

VCET C

Linha para cozinhas
industriais



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



O NÚMERO 1

DOS COZINHEIROS FICOU
AINDA MAIS ECONÔMICO



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

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

Descubra tudo sobre
esses equipamentos
a seguir!



VCET 234 C

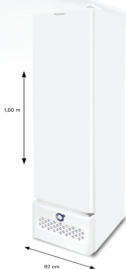


VCET 569 C

MAIOR VISIBILIDADE
DOS PRODUTOS
NO SEU PONTO
DE VENDA

 **MODELOS**

VCET 284 C



VCET 589 C



CARACTERÍSTICAS

- Conservação de produtos congelados, bebidas ou gelo
- Refrigeração estática
- Porta de vidro antilameação com aquecimento ou porta de chapa
- Chapas internas e externas em aço galvanizado pré-pintado com alta resistência à corrosão
- Isolamento de poliuretano ecologicamente correto
- Puxador embutido
- Sistema de pés niveladores
- Degelo manual
- Prateleiras ajustáveis com pintura plastificada
- Barra de torção da porta com sistema stop inteligente e fechamento automático da porta
- Termostato ajustável para tripla ação
- Sistema de unidade condensadora removível para frente
- Moldura do gabinete com corte térmico
- Grade frontal plástica injetada com alta resistência a impacto e proteção UV
- Voltagem: 127V e 220V
- Cores disponíveis: Branco, Preto e Total Black
- Temperatura de operação: 35°C / 75%.

OPCIONAIS

- Adesivo
- Rodízio giratório de alta resistência
- Termostato de baixa temperatura

INFORMAÇÕES GERAIS

VCET	284 C	569 C
Largura (mm)	522	667
Altura (mm)	1906	1966
Profundidade (mm)	640	780
Peso líquido (kg)	66	94
Capacidade bruta (L)	264	569
Consumo de energia (kWh/24h)	2,7	4,09
Variação de temperatura (°C)	-22 a -16 / -15 a -5 / 0 a +6	-22 a -16 / -15 a -5 / 0 a +6
Tipo de gás	R-290	R-290
Prateleiras (funto/solras)	0/3	0/3
Truck T&H (m)	44/68	27/33
Container Brasil 20' / 40' HC	32/68	16/39
Container Export 20' / 40' HC	32/68	16/39

COMO FUNCIONA?

Os equipamentos VCET operam em temperaturas que vão de **-22° a -16° / -15 a -5 °/0 a +8°** garantindo a conservação de **comidas congeladas** em 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.



DIFERENCIAIS

A MELHOR QUALIDADE

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



Moldura do
gabinete com
corte térmico



Grade plástica
em material de
alto impacto



Prateleiras
ajustáveis



Barra de torção
da porta com
sistema Stop
Inteligente



Puxador
embutido



Pés
niveladores



Gabinete interno
em chapa
pré-pintada



Termostato
frontal tripla
ação



O D G D

EFICIÊNCIA E QUALIDADE PARA O SEU NEGÓCIO

Os conservadores da
linha VCET são ideais
para armazenar e
conservar **carnes,**
aves, peixes, sorvetes
e alimentos no geral.
preservando
de forma eficaz.



ESTABELECIMENTOS

IDEAL PARA O SEU NEGÓCIO

A linha **VCET** é ideal para cozinhas industriais, restaurantes 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.



MANUTENÇÃO PREVENTIVA

A manutenção preventiva é algo que contribuirá para a maior durabilidade do seu equipamento. Por isso, é necessário realizar o degelo manual sempre que preciso (já que os conservadores **VCET** têm refrigeração estática), além de limpar o seu equipamento de maneira regular e com produtos de limpeza apropriados.

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



DEGELO DA FORMA CORRETA

1. Desligue o equipamento da tomada;
2. Retire todos os alimentos;
3. Mantenha o equipamento aberto durante o degelo;
4. Utilize espátulas plásticas para raspar o gelo;
5. Faça a higienização e, logo após, religue o equipamento.

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,
Jaguaribe - Paulista/PE Brasil
CEP: 53.420-140



0800 870 8066
+55 (81) 2121-5000



mercofricon@fricon.com.br



Site: www.fricon.com.br

Siga nossas redes:

