

ingecold.com.br

Catálogo de Produtos

Expositores
Conservadores
Preparos
Mobiliários Inox

ingecold*

Expositores e Equipamentos Profissionais

Apresentação



História e Tradição

Desde 1979 a Ingecold produz equipamentos profissionais para alimentação, inspirada pela possibilidade de criar um vínculo de respeito e admiração entre colaboradores, fornecedores e clientes.

A busca constante por qualidade faz com que as linhas de produtos Ingecold possuam certificados e controle de gestão ISO 9001. Os equipamentos também são testados, avaliados e fabricados com materiais adequados para uso profissional.

As linhas de expositores, conservadores, preparo e mobiliário inox Ingecold combinam tecnologia de refrigeração com design nacional e tradição, presente na bagagem de seus sócios desde 1949, quando a família Ingecold entrou no segmento da refrigeração.



Design, produção nacional, experiência, dedicação, paixão, trabalho em equipe, transparência e respeito.

Ao longo dos anos, a Ingecold cresceu, se desenvolveu e ganhou novos colaboradores. Ainda hoje, toda a dedicação, paixão e experiência que envolvem a história da empresa podem ser vistas e sentidas no Vale do Paraíba, em

uma área de produção de 20.000 m². Todos esses fatores fazem da Ingecold uma das empresas mais consolidadas e respeitadas no mercado brasileiro de refrigeração.



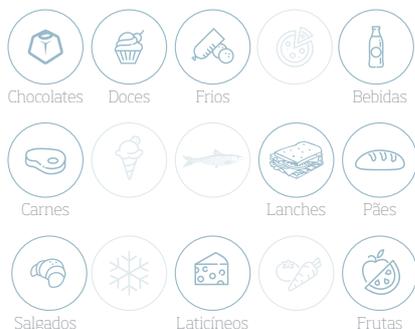
Expositores



Creta

Expositores de Piso Aquecidos, Refrigerados e Neutros

Produto indicado para:



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

Dimensões (CxPxHmm)

070: 700x775x1.200
100: 1.000x775x1.200
130: 1.300x775x1.200
150: 1.500x775x1.200
200: 2.000x775x1.200

Capacidade (m²)

070: 0,32 (1 nível) // 100: 0,47 (1 nível)
130: 0,63 (1 nível) // 150: 0,73 (1 nível)
200: 0,99 (1 nível)

Alimentação (V/Hz)

220 / 60

Peso Líquido (Kg)

070: 80 (R) // 100: 95 (R)
130: 110 (R) // 150: 125 (R)
200: 150 (R)

Potência Nominal (W)

070: 330 (R) / 1.100 (H)
100: 330 (R) / 1.100 (H)
130: 390 (R) / 1.100 (H)
150: 390 (R) // 200: 600 (R)

Corrente Nominal (A)

070: 2,2 (R) // 100: 2,2 (R)
130: 2,6 (R) // 150: 2,6 (R)
200: 4,0 (R)

Temperaturas de Trabalho (°C)

Refrigerado (R): +2/+8 *
Aquecido (H): +60/+70
Neutro (N): -
* Classe Climática 3 (25°C / UR 60%)

Refrigeração / Aquecimento

Estático

Versões

Também em Auto-Serviço.



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.

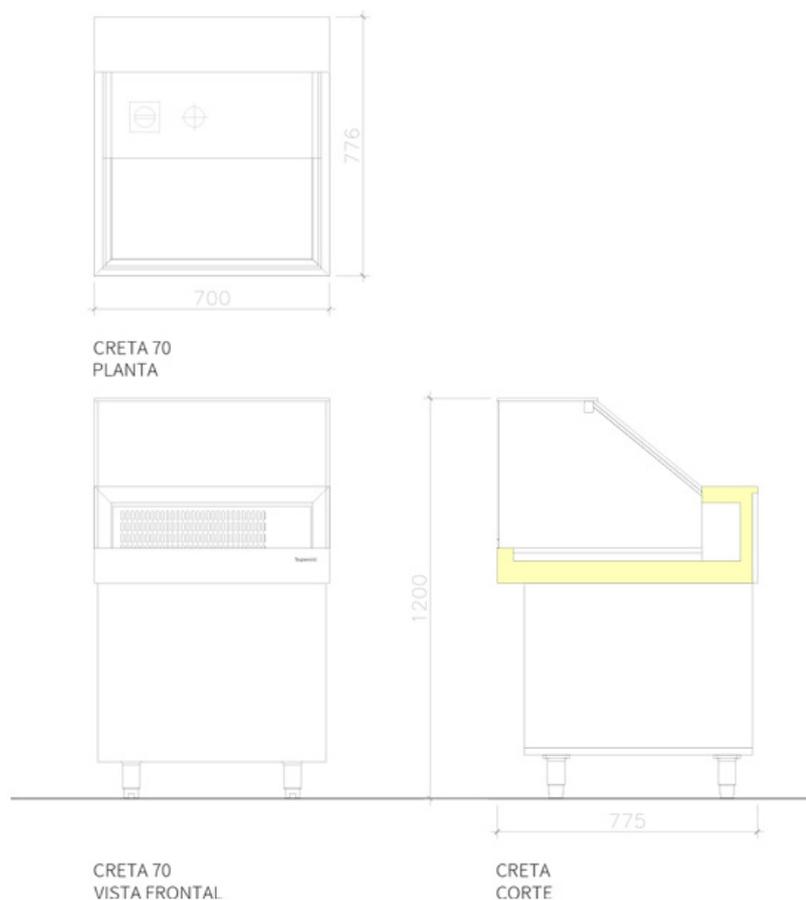
Iluminação

LED.

Central Eletrônica

Comando digital de temperatura.

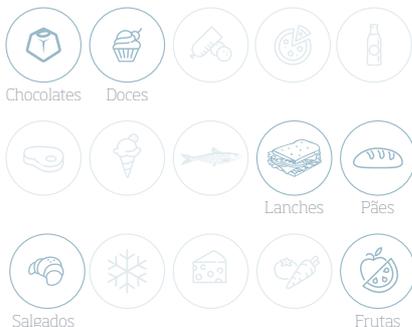
Desenho Técnico



Flat

Expositores de Piso Aquecidos, Refrigerados e Neutros

Produto indicado para:



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

Dimensões (CxPxHmm)

100: 1.000x700x1.250
130: 1.300x700x1.250

Capacidade (m²)

100: 0,42 (1 nível)
130: 0,56 (1 nível)

Alimentação (V/Hz)

220 / 60

Refrigeração / Aquecimento

Ventilado

Peso Líquido (Kg)

100: 95 (R)
130: 110 (R)

Potência Nominal (W)

100: 330 (R) / 1.100 (H)
130: 390 (R) / 1.100 (H)

Corrente Nominal (A)

100: 2,2
130: 2,6

Temperaturas de Trabalho (°C)

Refrigerado (R): +2/+8 *
Aquecido (H): +60/+70
Neutro (N): -
* Classe Climática 3 (25°C / UR 60%)

Degelo (R)

Elétrico

Versões

Chocolate (L): +15/UR 50%;
controle de temperatura e Umidade



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.

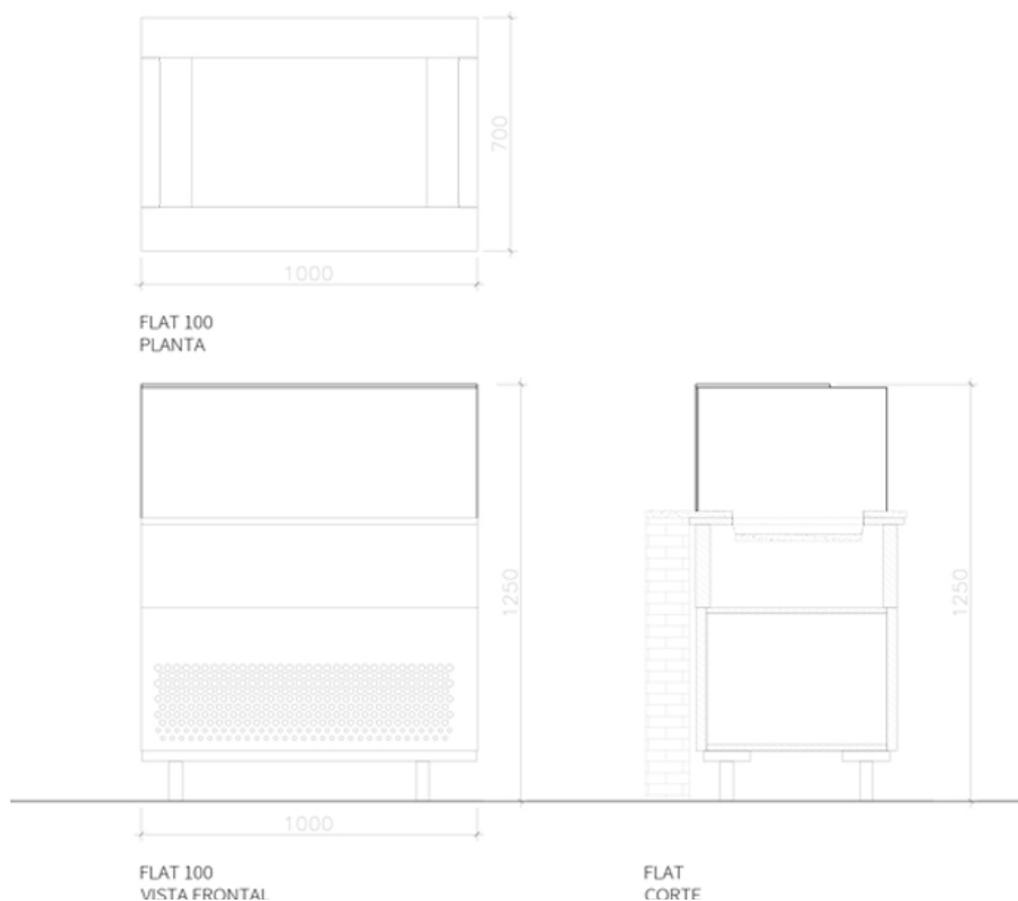
Central Eletrônica

Comando digital de temperatura.

Sistema

Degelo Automático (Frost Free).

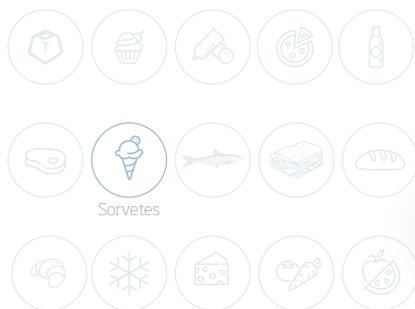
Desenho Técnico



Ciao

Expositores para sorvetes de massa artesanal

Produto indicado para:



Sorvetes



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-Plano, com vidros planos, Ciao-Curvo, com vidros curvos.

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).

Características Técnicas

Dimensões (CxPxHmm)

12/08: 1.170x1.040x1.280

18/12: 1.670x1.040x1.280

Dimensões das Cubas (CxPxHmm)

estreita: 360x165x120 = 5,0 litros

larga: 360x250x080 = 5,4 litros

Alimentação (V/Hz)

220 / 60

Peso Líquido (Kg)

12/08: 210

18/12: 280

Potência Nominal (W)

12/08: 1.700

18/12: 2.200

Corrente Nominal (A)

12/08: 10,9

18/12: 14,1

Temperaturas de Trabalho (°C)

Freezer (F): -18/-13

Degelo

Gás Quente

Versões

Vidro Frontal Curvo ou Vidro Frontal Plano



Dados Construtivos

Acabamento Interno/Externo

Em Aço Inox AISI 304 Cr-Ni 18/8.

Sistema

Ventilado com
Dupla circulação de ar.
Frost Free (degelo automático).

Isolamento

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

Tampa da Unidade Condensadora

Removível para limpeza.

Central Eletrônica

Comando digital de temperatura.

Vidro

Vidros Laterais e Frontal Aquecidos.

Iluminação

LED.

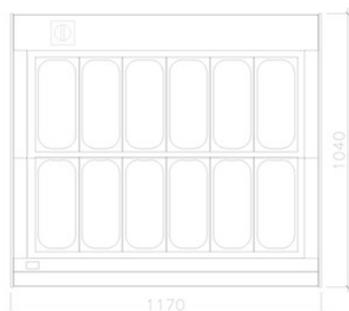
Porta

Portas traseiras em plastiglass.

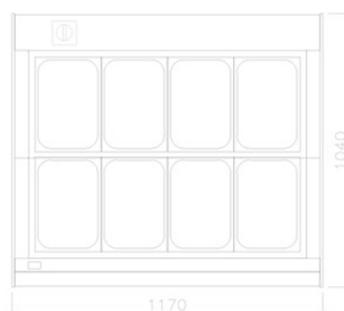
Acessórios (Opcional)

Cubas Gelateria em Aço Inox AISI304
(estreita ou larga).

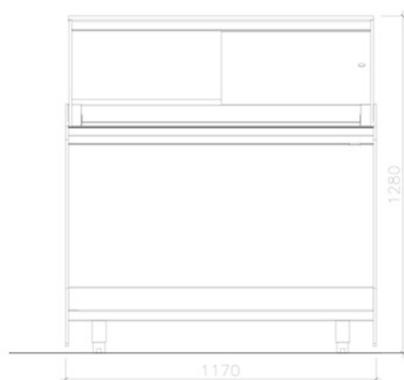
Desenho Técnico



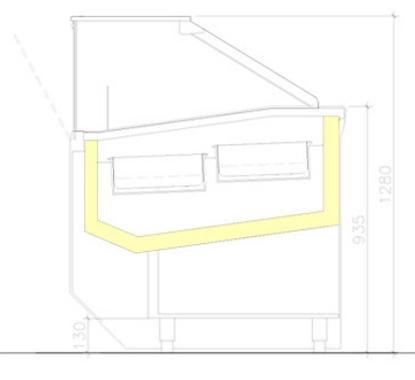
CIAO 12/8 - 12 cubas de 360x165x120mm
PLANTA



CIAO 12/8 - 8 cubas de 360x250x80mm
PLANTA



CIAO 12/8 - VIDRO PLANO
VISTA FRONTAL

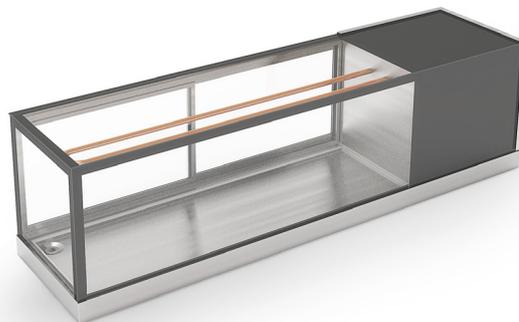
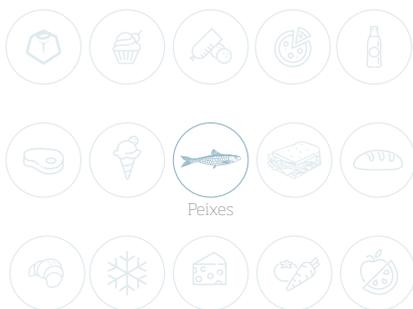


CIAO - VIDRO PLANO
CORTE

Nipo

Expositores para peixes crus

Produto indicado para:



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).

Características Técnicas

Dimensões (CxPxHmm)

140: 1400x325x280

Capacidade (m²)

140:

Alimentação (V/Hz)

220 / 60

Peso Líquido (Kg)

140: 50

Potência Nominal (W)

140: 390

Corrente Nominal (A)

140: 2,0

Temperaturas de Trabalho (°C)

Conservador (C): +0/+8

Degelo

Manual



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

Pista fria com tubo de cobre aéreo.

Vidro

Vidros Duplos Anti-Embaçantes.

Iluminação

LED.

Central Eletrônica

Comando digital de temperatura.

Desenho Técnico



NP 140
PLANTA

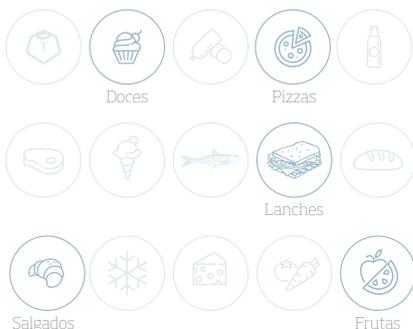


NP 140
VISTA LATERAL

Tunis e Malta

Expositores de Bancada Aquecidos e Refrigerados

Produto indicado para:



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

Dimensões (CxPxHmm)

070: 724x550x540

095: 974x550x540

125: 1.274x550x540

070: 724x550x875 (R)

095: 974x550x875 (R)

125: 1.274x550x875 (R)

Capacidade (m²)

070: 0,37 (2 níveis)

095: 0,49 (2 níveis)

125: 0,64 (2 níveis)

Alimentação (V/Hz)

220 / 60

Peso Líquido (Kg) (Malta//Tunis)

070: 52 (R) / 44 (H) // 54 (R) / 45 (H)

095: 56 (R) / 46 (H) // 58 (R) / 49 (H)

125: 59 (R) / 48 (H) // 61 (R) / 52 (H)

Potência Nominal (W)

070: 390 (R) / 660 (H)

095: 550 (R) / 800 (H)

125: 600 (R) / 920 (H)

Corrente Nominal (A)

070: 2,6 (R)

095: 3,7 (R)

125: 4,0 (R)

Temperaturas de Trabalho (°C)

Refrigerado (R): +5/+10 *

Aquecido (H): +60/+70

* Classe Climática 3 (25°C / UR 60%)

Refrigeração / Aquecimento

Ventilado / Resistência

Degelo

Parada do Motor (R)

Versões

Aquecido também na versão Pizza; incluso discos de Pizza.



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).

Central Eletrônica

Comando digital de temperatura.

Vidro

Temperado. Vidro frontal basculante para facilitar a limpeza.

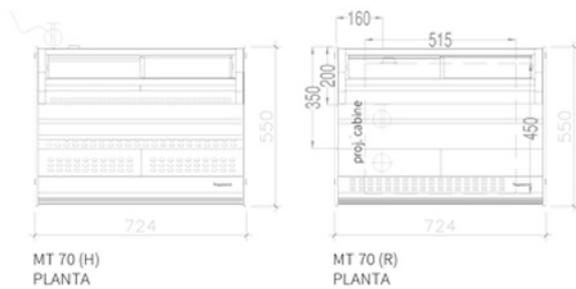
Iluminação

LED.

Porta

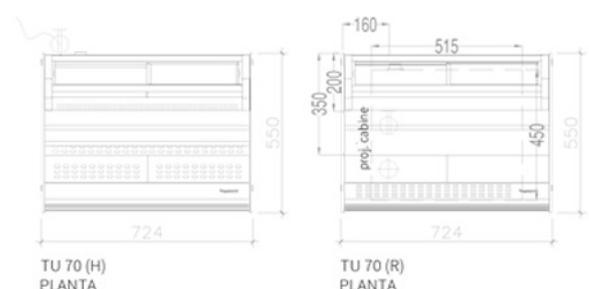
Portas traseiras de correr.

Desenho Técnico



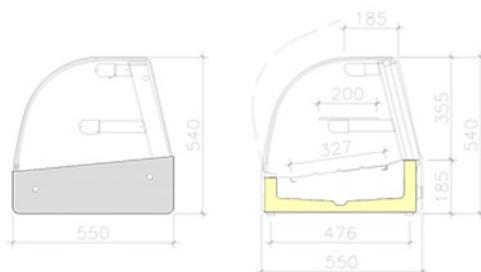
MT 70 (H)
PLANTA

MT 70 (R)
PLANTA



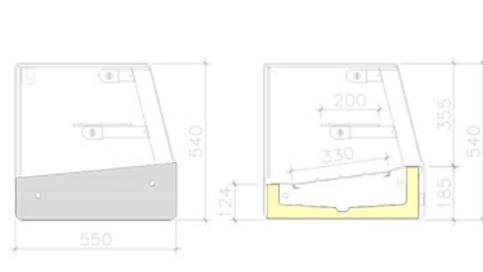
TU 70 (H)
PLANTA

TU 70 (R)
PLANTA



MT (H)
VISTA LATERAL

MT (H)
CORTE



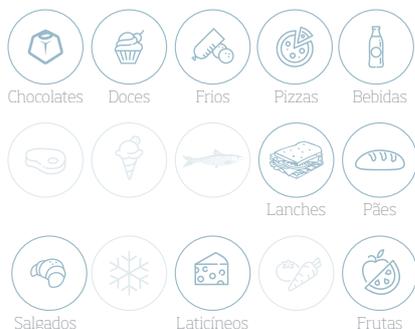
TU (H)
VISTA LATERAL

TU (H)
CORTE

Platina e Ibiza

Expositores de Piso Aquecidos, Refrigerados e Neutros

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 Del.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

Dimensões (CxPxHmm)

070: 720x680x1.340
100: 1.020x680x1.340
130: 1.320x680x1.340

Capacidade (m2)

070: 0,65 (3 níveis)
100: 0,92 (3 níveis)
130: 1,20 (3 níveis)

Alimentação (V/Hz)

220 / 60

Refrigeração / Aquecimento

Ventilado

Peso Líquido (Kg) Ibiza

070: 110 (R) / 47 (H) / 45 (N)
100: 140 (R) / 81 (H) / 76 (N)
130: 150 (R) / 90 (H) / 88 (N)

Peso Líquido (Kg) Tunis

070: 115 (R) / 79 (H) / 76 (N)
100: 145 (R) / 115 (H) / 110 (N)
130: 155 (R) / 125 (H) / 120 (N)

Potência Nominal (W)

070: 590 (R) / 1.100 (H) / 150 (N)
100: 1.100 (R) / 1.100 (H) / 150 (N)
130: 1.100 (R) / 1.100 (H) / 150 (N)

Temperaturas de Trabalho (°C)

Refrigerado (R): +4/+10 *
Aquecido (H): +60/+70
Neutro (N): -
* Classe Climática 3 (25°C / UR 60%)

Corrente Nominal (A)

070: 4,0
100: 7,4
130: 7,4

Versões

Refrigerado também na versão chocolate com controle de Umidificação. (+15°C / UR 50%)



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.

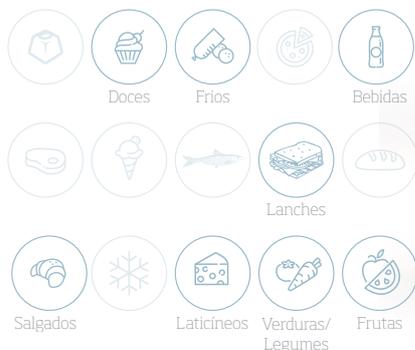
Desenho Técnico



Murano

Expositores de Auto-Serviço Refrigerados

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 (CxPxHmm)

078: 0780x680x1.340

Capacidade (m2)

078: 0,65 (3 níveis)

Alimentação (V/Hz)

220 / 60

Refrigeração

Ventilado

Peso Líquido (Kg)

078: 110

Potência Nominal (W)

078: 750

Corrente Nominal (A)

078: 5,0

Temperaturas de Trabalho (°C)

Refrigerado (R): +4/+10 *

* Classe Climática 3 (25°C / UR 60%).

Degelo

Parada do Motor.

Versões

Versão Vidro Plano, que segue a Linha Del.i, Expositor Platina.

Versão Vidro Curvo, que segue a Linha Del.i, Expositor Ibiza.



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.

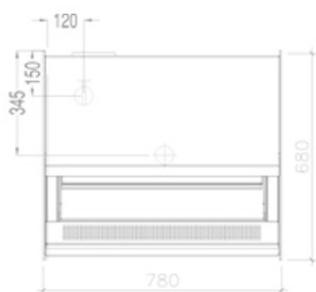
Iluminação

LED em todos os níveis de prateleiras.

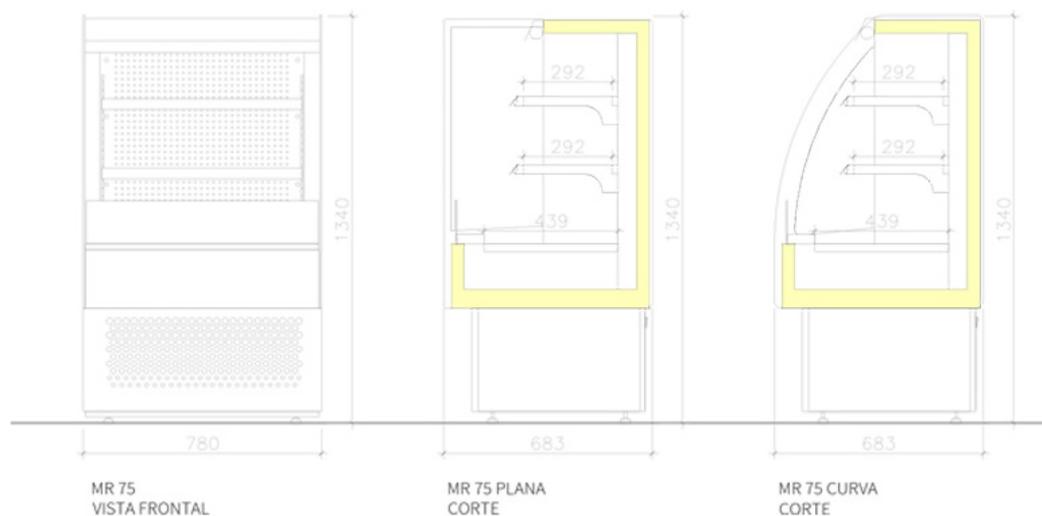
Degelo

Bandeja de evaporação da água de degelo, dispensa dreno.

Desenho Técnico



MR 75
PLANTA



MR 75
VISTA FRONTAL

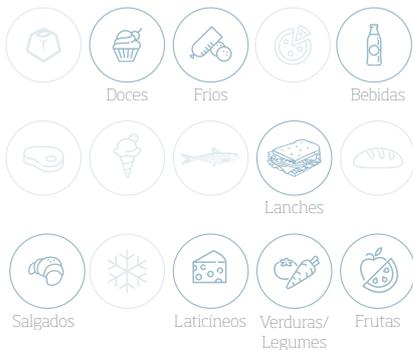
MR 75 PLANA
CORTE

MR 75 CURVA
CORTE

Mural

Expositores de Auto-Serviço Refrigerados

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 (CxPxHmm)

080: 800x700x2.040
120: 1.200x700x2.040

Capacidade (m²)

080: 1,20 (4 níveis)
120: 1,85 (4 níveis)

Alimentação (V/Hz)

220 / 60

Refrigeração / Aquecimento

Ventilado

Peso Líquido (Kg)

080: 110
120: 150

Potência Nominal (W)

080: 2.200
120: 2.200

Corrente Nominal (A)

080: 11,0
120: 11,0

Temperaturas de Trabalho (°C)

Refrigerado (R): +4/+10 *
* Classe Climática 3 (25°C / UR 60%).

Degelo

Elétrico



Dados Construtivos

Acabamento Interno/Externo

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.

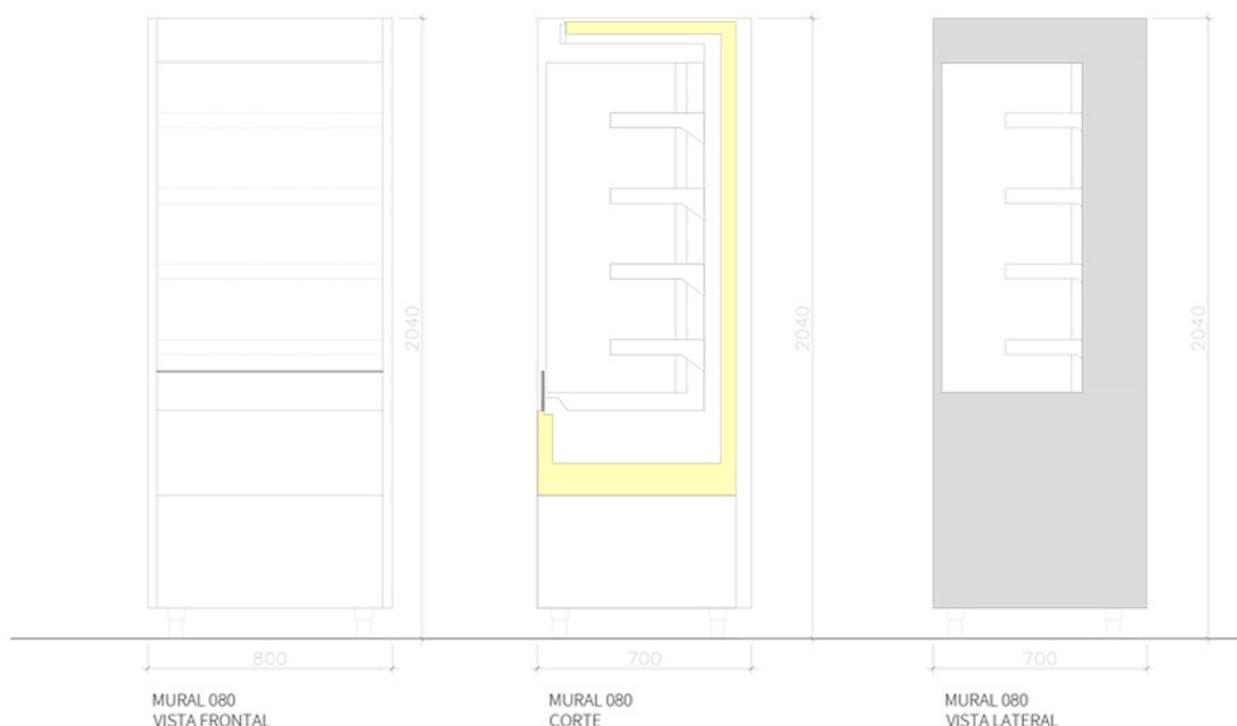
Opcional

Bandeja de evaporação da água de degelo, dispensa dreno.

Laterais com vidro.

Portas de abrir no modelo 120.

Desenho Técnico





Conservadores e Preparos



Horizontal Bar

Refrigeradores e Freezers Horizontais para Bar

Produto indicado para:



Bancadas refrigeradas para profissionais

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.

Características Técnicas

Dimensões (CxPxHmm)

1P: 1.020x600x850 (R) / (F)
2P: 1.400x600x850 (R) / (F)
3P: 1.900x600x850 (R) / (F)
4P: 2.400x600x850 (R)

Capacidade Bruta (Litros)

1P: 100 // 2P: 190
3P: 280 // 4P: 380

Alimentação (V/Hz)

220 / 60

Refrigeração

Ventilado

Peso Líquido (Kg)

1P: 57 // 2P: 72 // 3P: 91 // 4P: 124

Potência Nominal (W)

1P: 390 (R) / 400 (F)
2P: 390 (R) / 620 (F)
3P: 390 (R) / 650 (F)
4P: 530 (R)

Corrente Nominal (A)

1P: 2,4 (R) / 2,7 (F)
2P: 2,6 (R) / 2,8 (F)
3P: 2,6 (R) / 3,5 (F)
4P: 3,6 (R)

Temperaturas de Trabalho (°C)

Refrigerado (R): +2/+8
Freezer (F): -18/-13

Degelo

(R) Parada do Motor
(F) Elétrico

De Série

Prateleira Aramada com pintura epóxi 325 x 430 mm

Versões

Porta de vidro - Refrigerado (R)



Dados Construtivos

Acabamento Interno/Externo

Em Aço Inox AISI 304 Cr-Ni 18/8.
Externo (Piso, Teto e Costas) em Aço Galvanizado.

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.

Sapatas

Polipropileno reguláveis (H 130-160mm).

Porta

Puxador integrado; Fechamento automático <110°.

Gaxetas

Magnéticas, facilmente substituíveis.

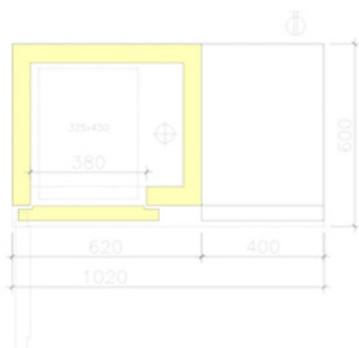
Central Eletrônica

Comando digital de temperatura.

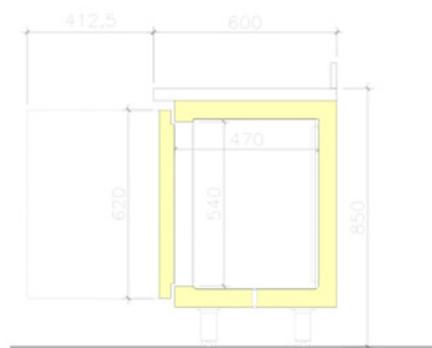
Sistema

Frost Free (Degelo Automático).

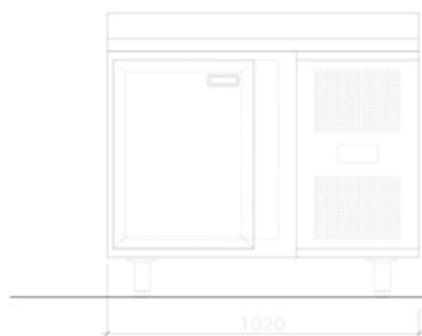
Desenho Técnico



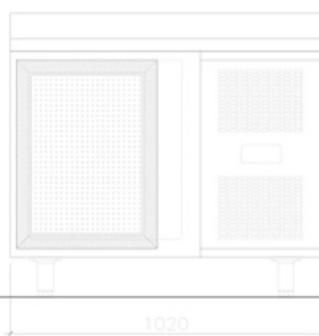
H6 1 PORTA
PLANTA INTERNA



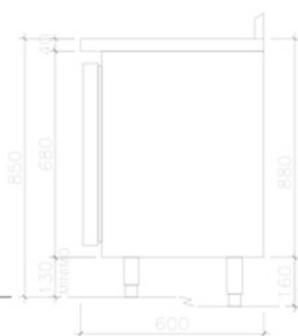
H6 COM TF
CORTE



H6 1 PORTA INOX
VISTA FRONTAL



H6 1 PORTA VIDRO
VISTA FRONTAL



H6 COM TF
VISTA LATERAL

Horizontal Gastronorm

Refrigeradores e Freezers Horizontais para Cubas Gastronorm

Produto indicado para:



Bancadas refrigeradas para profissionais

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.

Características Técnicas

Dimensões (CxPxHmm)

1P: 1.020x700x850 (R) / (F)
2P: 1.400x700x850 (R) / (F)
3P: 1.900x700x850 (R) / (F)
4P: 2.400x700x850 (R)

Dimensões das Cubas (CxPxHmm)

1P: 117 // 2P: 234
3P: 350 // 4P: 468

Alimentação (V/Hz)

220 / 60

Refrigeração

Ventilado

Peso Líquido (Kg)

1P: 62 // 2P: 78 // 3P: 102 // 4P: 129

Potência Nominal (W)

1P: 390 (R) / 400 (F)
2P: 390 (R) / 620 (F)
3P: 390 (R) / 650 (F)
4P: 530 (R)

Corrente Nominal (A)

1P: 2,4 (R) / 2,7 (F)
2P: 2,6 (R) / 2,8 (F)
3P: 2,6 (R) / 3,5 (F)
4P: 3,6 (R)

Temperaturas de Trabalho (°C)

Refrigerado (R): +2/+8

Freezer (F): -18/-13

Degelo

(R) Parada do Motor

(F) Elétrico

De Série

Prateleira Aramada com pintura epóxi 325 x 530mm.

Compatível com cubas GN 1/1

Versões

Porta de vidro - Refrigerado (R)

Kit de Gavetas Refrigeradas

3x1/3 ou 2x1/2 ou 1x1/3 + 1x2/3



Dados Construtivos

Acabamento Interno/Externo

Em Aço Inox AISI 304 Cr-Ni 18/8.
Externo (Piso, Teto e Costas) em Aço Galvanizado.

Isolamento

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

Tampa da Unidade Condensadora

Removível para limpeza condensador em Aço Inox AISI 304.

Cremalheiras e Guias Internas

Em Aço Inox AISI 304 Cr-Ni 18/8.

Sapatas

Polipropileno reguláveis (H 130-160mm).

Porta

Puxador integrado; Fechamento automático <110°.

Gaxetas

Magnéticas, facilmente substituíveis.

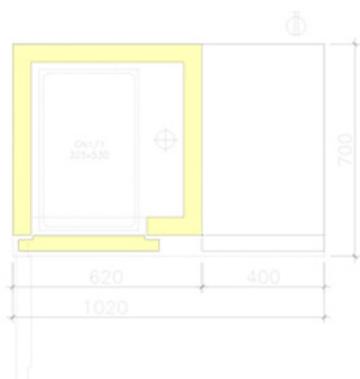
Central Eletrônica

Comando digital de temperatura.

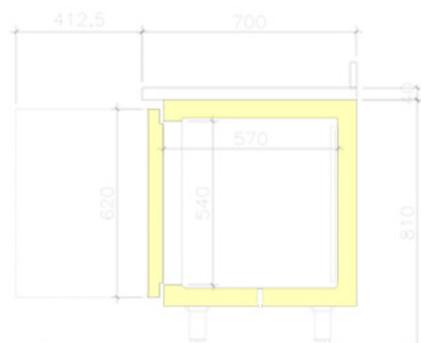
Sistema

Frost Free (Degelo Automático).

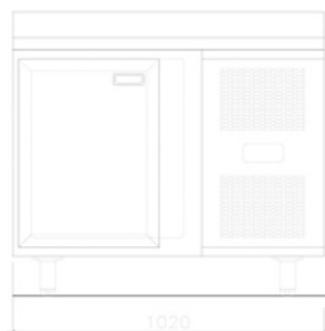
Desenho Técnico



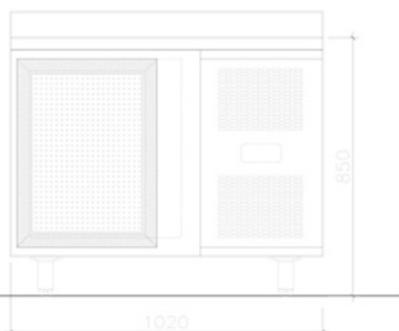
H7 1 PORTA
PLANTA INTERNA



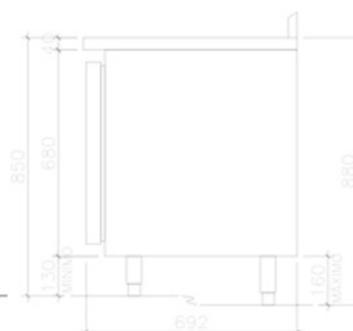
H7 COM TF
CORTE



H7 1 PORTA INOX
VISTA FRONTAL



H7 1 PORTA VIDRO
VISTA FRONTAL



H7 COM TF
VISTA LATERAL

Horizontal Tampa

Conservador e Freezer Horizontal com Tampa

Produto indicado para:



Bancadas refrigeradas para profissionais

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.

Características Técnicas

Dimensões (CxPxHmm)

100: 1.000x680x950

150: 1.500x680x950

Capacidade Bruta (Litros)

100: 212

150: 225

Alimentação (V/Hz)

220 / 60

Refrigeração

Ventilado

Peso Líquido (Kg)

100: 72

150: 90

Potência Nominal (W)

100: 550

150: 620

Corrente Nominal (A)

100: 2,5

150: 3,5

Temperaturas de Trabalho (°C)

Conservador (C): -5/+2

Refrigerador (R): +2/+8

Degelo

Elétrico



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 isolação de 60mm.

Tampa da Unidade Condensadora

Removível para limpeza do condensador.

Tampa

Deslizante.

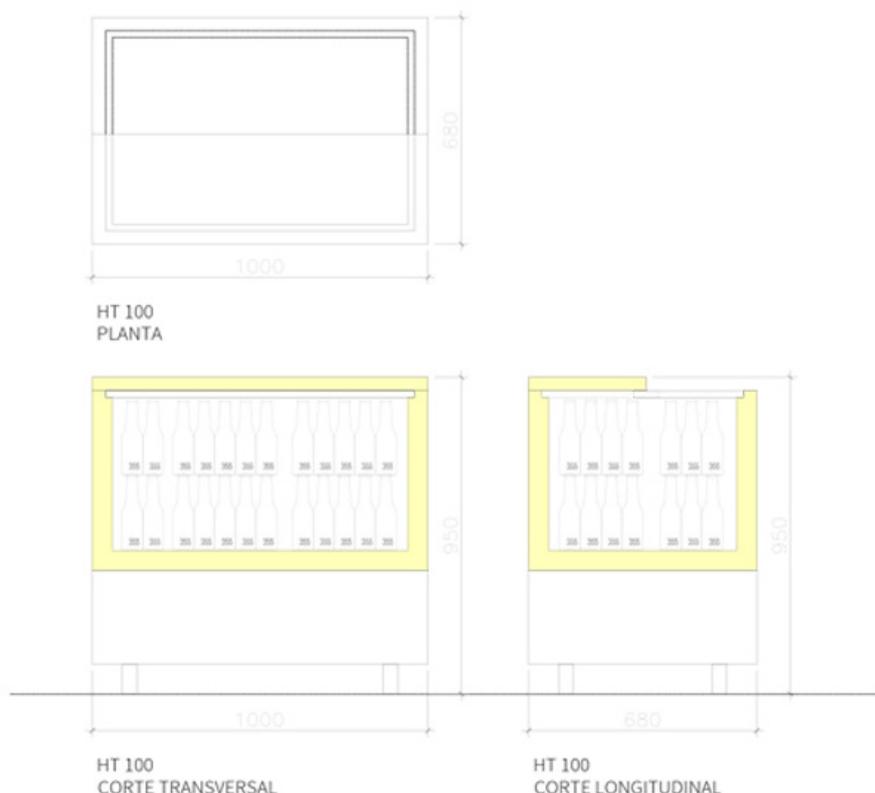
Central Eletrônica

Comando digital de temperatura.

Sistema

Frost Free (Degelo Automático).

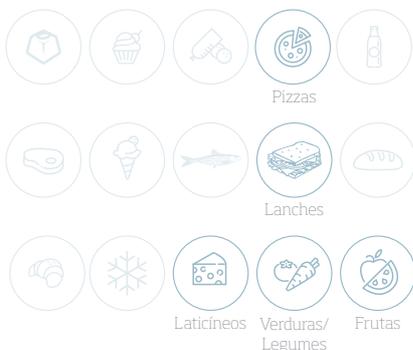
Desenho Técnico



Saladete

Estação para preparo de lanches, pizzas e saladas

Produto indicado para:



Praticidade para pizzarias e lanchonetes

O design da linha Saladete.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 altileno 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

Dimensões (CxPxHmm)

1P: 1.020x715x980

2P: 1.400x715x980

3P: 1.900x715x980

Capacidade Bruta (litros)

1P: 115 // 2P: 234 // 3P: 350

Quantidade das Cubas

1P: 10 x Gn 1/6

2P: 16 x Gn 1/6

3P: 10 x Gn 1/6 + 6 x Gn 1/3

Alimentação (V/Hz)

220 / 60

Peso Líquido (Kg)

1P: 71 // 2P: 85 // 3P: 98

Potência Nominal (W)

1P: 420 // 2P: 420 // 3P: 530

Corrente Nominal (A)

1P: 2,6 // 2P: 2,6 // 3P: 3,5

Refrigeração

Mista:

Ventilado (conservador)

e

Estático (cubas)

Temperaturas de Trabalho (°C)

Conservador (C): +2/+8

De Série

1P: 10 x Gn 1/6

2P: 16 x Gn 1/6

3P: 10 x Gn 1/6 + 6 x Gn 1/3

Prateleira 325 x 530mm gradeada
pintura epóxi

Versões

Porta de vidro

Suporte superior



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 injeção de 60mm.

Cremalheiras e Guias Internas

Em Aço Inox AISI 304 Cr-Ni 18/8.

Porta

Fechamento automático e puxador Integrado de alumínio.

Pista

Fria para GN 1/6.

Tampo de Trabalho

Tábua de Altileno sobre o tampo de trabalho.

Depósito

Refrigerado para GN 1/1.

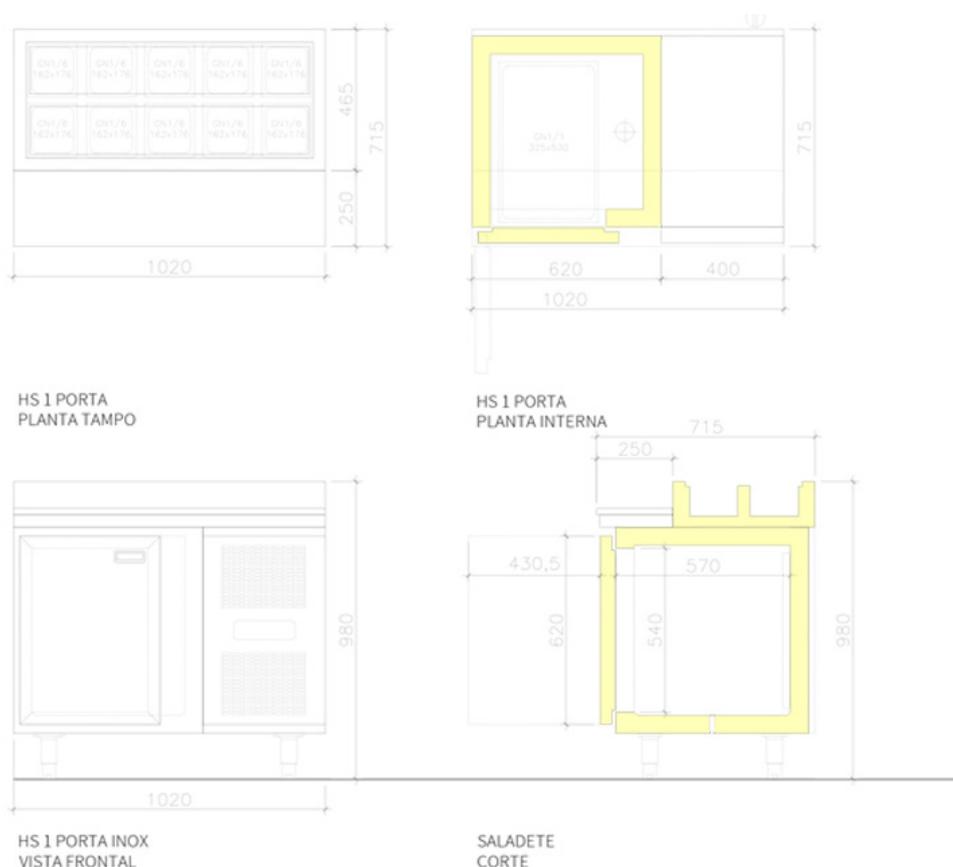
Gaxetas

Magnéticas, facilmente substituíveis.

Central Eletrônica

Comando digital de temperatura e degelo automático.

Desenho Técnico



Vertical

Refrigeradores e Freezers Verticais

Produto indicado para:



Refrigeradores de alta tecnologia

Projetados com materiais e componentes de alta qualidade e tecnologia, os refrigeradores verticais V7 (Compacto) e V9 (Plus) que compõem a família Vertical.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.

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

Características Técnicas

Dimensões (CxPxHmm)

V7: 680x740x1.980
V7: 680x768x1.980 (Porta Vidro)
V9: 680x970x1.980
V9: 680x998x1.980 (Porta Vidro)

Capacidade Bruta (litros)

V7: 440
V9: 618

Alimentação (V/Hz)

220 / 60

Refrigeração

Ventilado

Peso Líquido (Kg)

V7: 138
V9: 160

Potência Nominal (W)

V7: 390 (R) / 1050 (F)
V9: 420 (R) / 1200 (F)

Corrente Nominal (A)

V7: 2,6 (R) / 4,8 (F)
V9: 2,8 (R) / 8,7 (F)

Degelo

Parada do Motor (R)
Elétrico (C) / (F)

Temperaturas de Trabalho (°C)

Refrigerado (R): +2/+8
Conservação (C): -5/+2
Freezer (F): -22/-15

De Série

4 Prateleiras Aramadas (pintura epóxi)
V7: 530x490mm
V9: 530x720mm

Versões

Porta de vidro com iluminação LED.



Dados Construtivos

Acabamento Interno/Externo

Em Aço Inox AISI 304 Cr-Ni 18/8.
Externo (Teto e Costas) em Aço Galvanizado.

Isolamento

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

Cremalheiras e Guias Internas

Em Aço Inox AISI 304 Cr-Ni 18/8.

Tampa da Unidade Condensadora

Removível para limpeza do condensador em Aço Inox AISI304.

Sapatas

Polipropileno reguláveis (H 130-160mm).

Porta

Puxador Integrado; fechamento automático <110°.

Gaxetas

Magnéticas, facilmente substituíveis.

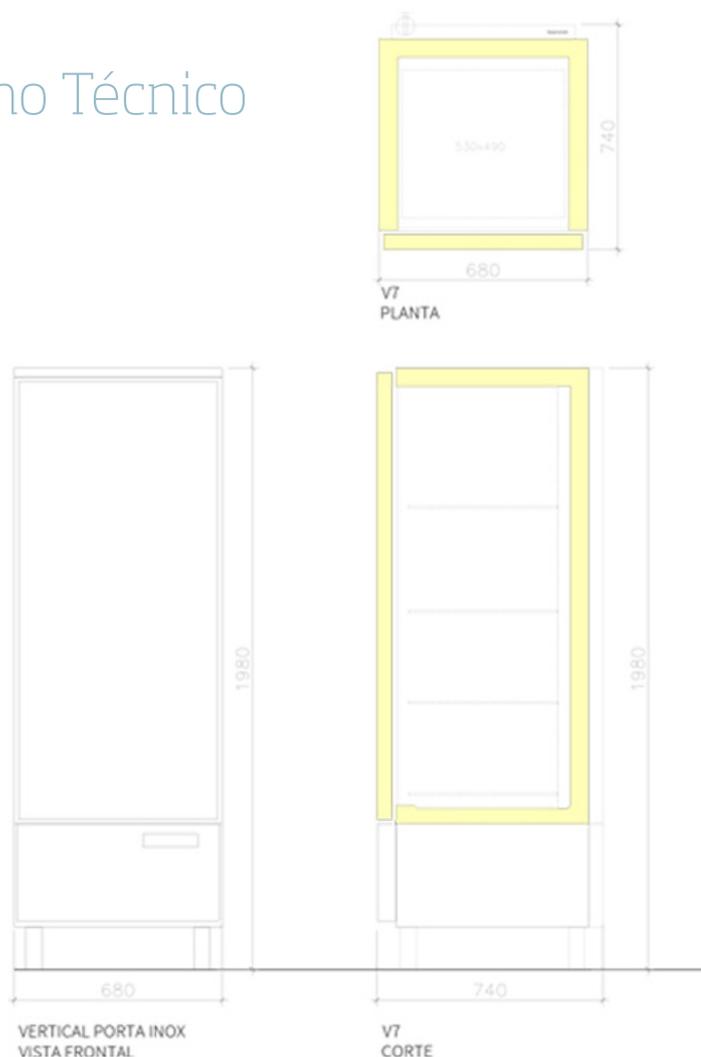
Central Eletrônica

Comando digital de temperatura.

Sistema

Ventilado e Frost Free (Degelo Automático).

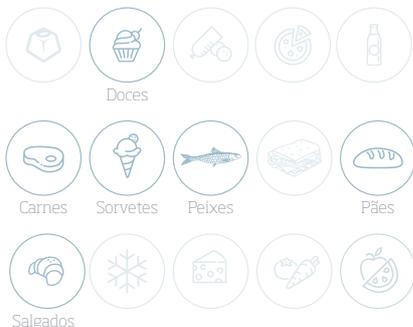
Desenho Técnico



Ultra Congeladores

Equipamentos para preparo

Produto indicado para:



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 congelar e descongelar, porta com fechamento automático a menos de 115° e opções de ajustes nas prateleiras e armazenamento interno em bandeja 60x40 cm ou GN1/1.

Características Técnicas

Dimensões (CxPxHmm)

S: 780x800x900
M: 780x800x1.300
L: 780x800x1.950

Funcionamento

Resfriar / Congelar

Capacidade Bruta (Kg) / (Kg)

S: 18 (resfriar) / 12 (congelar)
M: 25 (resfriar) / 16 (congelar)
L: 50 (resfriar) / 30 (congelar)

Capacidade bandeja (40x60x06 cm)

S: 05 // M: 08 // L: 15

Alimentação (V/Hz)

S: 220 / 60
M: 220 / 60
L: 400 3N / 60

Peso Líquido (Kg)

S: 93 // M: 124 // L: 163

Potência Nominal (W)

S: 1.400 // M: 2.000 // L: 2.500

Corrente Nominal (A)

S: 6,5 // M: 9,2 // L: 8,0

Temperaturas de Trabalho (°C)

Ultra (U): -40/-20

Ciclo de Processo (°C/min)

(Resfriar): +90>+3 / 90
(Congelar): +90>-18 / 240

De série

Sonda espeto para medição de temperatura no interior do produto.
Ajuste de prateleira compatível com:
Bandejas 60x40 cm ou Cubas GN1/1.

Dados Construtivos

Acabamento Interno/Externo

Em Aço Inox AISI 304 Cr-Ni 18/8.
Externo (Piso e Costas) em Aço Galvanizado.

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.

Porta

Puxador integrado.
Fechamento automático à menos de 110°.

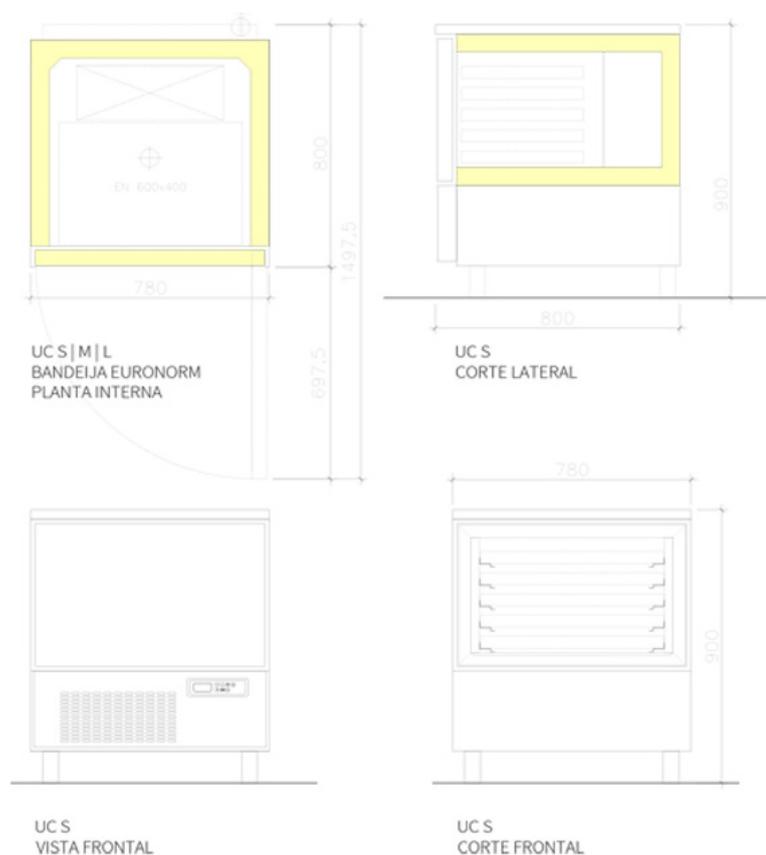
Gaxetas

Magnéticas, facilmente substituíveis.

Central Eletrônica

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

Desenho Técnico





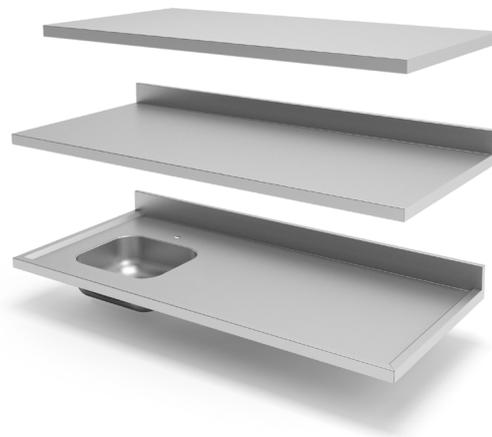
Móveis multiuso para profissionais

A linha Mobil.i é composta por modelos diversos: mesas, gabinetes, pias, armários, estantes, prateleiras e tampos. Ideais para preparação de alimentos em ambientes profissionais, como restaurantes, padarias, confeitarias, rotisseries, caterings, cozinhas e laboratórios profissionais.

Fabricados em aço Inox, os móveis da linha Mobil.i estão disponíveis em diversas medidas e profundidades. Altamente resistentes a altas e baixas temperaturas, são versáteis e perfeitamente adaptáveis a qualquer ambiente, duráveis e de fácil manutenção.

Mobiliários Inox





Características Técnicas

Dimensões (CxPxHmm)

Módulo 040

040: 400x600x850 / 400x700x850

080: 800x600x850 / 800x700x850

120: 1.200x600x850 / 1.200x700x850

160: 1.600x600x850 / 1.600x700x850

Módulo 040

045: 450x600x850 / 450x700x850

090: 900x600x850 / 900x700x85

135: 1.350x600x850 / 1.350x700x850

180: 1.800x600x850 / 1.800x700x850

Tampos

TF: Tampo com Frontão // TL: Tampo Liso //

TC: Tampo Com Cuba *

* Cubas dimensões (cm)

30: Ø30x15 // 34: 34x40x17 // 43: 40x34x17 // 54: 50x40x20

De série

Sapata niveladora de propileno.

Versão

GB: Gabinete aberto // GP: Gabinete com portas

Opcional

Prateleira intermediária Sapata niveladora de propileno.

Dimensões (CxPxHmm)

Série 6

(700----240)*x600x850

Série 7

(700----240)*x700x850

*variação de 100 em 100mm

Versão

TF: Tampo com Frontão

TL: Tampo Liso

TC: Tampo Cuba *

* Cubas dimensões (cm)

30: Ø30x15

34: 34x40x17

43: 40x34x17

54: 50x40x20

Tampo

Tampo de Trabalho em Chapa Aço Inox AISI 304 bitola #18 (espessura de 1,2mm).

Mesas

Armários



Características Técnicas

Dimensões (CxPxHmm)

Série6

(700----240)*x600x850

Série7

(700----240)*x700x850

*variação de 100 em 100mm

Versão

TF: Tampo com Frontão

TL: Tampo Liso

TC: Tampo Cuba *

* Cubas dimensões (cm)

30: Ø30x15 // 34: 34x40x17 // 43: 40x34x17 // 54: 50x40x20

De série

Sapata niveladora de propileno

Versão

MC: Mesa contraventada

MP: Mesa com prateleira

Estrutura

Em aço Inos AISI 304.

Tampo

Tampo de Trabalho em Chapa Aço Inox AISI 304 bitola #18 (espessura de 1,2mm).

Dimensões (CxPxHmm)

Série 4

090: 900x400x1850

Série 5

090: 900x500x1850

De série

3 Planos intermediários

Estrutura

Em chapa de Aço Inox AISI 304.

Portas

Portas de Abrir.

Estantes

Prateleiras



Características Técnicas

Dimensões (CxPxHmm)

Série 4

(700----1900)*x400x1850

Série 5

(700----1900)*x500x1850

*variação de 100 em 100mm

Versão

LI: Prateleira Lisa

PE: Prateleira Perfurada

De série

4 Planos (Lisos ou Perfurados)

De série

Sapata niveladora de propileno.

Estrutura

Em chapa de Aço Inox AISI 304.

Planos

Plano em chapa de Aço Inox AISI 304 com reforço em chapa dobrada (formato ômega).

Dimensões (CxPxHmm)

Série 3

(700----190)*x300x125

Série 4

(700----190)*x400x125

*variação de 100 em 100mm

Versão

LI: Lisa

PE: Perfurada

De série

Mão francesa em Chapa de Aço Inox AISI 304, para aparafusar na parede.

Estrutura

Em Aço Inox AISI 304.

Lava-mãos

Gaveta Café



Características Técnicas

Dimensões (CxPxHmm)

040: 400x400x250

Cuba dimensão (cm)

30: Ø30x15

Estrutura

Em Aço Inox AISI 304 com furos para aparafusar na parede.

Tampo

Tampo com Cuba Estampada Soldada em Chapa Aço Inox AISI 304 bitola #18 (espessura de 1,2mm).

Dimensões (CxPxHmm)

240X400X155

Estrutura

Em chapa de Aço Inox AISI 304.

ingecold*

Expositores e Equipamentos Profissionais

Av. Eurico Ambrogi Santos, 1.370
Distrito Industrial - Taubaté/SP - Brasil
CEP 12042-010

+55 12 2125 4000 - fábrica
+55 11 3714 6588 - comercial
comercial@ingecold.com.br

