

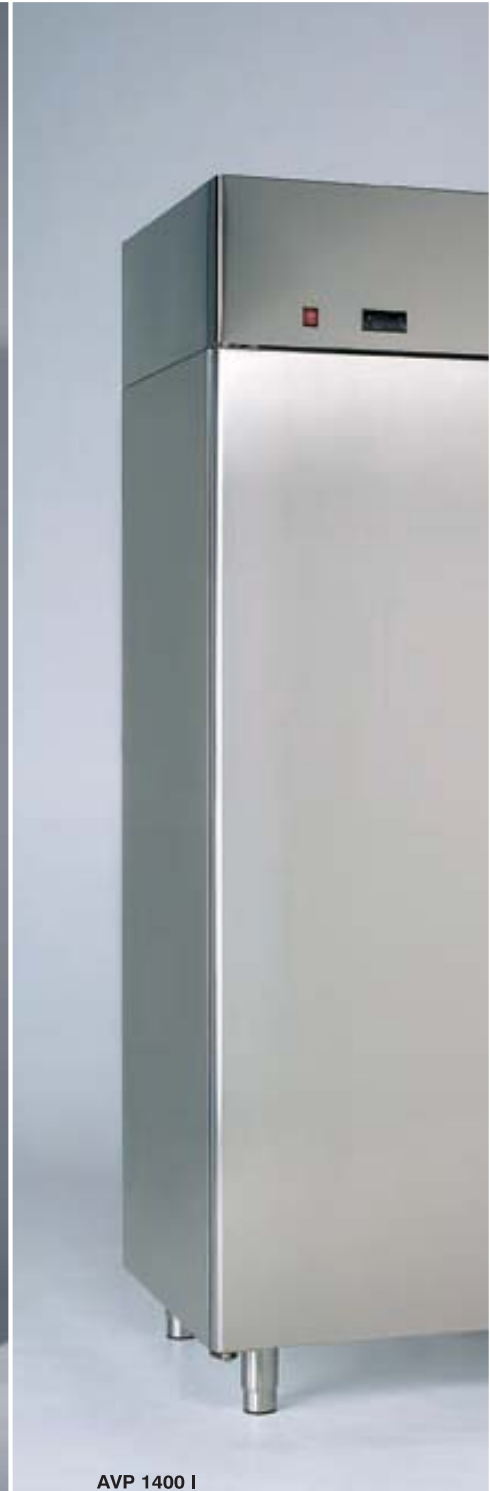
# Sidney



**FCC** since 1980  
pt



APEP 1400 I



AVP 1400 I



**Resistência** Os modelos de 700 L podem ser fornecidos com 1 ou 2 portas e os de 1400 L com 2, 3 ou 4 portas. Estão igualmente disponíveis versões com portas de vidro, mas só com porta grande. Existem 2 acabamentos disponíveis (interior e exterior) em Aço Inox Scotch-Brite ou em Skinplate Branco. O isolamento é feito com poliuretano injectado de 55 mm de espessura. As portas têm juntas magnéticas nos quatro lados para um isolamento perfeito. Pés reguláveis em altura (50 mm).

Les modèles de 700 L peuvent avoir 1 ou 2 portes et celles de 1400 L 2, 3 ou 4 portes. Sont aussi disponibles des versions avec des portes Vitrées, mais toujours avec porte pleine.

Il sont disponibles 2 types de finition (intérieur et extérieur) en Acier Inox Scotch-Brite ou en Skinplate Blanc.

L'isolation est en mousse de polyuréthane de 55 mm d'épaisseur. Les portes ont des joints magnétiques sur les quatre côtés pour une tenue parfaite. Pieds réglables en hauteur (50mm).

The 700 L models can be delivered with 1 or 2 doors and 1400 L with 2, 3 or 4 doors. Glass doors versions are also available, but always with full doors.

2 available finishes (interior and exterior) in Scotch-Brite Stainless Steel or White Skinplate.

Injected polyurethane insulation with 55 mm. Doors have magnetic seals at the four sides for a perfect close.

Levellers for height adjustments (50 mm).

Los modelos de la serie 700 L pueden ser fabricados con 1 o 2 puertas y los de 1400 L con 2, 3 o 4 puertas. Para las dos series se dispone de puertas de cristal, pero solo en formato de puerta grande.

Existen 2 terminaciones (interior y exterior) en acero Inox Scotch-Brite o en Skinplate blanco.

El aislamiento está realizado con poliuretano de 55 mm de espesor. Las puertas están dotadas de juntas magnéticas en todo su perímetro para un aislamiento perfecto. Patas regulables en altura (50 mm).

I modelli 700 L sono forniti con 1 o 2 sportelli, i modelli 1400 L con 2, 3, o 4 sportelli. Sono inoltre disponibili versioni con sportelli in vetro, ma sempre con sportelli interi.

Il prodotto può avere due finiture: in Acciaio Inox Scotch-Brite o Lamiera plastificata bianca (Sk).

Isolamento con poliuretano a iniezione di 55 mm. Gli sportelli hanno una chiusura ermetica su tutti quattro i lati per assicurare una tenuta perfetta.

Livellatori per regolare l'altezza (50 mm).



**Funcionamento** A nossa oferta compreende: 2 versões para Pastelaria: positivo e negativo; e 3 versões Gastronómicas: positivo, negativo e misto. O sistema de refrigeração é sempre ventilado à excepção dos modelos para Pastelaria positivos (ver Dados Técnicos). Evaporação automática dos condensados por resistência eléctrica. A Temperatura e os ciclos de descongelação são regulados por um controlador digital.

# misto

combi/combi/mixto/combi

# positivo

positif/positive/positivo/positivo

# negativo

negatif/negative/negativo/negativo



AVP 700 I

On offre 2 typologies pour la Pâtisserie: positive et négative. Pour le modèle Gastronorm on offre 3 typologies: positive, négative et combi.

Le système de réfrigération est toujours ventilé sauf pour les modèles Pâtisseries positifs (voir Données Techniques)). Ré-évaporation automatique des condensats par résistance électrique. La température et les cycles de dégivrage sont réglés par un contrôleur digital.

For Pastry, we offer 2 versions: positive and negative. The Gastronorm models have 3 versions: positive, negative and combi. The refrigeration system is always fan assisted excepted for the Pastry positive cabinet (see Technical Data).

Auto condensate evaporation by means of an electrical resistance.

A digital controller rules the running temperatures and defrosting cycles.

Nuestra gama ofrece 2 versiones de pastelería: positivo y negativo; y 3 versiones gastronómicas: positivo, negativo y mixto. El sistema de refrigeración es siempre ventilado, excepto en las versiones para pastelería de temperatura positiva, (ver Datos Técnicos).

Evaporación automática por resistencia eléctrica.

Control digital de temperatura y de ciclos de descongelación.

Per i modelli di Pasticceria sono disponibili 2 versioni, positiva e negativa. I modelli Gastronomia hanno 3 versioni: positiva, negativa e combi. Il sistema di refrigerazione è sempre ventilato ad eccezione del modello per paste positivo (vedere Dati Tecnici).

Evaporazione auto condensa tramite resistenza elettrica.

Un'unità di controllo digitale regola le temperature di esercizio e i cicli di sbrinamento.

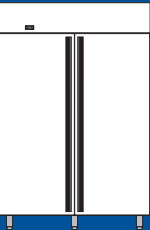


AVP 700 I



**Branco (Sk)**

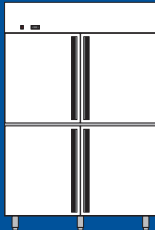
Blanc (Sk) / White (Sk)  
Blanco (Sk) / Bianco (Sk)



1400 l - 2p



1400 l - 3P



1400 l - 4P



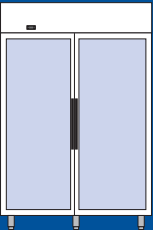
700 l - 1P



700 l - 2P

**Porta de Vidro**

Porte en Verre / Glass Door  
Puerta de cristal / Sportello in vetro



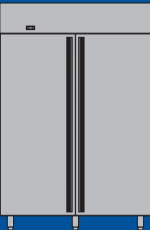
1400 l - 2P



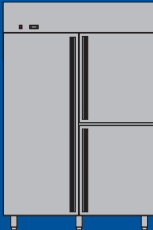
700 l - 1P

**Aço**

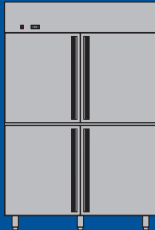
Inox / Stainless steel  
Acero inox / Acciaio inox



1400 l - 2p



1400 l - 3P



1400 l - 4P



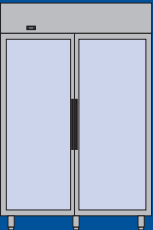
700 l - 1P



700 l - 2P

**Porta de Vidro**

Porte en Verre / Glass Door  
Puerta de cristal / Sportello in vetro



1400 l - 2P



700 l - 1P



**Acessórios** Como oferta base são fornecidos: 16 pares de apoios para prateleiras (400\*600 ou 410\*610) por porta grande e 6 pares por porta pequena nas versões para Pastelaria. Nos modelos Gastronómicos são fornecidos 8 pares de apoios e 4 prateleiras GN por porta grande. Como acessórios opcionais propomos: Barra de Charcutaria; Prateleiras GN (530\*650); Prateleiras Pastelaria (400\*600); Apoios de prateleira; Rodízios; Fecho para portas (com montagem de fábrica).

L'offre standard comprise: 16 couples d'appuis d'étagère (400\*600 ou 410\*610) par porte pleine et 6 couples par portillons pour les modèles Pâtisseries. Pour les Gastronorm on fournit 8 couples d'appuis et 4 étagères par porte pleine. Les accessoires optionnels sont: Barre à Viande; Étagères GN (530\*650); Étagères pour la Pâtisserie (400\*600); Appuis d'étagère; Kit de roulettes; Fermeture de portes (montage d'usine).

As standard features, we offer: 16 shelf (400\*600 or 410\*610) support pairs per full door and 6 pairs per half door for Pastry models. Gastronorm ones are delivered with 8 shelf support pairs and 4 GN grid shelves per full door. The optional accessories are: Meat & Poultry bar; GN grid shelves (530\*650); Pastry grid shelves (400\*600); Shelf supports; Castors; Door lock (factory assembly).

De serie están equipados con 16 pares de apoyos para bandejas (400x600 o 410x610) por puerta grande o 6 pares para puerta pequeña, en las versiones de pastelería. Los modelos gastronómicos están dotados de 8 pares de apoyos y 4 bandejas GN por puerta grande.

Opcionalmente ofrecemos: Barras de charcutería; Bandejas GN 2/1 (530x650); Bandejas pastelería (400x600); Apoyos; Ruedas; Cerradura para las puertas (solo se monta en fábrica).

Come versioni standard sono disponibili: 16 coppie di supporti per ripiani (400\*600 o 410\*610) nelle versioni con sportelli interi e 6 coppie di supporti con i "mezzi" sportelli nei modelli Pasticceria. I modelli Gastronomia sono forniti di 8 coppie di supporti per ripiani e 4 ripiani a griglia GN nelle versioni a sportelli interi.

Gli accessori opzionali sono: Barra per carni e pollame; Ripiani a griglia GN (530\*650); Ripiani a griglia per paste (400\*600); Supporti per ripiani; Ruote; Chiusura sportello (con montaggio in fabbrica).



Fecho para portas com chave (opcional)  
Serrure avec clé / Door lock with key  
Cerradura para puertas / Chiusura sportello



Rodízios (opcional)  
Kit de roulettes / Castors kit  
Ruedas / Ruote

# pastelaria&gastronomia



AVM 700 I



AVM 700 I

**pâtisserie&gastronorm**  
**pastry&gastronorm**  
**pastelería&gastronomía**  
**pasticceria&gastronomia**



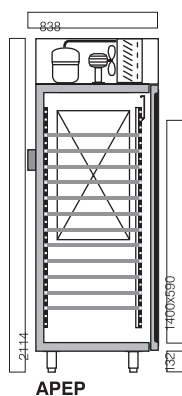
**FCC** since 1980  
.pt

# EQUIPAM. HOTELEIROS REFRIGERAÇÃO & AVAC

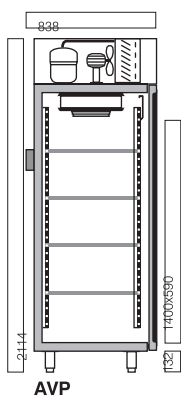
## Industry / Showroom

Zona Industrial de Perosinho  
Est. Nova do Alquebre, 200/212  
4415-055 Perosinho VNG  
PORTUGAL

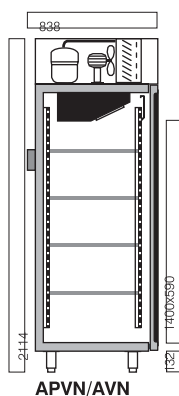
TEL. +351 227 621 163 FAX +351 227 627 623  
www.fcc.pt fcc@fcc.pt export@fcc.pt



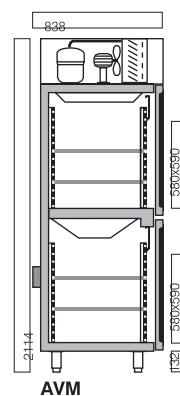
APEP



AVP



APVN/AVN



AVM



Dados técnicos Données techniques / Technical data Datos técnicos / Dati tecnici		APEP 700	1400	APVN 700	1400	AVP 700	1400	AVN 700	1400	AVM 700	1400**
Comprimento Longueur / Length Ancho / Lunghezza	mm	700	1400	700	1400	700	1400	700	1400	700	1400
Sistema de refrigeração* Système de réfrigération / Cooling system Sistema de refrigeración / Sistema di refrigerazione		E	E	V	V	V	V	V	V	V	V
Temp. de func. a 25°C / 60% HR Temp. de fonctionnement / Working temperature Temp. de funcionamiento / Temp. d'esercizio	°C	3/6	3/6	-18/-15	-18/-15	2/5	2/5	-18/-15	-18/-15	2/5	2/5
Potência frigorífica (-10°C) Puissance frigorifique / Refrigeration power Potencia frigorífica / Potenza frigorifera	W	709	709	469***	898***	511	709	469***	898***	469***	511
Potência nominal (máx.) Puissance nominale / Rated Power Potencia nominal / Potenza nominale	W	532	537	851	1148	467	627	851	1148	863	1318
Dim. embalagem (comp./larg./alt.) Dimensions d'emballage / Crating dimensions Dimensiones del embalaje / Dimensioni imballaggio	mm	725x805x2150	1425x805x2150	725x805x2150	1425x805x2150	725x805x2150	1425x805x2150	725x805x2150	1425x805x2150	725x805x2150	1425x805x2150
Peso aparelho Poids net / Net weight Peso del equipo / Peso netto	kg	131	205	131	205	131	205	131	205	131	205
Peso bruto Poids brut / Gross weight Peso bruto / Peso lordo	kg	182	296	182	296	182	296	182	296	182	296

**APEP** pastelaria estático / pâtissier / pastry / pastelería / pasticceria **APVN** pastelaria negativo / pâtissier negatif / pastry negative / pastelería negativo / pasticceria negativo **AVP** gastronómico / gastronorm / gastronorm / gastronómico / gastronomia **AVN** gastronómico negativo / gastronorm negatif / gastronorm negative / gastronómico negativo / gastronomia negativo **AVM** gastronómico misto / combi / combi / gastronómico mixto / combi

\* **E** estático / statique / static / estático / statico **V** ventilado / ventilée / fan cooled / ventilado / ventilato

\*\* esta versão possui 2 grupos compressores independentes / cette version a 2 groupes compresseurs indépendents / this version has 2 independent compressor units / esta versión incorpora 2 grupos compresores independientes / questa versione ha 2 compressori indipendenti

\*\*\* T. evap. (-30°C)

**R404A** Gás refrigerante / Gaz réfrigérant / Refrigerating gas / Gas refrigerante / Gas refrigerante

**230V~50Hz** Tensão/frequência / Tension d'alimentation / Power rating / Tension/frecuencia / Voltaggio

