

[ingecold.com.br](http://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 m<sup>2</sup>. Todos esses fatores fazem da Ingecold uma das empresas mais consolidadas e respeitadas no mercado brasileiro de refrigeração.



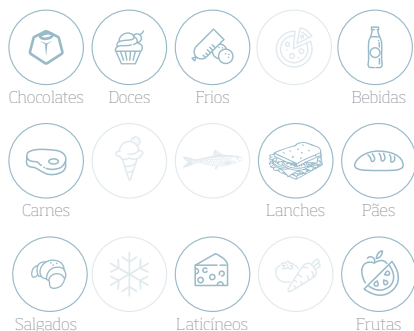
# Expositores



# 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 (m<sup>2</sup>)

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/m<sup>3</sup>.

### Tampa da Unidade Condensadora

Removível para limpeza do condensador.

### Porta

Portas traseiras em plastiglass.

### Vidro

Temperado .  
Vidro frontal basculante para facilitar a limpeza.

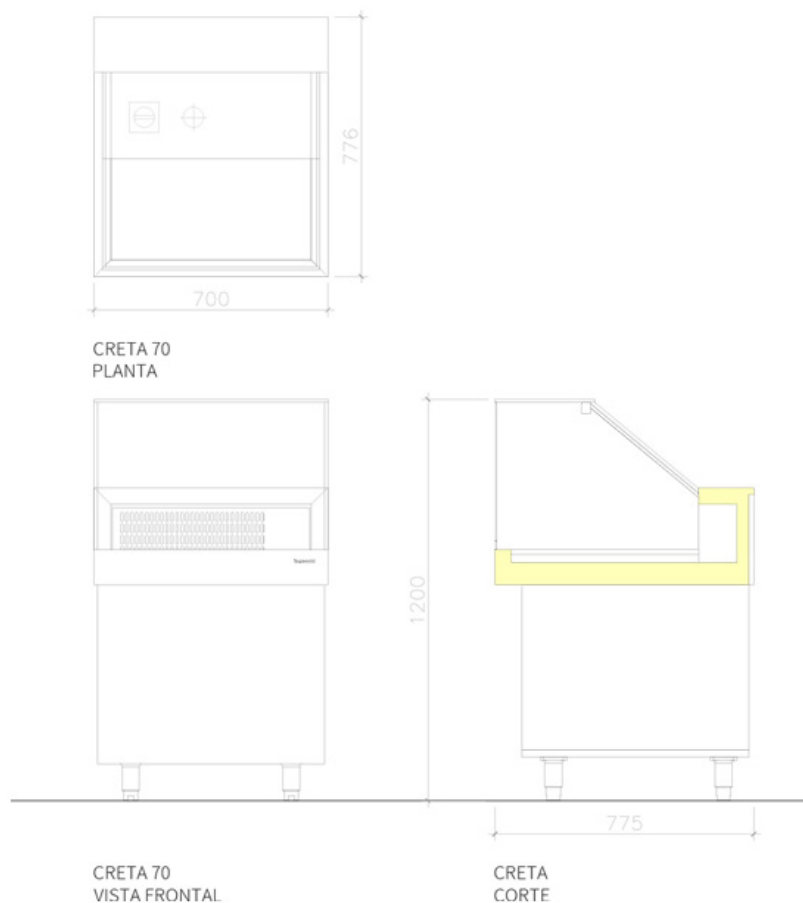
### Iluminação

LED.

### Central Eletrônica

Comando digital de temperatura.

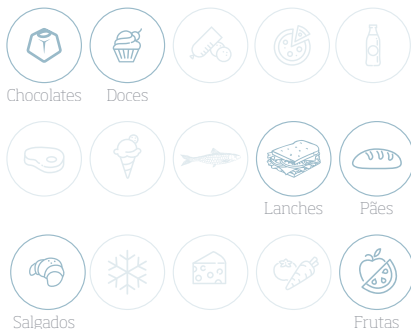
## Desenho Técnico



# 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 (m<sup>2</sup>)

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/m<sup>3</sup>.

### 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.

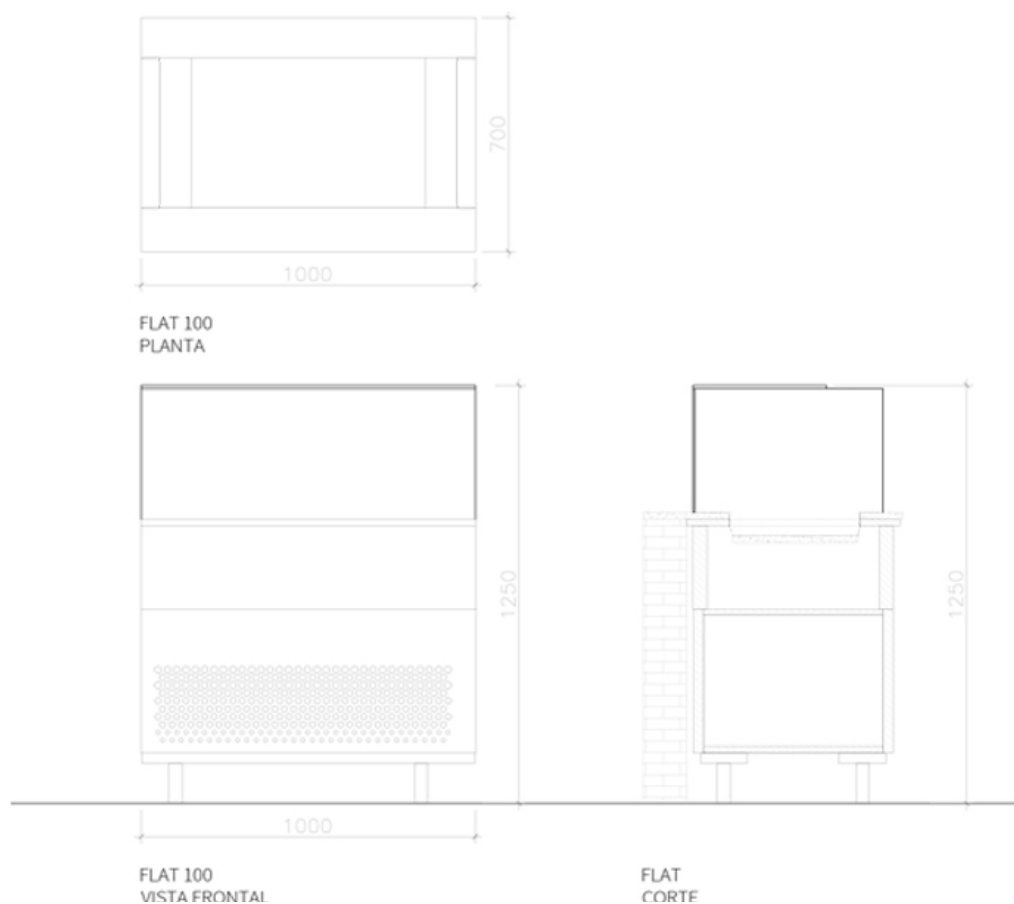
### Central Eletrônica

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/m<sup>3</sup>.

### Tampa da Unidade Condensadora

Removível para limpeza.

### Central Eletrônica

Comando digital de temperatura.

### Vidro

Vidros Laterais e Frontal Aquecidos.

### Iluminação

LED.

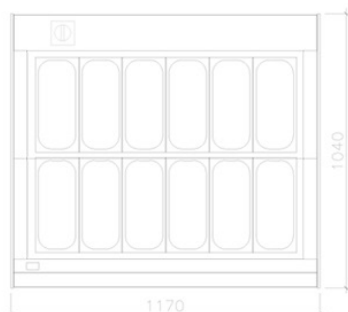
### Porta

Portas traseiras em plastiglass.

### Acessórios (Opcional)

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

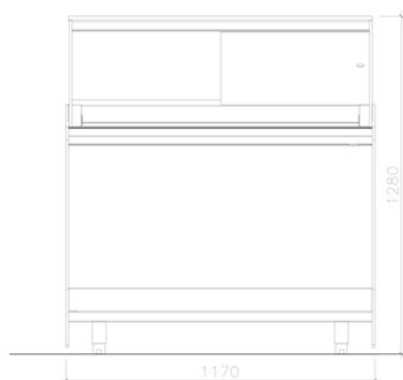
## Desenho Técnico



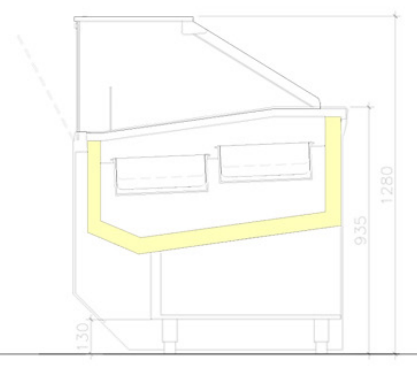
CIAO 12/8 - 12 cubas de 360x165x120mm  
PLANTA



CIAO 12/8 - 8 cubas de 360x250x80mm  
PLANTA



CIAO 12/8 - VIDRO PLANO  
VISTA FRONTAL

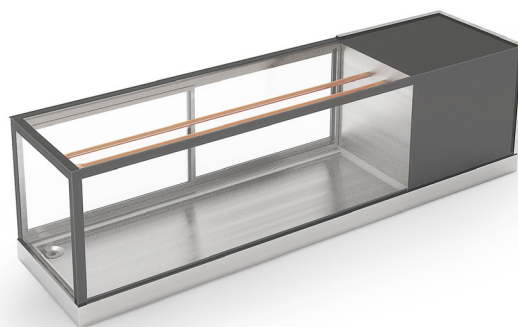
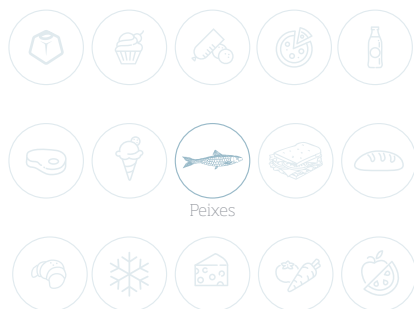


CIAO - VIDRO PLANO  
CORTE

# 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 (m<sup>2</sup>)

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/m<sup>3</sup>.

**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

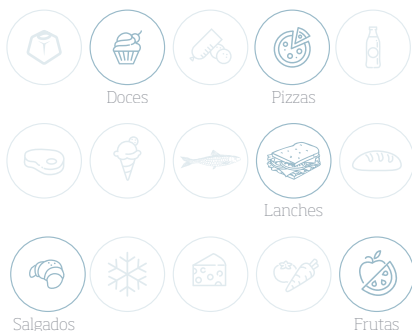


NP 140  
VISTA LATERAL

# 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 (m<sup>2</sup>)

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/m<sup>3</sup>.

### 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.

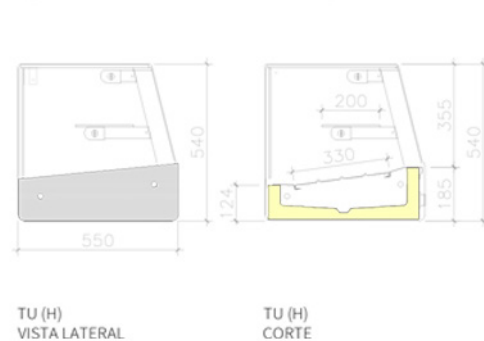
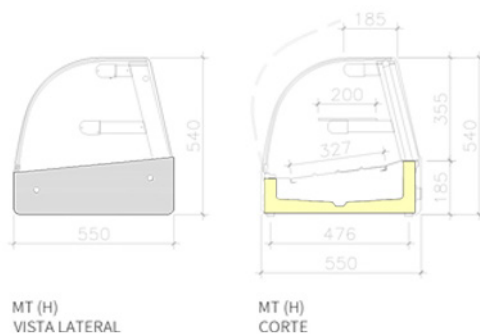
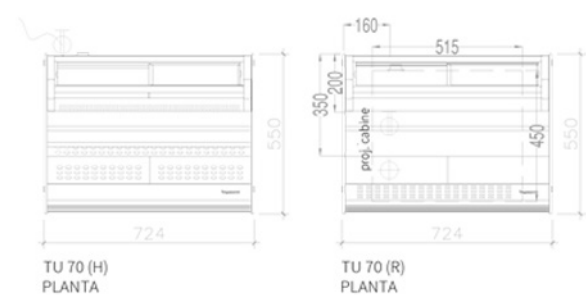
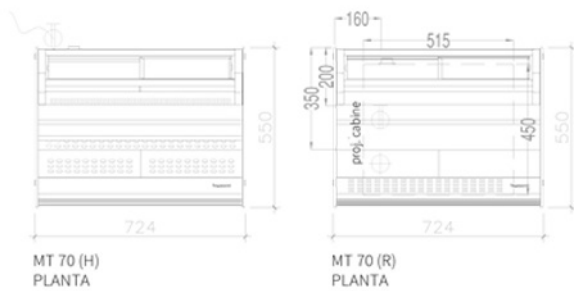
### Iluminação

LED.

### Porta

Portas traseiras de correr.

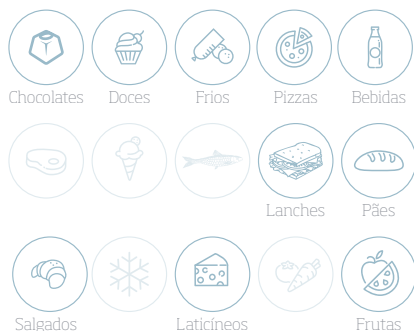
## Desenho Técnico



# 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/m<sup>3</sup>.

### 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/m<sup>3</sup>.

### Tampa da Unidade Condensadora

Removível para limpeza do condensador.

### Cortina Noturna

Garantir menor consumo de energia.

### Central Eletrônica

Comando digital de temperatura.

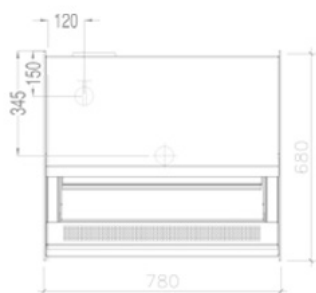
### Iluminação

LED em todos os níveis de prateleiras.

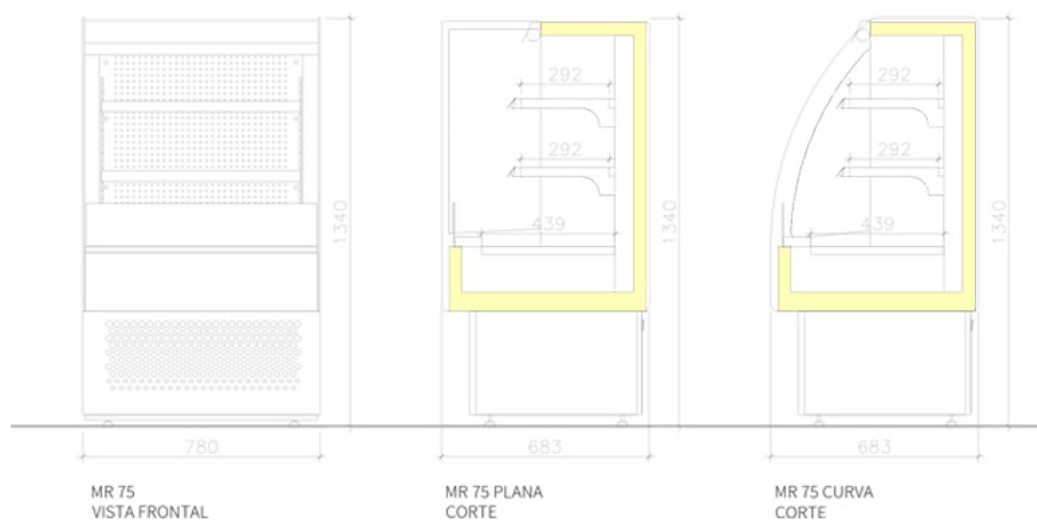
### Degelo

Bandeja de evaporação da água de degelo, dispensa dreno.

## Desenho Técnico



MR 75  
PLANTA



MR 75  
VISTA FRONTAL

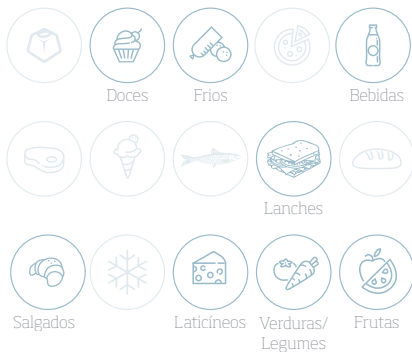
MR 75 PLANA  
CORTE

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/m<sup>3</sup>.

### 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.

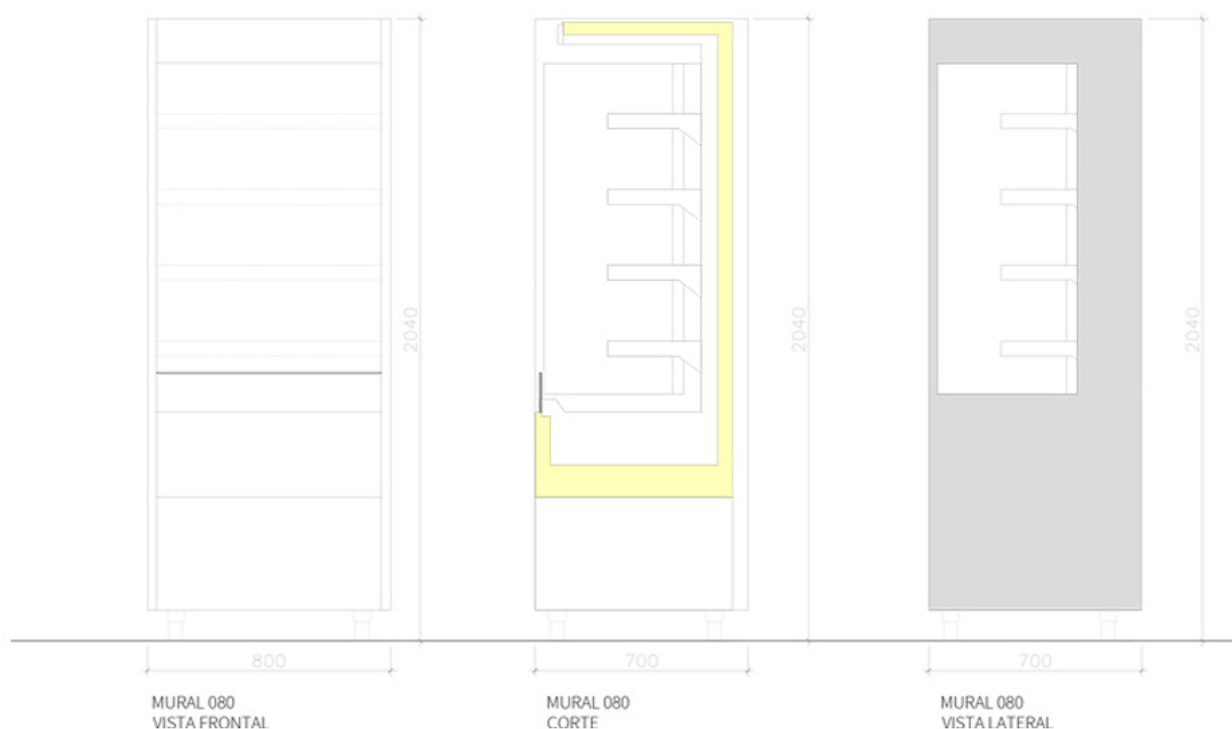
### Opcional

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/m<sup>3</sup>.  
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.

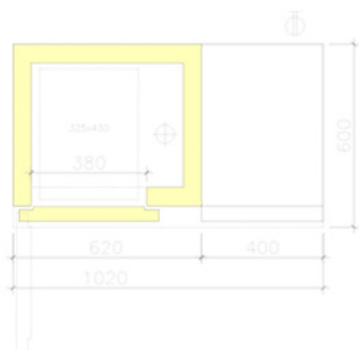
### Central Eletrônica

Comando digital de temperatura.

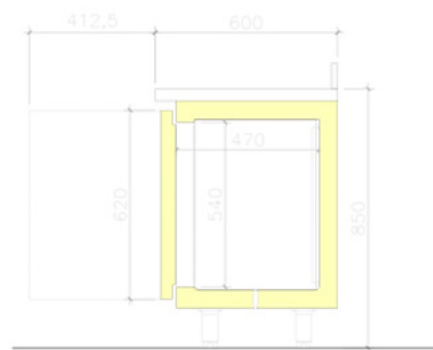
### Sistema

Frost Free (Degelo Automático).

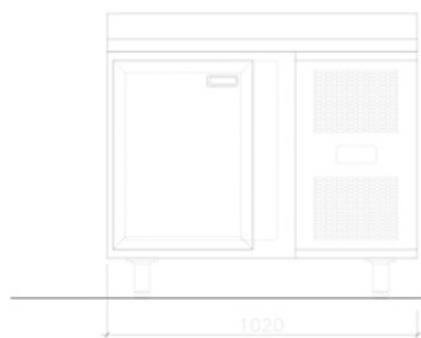
## Desenho Técnico



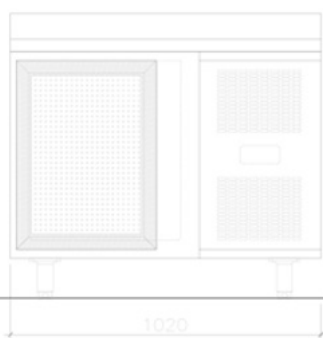
H6 1 PORTA  
PLANTA INTERNA



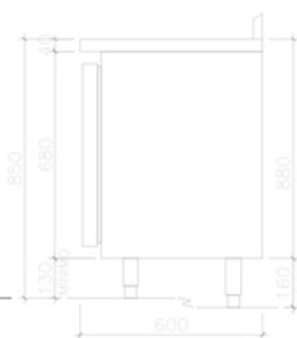
H6 COM TF  
CORTE



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/m<sup>3</sup>.  
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.

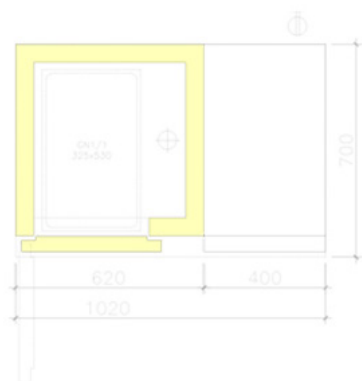
### Central Eletrônica

Comando digital de temperatura.

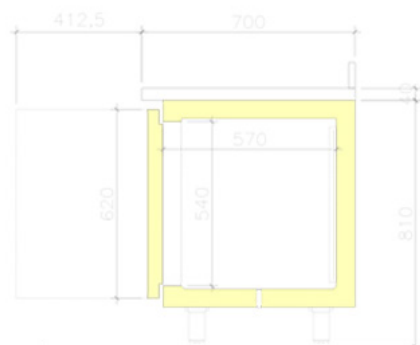
### Sistema

Frost Free (Degelo Automático).

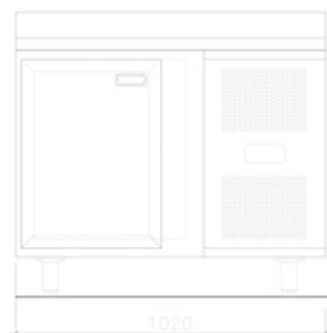
## Desenho Técnico



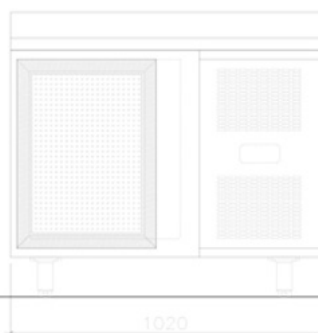
H7 1 PORTA  
PLANTA INTERNA



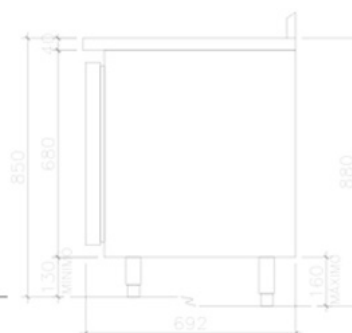
H7 COM TF  
CORTE



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/m<sup>3</sup>.

Espessura de isolamento de 60mm.

### Tampa da Unidade Condensadora

Removível para limpeza do condensador.

### Tampa

Deslizante.

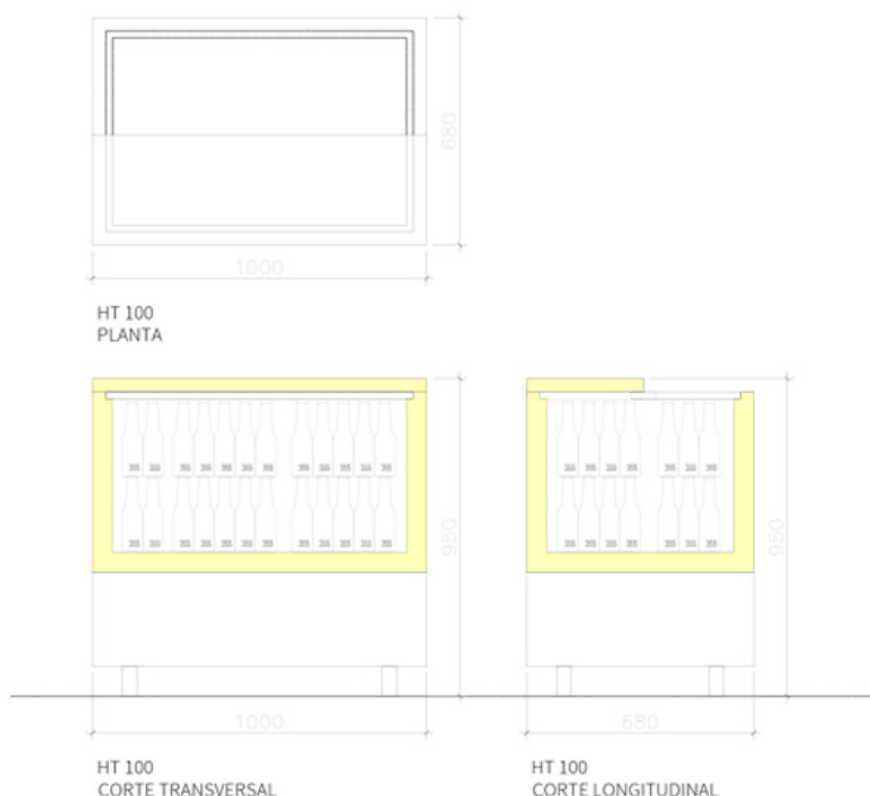
### Central Eletrônica

Comando digital de temperatura.

### Sistema

Frost Free (Degelo Automático).

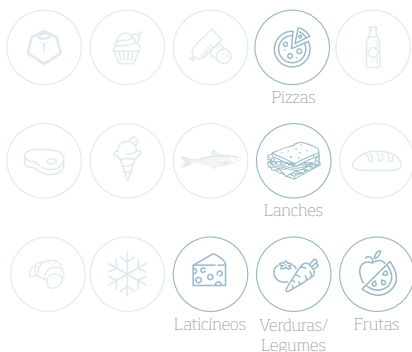
## Desenho Técnico



# 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/m<sup>3</sup>.

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.

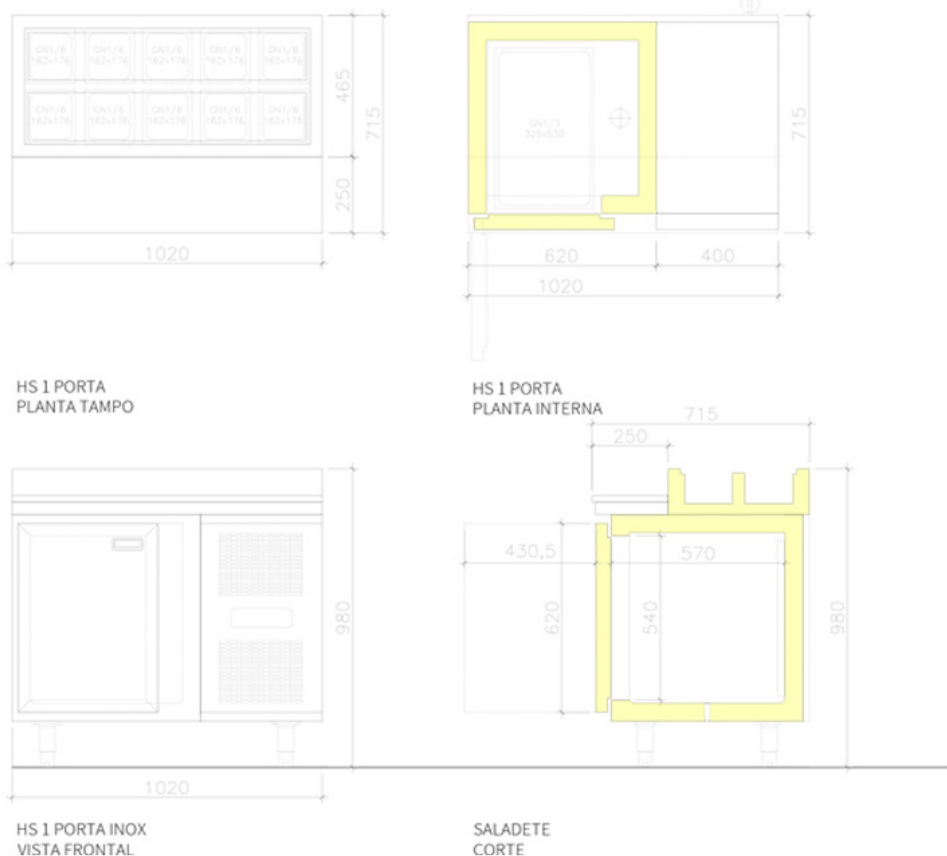
### Gaxetas

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/m<sup>3</sup>.  
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.

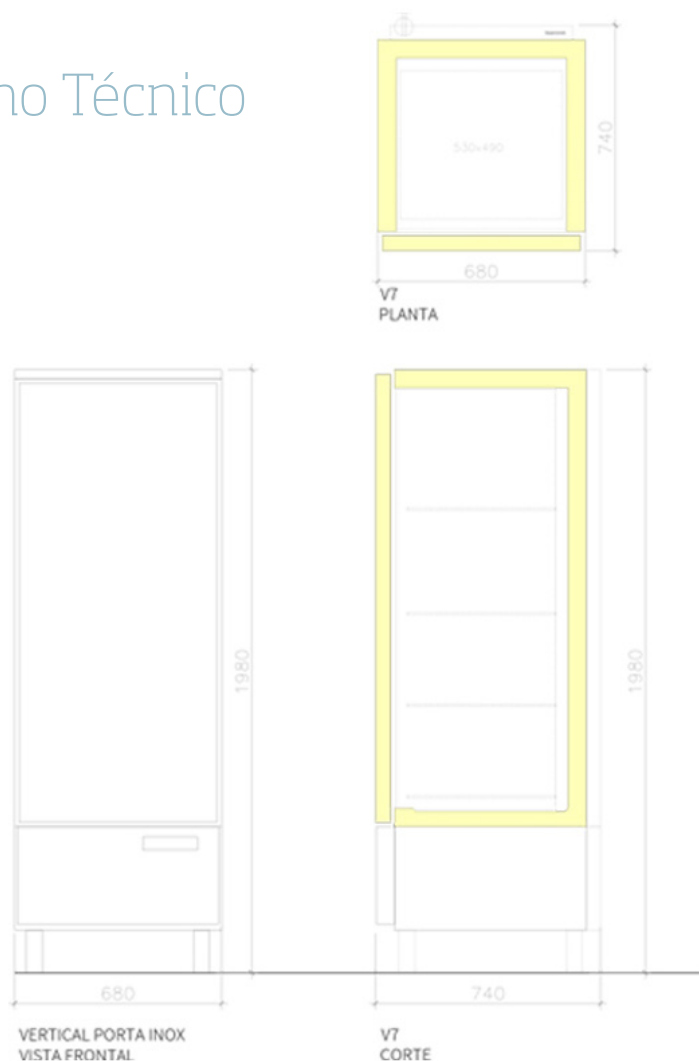
### Central Eletrônica

Comando digital de temperatura.

### Sistema

Ventilado e Frost Free (Degelo Automático).

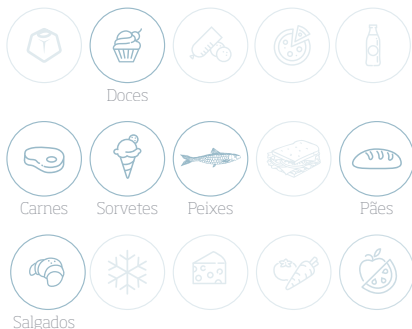
## Desenho Técnico



# 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/m<sup>3</sup>.  
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°.

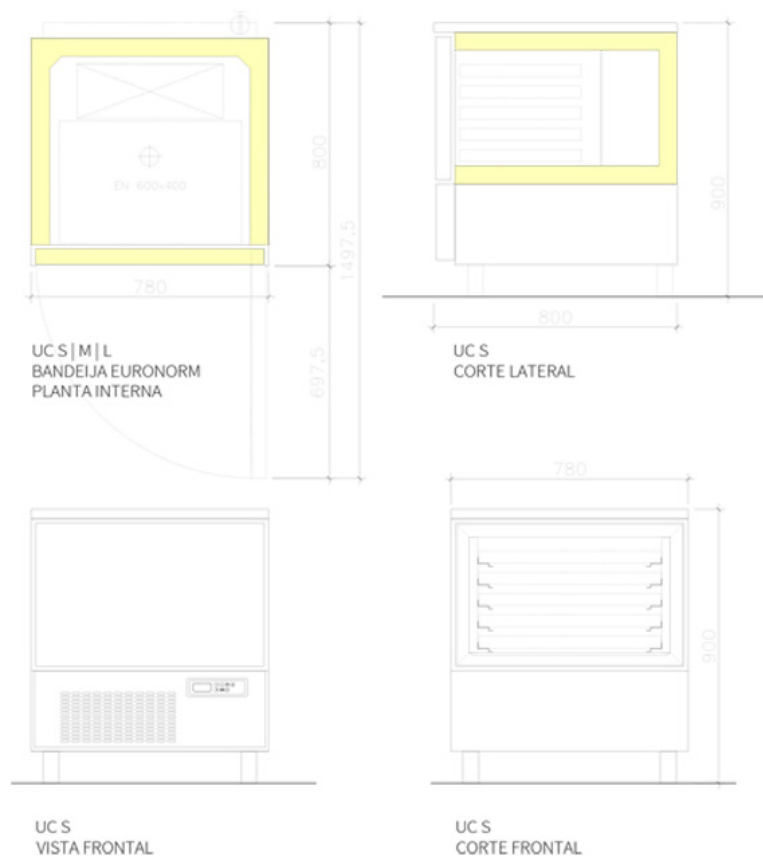
### Gaxetas

Magnéticas, facilmente substituíveis.

### Central Eletrônica

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

## Desenho Técnico





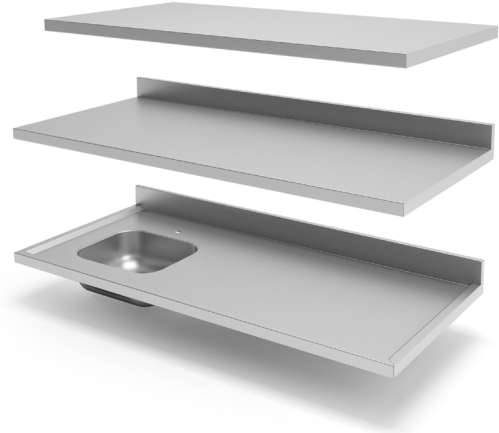
## Móveis multiuso para profissionais

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.

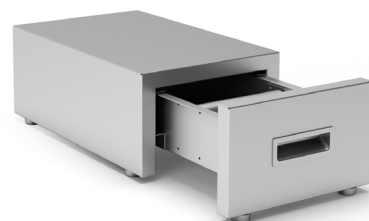
### Estrutura

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

