

SMR DA

Linha para supermercados
e mercearias



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



 **FRIGIDAIRE**[®]
COOLING LIFE

O NÚMERO 1

**DOS SUPERMERCADOS E
MERCEARIAS FICOU AINDA
MAIS ECONÔMICO**

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

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

Descubra tudo sobre
esses equipamentos
a seguir!



SMR DA 2200

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

SMR DA 2200



SMR DA 2200





CARACTERÍSTICAS

- Conservação de produtos congelados ou refrigerados
- Refrigeração estática
- Chapas internas e externas em aço galvanizado pré-pintado com alta resistência à corrosão
- Sistema de unidade condensadora removível (fácil acesso à manutenção)
- Controlador eletrônico com ajuste de temperatura
- Sistema de iluminação em LED
- Descongelamento automático a gelo quente
- Dreno frontal
- Tampa de vidro temperado de baixa emissividade e sistema de ventilação de alta eficiência
- Sem travessa central
- Isolamento de poliuretano ecologicamente correto de 70mm de espessura (livre de GFC e HFC)
- Bumper de proteção na parte superior
- Perfil porta-preço
- Divisórias internas reguláveis com pintura plastificada
- Temperatura de operação 30°C / 50%

OPCIONAIS

- Adesivo
- Sistema de pé niveladora (5 a 12 cm)

INFORMAÇÕES GERAIS

R290
(PROPANO)
+ INVERTER

SMR SLB	DA 2200
largura (mm)	2200
Altura (mm)	855
Profundidade (mm)	1000
Peso líquido (kg)	198
Capacidade bruta (L)	834
Consumo de energia (kWh/24h)	7
Variação de temperatura (°C)	-24 a +18 / 0 a +8
Potência em funcionamento (W)	517
Potência de iluminação (W)	38
Truck 7,5/10 (m)	12/18
Container Brasil 20' / 40' HC	10/22
Container Export. 20' / 40' HC	10/22

COMO FUNCIONA?

Os equipamentos SMR DA operam em temperaturas de **-24 a -18° C / 0 a +8° C**, garantindo a conservação de **carnes, aves e alimentos resfriados no geral.**



Estas temperaturas são alcançadas por meio de **refrigeração estática**, que ocorre através da condução de temperatura, entre as placas internas do equipamento e os produtos nele armazenados.

A MELHOR QUALIDADE

Confira alguns dos diferenciais da linha **SMR DA**:



Controlador eletrônico



Puxadores parafusados



Condensador auto-ventilado



Novo bumper



Prateleiras plastificadas e reguláveis



Chapa de aço galvanizado pré-pintada



Vedação de alta eficiência



Degelo automático



INDICAÇÕES



O QUE DEVO GUAR DAR?

EFICIÊNCIA E QUALIDADE PARA O SEU NEGÓCIO

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

IDEAL PARA O SEU NEGÓCIO

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

GOSTOU? AINDA TEM MAIS!

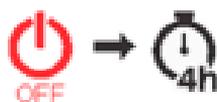
Entre no nosso site e confira outras soluções essenciais para o seu estabelecimento.





USO CORRETO

ORIENTAÇÕES DE USO

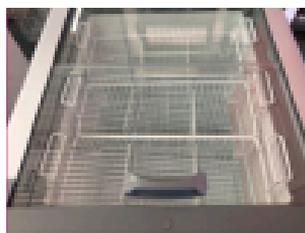


1) ANTES DE LIGAR

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 video 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:

