



## CATÁLOGO DE REFRIGERAÇÃO





Fundada em 1972, a **MACOM** é líder nacional no mercado de equipamentos para Food Service. Valoriza, acima de tudo, a qualidade de seus produtos e mantém-se fiel aos seus valores:

**Integridade, Experiência e Inovação.**

Sua trajetória sempre foi marcada por uma permanente evolução técnica, pelo desenvolvimento de produtos inovadores e por manter um relacionamento próximo e duradouro com clientes, parceiros e colaboradores.

# Marca Líder no Mercado de Food Service

Empresa da Multinacional Japonesa Hoshizaki

Grupo atende clientes em mais de 62 países

Grupo emprega mais de 13.000 pessoas

Faturamento anual médio do grupo de 2,6 Bilhões de dólares

Média de 160 mil máquinas de gelo fabricadas por ano.

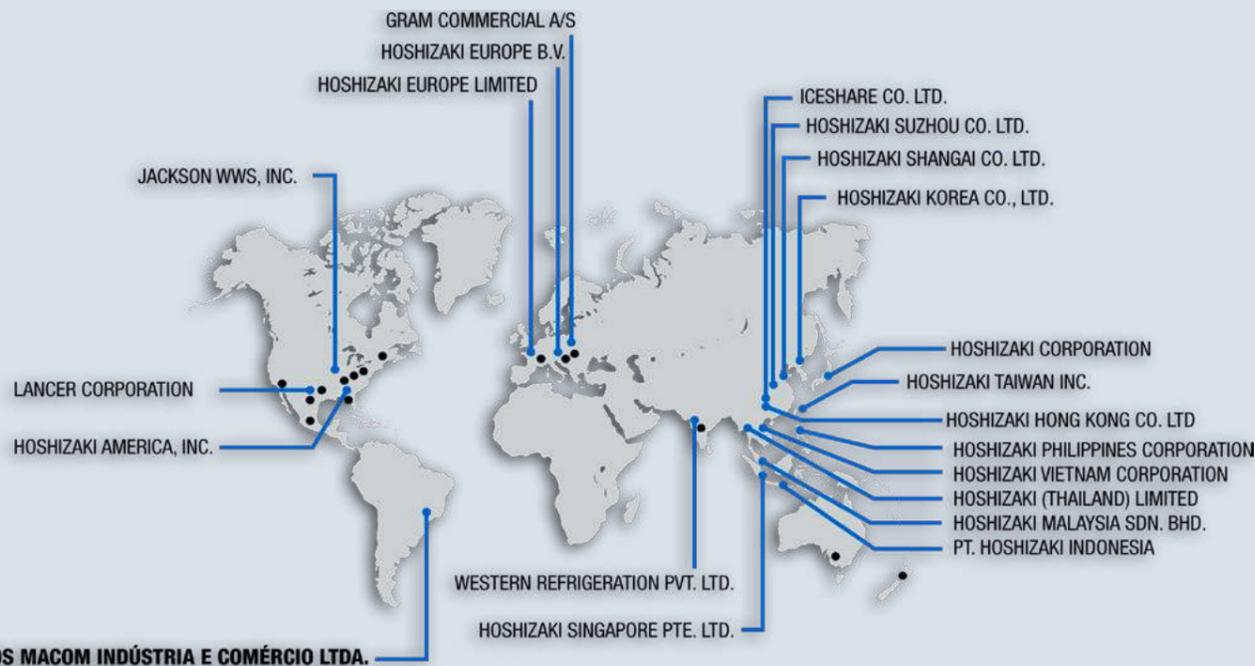
Média de 210 mil unidades de refrigeração fabricadas por ano



Unidade Guarulhos (Matriz)



Show Room Recife (Filial)



# Alguns de nossos Clientes

## Redes



## Gastronomia



## Hotéis



## Hospitais



# Cozinha Show MacomLab

Conceituada como um laboratório de experimentações, um espaço de experiências práticas, carinhosamente descrita pelos chefs, parceiros e clientes que já a visitaram como a “Disneylândia das cozinhas”, a MacomLab possui modernos equipamentos de cocção e refrigeração, destacando o forno a carvão Braseiro e a fritadeira automática EasyCook. A cozinha MacomLab, é muito mais que uma cozinha experimental, ela propicia ao visitante a experiência de uma cozinha Macom, equipada com altíssima tecnologia, conta com fornos inteligentes, fritadeiras automáticas, ultra congelador programável, máquinas de gelo de última geração, entre outros itens.

E para desmistificar o uso da tecnologia dentro das cozinhas profissionais, mostrando toda eficácia de tanta inovação em um fluxo de trabalho ministramos periodicamente o workshop **INNOVATION DAY**, onde nossos Chefes corporativos apresentam na prática, em uma linguagem simples, clara e abrangente, a produção de um cardápio customizado, mostrando as características dos equipamentos de acordo com a operação e necessidade dos clientes.

A cozinha MacomLab está disponível para visitação para parceiros, clientes, empreendedores e investidores do setor de food service. Para agendar uma visita, entre em contato através do e-mail: [marketing@acosmacom.com.br](mailto:marketing@acosmacom.com.br)



# SUMÁRIO

**02 - 03**

Institucional

**04**

Clientes

**05**

Cozinha Macom Lab

**06**

Sumário

**07**

Refrigeração

**08 - 15**

Refrigeração Horizontal

**16 - 19**

Refrigeração Vertical

# REFRIGERAÇÃO

**Apresentamos nossa linha profissional de refrigeração.**

São mais de 150 modelos de equipamentos com alto desempenho, funcionais, seguros, confiáveis e fáceis de usar. Podem ser combinados das mais variadas formas para se adequar ao tamanho e às características do seu negócio.



**↔ FLEXIBILIDADE**

Extensa linha de refrigeradores, freezers verticais e freezers horizontais com modelos específicos para preparação e armazenagem de alimentos em gastronomia, panificação e confeitaria.

**🏠 VERSATILIDADE**

Espaço interno dos gabinetes dimensionado para receber simultaneamente contentores nos padrões Gastronorm (530 x 325 mm), caixas plásticas e assadeiras.

**% MAIOR CAPACIDADE**

Volume útil em média 38% maior do que o apresentado pelos modelos similares.

**🧊 TECNOLOGIA**

Frost free com rápido degelo e evaporação do condensado por gás quente, evaporador oculto e unidade de refrigeração drop-in são alguns dos sistemas utilizados.

**🌱 RESPEITO AO MEIO AMBIENTE**

Gás refrigerante e agente de expansão de poliuretano ecologicamente corretos (conforme os protocolos de Montreal e Kyoto).

**🧼 HIGIENE**

Espaços internos com cantos arredondados e livres de evaporadores ou tubulações facilitam a operação de limpeza.

**✅ SEGURANÇA**

Distribuem o ar frio de maneira uniforme, garantindo a segurança alimentar.

**🔗 DURABILIDADE**

A construção em aço inoxidável interna e externamente e a blindagem dos componentes eletrônicos garantem vida longa aos equipamentos com um reduzido custo de manutenção.

**💰 ECONOMIA DE ENERGIA**

Equipamentos 30% a 50% mais eficientes de acordo com o modelo.

## CABEÇOTE REFRIGERADO



	DIMENSÕES L x P x A mm	TEMPERATURA DE TRABALHO	POTÊNCIA W	QTDE GN'S 1/3-100
--	---------------------------	----------------------------	---------------	----------------------

<b>CAB-2A</b>	1380 x 420 x 440	-4°C a +5°C	307	5
<b>CAB-3A</b>	1880 x 420 x 440	-4°C a +5°C	307	8
<b>CAB-4A</b>	2380 x 420 x 440	-4°C a +5°C	307	11

### POR QUE ESCOLHER MACOM?

Os modelos de cabeçotes foram pensados para conservar os alimentos refrigerados, mantendo-os expostos para facilitar o manuseio no momento do serviço. Feitos 100% em aço inox, são de fácil higienização e podem ser acomodados em cima de bancadas.



Baixe Ficha técnica, Manuais, CAD e Revit

- Construção em aço inoxidável;
- Isolamento térmico com espuma de poliuretano expandido que impede a transferencia de calor;
- Tampa com isolamento interno de poliestireno (bloco de 10 mm de espessura) com puxador em chapa de inox;
- Sistema de refrigeração interna independente, feita através do processo de parede fria (serpentina);
- Unidade de refrigeração incorporada ao equipamento;
- Controle de temperatura por meio de termocontrolador digital que garante a precisão e eficiência do sistema de refrigeração;
- Pés niveladores em nylon com 25mm de altura;
- Inclusos 02 apoios de 180mm.



(Alimentação elétrica) - 220V - 60Hz (~1)

## REFRIGERADOR E FREEZER HORIZONTAL



	DIMENSÕES L x P x A mm	TEMPERATURA DE TRABALHO	POTÊNCIA Padrão   Frost free	CAPACIDADE L	QTDE PORTAS
--	---------------------------	----------------------------	---------------------------------	-----------------	----------------

<b>RHC2-XXXX</b>	1380 x 700 x 900	1°C a 10°C	371W   521W	260	2
<b>RHC3-XXXX</b>	1880 x 700 x 900	1°C a 10°C	371W   521W	415	3
<b>RHC4-XXXX</b>	2380 x 700 x 900	1°C a 10°C	367W   517W	570	4

<b>FHC2-XXXX</b>	1380 x 700 x 900	-20°C a -15°C	530W   680W	260	2
<b>FHC3-XXXX</b>	1880 x 700 x 900	-20°C a -15°C	551W   700W	415	3

### POR QUE ESCOLHER MACOM?

Ideal para armazenar e conservar insumos refrigerados, os refrigeradores Macom são fabricados em aço inox e livres de tubulações internas, otimizando o espaço e facilitando a higienização.

- Sistema de refrigeração por forçador de ar;
- Termocontrolador digital;
- Corpo interno, frente e laterais em aço inoxidável;
- Compatível com o padrão gastronorm;
- Refrigerador e Freezer completos em aço inox;
- Portas em inox, vidro ou gavetas (portas de vidro com iluminação em LED);
- Pés ajustáveis ou rodízios (opcional);
- Sistema frost-free (opcional);
- Acompanha:  
3 pares de trilhos por porta;  
1 prateleira por porta.



Baixe Ficha técnica, Manuais, CAD e Revit



(Alimentação elétrica) - 220V - 60Hz (~1)

## REFRIGERADOR HORIZONTAL BAIXO

## REFRIGERADOR E FREEZER UNDERCOUNTER



	DIMENSÕES L x P x A mm	TEMPERATURA DE TRABALHO	QTDE GAVETAS	POTÊNCIA W
<b>RHB2-XXXX</b>	1440 x 700 x 630	1°C a 10°C	4	329
<b>RHB3-XXXX</b>	1880 x 700 x 630	1°C a 10°C	6	329

### POR QUE ESCOLHER MACOM?

Refrigeradores de gavetas que facilitam sua operação, deixando os produtos sempre à mão. Controle de temperatura de alta tecnologia, mantendo a temperatura mesmo ao abrir e fechar as gavetas. Construídos em aço inox por dentro e por fora, são de fácil higienização e não pegam cheiro.

- Sistema de refrigeração por forçador de ar;
- Termocontrolador digital;
- Corpo interno, frente e laterais em aço inoxidável;
- Compatível com o padrão gastronorm;
- Portas em aço inox (opcional);
- Pés ajustáveis ou rodízios (opcional);
- Sistema frost-free (opcional)
- Acompanha (modelo com porta):  
3 pares de trilhos por porta;  
1 prateleira perfurada por porta.



Baixe Ficha técnica, Manuais, CAD e Revit

(Alimentação elétrica) - 220V - 60Hz (~1)



	DIMENSÕES L x P x A mm	TEMPERATURA DE TRABALHO	POTÊNCIA Padrão   Frost free	CAPACIDADE L
<b>RHB-70A</b>	690 x 744 x 822	2°C a 6°C	492W   533W	160
<b>FHB-70A</b>	690 x 744 x 822	-15°C a -19°C	492W   533W	160

### POR QUE ESCOLHER MACOM?

Compacto e preciso, fabricado para manter e conservar seus insumos. Assim como os outros equipamentos, é produzido em aço inox, facilitando a higienização. Pode ser utilizado como base de apoio para outros equipamentos.



Baixe Ficha técnica, Manuais, CAD e Revit

- Tampo superior em aço inox;
- Construção interna e externa em aço inox;
- Isolamento com poliuretano injetado com 60mm de espessura;
- Termocontrolador para degelo automático e controle de temperatura com display luminoso;
- Unidade de refrigeração completa;
- Evaporador com ar forçado;
- Barreira térmica com resistência elétrica;
- Rodízios de 3".



(Alimentação elétrica) - 220V - 60Hz (~1)

## MESA PARA PREPARO DE PIZZAS



	DIMENSÕES L x P x A mm	TEMPERATURA DE TRABALHO Gabinete   Cabeçote	VOLUME m <sup>3</sup>	POTÊNCIA W	PORTAS	CAPACIDADE GN's 1/3 - 150
<b>RPT2-AITP</b>	1439 x 838 x 1148	+1°C a +4°C   +1°C a +5°C	1,38	624W	02	7
<b>RPT3-AITP</b>	1970 x 838 x 1148	+1°C a +4°C   +1°C a +5°C	1,89	686W	03	9
<b>RPT4-AITP</b>	2501 x 838 x 1148	+1°C a +4°C   +1°C a +5°C	2,41	698W	04	12

### POR QUE ESCOLHER MACOM?

Os equipamentos Prep-table foram pensados para o preparo de saladas, pizzas e/ou sanduíches otimizando o seu espaço. Os insumos são mantidos refrigerados e o equipamento é fabricado em aço inox com placa de polietileno removível, facilitando a higienização.

- ▶ Gaxetas com composto sintético mais resistentes e que dispensam o uso de ferramentas;
- ▶ Novas barreiras térmicas mais duráveis e eficientes;
- ▶ Fluxo interno de ar controlado para garantir a temperatura do gabinete conforme a NSF7;
- ▶ Unidade de condensação sobre trilhos para maior facilidade de manutenção;
- ▶ Volume útil 35% maior, evaporador oculto para máximo aproveitamento do espaço interno;
- ▶ O cabeçote comercial tem a unidade de refrigeração incorporada ao equipamento;
- ▶ Acompanha: 6 pares de trilho por porta.



Baixe Ficha técnica, Manuais, CAD e Revit

(Alimentação elétrica) - 220V - 60Hz (~1)

## MESA PARA PREPARO MEGATOP



	DIMENSÕES L x P x A mm	TEMPERATURA DE TRABALHO Gabinete   Cabeçote	VOLUME m <sup>3</sup>	POTÊNCIA W	PORTAS	CAPACIDADE GN's 1/6 - 150
<b>RPT1-AITM</b>	908 x 838 x 990	+1°C a +4°C   +1°C a +5°C	0,70	592W	01	12
<b>RPT2-AITM</b>	1435 x 838 x 990	+1°C a +4°C   +1°C a +5°C	1,12	624W	02	21
<b>RPT3-AITM</b>	1970 x 838 x 990	+1°C a +4°C   +1°C a +5°C	1,54	686W	03	27

### POR QUE ESCOLHER MACOM?

Os equipamentos Prep-table foram pensados para que se possa preparar saladas, pizzas e/ou sanduíches otimizando o seu espaço. Os insumos são mantidos refrigerados e o equipamento é fabricado em aço inox com placa de polietileno removível, facilitando a higienização.

- ▶ Gaxetas com composto sintético mais resistentes e que dispensam o uso de ferramentas;
- ▶ Novas barreiras térmicas mais duráveis e eficientes;
- ▶ Fluxo interno de ar controlado para garantir a temperatura do gabinete;
- ▶ Cantos internos arredondados que facilitam a higienização do gabinete conforme a NSF7;
- ▶ Unidade de condensação sobre trilhos para maior facilidade de manutenção;
- ▶ Volume útil 35% maior, evaporador oculto para máximo aproveitamento do espaço interno;
- ▶ Acompanha: 6 pares de trilho por porta.



Baixe Ficha técnica, Manuais, CAD e Revit

(Alimentação elétrica) - 220V - 60Hz (~1)

## MESA PARA PREPARO DE SANDUÍCHES



	DIMENSÕES L x P x A mm	TEMPERATURA DE TRABALHO Gabinete   Cabeçote	VOLUME m <sup>3</sup>	POTÊNCIA W	PORTAS	CAPACIDADE GN's 1/6 - 150
<b>RPT1-AITS</b>	908 x 739 x 922	+1°C a +4°C   +1°C a +5°C	0,70	592W	01	8
<b>RPT2-AITS</b>	1439 x 739 x 922	+1°C a +4°C   +1°C a +5°C	1,10	624W	02	14
<b>RPT3-AITS</b>	1970 x 739 x 922	+1°C a +4°C   +1°C a +5°C	1,52	686W	03	18

### POR QUE ESCOLHER MACOM?

Os equipamentos Prep-table foram pensados para que se possa preparar saladas, pizzas e/ou sanduíches otimizando o seu espaço. Os insumos são mantidos refrigerados e o equipamento é fabricado em aço inox com placa de polietileno removível, facilitando a higienização.



Baixe Ficha técnica, Manuais, CAD e Revit

- Gaxetas com composto sintético mais resistentes e que dispensam o uso de ferramentas;
- Novas barreiras térmicas mais duráveis e eficientes;
- Fluxo interno de ar controlado para garantir a temperatura do gabinete conforme a NSF7;
- Unidade de condensação sobre trilhos para maior facilidade de manutenção;
- Volume útil 35% maior, evaporador oculto para máximo aproveitamento do espaço interno;
- O cabeçote comercial tem a unidade de refrigeração incorporada ao equipamento;
- Acompanha: 6 pares de trilho por porta

(Alimentação elétrica) - 220V - 60Hz (~1)

## FREEZER HORIZONTAL PORTÁTIL



	DIMENSÕES L x P x A mm	TEMPERATURA DE TRABALHO	VOLUME m <sup>3</sup>	POTÊNCIA W	CAPACIDADE Refrigerador   Freezer	FLUÍDO GÁS
<b>FHP- 47B</b>	445 x 700 x 900	-20°C a -10°C	0,29	313W	230L   205L	R134a

### POR QUE ESCOLHER MACOM?

Compacto e preciso, é ideal para armazenar e conservar menores quantidades de insumos. Construído em aço inox e com porta deslizante superior, facilitando a operação e a higienização.

- Construção em aço inox escovado;
- Tampo superior em aço inox com porta deslizante;
- Controle de temperatura digital;
- Isolamento com poliuretano injetado com 60mm de espessura;
- Barreira térmica com resistência elétrica;
- Evaporador com parede fria.



Baixe Ficha técnica, Manuais, CAD e Revit

(Alimentação elétrica) - 220V - 60Hz (~1)

# FREEZER HORIZONTAL DE CANECAS

## POR QUE ESCOLHER MACOM?

O Freezer para canecas foi desenvolvido para armazenar canecas de chopp ultracongeladas. Construído 100% em aço inox e com porta deslizante superior, facilitando a sua operação e higienização.



- ▶ Tampo superior de aço inox com porta deslizante;
- ▶ Construção interna e externa em aço inox com acabamento escovado;
- ▶ Isolamento com poliuretano injetado com 60mm de espessura;
- ▶ Unidade de refrigeração completa;
- ▶ Controle digital com indicação de temperatura;
- ▶ Evaporador com parede fria;
- ▶ Barreira térmica com resistência elétrica.



Baixe Ficha técnica, Manuais, CAD e Revit

	DIMENSÕES L x P x A mm	TEMPERATURA DE TRABALHO	VOLUME m <sup>3</sup>	POTÊNCIA W	CAPACIDADE L	FLUÍDO GÁS
<b>FCM-1000</b>	1000x660x940	-20°C a -10°C	0,620	338W	228	R134a

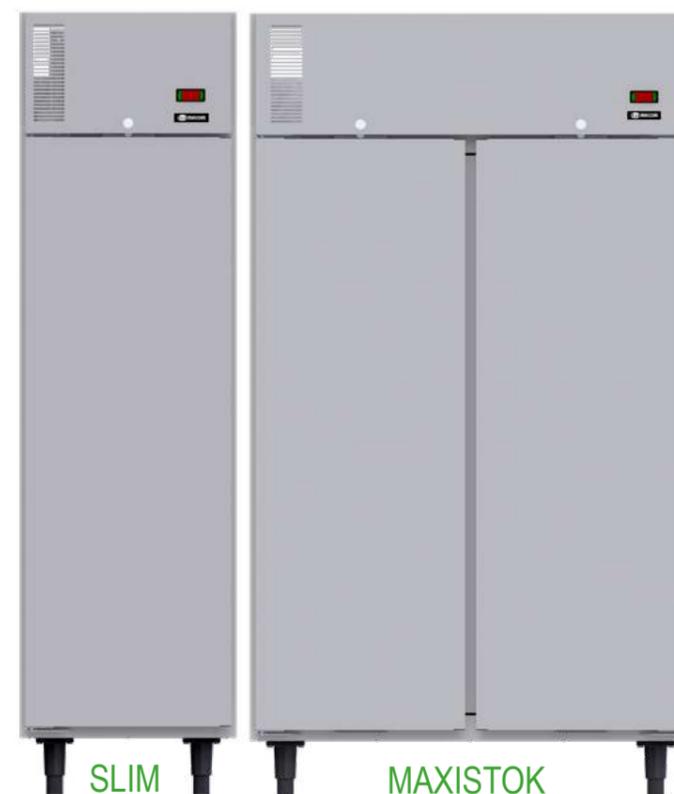
(Alimentação elétrica) - 2T - 220V - Trifásico | 3T - 380V - Trifásico

# REFRIGERADOR E FREEZER VERSATILE

SLIM E MAXISTOK

## POR QUE ESCOLHER MACOM?

Toda família de Freezer Verticais da linha Versatile são fabricados em aço inox e com cantos internos arredondados, facilitando a higienização. São perfeitos para armazenar insumos em caixas plásticas padrão.



- ▶ Gaxetas com novo composto sintético. Maior resistência e dispensam o uso de ferramentas para reposição;
- ▶ Barreiras térmicas com maior durabilidade e eficiência;
- ▶ Portas com fechamento automático praticidade com economia;
- ▶ Fechaduras para portas com chave mestra;
- ▶ Fluxo interno de ar controlado para garantir a temperatura do gabinete;
- ▶ Frost free, degelo automático com evaporação do condensador;
- ▶ Cantos internos arredondados facilitam a higienização do gabinete conforme a NFS7;
- ▶ Acompanham por porta:  
05 pares de trilhos para receber GN 1/1 ou bandejas 400x600 mm ou  
05 caixas plasticas medindo 400x600x250 mm.



Baixe Ficha técnica, Manuais, CAD e Revit

	DIMENSÕES L x P x A mm	TEMPERATURA DE TRABALHO	CAIXAS 400 x 600 mm	POTÊNCIA W	CAPACIDADE L
<b>RVVS-SIT</b>	570 x 800 x 2060	1°C a 10°C	5	492W	350
<b>RVVD-MIT</b>	1140 x 800 x 2060	1°C a 10°C	10	556W	800
<b>FVVS-SIT</b>	570 x 800 x 2060	-21°C a -18°C	5	728W	350
<b>FVVD-MIT</b>	1140 x 800 x 2060	-21°C a 18°C	10	1032W	800

(Alimentação elétrica) - 220V - 60Hz (~1) - Mono/Bifásica

## REFRIGERADOR E FREEZER VERTICAL

## REFRIGERADOR E FREEZER DUAL TEMP

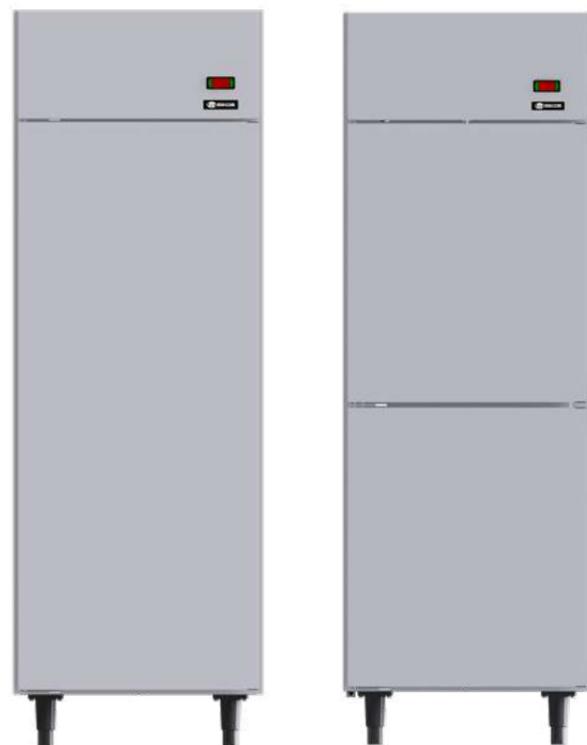
### POR QUE ESCOLHER MACOM?

Fabricados em aço inoxidável polido, fosco e acetinado, garantem que seus insumos sejam mantidos na temperatura correta e são de fácil higienização. Possuem um controlador digital preciso que gerencia o sistema de refrigeração.

- Corpo interno, frente e laterais em aço inoxidável, demais faces em outros materiais;
- A refrigeração interna é feita através de ar forçado;
- Isolamento térmico perimetral feito com espuma de poliuretano expandido que impede a transferência de calor;
- Controle de temperatura por meio de termocontrolador digital que garante a precisão e eficiência do sistema de refrigeração;
- Portas em inox ou vidro, interiça ou bi-partida, com opcional de portas mista;
- Pés niveladores em nylon com 150mm de altura;
- Sistema de trilhos para receber GN's ou cremalheiras com grades.



Baixe Ficha técnica, Manuais, CAD e Revit



	DIMENSÕES L x P x A mm	TEMPERATURA DE TRABALHO	VOLUME m <sup>3</sup>	POTÊNCIA		CAPACIDADE L	FLUÍDO GÁS
				Padrão	Frost free		
<b>RVCS-XXXX</b>	700 x 800 x 2070	1°C a 10°C	1,16	329W	429W	580	R134a
<b>RVCD-XXXX</b>	1400 x 800 x 2070	1°C a 10°C	2,32	778W	1028W	1280	R134a
<b>FVCS-XXXX</b>	700 x 800 x 2070	-20°C a -16°C	0,87	530W	680W	260	R134a
<b>FVCD-XXXX</b>	1400 x 800 x 2070	-20°C a -16°C	1,19	551W	700W	415	R134a

(Alimentação elétrica) - 220V - 60Hz (~1) - Mono/Bifásica

### POR QUE ESCOLHER MACOM?

Refrigerador e Freezer em um só equipamento. O Refrigerador Vertical Dual Temp é fabricado 100% em aço inox, facilitando a higienização. Com controles de temperatura independentes, garantem o armazenamento correto de seus insumos otimizando o espaço de trabalho.

- Portas de vidro ou inox;
- Porta superior: refrigerador, porta inferior: freezer;
- A refrigeração interna é feita através de ar forçado;
- Função frost free;
- Isolamento térmico feito com espuma de poliuretano expandido com 60mm de espessura;
- Equipamento em aço inox;
- Este equipamento é acompanhado de 04 grades pintadas de epóxi na cor branca;
- Pés reguláveis de nylon com 150 mm de altura.



Baixe Ficha técnica, Manuais, CAD e Revit



	DIMENSÕES L x P x A mm	TEMPERATURA DE TRABALHO		VOLUME m <sup>3</sup>	POTÊNCIA W	CAPACIDADE		FLUÍDO GÁS
		Refrigerador	Freezer			Refrigerador	Freezer	
<b>RVDS-A-2XX</b>	700 x 845 x 2070	+1°C a +10°C	-20°C a -16°C	1,16	751W	230L	205L	R404A

(Alimentação elétrica) - 220V - 60Hz (~1) - Mono/Bifásica



## **AÇOS MACOM INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA**

Av. Julia Gaiolli, 474 - Guarulhos – 07251-500

 [acosmacom](#)

 [instagram.com/acosmacom](#)

 [www.acosmacom.com.br](#)

 [acosmacom@acosmacom.com.br](mailto:acosmacom@acosmacom.com.br)

