

ICED

Linha para supermercados
e mercearias



Para estabelecimentos
comerciais que exijam
um equipamento
de alta performance
e segurança



 **FRICON**[®]
COOLING LIFE

O NÚMERO 1

**DOS SUPERMERCADOS FICOU
AINDA MAIS ECONÔMICO**

Você conhece as soluções FRICON
para **alimentos congelados**?

Nossa linha de conservadores
horizontais de dupla ação possui alta
eficiência no seu poder de
frio, baixo consumo de energia e
tecnologia de ponta.

Descubra tudo sobre
esses equipamentos
a seguir!



ICED 550 V
TOTAL BLACK

**MAIOR VISIBILIDADE
DOS PRODUTOS
NO SEU PONTO
DE VENDA.**

ICED 1100 V



ICED 600 V



ICED 600 V INOX



ICED 800 V



**ICED 568 V
TOTAL BLACK**



CARACTERÍSTICAS

- Conservação de produtos congelados ou refrigerados
- Refrigeração estática
- Gabinete interno branco com formas arredondadas
- Chapas internas e externas em aço galvanizado pré-pintado com alta resistência à corrosão
- Moldura principal em alumínio anodizado e moldura lateral em ABS
- Termostato ajustável para dupla ação
- Tampo de vidro temperado e baixo emissivo
- Gabinete com parede de isolamento de 80mm de espessura
- Sistema de unidade condensadora removível
- Sistema de pé nivelador
- Dreno de limpeza
- Termômetro analógico de temperatura
- Bumper de proteção
- Divisórias internas
- Voltagem: 127V e 220V
- Temperatura de operação 35°C / 70%

OPCIONAIS

- Adesivos (azul, preto)
- Costas com d. Márcia
- Iluminação em LED

INFORMAÇÕES GERAIS

ICED	603 V	666 V	820 V	1162 V
Largura (mm)	1562	1664	2076	2076
Altura (mm)	935	939	939	939
Profundidade (mm)	713	808	838	1000
Peso líquido (kg)	80	140	180	300
Capacidade bruta (L)	503	566	820	1163
Consumo de energia (kWh/24h)	3,58	6,01	9,03	14,69
Varição de temperatura (°C)	-22 a -18/0 a +8			
Tipo de gás	R-290	R-290	R-290	R-290
Clivestrias	3	3	5	5
Truck 2R/10 (m)	36/42	16/20	6/12	6/12
Container Brasil 20' / 40' HC	30/40	12/24	4/12	4/12
Container Export. 20' / 40' HC	30/40	12/24	4/12	4/12

COMO FUNCIONA?

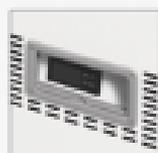
Os equipamentos ICED operam em temperaturas de **-22 a -18° C**, garantindo a conservação de **carnes, aves e alimentos resfriados no geral**.



Estas temperaturas são alcançadas por meio de **refrigeração estática**. O ar frio circula por todo o equipamento, garantindo o resfriamento uniforme e constante dos alimentos.

A MELHOR QUALIDADE

Confira alguns dos diferenciais da linha **ICED**:



Controlador eletrônico



Puxadores parafusados



Condensador auto-ventilado



Novo bumper



Proteleiras plastificadas e reguláveis



Chapa de aço galvanizado pré-pintada



Vedação de alta eficiência



Degelo automático



O QUE DEVO GUAR DAR?

EFICIÊNCIA E QUALIDADE PARA O SEU NEGÓCIO

Os conservadores da linha ICED são ideais para armazenar e conservar **carnes, aves e outros alimentos congelados** preservando de forma eficaz.

IDEAL PARA O SEU NEGÓCIO

A linha **ICED** é ideal para supermercados, mercearias e outros estabelecimentos comerciais que exijam equipamentos de qualidade, alta performance e segurança na conservação.

**GOSTOU?
AINDA TEM MAIS!**

Entre no nosso site e confira outras soluções essenciais para o seu estabelecimento.





USO CORRETO

ORIENTAÇÕES DE USO



1) ANTES DE LIGAR

Após ser entregue, antes da primeira utilização, deixe-o desligado em descanso por no mínimo 4 horas.

2) PRIMEIRO USO

No primeiro uso, ligue-o na tomada VAZIO e deixe funcionando por 4 horas antes do abastecimento.



3) ATENÇÃO AO LIMITE

Nunca ultrapasse a linha de carga. Fazer isso causará diminuição na performance do aparelho e falhas de funcionamento



CONTROLADOR

COMO PROGRAMAR O CONTROLADOR?

- 1) Pressione o botão
SET OU P (toque simples)



- 2) Altere o valor de Set-Point



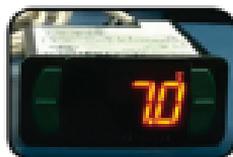
- 3) Valide com o botão
SET OU P (toque simples)



Quanto menor a temperatura de ajuste, maior é a possibilidade de sudações excessivas na porta de vidro e moldura do equipamento

Escaneie ou clique abaixo para assistir o vídeo explicativo do seu controlador

MT512



COEL Z31





MANUTENÇÃO PREVENTIVA

A manutenção preventiva é algo que contribuirá para a maior durabilidade do seu equipamento. Havendo a necessidade, esta deve ser realizada por um profissional capacitado da rede de assistência técnica autorizada de modo a minimizar os riscos de possível ignição devido a peças incorretas ou serviço inadequado.

HIGIENIZAÇÃO DA FORMA CORRETA

1. Desligue o equipamento da tomada;
2. Retire todos os alimentos;
3. Use flanela de algodão levemente humedecido com água limpa e de PH neutro sobre o equipamento.
4. Faça a higienização e, logo após, religue o equipamento.



Recomenda-se a higienização do equipamento de refrigeração comercial sempre que ocorrer a troca das mercadorias.



TIRE SUAS DÚVIDAS

A FRICON possui um canal exclusivo de atendimento aos casos de SAC e assistência técnica pelo número:

0800 970 9066



Além disso, possuímos uma ampla rede de postos autorizados em todo o território nacional. Consulte [nosso site](#) para achar o posto mais próximo de você!



A Mercofricon S/A, detentora da marca Fricon, é uma empresa que atua na área de refrigeração e conservação de alimentos e bebidas. Presente em mais de 115 países nos 5 continentes desde 1976 e consolidada no mercado mundial de refrigeração comercial, a Fricon produz equipamentos horizontais (retos e inclinados), ilhas, expositores verticais e auto-serviços para os mais diversos clientes.



Rodovia BR-101 Norte - Nº 567B,
Juaribe - Paulista/PE Brasil
CEP: 53.420-140



0800 970 9066
+55 (81) 2121-5000



mercofricon@fricon.com.br



Site: www.fricon.com.br

Siga nossas redes:

