

SMR SLB

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 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!

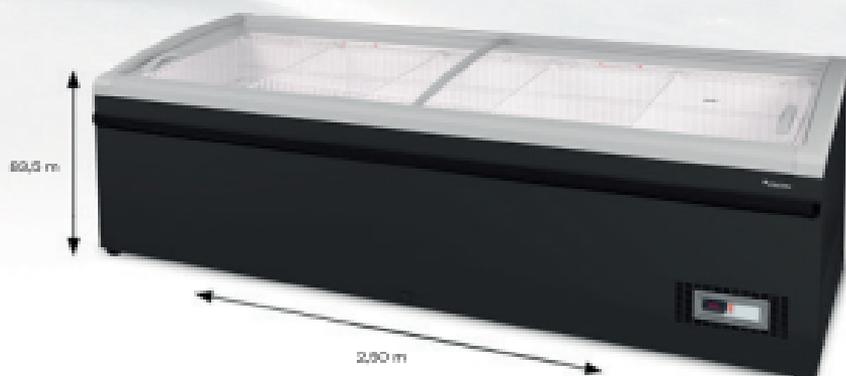
FRICON
COOLING LIFE



SMR SLB 1040

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

SMR SLB 3500



SMR SLB 1940



SMR SLB 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
- Tampo 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

SMR SLB	8200	8200	8200
	(PROFISSESS)	(PROFISSESS)	(PROFISSESS)
	+ INVERTER	+ INVERTER	+ INVERTER
	1940 V	2200 V	2500 V
Largura (mm)	1072	2200	2500
Altura (mm)	905	835	835
Profundidade (mm)	865	865	865
Peso líquido (kg)	150	150	210
Capacidade bruta (L)	650	845	943
Consumo de energia (kWh/24h)	4,8	5,5	5,93
Variação de temperatura (°C)	-24 a -18 / 0 a +8	-24 a -18 / 0 a +8	-24 a -18 / 0 a +8
Potência em funcionamento (W)	517	517	517
Potência de iluminação (W)	15	19	19,5
Truck T&T0 (m)	16/20	14/18	12/12
Container Brasil 20' / 40' HC	12/26	10/20	8/16
Container Export. 20' / 40' HC	12/26	10/20	8/16

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.** 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 **SMR SLB**:



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 SLB são ideais para armazenar e conservar **carnes, aves e outros alimentos congelados** preservando de forma eficaz.

IDEAL PARA O SEU NEGÓCIO

A linha **SMR SLB** 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

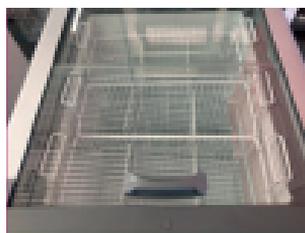


1) ANTES DE LIGAR

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 ajusta, 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:

