

# VCFC V

Linha para bares  
e restaurantes



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



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

# O NÚMERO 1

## DOS CERVEJEIROS FICOU AINDA MAIS ECONÔMICO



Você conhece as soluções  
FRICON para cervejeiras?

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

Descubra tudo sobre esses  
equipamentos a seguir!



VCFD 284 V



VCFD 433 V



VCFD 589 V

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

**VCFC 569 V**



**VCFC 384 V**



**VCFC 433 V**





## CARACTERÍSTICAS

- Conservação de cervejas
- Refrigeração forçada com fluxo de ar de trás pra frente (velo de noiva)
- Chapas internas e externas em aço galvanizado pré-pintado com alta resistência à corrosão
- Controlador digital com 4 ajustes de temperatura
- Sistema de unidade condensadora removível para frente
- Moldura do gabinete com carta térmica
- Grade frontal plástica injetada em material de alta resistência a impacto com proteção UV
- Prateleiras ajustáveis com suportes em alumínio
- Sistema de iluminação em LED
- Puxador embutido
- Barra de torção da porta com sistema Stop Inteligente e fechamento automático da porta
- Sistema de pé niveladores
- Frost-Free (Degelo automático)
- Temperatura de operação 38°C / 75%
- Cores disponíveis: Branco, Preto (com adesivo) ou Total Black (apenas versões porta de vidro e porta de vidro)

## OPCIONAIS

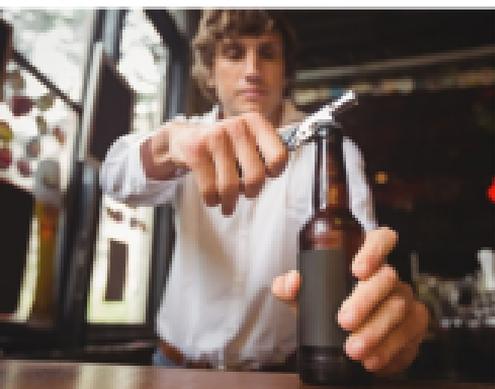
- Rodízio giratório de alta resistência
- Degelo a gás quente

## INFORMAÇÕES GERAIS

VCFC	284 V	433 V	569 V
Largura (mm)	622	667	667
Altura (mm)	1906	1906	1906
Profundidade (mm)	640	640	790
Peso líquido (kg)	81	---	116
Capacidade bruta (L)	284	433	569
Consumo de energia (kWh/24h)	4,01	4,52	6,3
Consumo/Inverter Bivolt (kWh/24h)	---	---	---
Variação de temperatura (°C)	-5/-4/0/+2	-5/-4/0/+2	-5/-4/0/+2
Tipo de gás	R-290A	R-290A	R-290
Prateleiras (fundo/séries)	1/3	1/3	1/3
Truck 7,5/10 (m)	44/56	33/42	27/33
Container Brasil 20' / 40' HC	32/68	24/51	18/39
Container Export. 20' / 40' HC	32/68	24/51	32/68

# COMO FUNCIONA?

Os equipamentos VCFC operam em temperaturas **-6/-4/0/+2**, garantindo a conservação ideal para as cervejas em lata e garrafa.



Estas temperaturas são alcançadas por meio de **refrigeração forçada**. O ar frio circula por todo o equipamento, garantindo o resfriamento uniforme e constante das cervejas armazenados em todas as prateleiras.

# A MELHOR QUALIDADE

Confira alguns dos diferenciais da linha VCFC:



Controlador digital com 4 temperaturas



Pés niveladores



Puxador embutido



Prateleiras ajustáveis



Barra de torção da porta com sistema Stop Inteligente



Unidade condensadora removível para a frente



Moldura com corte térmico



Grade plástica em material de alto impacto



# O QUE DEVO GUAR DAR?

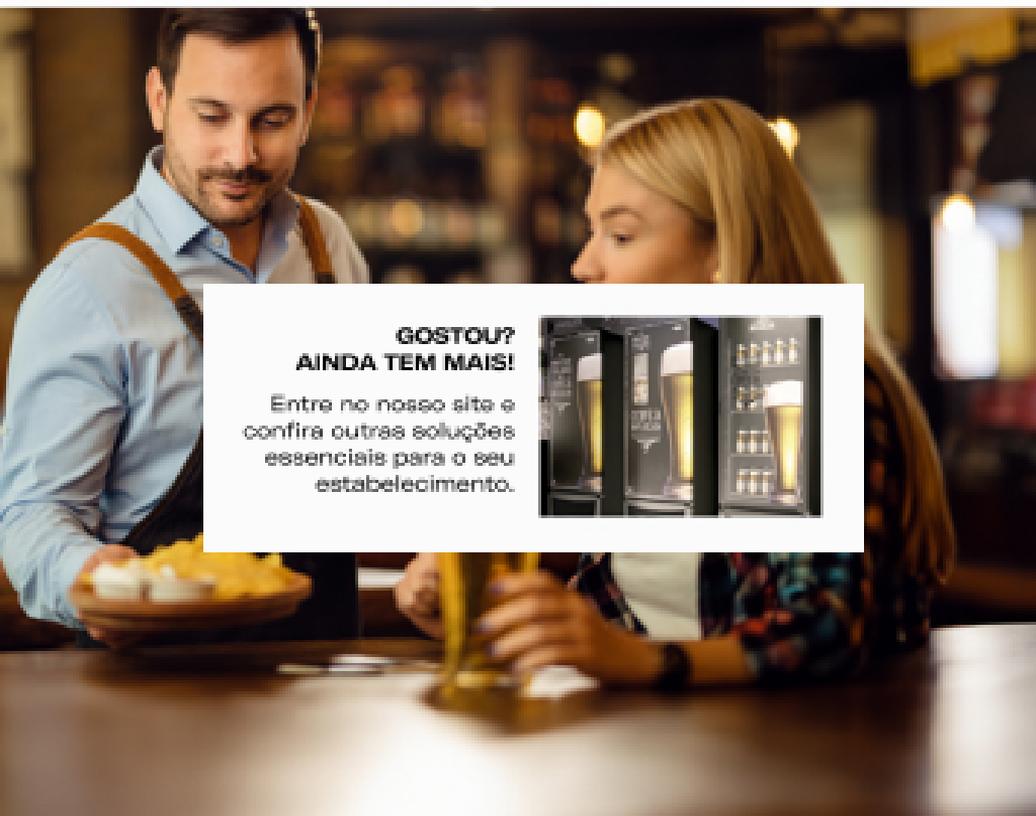
---

## EFICIÊNCIA E QUALIDADE PARA O SEU NEGÓCIO

Os conservadores da linha VCFC são ideais para armazenar e conservar além de cervejas, também sorvetes, açaí, polpas de frutas, carnes congeladas e outros alimentos, preservando de forma eficaz.

# IDEAL PARA O SEU NEGÓCIO

A linha VCFC é ideal para bares, 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 VCFC 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:

