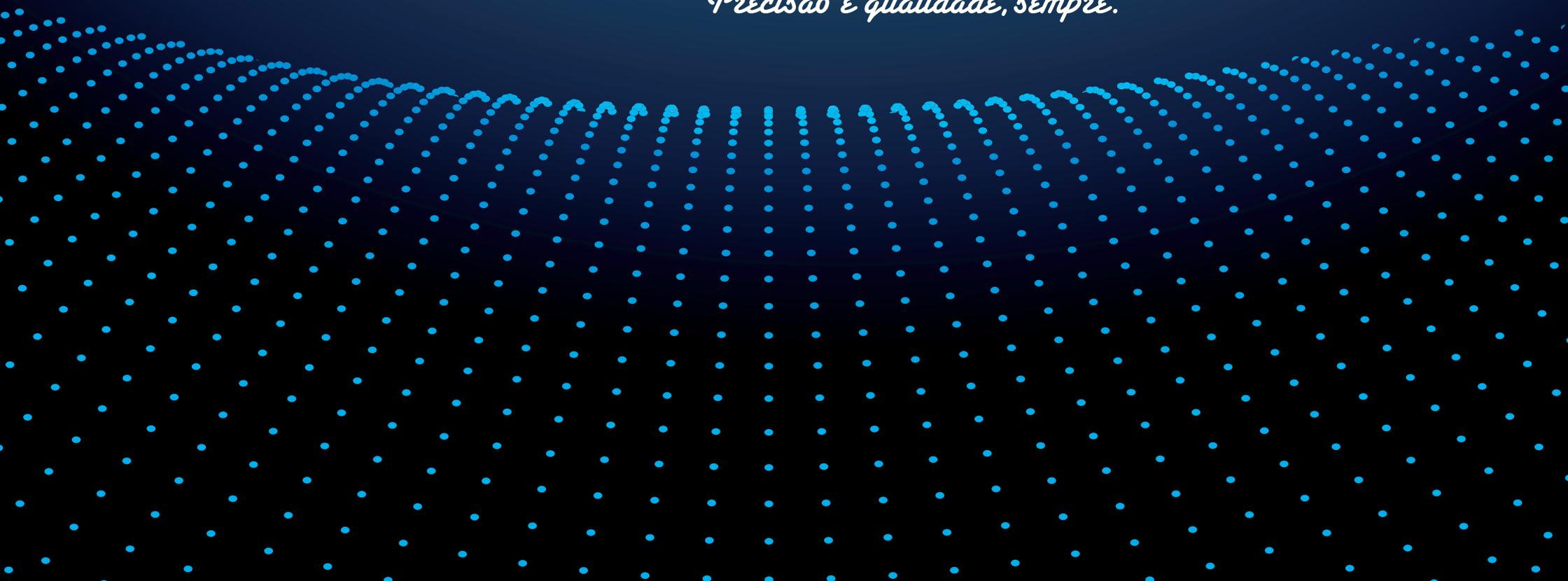
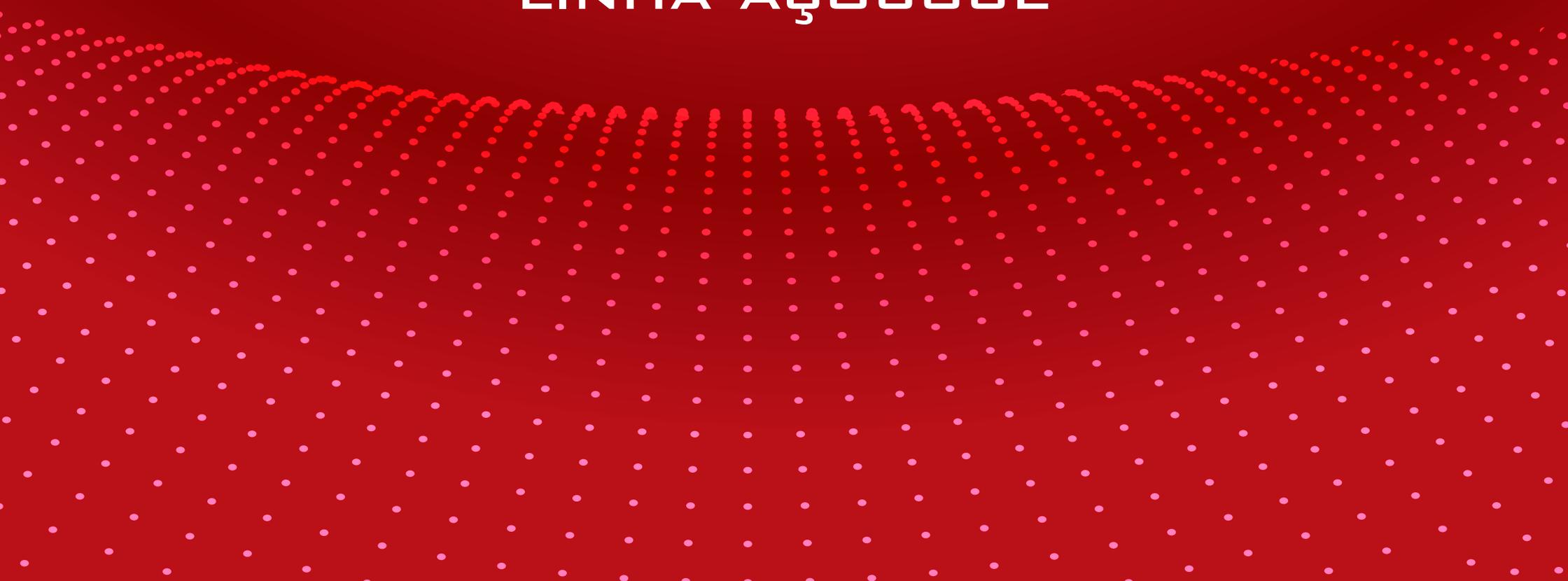


POLOFRIO 

Precisão e qualidade, sempre.



LINHA AÇOUGUE

A decorative graphic at the bottom of the page consists of numerous small red dots arranged in a series of overlapping, upward-curving arcs, creating a wave-like effect that spans the width of the page.

EXPOSITOR AÇOUGUE TENDAL

CARACTERÍSTICAS:

Refrigeração e exposição de carnes (bovina/suína/frango) não congeladas;

Refrigeração: Estática com serpentina aletada na parte superior e placa fria inferior embutida na base;

Temperatura: +3° a +7°C;

Controle de temperatura: Termostato com degelo manual;

Iluminação: LED (Interna) com interruptor;

Termômetro digital;

Gancheira superior;

Revestimento em inox 430;

Pés reguláveis;

Bandejas em inox;

Modelos 1001/1002/1003: 5 de 520 x 275 x 35 mm;

Modelos 1004/1005/1006: 6 de 520 x 275 x 35 mm;

Lateral em Vacuum Form vermelho na linha Premium.



LINHA PREMIUM
1203/1206

OPCIONAIS:

Tensão 127 V ou 220 V;

Base em inox.

CORES DOS FRISO:



Modelos	DIMENSÕES (mm)			CONS. KWh	CAP. Litros
	Larg.	Alt.	Prof.		
1001/1002/1003	1500	1405	705	6,77	632
1004/1005/1006	2000	1405	705	8,77	854

Obs: Consumo considerando 16 horas de trabalho.



LINHA INOX
1202/1205



LINHA CLASSIC
1201/1204

CARACTERÍSTICAS:

Refrigeração e exposição de carnes (bovina/suína/frango) não congeladas;

Refrigeração: Estática com 2 placas frias (prateleiras);

Temperatura: +3° a +7°C;

Controle de temperatura: Termostato com degelo manual;

Iluminação: LED (Interna) com interruptor;

Termômetro digital;

Revestimento em inox 430;

Pés reguláveis;

Bandejas em inox;

Modelos 1201/1202/1203: 5 de 500 x 275 x 35 mm;

5 de 400 x 275 x 35 mm;

Modelos 1204/1205/1206: 6 de 500 x 275 x 35 mm;

6 de 400 x 275 x 35 mm;

Lateral em Vacuum Form vermelho na linha Premium.

OPCIONAIS:

Tensão 127 V ou 220 V;

Base em inox.



LINHA PREMIUM
1203/1206



LINHA INOX
1202/1205



LINHA CLASSIC
1201/1204

CORES DOS FRISO:



Modelos	DIMENSÕES (mm)			CONS. KWh	CAP. Litros
	Larg.	Alt.	Prof.		
1201/1202/1203	1500	1320	710	7,80	632
1204/1205/1206	2000	1320	710	8,11	854

Obs: Consumo considerando 16 horas de trabalho.

EXPOSITOR AÇOUGUE VITRINE DE CARNES

CARACTERÍSTICAS:

Refrigeração e exposição de carnes (bovina/suína/frango) não congeladas;

Refrigeração: Estática com serpentina aletada na parte superior e 2 placas frias inferiores;

Temperatura: +3° a +10°C;

Controle de temperatura: Termostato com degelo manual;

Iluminação: LED (Interna) com interruptor;

Termômetro digital;

Gancheira superior;

Revestimento em inox 430;

Pés reguláveis;

Bandejas em inox;

Modelos 1103/1104/1107: 10 de 500 x 275 x 35 mm;

Modelos 1105/1106/1108: 12 de 500 x 275 x 35 mm;

Lateral em Vacuum Form vermelho na linha Premium.

OPCIONAIS:

Tensão 127 V ou 220 V;

Base em inox.

CORES DOS FRISO:



LINHA PREMIUM
1107/1108



LINHA INOX
1104/1106



LINHA CLASSIC
1103/1105

Modelos	DIMENSÕES (mm)			CONS. KWh	CAP. Liters
	Larg.	Alt.	Prof.		
1103/1104/1107	1500	2300	705	11,20	1566
1105/1106/1108	2000	2300	705	11,52	2113

Obs: Consumo considerando 16 horas de trabalho.

CARACTERÍSTICAS:

Refrigeração para carnes (não congeladas);
Refrigeração: Ar forçado com serpentina aletada;
Temperatura: -5° a 0°C;
Controle de temperatura: Controlador digital eletrônico com degelo automático;
Revestimento externo em inox 430;
Pés reguláveis.

OPCIONAIS:

Kit prateleiras fixas;
Inox ou Galvanizado interno;
Tensão 127 V ou 220 V.



600/800Kg
1402/1403



400Kg
1401

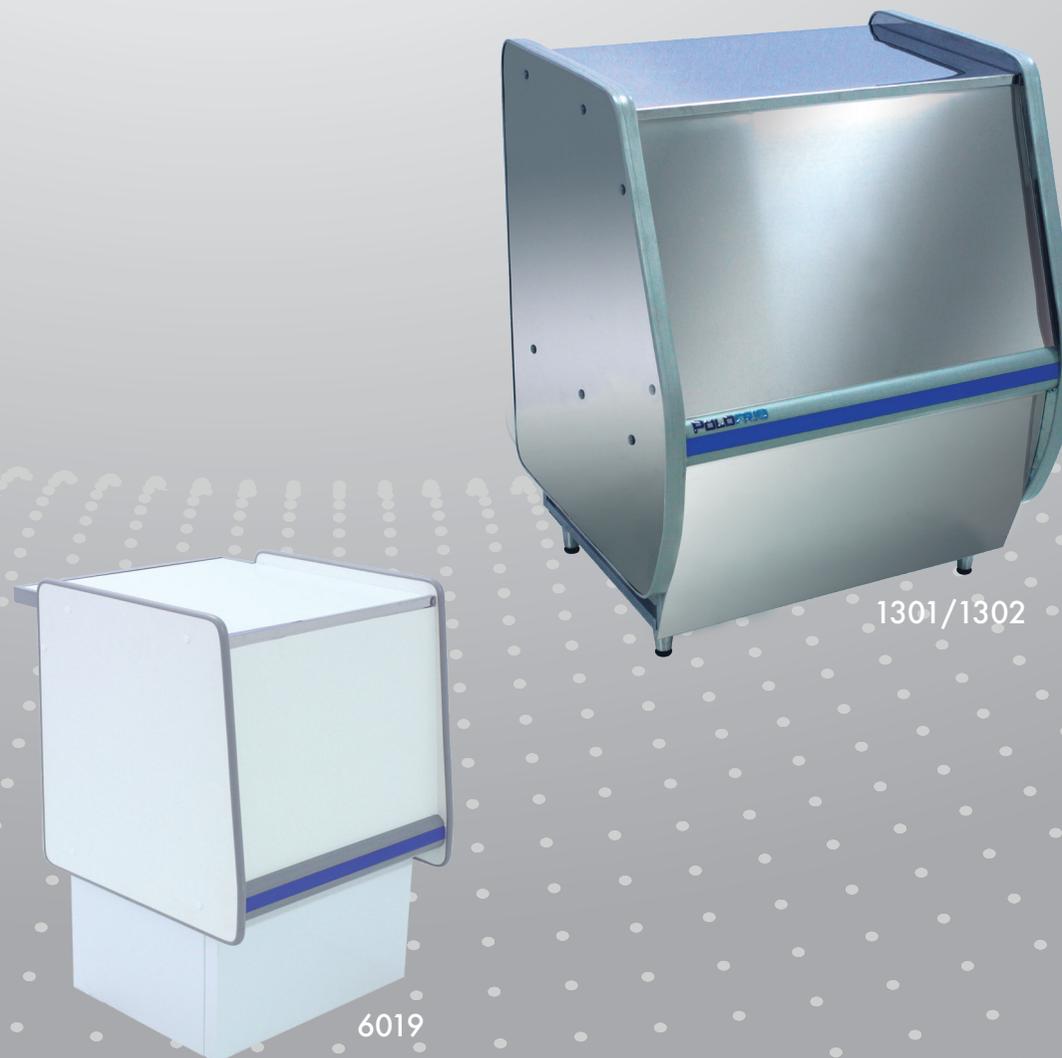
Modelos	DIMENSÕES (mm)			CONS. KWh	CAP. Litros
	Larg.	Alt.	Prof.		
1401	1560	2250	840	9,15	1943
1402	1760	2250	840	10,24	2202
1403	1960	2250	840	12,32	2461

Obs: Consumo considerando 16 horas de trabalho.

BALCÃO PESAGEM

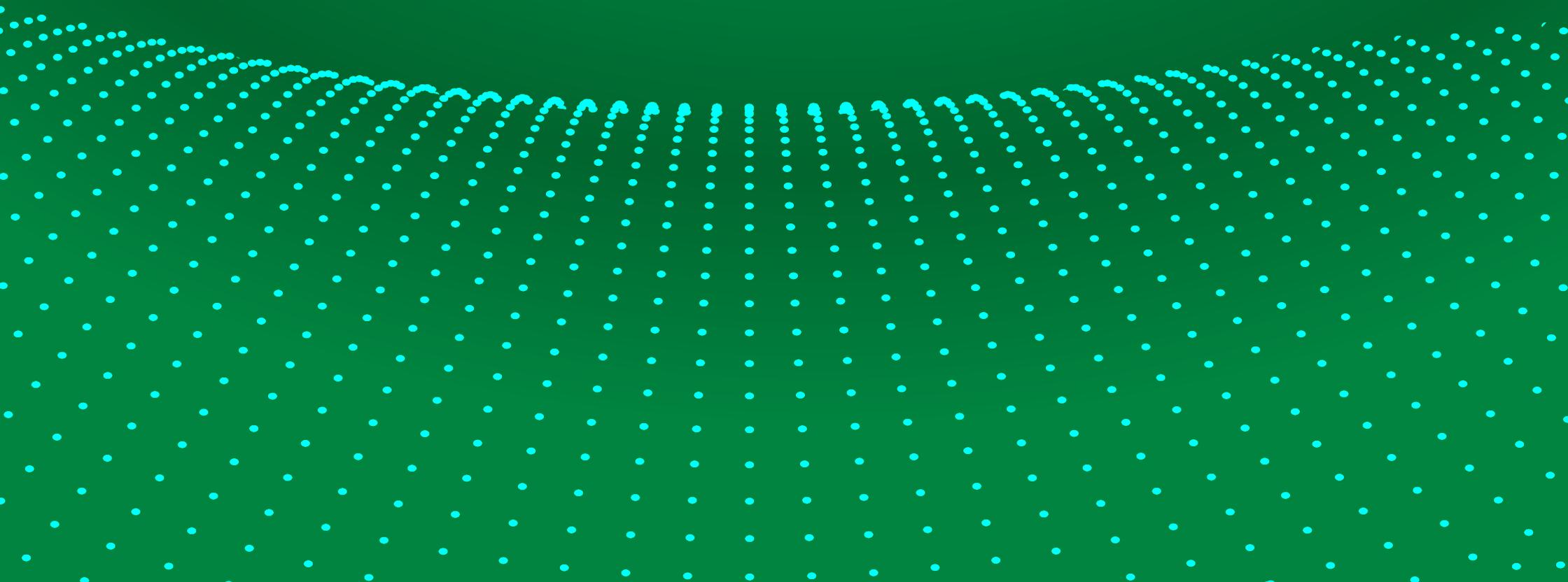
CARACTERÍSTICAS:
Acondicionamento de balança;
Pés reguláveis.

CORES DOS FRISO:



DIMENSÕES (mm)			
Modelos	Larg.	Alt.	Prof.
1301	800	700	570
1302	1000	700	570
6019	650	700	570

LINHA EXPOSITORES VERTICAIS



CONVENIÊNCIA

CARACTERÍSTICAS:

Refrigeração e exposição para bebidas (não alcoólicas) ou frutas e verduras ou frios e laticínios;

Refrigeração: Ar forçado com serpentina aletada;

Temperatura:

Frios e laticínios: +3° a +7°C;

Frutas e verduras: +3° a +12°C;

Bebidas: -2° a +3°C;

Controle de temperatura: Controlador eletrônico digital com degelo automático;

Iluminação: LED (Interna) com interruptor;

Portas vidro temperado duplo baixo emissivo com fechamento automático;

Pés reguláveis;

4 níveis de prateleiras reguláveis.

OPCIONAIS:

Adesivo testeira para frutas e verduras, bebidas ou frios e laticínios;

Tensão 127 V ou 220 V.

CORES DO FRISO E PORTAS:



LINHA CLASSIC
2151/2153/2157



LINHA EUROPEU
2152/2154/2158

Modelos	DIMENSÕES (mm)			CONS. KWh	CAP. Litros
	Larg.	Alt.	Prof.		
2151/2152	1500	2100	605	8,80	1009
2153/2154	2000	2100	605	9,14	1362
2157/2158	3000	2100	605	13,44	2067

Obs: Consumo considerando 16 horas de trabalho.

CARACTERÍSTICAS:

Refrigeração e exposição de bebidas (não alcoólicas) ou frutas e verduras ou frios e laticínios;

Refrigeração: Ar forçado com serpentina aletada;

Temperatura:

Frios e laticínios: +3° a +7°C;

Frutas e verduras: +3° a +12°C;

Bebidas: -2° a +3°C;

Controle de temperatura: Controlador eletrônico digital com degelo automático;

Iluminação: LED (Interna) com interruptor;

Portas vidro temperado duplo baixo emissivo com fechamento automático;

Pés reguláveis;

4 níveis de prateleiras reguláveis.

OPCIONAIS:

Adesivo testeira para frutas e verduras, bebidas ou frios e laticínios;

Tensão 127 V ou 220 V.

CORES LATERAIS:



CORES DO FRISO E PORTAS:



2208



2204



2202

Modelos	DIMENSÕES (mm)			CONS.	CAP.
	Larg.	Alt.	Prof.	KWh	Litros
2202	1500	2100	605	8,80	1009
2204	2000	2100	605	9,14	1362
2208	3000	2100	605	13,44	2067

Obs: Consumo considerando 16 horas de trabalho.

VISA COOLER

CARACTERÍSTICAS:

Refrigeração e exposição de bebidas;

Refrigeração: Ar forçado com serpentina aletada ou ar forçado com placa fria;

Temperatura: 0° a +5°C;

Controle de temperatura:

Controlador eletrônico digital com degelo automático (Ar forçado com serpentina aletada);

Termostato com degelo manual (Ar forçado com placa fria);

Iluminação: LED (Interna) com interruptor;

Portas vidro temperado duplo baixo emissivo com fechamento automático;

Pés reguláveis;

4 níveis de prateleiras reguláveis.

OPCIONAIS:

Tensão 127 V ou 220 V.

CORES:



QTIDE. DE PRODUTOS NAS PRATELEIRAS EM PÉ:

Bebidas	370L	450L	560L	830L
Lata 350ml	168	252	252	448
Pet 600ml	224	280	320	512
Pet 2L	80	96	120	200

Modelos	DIMENSÕES (mm)			CONS. KWh	CAP. Litros
	Larg.	Alt.	Prof.		
2401/2402	520	1880	660	6,27	370
2404/2405	710	1880	590	6,30	450
2409	715	1960	640	6,56	560
2412	1090	1950	620	9,04	830

Obs: Consumo considerando 16 horas de trabalho.



830L
2412



370L
2401/2402



450/560L
2404/2405/2409

CARACTERÍSTICAS:

- Refrigeração e exposição de cervejas;
- Refrigeração: Ar forçado com serpentina aletada;
- Temperatura: - 6° a 0°C;
- Controle de temperatura: Controlador eletrônico digital com degelo automático;
- Iluminação: LED (Interna) com interruptor;
- Pés reguláveis;
- 4 níveis de prateleiras reguláveis.

OPCIONAIS:

- Porta sólida nas cervejeiras com capacidade de 450L e 560L ou portas de vidro temperado duplo baixo emissivo com fechamento automático para todos os modelos;
- Adesivos porta sólida e adesivo laterais;
- Tensão 127 V ou 220 V.

CORES DA PORTA:



QTIDE. DE PRODUTOS NAS PRATELEIRAS EM PÉ:

Bebidas	370L	450L	560L	830L
Lata 350ml	224	280	320	512
Long neck	224	252	280	448
Gar. 600ml	120	192	192	336

DIMENSÕES (mm)

Modelos	DIMENSÕES (mm)			CONS.	CAP.
	Larg.	Alt.	Prof.	KWh	Litros
2403	520	1880	660	8,13	370
2406/2407	710	1880	590	8,24	450
2410/2411	715	1960	640	8,91	560
2413	1090	1950	620	13,68	830

Obs: Consumo considerando 16 horas de trabalho.

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA



830L
2413

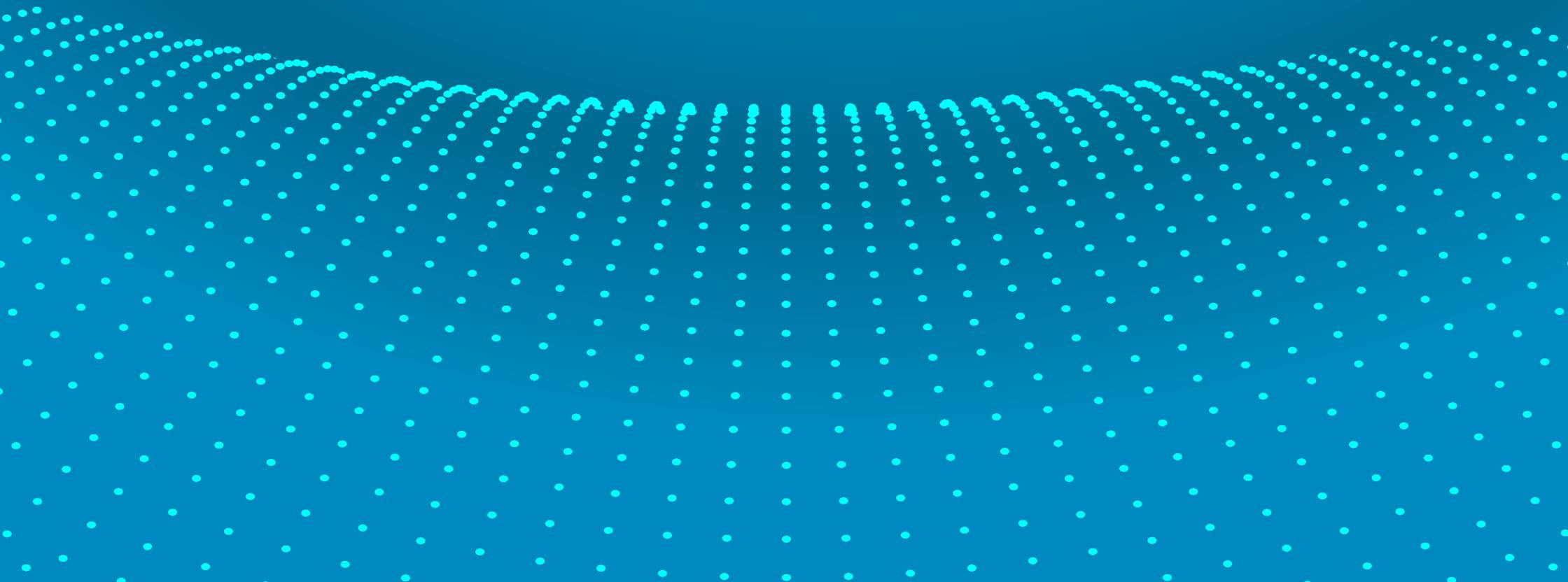


450/560L
2406/2410



450/560L
2407/2411

LINHA CONGELADOS



CARACTERÍSTICAS:

Conservação e exposição de produtos congelados ou refrigeração e exposição de produtos resfriados;

Refrigeração: Estática com serpentina;

Temperatura:

Congelados: -18°C a -12°C;

Resfriados: +1°C a +7°C;

Controle de temperatura: Termostato dupla ação com degelo manual;

Termômetro: Analógico;

Pés reguláveis;

Grades divisórias aramadas e ajustáveis;

Vidros tampo temperado baixo emissivo.

OPCIONAIS:

Vidro tampo reto ou semi curvo;

Tensão 127 V ou 220 V.

CORES:



520 L
2604



435 L
2601



520 L
2603

Modelos	DIMENSÕES (mm)			CONS. KWh	CAP. Litros
	Larg.	Alt.	Prof.		
2601	1530	930	730	5,81	435
2603/2604	2000	930	730	5,97	520

Obs: Consumo considerando 16 horas de trabalho.

VISA COOLER CONGELADOS E GELO

CARACTERÍSTICAS:

Conservação e exposição de gelo e produtos congelados ou refrigeração e exposição de produtos resfriados;

Refrigeração: Estática com serpentina;

Temperatura:

Congelados: -18° a -12°C ;

Resfriados: $+1^{\circ}$ a $+7^{\circ}\text{C}$;

Controle de temperatura: Termostato dupla ação com degelo manual;

Iluminação: LED (Interna) com interruptor para modelos congelados;

Portas vidro temperado duplo baixo emissivo com fechamento automático para modelos congelados;

Porta sólida para modelos gelo;

Pés reguláveis;

4 níveis de prateleiras reguláveis para modelos congelados.

OPCIONAIS:

Adesivos laterais para modelos congelados;

Tensão 127 V ou 220 V.

CORES DE CARENAGEM E PORTAS:



Modelos	DIMENSÕES (mm)			CONS. KWh	CAP. Litros
	Larg.	Alt.	Prof.		
2501	520	1880	660	6,64	370
2502/2503/2504	710	1880	590	8,13	450
2505/2506/2507	715	1960	640	8,16	560

Obs: Consumo considerando 16 horas de trabalho.



370L
2501



450/560L
2502/2505
2504/2507



450/560L
2503/2506

LINHA PADARIA, BARES E MERCADOS

VITRINE REFRIGERADA GOURMET

CARACTERÍSTICAS:

Refrigeração e exposição de bolos e tortas;

Refrigeração: Ar forçado;

Temperatura: +2°C a +10°C;

Controle de temperatura: Controlador digital eletrônico com degelo automático;

Iluminação: LED (Interna) com interruptor;

2 níveis de prateleiras em vidro;

Laterais, tampo e frente em vidro com acabamento serigrafado preto;

Pés reguláveis.

OPCIONAIS:

Tensão 127 V ou 220 V.

CORES:



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

Modelos	DIMENSÕES (mm)			CONS. KWh	CAP. Litros
	Larg.	Alt.	Prof.		
5031	940	1200	580	6,13	321
5034	1190	1200	580	7,71	411
5037	1440	1200	580	8,11	501

Obs: Consumo considerando 16 horas de trabalho.

VITRINE SECA E BALCÃO CAIXA GOURMET

CARACTERÍSTICAS:

Exposição de produtos em condição ambiente;
 iluminação: LED (Interna) com interruptor;
 2 níveis de prateleiras em vidro;
 Gaveta com divisória para cédulas modelo balcão caixa;
 Laterais, tampo e frente em vidro com acabamento serigrafado preto;
 Pés reguláveis.

CORES:



BALCÃO CAIXA
6218



VITRINE SECA
6041/6044/6047

Modelos	DIMENSÕES (mm)			CAP. Litros
	Larg.	Alt.	Prof.	
6041	940	1200	580	321
6044	1190	1200	580	411
6047	1440	1200	580	501
6218	710	1200	580	254

VITRINE ESTUFA GOURMET

CARACTERÍSTICAS:

Aquecimento e exposição de salgados;

Temperatura: até +60°C;

Controle de temperatura: Termostato;

Aquecimento: Resistência;

Iluminação: LED (Interna) com interruptor;

2 níveis de prateleiras em vidro;

Laterais, tampo e frente em vidro com acabamento serigrafado preto;

Pés reguláveis.

CORES:



Modelos	DIMENSÕES (mm)			CONS. KWh	CAP. Litros
	Larg.	Alt.	Prof.		
5210	940	1200	580	6,86	321
5211	1190	1200	580	7,44	411
5212	1440	1200	580	8,02	501

Obs: Consumo considerando 16 horas de trabalho.

VITRINE REFRIGERADA

CARACTERÍSTICAS:

Refrigeração e exposição de bolos e tortas;

Refrigeração: Ar foçado com condensador;

Temperatura: +2°C a +10°C;

Controle de temperatura: Controlador digital com degelo automático;

Pés reguláveis;

Lateral em Vaccum Form na linha premium;

2 níveis de prateleiras em grades aramadas.

OPCIONAIS:

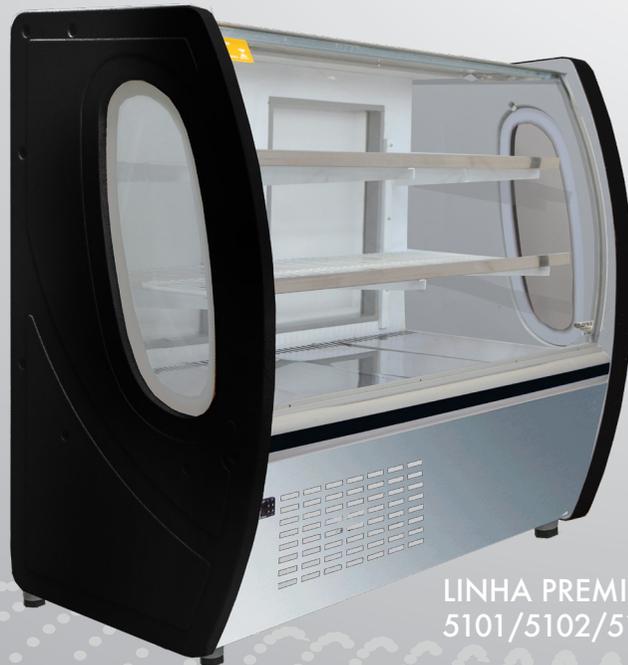
Vidro frontal reto ou semi curvo;

LED (Interna) com interruptor, tensão 127 V ou 220 V.

CORES LATERAL VACCUM FORM:



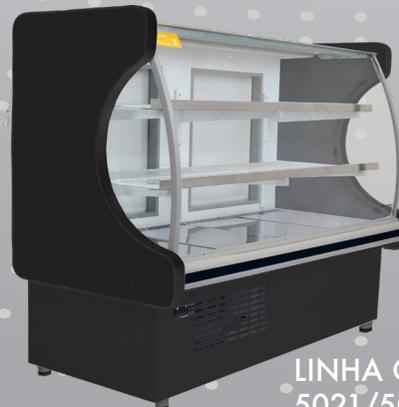
CORES DO FRISO:



LINHA PREMIUM
5101/5102/5103



LINHA POP LUXO
5001/5002
5004/5005
5007/5008



LINHA CLASSIC
5021/5022
5024/5025
5027/5028

Modelos	DIMENSÕES (mm)			CONS. KWh	CAP. Litros
	Larg.	Alt.	Prof.		
5001/5002	1000	1155	615	6,13	359
5004/5005	1250	1155	615	7,71	455
5007/5008	1500	1155	615	8,11	552
5021/5022/5101	1000	1155	615	6,13	359
5024/5025/5102	1250	1155	615	7,71	455
5027/5028/5103	1500	1155	615	8,11	552

Obs: Consumo considerando 16 horas de trabalho.

VITRINE SECA

CARACTERÍSTICAS:

Exposição de produtos em condição ambiente;
Pés reguláveis;
2 níveis de prateleiras em grades aramadas;
Portas de correr em vidro;
Lateral em Vaccum Form na linha premium.

OPCIONAIS:

Vidro frontal reto ou semi curvo.

CORES LATERAL VACCUM FORM:



CORES DO FRISO:



LINHA PREMIUM
6101/6102/6103/6104/6105



LINHA POP LUXO
6001/6002
6004/6005
6007/6008
6010/6011
6013/6014



LINHA CLASSIC
6021/6022
6024/6025
6027/6028
6030/6031
6033/6034

Modelos	DIMENSÕES (mm)			CAP. Litros
	Larg.	Alt.	Prof.	
6001/6002	1000	1155	615	359
6004/6005	1250	1155	615	455
6007/6008	1500	1155	615	552
6010/6011	1800	1155	615	668
6013/6014	2000	1155	615	745
6021/6022/6101	1000	1155	615	359
6024/6025/6102	1250	1155	615	455
6027/6028/6103	1500	1155	615	552
6030/6031/6104	1800	1155	615	668
6033/6034/6105	2000	1155	615	745



LINHA PREMIUM
5301/5302



LINHA POP LUXO
5201/5202
5204/5205



LINHA CLASSIC
5206/5207
5208/5209

CARACTERÍSTICAS:

Aquecimento e exposição de salgados;

Temperatura: Até 60°C;

Controle de temperatura: Termostato;

Aquecimento: Resistência;

2 níveis de prateleiras em aramado e portas em vidro de correr;

Pés reguláveis e lateral em Vaccum Form para a linha premium;

Modelos 5201, 5202, 5206, 5207, 5301:

Bandejas de inox: 3 de 460 x 250 x 35 mm;

Bandejas de inox: 3 de 425 x 250 x 35 mm;

Bandejas de inox: 3 de 380 x 250 x 35 mm;

Modelos 5204, 5205, 5208, 5209, 5302:

Bandejas de inox: 4 de 460 x 280 x 35 mm;

Bandejas de inox: 4 de 425 x 280 x 35 mm;

Bandejas de inox: 4 de 380 x 280 x 35 mm.

OPCIONAIS:

LED (Interna) com interruptor, tensão 127 V ou 220 V;

Vidro frontal reto ou semi curvo.

CORES LATERAL VACCUM FORM:



CORES DO FRISO:



Modelos	DIMENSÕES (mm)			CONS. KWh	CAP. Litros
	Larg.	Alt.	Prof.		
5201/5202	850	1150	620	14,72	245
5204/5205	1250	1150	620	14,72	413
5206/5207/5301	850	1150	620	14,72	245
5208/5209/5302	1250	1150	620	14,72	413

Obs: Consumo considerando 16 horas de trabalho.

MOSTRADORES REFRIGERADOS

CARACTERÍSTICAS:

Refrigeração e exposição de bebidas (não alcoólicas), frios e laticínios;
Refrigeração: Estática com placa fria;
Temperatura: 0°C a +7°C;
Controle de temperatura: Termostato com degelo manual;
Pés reguláveis;
Grades aramadas para modelos de uma placa fria;
Lateral em Vaccum Form na linha premium line.

OPCIONAIS:

Vidro frontal reto ou semi curvo;
1 o 2 placas frias (PF);
LED (Interna) com interruptor, tensão 127 V ou 220 V.

CORES LATERAL VACCUM FORM:



CORES DO FRISO:



LINHA PREMIUM
3101/3102/3103/3104/3105



LINHA POP LUXO
3001/3002
3004/3005
3007/3008
3010/3011
3013/3014



LINHA CLASSIC
3015/3016
3017/3018
3019/3020
3021/3022
3023/3024

Modelos	DIMENSÕES (mm)			CONS. (KWh)		CAP.
	Larg.	Alt.	Prof.	1 PF	2 PFs	Litros
3001/3002	1000	1135	615	3,31	3,89	359
3004/3005	1250	1135	615	3,81	4,14	455
3007/3008	1500	1135	615	4,34	4,62	552
3010/3011	1800	1135	615	5,36	5,60	668
3013/3014	2000	1135	615	7,36	8,80	745
3015/3016/3101	1000	1135	615	3,31	3,89	359
3017/3018/3102	1250	1135	615	3,81	4,14	455
3019/3020/3103	1500	1135	615	4,34	4,62	552
3021/3022/3104	1800	1135	615	5,36	5,60	668
3023/3024/3105	2000	1135	615	7,36	8,80	745

Obs: Consumo considerando 16 horas de trabalho.

BALCÃO CAIXA E CANTO FLOREIRA



LINHA PREMIUM
6300/6301/6302

CARACTERÍSTICAS:
Atendimento e exposição de produtos em condição ambiente;
Pés reguláveis;
2 níveis de prateleiras em grades aramadas;
Portas de correr em vidro;
Guichê em vidro desmontável;
Gaveta com divisórias para cédulas.

OPCIONAIS:
Vidro frontal reto ou semi curvo;

CORES LATERAL VACCUM FORM:



CORES DO FRISO:



6018



6038



LINHA CLASSIC
6206/6207
6208/6209
6210/6211



LINHA POP LUXO
6199/6200
6201/6202
6204/6205

Modelos	DIMENSÕES (mm)			CAP. Litros
	Larg.	Alt.	Prof.	
6199/6200	600	1135	625	212
6201/6202	800	1135	625	287
6204/6205	1250	1135	625	455
6206/6207/6300	600	1135	625	212
6208/6209/6301	800	1135	625	287
6210/6211/6302	1250	1135	625	455
6018/6038	650	1135	522	

FRUTEIRA

CARACTERÍSTICAS:

Exposição de hortifrutícola em condição ambiente;

Espelho na parte superior;

Estrutura desmontável;

Caixas plásticas:

Modelo 7201: 9 de 600 x 390 x 170 mm;

Modelo 7202/ 7204: 12 de 600 x 390 x 170 mm;

Modelo 7203: 15 de 600 x 390 x 170 mm;

Modelo 7205: 16 de 600 x 390 x 170 mm;

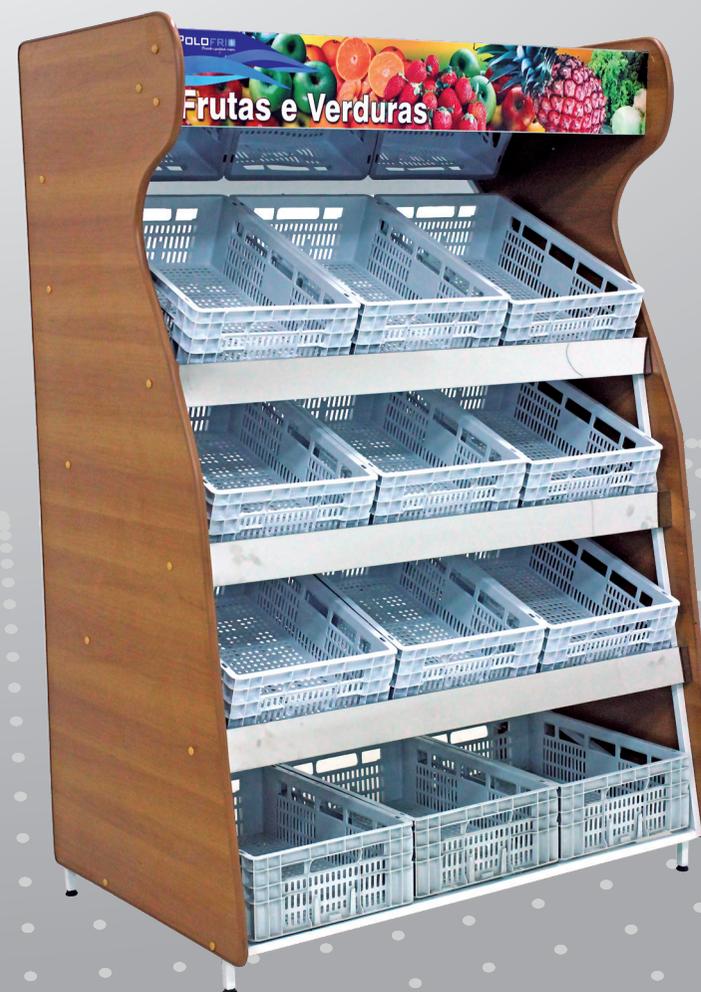
Modelo 7206: 20 de 600 x 390 x 170 mm.

Obs: Cada caixa plástico tem capacidade 15 litros (6 Quilogramas).

OPCIONAIS:

Esteira em metalon na última prateleira para exposição de carvão;

LED (Interna) com interruptor.



DIMENSÕES (mm)

Modelos	Larg.	Alt.	Prof.
7201/7204	1300	1950	850
7202/7205	1700	1950	850
7203/7206	2100	1950	850

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

VITRINE ESPELHADA PARA PÃES NOBRES

CARACTERÍSTICAS:

- Exposição de pães em condição ambiente;
- Espelho na parte traseira interna;
- Pés reguláveis;
- 4 níveis de prateleiras em grades aramadas.

OPCIONAIS:

- Iluminação: LED (Interna) com interruptor.



DIMENSÕES (mm)

Modelos	Larg.	Alt.	Prof.
7102	1500	2100	605
7103	1700	2100	605
7104	1900	2100	605

VASCA CENTRAL CLASSIC

CARACTERÍSTICAS:

Utilizada para exposição de frutas e verduras em condição ambiente;

2 níveis de prateleiras;

Divisórias para diferentes produtos.

CORES:



DIMENSÕES (mm)

Modelos	Larg.	Alt.	Prof.
7207	2000	1430	1310
7208	2700	1430	1310

VITRINE BUFFET CONJUGADA E VITRINE PORTA PÃO

CARACTERÍSTICAS:
Utilizada para exposição de pães;
Portas traseiras para abastecimento;
Portas frontais em vidro;

OPCIONAIS:
LED (Interna) com interruptor.

CORES:



VITRINE BUFFET
CONJUGADA
7003/7004/7005

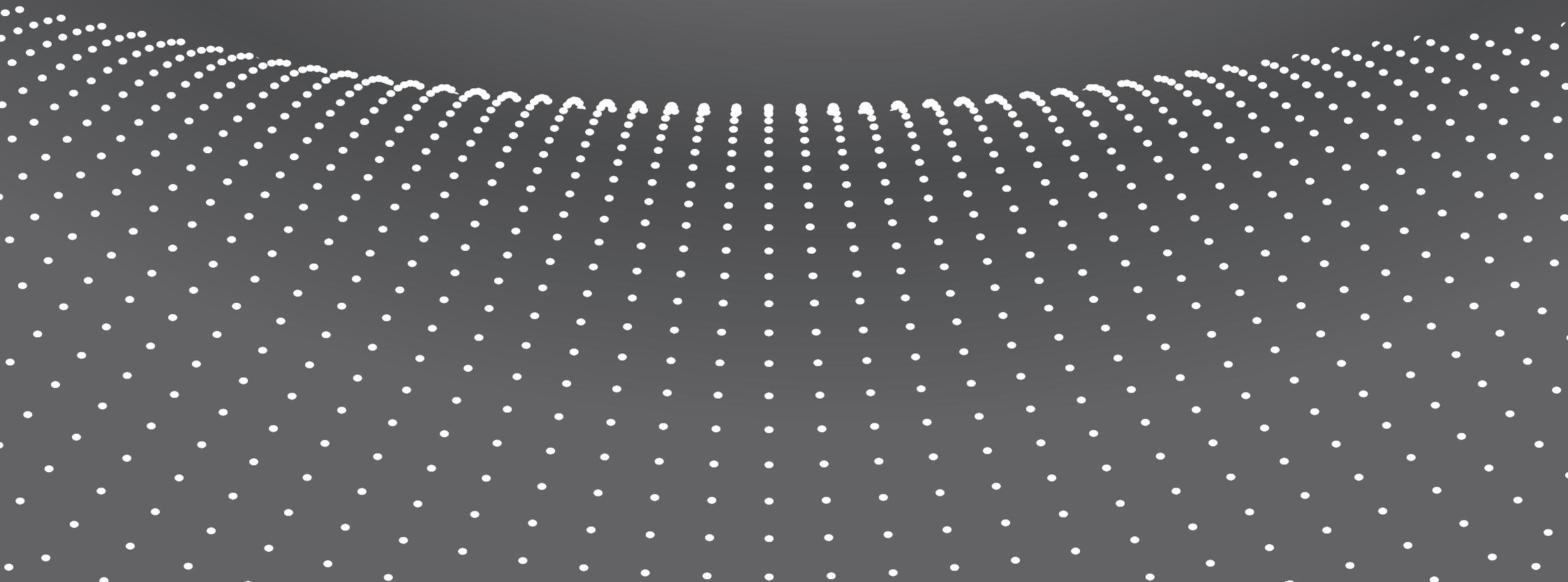


VITRINE PORTA PÃO
7006

DIMENSÕES (mm)

Modelos	Larg.	Alt.	Prof.
7003	1500	1950	600
7004	1700	1950	600
7005	1900	1950	600
7006	1000	500	400

LINHA REFRIGERADORES COMERCIAIS



CARACTERÍSTICAS:

Refrigeração de produtos resfriados para cozinhas industriais, restaurantes, mercados e entre outros;
 Temperatura: +1 °C a +7°C;
 Refrigeração: Estática com 1 placa fria superior;
 Controle de temperatura: Termostato com degelo manual;
 Pés reguláveis;
 1 nível de prateleira em grade aramada;
 Revestimento em inox 430.

OPCIONAIS:

Inox ou Galvanizado interno;
 Cuba em inox posição padrão lado direito, para quem está de frente para as portas;
 Aparador traseiro em inox.



4105/4106



4103/4104



4101/4102

Modelos	DIMENSÕES (mm)			CONS. KWh	CAP. Litros
	Larg.	Alt.	Prof.		
4101/4102	1600	915	590	2,77	561
4103/4104	2000	915	590	3,65	708
4105/4106	3000	915	590	6,08	1075

Obs: Consumo considerando 16 horas de trabalho.

REFRIGERADOR COMERCIAL

CARACTERÍSTICAS:

Refrigeração de produtos resfriados para cozinhas industriais, restaurantes, mercados e entre outros;

Refrigeração: Ar forçado com serpentina aletada;

Temperatura: 0°C a +7°C;

Controle de temperatura: Controlador eletrônico digital com degelo automático;

Pés reguláveis;

3 níveis de prateleiras reguláveis;

Revestimento em inox 430.

OPCIONAIS:

Inox ou Galvanizado interno;

Tensão 127 V ou 220 V.



4001/4002



4003/4004



4005/4006

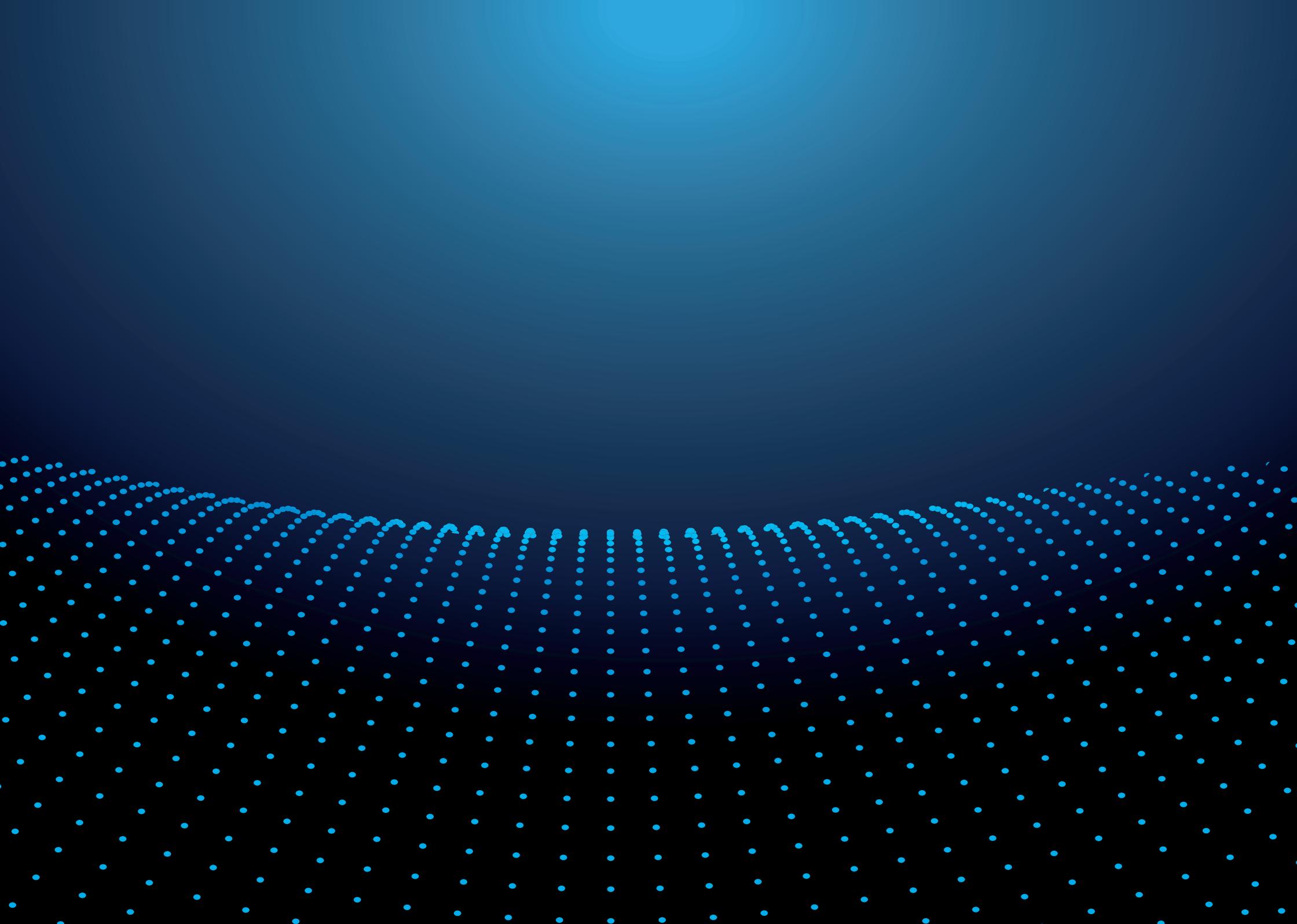
Modelos	DIMENSÕES (mm)			CONS. KWh	CAP. Litros
	Larg.	Alt.	Prof.		
4001/4002	710	1880	590	8,16	450
4003/4004	1285	2000	640	8,74	1029
4005/4006	1890	2000	640	9,09	1542

Obs: Consumo considerando 16 horas de trabalho.



Agradecemos a sua confiança em escolher nossos produtos.

Nossa empresa, há mais 20 anos no mercado de refrigeração, instalada na cidade Votorantim/SP, desenvolve produtos para todo Brasil com seriedade e compromisso, conquistando assim, a credibilidade de nossos clientes. Oferecemos o que há de melhor em tecnologia, através de um sistema de refrigeração que proporciona menos ruído e vibração, maior robustez e menor consumo de energia.





AV. OCTÁVIO AUGUSTO RANGEL, 167/177,
CEP: 18112-055 • VOTORANTIM - SP
TEL: 15 3243 9400

WWW.POLOFRIO.IND.BR
POLOFRIO@POLOFRIO.IND.BR