

ingecold.com.br

Preparo e Conservação

Catálogo de Produtos

H7 - HC - HI - HT - SL - V7 - V9 - UC

ingecold*

Expositores e Equipamentos Profissionais

H7. Horizontal Gastronorm 700

Refrigeradores e Freezers Horizontais para Cubas Gastronorm

ingecold*
Horizont.i

Produto indicado para:



H7 2P R

Bancadas refrigeradas para profissionais

As bancadas refrigeradas que compõem a linha Horizont.i são projetadas com materiais e componentes de alta qualidade e duráveis, ideais para praças de trabalho profissionais.

As bancadas possibilitam o uso de suas superfícies para a manipulação de alimentos de forma segura e de acordo com normas e regras de higiene e segurança, garantidas pelo uso de materiais de fácil limpeza, como aço inox.

Seu interior é devidamente dimensionado para atender o acondicionamento dos diversos tipos de alimentos.

Disponível nas versões Refrigerador e Conservador.

A gama das bancadas é compatível com Cubas Gastronorm GN1/1, a linha conta com diversas configurações (Tampos em Inox, Portas Inox, Portas de vidro [somente na versão Refrigerado]) além de acessórios como Kit Gavetas e Kit Rodízios.

Características Técnicas

		H7 2P R H7 2VR	H7 3P R H7 3VR	H7 4P R H7 4VR
Dimensões Externas [CxPxAl]	(mm)	1350 x 700 x 850 a 880	1850 x 700 x 850 a 880	2350 x 700 x 850 a 880
Temperatura de Trabalho	°C	+2/+8	+2/+8	+2/+8
Capacidade Bruta	Lt.	234	350	468
Alimentação	V/ph/Hz	220 / 1 / 60	220 / 1 / 60	220 / 1 / 60
Corrente	A	2,6	2,6	3,6
Potência Nominal	W	390	390	530
Peso Líquido	Kg	78	102	129
Refrigeração	-	ventilado	ventilado	ventilado
Degelo	-	parada compressor	parada compressor	parada compressor
Classe Climática	-	4	4	4

		H7 2P F	H7 3P F
Dimensões Externas [CxPxAl]	(mm)	1500 x 700 x 850 a 880	2000 x 700 x 850 a 880
Temperatura de Trabalho	°C	-15/-18	-15/-18
Capacidade Bruta	Lt.	234	350
Alimentação	V/ph/Hz	220 / 1 / 60	220 / 1 / 60
Corrente	A	2,8	3,5
Potência Nominal	W	620	650
Peso Líquido	Kg	80	106
Refrigeração	-	ventilado	ventilado
Degelo	-	elétrico	elétrico
Classe Climática	-	3	3

Dados Construtivos

Acabamento Interno/Externo

Em Aço Inox AISI 304 Cr-Ni 18/8.
Externo partes visíveis.

Isolamento

Poliuretano injetado a alta pressão;
densidade de 40 Kg/m³.
Espessura de isolamento de 60mm.

Sistema

Frost Free (degelo automático)
Refrigerador: parada do compressor
Conservador: elétrico.

Controlador Eletrônico

Comando digital de temperatura.

Tampa da Unidade Condensadora

Removível para limpeza condensador em Aço Inox AISI 304.

Sapatas

Polipropileno reguláveis (H 130-160mm).

Porta

Puxador integrado; Fechamento automático <110°.

Gaxetas

Magnéticas, facilmente substituíveis.

Prateleiras

Prateleira aramada com pintura epóxi (325x530)mm.
Compatível com cubas GN 1/1.

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.

HC. Horizontal Chef Base

Refrigeradores com gavetas para Cubas Gastronorm

ingecold*
Horizont.i

Produto indicado para:



Dados Construtivos

Acabamento Interno/Externo

Em Aço Inox AISI 304 Cr-Ni 18/8.
Partes visíveis.

Isolamento

Poliuretano injetado a alta pressão;
densidade de 40 Kg/m³.
Espessura de isolamento de 60mm.

Sistema

Frost Free (degelo automático)

Controlador Eletrônico

Comando digital de temperatura.

Tampa da Unidade Condensadora

Removível para limpeza condensador em Aço Inox AISI 304.

Sapatas

Polipropileno reguláveis (H 130-160mm).

Gavetas

Guias telescópicas totalmente extraíveis. Gavetas magnéticas, facilmente substituíveis.

De Série

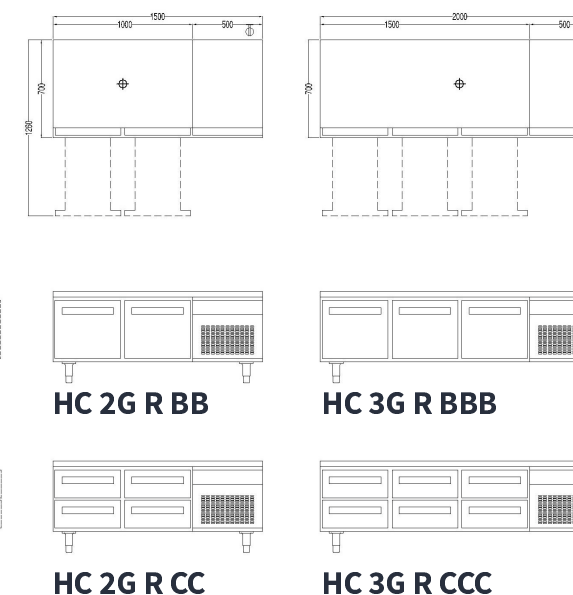
Tampo em Aço Inox AISI 304

Depósitos refrigerados para profissionais

Os depósitos refrigerados que compõem a linha Horizont.i são projetados com materiais e componentes de alta qualidade e duráveis, ideais para praças de trabalho profissionais.

Seu interior é devidamente dimensionado para atender o acondicionamento dos diversos tipos de alimentos. A gama das bancadas é compatível com Cubas Gastronorm GN1/1.

Desenho Técnico



Características Técnicas

		HC 2G R	HC 3G R
Dimensões Externas [CxPxAl]	(mm)	1500 x 700 x 635 a 665	2000 x 700 x 635 a 665
Temperatura de Trabalho	°C	+2/ +8	+2/ +8
Capacidade Bruta	Lt.	234	350
Alimentação	V/ph/Hz	220 / 1 / 60	220 / 1 / 60
Corrente	A	2,6	2,6
Potência Nominal	W	390	390
Peso Líquido	Kg	78	102
Refrigeração	-	ventilado	ventilado
Degelo	-	parada compressor	parada compressor
Classe Climática	-	4	4

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.

HI. Horizontal Undercounter

Refrigeradores e Freezers Horizontais motor Incorporado

ingecold*
Horizont.i

Produto indicado para:



HI 1P R

Dados Construtivos

Acabamento Interno/Externo

Em Aço Inox AISI 304 Cr-Ni 18/8.
Externo partes visíveis.

Isolamento

Poliuretano injetado a alta pressão;
densidade de 40 Kg/m³.
Espessura de isolamento de 60mm.

Sistema

Frost Free (degelo automático)
Refrigerador: parada do compressor
Conservador: elétrico.

Controlador Eletrônico

Comando digital de temperatura.

Tampa da Unidade Condensadora

Removível para limpeza condensador em Aço Inox AISI 304.

Cremalheiras e Ajustes

Em perfil de alumínio extrudado com fácil variação de regulação.

Porta

Puxador integrado; fechamento automático <110°. Gaxetas magnéticas facilmente substituíveis.

De Série

Prateleira aramada com pintura epóxi 325 x 530mm.
Compatível com cubas GN 1/1.

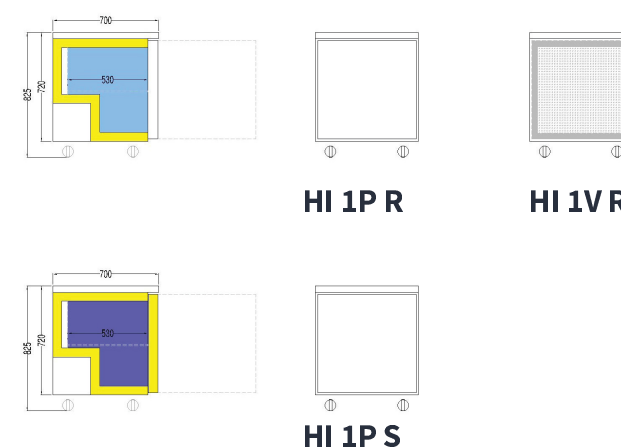
Versatilidade para profissionais

Os refrigeradores e conservadores da linha Horizont.i (HI) atendem as normas e regras de higiene e segurança, garantidas pelo uso de materiais de fácil limpeza, como aço inox.

Seu interior é devidamente dimensionado para atender o acondicionamento dos diversos tipos de alimentos.

Undercounters com grande capacidade útil e versatilidade já com Kit Rodízios na versão standard.

Desenho Técnico



Características Técnicas

		HI 1P R HI 1V R	HI 1P S
Dimensões Externas [CxPxAl]	(mm)	680 x 700 x 825	680 x 700 x 825
Temperatura de Trabalho	°C	+2/ +8	+2/+8 ou -13/-18
Capacidade Bruta	Lt.	150	150
Alimentação	V/ph/Hz	220 / 1 / 60	220 / 1 / 60
Corrente	A	2,6	2,6
Potência Nominal	W	390	390
Peso Líquido	Kg	78	102
Refrigeração	-	ventilado	estático-ventilado
Degelo	-	parada compressor	manual
Classe Climática	-	4	3

HT. Horizontal Tampa

Conservador Horizontal com Tampa

ingecold*
Horizont.i

Produto indicado para:



HT 10 B

O seu bar mais profissional

As bancadas refrigeradas que compõem a linha Horizontal.i são projetadas com materiais e componentes de alta qualidade e duráveis, ideais para praças de trabalho profissionais.

As bancadas possibilitam o uso de suas superfícies para a manipulação de alimentos de forma segura e de acordo com normas e regras de higiene e segurança, garantidas pelo uso de materiais de fácil limpeza, como aço inox.

Seu interior é devidamente dimensionado para atender o acondicionamento dos diversos tipos de alimentos. A linha é formada pelos modelos H6 (Bar), H7 (GN), HC (Cocção), todos com alto desempenho frigorífico e econômicos.

Os modelos da Linha Horizontal com Tampa são ideais para gelar e conservar bebidas, canecas, congelados. Prático para cozinhas ou bar profissionais.

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.
Espessura de isolamento de 60mm.

Tampa da Unidade Condensadora
Removível para limpeza do condensador.

Tampa
Deslizante.

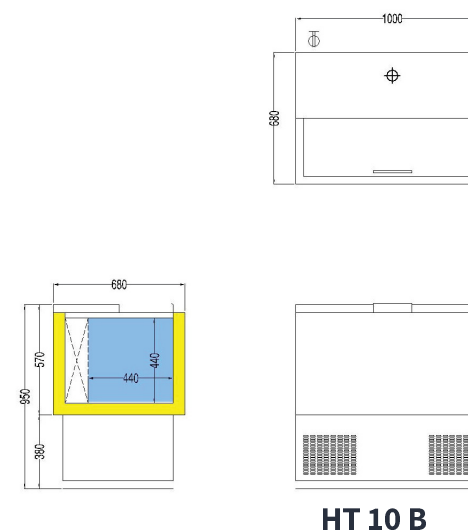
Controlador Eletrônico
Comando digital de temperatura.

Sistema
Frost Free (degelo automático).

Características Técnicas

		HT 10 B
Dimensões Externas [CxPxA]	(mm)	1000 x 680 x 950
Temperatura de Trabalho	°C	-5 / +8
Capacidade Bruta	Lt.	212
Alimentação	V/ph/Hz	220 / 1 / 60
Corrente	A	2,8
Potência Nominal	W	620
Peso Líquido	Kg	72
Refrigeração	-	ventilado
Degelo	-	elétrico
Classe Climática	-	3

Desenho Técnico



SL. Saladete

Estação para preparo de lanches, pizzas e saladas

ingecold*
Saladet.i

Produto indicado para:



SL 2P R

Praticidade para pizzarias e lanchonetes

O design da linha Saladet.i foi pensado para criar soluções harmônicas e funcionais que conectem bancada de trabalho com outras unidades de armazenamento e ambiente refrigerado. Ideal para pizzarias, proporciona alta funcionalidade no preparo, pois possui tábua de atileno sobre tampo de trabalho, cubas GN 1/6 ou GN1/3 ideais para conservação de ingredientes.

Na parte interna, o modelo conta com depósito refrigerado GN 1/1. Além de altamente funcional, este equipamento é de simples manutenção, pois possui fácil acesso à unidade de condensação, o que facilita as operações de limpeza, contribuindo para prolongar ainda mais sua durabilidade e vida útil.

Características Técnicas

		SL 2P R	SL 3P R
Dimensões Externas [CxPxAl]	(mm)	1350 x 700 x 850 a 880	1850 x 700 x 850 a 880
Temperatura de Trabalho	°C	+2/+8	+2/+8
Capacidade Bruta	Lt.	234	350
Alimentação	V/ph/Hz	220 / 1 / 60	220 / 1 / 60
Corrente	A	2,6	2,6
Potência Nominal	W	390	390
Peso Líquido	Kg	88	118
Refrigeração (Pista / Depósito)	-	estático / ventilado	estático / ventilado
Degelo	-	parada compressor	parada compressor
Classe Climática	-	3	3

		SL 10 R	SL 10 R VP
Dimensões Externas [CxPxAl]	(mm)	1000 x 720 x 885	1000 x 720 x 1160
Temperatura de Trabalho	°C	+2/+8	+2/+8
Capacidade Bruta	Lt.	155	155
Alimentação	V/ph/Hz	220 / 1 / 60	220 / 1 / 60
Corrente	A	2,6	2,6
Potência Nominal	W	620	650
Peso Líquido	Kg	72	90
Refrigeração	-	ventilado	ventilado
Degelo	-	parada compressor	parada compressor
Classe Climática	-	3	3

Dados Construtivos

Acabamento Interno/Externo

Em Aço Inox AISI 304 Cr-Ni 18/8.
Externo partes visíveis.

Isolamento

Poliuretano injetado a alta pressão;
densidade de 40 Kg/m³.
Espessura de injeção de 60mm.

Controlador Eletrônico

Comando digital de temperatura

Depósito

Refrigerado ventilado compatível-
para GN 1/1. (325x530)mm

Cabeçote refrigerado

Pista fria para GN 1/3 nos modelos
(SL2PR, SL3PR)

Tampo de Trabalho

Tábua de atileno sobre o tampo de
trabalho.

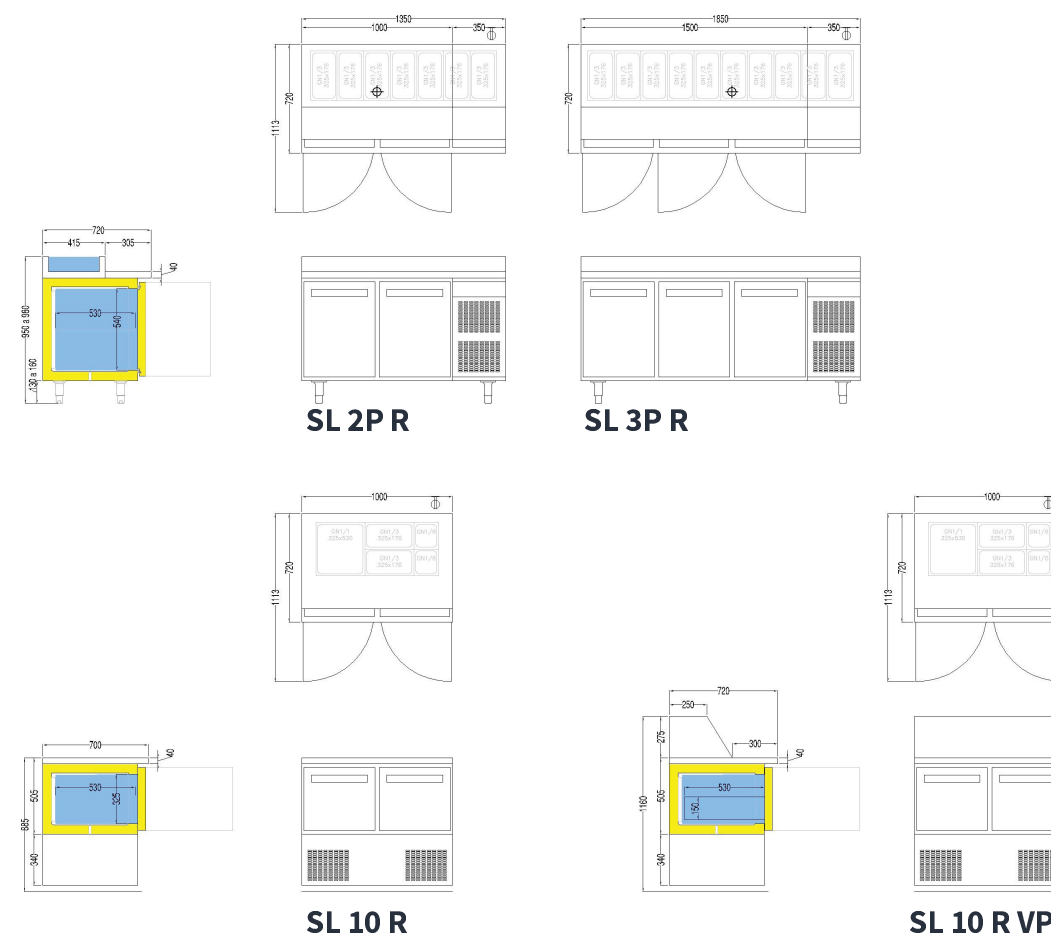
Portas depósito

Fechamento automático <110° e
puxador Integrado de alumínio.

Gaxetas

Magnéticas facilmente substituíveis.

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.

V7. Vertical Compacto

Refrigeradores e Freezers Verticais

ingecold*
Vertic.i

Produto indicado para:



V7 1VR

Compacto com alto desempenho

Projetados com materiais e componentes de alta qualidade e tecnologia, os refrigeradores verticais V7 (Compacto) que compõem a família Vertic.i garantem a conservação de alimentos em baixas temperaturas e são econômicos em energia.

A linha é ideal para estoque, laboratório e/ou cozinha profissional. Possui funcionalidades como degelo (frost free), porta com fechamento automático e versão com porta de vidro e iluminação LED.

Características Técnicas

		V7 1PR V7 1VR	V7 2PR V7 2VR
Dimensões Externas [CxPxA]	(mm)	680 x 740 x 1980	1360 x 740 x 1980
Temperatura de Trabalho	°C	+2/+8	+2/+8
Capacidade Bruta	Lt.	440	970
Alimentação	V/ph/Hz	220 / 1 / 60	220 / 1 / 60
Corrente	A	2,6	2,8
Potência Nominal	W	390	450
Peso Líquido	Kg	138	185
Refrigeração	-	ventilado	ventilado
Degelo	-	parada compressor	parada compressor
Classe Climática	-	4	4

		V7 1PF V7 1VF
Dimensões Externas [CxPxA]	(mm)	680 x 740 x 1980
Temperatura de Trabalho	°C	-15/-22
Capacidade Bruta	Lt.	440
Alimentação	V/ph/Hz	220 / 1 / 60
Corrente	A	4,8
Potência Nominal	W	1200
Peso Líquido	Kg	142
Refrigeração	-	ventilado
Degelo	-	elétrico
Classe Climática	-	4 3

Dados Construtivos

Acabamento Interno/Externo

Em Aço Inox AISI 304 Cr-Ni 18/8.
Externo partes visíveis.

Isolamento

Poliuretano injetado a alta pressão;
densidade de 40 Kg/m³.
Espessura de isolamento de 60mm.

Sistema

Ventilado e Frost Free (degelo automático).

Controlador Eletrônico

Comando digital de temperatura.

Tampa da Unidade Condensadora

Removível para limpeza do condensador em Aço Inox AISI304.

Cremalheiras e Guias Internas

Em Aço Inox AISI 304 Cr-Ni 18/8.

Porta

Puxador integrado; fechamento automático <110°.

Gaxetas

Magnéticas facilmente substituíveis.

Sapatas

Polipropileno reguláveis (H 130-160mm).

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.

V9. Vertical Plus

Refrigeradores e Freezers Verticais

ingecold*
Vertic.i

Produto indicado para:



V9 1P R

Dados Construtivos

Acabamento Interno/Externo

Em Aço Inox AISI 304 Cr-Ni 18/8.
Externo partes visíveis.

Isolamento

Poliuretano injetado a alta pressão;
densidade de 40 Kg/m³.
Espessura de isolamento de 60mm.

Sistema

Ventilado e Frost Free (degelo automático).

Controlador Eletrônico

Comando digital de temperatura.

Tampa da Unidade Condensadora

Removível para limpeza do condensador em Aço Inox AISI304.

Cremalheiras e Guias Internas

Em Aço Inox AISI 304 Cr-Ni 18/8.

Porta

Puxador Integrado; fechamento automático <110°.

Gaxetas

Magnéticas facilmente substituíveis.

Sapatos

Polipropileno reguláveis (H 130-160mm).

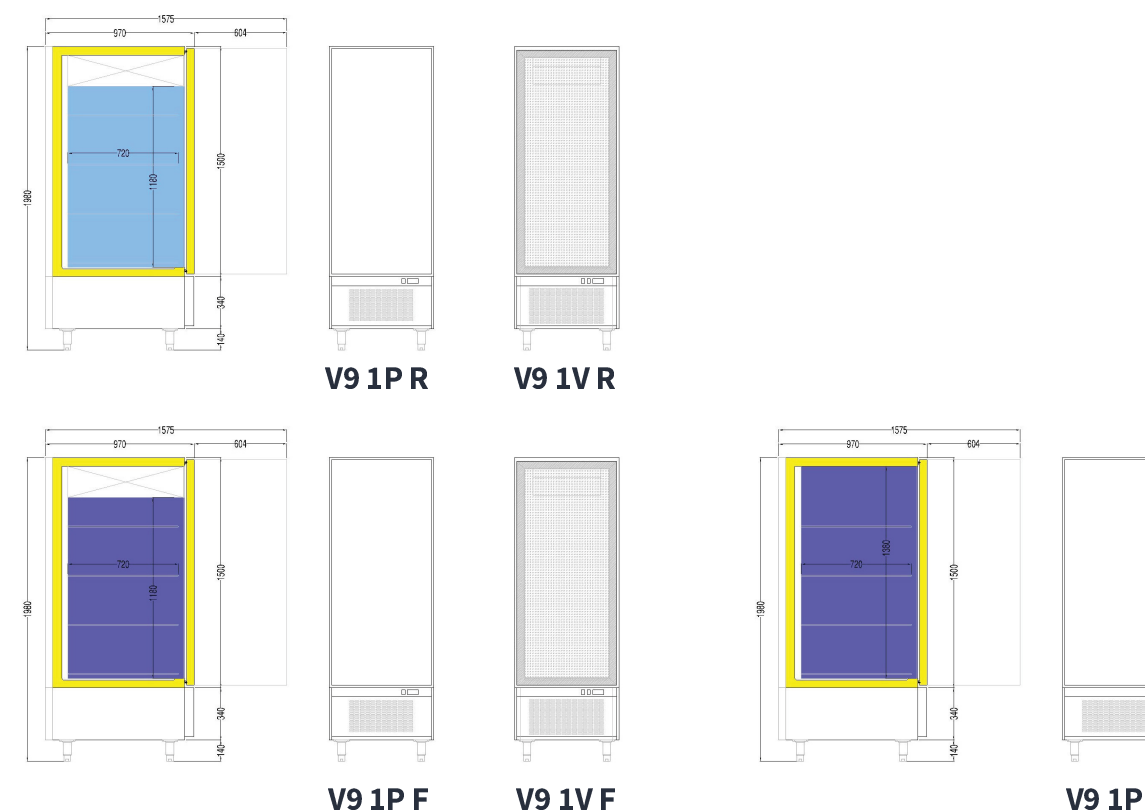
Plus para maior armazenagem

Projetados com materiais e componentes de alta qualidade e tecnologia, os refrigeradores verticais V9 (Plus) que compõem a família Verticv.i garantem a conservação de alimentos em baixas temperaturas e são econômicos em energia.

A linha é ideal para estoque, laboratório e/ou cozinha profissional. Possui funcionalidades como degelo (frost free), porta com fechamento automático e versão com porta de vidro e iluminação LED.

Os modelos V9 (Plus), capacidade para armazenamento de cubas Gastronorm 2/1, ou bandejas/caixas padrão Euronorm 40x60cm.

Desenho Técnico



Características Técnicas

		V9 1P R V9 1V R	V9 1P F V9 1V F	V9 1P S
Dimensões Externas [CxPxAl]	(mm)	680 x 970 x 1980	680 x 970 x 1980	680 x 970 x 1980
Temperatura de Trabalho	°C	+2/+8	-15/-22	+2/+8 ou -15/-18
Capacidade Bruta	Lt.	620	620	620
Alimentação	V/ph/Hz	220 / 1 / 60	220 / 1 / 60	220 / 1 / 60
Corrente	A	2,8	4,8	4,8
Potência Nominal	W	420	1200	1050
Peso Líquido	Kg	160	164	155
Refrigeração	-	ventilado	ventilado	estático-ventilado
Degelo	-	parada compressor	elétrico	manual
Classe Climática	-	4	4 3	3

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 alterar as características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos sem prévio aviso.

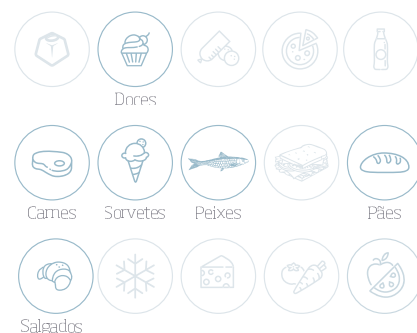
UC. Ultra Congeladores

Equipamentos para preparo

ingecold*

Fast.i

Produto indicado para:



UC 08 K

Dados Construtivos

Acabamento Interno/Externo

Em Aço Inox AISI 304 Cr-Ni 18/8.
Externo partes visíveis.

Isolamento

Poliuretano injetado a alta pressão;
densidade de 40 Kg/m³.
Espessura de isolamento de 60mm.

Tampa da Unidade Condensadora

Removível para limpeza do condensador em Aço Inox AISI 304.

Cremalheiras e Guias Internas

Em Aço Inox AISI 304 Cr-Ni 18/8.
Compatível com bandejas 60x40 cm
ou cubas GN1/1 (325x530)mm

Porta

Puxador integrado.
Fechamento automático <v 110°.

Gaxetas

Magnéticas, facilmente substituíveis.

Controlador Eletrônico

Comando digital de temperatura
com tempo para funções resfriar ou
congelar nas opções soft ou hard.

Opcional:

Sonda espeto para medição de temperatura no interior do produto.
Kit Rodízios.

Temperatura ultra-funcional

A linha de ultra-congeladores Fast.i proporciona refrigeração rápida e uniforme, preservando as qualidades organolépticas e os valores nutricionais dos alimentos já preparados, contribuindo para sua conservação por um período mais longo de tempo.

Ideal para restaurantes, rotisseries e caterings, gelaterias, padarias, confeitarias, laboratórios e cozinhas profissionais. Os ultracongeladores da linha Fast.i, além de mudarem a temperatura do alimento (cru ou cozido) rapidamente, também permitem a conservação do alimento após congelado.

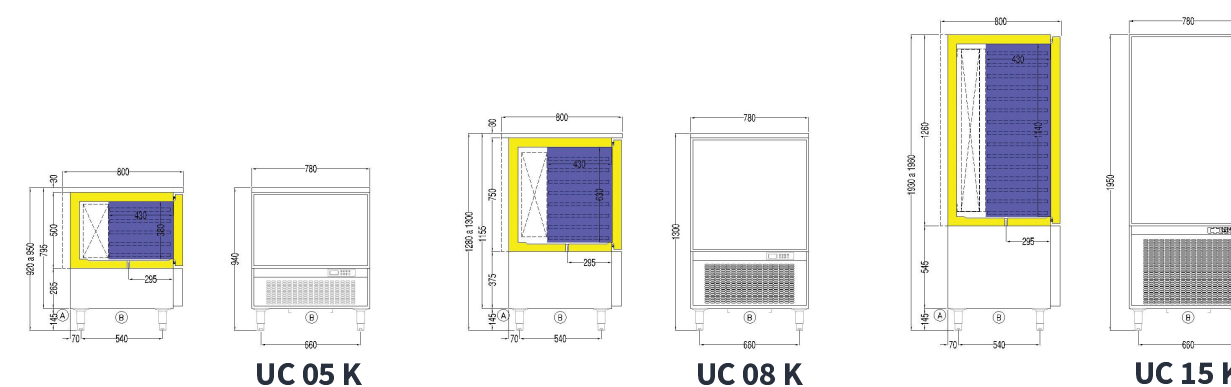
A rapidez do processo conserva as propriedades químicas do alimento e impede a formação de micro-cristais de gelo, responsáveis pelo aspecto pouco atrativo da comida congelada e sem frescor.

Entre suas funcionalidades estão o comando eletrônico de tempo e funções resfriar e congelar <soft> ou <hard>, porta com fechamento automático com abertura inferior a 110° e opções de ajustes nas prateleiras e armazenamento interno em bandeja 60x40 cm ou GN1/1.

Desenho Técnico

Características Técnicas

		UC05K	UC08K	UC15K
Dimensões Externas [CxPxAl]	(mm)	780 x 800 x 920 a 950	780 x 800 x 1280 a 1310	780 x 800 x 1930 a 1960
Ciclo Resfriar	°C	+90 / +3	+90 / +3	+90 / +3
Capacidade Resfriar em 90 min	Kg	18	30	50
Ciclo Congelar	°C	+90/-18	+90/-18	+90/-18
Capacidade Congelar em 240 min	Kg	12	16	30
Alimentação	V/ph/Hz	220 / 1 / 60	220 / 1 / 60	400 / 3 / 60
Corrente	A	6,5	9,2	8,0
Potência Nominal	W	1.400	2.000	2.500
Peso Líquido	Kg	93	124	163
Capacidade máxima				
Bandeja (EN 40x60 ou GN 1/1<5cm)	nº	05	08	15
Cuba Gelato 5lt. (16,5x36x12)cm	nº	06	12	21



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.