

# VCFM C

Linha para padarias  
e lanchonetes



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



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

# O NÚMERO 1

**DAS PADARIAS E LANCHONETES  
FICOU AINDA MAIS ECONÔMICO**



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

Nossa linha de conservadores  
verticais tripla ação 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 433 C



VCFM 588 C



VCFM 433 C

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

**VQFM 433-D**



**VQFM 550-D**





## 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
- Termostato ajustável para média temperatura
- 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
- Cores disponíveis: Branco, Preto e Total Black
- Temperatura de operação: 36°C / 70%

## OPCIONAIS

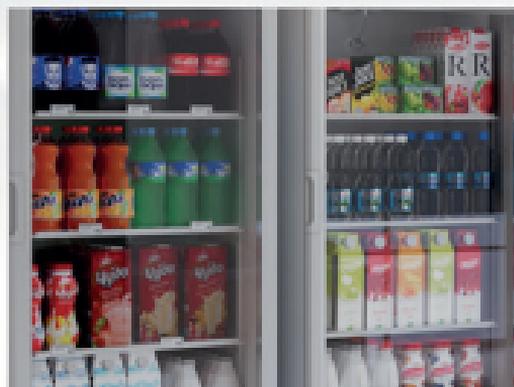
- Adesivo
- Iluminação lateral
- Rodízio giratório de alta resistência
- Controlador digital

## INFORMAÇÕES GERAIS

VCFM	433 C	569 C
Largura (mm)	667	667
Altura (mm)	1965	1965
Profundidade (mm)	640	760
Peso líquido (kg)	---	---
Capacidade bruta (L)	433	569
Consumo de energia (kWh/24h)	3,45	3,84
Variação de temperatura (°C)	+2 a +7	+2 a +7
Tipo de gás	R-290	R-290
Prateleiras (fundo/edraes)	1/3	1/3
Truck T3/T0 (m)	33/42	27/33
Container Brasil 20' / 40' HC	24/31	18/39
Container Export. 20' / 40' HC	24/31	18/39

# 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.

# A MELHOR QUALIDADE

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



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 são ideais  
para armazenar  
e conservar **bebidas,  
laticíneos e frios**  
preservando  
de forma eficaz.

# IDEAL PARA O SEU NEGÓCIO

A linha **VCFM** 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

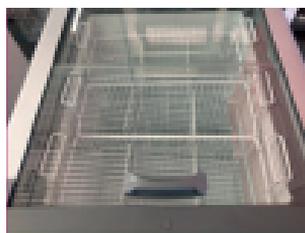


## 1) ANTES DE LIGAR

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.**



## DEGELAR 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:

