

ingecold.com.br

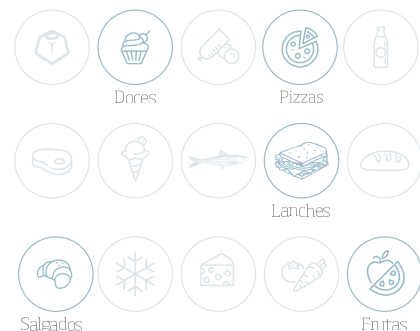
Expositores

TU - PL - MR - M7 - FL - CR - CI - NP

ingecold*

Expositores e Equipamentos Profissionais

Produto indicado para:



TU 10 R

Vitrines que valorizam o seu espaço

Expositores repletos de produtos deliciosos tornam-se o ponto principal de um estabelecimento. Todos os olhares se direcionam a eles e por isso a escolha correta da vitrine se faz tão importante.

A linha Snack.i é ideal para cafeterias, docerias, padarias, mercados, bares, lojas de conveniência e lanchonetes e foi desenvolvida para expositores de alimentos com dois níveis e apoio sobre bancadas.

A Snack.i engloba a família Malta, composta por vitrines de vidros curvos e a família Tunis, por vitrines de vidros planos. Possui modelos refrigerados, aquecidos e secos, ideais para salgados, bolos, doces, pizzas, tortas, bebidas, salada de frutas, sanduíches, chocolates.

Entre as funcionalidades, estão sistema Plug-in, iluminação LED, sistema de refrigeração ventilado refrigerado (frost-free), vidro articulável e sistema de aquecimento natural (estático), também com vidro articulável.

Características Técnicas

		TU 07 H	TU 10 H
Dimensões Externas [CxPxA]	(mm)	725 x 580 x 545	975 x 580 x 545
Temperatura de Trabalho	°C	+65	+65
Capacidade	m²	0,10	0,15
Alimentação	V/ph/Hz	220 / 1 / 60	220 / 1 / 60
Potência Nominal	W	515	735
Peso Líquido	Kg	52	44
Refrigeração ou Aquecimento	-	resistência estático	resistência estático

		TU 07 R	TU 10 R
Dimensões Externas [CxPxA]	(mm)	725 x 545 x 545(315)	975 x 545 x 545(315)
Temperatura de Trabalho	°C	+4/ +10	+4/+10
Capacidade por nível	m²	0,10	0,15
Alimentação	V/ph/Hz	220 / 1 / 60	220 / 1 / 60
Corrente	A	2,6	3,2
Potência Nominal	W	390	420
Peso Líquido	Kg	52	
Refrigeração ou Aquecimento	-	ventilado	ventilado
Degelo	-	parada compressor	parada compressor
Classe Climática	-	3*	3*

* Classe Climática 3 (25°C / UR 60%).

Dados Construtivos

Acabamento Interno/Externo
Em Aço Inox AISI 304 Cr-Ni 18/8.

Isolamento
Poliuretano Injetado a alta pressão; densidade de 40 Kg/m³.

Tampa da Unidade Condensadora
Removível para limpeza do condensador.

Sistema
Ventilado e Frost Free (R).
Estático (H).

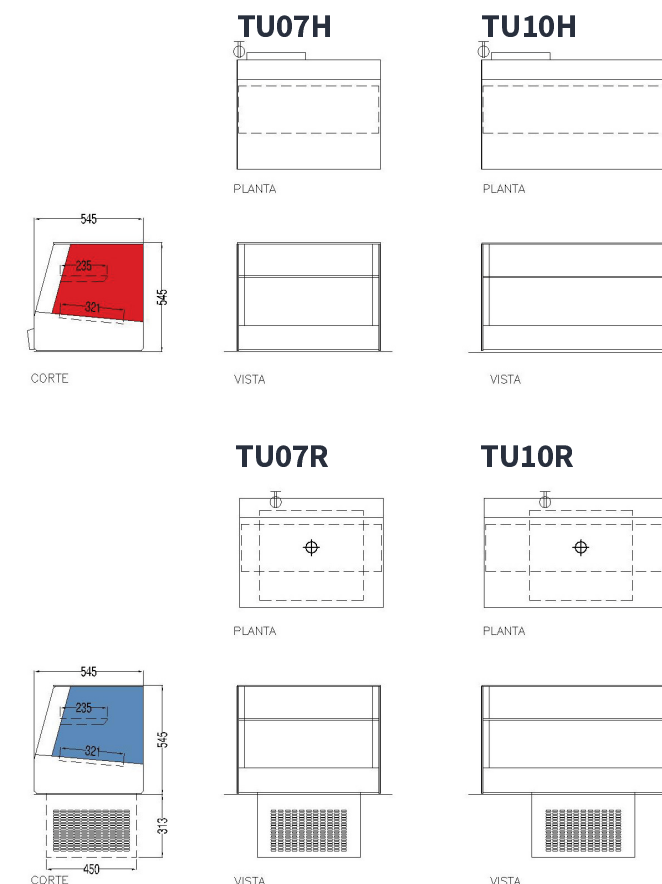
Controlador Eletrônico
Comando digital de temperatura.

Vidro
Temperado. Vidro frontal basculante para facilitar a limpeza.

Iluminação
LED.

Porta
Portas traseiras de correr.

Desenho Técnico



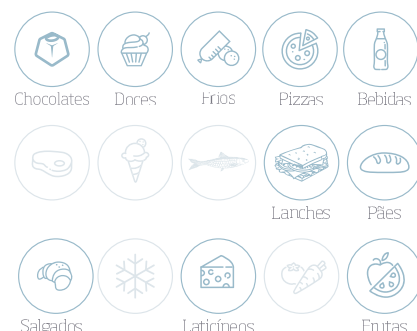
As informações contidas neste desenho são de propriedade exclusiva da Ingecold, sendo proibida a reprodução de parte ou do todo sem prévia autorização. A Ingecold se reserva do direito de saltar as características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos sem prévio aviso.

PL. Platina 13

Expositores de Piso Aquecidos, Refrigerados e Neutros

ingecold*
Deli.i

Produto indicado para:



Design que valoriza os alimentos

Design inovador, autêntico e que garante luminosidade e visão completa faz toda a diferença na maneira de expor alimentos produzidos com cuidado e delicadeza.

Ideal para cafeterias, docerias, padarias, mercados, bares, lojas de conveniência e lanchonetes, a linha Deli.i foi desenvolvida para expositores de alimentos com três níveis e apoio sobre

piso. Possuem sistema Plug-in, iluminação LED, sistema de refrigeração ventilado refrigerado (frost-free) com vidro duplo anti-embaçante e sistema de aquecimento ventilado.

A família Ibiza são as vitrines de vidros curvos e a família Platina, as de vidros planos. Ideais para salgados, bolos, doces, pizzas, tortas, bebidas, salada de frutas, sanduíches e chocolates.

Características Técnicas

		PL 07 R 13	PL 10 R 13	PL 13 R 13
Dimensões Externas [CxPxAl]	(mm)	725 x 680 x 1350	1025 x 680 x 1350	1325 x 680 x 1350
Temperatura de Trabalho	°C	+4/+10	+4/+10	+4/+10
Capacidade por nível	m²	0,65	0,92	1,20
Alimentação	V/ph/Hz	220 / 1 / 60	220 / 1 / 60	220 / 1 / 60
Corrente	A	5	-	-
Potência Nominal	W	750	1100	150
Peso Líquido	Kg	110	140	150
Refrigeração	-	ventilado	ventilado	ventilado
Degelo	-	parada compressor	parada compressor	parada compressor
Classe Climática	-	3*	3*	3*

* Classe Climática 3 (25°C / UR 60%).

		PL 07 H 13	PL 10 H 13	PL 13 H 13
Dimensões Externas [CxPxAl]	(mm)	725 x 680 x 1350	1025 x 680 x 1350	1325 x 680 x 1350
Temperatura de Trabalho	°C	+60/+70	+60/+70	+60/+70
Capacidade por nível	n°/m²	0,65	0,92	1,20
Alimentação	V/ph/Hz	220 / 1 / 60	220 / 1 / 60	220 / 1 / 60
Corrente	A	5	5	-
Potência Nominal	W	750	750	150
Peso Líquido	Kg	47	81	90
Aquecimento	-	ventilado	ventilado	ventilado

Dados Construtivos

Acabamento Interno/Externo

Em Aço Inox AISI 304 Cr-Ni 18/8.

Isolamento

Poliuretano Injetado a alta pressão; densidade de 40 Kg/m³.

Tampa da Unidade Condensadora (R)

Removível para limpeza do condensador.

Degelo (R)

Bandeja de evaporação da água de degelo, dispensa dreno.

Central Eletrônica

Comando digital de temperatura.

Vidro

Temperado.

Vidros frontal basculante para facilitar a limpeza.

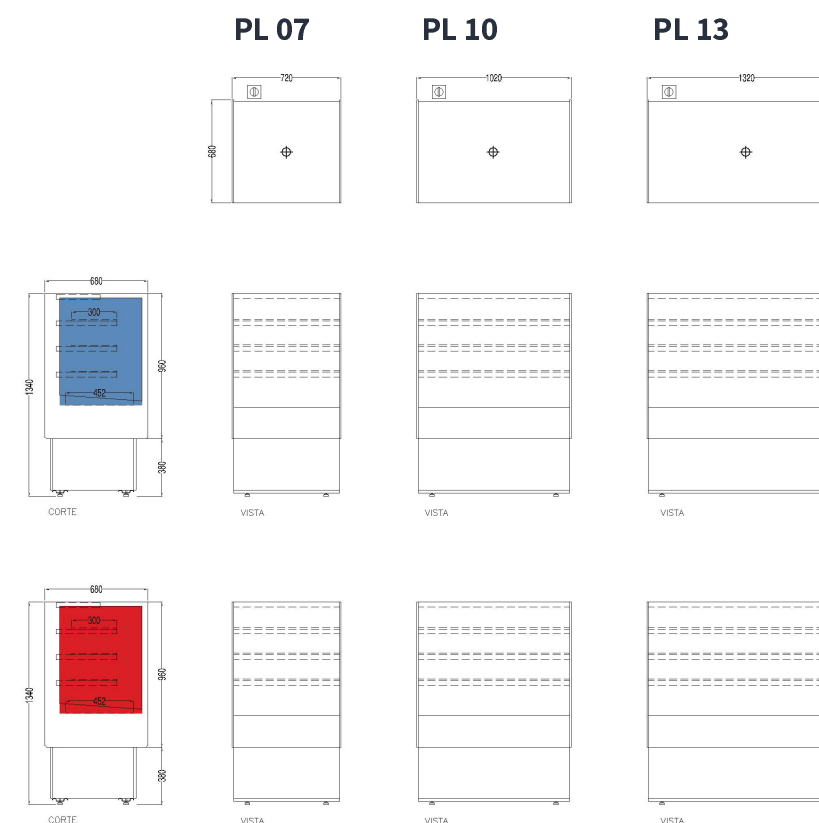
Iluminação

LED em todos os níveis de prateleira.

Porta

Portas traseiras de correr em vidro Câmara.

Desenho Técnico



As informações contidas neste desenho são de propriedade exclusiva da Ingecold, sendo proibida a reprodução de parte ou do todo sem prévia autorização. A Ingecold se reserva do direito de saltar as características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos sem prévio aviso.

Produto indicado para:



Versatilidade e praticidade para o seu negócio

O design clean e funcional faz com o que os expositores da linha Self.i sejam versáteis e se adaptem a todo tipo de loja e restaurante. Composta pela família Murano, como modelos semimural, família Mural e a família Siena, como modelos drop-in buffet, todos para a nova tendência no mercado brasileiro de lojas Grab and Go.

A linha Self.i é ideal para o atendimento de restaurantes ou lojas com auto-serviço, valorizando a comunicação e visualização rápida dos alimentos como bebidas, charcutaria, laticínios, sanduíches ou salgados embalados, saladas de frutas e/ou alimentos quentes para refeições.

Características Técnicas

Dimensões Externas [CxPxA]
Temperatura de Trabalho
Capacidade por nível
Alimentação
Corrente
Potência Nominal
Peso Líquido
Refrigeração
Degelo
Classe Climática

(mm)
°C
m²
V/ph/Hz
A
W
Kg
-
-
-

	MR 07 R 12	MR 10 R 12
Dimensões Externas [CxPxA]	725 x 680 x 1350	1025 x 680 x 1200
Temperatura de Trabalho	+4/ +10	+4/+10
Capacidade por nível	0,30	0,46
Alimentação	220 / 1 / 60	220 / 1 / 60
Corrente	5	5
Potência Nominal	750	750
Peso Líquido	110	130
Refrigeração	ventilado	ventilado
Degelo	parada compressor	parada compressor
Classe Climática	3*	3*

* Classe Climática 3 (25°C / UR 60%).

Dimensões Externas [CxPxA]
Temperatura de Trabalho
Capacidade por nível
Alimentação
Corrente
Potência Nominal
Peso Líquido
Refrigeração
Degelo
Classe Climática

(mm)
°C
m²
V/ph/Hz
A
W
Kg
-
-
-

	MR 07 R 13	MR 10 R 13
Dimensões Externas [CxPxA]	725 x 680 x 1350	1025 x 680 x 1200
Temperatura de Trabalho	+4/ +10	+4/+10
Capacidade por nível	0,30	0,46
Alimentação	220 / 1 / 60	220 / 1 / 60
Corrente	5	5
Potência Nominal	750	750
Peso Líquido	120	140
Refrigeração	ventilado	ventilado
Degelo	parada compressor	parada compressor
Classe Climática	3*	3*

* Classe Climática 3 (25°C / UR 60%).

Dados Construtivos

Acabamento Interno

Em Aço Inox AISI 304 Cr-Ni 18/8.
 Opcional em Aço Pré-pintado Anti-impronta Inox.

Isolamento

Poliuretano Injetado a alta pressão; densidade de 40 Kg/m³.

Tampa da Unidade Condensadora

Removível para limpeza do condensador.

Cortina Noturna

Garantir menor consumo de energia.

Central Eletrônica

Comando digital de temperatura.

Iluminação

LED em todos os níveis de prateleiras.

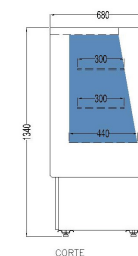
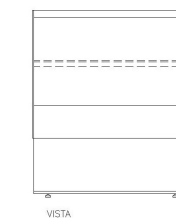
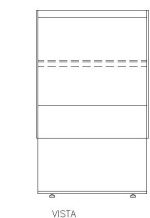
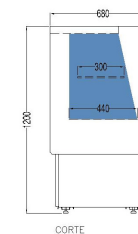
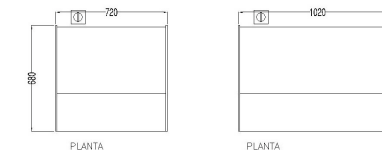
Degelo

Bandeja de evaporação da água de degelo, dispensa dreno.

Desenho Técnico

MR 07 R

M7 10 R



M7. Mural

Expositores de Auto-Serviço Refrigerados

ingecold*
Self.i

Produto indicado para:



M7 12 R

Versatilidade e praticidade para o seu negócio

A linha Self.i é ideal para o atendimento de restaurantes ou lojas com auto-serviço, valorizando a comunicação e visualização rápida dos alimentos como bebidas, charcutaria, laticínios, sanduíches ou salgados embalados, saladas de frutas e/ou alimentos quentes para refeições.
Versões Aberto e com Portas de Abrir (Frame)

Características Técnicas

		M7 08 R	M7 12 R
Dimensões Externas [CxPxA]	(mm)	800 x 680 x 2090	1200 x 680 x 2090
Temperatura de Trabalho	°C	+4/ +10	+4/+10
Capacidade por nível	m²	0,30	0,46
Alimentação	V/ph/Hz	220 / 1 / 60	220 / 1 / 60
Corrente	A	7	11
Potência Nominal	W	1400	2200
Peso Líquido	Kg	110	150
Refrigeração	-	ventilado	ventilado
Degelo	-	parada compressor	parada compressor
Classe Climática	-	3*	3*
* Classe Climática 3 (25°C / UR 60%).			
		M7 08 R FR	M7 12 R FR
Dimensões Externas [CxPxA]	(mm)	800 x 680 x 2090	1200 x 680 x 2090
Temperatura de Trabalho	°C	+4/ +10	+4/+10
Capacidade por nível	m²	0,30	0,46
Alimentação	V/ph/Hz	220 / 1 / 60	220 / 1 / 60
Corrente	A	5	8
Potência Nominal	W	1400	2200
Peso Líquido	Kg	150	220
Refrigeração	-	ventilado	ventilado
Degelo	-	parada compressor	parada compressor
Classe Climática	-	4*	4*

Dados Construtivos

Acabamentos

Inox: Chapa pré-pintada Kroma Inox
Black: Chapa pré-pintada Preta

Isolamento

Poliuretano injetado a alta pressão;
densidade de 40 Kg/m³.

Tampa da Unidade Condensadora

Removível para limpeza do condensador.

Controlador Eletrônico

Comando digital de temperatura.

Iluminação

LED nos níveis de prateleiras.

Opcional

Bandeja de evaporação da água de degelo, dispensa dreno.

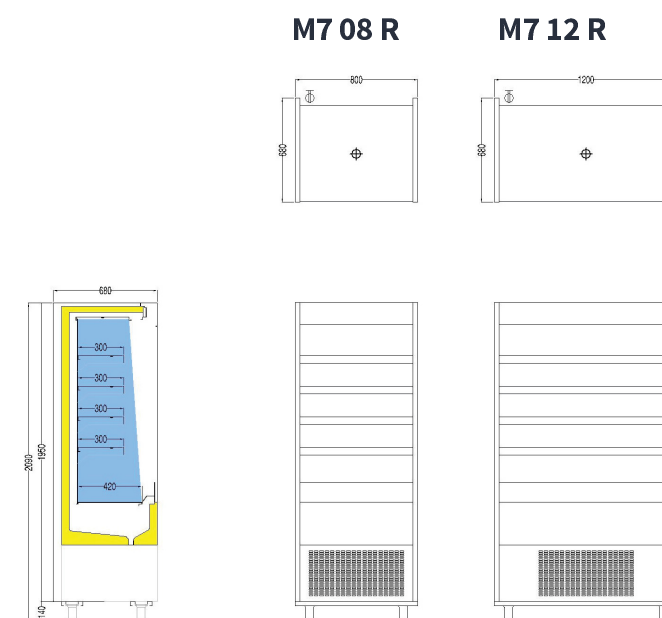
Modelos Abertos

Cortina Noturna para garantir menor consumo de energia

Modelos com Portas

Frame com portas de abrir.

Desenho Técnico



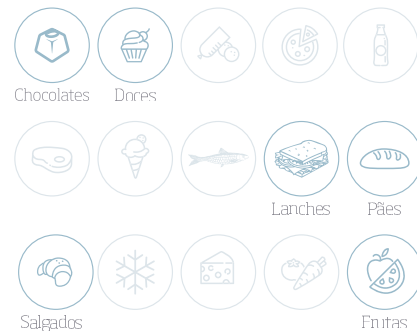
As informações contidas neste desenho são de propriedade exclusiva da **Ingecold**, sendo proibida a reprodução de parte ou do todo sem prévia autorização. A **Ingecold** se reserva do direito de salutar as características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos sem prévio aviso.

FL. Flat

Expositores de Piso Aquecidos, Refrigerados e Neutros

ingecold*
Chef.i

Produto indicado para:



Dados Construtivos

Acabamento Interno/Externo
Em Aço Inox AISI 304 Cr-Ni 18/8.
Base em Chapa Pré-Pintada Cinza.

Isolamento
Poliuretano Injetado a alta pressão;
densidade de 40 Kg/m³.

Tampa da Unidade Condensadora
Removível para limpeza do condensador.

Porta
Portas traseiras em plastiglass.

Vidro
Temperado.
Vidro frontal basculante para facilitar a limpeza.

Iluminação
LED.

Central Eletrônica
Comando digital de temperatura.

Sistema
Degelo Automático (Frost Free).

Para comer com os olhos

A arte da confeitaria está ligada tão intimamente à visão quanto ao paladar. Não é exagero dizer que comemos com os olhos e quando se trata de doces, salgados e pães, o visual conta tanto quanto o sabor.

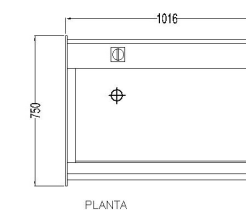
A linha Chef.i é ideal para cafeterias, confeitarias e padarias, pelo design arrojado e por suas funcionalidades. Desenvolvida para expositores de alimentos com um nível único e apoio sobre piso, a linha engloba a família Creta e Flat, ambas com vidros planos, mas que se diferenciam pelo sistema de uso.

Os expositores da linha Chef.i dividem-se entre os refrigerados, aquecidos e secos e são ideais para chocolates, mini doces, salgados, bolos, doces, pizzas, tortas, bebidas, saladas de frutas e sanduíches.

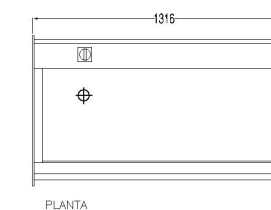
Entre as principais funcionalidades estão sistema Plug-in, iluminação LED e três tipos de sistemas de refrigeração: ventilado refrigerado (frost-free), ventilado refrigerado com controle de umidade para chocolates (frost-free) e natural (estático). Os modelos com aquecedores possuem sistema de aquecimento natural ventilado banho-maria.

Desenho Técnico

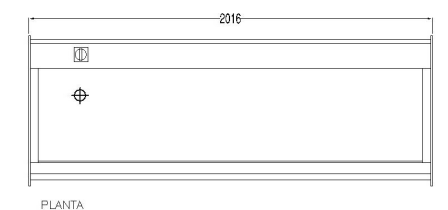
FL 10 R



FL 13 R



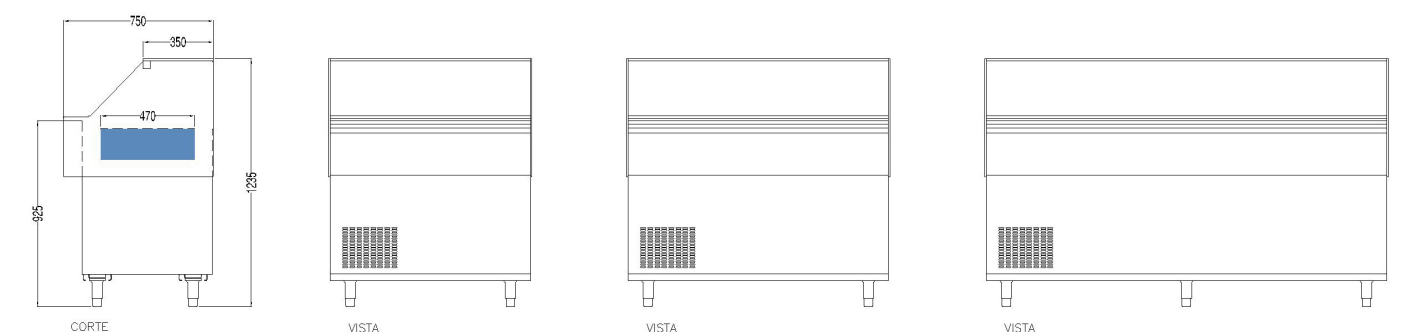
FL 20 R



Características Técnicas

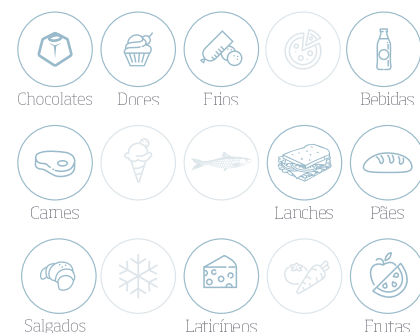
		FL 10 R	FL 13 R	FL 20 R
Dimensões Externas [CxPxAl]	(mm)	1020 x 750 x 1240	1320 x 750 x 1240	2020 x 750 x 1240
Temperatura de Trabalho	°C	+2/+8	+2/+8	+2/+8
Capacidade por nível	m²	0,46	0,58	0,86
Alimentação	V/ph/Hz	220 / 1 / 60	220 / 1 / 60	220 / 1 / 60
Corrente	A	7	8	11
Potência Nominal	W	1400	1800	2200
Peso Líquido	Kg	110	150	190
Refrigeração	-	ventilado	ventilado	ventilado
Degelo	-	-	-	-
Classe Climática	-	3*	3*	3*

* Classe Climática 3 (25°C / UR 60%).



As informações contidas neste desenho são de propriedade exclusiva da Ingecold, sendo proibida a reprodução de parte ou do todo sem prévia autorização. A Ingecold se reserva do direito de saltar as características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos sem prévio aviso.

Produto indicado para:



CR 10 S

Para comer com os olhos

A arte da confeitaria está ligada tão intimamente à visão quanto ao paladar. Não é exagero dizer que comemos com os olhos e quando se trata de doces, salgados e pães, o visual conta tanto quanto o sabor.

A linha Chef.i é ideal para cafeterias, confeitarias e padarias, pelo design arrojado e por suas funcionalidades. Desenvolvida para expositores de alimentos com um nível único e apoio sobre piso, a linha engloba a família Creta e Flat, ambas com vidros planos, mas que se diferenciam pelo sistema de uso.

Os expositores da linha Chef.i dividem-se entre os refrigerados, aquecidos e secos e são ideais para chocolates, mini doces, salgados, bolos, doces, pizzas, tortas, bebidas, saladas de frutas e sanduíches.

Entre as principais funcionalidades estão sistema Plug-in, iluminação LED e três tipos de sistemas de refrigeração: ventilado refrigerado (frost-free), ventilado refrigerado com controle de umidade para chocolates (frost-free) e natural (estático). Os modelos com aquecedores possuem sistema de aquecimento natural ventilado banho-maria.

Características Técnicas

		CR 10 S	CR 13 S	CR 20 S
Dimensões Externas [CxPxAl]	(mm)	1000 x 745 x 1150	1300 x 745 x 1150	2000 x 745 x 1150
Temperatura de Trabalho	°C	+2/+8	+2/+8	+2/+8
Capacidade por nível	m²	0,43	0,57	0,90
Alimentação	V/ph/Hz	220 / 1 / 60	220 / 1 / 60	220 / 1 / 60
Corrente	A	7	11	16
Potência Nominal	W	1400	2200	2200
Peso Líquido	Kg	110	150	190
Refrigeração	-	estático	estático	estático
Degelo	-	-	-	-
Classe Climática	-	3*	3*	3*

* Classe Climática 3 (25°C / UR 60%).

Dados Construtivos

Acabamento Interno/Externo
Em Aço Inox AISI 304 Cr-Ni 18/8.
Base em Chapa Pré-Pintada Cinza.

Isolamento
Poliuretano Injetado a alta pressão;
densidade de 40 Kg/m³.

Tampa da Unidade Condensadora
Removível para limpeza do condensador.

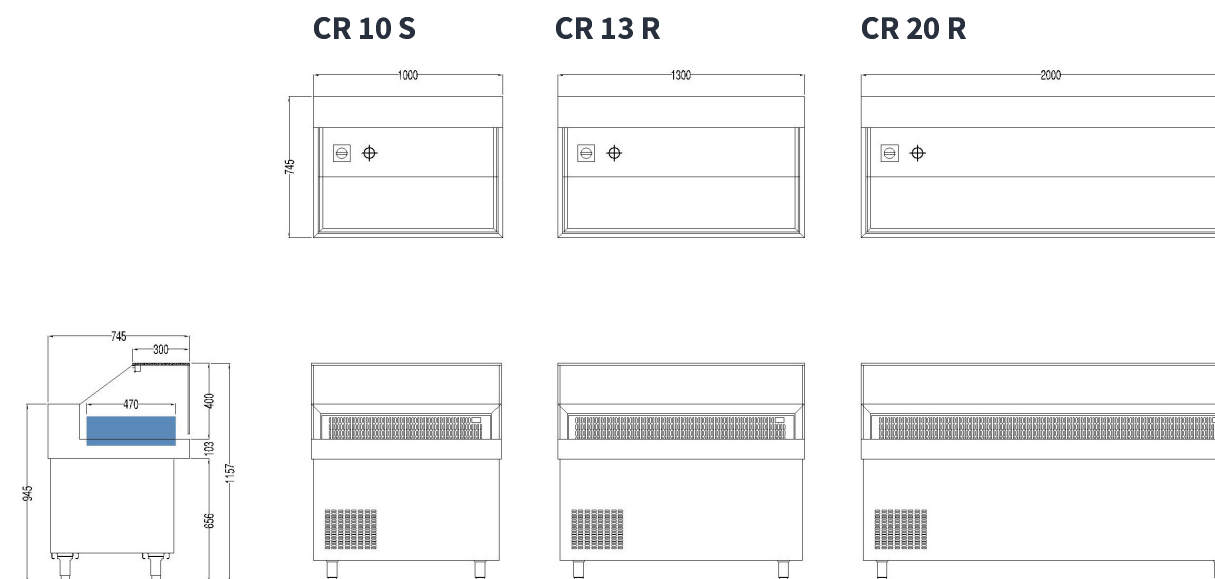
Porta
Portas traseiras em plastiglass.

Vidro
Temperado .
Vidro frontal basculante para facilitar a limpeza.

Iluminação
LED.

Central Eletrônica
Comando digital de temperatura.

Desenho Técnico



Produto indicado para:



CI 12 F

Dados Construtivos

Acabamento Interno/Externo
Em Aço Inox AISI 304 Cr-Ni 18/8.

Isolamento
Poliuretano injetado a alta pressão; densidade de 40 Kg/m³.

Sistema de Refrigeração
Ventilado (dupla circulação de ar).
Frost Free (degelo automático).

Tampa da Unidade Condensadora
Removível para limpeza.

Controlador Eletônico
Comando digital de temperatura.

Vidro
Vidros laterais e frontal aquecidos.

Iluminação
LED.

Porta
Portas traseiras em plastiglass.

Acessórios (Opcional)
Cubas gelateria em Aço Inox AISI304

Valorizando a produção artesanal

A sorveteria artesanal está em plena expansão no Brasil. O gelato tornou-se alvo de desejo e a maneira de expor pode ser o diferencial na conquista de novos consumidores.

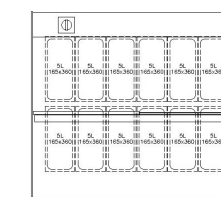
As vitrines da linha Gelat.i são inspiradas no design italiano e funcionais como o mercado brasileiro exige.

A linha Gelat.i é ideal para gelaterias, cafeterias, confeitarias, padarias e mercados. Fazem parte a família Ciao.

Desenvolvida para expositores de sorvete artesanal com um nível único e apoio sobre piso, possuem iluminação LED e sistema Plug-in. A refrigeração se dá por sistema ventilado refrigerado (frost-free).

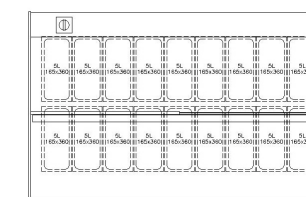
Desenho Técnico

CI 12 F

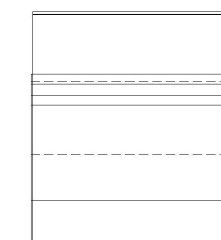
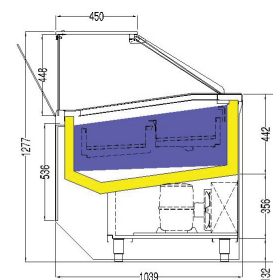


PLANTA

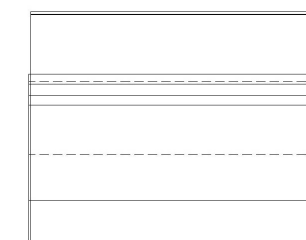
CI 18 F



PLANTA



VISTA



VISTA

Características Técnicas

	(mm)	CI 12 F	CI 18 F
Dimensões Externas [CxPxA]		1170 x 1040 x 1280	1670 x 1040 x 1280
Temperatura de Trabalho	°C	-13/-18	-13/-18
Capacidade Cuba Gelato	n°	12** / 08***	18** / 12***
Alimentação	V/ph/Hz	220 / 1 / 60	220 / 1 / 60
Corrente	A	10,9	14,1
Potência Nominal	W	1700	2200
Peso Líquido	Kg	210	280
Refrigeração	-	ventilado	ventilado
Degelo	-	gás quente	gás quente
Classe Climática	-	3*	3*

* Classe Climática 3 (25°C / UR 60%).

Dimensões Cuba Gelato (CxPxA)mm

**estreita: 165 x 360 x 120 = 5,0 litros

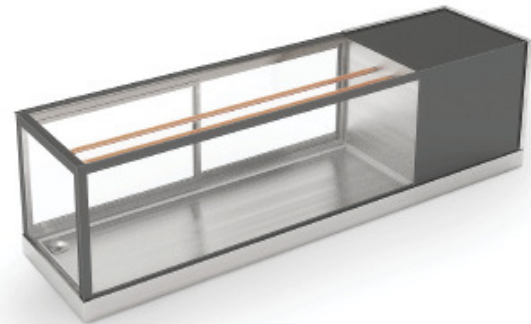
*** larga: 250 x 360 x 080 = 5,4 litros

NP. Nipo

Expositores para peixes crus

ingecold*
Sush.i

Produto indicado para:



Dados Construtivos

Acabamento Interno/Externo
Em Aço Inox AISI 304 Cr-Ni 18/8.

Isolamento
Poliuretano injetado a alta pressão;
densidade de 40 Kg/m³.

Controlador Eletrônico
Comando digital de temperatura.

Sistema
Pista fria com tubo de cobre aéreo.

Vidro
Vidros duplos anti-embaçantes.

Iluminação
LED.

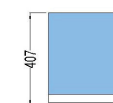
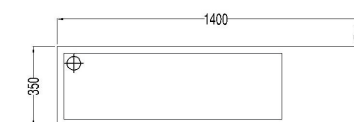
Frescor e qualidade à mostra

Um expositor que valoriza a apresentação de produtos frescos pode ser um grande aliado para estabelecimentos que atuam com ingredientes de alta qualidade e frescor.

A linha Shush.i é ideal para peixarias, restaurantes japonês, padarias e mercados. Desenvolvida para expositores de peixe fresco com um nível único e apoio sobre bancada, possuem iluminação LED, sistema Plug-in e refrigeração natural (estático).

Desenho Técnico

NP14 S



Características Técnicas

NP 14 S

Dimensões Externas [CxPxA]	(mm)	1400 x 350 x 407
Temperatura de Trabalho	°C	+0/ +5
Capacidade	m²	0,35
Alimentação	V/ph/Hz	220 / 1 / 60
Corrente	A	2,0
Potência Nominal	W	390
Peso Líquido	Kg	60
Refrigeração	-	estático
Degelo	-	manual
Classe Climática	-	3*

* Classe Climática 3 (25°C / UR 60%).