

# VCET C

Linha para cozinhas  
industriais



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



 **FRICON**<sup>®</sup>  
COOLING LIFE

# 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!



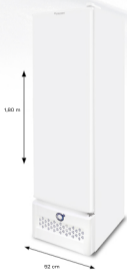
VCET 398 C



VCET 582 C

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

**VCET 298 C**



**VCET 588 C**





## CARACTERÍSTICAS

- Conservação de produtos congelados, bebidas ou gelo
- Refrigeração estática
- Porta de vidro antiembaçante 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 pé niveladores
- Degelo manual
- Prateleiras ajustáveis com pintura plastificada
- Barra de tampo 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
- Voltagens: 127V e 220V
- Cores disponíveis: Branco, Preto e Total Black
- Temperatura de operação 32°C / 75%

## OPCIONAIS

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

## INFORMAÇÕES GERAIS

VCET	298 C	569 C
largura (mm)	522	607
altura (mm)	1906	1995
profundidade (mm)	640	780
peso líquido (kg)	66	94
capacidade bruta (L)	204	569
consumo de energia (kWh/24h)	3,7	4,09
variação de temperatura (°C)	-22 a -18 / -15 a -5 / 0 a +8	-22 a -18 / -15 a -5 / 0 a +8
tipo de gás	R-290	R-290
prateleiras (funto/aires)	0/3	0/3
trunk T&H (m)	44/68	20/33
container breast 20" / 40" HC	32/68	18/39
container Export 20" / 40" HC	32/68	18/39

# 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.

# 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 QUE DEVO GUAR DAR?

---

## 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.

# 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,  
Juaribe - Paulista/PE Brasil  
CEP: 53.420-140



0800 970 9066  
+55 (81) 2121-5000



[mercofricon@fricon.com.br](mailto:mercofricon@fricon.com.br)



Site: [www.fricon.com.br](http://www.fricon.com.br)

Siga nossas redes:

