

Mais eficiência para a

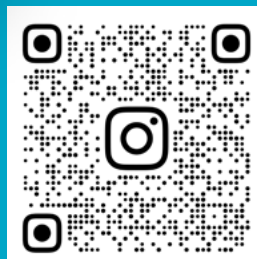
Sua loja



 **maisfrio**

Acompanhe nossas
REDES SOCIAIS

@MAISFRIOEQUIPAMENTOS



MAISFRIO.IND.BR

Um novo Conceito de **Refrigeração** para a sua loja.

Com a expertise da Gelopar, referência há mais de 50 anos na fabricação de Equipamentos de Refrigeração Comercial, a Maisfrio acredita que praticidade e eficiência são essenciais para o varejo moderno.

A marca oferece produtos com a praticidade dos acoplados e a qualidade de exposição dos equipamentos geminados.

Principais benefícios:



**Maior agilidade
na instalação**



**Manutenção
Simple e Isolada**



**Mobilidade de
layout**



**Redução do
Consumo de
energia**



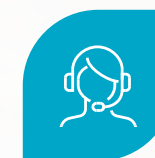
**Redução do TCO
(Custo Total de
Propriedade)**



**Ampla Rede de
Assistência Técnica
Autorizada**



**Venda de peças de
reposição**



**Suporte técnico
direto de fábrica**

**12
MESES**

**Garantia de fábrica
de 12 meses***

* 3 meses de garantia legal
e 9 meses de garantia contratual

Considerações

1- Os produtos aqui expostos apresentam melhor eficiência em locais de instalação com condições ambiente de temperatura e umidade relativa do ar conforme Classes Climáticas especificadas.

Os Produtos Maisfrio são desenvolvidos em ambientes controlados, com o objetivo de garantir um melhor funcionamento nas mais variadas condições climáticas.

Classe Climática: Conforme Norma ISO 23953-2

- Classe 3: 25°C x 60% U.R.
- Classe 5: 27°C x 70% U.R.

2- O consumo de energia é medido com referência na norma ISO 23953-2 (critério: 24 horas após a estabilização da temperatura interna, sem abertura de portas).

3- Os dados de consumo de energia elétrica são meramente referenciais e foram obtidos com base na norma especificada no item 2 logo acima e Classes Climáticas de testes específicas. Fatores como: temperatura ambiente, tempo de abertura das portas, temperatura das mercadorias no abastecimento, estabilidade da tensão local, boas condições da rede elétrica, entre outros, causam variações no consumo.

4- Os produtos refrigerados Maisfrio são fabricados de acordo com a norma geral ABNT NBR NM 60335-1 e as específicas de acordo com tipo de produto IEC 60335-2-49, IEC 60335-2-50 e IEC 60335-2-89.

5- Devido a existência de diversos fabricantes de compressores para a mesma capacidade, reserva-se à Maisfrio o direito de utilizar a marca que for mais conveniente na ocasião.

6- As fotos dos produtos, acabamentos e informações técnicas deste catálogo são meramente referenciais e ilustrativas. Devido a política de qualidade da Maisfrio de melhorar continuamente seus processos e produzir com qualidade, qualquer informação contida neste catálogo pode ser alterada sem aviso prévio.

7- Cores de acabamentos e materiais estão sujeitos a variação de acordo com o lote de produção e entre os diferentes materiais que compõem o produto (ex.: chapa, plástico e etc.).

8 - Os produtos da Maisfrio são destinados ao uso profissional e comercial para conservação e exposição de gêneros refrigerados e/ou congelados.

9 - Este catálogo é de uso exclusivo dos representantes Maisfrio na orientação e planejamento da aquisição de equipamentos. Não é destinado ao usuário dos produtos Maisfrio. Neste caso, sugerimos consultar o site: www.maisfrio.ind.br

Certificação de Produto

Desde 2012, todos os produtos Maisfrio atendem à portaria 148 do INMETRO, referente à certificação de segurança.

Expositor Vertical

Standard



Sistema Inverter
Compressor de velocidade variável



Gás ecológico
R290 (Propano)



Micromotores Eletrônicos
nos forçadores de ar



Rodapé e Tanque com fundo
em Aço Inox

MFVR
S



Refrigeração e exposição de bebidas e alimentos
Temperatura: -2° a +12°C (Regulável conforme aplicação)
Refrigeração: Ar forçado com serpentina aletada
Controlador eletrônico digital, com indicador de temperatura
Degelo automático
Portas em vidro duplo temperado, com gás argônio e serigrafia
Portas com moldura slim
Aquecimento na moldura da porta

Prateleiras reguláveis e inclináveis, com limitador traseiro
Perfil porta etiquetas (papel ou eletrônica)
Iluminação LED, com interruptor
Para-choque em alumínio
Pés niveladores
Permite geminação, sem cabeceiras
Anteparos em acrílico opcionais



	MFVR-1250 S	MFVR-1875 S	MFVR-1875T S	MFVR-2500 S
SKU	81190.XX.2	81191.XX.2	81193.XX.2	81192.XX.2
Frente (mm)	1250	1875	1875	2500
Profundidade (mm)	950	950	950	950
Altura (mm)	2100	2100	2100	2100
Número de portas	2	3	3	4
Volume Bruto (l)	1078	1617	1617	2156
Classe	5	5	5	5

Equipamento(s) certificado(s) conforme Portaria Inmetro nº 148/2022.
Produto destinado para uso comercial.

MAIO 2025 - Imagens meramente ilustrativas. Imagens e informações sujeitas a alterações sem aviso prévio.

MFVR
S



MFVC
S



Refrigeração e exposição de bebidas e alimentos
Temperatura: -2° a +12°C (Regulável conforme aplicação)
Refrigeração: Ar forçado com serpentina aletada
Controlador eletrônico digital, com indicador de temperatura
Degelo automático
Portas em vidro duplo temperado, com gás argônio e serigrafia
Portas com moldura slim
Aquecimento na moldura da porta

Prateleiras reguláveis e inclináveis, com limitador traseiro
Perfil porta etiquetas (papel ou eletrônica)
Iluminação LED, com interruptor
Para-choque em alumínio
Pés niveladores
Permite geminação, sem cabeceiras
Anteparos em acrílico opcionais

Refrigeração e exposição de sorvetes e congelados
Temperatura: -12° a -20°C
Refrigeração: Ar forçado com serpentina aletada
Controlador eletrônico digital, com indicador de temperatura
Degelo automático
Portas em vidro duplo temperado aquecido, com gás argônio e serigrafia
Portas com moldura slim
Aquecimento na moldura da porta
Prateleiras reguláveis e inclináveis, com limitador traseiro
Perfil porta etiquetas (papel ou eletrônica)
Iluminação LED, com interruptor
Pés niveladores
Permite geminação, sem cabeceiras
Produto disponível apenas com cabeceira fechada (sem vidro)
Anteparos em acrílico opcionais

	MFVC-1250 S	MFVC-1875 S
SKU	81209.XX.2	81210.XX.2
Frente (mm)	1250	1875
Profundidade (mm)	950	950
Altura (mm)	2100	2100
Número de portas	2	3
Volume Bruto (l)	1030	1545
Classe	5	5



MAIO 2025 - Imagens meramente ilustrativas. Imagens e informações sujeitas a alterações sem aviso prévio.

Refrigeração e exposição de frios e laticínios, bolo ou hortifrúticola
Temperatura: +3° a +12°C
Refrigeração: Ar forçado com serpentina aletada
Controlador eletrônico digital, com indicador de temperatura
Degelo automático
Cortina noturna em PVC
Prateleiras reguláveis e inclináveis, com limitador traseiro
Perfil porta etiquetas (papel ou eletrônica)
Iluminação LED, com interruptor
Para-choque em alumínio

Pés niveladores
Permite geminação, sem cabeceiras
Anteparos em acrílico opcionais
Equipamento desenvolvido para operar em ambientes com, no máximo, 250°C de temperatura e 60% de U.R. (umidade relativa do ar)*.
* Não nos responsabilizamos por problemas de desempenho do produto quando instalado em ambiente com temperatura ou umidade acima do especificado ou com corrente de ar externa que interfira na circulação de ar frio do produto, tais como ventiladores, climatizadores ou outros.



	MFVO-1250	MFVO-1875	MFVO-2500
SKU	80954.XX.2	80955.XX.2	80956.XX.2
Frente (mm)	1250	1875	2500
Profundidade (mm)	950	950	950
Altura (mm)	2100	2100	2100
Volume Bruto (l)	1082	1622	2163
Classe	3	3	3

Equipamento(s) certificado(s) conforme Portaria Inmetro nº 148/2022.
Produto destinado para uso comercial.

Expositor Vertical Propano Inverter



Sistema Inverter
Compressor de velocidade variável



Micromotores Eletrônicos
nos forçadores de ar



Gás ecológico
R290 (Propano)



Rodapé e Tanque com fundo
em Aço Inox

Expositor Vertical Propano Inverter



MFVR
1875 PI 360

Refrigeração e exposição de frios e laticínios

Temperatura: -2° a +12°C (Regulável conforme aplicação)

Refrigeração: Ar forçado com serpentina aletada

Controlador eletrônico digital, com indicador de temperatura

Degelo automático

Portas em vidro duplo temperado, com gás argônio e serigrafia

Portas com moldura slim

Aquecimento na moldura da porta

Prateleiras reguláveis e inclináveis, com limitador traseiro

Perfil porta etiquetas (papel ou eletrônica)

Iluminação LED, com interruptor

Para-choque em alumínio

Pés niveladores

Permite geminação, sem cabeceiras

Modelo disponível somente com prateleiras

MFVR-1875T PI 360

SKU	81021.XX.2
Frente (mm)	1875
Profundidade (mm)	966
Altura (mm)	2388
Número de portas	3
Volume Bruto (l)	2220
Classe	5

MFVR
PI



Refrigeração e exposição de bebidas e alimentos
Temperatura: -2° a +12°C (Regulável conforme aplicação)
Refrigeração: Ar forçado com serpentina aletada
Controlador eletrônico digital, com indicador de temperatura
Degelo automático
Portas em vidro duplo temperado, com gás argônio e serigrafia
Portas com moldura slim
Aquecimento na moldura da porta

Prateleiras reguláveis e inclináveis, com limitador traseiro
Perfil porta etiquetas (papel ou eletrônica)
Iluminação LED, com interruptor
Para-choque em alumínio
Pés niveladores
Permite geminação, sem cabeceiras
Anteparos em acrílico opcionais
Opcional: Portas Clear Glass (transparentes)



	MFVR-1250 PI	MFVR-1875 PI	MFVR-2500 PI
SKU	81017.XX.2	81018.XX.2	81019.XX.2
Frete (mm)	1250	1875	2500
Profundidade (mm)	966	966	966
Altura (mm)	2388	2388	2388
Número de portas	2	3	4
Volume Bruto (l)	1360	2040	2720
Classe	5	5	5

Equipamento(s) certificado(s) conforme Portaria Inmetro nº 148/2022.
Produto destinado para uso comercial.

MAIO 2025 - Imagens meramente ilustrativas. Imagens e informações sujeitas a alterações sem aviso prévio.

MFVC
PI



MFVS
PI



Refrigeração e exposição de sorvetes e congelados
Temperatura: -12° a -20°C
Refrigeração: Ar forçado com serpentina aletada
Controlador eletrônico digital, com indicador de temperatura
Degelo automático
Portas em vidro duplo temperado aquecido, com gás argônio e serigrafia
Portas com moldura slim
Aquecimento na moldura da porta
Prateleiras reguláveis e inclináveis, com limitador traseiro
Perfil porta etiquetas (papel ou eletrônica)
Iluminação LED, com interruptor
Pés niveladores
Permite geminação, com cabeceira ajuste duplo
Produto disponível apenas com cabeceira fechada (sem vidro)
Anteparos em acrílico opcionais

	MFVC-1250 PI	MFVC-1875 PI
SKU	81022.XX.2	81023.XX.2
Frente (mm)	1250	1875
Profundidade (mm)	966	966
Altura (mm)	2388	2388
Número de portas	2	3
Volume Bruto (l)	1330	1994
Classe	5	5

Refrigeração e exposição de sorvetes e congelados
Temperatura: -12° a -20°C
Refrigeração: Ar forçado com serpentina aletada
Controlador eletrônico digital, com indicador de temperatura
Degelo automático
Portas em vidro duplo temperado aquecido, com gás argônio e serigrafia
Portas com moldura slim
Aquecimento na moldura da porta
Prateleiras reguláveis e inclináveis, com limitador traseiro
Perfil porta etiquetas (papel ou eletrônica)
Iluminação LED, com interruptor
Pés niveladores
Permite geminação, com cabeceira ajuste duplo
Produto disponível apenas com cabeceira fechada (sem vidro)
Anteparos em acrílico opcionais

	MFVS-1250 PI
SKU	81260.XX.2
Frente (mm)	1250
Profundidade (mm)	1100
Altura (mm)	2388
Número de portas	2
Volume Bruto (l)	1493
Classe	5

Expositor Vertical Glicol Remoto



Micromotores Eletrônicos nos forçadores de ar



Rodapé e Tanque com fundo em Aço Inox



Prateleiras reguláveis e inclináveis; Quantidade personalizada



Iluminação LED em todos os níveis de prateleiras

Expositor Vertical Glicol Remoto



MFVR
1875 GR

Refrigeração e exposição de bebidas e alimentos
Temperatura: +1° a +12°C (Conforme configuração da Casa de Máquinas)
 Refrigeração: Trocador de calor por glicol
 Indidador de temperatura
 Portas em vidro duplo temperado, com gás argônio e serigrafia
Portas com moldura slim
 Aquecimento na moldura da porta

Prateleiras reguláveis e inclináveis, com limitador traseiro
 Perfil porta etiquetas (papel ou eletrônica)
 Iluminação LED, com interruptor
 Para-choque em alumínio
 Pés niveladores
 Permite geminação, sem cabeceiras
 Anteparos em acrílico opcionais

Equipamento(s) certificado(s) conforme Portaria Inmetro nº 148/2022.
 Produto destinado para uso comercial.

MAIO 2025 - Imagens meramente ilustrativas. Imagens e informações sujeitas a alterações sem aviso prévio.

MFVR
GR



MFVR
1250 GR



MFVR
2500 GR

Refrigeração e exposição de bebidas e alimentos
Temperatura: +1° a +12°C (Conforme configuração da Casa de Máquinas)
Refrigeração: Trocador de calor por glicol
Indicador de temperatura
Portas em vidro duplo temperado, com gás argônio e serigrafia
Portas com moldura slim
Aquecimento na moldura da porta

Prateleiras reguláveis e inclináveis, com limitador traseiro
Perfil porta etiquetas (papel ou eletrônica)
Iluminação LED, com interruptor
Para-choque em alumínio
Pés niveladores
Permite geminação, sem cabeceiras
Anteparos em acrílico opcionais



	MFVR-1250 GR	MFVR-1875 GR	MFVR-2500 GR
SKU	81236.XX.2	81237.XX.2	81238.XX.2
Frente (mm)	1250	1875	2500
Profundidade (mm)	1115	1115	1115
Altura (mm)	2100	2100	2100
Número de portas	2	3	4
Volume Bruto (l)	1360	2040	2720
Classe	5	5	5

Equipamento(s) certificado(s) conforme Portaria Inmetro nº 148/2022.
Produto destinado para uso comercial.

MAIO 2025 - Imagens meramente ilustrativas. Imagens e informações sujeitas a alterações sem aviso prévio.

Ilhas

Conjugadas com Visor



MAIO 2025 - Imagens meramente ilustrativas. Imagens e informações sujeitas a alterações sem aviso prévio.

 **Sistema Inverter**
Compressor de velocidade variável

 **Colarinho substituível**

 **Gás ecológico**
R290

 **Puxadores colados e parafusados**

Conservação e exposição de produtos congelados ou
Refrigeração e exposição de produtos resfriados
Temperatura: **Congelados** -12° a -18°C / **Resfriados** +1° a +7°C
Refrigeração: Estática com serpentina
Compressor de velocidade variável (inverter) e bi-frequência (220V 50/60Hz)
Skin Condenser
Controlador eletrônico digital, com indicador de temperatura
Degelo automático (Ciclo reverso - Gás Quente*)
Iluminação LED, com interruptor

Divisórias internas aramadas, ajustáveis
Tampas deslizantes em vidro 'j' baixo emissivo, com canto em vidro curvo
Visor em vidro triplo temperado baixo emissivo com gás argônio
Perfil porta etiquetas
Pés niveladores
Acabamento inferior configurável e opcional
Equipamento desenvolvido para operar em ambientes com, no máximo, 250°C de temperatura e 60% de U.R. (umidade relativa do ar)*.

Equipamento(s) certificado(s) conforme Portaria Inmetro nº 148/2022.
Produto destinado para uso comercial.



Conservação e exposição de produtos congelados ou
Refrigeração e exposição de produtos resfriados
Temperatura: Congelados -12° a -18°C / Resfriados +1° a +7°C
Refrigeração: Estática com serpentina
Compressor de velocidade variável (inverter) e bi-frequência (220V 50/60Hz)
Skin Condenser
Controlador eletrônico digital, com indicador de temperatura
Degelo automático (Ciclo reverso - Gás Quente*)
Iluminação LED, com interruptor

Divisórias internas aramadas, ajustáveis
Tampas deslizantes em vidro 'j' baixo emissivo, com canto em vidro curvo
Visor em vidro triplo temperado baixo emissivo com gás argônio
Perfil porta etiquetas
Pés niveladores
Acabamento inferior configurável e opcional
Equipamento desenvolvido para operar em ambientes com, no máximo, 250°C de temperatura e 60% de U.R. (umidade relativa do ar)*.

*O sistema de degelo por ciclo reverso reduz a formação de gelo, de modo que a necessidade de descongelamento manual do equipamento para limpeza se torna menos frequente.
** Não nos responsabilizamos por problemas de desempenho do produto quando instalado em ambiente com temperatura ou umidade acima do especificado.
***Não recomendado para exposição e conservação de sorvetes.

	MFIJ-1875VB IN	MFIJ-1875V IN	MFIJ-2100VB IN
SKU	81147.XX.6	81033.XX.6	81148.XX.6
Frente (mm)	1875	1875	1875
Profundidade (mm)	850	850	850
Altura (mm)	910	910	910
Volume Bruto (l)	799	799	799
Classe	5	5	5

Equipamento(s) certificado(s) conforme Portaria Inmetro nº 148/2022.
Produto destinado para uso comercial.

MAIO 2025 - Imagens meramente ilustrativas. Imagens e informações sujeitas a alterações sem aviso prévio.



Conservação e exposição de produtos congelados ou
Refrigeração e exposição de produtos resfriados
Temperatura: **Congelados** -12° a -18°C / **Resfriados** +1° a +7°C
Refrigeração: Estática com serpentina
Compressor de velocidade variável (inverter) e bi-frequência (220V 50/60Hz)
Skin Condenser
Controlador eletrônico digital, com indicador de temperatura
Degelo automático (Ciclo reverso - Gás Quente*)
Iluminação LED, com interruptor

Divisórias internas aramadas, ajustáveis
Tampas deslizantes em vidro 'j' baixo emissivo, com canto em vidro curvo
Visor em vidro triplo temperado baixo emissivo com gás argônio
Perfil porta etiquetas
Pés niveladores
Acabamento inferior configurável e opcional
Equipamento desenvolvido para operar em ambientes com, no máximo, 250°C de temperatura e 60% de U.R. (umidade relativa do ar)*.

*O sistema de degelo por ciclo reverso reduz a formação de gelo, de modo que a necessidade de descongelamento manual do equipamento para limpeza se torna menos frequente.
** Não nos responsabilizamos por problemas de desempenho do produto quando instalado em ambiente com temperatura ou umidade acima do especificado.
***Não recomendado para exposição e conservação de sorvetes.

	MFIJ-2100V IN	MFIJ-2500V IN
SKU	81034.XX.6	81035.XX.6
Frente (mm)	2100	2500
Profundidade (mm)	850	850
Altura (mm)	910	910
Volume Bruto (l)	914	1117
Classe	5	5

Ilhas

Conjugadas sem Visor



Sistema Inverter
Compressor de velocidade variável



Gás ecológico
R290



Colarinho substituível



Puxadores colados e parafusados

Conservação e exposição de produtos congelados ou
Refrigeração e exposição de produtos resfriados
Temperatura: Congelados -14° a -20°C / Resfriados +1° a +7°C
Refrigeração: Estática com serpentina
Compressor de velocidade variável (inverter) e bi-frequência (220V 50/60Hz)
Skin Condenser
Controlador eletrônico digital, com indicador de temperatura
Degelo automático (Ciclo reverso - Gás Quente*)
Iluminação LED, com interruptor
Divisórias internas aramadas, ajustáveis
Tampas deslizantes em vidro 'J' baixo emissivo
Perfil porta etiquetas
Pés niveladores
Acabamento inferior configurável e opcional
Opcional: Compressor de velocidade variável (inverter) e bi-frequência (220V 50/60Hz)

	MFJ-1875B IN	MFJ-2100B IN
SKU	81145.XX.6	81146.XX.6
Frente (mm)	1875	2100
Profundidade (mm)	850	850
Altura (mm)	910	910
Volume Bruto (l)	799	914
Classe	5	5

*O sistema de degelo por ciclo reverso reduz a formação de gelo, de modo que a necessidade de descongelamento manual do equipamento para limpeza se torna menos frequente.
** Não nos responsabilizamos por problemas de desempenho do produto quando instalado em ambiente com temperatura ou umidade acima do especificado.
***Não recomendado para exposição e conservação de sorvetes.



Conservação e exposição de produtos congelados ou
Refrigeração e exposição de produtos resfriados
Temperatura: Congelados -14° a -20° C / Resfriados +1° a +7° C
Refrigeração: Estática com serpentina
Compressor convencional ON/OFF
Skin Condenser
Controlador eletrônico digital, com indicador de temperatura
Degelo automático (Ciclo reverso - Gás Quente*)

Iluminação LED, com interruptor
Divisórias internas aramadas, ajustáveis
Tampas deslizantes em vidro 'J' baixo emissivo
Perfil porta etiquetas
Pés niveladores
Acabamento inferior configurável e opcional
Opcional: Compressor de velocidade variável (inverter) e bi-frequência (220V 50/60Hz)

*O sistema de degelo por ciclo reverso reduz a formação de gelo, de modo que a necessidade de descongelamento manual do equipamento para limpeza se torna menos frequente.
** Não nos responsabilizamos por problemas de desempenho do produto quando instalado em ambiente com temperatura ou umidade acima do especificado.
***Não recomendado para exposição e conservação de sorvetes.

	MFIJ-1875 T	MFIJ-2100	MFIJ-2500
SKU	80922.XX.2	80923.XX.2	80924.XX.2
Frente (mm)	1875	2100	2500
Profundidade (mm)	850	850	850
Altura (mm)	910	910	910
Volume Bruto (l)	799	914	1117
Classe	5	5	5

Equipamento(s) certificado(s) conforme Portaria Inmetro nº 148/2022.
Produto destinado para uso comercial.

MAIO 2025 - Imagens meramente ilustrativas. Imagens e informações sujeitas a alterações sem aviso prévio.

MFCC
1400T



Expositor Congelado

Combinado



Sistema Inverter
Compressor de velocidade variável



Gás ecológico
R290



Degelo automático



Puxadores colados e parafusados

Refrigeração e exposição de produtos congelados
Temperatura: -12° a -20°C
Refrigeração: Ar forçado com serpentina aletada
Controlador eletrônico digital, com indicador de temperatura
Compressor de velocidade variável (inverter) e bi-frequência (220V 50/60Hz)
Degelo automático
Portas em vidro duplo temperado aquecido, com gás argônio e serigrafia
Portas com moldura slim
Aquecimento na moldura da porta
Prateleiras: 2 níveis reguláveis com limitador traseiro
Perfil porta etiquetas (papel ou eletrônica)
Iluminação LED, com interruptor
Suporte metálico para instalação combinada com o MFII
Produto disponível apenas com cabeceira fechada (sem vidro), exceto o módulo de terminal MFCC-1400T com cabeceira de vidro

MFCC-1400T	
SKU	81141.XX.2
Frente (mm)	1384
Profundidade (mm)	642
Altura (mm)	2385
Volume Bruto (l)	492
Classe	5



MAIO 2025 - Imagens meramente ilustrativas e informações sujeitas a alterações sem aviso prévio.

Refrigeração e exposição de produtos congelados
Temperatura: -12° a -20°C
Refrigeração: Ar forçado com serpentina aletada
Controlador eletrônico digital, com indicador de temperatura
Degelo automático
Portas em vidro duplo temperado aquecido, com gás argônio e serigrafia
Portas com moldura slim



Aquecimento na moldura da porta
Prateleiras: 2 níveis reguláveis com limitador traseiro
Perfil porta etiquetas (papel ou eletrônica)
Iluminação LED, com interruptor
Suporte metálico para instalação combinada com o MFIJ
Produto disponível apenas com cabeceira fechada (sem vidro), exceto o módulo de terminal MFCC-1400T com cabeceira de vidro
Anteparos em acrílico opcionais

	MFCC-1875	MFCC-2100	MFCC-2500
SKU	81142.XX.2	81143.XX.2	81144.XX.2
Frente (mm)	1875	2100	2500
Profundidade (mm)	683	683	683
Altura (mm)	2385	2385	2385
Volume Bruto (l)	699	786	945
Classe	5	5	5

Vitrines

Açougue - Peixaria - Padaria



MFPX



MAIO 2025 - Imagens meramente ilustrativas. Imagens e informações sujeitas a alterações sem aviso prévio.



Painel frontal em
Aço Inox



Tanque Injetado



Iluminação LED
com interruptor



Controlador eletrônico
digital com indicador de
temperatura

Refrigeração e exposição de peixes e frutos do mar

Temperatura: -2° a +7°C

Refrigeração: Estática com evaporador aletado na parte superior e serpentina / chapa fria na base (tanque)

Controlador eletrônico digital, com indicador de temperatura

Degelo manual

Tubo Estrutural Aço Inox

Iluminação LED (luz branca 5.000K), com interruptor

Anteparos em acrílico para contenção do gelo

Para-choque em alumínio

Pés niveladores

Permite geminação, sem cabeceiras ou cabeceira ajuste duplo

	MFPX-1250	MFPX-1875	MFPX-2500
SKU	80972.XX.2	80973.XX.2	80974.XX.2
Frente (mm)	1250	1875	2500
Profundidade (mm)	950	950	950
Altura (mm)	1330	1330	1330
Número de portas	2	4	4
Volume Bruto (l)	620	930	1240
Classe	5	5	5

Equipamento(s) certificado(s) conforme Portaria Inmetro nº 148/2022.
Produto destinado para uso comercial.



Refrigeração e exposição de carnes

Temperatura: +1° a +7°C

Refrigeração: Estática com evaporador aletado na parte superior e serpentina /chapa fria na base (tanque)

Controlador eletrônico digital, com indicador de temperatura

Compressor de velocidade variável (inverter) e bi-frequência (220V 50/60Hz)

Degelo manual

Tubo Estrutural Aço Inox

Tendal duplo



Vidro frontal inclinado duplo, temperado, baixo emissivo com aquecimento

Iluminação LED (luz amarela 3.000K), com interruptor

Bandejas em aço inox (padrão)

Grade para bandeja em pintura epóxi ou aço inox

Para-choque em alumínio

Pés niveladores

Permite geminação, sem cabeceiras ou cabeceira ajuste duplo

Prateleira(s) aramada(s) e divisórias em acrílico opcionais

	MFEI-1250	MFEI-1875	MFEI-2500
SKU	81232.XX.2	81233.XX.2	81234.XX.2
Frete (mm)	1250	1875	2500
Profundidade (mm)	952	952	952
Altura (mm)	1449	1449	1449
Número de portas	2	4	4
Volume Bruto (l)	640	960	1280
Classe	5	5	5



Refrigeração e exposição de carnes
Temperatura: +1° a +7°C
Refrigeração: Estática com evaporador aletado na parte superior e serpentina /chapa fria na base (tanque)
Controlador eletrônico digital, com indicador de temperatura
Degelo manual
Tubo Estrutural Aço Inox
Iluminação LED (luz amarela 3.000K), com interruptor

Tendal duplo
Bandejas em aço inox (padrão)
Grade para bandeja em pintura epóxi ou aço inox
Para-choque em alumínio
Pés niveladores
Permite geminação, sem cabeceiras ou cabeceira ajuste duplo
Prateleira(s) aramada(s) e divisórias em acrílico opcionais



	MFAE-1250	MFAE-1875	MFAE-2500
SKU	80966.XX.2	80967.XX.2	80968.XX.2
Frete (mm)	1250	1875	2500
Profundidade (mm)	950	950	950
Altura (mm)	1330	1330	1330
Número de portas	2	4	4
Volume Bruto (l)	620	930	1240
Classe	5	5	5

Equipamento(s) certificado(s) conforme Portaria Inmetro nº 148/2022.
Produto destinado para uso comercial.

MAIO 2025 - Imagens meramente ilustrativas. Imagens e informações sujeitas a alterações sem aviso prévio.



Refrigeração e exposição de carnes
Temperatura: -2° a +5°C
Refrigeração: Ar forçado com micro motor eletrônico
Controlador eletrônico digital, com indicador de temperatura
Degelo automático
Tubo Estrutural Aço Inox



Iluminação LED (luz amarela 3.000K), com interruptor
Prateleiras em vidro temperado (padrão)
Para-choque em alumínio
Pés niveladores
Permite geminação, sem cabeceiras ou cabeceira ajuste duplo
Tendal duplo, bandejas e divisórias em acrílico opcionais

	MFAF-1250	MFAF-1875	MFAF-2500
SKU	80969.XX.2	80970.XX.2	80971.XX.2
Frente (mm)	1250	1875	2500
Profundidade (mm)	950	950	950
Altura (mm)	1330	1330	1330
Número de portas	2	4	4
Volume Bruto (l)	510	770	1030
Classe	5	5	5



Refrigeração e exposição de bolos, tortas, doces e confeitos ou Bebidas, frios e laticínios
Temperatura: +1° a +7°C
Refrigeração: Ar forçado com micro eletrônico
Controlador eletrônico digital, com indicador de temperatura
Degelo automático
Iluminação LED (luz branca 5.000K), com interruptor

Vidro frontal duplo, temperado, baixo emissivo, com aquecimento
Tampo de vidro duplo, temperado, baixo emissivo
2 níveis de prateleiras reguláveis, em vidro temperado
Para-choque em alumínio
Pés niveladores
Permite geminação, sem cabeceiras ou cabeceira ajuste duplo
Bandejas não acompanham o produto



	MFPR-1250	MFPR-1875	MFPR-2500
SKU	80979.XX.2	80980.XX.2	80981.XX.2
Frente (mm)	1250	1875	2500
Profundidade (mm)	950	950	950
Altura (mm)	1330	1330	1330
Número de portas	2	4	4
Volume Bruto (l)	510	770	1030
Classe	5	5	5

Equipamento(s) certificado(s) conforme Portaria Inmetro nº 148/2022.
Produto destinado para uso comercial.

MAIO 2025 - Imagens meramente ilustrativas. Imagens e informações sujeitas a alterações sem aviso prévio.



Aquecimento e exposição de salgados
Temperatura: +35° a +60°C
Resistência aletada com ar forçado por micro ventilador
Controlador eletrônico digital, com indicador de temperatura
Iluminação LED (luz amarela 3.000K), com interruptor
Vidro frontal duplo, temperado
Tampo de vidro duplo, temperado
2 níveis de prateleiras reguláveis, em vidro temperado
Para-choque em alumínio
Pés niveladores
Permite geminação, sem cabeceiras ou cabeceira ajuste duplo
Bandejas não acompanham o produto

MFPE-1250	
SKU	80975.XX.2
Frente (mm)	1250
Profundidade (mm)	950
Altura (mm)	1330
Número de portas	2
Volume Bruto (l)	510
Classe	5

Exposição de produtos em condição ambiente
Iluminação LED (luz amarela 3.000K), com interruptor
Vidro frontal temperado
Tampo de vidro temperado
2 níveis de prateleiras reguláveis, em vidro temperado
Para-choque em alumínio
Pés niveladores
Permite geminação, sem cabeceiras ou cabeceira ajuste duplo
Bandejas não acompanham o produto

	MFPN-1250	MFPN-1875	MFPN-2500
SKU	80976.XX.5	80977.XX.5	80978.XX.5
Frente (mm)	1250	1875	2500
Profundidade (mm)	950	950	950
Altura (mm)	1330	1330	1330
Número de portas	2	4	4
Volume Bruto (l)	510	770	1030
Classe	-	-	-



MFRA
1250



MFRA
1875



Refrigeração e exposição de bolos, tortas, doces e confeitos ou bebidas, frios e laticínios
Temperatura: +2° a +10°C
Refrigeração: Ar forçado com micro eletrônico
Controlador eletrônico digital, com indicador de temperatura
Degelo automático
Iluminação LED (luz branca 5.000K), com interruptor
Tampo em aço revestido tipo inox
Cortina noturna



Para-choque em alumínio
Pés niveladores
Permite geminação, sem cabeceiras ou cabeceira ajuste duplo
Prateleiras, filetado e anteparos em acrílico opcionais
Equipamento desenvolvido para operar em ambientes com, no máximo, 250°C de temperatura e 60% de U.R. (umidade relativa do ar)*.

* Não nos responsabilizamos por problemas de desempenho do produto quando instalado em ambiente com temperatura ou umidade acima do especificado ou com corrente de ar externa que interfira na circulação de ar frio do produto, tais como ventiladores, climatizadores ou outros.

	MFRA-1250	MFRA-1875	MFRA-2500
SKU	80958.XX.2	80959.XX.2	80960.XX.2
Frente (mm)	1250	1875	2500
Profundidade (mm)	950	950	950
Altura (mm)	1330	1330	1330
Volume Bruto (l)	506	759	1011
Classe	5	5	5

Equipamento(s) certificado(s) conforme Portaria Inmetro nº 148/2022.
Produto destinado para uso comercial.



Refrigeração e exposição de bolos, tortas, doces e confeitos ou bebidas, frios e laticínios
Temperatura: 0° a +7° C
Refrigeração: Ar forçado com micro eletrônico
Controlador eletrônico digital, com indicador de temperatura
Degelo automático
Iluminação LED (luz branca 5.000K), com interruptor

Tampo em aço revestido tipo inox
Portas deslizantes em vidro duplo temperado, com gás argônio
Para-choque em alumínio
Pés niveladores
Permite geminação, sem cabeceiras ou cabeceira ajuste duplo
Prateleiras, filetado e anteparos em acrílico opcionais



	MFRF-1250	MFRF-1875	MFRF-2500
SKU	80962.XX.2	80963.XX.2	80964.XX.2
Frente (mm)	1250	1875	2500
Profundidade (mm)	950	950	950
Altura (mm)	1330	1330	1330
Volume Bruto (l)	506	759	1011
Classe	5	5	5

Equipamento(s) certificado(s) conforme Portaria Inmetro nº 148/2022.
Produto destinado para uso comercial.

MAIO 2025 - Imagens meramente ilustrativas. Imagens e informações sujeitas a alterações sem aviso prévio.



União em ângulo externo de 90° para expositores padaria e açougue
Exposição de produtos em condição ambiente
2 níveis de prateleira fixa, em vidro temperado
Para-choque em alumínio
Pés niveladores

MFCE-090P	
SKU	80987.XX.0
Frente (mm)	1350
Profundidade (mm)	965
Altura (mm)	1117

Acondicionamento de balança
Compatível com expositores padaria e açougue
1 nível de prateleira fixa, na parte interna
Para-choque em alumínio
Pés niveladores

MFCB-900	
SKU	80982.XX.0
Frente (mm)	970
Profundidade (mm)	952
Altura (mm)	877

CARACTERÍSTICAS

Micromotores eletrônicos nos forçadores de ar;
Tanque com fundo em Aço Inox;
Iluminação LED 3.000K ou 5.000K em todos os níveis de prateleira;
Rodapé em Aço Inox;
Perfil precificador para etiqueta papel ou eletrônica.



*Etiqueta papel, utilizar perfil em PVC Cristal



*Etiqueta eletrônica, remover perfil em PVC Cristal

CORES

Opções de revestimento

Interno



Aço Inox



Aço Pré-pintado Branco



Aço Pré-pintado Preto

Externo (cabeceira e frente falsa)



Aço revestido Tipo Inox



Aço Pré-pintado Branco



Aço Pré-pintado Preto



Aço Inox

*Outras cores de revestimento interno / externo disponíveis sob consulta.

OPCIONAIS

Itens e Acessórios opcionais

Anteparo em acrílico para prateleiras



Acessório obrigatório para utilização de prateleiras inclinada.

Espelho na parte superior



Recomendado para exposição de Hortifruti.

Cabeceiras



Cabeceira fechada, interno em aço inox, sem paracheque



Cabeceira com vidro, interno em aço inox, com paracheque



Cabeceira de ajuste duplo em aço inox

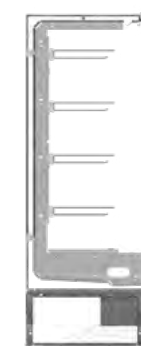
Prateleiras / Espelhos / Ganchos



4 níveis de prateleiras retas



4 níveis de prateleiras inclinadas (14°)



4 níveis de barras com ganchos



Espelho + 3 níveis de prateleiras

Barra ganchos

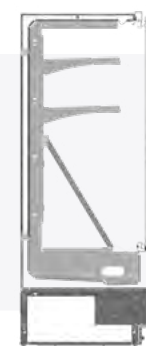


Barra ganchos simples 620 ou 1240mm



Barra ganchos duplos 620 ou 1240mm

Filetado / Chapa fechamento



1 filetado + 2 níveis de prateleiras



1 filetado + 1 nível de prateleira + 1 nível de barra com ganchos



1 filetado + 2 níveis de barra com ganchos



Chapa para fechamento de filetado

CARACTERÍSTICAS

Sistema Inverter (Compressor de velocidade variável);
Micromotores eletrônicos nos forçadores de ar;
Tanque com fundo em Aço Inox;
Iluminação LED 3.000K ou 5.000K em todos os níveis de prateleira;
Rodapé em Aço Inox;
Perfil precificador para etiqueta papel ou eletrônica.



*Etiqueta papel,
utilizar perfil em
PVC Cristal



*Etiqueta eletrônica,
remover perfil em
PVC Cristal

CORES

Opções de revestimento

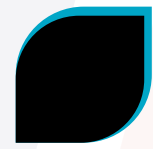
Interno



Aço Inox



Aço Pré-pintado
Branco



Aço Pré-pintado
Preto

Externo (cabeceira e frente falsa)



Aço revestido
Tipo Inox



Aço Pré-pintado
Branco



Aço Pré-pintado
Preto



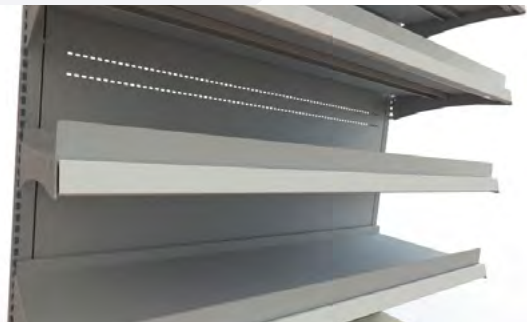
Aço Inox

*Outras cores de revestimento interno / externo disponíveis sob consulta.

OPCIONAIS

Itens e Acessórios opcionais

Anteparo em acrílico para prateleiras



Acessório obrigatório para utilização de prateleiras inclinada.

Espelho na parte superior



Recomendado para exposição de Hortifruti.

Cabeceiras



Cabeceira fechada,
interno em aço inox,
sem parachoque



Cabeceira com vidro,
interno em aço inox,
com parachoque



Cabeceira de ajuste
duplo em aço inox

Cabeceiras



Cabeceira Terminal
com vidro e
parachoque

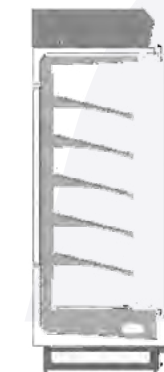


Cabeceira Terminal
360° com vidro e
parachoque

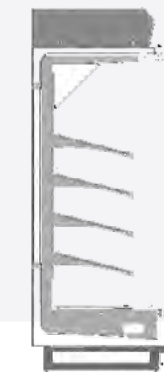
Prateleiras / Espelhos / Ganchos



5 níveis de
prateleiras retas



5 níveis de prateleiras
inclinadas (14°)



Espelho + 4 níveis de
prateleiras inclinadas
(14°)

Barra ganchos



Barra ganchos simples 620 ou 1240mm

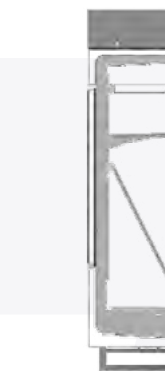


Barra ganchos duplos 620 ou 1240mm

Filetado / Chapa fechamento



1 filetado + 2 níveis de
prateleiras



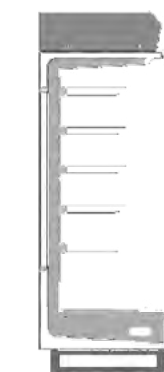
1 filetado + 1 nível de
prateleira + 1 nível de barra
com ganchos



1 filetado + 2 níveis de
barra com ganchos



Chapa para
fechamento de
filetado



5 níveis de barras
com ganchos

CARACTERÍSTICAS

Trocador de calor por glicol
Micromotores eletrônicos nos forçadores de ar;
Tanque com fundo em Aço Inox;
Iluminação LED 3.000K ou 5.000K em todos os níveis de prateleira;
Rodapé em Aço Inox;
Perfil precificador para etiqueta papel ou eletrônica.



*Etiqueta papel, utilizar perfil em PVC Cristal



*Etiqueta eletrônica, remover perfil em PVC Cristal

CORES

Opções de revestimento

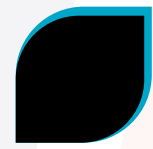
Interno



Aço Inox



Aço Pré-pintado Branco



Aço Pré-pintado Preto

Externo (cabeceira e frente falsa)



Aço revestido Tipo Inox



Aço Pré-pintado Branco



Aço Pré-pintado Preto



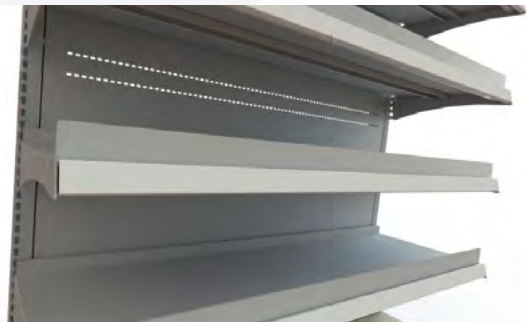
Aço Inox

*Outras cores de revestimento interno / externo disponíveis sob consulta.

OPCIONAIS

Itens e Acessórios opcionais

Anteparo em acrílico para prateleiras



Acessório obrigatório para utilização de prateleiras inclinada.

Espelho na parte superior



Recomendado para exposição de Hortifruti.

Cabeceiras



Cabeceira fechada, interno em aço inox, sem parachoque



Cabeceira com vidro, interno em aço inox, com parachoque



Cabeceira de ajuste duplo em aço inox

Cabeceiras

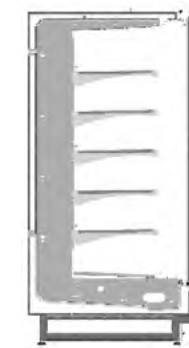


Cabeceira Terminal com vidro e parachoque



Cabeceira Terminal 360° com vidro e parachoque

Prateleiras / Espelhos / Ganchos



5 níveis de prateleiras retas



5 níveis de prateleiras inclinadas (14°)



Espelho + 4 níveis de prateleiras inclinadas (14°)

Barra ganchos



Barra ganchos simples 620 ou 1240mm

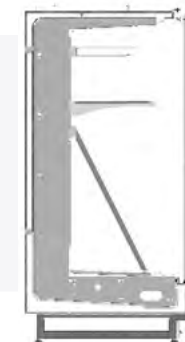


Barra ganchos duplos 620 ou 1240mm

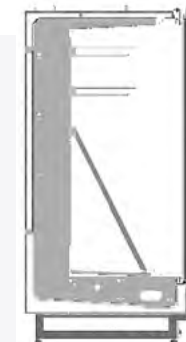
Filetado / Chapa fechamento



1 filetado + 2 níveis de prateleiras



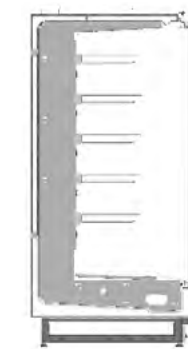
1 filetado + 1 nível de prateleira + 1 nível de barra com ganchos



1 filetado + 2 níveis de barra com ganchos



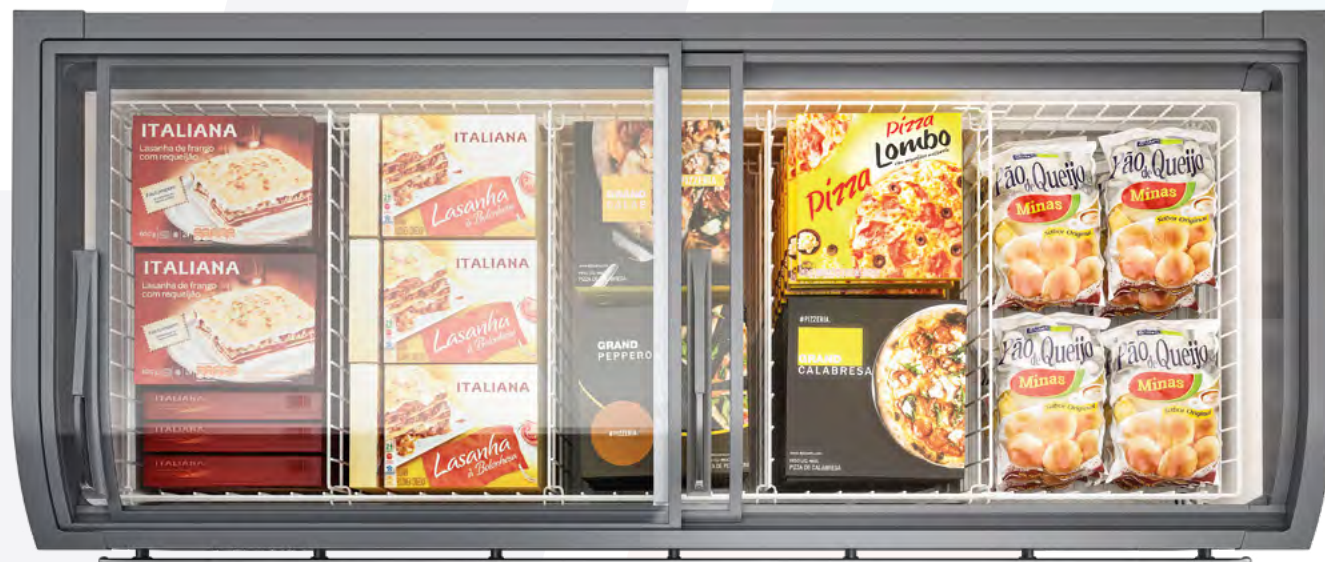
Chapa para fechamento de filetado



5 níveis de barras com ganchos

CARACTERÍSTICAS

Para-choques em alumínio;
Degelo automático (Ciclo reverso - Gás Quente);
Colarinho substituível;
Iluminação LED dupla (frente e trás);
Puxadores colados e parafusados;
Divisórias aramadas reguláveis.



OPCIONAIS

Itens e Acessórios opcionais

Remate central em aço revestido tipo inox



Prateleira central em aço revestido tipo inox



Prateleira central em vidro temperado e Suporte para monitor



*Não acompanha o monitor;
**Suporte compatível somente com prateleira central.

CORES

Opções de revestimento

Externo



Aço revestido
Tipo Inox



Aço Pré-pintado
Branco



Aço Pré-pintado
Preto

Interno



Aço Pré-pintado
Branco

*Outras cores de revestimento externo disponíveis sob consulta.

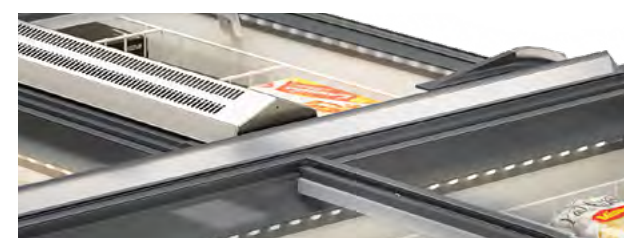
OPCIONAIS

Itens e Acessórios opcionais

Perfil precificador alto com recorte p/ terminal



Perfil precificador baixo (terminal / laterais)



Perfil precificador alto reto (somente laterais)



CONFIGURAÇÕES

Opções de configurações



Equipamento
individual



Utilização em Ilha



Utilização em Ilha com
um terminal



Utilização em Linha



Utilização em Ilha com dois terminais

CARACTERÍSTICAS

Cremalheiras em Aço Inox;
Tanque com fundo em Aço Inox;
Rodapé em Aço Inox.



CORES

Opções de revestimento

Externo (cabeceira e frente falsa)



Aço revestido
Tipo Inox



Aço Pré-pintado
Branco



Aço Pré-pintado
Preto



Aço Inox



Aço Inox

*Outras cores de revestimento
externo disponíveis sob consulta.

Interno

OPCIONAIS

Itens e acessórios opcionais

Cabeceiras



Cabeceira fechada,
interno em aço inox,
sem parachoque



Cabeceira fechada,
interno em aço inox,
com parachoque



Cabeceira com vidro,
interno em aço inox,
sem parachoque



Cabeceira com vidro,
interno em aço inox,
com parachoque



Cabeceira de ajuste
duplo em aço inox

MFAE (Tendal, bandejas e divisórias)

Tendal (Padrão)



Tendal duplo com
10 ganchos por tubo
(módulos 1250 e 2500)



Tendal duplo com
7 ganchos por tubo
(módulo 1875)

Prateleira (Opcional)

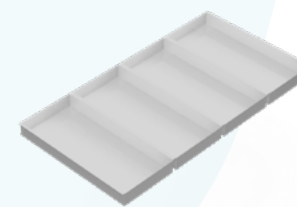


1 nível de prateleira
aramada inclinada 5,5°

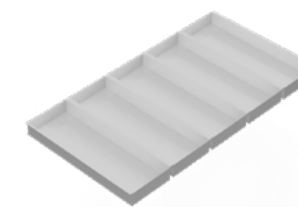


Acabamento em pintura
epóxi ou Aço Inox
(opcional)

Bandejas (Padrão/ Configurável)



Bandeja em Aço Inox 283x623mm
Capacidade por modelo:
MFAE-1250: 4 bandejas
MFAE-1875: 6 bandejas
MFAE-2500: 8 bandejas



Bandeja em Aço Inox 219x623mm
Capacidade por modelo:
MFAE-1250: 5 bandejas
MFAE-1875: 7 bandejas
MFAE-2500: 10 bandejas

Divisória(s) (Opcional)

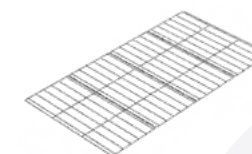


Divisória baixa,
em acrílico



Divisória alta,
em acrílico

Grade(s) (Padrão/ Configurável)



Grade para bandejas
em pintura epóxi (padrão)
ou Aço Inox (opcional)

MFAF (Tendal, bandejas e divisórias)

Tendal (Opcional)

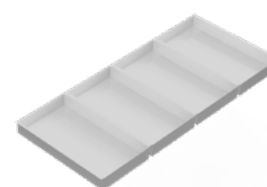


Tendal duplo com
10 ganchos por tubo
(módulos 1250 e 2500)

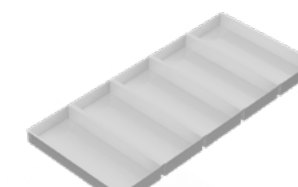


Tendal duplo com
7 ganchos por tubo
(módulo 1875)

Bandejas (Opcional)



Bandeja em Aço Inox 283x533mm
(área útil)
Capacidade por modelo:
MFAF-1250: 4 bandejas
MFAF-1875: 6 bandejas
MFAF-2500: 8 bandejas



Bandeja em Aço Inox 219x533mm
(área útil)
Capacidade por modelo:
MFAF-1250: 5 bandejas
MFAF-1875: 7 bandejas
MFAF-2500: 10 bandejas

Divisória(s) (Opcional)



Divisória baixa,
em acrílico



Divisória alta,
em acrílico

Prateleira (Opcional)



1 nível de prateleira em vidro
6mm com LED

CARACTERÍSTICAS

Cremalheiras em Aço Inox;
Tanque com fundo em Aço Inox;
Rodapé em Aço Inox.



CORES

Opções de revestimento

Externo (cabeceira e frente falsa)



Aço revestido
Tipo Inox



Aço Pré-pintado
Branco



Aço Pré-pintado
Preto



Aço Inox

Interno



Aço Inox

*Outras cores de revestimento
externo disponíveis sob consulta.

OPCIONAIS

Itens e Acessórios opcionais

Cabeceiras



Cabeceira fechada,
interno em aço inox,
sem parachoque



Cabeceira fechada,
interno em aço inox,
com parachoque



Cabeceira com vidro,
interno em aço inox,
sem parachoque



Cabeceira com vidro,
interno em aço inox,
com parachoque



Cabeceira de ajuste
duplo em aço inox

CARACTERÍSTICAS

Cremalheiras em Aço Inox;
Tanque com fundo em Aço Inox;
Rodapé em Aço Inox.

CORES

Opções de revestimento

Externo (cabeceira e frente falsa)



Aço revestido
Tipo Inox



Aço Pré-pintado
Branco



Aço Pré-pintado
Preto



Aço Inox

Interno



Aço Inox



Aço Pré-pintado
Branco



Aço Pré-pintado
Preto

*Outras cores de revestimento externo
disponíveis sob consulta.

OPCIONAIS

Itens e Acessórios opcionais

Cabeceiras



Cabeceira fechada,
interno em aço inox,
sem parachoque



Cabeceira fechada,
interno em aço inox,
com parachoque



Cabeceira com vidro,
interno em aço inox,
sem parachoque



Cabeceira com vidro,
interno em aço inox,
com parachoque



Cabeceira de ajuste
duplo em aço inox

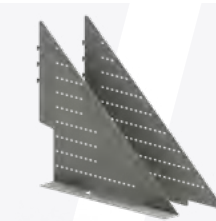
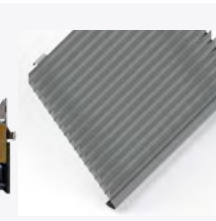
Prateleira / Filetado / Chapa fechamento



2 níveis de prateleiras retas
ou inclinadas (14°)



1 filetado

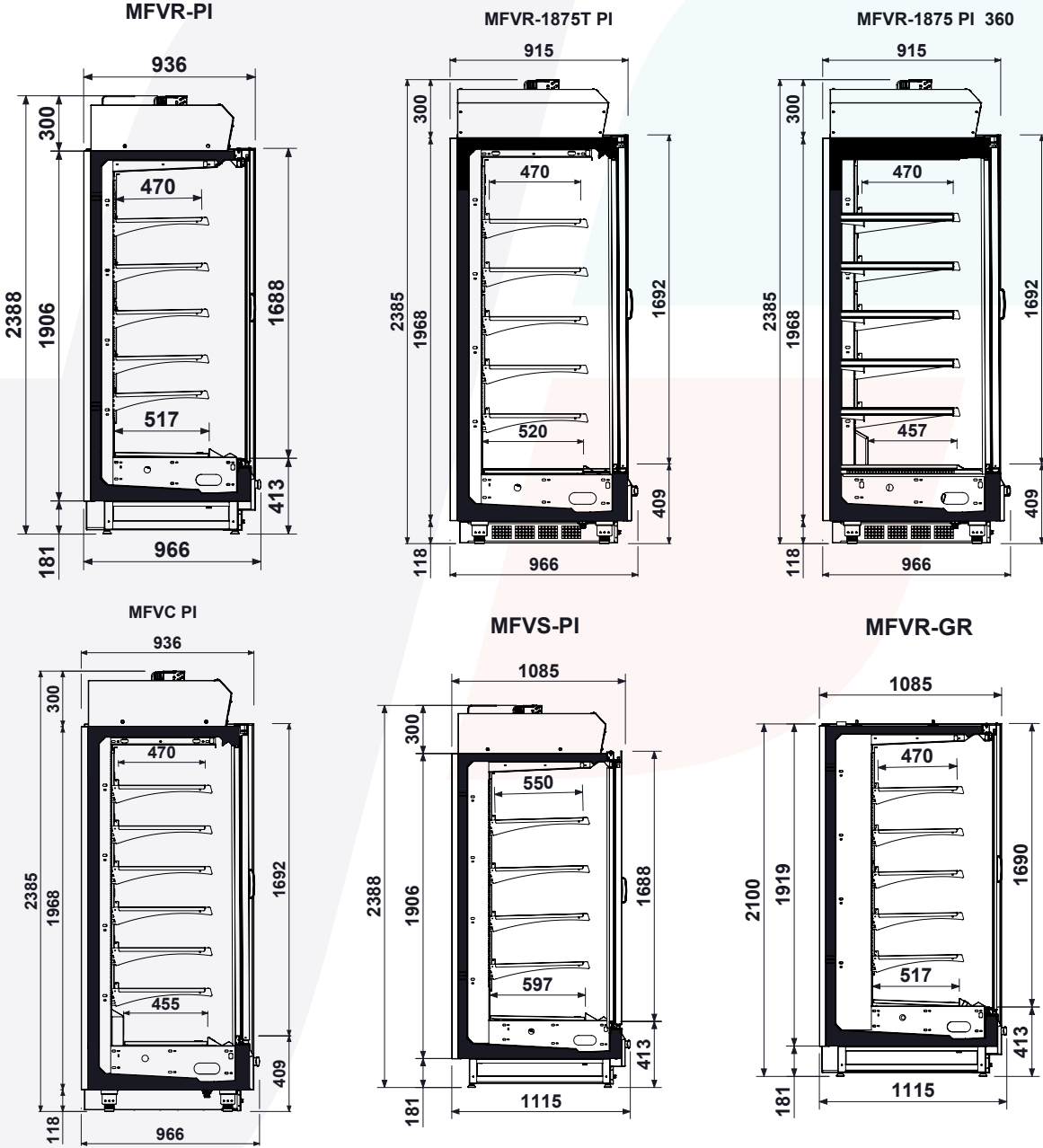


Chapa para fechamento
de filetado

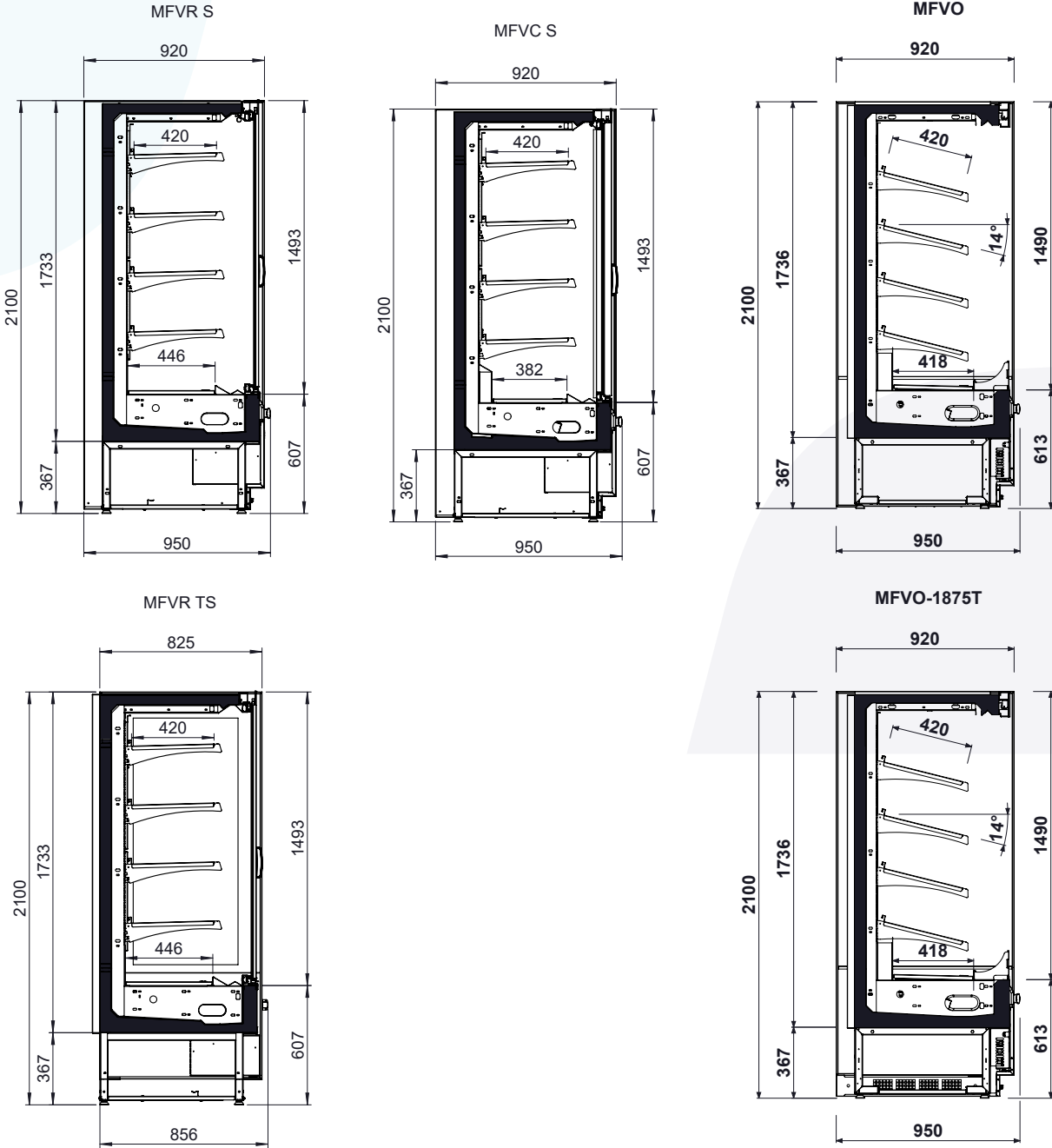


Barra gancho

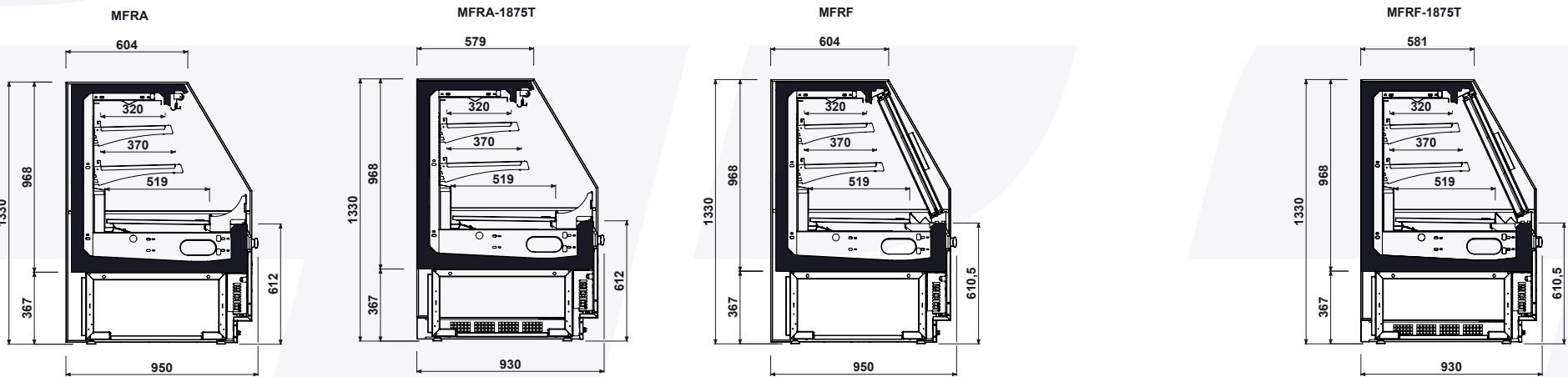
Verticais Propano Inverter



Verticais Standard

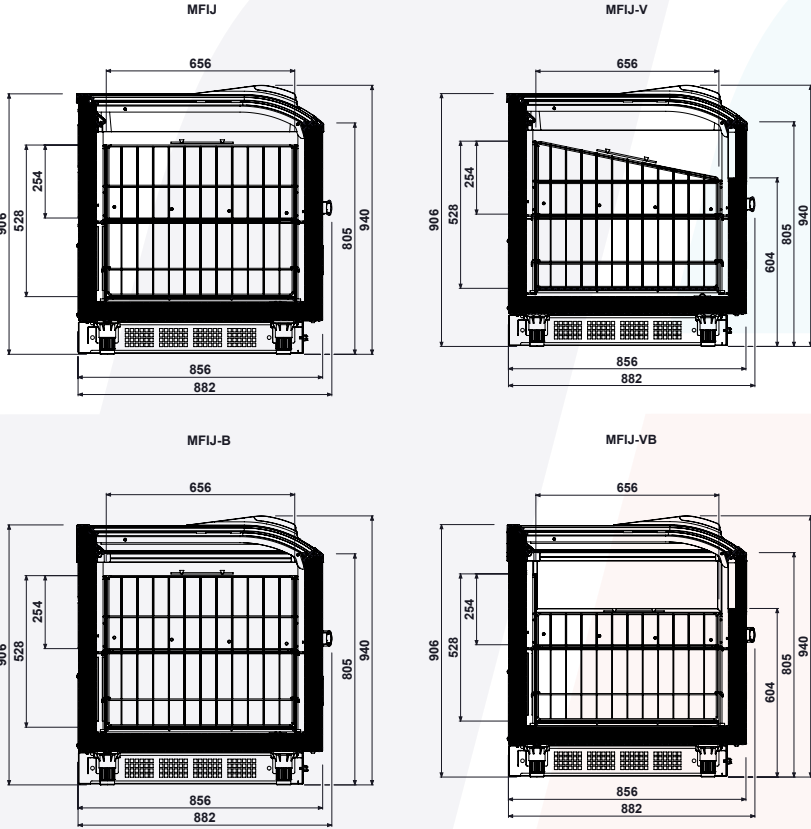


Autoatendimento

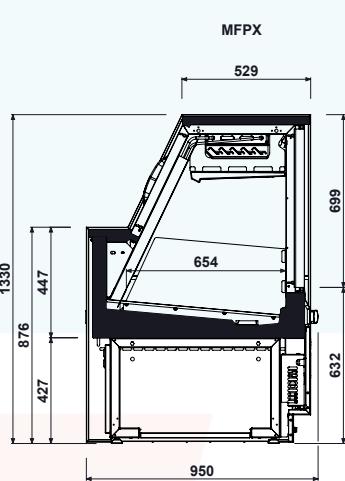


MAIO 2025 - Imagens meramente ilustrativas e informações sujeitas a alterações sem aviso prévio.

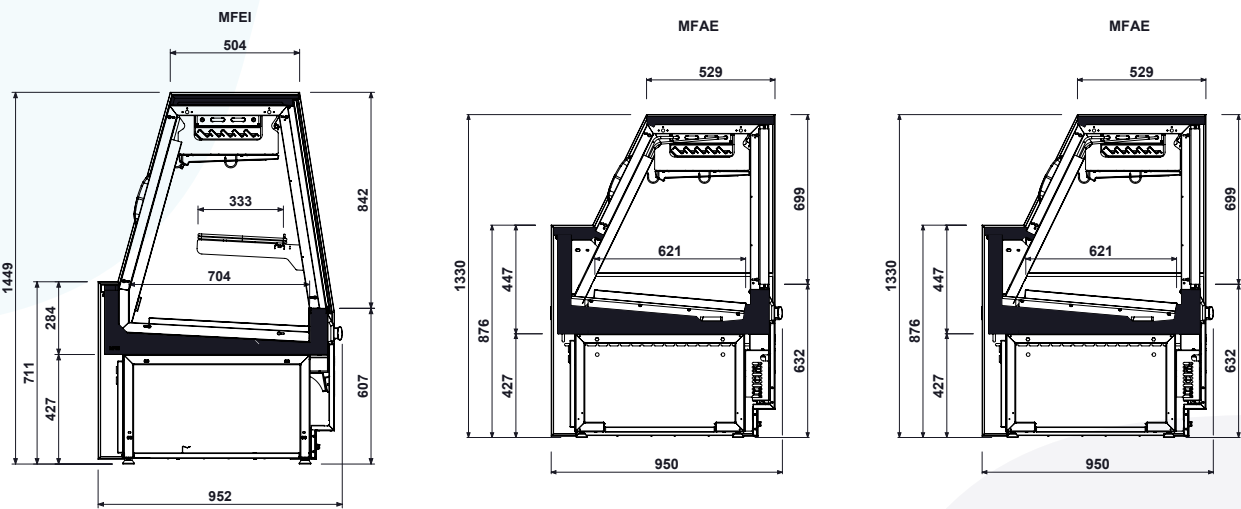
Ilhas



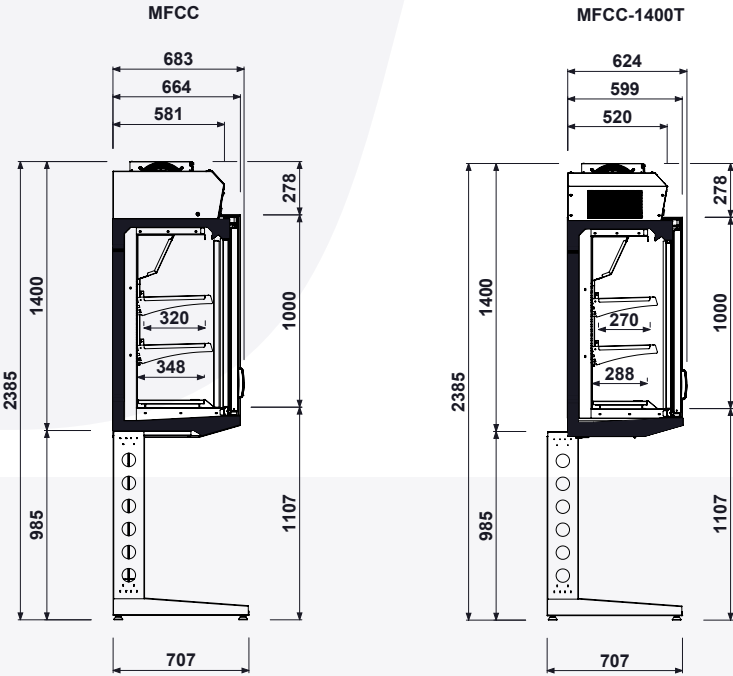
Peixaria



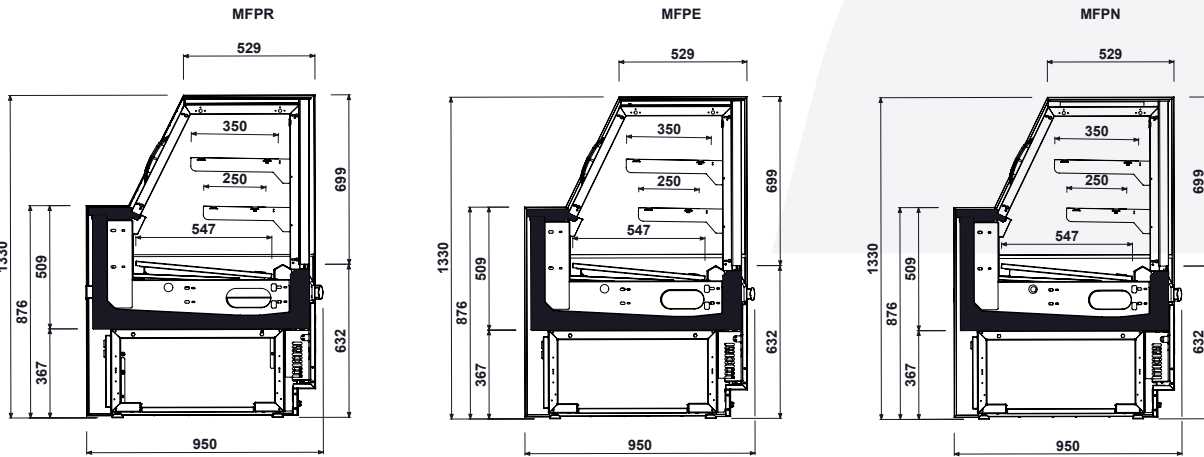
Açougue



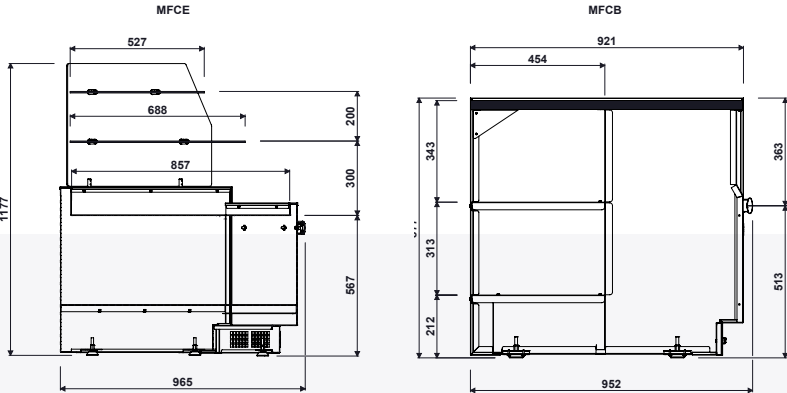
Combinado



Padaria



Complementos



MAIO 2025 - Imagens meramente ilustrativas. Imagens e informações sujeitas a alterações sem aviso prévio.

A Maisfrio

A Maisfrio é uma marca presente no portfólio da Gelopar desde 1998, quando foi adquirida para trazer uma nova linha de produtos ao segmento de atuação da Gelopar. Em 2018, a Maisfrio retornou ao mercado renovada e direcionada a um novo segmento de atuação para, mais uma vez, fortalecer a atuação da Gelopar em novos caminhos.

Com o know-how da Gelopar, há mais de 52 anos produzindo Equipamentos de Refrigeração Comercial, a Maisfrio acredita que praticidade e eficiência são as chaves para o varejo de hoje.

Localizada no Centro Industrial de Araucária, na Região Metropolitana de Curitiba, a Maisfrio conta com toda a estrutura da Gelopar, formada por um moderno complexo industrial e logístico com mais de 60.000 m², distribuídos em quatro unidades.

Maquinários e equipamentos utilizados no processo de fabricação estão em constante renovação para atender a grande demanda com muita eficiência e qualidade e, dessa forma, corresponder às expectativas de seus clientes.

Dentre os principais estão:

- Linha de produção automatizada
- Linha de Corte e Dobra automatizada
- Centro de Dobras Complexas
- Desbobinadeira de chapas de aço
- Puncionadeiras CNC e Laser
- Estação de testes elétricos e desempenho
- Laboratório para análise e desenvolvimento de produtos com câmara de testes que simula o funcionamento em quaisquer condições climáticas encontradas no Brasil e Exterior.

A conexão entre profissionais experientes, tecnologia, infraestrutura completa e produtos de qualidade faz da Gelopar referência em Refrigeração Comercial, sendo uma das maiores indústrias do segmento na América Latina.

Certificação ISO

Prezando por um trabalho de qualidade, desde 2002 a Gelopar mantém o padrão internacional de certificação através da certificação ISO 9001 que visa a excelência dos diversos processos que envolvem uma indústria.

Melhorias constantes no ambiente de trabalho e destinação correta de resíduos de fabricação também são práticas diárias da Gelopar, por meio do programa de Qualidade 5S.

Certificação de Produto

Os produtos fabricados pela Gelopar possuem Certificação de Segurança Compulsória, instituída pela portaria 148 do INMETRO. Esse selo é a garantia de que os produtos foram testados e encontram-se adequados à norma que regulamenta os requisitos de Segurança de Aparelhos Eletrodomésticos e Similares, visando prevenir acidentes de utilização e proteger os consumidores em relação aos riscos elétricos, mecânicos, térmicos, de fogo e radiação dos aparelhos, quando em utilização normal.

Pós Venda

Ciente de que produtos devem ser acompanhados de um serviço técnico de qualidade e também de que o Pós-vendas cada vez se torna um fator ainda mais decisivo para o processo de compra do consumidor, a Gelopar conta com uma ampla rede de Assistência Técnica Autorizada, que oferece ótimo serviço de suporte técnico e venda de peças de reposição para todo o Brasil e diversos países do exterior.

Práticas ESG

Em 2023, a Gelopar aderiu ao programa ESG em FOCO, uma iniciativa do Sistema FIEP-PR, com o objetivo de alinhar as práticas aos princípios ESG (sigla em inglês para Ambiental, Social e Governança), reafirmando o compromisso com a transparência, o meio ambiente, as boas práticas de governança e a melhoria contínua dos processos.

Desde 2019, a empresa vem participando das avaliações anuais em Sustentabilidade promovidas pela EcoVadis, a maior plataforma do mundo neste segmento, mantendo-se na posição de nível prata e fazendo parte das 25% das empresas mais bem avaliadas pela plataforma.

Anualmente, a empresa demonstra seu compromisso social ao destinar uma parte significativa do seu imposto de renda para apoiar projetos sociais e culturais, fortalecendo assim seu papel como empresa cidadã e contribuindo positivamente para o desenvolvimento da comunidade.

Em 2023, a Gelopar foi a primeira indústria do segmento na América Latina a obter a validação de metas de redução na pegada de carbono, alinhadas a uma trajetória de 1,5°C, atualmente a designação mais ambiciosa disponível através do processo SBTi. A empresa comprometeu-se a reduzir as emissões absolutas de Gases de Efeito Estufa (GEE) de escopo 1 e 2 em 46,2% até 2030, a partir do ano base de 2019. Também assumiu o compromisso de reduzir as emissões de GEE do escopo 3 provenientes do uso de produtos vendidos e do tratamento de fim de vida dos produtos vendidos em 55% por produto dentro do mesmo prazo.

Desde 2021, a empresa tem sido premiada com o SELO CLIMA PARANÁ, uma iniciativa que reconhece empresas e instituições que voluntariamente medem suas emissões de GEEs, divulgam e adotam medidas para reduzir sua pegada de carbono e combater as mudanças climáticas. Além disso, o selo também avalia o nível de maturidade dos participantes em ações socioambientais e seu compromisso com os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS).

A empresa segue rigorosamente as normas estipuladas pela legislação brasileira vigente, mantendo em dia todas as licenças necessárias para a atuação. O destino correto de todos os resíduos de produção é uma preocupação constante, sendo seguidas todas as normas vigentes sobre o assunto.





R. Dr. Eli Volpato, 250
CEP 83.707-746 - Chapada
Araucária - Paraná - Brasil
Tel.: +55 41 3641-1400
 maisfrio.ind.br

CATÁLOGO
DIGITAL

