

VCFM

VISA COOLER

Linha para padarias
e lanchonetes



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



 **FRICON®**
COOLING LIFE

LANÇAMENTO

A MAIS NOVA QUERIDINHA DAS PADARIAS E LANCHONETES

Você conhece as novas soluções
FRICON para **alimentos e bebidas**?

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

Descubra tudo sobre
esses equipamentos
a seguir!



VCFM 1410

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

 **MODELOS**

VCFM 210



VCFM 1410



VCFM 1210



VCFM 1210

CARACTERÍSTICAS

- Conservação de bebidas, resfriados e laticínios
- Refrigeração forçada
- Porta de vidro duplo temperado baixo emissivo
- Chapas internas e externas em aço galvanizado pré-pintado
- com alta resistência à corrosão
- Isolamento de poliuretano ecologicamente correto
- Prateleiras ajustáveis com suportes em alumínio
- Controlador digital
- Sistema de iluminação em LED
- Puxador embutido
- Sistema de pés niveladores
- Defrost (dégelo natural)
- Barra de torção da porta com sistema Stop Inteligente e fechamento automático da porta
- 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
- Temperatura de operação 22°C / 75%
- Disponível nas cores preto e total black

INFORMAÇÕES GERAIS

VGFM

INFORMAÇÕES GERAIS	910	1410	1910	2410
largura (mm)	1066	2066	2750	3442
Altura (mm)	1905	1905	1905	1905
Profundidade (mm)	664	664	664	664
Peso líquido (kg)	...	...	...	...
Capacidade bruta (L)	1.015	1.805	2.120	2.675
Quantidade de portas	2	3	4	6
Consumo de energia (kWh/24h)	...	...	...	...
Temp. de funcionamento (°C)	+2 a +7	+2 a +7	+2 a +7	+2 a +7
Tipo de gás	R-290	R-290	R-290	R-290
Prateleiras (fundo/série)	0 / 3	0 / 3	0 / 3	0 / 3
Track T8/T8 (m)	15/15	10/10	6/9	6/9
Container Brasil 20' / 40" HC	7/24	7/15	6/12	3/9
Container Export. 20' / 40" HC	7/24	7/15	6/12	3/9



TEMPERATURA

COMO FUNCIONA?

Os equipamentos VCFM operam em temperaturas que vão de **+2 a +7° C**, garantindo a conservação de **comidas e bebidas em geral**.



Estas temperaturas são alcançadas por meio de **refrigeração forçada**. 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 **VISA**



Puxador
embutido



Prateleiras
ajustáveis



Moldura do
gabinete com
corte térmico



Pés
niveladores



Iluminação
interna em LED



Barra de torção
da porta com
sistema Stop
inteligente



Sistema de
refrigeração
forçada



Unidade
condensadora
removível para
a frente



INDICAÇÕES



O QUE DEVO GUAR DAR?

EFICIÊNCIA E QUALIDADE PARA O SEU NEGÓCIO

Os conservadores da
linha VCFM VISA
COOLER são ideais
para armazenar
e conservar **bebidas,
laticíneos e frios**
preservando
de forma eficaz.



ESTABELECIMENTOS

IDEAL PARA O SEU NEGÓCIO

A linha **VISA COOLER** 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 **VCFM** 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.



SUPORTE

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 5676,
Jaguaribe - 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:

