

LINHA DE REFRIFERADOS E AQUECIDOS



EQUIPAMENTOS COMERCIAIS LTDA
A TECNOLOGIA DO FUTURO É O NOSSO PRESENTE

QUEM SOMOS

+ 30 ANOS

Desde 1991, oferecemos soluções práticas na exposição e conservação de produtos dos mais variados segmentos, garantindo uma acomodação e visão apropriada para cada categoria e relevância no ponto de venda. De padarias, supermercados, açougues, fruteiras a ferragens, o grande diferencial é a possibilidade de personalização, adequando-se as diversas finalidades.

POR QUE ESCOLHER A PERACCHI:

- Representantes em todo o Brasil;
- Rigoroso controle de qualidade;
- Agilidade no atendimento;
- Transparência nas negociações;
- Tradição e experiência no mercado;
- Profissionais treinados e qualificados;
- Certificada pelo INMETRO;
- Fornecedores de qualidade;
- Alta resistência e durabilidade;
- Ótimo custo benefício;
- Constante pesquisa e inovação.



ACOMPANHE NOSSAS REDES SOCIAIS


 peracchi.ind.br

 [peracchi.ltda](https://www.facebook.com/peracchi.ltda)

 [peracchi.equipamentos](https://www.instagram.com/peracchi.equipamentos)

 atendimento02@peracchi.ind.br

 /  (49) 3452-1426

 R. Itália, 1124, B. Nações
Seara - SC





SUMÁRIO

EXPOSITORES PARA AÇOUGUES	03
EXPOSITORES VERTICAIS	08
EXPOSITORES SEMI VERTICAIS	18
ILHAS PARA CONGELADOS	19
VITRINES PANIFICADORAS	22
BALCÕES CONDIMENTARIA	27
GELADEIRAS COMERCIAIS	28
WALK-IN'S E CÂMARAS FRIAS	30
AMADEIRADOS	32

DIVERSAS POSSIBILIDADES DE PAGAMENTO

Financiamento pelos programas:

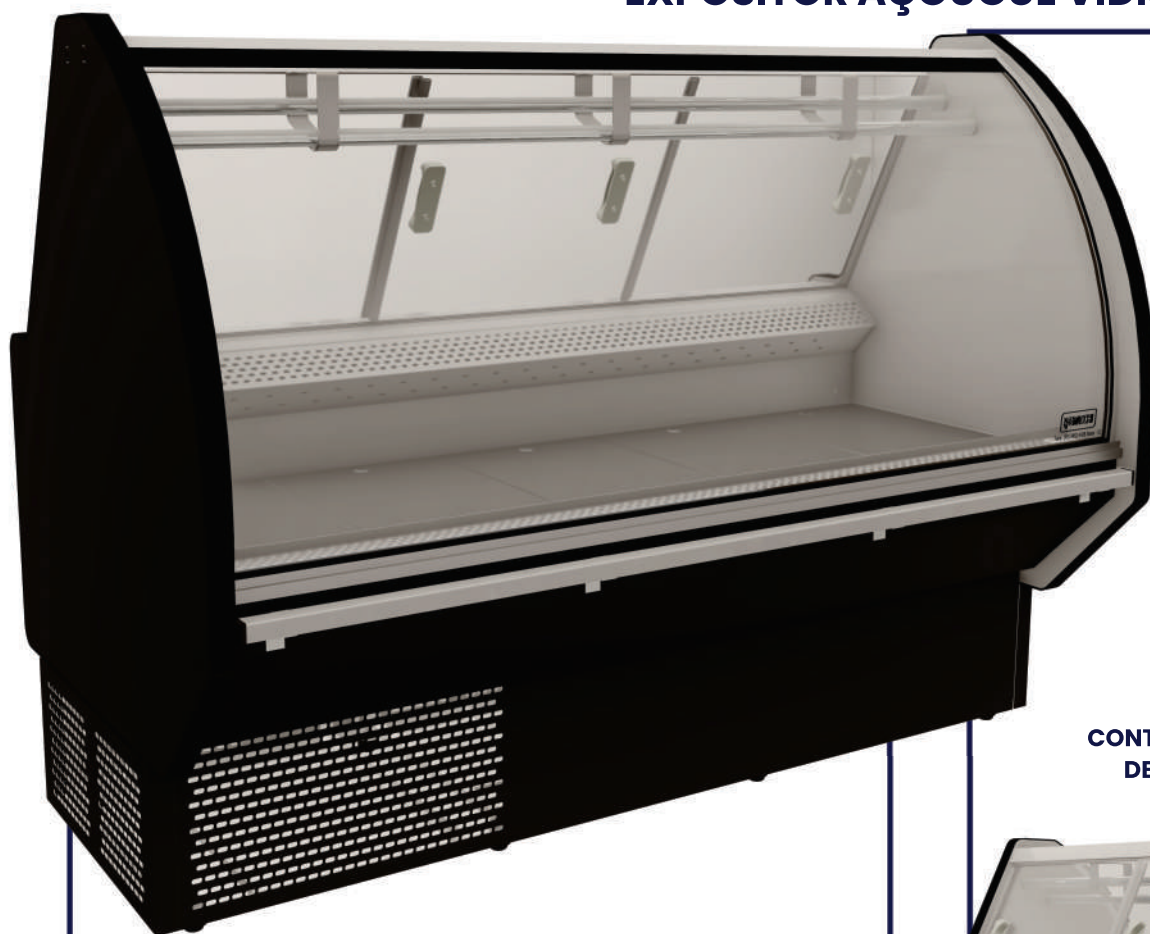


- Devido a constante pesquisa de desenvolvimento e melhorias de nossos produtos, as **informações e imagens** deste catálogo são **ilustrativas** e poderão sofrer alterações sem aviso prévio;
- A disponibilidade de cores pode variar conforme oferta dos fornecedores;
- O catálogo conta apenas com informações dimensionais, para mais dados relacionados a consumo energético, favor consultar a fábrica.

3 CLASSE CLIMÁTICA 25°C / 60% UR

Todos os equipamentos deste catálogo são projetados e testados para funcionamento em classe climática 3, isto é, à 25°C e 60% de umidade relativa do ar.

EXPOSITOR AÇOUGUE VIDRO CURVO - AR FORÇADO



Com design robusto e maior altura, proporciona melhor ergonomia ao atendente e melhor visualização/exposição do produto;

Interno totalmente em aço inox ASI 304, chassi em tubos de aço inox ASI 304;

Com portas de abastecimento e duas barras gancheiras.

TEMPERATURA
 **-3°C A +3°C**



MODELOS	Comprimento	Largura	Altura	Peso	Portas
EAP 150 R ARF	1500 mm	1030 mm	1500 mm	160 kg	02
EAP 200 R ARF	2000 mm	1030 mm	1500 mm	210 kg	03
EAP 300 R ARF	3000 mm	1030 mm	1500 mm	350 kg	04

3 CLASSE CLIMÁTICA
 25°C / 60% UR

CORES DISPONÍVEIS





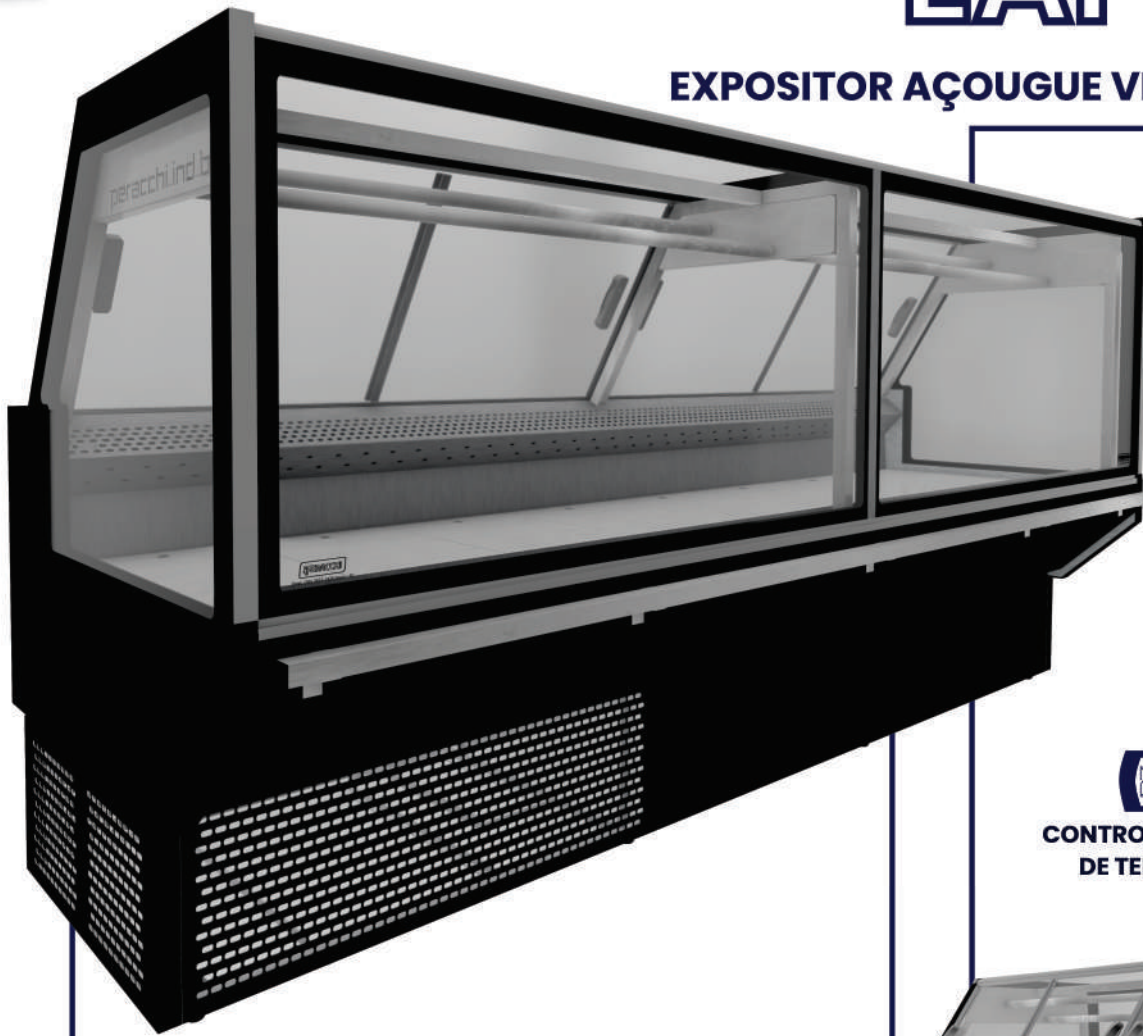
AÇOUGUE





EAP VR ARF

EXPOSITOR AÇOUGUE VIDRO RETO - AR FORÇADO



DEGEL
AUTOMÁTICO



REFRIGERAÇÃO
POR AR FORÇADO



CERTIFICADO
PELO INMETRO



ILUMINAÇÃO
EM LED



PARA-CHOQUE
EM INOX



BAIXO
CONSUMO



CONTROLADOR DIGITAL
DE TEMPERATURA



VIDRO DUPLO
LOW-E AQUECIDO



Com design sofisticado, possui todas as faces em vidro proporcionando melhor exposição e visualização do produto;

Interno totalmente em aço inox ASI 304, chassi em tubos de aço inox ASI 304;

Com portas de abastecimento e duas barras gancheiras.

TEMPERATURA
-3°C A +3°C

MODELOS	Comprimento	Largura	Altura	Peso	Portas
EAP 150 VR ARF	1500 mm	1000 mm	1430 mm	250 kg	02
EAP 200 VR ARF	2000 mm	1000 mm	1430 mm	320 kg	03
EAP 300 VR ARF	3000 mm	1000 mm	1430 mm	410 kg	04

3 CLASSE CLIMÁTICA
25°C / 60% UR

CORES DISPONÍVEIS

INOX EXTERNO — **PRETO** — INOX INTERNO

BPBA

BALCÃO PORTA BALANÇA

- Tampo em aço inox escovado;
- Corpo em MDF Ultra branco;
- Cabeceiras em MDF Ultra revestidas em fórmica preta ou cinza;
- Revestimento frontal em chapa pré-pintada preta ou em aço inox escovado;
- Para-choque em tubo de inox;
- Parte interna com nichos para serviço;
- Para expositores de açougue modelo ar forçado vidro curvo e vidro reto.

DIMENSÕES

BPBA 700: 0,70m C. x 1,03m L. x 0,85m A.

BPBA 1000: 1,00m C. x 1,03m L. x 0,85m A.



ACABAMENTOS DISPONÍVEIS

INOX

PRETO

EXTERNO

BRANCO

INTERNO



VERTICAIS

ACOPLADOS

EXPOSITORES VERTICAIS COM MOTOR ACOPLADO NA BASE



TEMPERATURAS

CARNES
EMBALADAS

LATICÍNIOS
E FRIOS



-2°C A +2°C

+2°C A +6°C

CORES DISPONÍVEIS

PRETO

EXTERNO

PRETO

INOX

BRANCO

INTERNO

Design moderno e minimalista, com pele de vidro borda infinita que garante visualização total dos produtos e mais economia de energia.

Devido sua versatilidade de instalação com motor acoplado na parte inferior, resulta em um equipamento prático e funcional ideal para qualquer espaço.

3 CLASSE CLIMÁTICA
25°C / 60% UR



MODELOS (Portas)	COMP. mm	LARG. mm	ALT. mm
A PV 2P	1330	800	2090
A PV 3P	1950	800	2090
A PV 4P	2580	800	2090

*Consultar a fábrica para demais dados relacionados ao consumo energético.

NÍVEIS DE EXPOSIÇÃO:

Base, mais 4 níveis de exposição com bandejas para carnes, laticínios, bebidas e congelados;

Base, mais 3 níveis de exposição com cestos para hortifruti.



HORTIFRUTI



+6°C A +10°C

BEBIDAS



-2°C A +2°C

CONGELADOS



-20°C A -12°C





PLUG IN

EXPOSITORES VERTICAIS COM MOTOR INVERTER ACOPLADO NO TOPO



 PERFIL SLIM	 PORTAS FULL GLASS	 TECNOLOGIA INVERTER
 PRATELEIRAS REGULÁVEIS INCLINÁVEIS	 PARA-CHOQUE EM INOX	
 CONTROLADOR DIGITAL DE TEMPERATURA	 ILUMINAÇÃO EM LED	
 PLUG'N PLAY	 CERTIFICADO PELO INMETRO	 BAIXO CONSUMO
 REFRIGERAÇÃO POR AR FORÇADO	 DEGELO AUTOMÁTICO	

3 CLASSE CLIMÁTICA 25°C / 60% UR

CORES DISPONÍVEIS

PRETO	PRETO EXTERNO
INOX INTERNO	BRANCO

Design moderno e minimalista, com pele de vidro borda infinita que garante visualização total dos produtos e mais economia de energia.

Com tecnologia inverter, que otimiza o desempenho do motor, mais eficiência, tanto em refrigeração quanto em consumo de energia.

TEMPERATURAS

 CARNES EMBALADAS -2°C A +2°C	 LATICÍNIOS E FRIOS +2°C A +6°C	 HORTIFRUTI +6°C A +10°C	 BEBIDAS -2°C A +2°C
--	--	---	---

NÍVEIS DE EXPOSIÇÃO:

Base, mais 5 níveis de exposição com bandejas para carnes, laticínios e bebidas;

Base, mais 4 níveis de exposição com cestos para hortifruti.

MODELOS (Portas)	COMP. mm	LARG. mm	ALT. mm
PV PG 2P	1330	800	2100
PV PG 3P	1950	800	2100
PV PG 4P	2580	800	2100
PV PG 5P	3200	800	2100
PV PG 6P	3830	800	2100
PV PG 7P	4450	800	2100
PV PG 8P	5070	800	2100
PV PG 9P	5695	800	2100
PV PG 10P	6325	800	2100
PV PG 11P	6945	800	2100
PV PG 12P	7565	800	2100
PV PG 13P	8195	800	2100
PV PG 14P	8815	800	2100
PV PG 15P	9435	800	2100
PV PG 16P	10065	800	2100



*Consultar a fábrica para demais dados relacionados ao consumo energético.

*Altura total com motor: 2400mm.





A DISTÂNCIA

EXPOSITORES VERTICAIS COM MOTOR A DISTÂNCIA



 PERFIL SLIM	 PORTAS FULL GLASS	 CERTIFICADO PELO INMETRO
 PRATELEIRAS REGULÁVEIS INCLINÁVEIS	 PARA-CHOQUE EM INOX	
 REFRIGERAÇÃO POR AR FORÇADO	 ILUMINAÇÃO EM LED	
 CONTROLADOR DIGITAL DE TEMPERATURA	 DEGEL AUTOMÁTICO	

3 CLASSE CLIMÁTICA
25°C / 60% UR

CORES DISPONÍVEIS

PRETO	INOX	BRANCO
	INTERNO	EXTERNO

Design moderno e minimalista, com pele de vidro borda infinita que garante visualização total dos produtos e mais economia de energia.

Com motor a distância, ideal para lojas maiores, com casa de máquinas ou unidades condensadoras instaladas a distância.




NÍVEIS DE EXPOSIÇÃO:

Base, mais 5 níveis de exposição com bandejas para carnes, laticínios, bebidas e congelados;

Base, mais 4 níveis de exposição com cestos para hortifruti.


TEMPERATURAS

CARNES EMBALADAS




-2°C A +2°C

LATICÍNIOS E FRIOS




+2°C A +6°C

HORTIFRUTI




+6°C A +10°C

BEBIDAS



-2°C A +2°C

CONGELADOS



-20°C A -12°C

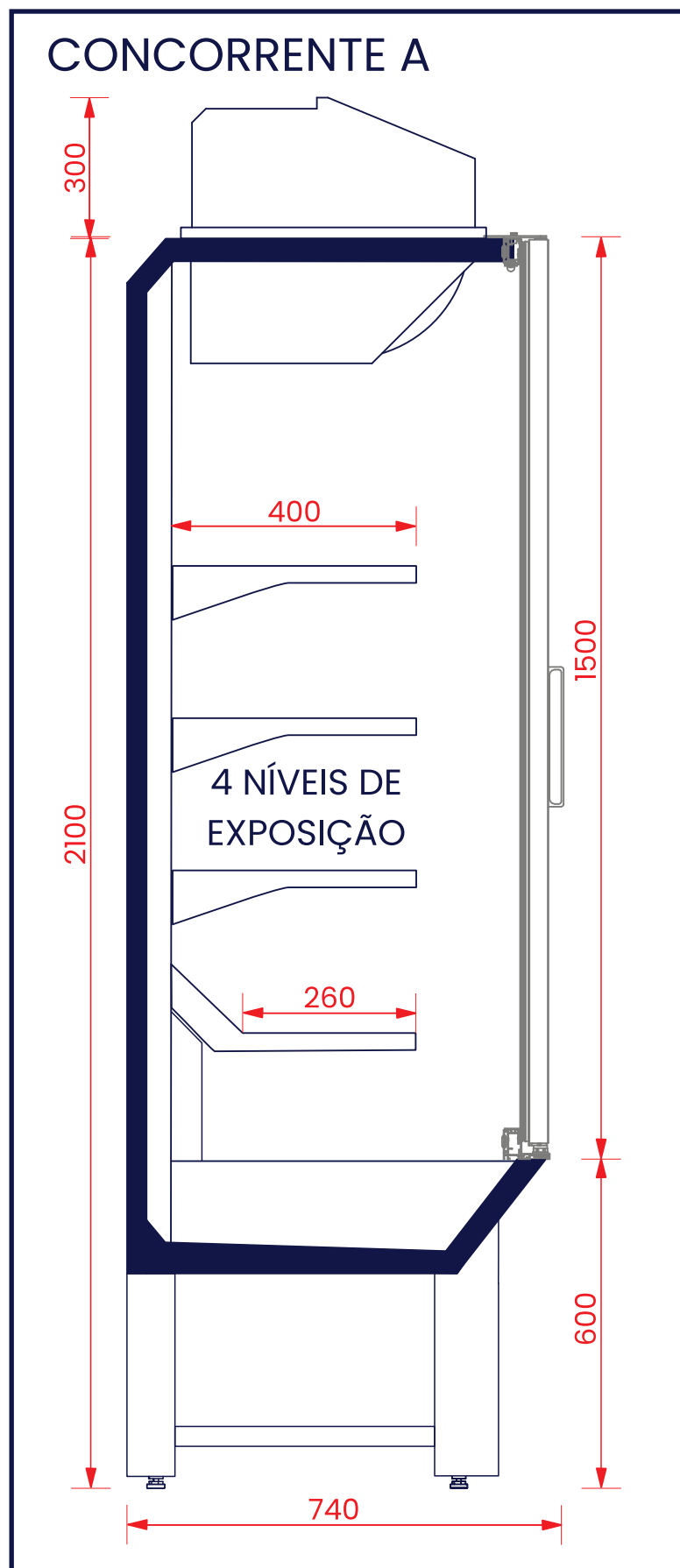
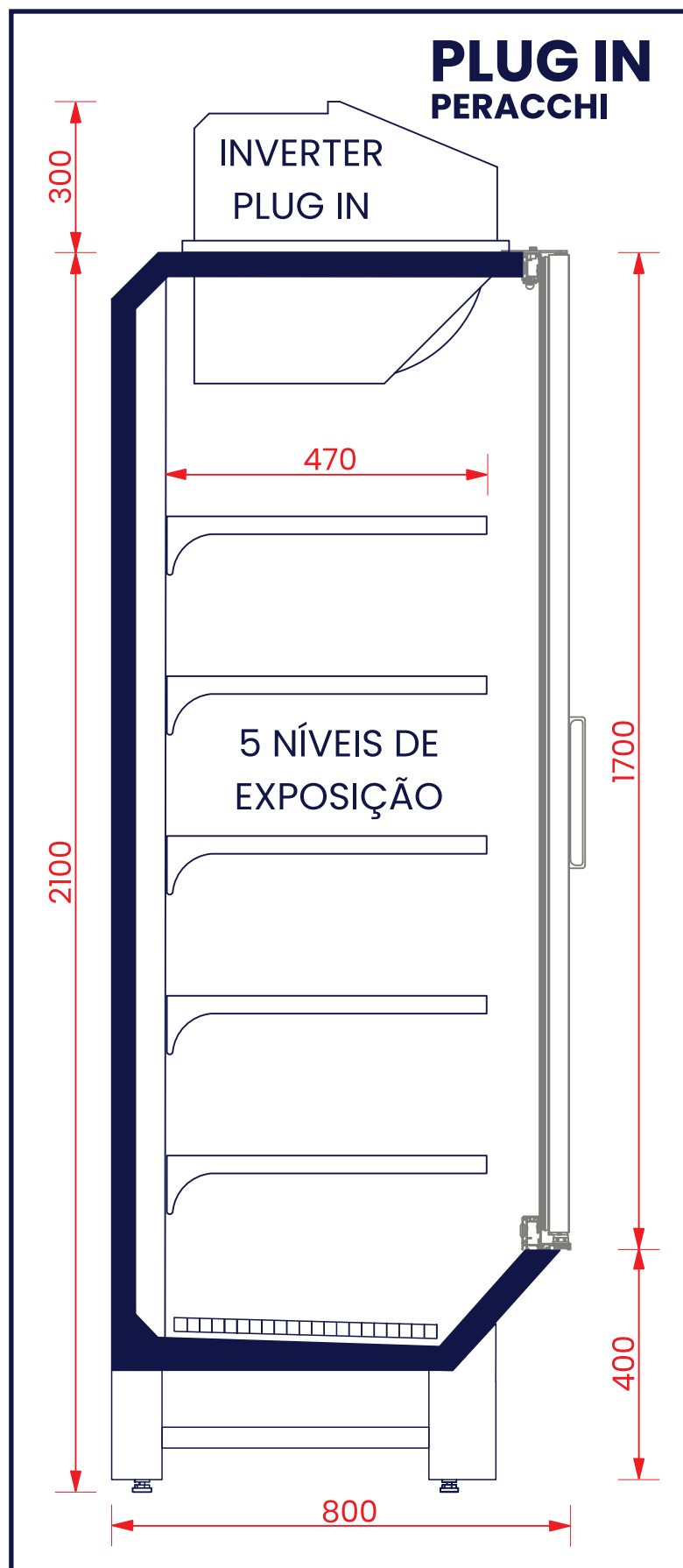
MODELOS (Portas)	COMP. mm	LARG. mm	ALT. mm
PV 2P	1330	900	2100
PV 3P	1950	900	2100
PV 4P	2580	900	2100
PV 5P	3200	900	2100
PV 6P	3830	900	2100
PV 7P	4450	900	2100
PV 8P	5070	900	2100
PV 9P	5695	900	2100
PV 10P	6325	900	2100
PV 11P	6945	900	2100
PV 12P	7565	900	2100
PV 13P	8195	900	2100
PV 14P	8815	900	2100
PV 15P	9435	900	2100
PV 16P	10065	900	2100

*Consultar a fábrica para demais dados relacionados ao consumo energético.



COMPARATIVO

COMPARATIVO ENTRE EXPOSITORES VERTICAIS MODELO FRAME FULL GLASS



*dimensões dos desenhos em milímetros

Simulação de capacidade de armazenagem / exposição nas **prateleiras** com **módulo de 3,75m de comprimento**.

PLUG IN PERACCHI

8,69 m²

CONCORRENTE A

5,40 m²

Plug In Peracchi 60% mais capacidade que o concorrente A;



HIPER

OS EXPOSITORES VERTICAIS PERACCHI TEM POSSIBILIDADE
MODULAÇÃO CENTRAL, IDEAL PARA CENTROS DE LOJA





MODELO TOP

EXPOSITORES VERTICAIS COM PORTAS DE VIDRO E CABECEIRA EM ABS



PLUG'N PLAY



PORTAS COM VIDRO DUPLO LOW-E



BAIXO CONSUMO



PARA-CHOQUE



REFRIGERAÇÃO POR AR FORÇADO



ILUMINAÇÃO EM LED



CERTIFICADO PELO INMETRO



CONTROLADOR DIGITAL DE TEMPERATURA



3 CLASSE CLIMÁTICA
25°C / 60% UR

MODELOS (Portas)	COMP. mm	LARG. mm	ALT. mm
VRL 150-2P	1550	740	2150
VRL 230-3P	2260	740	2150
VRL 300-4P	2970	740	2150
VRL 350-5P	3670	740	2150
VRL 460-6P	4370	740	2150
VRL 530-7P	5090	740	2150
VRL 600-8P	5800	740	2150
BEBIDAS 2P	1550	740	2150
BEBIDAS 3P	2260	740	2150
BEBIDAS 4P	2970	740	2150

Design tradicional, com portas com perfis de PVC e vidro duplo LOW-E que garantem boa visualização dos produtos e máxima vedação do frio.

VRL: Laticínios

EXPOSITORES PARA BEBIDAS MODELOS:

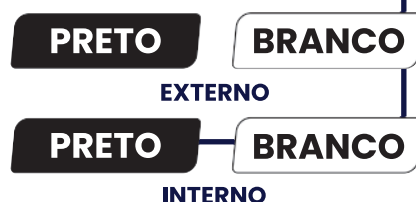
VVB: Refrigerantes - VVBC: Cervejas

VVBCO: Conjugado Cervejas e Refrigerantes.

NÍVEIS DE EXPOSIÇÃO:

Base + 4 níveis de exposição com bandejas para laticínios e bebidas;

CORES DISPONÍVEIS



TEMPERATURAS



BEBIDAS



-2°C A +2°C

CERVEJAS



-6°C A -2°C

LATICÍNIOS E FRIOS



+2°C A +6°C

*Consultar a fábrica para demais dados relacionados a consumo energético.



EXPOSITOR SEMI VERTICAL FECHADO

 DEGELÓ AUTOMÁTICO	 REFRIGERAÇÃO POR AR FORÇADO
 ABERTURA FRONTAL COM VIDRO DUPLO LOW-E	 ILUMINAÇÃO EM LED
 CERTIFICADO PELO INMETRO	 PARA-CHOQUE EM INOX
 CONTROLADOR DIGITAL DE TEMPERATURA	 PLUG'N PLAY



TEMPERATURAS

 CARNES EMBALADAS	 LATICÍNIOS E FRIOS	 HORTIFRUTI
-2°C A +2°C	+2°C A +6°C	+6°C A +10°C

3 CLASSE CLIMÁTICA
25°C / 60% UR



NÍVEIS DE EXPOSIÇÃO:

Base mais dois níveis de bandejas.

MODELOS	EPSVF 1500 L	EPSVF 2000 L	EPSVF 2580 L
COMP. mm	1500	2000	2580
LARG. mm	850	850	850
ALT. mm	1350	1350	1350
PORTAS	02	02	04

Design otimizado tanto para área de atendimento como para o centro de lojas, sua altura favorece a visualização dos ambientes.

Ideal para todos os tipos de frios e laticínios, carnes resfriadas embaladas, frutas, legumes e verduras, complementado a exposição nos setores de padaria, açougue e hortifuti.

CORES DISPONÍVEIS

INOX	PRETO	INOX	BRANCO
EXTERNO		INTERNO	

CONJUNTO DE ILHAS PARA PRODUTOS CONGELADOS




DEGELAMENTO
AUTOMÁTICO


CERTIFICADO
PELO INMETRO


BAIXO NÍVEL
DE RUÍDO


ILUMINAÇÃO
EM LED


PARA-CHOQUE
CINZA


VIDROS CURVOS
LOW-E


PLUG'N
PLAY


BAIXO
CONSUMO


CONTROLADOR DIGITAL
DE TEMPERATURA

TEMPERATURA
-18°C
A
-12°C

PRINCIPAIS VANTAGENS

- Desenvolvidas em módulos iniciais e centrais, com diversas possibilidades de modulação, otimizando e maximizando o espaço da sua loja;
- Conta com quatro tampas de vidros curvos que deslizam verticalmente uma sobre as outras. Mais facilidade no autoatendimento e ótima visualização dos produtos;
- Enorme economia de energia elétrica em comparação com ilhas abertas (cerca de 66% menos consumo);
- Sem necessidade de instalação de dreno para escoamento de água;
- Menor custo de aquisição; redução de custo operacional e custo de manutenção excepcionalmente baixo.

CORES DISPONÍVEIS

PRETO **BRANCO** **BRANCO**
EXTERNO INTERNO

3 CLASSE CLIMÁTICA
25°C / 60% UR

OPÇÕES DE LAYOUT

Pode ser usado como equipamento individual:

IIPG190
ICPG220

Pode ser usado em linha:

IIPG190 ICPG220	IIPG190 ICPG220	IIPG190 ICPG220
----------------------------------	----------------------------------	----------------------------------

Pode ser usado em conjunto completo:

IIPG190	IIPG190 ICPG220	IIPG190
	IIPG190 ICPG220	

DADOS TÉCNICOS



DEGELO AUTOMÁTICO

MODELOS	U. MEDIDA	IIPG 190	ICPG 220
Comprimento	mm	1900	2200
Largura	mm	880	880
Altura	mm	950	950
Peso	kg	130	180
Volume Bruto	L	810	995
Volume Útil	L	580	680
Potência Nominal	W	630	650
Potência Iluminação	W	22	27
Corrente Nominal	A	2,5	2,7
Consumo Mês	kWh/mês	234	237

O processo de degelo do expositor é feito diariamente por meio de uma tecnologia inteligente, que reverte o ciclo de gás refrigerante e aquece as paredes internas do equipamento, permitindo que o gelo derreta e seja coletado por uma calha. A água coletada é direcionada para fora do gabinete evaporando-se no compartimento do motor.

Para evitar o aquecimento dos produtos durante o processo de degelo, o expositor possui grades separadoras nas paredes internas, que mantém os produtos abaixo de -15°C , conforme com as normas de conservação de alimentos.





KPIPG

- Colunas com dupla furação, para regulagem das bandejas;
- Painéis de fundo perfurados para utilização de ganchos;
- Grelha perforada para ventilação dos motores.

DIMENSÕES

KPIPG 190:

1,90m C. x 0,75m L. x 1,41m A;

KPIPG 220:

2,20M C. x 0,75m L. x 1,41m A;

KIT DE PRATELEIRAS PARA ILHAS PLUG'IN



CORES DISPONÍVEIS

PRETO BRANCO

KPIPG

PRETO CINZA

PORTA ETIQUETA



VITRINE PANIFICADORA AUTO SERVICE

VPASA - VPASE



PRATELEIRAS REGULÁVEIS
EM VIDRO TEMPERADO



VPASR

TEMPERATURAS

REFRIGERADA



+2°C A +6°C

AQUECIDA



+60°C A +70°C

AMBIENTE



Temp. Ambiente

- Vitrine auto service, com portas de giro para autoatendimento frontal e portas deslizantes para abastecimento posterior;
- Nicho frontal para embalagens no modelo ambiente e estufa;
- Base mais quatro prateleiras para exposição de bolos, doces, salgados, lanches e panificados.

CORES DISPONÍVEIS

INOX

INTERNO

PRETO

EXTERNO

3D

ACABAMENTO

MODELOS	VPASR 1300	VPASE 1300	VPASA 1300
COMP. mm	1300	1300	1300
LARG. mm	860	860	860
ALT. mm	1900	1860	1860
Tipo	Refrige- rada	Aquecida	Ambiente
Vidros	Duplo LOW-E	Simples	Simples

*Consultar a fábrica para demais dados relacionados a consumo energético.

3 CLASSE CLIMÁTICA
25°C / 60% UR



VPRR

VITRINE PANIFICADORA RETRÔ REFRIGERADA



PLUG'N
PLAY



CERTIFICADO
PELO INMETRO



CONTROLADOR DIGITAL
DE TEMPERATURA



REFRIGERAÇÃO
POR AR FORÇADO



VIDRO DUPLO
LOW-E



PORTAS
DESLIZANTES



ILUMINAÇÃO
EM LED



PRATELEIRAS
REGULÁVEIS
EM VIDRO
TEMPERADO



Design moderno e sofisticado, conta com iluminação interna na cor quente que valoriza seus produtos e iluminação frontal que em conjunto com o acabamento 3D, garante um destaque especial para a sua padaria.





VPRE

VITRINE PANIFICADORA RETRÔ ESTUFA



PLUG'N
PLAY



CERTIFICADO
PELO INMETRO



CONTROLADOR DIGITAL
DE TEMPERATURA



AQUECIMENTO
POR AR FORÇADO



VIDRO SIMPLES
TEMPERADO



PORTAS
DESLIZANTES



ILUMINAÇÃO
EM LED



PRATELEIRAS
REGULÁVEIS
EM VIDRO
TEMPERADO



VPRA

VITRINE PANIFICADORA RETRÔ AMBIENTE



VIDRO
SIMPLES
TEMPERADO



PLUG'N
PLAY



PORTAS
DESLIZANTES



PRATELEIRAS
REGULÁVEIS EM
VIDRO TEMPERADO



ILUMINAÇÃO
EM LED





DADOS TÉCNICOS	Modelo	Tipo	Comprimento	Largura	Altura
	VPRR 1000	Refrigerada	1000 mm	860 mm	1350 mm
	VPRR 1200	Refrigerada	1200 mm	860 mm	1350 mm
	VPRR 1800	Refrigerada	1800 mm	860 mm	1350 mm
	VPRE 800	Estufa	800 mm	860 mm	1350 mm
	VPRE 1000	Estufa	1000 mm	860 mm	1350 mm
	VPRA 1000	Ambiente	1000 mm	860 mm	1350 mm
	VPRA 1200	Ambiente	1200 mm	860 mm	1350 mm
	VPRA 2000	Ambiente	2000 mm	860 mm	1350 mm

3 CLASSE CLIMÁTICA
25°C /
60% UR

TEMPERATURAS

REFRIGERADA

 +2°C A +6°C

AQUECIDA

 +60°C A +70°C

AMBIENTE

 Temp. Ambiente



**CORES
DISPONÍVEIS**

- INOX**
INTERNO
- PRETO**
EXTERNO
- 3D**
ACABAMENTO



BPB 600

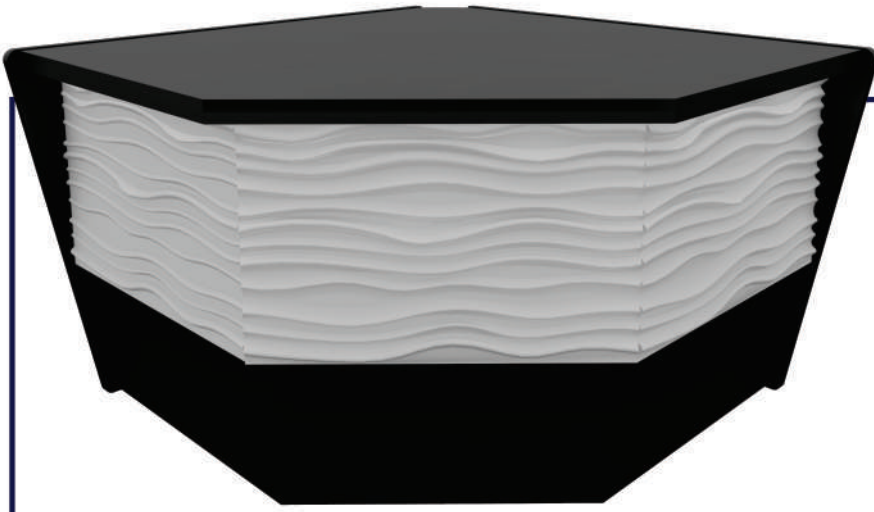
BALCÃO PARA BALANÇA PADARIA

Nicho frontal para exposição e nichos internos para serviço.

DIMENSÕES: 0,60m C. x 0,86m L. x 0,90m A;

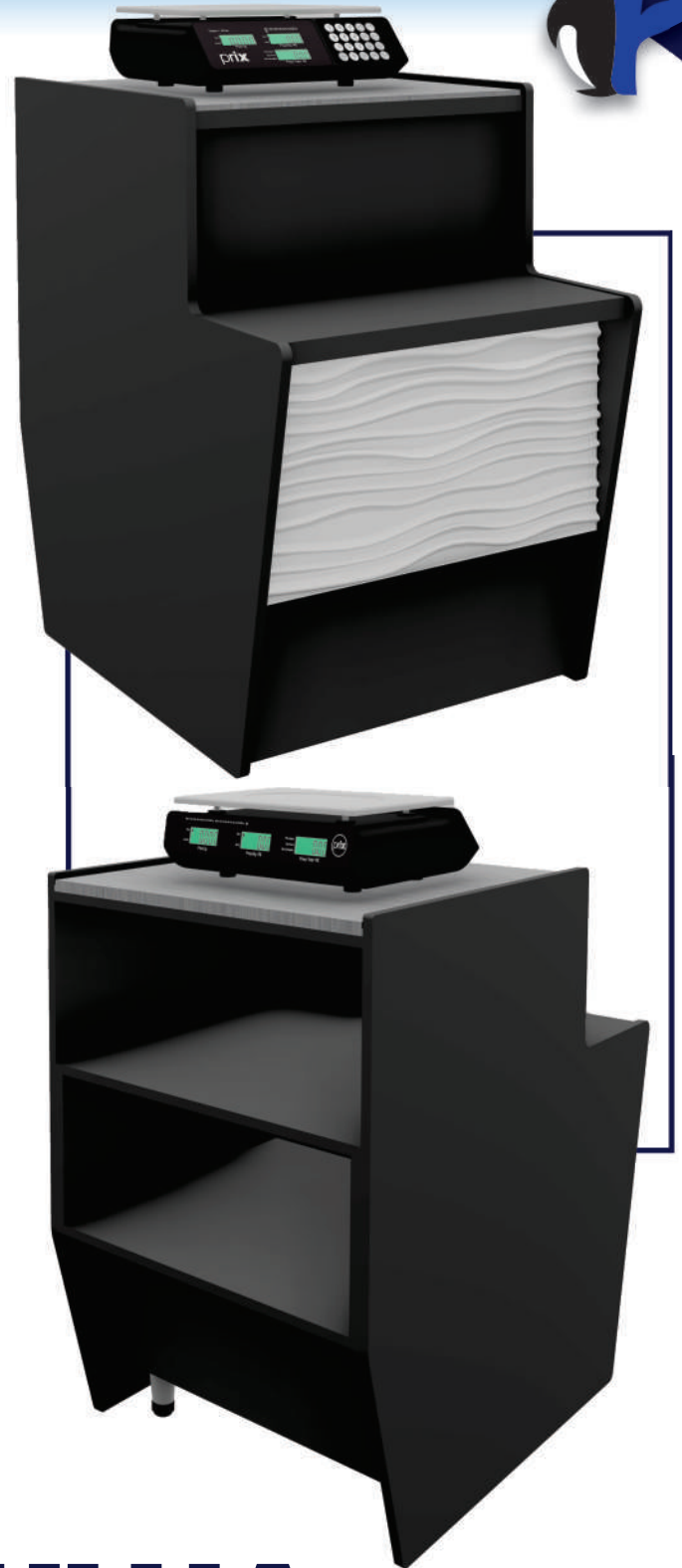
CANTO

BALCÃO EM CANTO PARA PADARIA



Acabamento perfeito para sua linha de panificadoras.

DIMENSÕES: 0,95m C. x 0,95m L. x 0,63m A;



TULHA

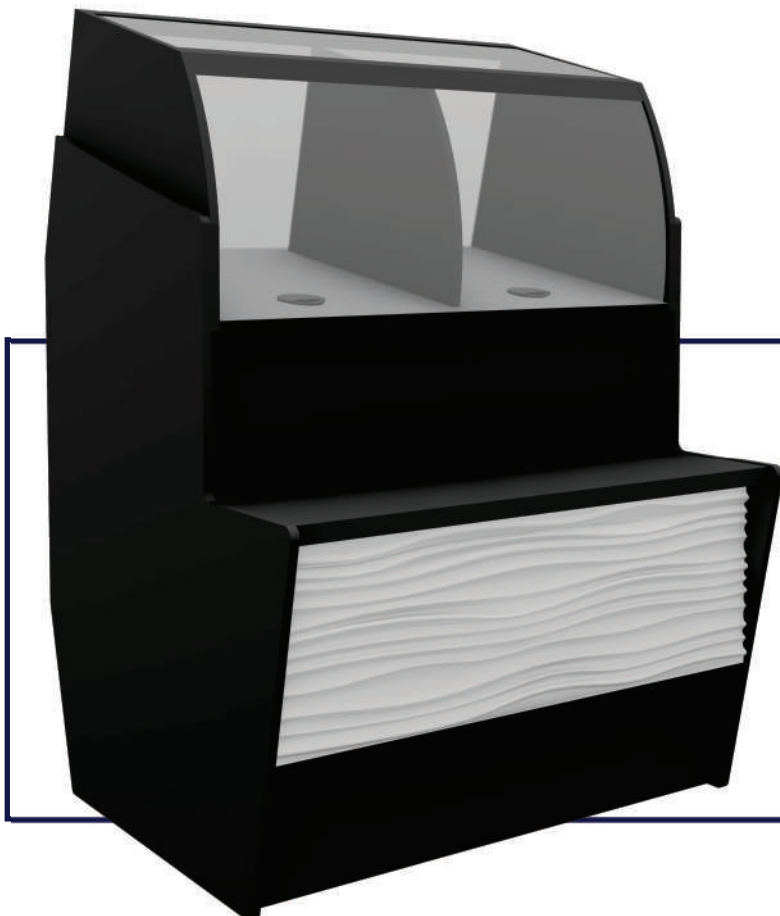
BALCÃO TULHA PARA PÃES

Melhor exposição e armazenamento para pães.

DIMENSÕES:

BT 700: 0,70m C. x 0,86m L. x 1,40m A;

BT 1000: 1,00m C. x 0,86m L. x 1,40m A;





REFRIGERAÇÃO
POR AR FORÇADO



CONTROLADOR DIGITAL
DE TEMPERATURA



DEGELO
AUTOMÁTICO



BAIXO
CONSUMO

TEMPERATURA
0°C A +4°C

- Ideal para apoio em pizzarias, hotéis, restaurantes, supermercados e lanchonetes;
- Refrigeração de frios, laticínios, bebidas e condimentos para preparo de pizzas e alimentos diversos;
- Opcionais: cubas de inox e cúpula de vidro.

MODELOS	BCP 1500	BCP 2000	BCP 2500
COMP. mm	1500	2000	2500
LARG. mm	800	800	800
ALT. mm	1000	1000	1000
PORTAS	01	02	03
CUBAS	06	09	11

*Consultar a fábrica para demais dados relacionados a consumo energético.



CORES DISPONÍVEIS

INOX
EXTERNO

BRANCO
INTERNO

3 CLASSE CLIMÁTICA
25°C / 60% UR

GELADEIRA COMERCIAL e GELADEIRA VERTICAL PARA CERVEJAS



BAIXO
CONSUMO



REFRIGERAÇÃO
POR AR FORÇADO



CONTROLADOR DIGITAL
DE TEMPERATURA



DEGELO
AUTOMÁTICO

- Ideal para apoio em bares pizzarias, hotéis, centros de eventos, restaurantes e lanchonetes;
- Refrigeração de bebidas, cervejas, frios, laticínios, e condimentos para preparo de alimentos diversos;
- Portas cegas com borrachas de vedação e dobradiças inteligentes;
- Base mais três níveis reguláveis de prateleiras.

CORES DISPONÍVEIS

PRETO

BRANCO

EXTERNO

BRANCO

INTERNO

3 CLASSE CLIMÁTICA
25°C / 60% UR

MODELO	COMP. mm	LARG. mm	ALT. mm	Portas	Temperatura	Garrafas em pé	Garrafas deitadas
GVC 2P	830	740	2150	02	-6°C a 0°C	232	340
GVC 4P	1550	740	2150	04	-6°C a 0°C	464	680
GVC 6P	2260	740	2150	06	-6°C a 0°C	696	1000
GVC 8P	2970	740	2150	08	-6°C a 0°C	928	1350
GVC 10P	3560	740	2150	10	-6°C a 0°C	1160	1690
GC 120	1200	740	2150	04	0°C a +5°C		
GC 180	1860	740	2150	06	0°C a +5°C		



MCB e MCI

MINI CÂMARA FRIA



DEGEL
AUTOMÁTICO



REFRIGERAÇÃO
POR AR FORÇADO
OU ESTÁTICA



FÁCIL
INSTALAÇÃO



CONTROLADOR DIGITAL
DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

-3°C
A **0°C**

3 CLASSE CLIMÁTICA
25°C / 60% UR

- Ideal para apoio em hotéis, restaurantes, supermercados, açougues e lanchonetes;
- Refrigeração de carnes e derivados pré-resfriados e não congelados;
- Gancheiras internas superiores fixas e inferiores móveis.
- **MCB:** Mini Câmara Branca **MCI:** Mini Câmara Inox

MODELOS	MCB 400 E MCI 400 E	MCB 600 F MCI 600 F	MCB 800 F MCI 800 F	MCB 1000 F MCI 1000 F	MCB 1100 F MCI 1100 F	MCB 1300 F MCI 1300 F
COMPRIMENTO mm	1260	1800	2000	2300	2500	3000
LARGURA mm	800	900	1000	1000	1065	1065
ALTURA mm	2250	2250	2250	2250	2250	2250
REFRIGERAÇÃO	Estática	Ar Forçado	Ar Forçado	Ar Forçado	Ar Forçado	Ar Forçado
CAPACIDADE	400 Kg	600 Kg	800 Kg	1000 Kg	1100 Kg	1300 Kg

*Consultar a fábrica para demais dados relacionados a consumo energético.

CORES DISPONÍVEIS — **INOX** — **BRANCO** — **INOX** — **BRANCO**

INTERNO EXTERNO

WALK - IN COOLER

Ideais para:

- Refrigerantes;
- Cervejas;
- e outras bebidas.

Vantagens:

Estoque maior;
Bebidas sempre geladas;
Ótima exposição;
Facilidade no abastecimento;



- Portas de vidro para autoatendimento e porta lateral para acesso a estoque e abastecimento;
- Projetos sob medida e personalizados;
- Controle digital de temperatura;
- Perfeita estanqueidade, que reduz o consumo energético;
- Agilidade na instalação, sistema de encaixes macho e fêmea;
- Respeito as normas técnicas.



CÂMARAS

CÂMARAS FRIAS MODULARES

Ideais para:

- Abatedouros e frigoríficos;
 - Supermercados;
 - Açougues;
 - Panificadoras e padarias;
 - Restaurantes;
 - Vinícolas;
 - Indústria de alimentos em geral;
 - Centros de distribuição e de estocagem;
 - Centros de classificação de alimentos.
-
- Projetos sob medida e personalizados;
 - Controle digital de temperatura;
 - Perfeita estanqueidade, que reduz o consumo energético;
 - Agilidade na instalação, sistema de encaixes macho e fêmea;
 - Respeito as normas técnicas.



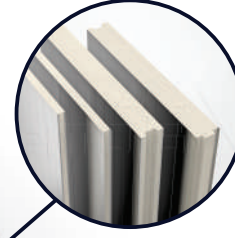
ENCAIXE TIPO MACHO E FÊMEA
FACILIDADE NA INSTALAÇÃO



CANTONEIRAS PARA ACABAMENTO EM TODOS OS CANTOS
MAIOR ESTANQUEIDADE



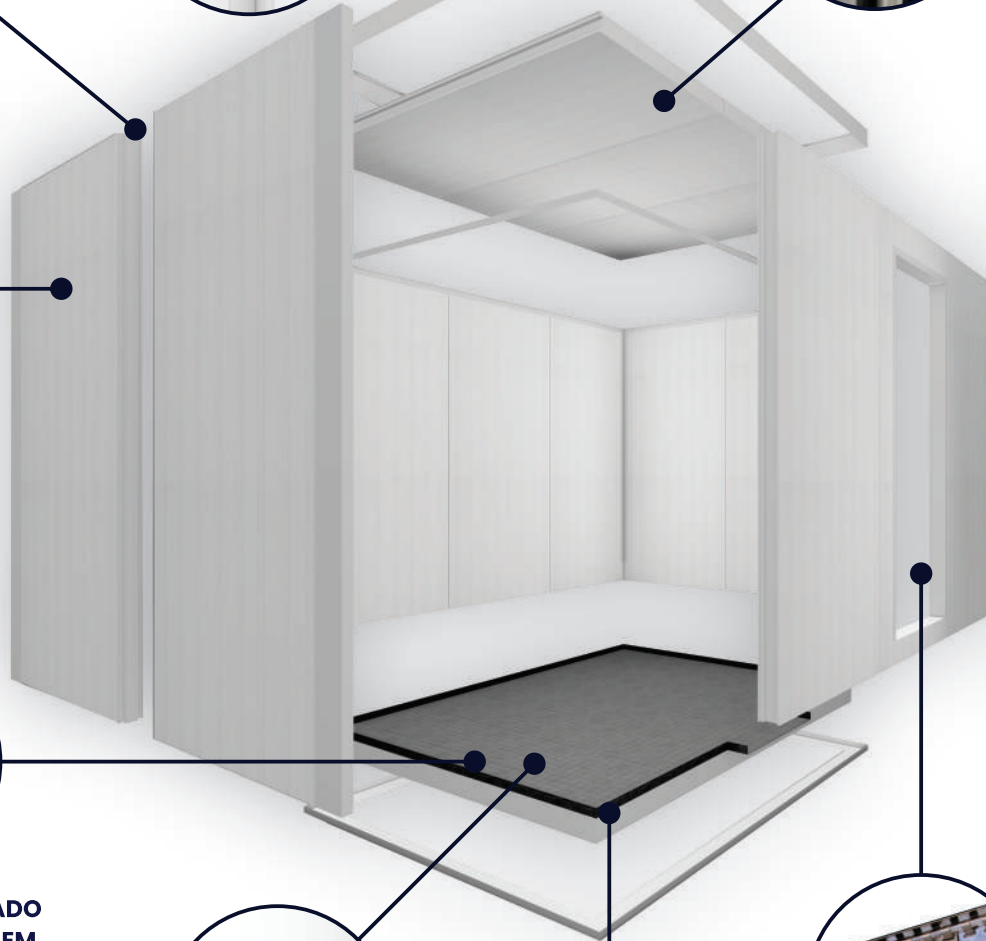
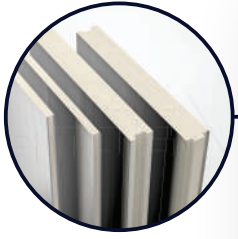
TETO EM EPS / PIR
CONFORME NORMA, RETARDANDE A CHAMA, BAIXA FLAMABILIDADE



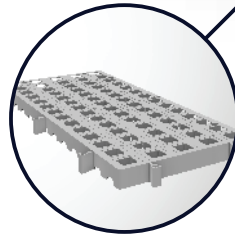
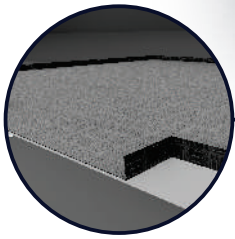
PORTA DE GIRO OU DE CORRER
VERSATILIDADE NA INSTALAÇÃO



PAREDES EM ISOPAINEL
ESPESSURA COMPATÍVEL COM A TEMPERATURA

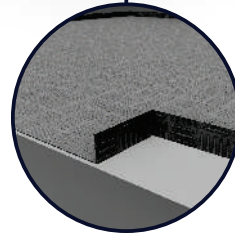


OPÇÃO DE PISO INJETADO COM CHAPA INTERNA EM ALUMÍNIO XADREZ #2.2 mm
ÓTIMO ISOLAMENTO TÉRMICO E RAPIDEZ NA INSTALAÇÃO

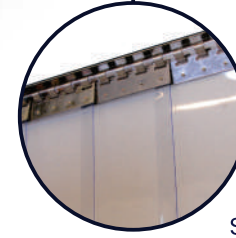


OPCIONAL: ESTRADOS PLÁSTICOS
MAIOR HIGIENE E PROTEÇÃO DO PISO

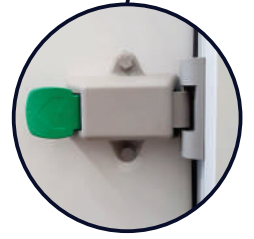
ABAS DE 50MM
100% DE ESTANQUEIDADE SEM INFILTRAÇÃO DE LÍQUIDOS



OPCIONAL: CORTINAS DE PVC
MAIOR HIGIENE E MENOR TROCA DE CALOR COM O AMBIENTE



FECHADURA INTERNA
ANTI-TRAVAMENTO, MAIS SEGURANÇA PARA O OPERADOR



OUTROS DIFERENCIAIS

Sistemas de refrigeração completos: Unidades condensadoras, quadros de comando eletrônicos, evaporadores de ar forçado e componentes de controle e segurança;

Luminárias: suportes especiais contra infiltração de umidade;

Válvulas equalizadoras de pressão.



ROD. SC283 | SAÍDA PARA CHAPECÓ
RUA ITÁLIA | 1124 | BARRAÇÃO | BAIRRO DAS NAÇÕES
89770-000 | SEARA | SC
WWW.PERACCHI.IND.BR | ATENDIMENTO02@PERACCHI.IND.BR
FONE: (49) 3452-1426 | (49) 3452-0151
WHATSAPP: (49) 3452-1426
INSTAGRAM: PERACCHI.EQUIPAMENTOS
FACEBOOK: PERACCHI.LTDA



A TECNOLOGIA DO FUTURO É O NOSSO PRESENTE