

Chile



FCC since 1980
pt

MESAS REFRIGERADAS GASTRONORM

GASTRONORM STORAGE COUNTERS | TABLES GASTRO

KÜHLTISCHE SERIE GN | BAJO MOSTRADOR REFRIGERADO GASTRONORM

- Os modelos apresentados são práticos, funcionais e satisfazendo a máxima higiene.
- Dimensões internas gastronorm com uma prateleira plastificada por porta.
- Construção interior e exterior em aço inoxidável AISI 304, exceptuando as costas em chapa zinco.
- Dispõe de uma cuba para evaporação das águas dos condensados nos modelos com grupo compressor.
- Portas com fecho magnético e vedante de fácil substituição.
- Usando unicamente R404A de modo a cumprir a legislação ambiental em vigor, o poliuretano utilizado no isolamento é injectado com uma máquina de alta pressão sem CFC's com uma densidade de 40 Kg/m³.
- Refrigeração através de ar forçado, descongelação automática e termostato digital.
- Modelo sem compressor é fornecido com válvula de expansão termostática e válvula solenóide.
- Iluminação interna na versão com portas de vidro.
- A estrutura é monobloco.
- Pés reguláveis em aço inoxidável AISI 304.
- Opções: rodas.
- The models are practical, functional and in full compliance with the highest standards of hygiene.
- Gastronorm internal sizes with plastificated grids.
- Exterior and interior construction in stainless steel AISI 304, back in galvanised metal.
- There is a condensation basin for evaporation on the models with condensing unit.
- Self-closing doors with magnetic closure, door gaskets easy to replace.
- Using only refrigerants R404A that comply with the environmental legislation.
- Ventilated cooling system, automatic defrost and digital thermostat.
- Includes thermostatic expansion valve and also solenoid valve.
- The polyurethane insulation is injected in high pressure machine without using CFC's with a density of 40 Kg/m³.
- Inner lightning on the models with glass doors.
- The structure is monoblok.
- Adjustable stainless steel AISI 304 feet.
- On request are available: Castors.
- Les modèles sont pratiques, fonctionnels et dans le respect d`hygiène.
- Mesures intérieures gastronorm avec une grille plastifiée par porte.
- Construction intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304, arrière en tôle galvanisée.
- Cuve pour réévaporation des condensats sur les versions avec groupe compresseur.
- Portes avec fermeture magnétique et les joints des portes interchangeables.
- Utilisant les fluides réfrigérants R404A conformément aux normes en matière d`environnement.
- Réfrigération ventilée, dégivrage automatique et thermostat digital.
- Isolation en polyuréthane avec une machine à haute densité sans CFC et une densité de 40Kg/m³.
- Illumination intérieure dans les versions avec portes de verre.
- La structure est monocoque.
- Pieds en acier inoxydable AISI 304 réglables en hauteur.
- Variantes possibles: Roulettes.
- Diese modelle sind praktisch, funktionell als träger beim lagern von lebensmitteln.
- Türfach gastronorm mit eine plastifizierte roste pro tür.
- Aussenverkleidung und innenverkleidung in edelstahl AISI 304, außen rückwand aus verzinktem stahlblech.
- Kondensauffangwanne bei versionen mit kompressor.
- Türen mit magnetverschlusses, Leicht auswechselbare türdichtungen.
- In beachtung der sicherheitsbestimmungen werden als kühlmittel nur R404A gewendet, die auch nach den umweltschutzbestimmungen zulässig sind.
- Isolierung 60 mm, FCKW-frei hochdruckgeschäumt.
- Umluftkühlung, automatisches abtauung und digitalanzeige steuergerät.
- Innenbeleuchtung beim glasstüren.
- Einteilige konstruktion.
- Höhenverstellbare füße aus rostfreiem stahl.
- Verschiedene optionen: Schwenkrollen mit bremse.
- La gama de Bajos Mostradores Refrigerados Gastronorm ha sido pensada respetando las exigencias de los utilizadores que quieren trabajar con material profesional.
- Estos modelos resultan prácticos y funcionales asegurando una mayor higiene.
- Dimensiones internas gastronorm con una parrilla plastificada por puerta.
- Construcción exterior en acero AISI 304, respaldo en chapa galvanizada, interior en acero AISI 304.
- Refrigeración forzada, desescarche automático y control digital de temperatura.
- La versión con compresor dispone de una bandeja evaporativa en acero inoxidable.
- Puertas con cierre magnético y burlete fácilmente sustituible.
- Los fluidos refrigerantes usados son R404A respetando así las disposiciones en materia ambiental.
- El poliuretano no utiliza CFC y es inyectado a alta presión con densidad de 40 Kg/m³.
- Iluminación interior en la versión puertas de vidrio.
- Construcción monobloque.
- Pies en acero AISI 304 regulables.
- Opciones: Ruedas.



FCC since 1980
pt



CR703



CR641SC



Gavetas
Drawers | Tirroirs
Schubladen | Cajónes

CR702PV



Mod.	mm	Cap. Lt	°C	V/Hz	kW +-
CR602	1511x600x850	253	0° +5°	220VAC/50	0,259
CR603	1982x600x850	375	0° +5°	220VAC/50	0,259
CR604	2452x600x850	496	0° +5°	220VAC/50	0,370
CR602SC	1101x600x850	253	0° +5°	220VAC/50	—
CR603SC	1572x600x850	375	0° +5°	220VAC/50	—
CR604SC	2042x600x850	496	0° +5°	220VAC/50	—
CR605SC	2513x600x850	619	0° +5°	220VAC/50	—
CR702	1511x700x850	312	0° +5°	220VAC/50	0,259
CR703	1982x700x850	461	0° +5°	220VAC/50	0,370
CR704	2452x700x850	611	0° +5°	220VAC/50	0,370
CR702SC	1101x700x850	312	0° +5°	220VAC/50	—
CR703SC	1572x700x850	461	0° +5°	220VAC/50	—
CR704SC	2042x700x850	611	0° +5°	220VAC/50	—
CR705SC	2513x700x850	760	0° +5°	220VAC/50	—

Temp. -10°C / +55°C

Refrigeração através de ar forçado
Ventilated cooling system
Réfrigération ventilée
Umluftkühlung
Refrigeración forzada




MESAS REFRIGERADAS DE PADARIA - 60X40 - 75X45

PASTRY STORAGE COUNTERS - 60x40 - 75x45 | TOURS PÂTISSIERS - 60x40 - 75x45
KÜHLTISCHE SERIE BÄCKEREI - 60x40 - 75x45 | MESAS REFRIGERADAS PASTELERÍA - 60x40 - 75x45

- A linha de mesas refrigeradas Friemo foi desenhada com o fim de satisfazer todas as necessidades dos clientes no campo das padarias profissionais.
- Os modelos apresentados são práticos, funcionais e satisfazendo a máxima higiene.
- Dimensões internas euronorm 60x40 com 6 níveis por porta ou em alternativa, dimensões internas de 75x45.
- Construção interior e exterior em aço inoxidável AISI 304, exceptuando as costas em chapa zincor.
- Dispõe de uma cuba para evaporação das águas dos condensados nos modelos com grupo compressor.
- Portas com fecho magnético e vedante de fácil substituição.
- Usando unicamente R404A de modo a cumprir a legislação ambiental em vigor, o poliuretano utilizado no isolamento é injectado com uma máquina de alta pressão sem CFC's com uma densidade de 40 Kg/m³.
- Refrigeração estática, descongelação automática e termostato digital.
- Modelo sem compressor é fornecido com válvula de expansão termostática e válvula solenóide.
- A estrutura é monobloco.
- Pés reguláveis em aço inoxidável AISI 304.
- Opções: Rodas.
- The range of Friemo's Pastry Storage Counters have been designed to fill the needs of professionals in the field of the bakery industry.
- The models are practical, functional and in full compliance with the highest standards of hygiene.
- Euronorm 60x40 internal sizes with six (pairs) of runners per door or in option internal sizes of 75x45.
- Exterior and interior construction in stainless steel AISI 304, back in galvanised metal.
- There is a condensation basin for evaporation on the models with condensing unit.
- Self-closing doors with magnetic closure, door gaskets easy to replace.
- Using only refrigerants R404A that comply with the environmental legislation.
- Static cooling system, automatic defrost and digital thermostat.
- The polyurethane insulation is injected in high pressure machine without using CFC's with a density of 40 Kg/m³.
- Includes thermostatic expansion valve and also solenoid valve.
- The structure is monoblok.
- Adjustable stainless steel AISI 304 feet.
- On request are available: Castors.
- La gamme de Tours Pâtisseries Friemo a été réalisée en respectant les exigences des clients qui souhaitent du matériel professionnel.
- Les modèles sont pratiques, fonctionnels et dans le respect d'hygiène.
- Mesures intérieures euronorm 60x40 avec six niveaux de glissières par porte ou mesures intérieures de 75x45.
- Construction intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI 304, arrière en tôle galvanisée.
- Cuve pour réévacuation des condensats sur les versions avec groupe compresseur.
- Portes avec fermeture magnétique et les joints des portes interchangeables.
- Utilisant les fluides réfrigérants R404A conformément aux normes en matière d'environnement.
- Réfrigération statique, dégivrage automatique et thermostat digital.
- Version groupe extérieur avec détendeur thermostatique et solénoïde.
- Isolation en polyuréthane avec une machine à haute densité sans CFC et une densité de 40Kg/m³.
- La structure est monocoque.
- Pieds en acier inoxydable AISI 304 réglables en hauteur.
- Variantes possibles: Roulettes.
- Die Lieferpalette Friemo's Kühltsche Serie Bäckerei sind unter beachtung der anforderungen der nutzer.
- Diese modelle sind praktisch, funktionell als träger beim lagern von lebensmitteln.
- Türfach Euronorm 60x40 mit sex (paar) schienen pro tür, oder Türfach 75x45.
- Aussenverkleidung und innenverkleidung in edelstahl AISI 304, außen rückwand aus verzinktem stahlblech.
- Kondens auffangwanne bei versionen mit kompressor.
- Türen mit magnetverschlusses, Leicht auswechselbare türdichtungen.
- In beachtung der sicherheitsbestimmungen werden als kühlmittel nur R404A gewendet, die auch nach den umweltschutzbestimmungen zulässig sind.
- Isolierung 60 mm, FCKW-frei hochdruckgeschäumt.
- Stille kühlung, automatisches abtauung und digitalanzeige steuergerät.
- Einteilige konstruktion.
- Höhenverstellbare füße aus rostfreiem stahl.
- Verschiedene optionen: Schwenkrollen mit bremse.
- La gama de Mesas refrigeradas de pastelería ha sido pensada respetando las exigencias de los utilizadores que quieren trabajar con material profesional.
- Estos modelos resultan prácticos y funcionales asegurando una mayor higiene.
- Dimensiones internas Euronorm 60x40 con 6 (juegos de) guías por puerta, ó dimensiones internas 75x45.
- Construcción exterior en acero AISI 304, respaldo en chapa galvanizada, interior en acero AISI 304.
- Refrigeración por gravedad, desescarche automático y control digital de temperatura.
- La versión con compresor dispone de una bandeja evaporativa en acero inoxidable.
- Puertas con cierre magnético y burlete fácilmente sustituible.
- Los fluidos refrigerantes usados son R404A respetando así las disposiciones en materia ambiental.
- El poliuretano no utiliza CFC y es inyectado a alta presión con densidad de 40 Kg/m³.
- La versión sin compresor dispone de válvula termostática.
- Construcción monobloque.
- Pies en acero AISI 304 regulables.
- Opciones: Ruedas.

CR803



Mod.	mm	Cap. Lt		°C	V/Hz	kW ↗
CR802	1592x800x850	367	60x40	0° +5°	220VAC/50	0,259
CR803	2138x800x850	573	60x40	0° +5°	220VAC/50	0,370
CR804	2683x800x850	779	60x40	0° +5°	220VAC/50	0,413
CR802SC	1244x800x850	367	60x40	0° +5°	220VAC/50	—
CR803SC	1790x800x850	573	60x40	0° +5°	220VAC/50	—
CR804SC	2335x800x850	779	60x40	0° +5°	220VAC/50	—
CR805SC	2881x800x850	985	60x40	0° +5°	220VAC/50	—
CR902	1692x900x850	468	75x45	0° +5°	220VAC/50	0,370
CR903	2287x900x850	729	75x45	0° +5°	220VAC/50	0,413
CR904	2883x900x850	989	75x45	0° +5°	220VAC/50	0,413

Temp. -10°C / +55°C



Refrigeração estática
Static cooling system
Réfrigération statique
Stille kühlung
Refrigeración por gravedad

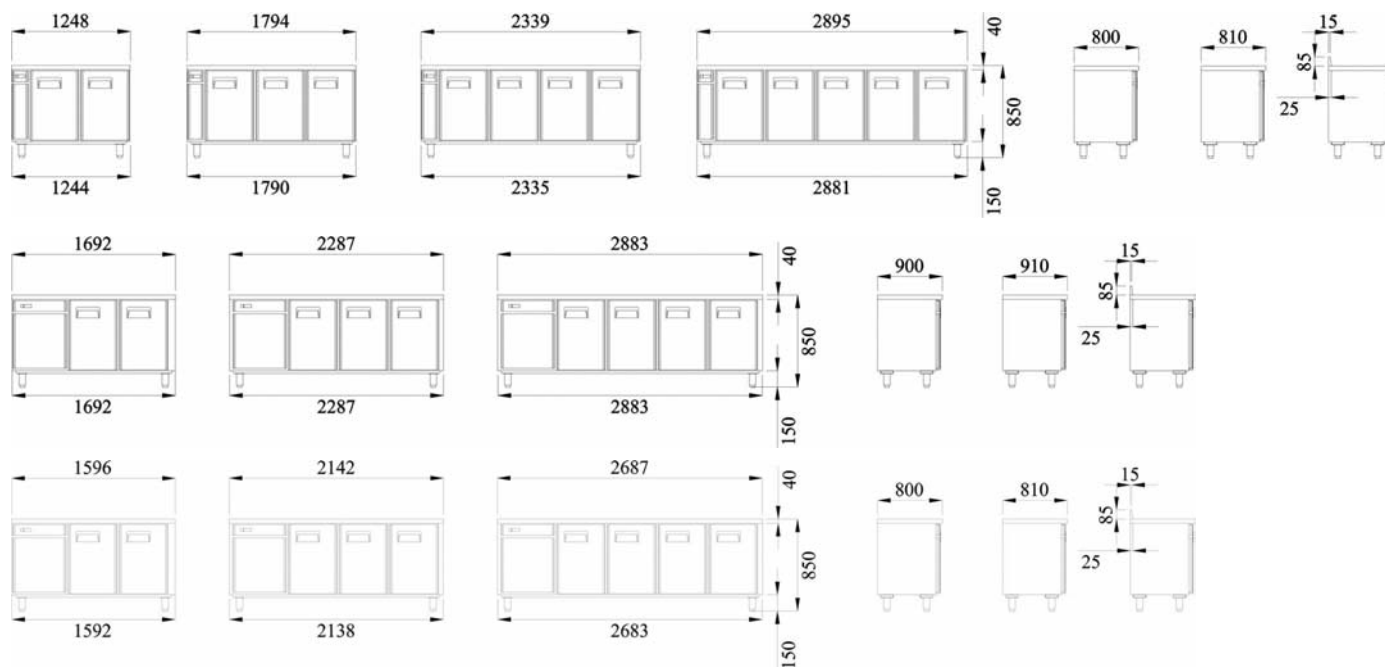


DESENHOS TÉCNICOS

MESAS REFRIGERADAS GASTRONORM

GASTRORM STORAGE COUNTERS | TABLES GASTRO

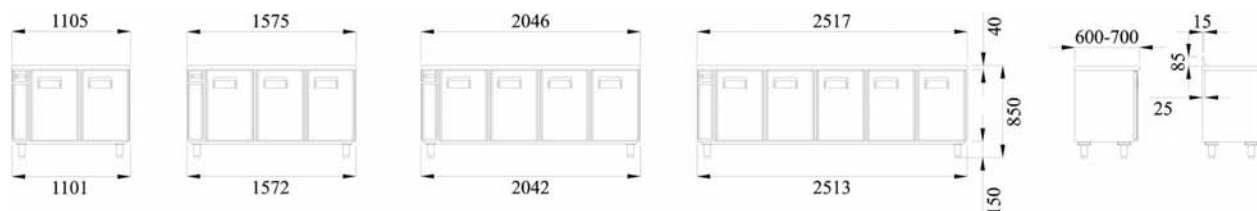
KÜHLTISCHE SERIE GN | BAJO MOSTRADOR REFRIGERADO GASTRONORM



MESAS REFRIGERADAS DE PADARIA - 60X40

PASTRY STORAGE COUNTERS - 60x40 | TOURS PÂTISSIERS - 60x40

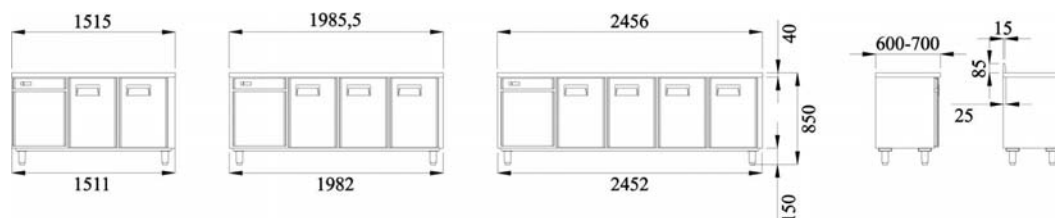
KÜHLTISCHE SERIE BÄCKEREI - 60x40 | MESAS REFRIGERADAS PASTELERÍA - 60x40



MESAS REFRIGERADAS DE PADARIA - 75X45

PASTRY STORAGE COUNTERS - 75x45 | TOURS PÂTISSIERS - 75x45

KÜHLTISCHE SERIE BÄCKEREI - 75x45 | MESAS REFRIGERADAS PASTELERÍA - 75x45





EQUIPAM. HOTELEIROS
REFRIGERAÇÃO & AVAC

Industry / Showroom

Zona Industrial de Perosinho
Est. Nova do Alquebre, 200/212
4415-055 Perosinho VNG
PORTUGAL

TEL. +351 227 621 163 FAX +351 227 627 623
www.fcc.pt fcc@fcc.pt export@fcc.pt