

AUDEN



CATÁLOGO DE PRODUTOS

Auden. Uma história de sucesso.

Fundada em 1994, a Auden Refrigeração é uma empresa especializada na fabricação de expositores refrigerados para supermercados, açougues, padarias e lojas de conveniência.

Ficou conhecida internacionalmente por ser pioneira no Brasil em expositores refrigerados com máquina acoplada. Mas não parou por aí. Logo se destacou no mercado apresentando uma linha completa de expositores refrigerados para casa de máquinas, com performance e design à frente do seu tempo, tornando-se assim umas das maiores empresas nacionais do ramo.

Formada por profissionais de altíssimo gabarito, e utilizando somente as melhores matérias primas e máquinas de última geração, conta com o próprio departamento de engenharia para pesquisa e desenvolvimento, garantindo aos seus clientes a qualidade e excelência que somente sua equipe pode oferecer.

A Auden é uma empresa dirigida por engenheiros e registrada no CREA-PR, participa ativamente do Comitê para elaboração de normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) e possui certificação de conformidade do Inmetro para seus produtos.

Hoje a Auden atua em todo o Brasil, América do Sul e América Central, mostrando ao mundo a qualidade e eficiência de seus produtos.

Conheça nossas linhas

AUDEN ACOPLADOS

Expositores refrigerados prontos para uso, com máquina acoplada e controlador eletrônico. É só ligar na tomada.

AUDEN SUPER

Expositores refrigerados para lojas com casa de máquinas.

AUDEN CONVENIÊNCIA

Expositores para lojas de conveniência, panificadoras, confeitarias e cafés. É só ligar na tomada.



PRODUTOS TESTADOS DE ACORDO COM A NORMA
NBR ISO 023953-2 - CLASSE 4, 30°C, 55% UR



LATICÍNIOS



Vega 160 P / Vega 300 P

- VEGA 160 P / VEGA 300 P
- Expositor Refrigerado Vertical com Portas
 - Modulação:
1,60m (2 portas)
3,00m (4 portas)
 - Temperatura de trabalho ajustável:
0°C a 5°C para carnes embaladas e bebidas
4°C a 10°C para laticínios e frios
8°C a 12°C para frutas e verduras



VEGA 300 P

Vega 160 XP / Vega 300 XP

ILUMINAÇÃO EM
LED

IDEAL PARA
ATACAREJOS

- VEGA 160 XP / VEGA 300 XP
- Expositor Refrigerado Vertical com Portas
 - Prateleiras mais profundas
 - Carga Pesada
 - Modulação:
1,60m (2 portas)
3,00m (4 portas)
 - Temperatura de trabalho ajustável:
0°C a 5°C para carnes embaladas e bebidas
4°C a 10°C para laticínios e frios
8°C a 12°C para frutas e verduras

VEGA 300 XP



Vega 200 / Vega 300



- Expositor Refrigerado Vertical Aberto.
- Modulação: 2 e 3 metros
- Disponível nas versões:

VEGA 200 / VEGA 300

- Para laticínios e frios.
- Temperatura de trabalho: 4°C a 10°C.

VEGA 200 C

- Para carnes embaladas.
- Temperatura de trabalho: 0°C a 5°C.

VEGA 200 V / VEGA 300 V

- Para frutas e verduras.
- Temperatura de trabalho: 8°C a 12°C.

CORES DISPONÍVEIS

COR EXTERNA

PRETO CINZA BRANCO

COR INTERNA

PRETO BRANCO

COR DO RODAPÉ

PRETO

*Outras cores sob consulta

Vega 75 P / Vega 125 P



NOVAS PORTAS INFINITY GLASS

VEGA 75 P / VEGA 125 P

- Expositor Refrigerado Vertical com Portas
- Modulação: 0,75m (1 portas) 1,25m (2 portas)
- Iluminação com LEDs nas prateleiras.
- Temperatura de trabalho ajustável: 0°C a 5°C para carnes embaladas e bebidas 4°C a 10°C para laticínios e frios 8°C a 12°C para frutas e verduras

Vega 75 LX B



- Expositor Refrigerado Vertical Aberto.
- Modulação: 0,75 e 1,25 metros.
- Iluminação com LEDs nas colunas laterais.
- Bandeja coletora de água. Dispensa a necessidade de dreno para a coleta de água do degelo.
- Disponível nas versões:

VEGA 75 LX B / VEGA 125 LX B

- Para bebidas, sanduíches naturais, laticínios e frios.
- Temperatura de trabalho: 0°C a 5°C.

VEGA 125 LX C

- Para carnes embaladas.
- Temperatura de trabalho: 0°C a 5°C.

VEGA 125 LX V

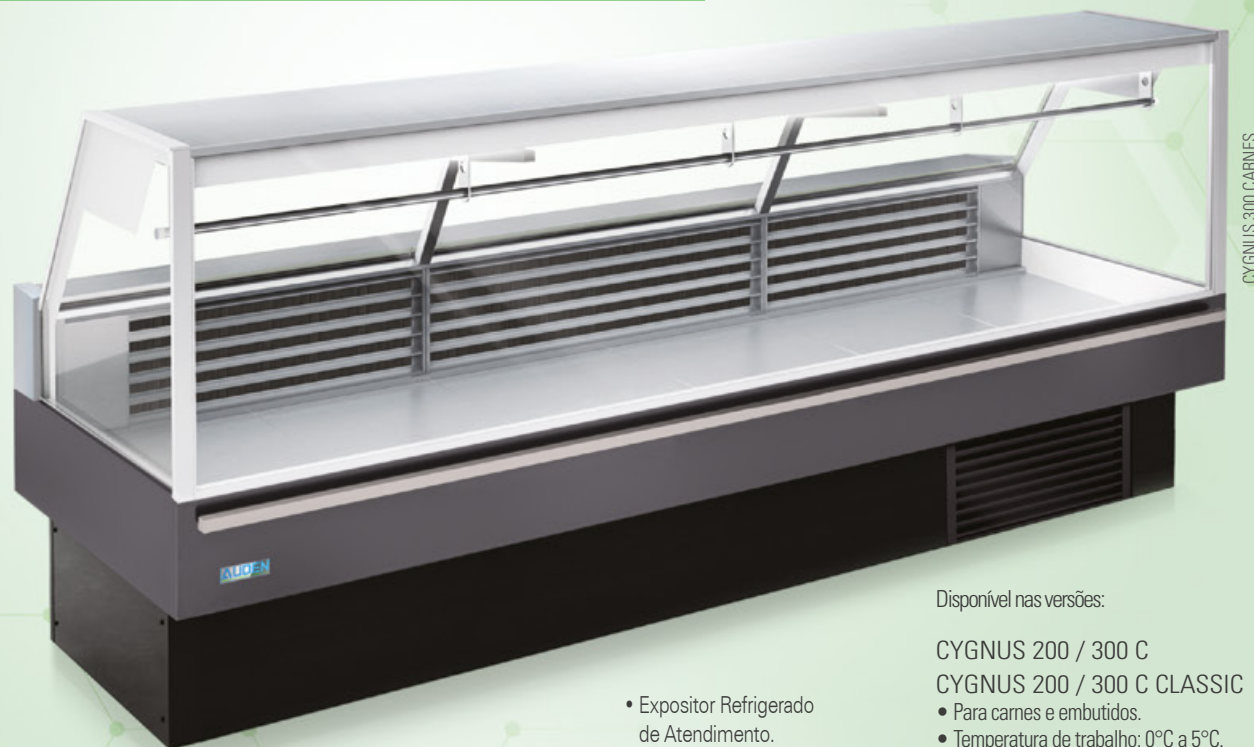
- Para frutas e verduras.
- Temperatura de trabalho: 8°C a 12°C.

Vega 125 LX B



Display de salgados opcional.

Cygnus 200 / Cygnus 300



- Expositor Refrigerado de Atendimento.
- Sistema de frio por gravidade, que diminui os efeitos do ressecamento dos produtos.
- Modulação: 2 e 3 metros.

Disponível nas versões:

CYGNUS 200 / 300 C
CYGNUS 200 / 300 C CLASSIC

- Para carnes e embutidos.
- Temperatura de trabalho: 0°C a 5°C.

CYGNUS 200 / 300 C INOX
CYGNUS 200 / 300 C INOX CLASSIC

- Expositor em aço inox.

CYGNUS 200 / 300 F
CYGNUS 200 / 300 F CLASSIC

- Para frios, fatiados, tortas e doces.
- Temperatura de trabalho: 4°C a 10°C

Viso 160

- Expositor Refrigerado Vertical com Portas.
- Iluminação interna em LEDs.
- Modulação:
- 1,6 metros - (2 Portas)
- 2,3 metros - (3 Portas)
- 3,0 metros - (4 Portas)

Disponível nas versões:

VISO 160 / 230 / 300 RESFRIADOS

- Para resfriados e bebidas.
- Temperatura de trabalho: 0°C a 5°C.

VISO 160 / 230 / 300 CONGELADOS

- Para congelados.
- Temperatura de trabalho: -15°C a -20°C.

NOVO SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO COM NOVO DESIGN

Cygnus 200 Classic / Cygnus 300 Classic

COM VIDRO CURVO

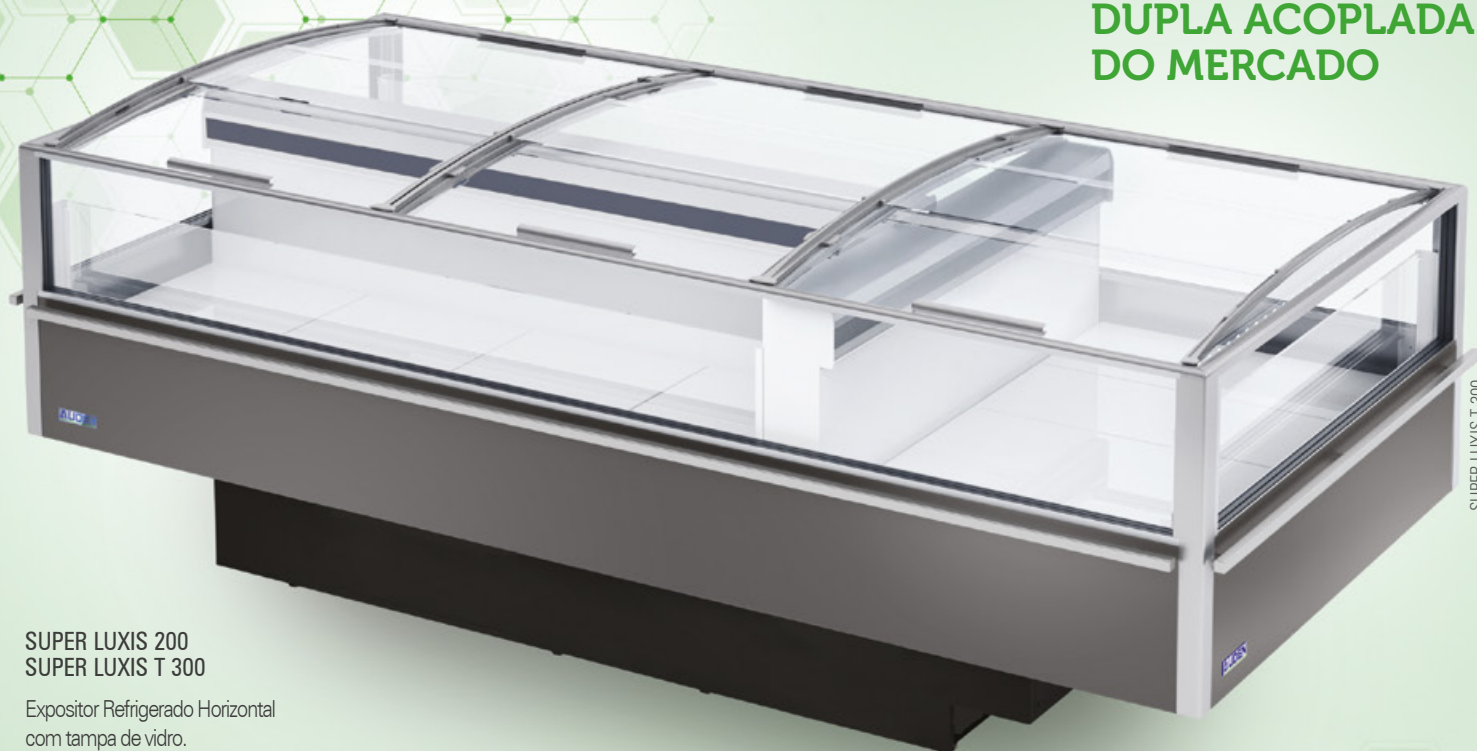


Viso 230 / Viso 300



Super Luxis T 300 / Super Luxis 200

PRIMEIRA ILHA
DUPLA ACOPLADA
DO MERCADO



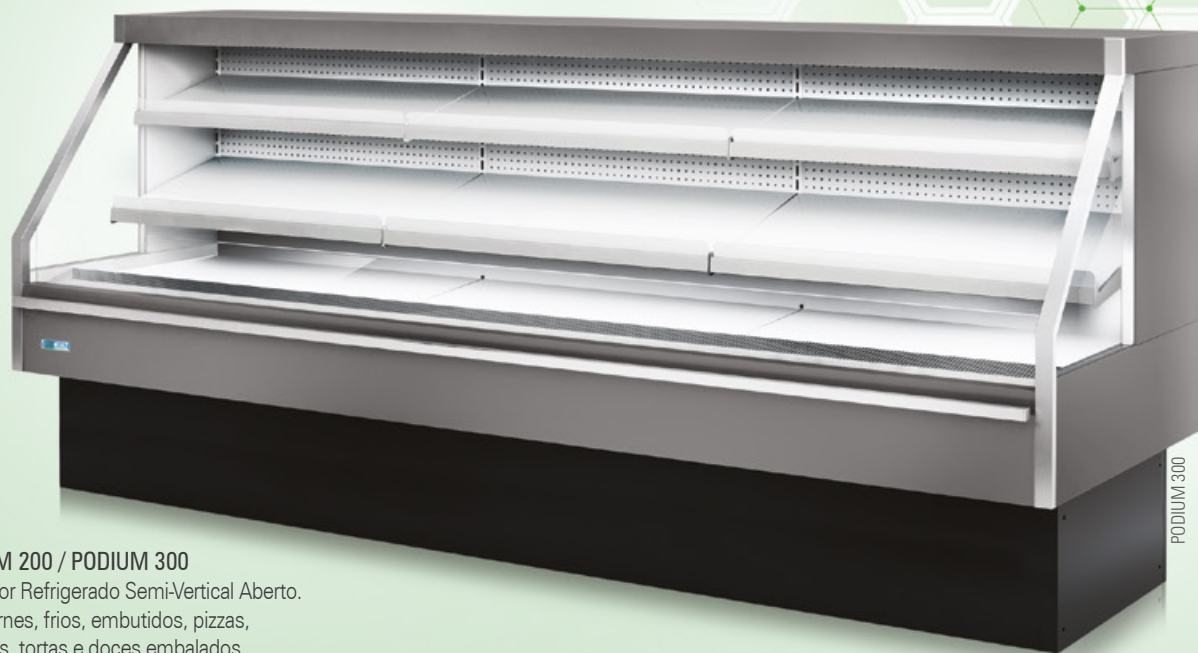
SUPER LUXIS 200
SUPER LUXIS T 300

Expositor Refrigerado Horizontal
com tampa de vidro.
Modulação: 2 metros ou 3 metros com módulo terminal.
Rodízios, para fácil movimentação.
Sistema de refrigeração por ar forçado.
Ampla área envidraçada, com vidros triplos nas
4 laterais para maior economia de energia.
Iluminação interna com LED.
Tampas deslizantes em vidro curvo.

Controlador eletrônico (degelo inteligente).
Evaporação automática de água do degelo.
Dispensa dreno.
Perfil superior e molduras em alumínio.
Paracheio tubular em aço inox.
Para produtos congelados.
Temperatura de trabalho: -15°C a -20°C.

SUPER LUXIS T 300

Podium 200 / Podium 300



PODIUM 200 / PODIUM 300

Expositor Refrigerado Semi-Vertical Aberto.
Para carnes, frios, embutidos, pizzas,
verduras, tortas e doces embalados.
Temperatura de trabalho: 0°C a 5°C.
Modulação: 2 e 3 metros.

PODIUM 300

Promoshow

LANÇAMENTO!

PROMOSHOW

Expositor Refrigerado Horizontal
com tampa de vidro.
Modulação: 1 metro
Sistema de refrigeração por ar forçado.
Ampla área envidraçada, com vidros triplos nas
3 laterais para maior economia de energia.
Iluminação interna com LED.
Tampa deslizante em vidro curvo.
Controlador eletrônico (degelo inteligente).
Evaporação automática de água do degelo.
Dispensa dreno.
Perfil superior e molduras em alumínio.
Para produtos congelados.
Temperatura de trabalho: -15°C a -20°C.



PROMOSHOW

Podium 200 XP / Podium 300 XP



PODIUM 200 XP / PODIUM 300 XP

Expositor Refrigerado Semi-Vertical com Portas de Correr.
Para carnes, frios, embutidos, pizzas, verduras, tortas
e doces embalados.
Temperatura de trabalho: 0°C a 5°C.
Modulação: 2 e 3 metros.

PODIUM 300 XP

SP



- Expositor Vertical Refrigerado com Portas.
- Modulação: 1,50 metros - (2 portas) 3,00 metros - (4 portas)
- Temperatura de trabalho ajustável: 0°C a 5°C para carnes embaladas e bebidas 4°C a 10°C para laticínios e frios 8°C a 12°C para frutas e verduras

SL / AVL

Expositor Refrigerado Vertical Aberto
Modulação: 2 e 3 metros

Disponível nas versões:

SL / AVL

- Para laticínios e frios
- Temperatura de trabalho: 4°C a 10°C.

SC / AVC

- Para carnes embaladas.
- Temperatura de trabalho: 0°C a 5°C.

SV / AVV

- Para frutas e verduras
- Temperatura de trabalho: 8°C a 12°C.



A4NP



Expositor Refrigerado Semi-Vertical com Portas de Correr.
Para carnes, frios, embutidos, pizzas, verduras, tortas e doces embalados.
Temperatura de trabalho: 0°C a 5°C.
Modulação: 2 e 3 metros.

ILUMINAÇÃO EM
LED

S2I Com tampa de vidro

- Expositor Refrigerado Horizontal com Tampa de Vidro.
- Para produtos congelados.
- Modulação: 2 e 3 metros, com ou sem módulo terminal.
- Temperatura de trabalho: -15°C a -20°C.



APC / APR



- Expositor Refrigerado Vertical com Portas.

- Modulação:
1,50 metros - (2 Portas)
2,20 metros - (3 Portas)
3,00 metros - (4 Portas)

Disponível nas versões:

APR

- Para resfriados e bebidas.
- Temperatura de trabalho: 0°C a 5°C.

APC

- Para congelados.
- Temperatura de trabalho: -15°C a -20°C.





AAC Classic

COM VIDRO CURVO

- Expositor Refrigerado de Atendimento.
- Sistema de frio por gravidade, que diminui os efeitos do ressecamento dos produtos.
- Modulação: 1, 2 e 3 metros.

Disponível nas versões:

AAC / AAC CLASSIC

- Para carnes e embutidos.
- Temperatura de trabalho: 0°C a 5°C.

AAC INOX / AAC INOX CLASSIC

- Expositor em aço inox.

AAF / AAF CLASSIC

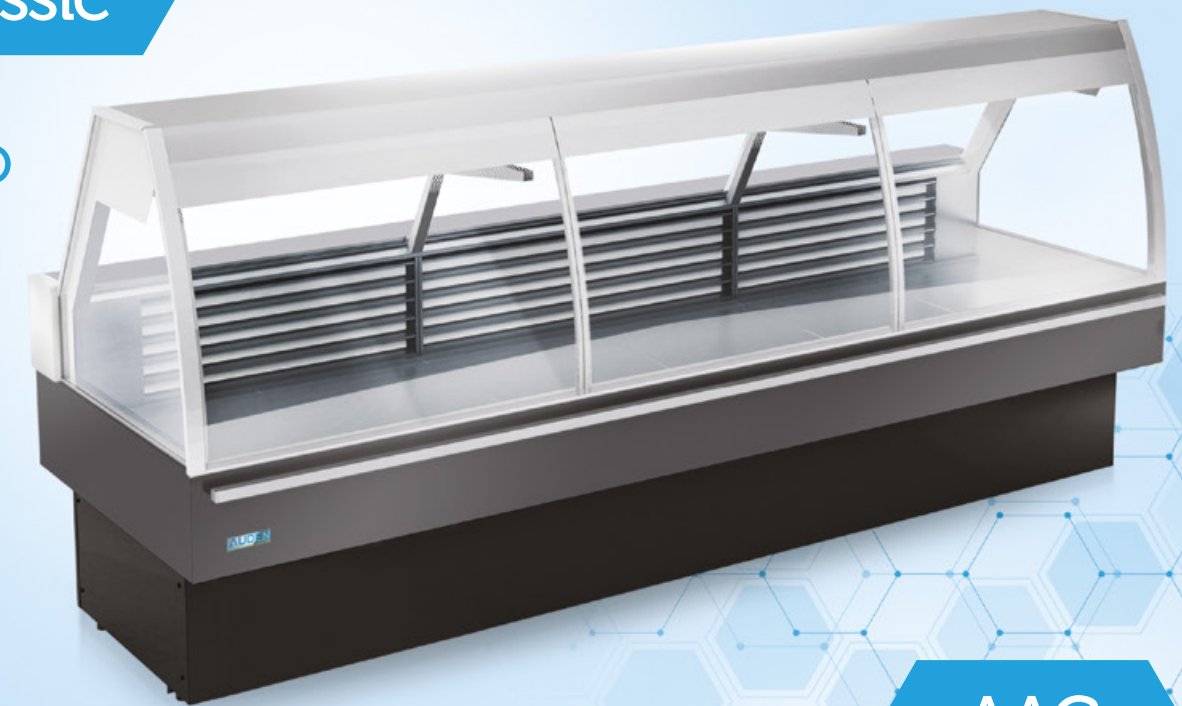
- Para frios, fatiados, tortas e doces.
- Temperatura de trabalho: 4°C a 10°C

AAE / AAE CLASSIC

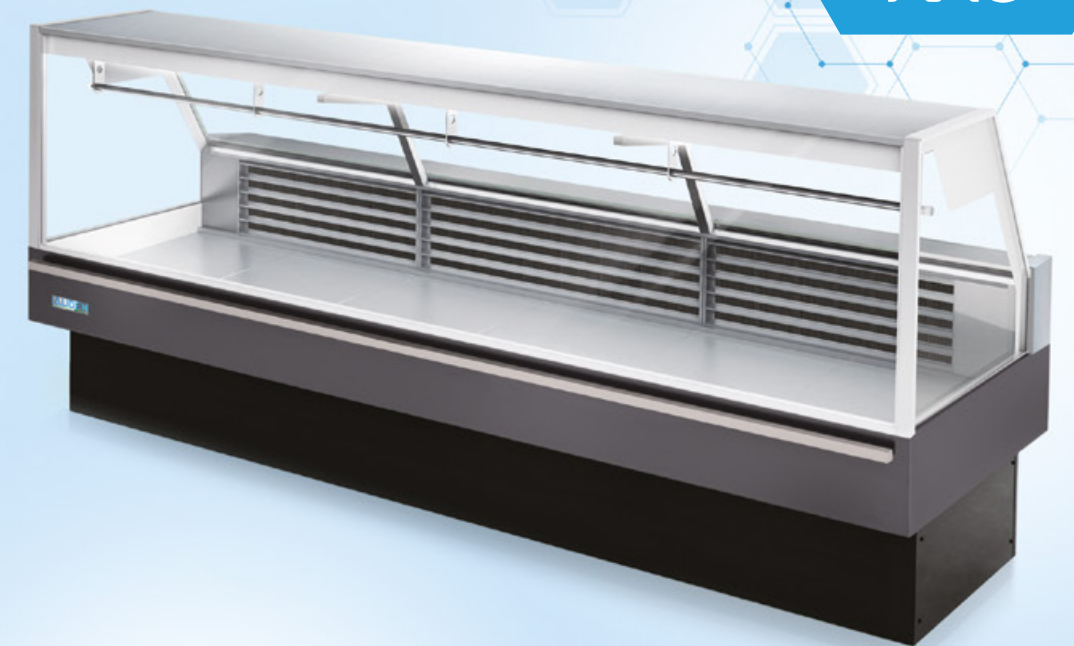
- Para produtos aquecidos.
- Sistema de aquecimento por ar forçado.
- Temperatura de trabalho: 60°C a 65°C

AAA / AAA CLASSIC

- Para pães, confeitos e conservas à temperatura ambiente.



AAC



A3N

- Expositor Refrigerado Semi-Vertical Aberto.
- Para carnes, frios, embutidos, pizzas, verduras, tortas e doces embalados.
- Modulação: 2 e 3 metros.
- Temperatura de trabalho: 0°C a 5°C.

Disponível nas versões:

A3N - 2 níveis de prateleiras reguláveis e inclináveis.

A5N - Suporte em aço inox, com 5 níveis.

AFIT - Suporte em aço inox, filetado.





ESPRESSO		ESPRESSO		SOFTDRINKS	
AMERICANO	2.00 2.40	KAKAO	2.00 2.10	WASSER LAIT 0.3	1.00
CAPPUCCINO	2.00 2.50	KAKAO MIT	1.00 2.50	APFELSCHNITZ 0.3	1.00
ESPRESSO MACCHIATO	2.00 2.20	CHAI LATTE	2.20	LEMONADE 0.3	1.00
LATTE	2.40	EXTRA SAHNE	1.40	CHOCOLATE 0.3	1.00
FLAT WHITE	2.20	EXTRA SHOT	1.20	COCA-COLA 0.3	1.00
MILCHKAFFEE	1.80	EXTRA SOJA	1.50	FREIHEIT 0.3	1.00
ESPRESSO	3.00	HOT CHOCOLATE	1.00	PETER PAN 0.3	1.00



AC2N+R 100

- Expositor Refrigerado Semi-Vertical Combinado.
- Embaixo: Autosserviço Aberto / Em cima: Atendimento.
- Iluminação Interna em LEDs.
- Modulação: 1 metro.
- Sistema de evaporação natural da água de degelo, sem consumo de energia.
- Acabamento na cor madeira ou preto.
- Na parte inferior:
- Bandejas de fundo em aço inox.
- 1 conjunto degrau em aço inox.
- Na parte superior:
- Bandejas de fundo em aço inox.
- 1 prateleira em vidro regulável.
- Portas de correr traseiras em vidro duplo

Parte superior também disponível nas versões: Aquecido (60°C a 65°C) e Neutro

Promoshow

Expositor Refrigerado Horizontal com tampa de vidro.
Modulação: 1 metro
Sistema de refrigeração por ar forçado.
Ampla área envidraçada, com vidros triplos nas 3 laterais para maior economia de energia.
Iluminação interna com LED.
Tampa deslizante em vidro curvo.
Controlador eletrônico (degelo inteligente).
Evaporação automática de água do degelo.
Dispensa dreno.
Perfil superior e molduras em alumínio.
Para produtos congelados.
Temperatura de trabalho: -15°C a -20°C.



LANÇAMENTOS!



ACR 200

- Expositor Refrigerado de Atendimento.
- Bandejas de fundo em aço inox.
- 3 prateleiras em vidro reguláveis.
- Modulação: 2 metros.
- Portas de correr traseiras com espelho interno.
- Acabamento na cor madeira ou preto.
- Sistema de refrigeração por ar forçado.
- Unidade Condensadora acoplada.
- Controlador eletrônico.
- Visor frontal em vidro duplo incondensável.
- Para frios, tortas, doces e salgados resfriados.
- Temperatura de trabalho: 2°C a 5°C.

Também disponível nas versões: Aquecido (60°C a 65°C) e Neutro

ACR 70 / ACR 100



- Expositor Refrigerado de Atendimento.
- Bandejas de fundo em aço inox.
- 3 prateleiras em vidro reguláveis.
- Modulação: 0,70 e 1 metro.
- Portas de correr traseiras com espelho interno.
- Acabamento na cor madeira ou preto.
- Sistema de refrigeração por ar forçado.
- Unidade Condensadora acoplada.
- Controlador eletrônico.
- Visor frontal em vidro duplo incondensável.
- Para frios, tortas, doces e salgados resfriados.
- Temperatura de trabalho: 2°C a 5°C.

Também disponível nas versões: Aquecido (60°C a 65°C) e Neutro

AC4N 70 / AC4N 100



- Expositor Refrigerado de Autosserviço Aberto.
- Bandejas de fundo em aço inox.
- 3 prateleiras em vidro reguláveis.
- Modulação: 0,70 e 1 metro.
- Acabamento na cor madeira ou preto.
- Sistema de refrigeração por ar forçado.
- Unidade Condensadora acoplada.
- Controlador eletrônico.
- Para frios, tortas e doces.
- Temperatura de trabalho: 2°C a 5°C.

AC4NH 70



- Expositor Refrigerado Semi-Vertical de Autosserviço Aberto.
- Bandejas de fundo em aço inox.
- 3 prateleiras em vidro reguláveis.
- Modulação: 0,70 metro.
- Acabamento na cor madeira ou preto.
- Sistema de refrigeração por ar forçado.
- Unidade Condensadora acoplada.
- Controlador eletrônico.
- Para frios, tortas e doces.
- Apoio de bandeja.
- Temperatura de trabalho: 2°C a 5°C.

ACRL 100

NOVA ALTURA!



- Expositor Refrigerado de Atendimento.
- Bandejas de fundo em aço inox.
- 2 prateleiras em vidro reguláveis.
- Modulação: 1 metro.
- Portas de correr traseiras com espelho interno.
- Acabamento na cor madeira ou preto.
- Sistema de refrigeração por ar forçado.
- Unidade Condensadora acoplada.
- Controlador eletrônico.
- Visor frontal em vidro duplo incondensável.
- Para frios, tortas, doces e salgados resfriados.
- Temperatura de trabalho: 2°C a 5°C.

Também disponível nas versões: Aquecido (60°C a 65°C) e Neutro

ACRP 70 / ACRP 100



- Expositor Refrigerado de Autosserviço com portas
- Bandejas de fundo em aço inox.
- 3 prateleiras em vidro reguláveis
- Modulação: 0,70 e 1 metro
- Espelho traseiro interno.
- Portas de correr frontais em vidro duplo
- Acabamento na cor madeira ou preto.
- Sistema de refrigeração por ar forçado.
- Unidade Condensadora acoplada.
- Controlador eletrônico.
- Para frios, tortas, doces e salgados resfriados.
- Temperatura de trabalho: 2°C a 5°C.

Também disponível nas versões: Aquecido (60°C a 65°C) e Neutro

ACRPH 70



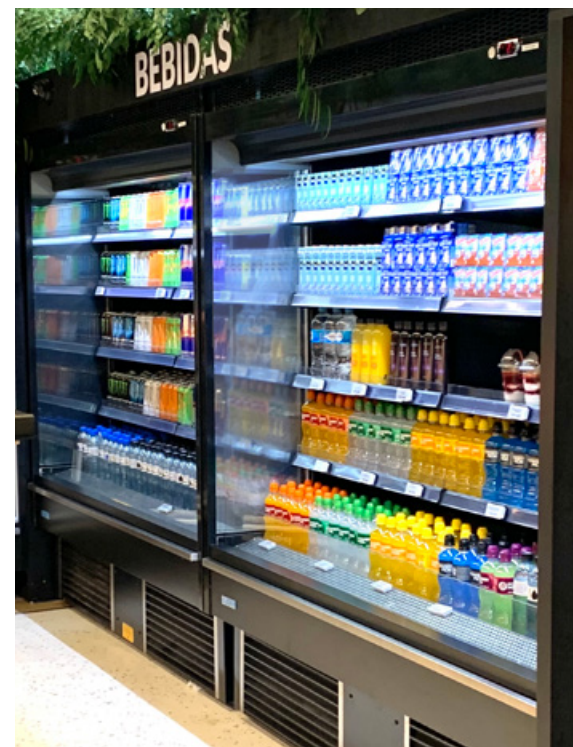
- Expositor Refrigerado Semi-Vertical de Autosserviço com portas.
- Bandejas de fundo em aço inox.
- 3 prateleiras em vidro reguláveis.
- Modulação: 0,70 metro.
- Espelho traseiro interno.
- Portas de correr frontais em vidro duplo.
- Acabamento na cor madeira ou preto.
- Sistema de refrigeração por ar forçado.
- Unidade Condensadora acoplada.
- Controlador eletrônico.
- Para frios, tortas, doces e salgados resfriados.
- Apoio de bandeja.
- Temperatura de trabalho: 2°C a 5°C.

Também disponível nas versões: Aquecido (60°C a 65°C) e Neutro

SISTEMA DE EVAPORAÇÃO NATURAL DA ÁGUA DE DEGELO - SEM CONSUMO DE ENERGIA.
(Para todos os modelos da linha AUDEN CONVENIÊNCIA)

GALERIA

Design arrojado e tecnologia de ponta é o que fazem de nossos expositores os melhores produtos do mercado. Nosso objetivo é garantir o melhor resultado entre a estética e funcionalidade no ponto de vendas. Confira alguns de nossos produtos instalados.



VEGA

CARACTERÍSTICAS GERAIS

- Expositor Refrigerado Vertical.
- Unidades condensadoras acopladas.
- Controlador eletrônico.
- Iluminação com LEDs nas colunas laterais (somente nos modelos LX).
- Iluminação superior em LEDs (nos demais modelos).
- Paracheque tubular em aço inox.
- Prateleiras reguláveis e inclináveis com porta-etiquetas.



CARACTERÍSTICAS POR MODELO

VEGA LATICÍNIOS

- VEGA 75 LX** - 0,75 metro
- VEGA 125 LX** - 1,25 metros
- VEGA 200** - 2 metros
- VEGA 300** - 3 metros
- Para laticínios e frios.
- Temperatura de trabalho: 4°C a 10°C.

VEGA BEBIDAS

- VEGA 75 LX B** - 0,75 metro
- VEGA 125 LX B** - 1,25 metros
- Para bebidas e sanduíches.
- Temperatura de trabalho: 0°C a 5°C.

VEGA PORTAS

- VEGA 75 P** - 0,75 metro - (1 porta)
- VEGA 125 P** - 1,25 metros - (2 portas)
- VEGA 160 P / XP** - 1,60 metros - (2 portas)
- VEGA 300 P / XP** - 3 metros - (4 portas)
- Portas com vidro duplo.
- Temperatura de trabalho ajustável: 0°C a 5°C para carnes embaladas e bebidas 4°C a 10°C para laticínios e frios 8°C a 12°C para frutas e verduras

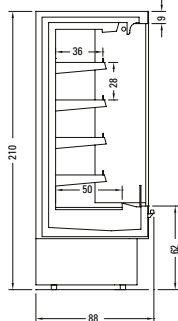
VEGA CARNES

- VEGA 125 LX C** - 1,25 metros
- VEGA 200 C** - 2 metros
- Para carnes embaladas.
- Temperatura de trabalho: 0°C a 5°C.
- Iluminação nas prateleiras (somente no VEGA 200 C).
- Espelho.

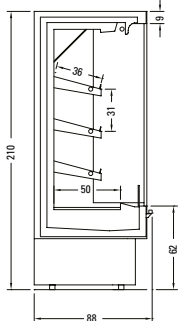
VEGA VERDURAS

- VEGA 125 LX V** - 1,25 metros
- VEGA 200 V** - 2 metros
- VEGA 300 V** - 3 metros
- Para frutas e verduras.
- Temperatura de trabalho: 8°C a 12°C.
- Cestos aramados reguláveis e inclináveis com anteparo e porta-etiquetas.
- Espelho.

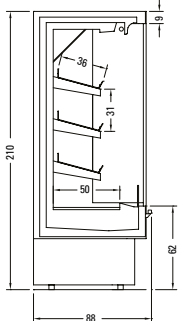
VEGA / VEGA B



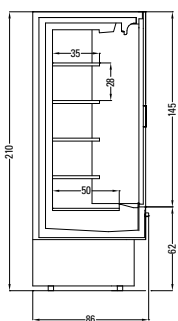
VEGA C



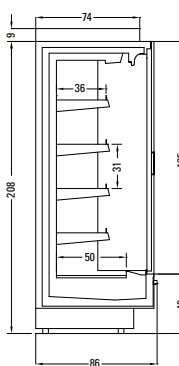
VEGA V



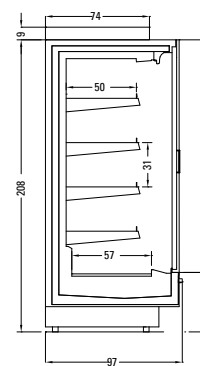
VEGA 75 P / 125 P



VEGA 160 P / 300 P



VEGA 160 XP / 300 XP



PODIUM

CARACTERÍSTICAS GERAIS

- Expositor Refrigerado Semi-Vertical.
- Unidades condensadoras acopladas.
- Cabeceiras com vidro duplo incondensável.
- Controlador eletrônico.
- Iluminação superior em LEDs.
- Paracheque tubular em aço inox.
- Prateleiras reguláveis e inclináveis com anteparo e porta-etiquetas.



CARACTERÍSTICAS POR MODELO

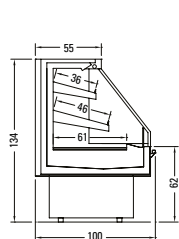
PODIUM

- PODIUM 200** - 2 metros
- PODIUM 300** - 3 metros
- Para carnes, frios, embutidos, pizzas, verduras, tortas e doces embalados.
- Temperatura de trabalho: 0°C a 5°C.

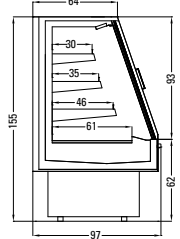
PODIUM XP

- PODIUM 200 XP** - 2 metros
- PODIUM 300 XP** - 3 metros
- Maior altura
- Portas de correr em vidro duplo.
- Para carnes, frios, embutidos, pizzas, verduras, tortas e doces embalados.
- Temperatura de trabalho: 0°C a 5°C.

PODIUM



PODIUM XP



VISO

CARACTERÍSTICAS GERAIS

- Expositor Refrigerado Vertical com Portas.
- Unidades condensadoras acopladas.
- Portas com vidro duplo aquecido incondensável.
- Controlador eletrônico.
- Iluminação interna em LEDs.
- Paracheque tubular em aço inox.
- Cestos aramados reguláveis e inclináveis com anteparo e porta-etiquetas.



CARACTERÍSTICAS POR MODELO

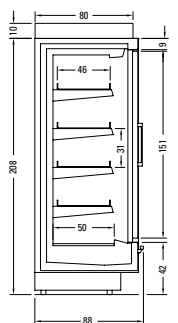
VISO RESFRIADOS

- VISO 160 R** - 1,6 metros - (2 Portas)
- VISO 230 R** - 2,3 metros - (3 Portas)
- VISO 300 R** - 3 metros - (4 Portas)
- Para resfriados e bebidas.
- Temperatura de trabalho: 0°C a 5°C.

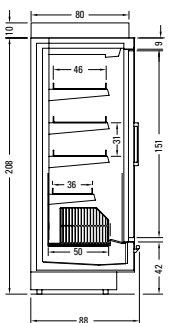
VISO CONGELADOS

- VISO 160 C** - 1,6 metros - (2 Portas)
- VISO 230 C** - 2,3 metros - (3 Portas)
- VISO 300 C** - 3 metros - (4 Portas)
- Para congelados.
- Temperatura de trabalho: -15°C a -20°C.

VISO



VISO COM CESTO DE BASE



CYGNUS / CYGNUS CLASSIC

CARACTERÍSTICAS GERAIS

- Expositor Refrigerado de Atendimento.
- Unidades condensadoras acopladas.
- Controlador eletrônico.
- Visor frontal em vidro duplo aquecido incondensável.
- Cabeceiras com vidro duplo incondensável.
- Iluminação interna em LEDs.
- Paracheque tubular em aço inox.
- Tampo superior em aço inox.
- Bandejas de fundo em aço inox.



CARACTERÍSTICAS POR MODELO

CYGNUS CARNES

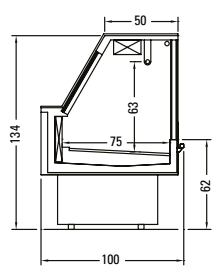
- CYGNUS 200 C** - 2 metros
- CYGNUS 200 C CLASSIC** - 2 metros
- CYGNUS 300 C** - 3 metros
- CYGNUS 300 C CLASSIC** - 2 metros
- Para carnes e embutidos.
- Temperatura de trabalho: 0°C a 5°C.
- Sistema de frio por gravidade, que diminui os efeitos do ressecamento dos produtos.
- Tendal com capacidade para 70 kg/metro.

CYGNUS CARNES INOX

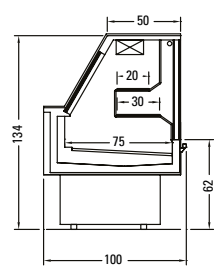
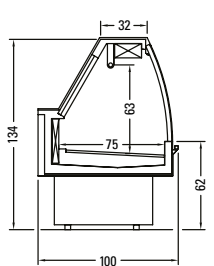
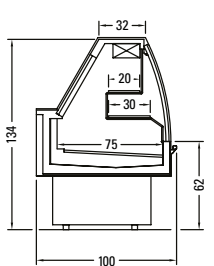
- CYGNUS INOX 200 C** - 2 metros
- CYGNUS INOX 200 C CLASSIC** - 2 metros
- CYGNUS INOX 300 C** - 3 metros
- CYGNUS INOX 300 C CLASSIC** - 2 metros
- Expositor em aço inox.

CYGNUS FATIADOS

- CYGNUS 200 F** - 2 metros
- CYGNUS 200 F CLASSIC** - 2 metros
- CYGNUS 300 F** - 3 metros
- CYGNUS 300 F CLASSIC** - 2 metros
- Para frios, fatiados, tortas e doces.
- Temperatura de trabalho: 4°C a 10°C.
- Sistema de frio por gravidade, que diminui os efeitos do ressecamento dos produtos.
- 2 níveis de prateleiras em vidro.

CYGNUS C
CYGNUS INOX C

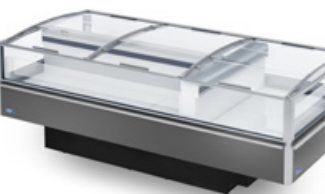
CYGNUS F

CYGNUS C
CLASSICCYGNUS F
CLASSIC

SUPER LUXIS

CARACTERÍSTICAS GERAIS

- Expositor Refrigerado Horizontal.
- Unidade condensadora acoplada.
- Sistema de refrigeração por ar forçado.
- Vidro triplo incondensável nas 4 laterais.
- Controlador eletrônico (degelo inteligente).
- Evaporação automática da água do degelo.
- Dispensa dreno.
- Perfil superior e molduras em alumínio.
- Paracheque tubular em aço inox.

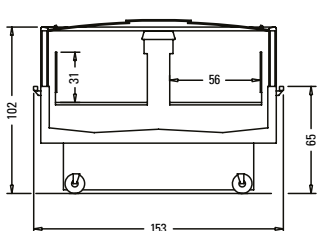


CARACTERÍSTICAS POR MODELO

- SUPER LUXIS 200** - 2 metros
- SUPER LUXIS T 300** - 3 metros com módulo terminal

- Ilha dupla com tampa deslizantes em vidro
- Para produtos congelados.
- Temperatura de trabalho: -15°C a -20°C.

SUPER LUXIS



PROMOSHOW

CARACTERÍSTICAS GERAIS

- Expositor Refrigerado Horizontal.
- Unidade condensadora acoplada.
- Sistema de refrigeração por ar forçado.
- Vidro triplo incondensável nas 3 laterais.
- Controlador eletrônico (degelo inteligente).
- Evaporação automática de água do degelo.
- Dispensa dreno.
- Perfil superior e molduras em alumínio.

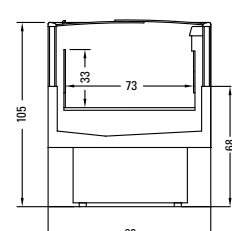


CARACTERÍSTICAS POR MODELO

PROMOSHOW - 1 metro

- Ilha com tampa deslizante em vidro
- Para produtos congelados.
- Temperatura de trabalho: -15°C a -20°C.

PROMOSHOW



Produtos testados de acordo com a norma
NBR ISO 023953-2 - Classe 4, 30°C, 55% UR

SP



CARACTERÍSTICAS GERAIS

- Expositor Refrigerado Vertical com Portas.
- Disponível em módulos de 1,50 metros (2 portas) e 3,00 metros (4 portas).
- Portas com vidro duplo.
- Iluminação superior em LEDs.
- Paracheque tubular em aço inox.
- Termômetro analógico.

OPCIONAIS

- Iluminação em LEDs nas prateleiras.
- Rodapé em aço inox.
- Divisória em acrílico.
- Cabeceira intermediária.
- Ganchos para encartelados.
- Controlador eletrônico.
- Espelho.

CARACTERÍSTICAS POR MODELO

SP

- Temperatura de trabalho ajustável: 0°C a 5°C, para carnes embaladas e bebidas
- 4°C a 10°C para laticínios e frios
- 8°C a 12°C para frutas e verduras
- Prateleiras reguláveis e inclináveis com anteparo e porta-etiquetas.

SL / SC / SV / AVL / AVC / AVV



CARACTERÍSTICAS GERAIS

- Expositor Refrigerado Vertical Aberto.
- Disponível em módulos de 2 e 3 metros.
- Cabeceiras com vidro duplo incondensável.
- Iluminação superior em LEDs.
- Paracheque tubular em aço inox.
- Termômetro analógico.

OPCIONAIS

- Cortina noturna retrátil.
- Iluminação em LEDs nas prateleiras.
- Rodapé em aço inox.
- Divisória em acrílico.
- Cabeceira intermediária.
- Ganchos para encartelados.
- Controlador eletrônico.

CARACTERÍSTICAS POR MODELO

SL / AVL

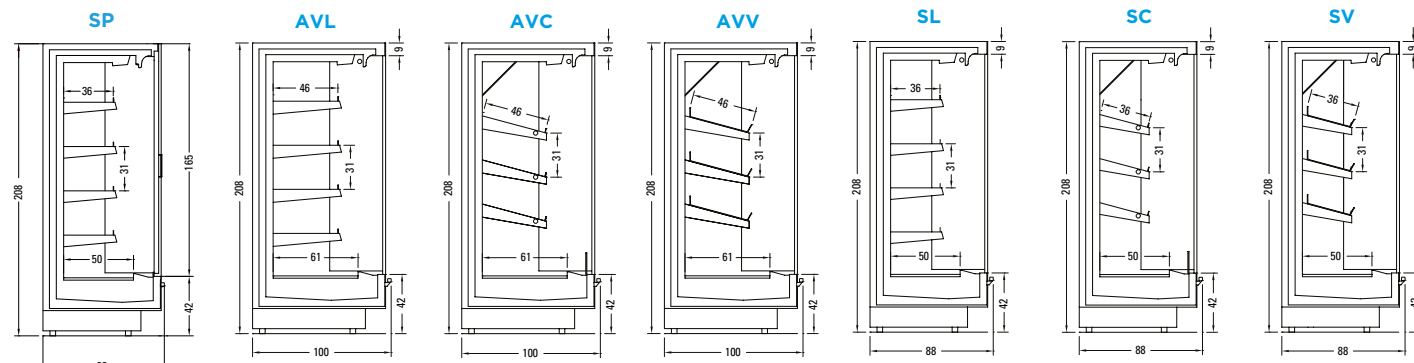
- Para laticínios e frios.
- Temperatura de trabalho: 4°C a 10°C.
- Prateleiras reguláveis e inclináveis com anteparo e porta-etiquetas.

SC / AVC

- Para carnes embaladas.
- Temperatura de trabalho: 0°C a 5°C.
- Prateleiras reguláveis e inclináveis com anteparo, porta-etiquetas e iluminação em LEDs.
- Espelho.

SV / AVV

- Para verduras e frutas.
- Temperatura de trabalho: 8°C a 12°C.
- Cestos amarrados reguláveis e inclináveis com anteparo e porta-etiquetas.
- Espelho.



A3N / A5N / AFIT / A4NP



CARACTERÍSTICAS GERAIS

- Expositor Refrigerado Semi-Vertical Aberto.
- Disponível em módulos de 2 e 3 metros.
- Cabeceiras com vidro duplo incondensável.
- Iluminação superior em LEDs.
- Paracheque tubular em aço inox.
- Termômetro analógico.

OPCIONAIS

- Cortina noturna retrátil.
- Rodapé em aço inox.
- Controlador eletrônico.

CARACTERÍSTICAS POR MODELO

A3N

- Para carnes, frios, embutidos, pizzas, verduras, tortas e doces embalados.
- Temperatura de trabalho: 0°C a 5°C.
- Prateleiras reguláveis e inclináveis com anteparo e porta-etiquetas.

A5N

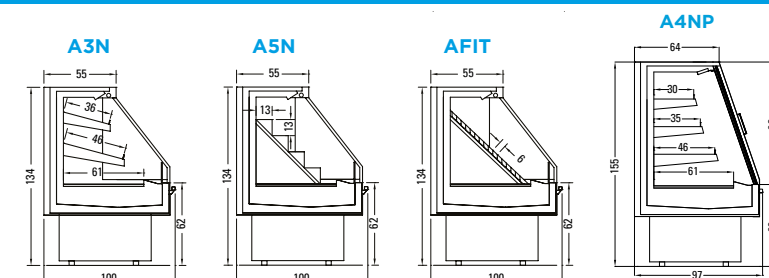
- Para frios e embutidos.
- Temperatura de trabalho: 0°C a 5°C.
- Suporte em aço inox, com 5 níveis.

AFIT

- Para frios, pizzas e embutidos em bandejas.
- Temperatura de trabalho: 0°C a 5°C.
- Suporte em aço inox, filetado.

A4NP

- Maior altura
- Portas de correr em vidro duplo.
- Para carnes, frios, embutidos, pizzas, verduras, tortas e doces embalados.
- Temperatura de trabalho: 0°C a 5°C.
- Prateleiras reguláveis e inclináveis com anteparo e porta-etiquetas.



APR / APC



CARACTERÍSTICAS GERAIS

- Expositor Refrigerado Vertical com Portas.
- Disponível em módulos de: 1,50 metros (2 portas), 2,20 metros (3 portas) e 3,00 metros (4 portas).
- Portas com vidro duplo aquecido incondensável.
- Iluminação interna em LEDs.
- Cestos amarrados reguláveis e inclináveis com anteparo e porta-etiquetas.
- Paracheque tubular em aço inox.
- Termômetro analógico.

OPCIONAIS

- Rodapé em aço inox.
- Divisória em acrílico.
- Cabeceira intermediária.
- Controlador eletrônico.

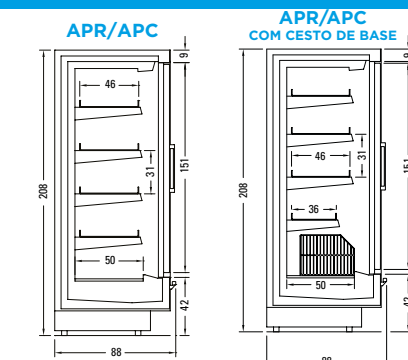
CARACTERÍSTICAS POR MODELO

APR

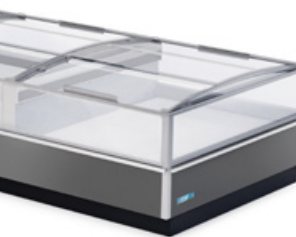
- Para resfriados e bebidas.
- Temperatura de trabalho: 0°C a 5°C.

APC

- Para congelados.
- Temperatura de trabalho: -15°C a -20°C.



A2I / S2I / AI



CARACTERÍSTICAS GERAIS

- Expositor Refrigerado Horizontal.
- Disponível em módulos de 2 e 3 metros, com ou sem módulo terminal.
- Visores laterais com vidro triplo.
- Perfil superior e molduras em alumínio.
- Paracheque tubular em aço inox.
- Termômetro analógico.

OPCIONAIS

- Cortina noturna retrátil.
- Rodapé em aço inox.
- Divisória em acrílico.
- Controlador eletrônico.

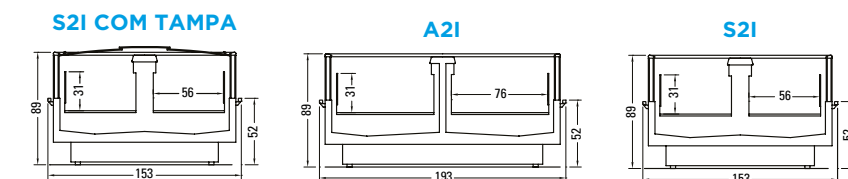
CARACTERÍSTICAS POR MODELO

A2I

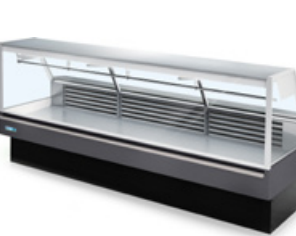
- Ilha dupla larga para produtos congelados.
- Temperatura de trabalho: -15°C a -20°C.

S2I

- Ilha dupla estreita para produtos congelados.
- Temperatura de trabalho: -15°C a -20°C.



AAC / AAC INOX / AAF / AAE / AAA



CARACTERÍSTICAS GERAIS

- Expositor Refrigerado de Atendimento.
- Disponível em módulos de 1, 2 e 3 metros.
- Visor frontal em vidro duplo aquecido incondensável.
- Cabeceiras com vidro duplo incondensável.
- Iluminação interna em LEDs.
- Paracheque tubular em aço inox.
- Tampo superior em aço inox.
- Bandejas de fundo em aço inox.
- Termômetro analógico.

OPCIONAIS

- Rodapé em aço inox.
- Divisória em acrílico.
- Cabeceira intermediária.
- Controlador eletrônico.

CARACTERÍSTICAS POR MODELO

AAC / AAC CLASSIC

- Para carnes e embutidos.
- Temperatura de trabalho: 0°C a 5°C.
- Tendal com capacidade para 70kg/metro.
- Sistema de frio por gravidade, que diminui os efeitos do ressecamento dos produtos.

AAC INOX / AAC INOX CLASSIC

- Expositor em aço inox.

AAA / AAA CLASSIC

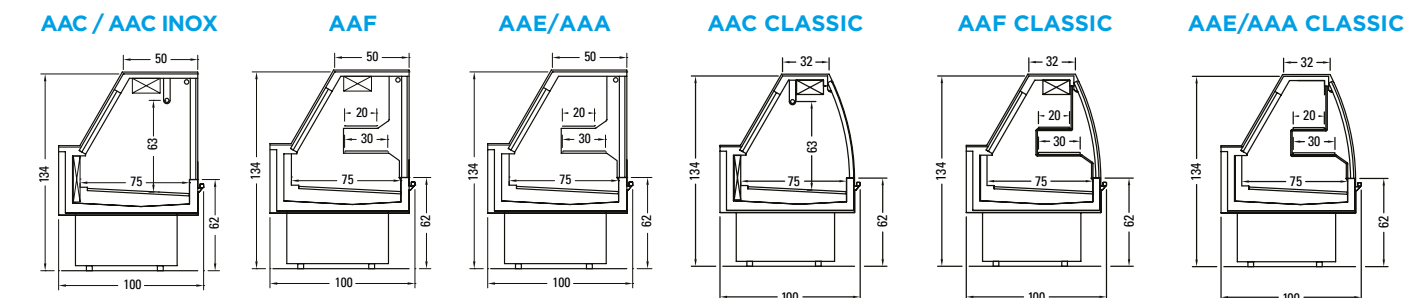
- Para pães, confeitados e conservas à temperatura ambiente.

AAF / AAF CLASSIC

- Para frios fatiados, tortas e doces.
- Temperatura de trabalho: 4°C a 10°C.
- Sistema de frio por gravidade, que diminui os efeitos do ressecamento dos produtos.

AAE / AAE CLASSIC

- Para produtos aquecidos, assados e fritos (carnes, tortas e salgados).
- Sistema de aquecimento por ar forçado.
- Temperatura de trabalho: 60°C a 65°C.
- Interior em aço inox.
- Controlador eletrônico.



Produtos testados de acordo com a norma NBR ISO 923953-2 - Classe 4, 30°C, 55% UR

ACR 70 / ACR 100



CARACTERÍSTICAS GERAIS

- Expositor de Atendimento.
- Iluminação interna em LEDs.
- Bandejas de fundo em aço inox.
- 3 prateleiras em vidro reguláveis.
- Acabamento na cor madeira ou preto.
- Portas de correr traseira com espelho interno.

ACR 70 - 0,70 metro
ACR 100 - 1 metro

- Expositor de Atendimento Refrigerado.
- Sistema de refrigeração por ar forçado.
- Unidade Condensadora acoplada.
- Controlador eletrônico.
- Visor frontal em vidro duplo incondensável.
- Para frios, tortas e doces.
- Temperatura de trabalho: 2°C a 5°C.

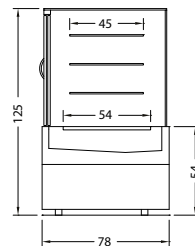
ACE 70 - 0,70 metro
ACE 100 - 1 metro

- Expositor de Atendimento Aquecido.
- Sistema de aquecimento por ar forçado.
- Controlador eletrônico.
- Para produtos aquecidos.
- Temperatura de trabalho: 60°C a 65°C.

ACA 70 - 0,70 metro
ACA 100 - 1 metro

- Expositor de Atendimento Ambiente.
- Para pães, confeitos e conservas à temperatura ambiente.

ACR / ACE / ACA



AC4NH 70



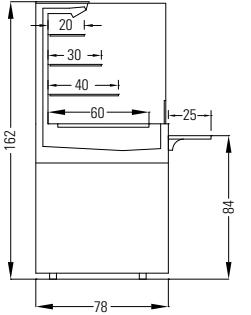
CARACTERÍSTICAS GERAIS

- Expositor Refrigerado Semi-Vertical de Autosserviço aberto.
- Iluminação interna em LEDs.
- Bandejas de fundo em aço inox.
- 3 prateleiras em vidro reguláveis.
- Acabamento na cor madeira ou preto.

AC4NH 70 - 0,70 metro

- Sistema de refrigeração por ar forçado.
- Unidade Condensadora acoplada.
- Controlador eletrônico.
- Para frios, tortas e doces.
- Apoio de bandeja.
- Temperatura de trabalho: 2°C a 5°C.

AC4NH



ACRL 100



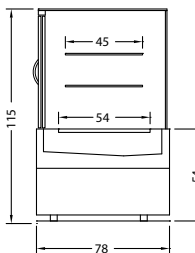
CARACTERÍSTICAS GERAIS

- Expositor de Atendimento.
- Iluminação interna em LEDs.
- Bandejas de fundo em aço inox.
- 2 prateleiras em vidro reguláveis.
- Acabamento na cor madeira ou preto.
- Portas de correr traseira com espelho interno.

ACRL 100 - 1 metro

- Expositor de Atendimento Refrigerado.
- Sistema de refrigeração por ar forçado.
- Unidade Condensadora acoplada.
- Controlador eletrônico.
- Visor frontal em vidro duplo incondensável.
- Para frios, tortas e doces.
- Temperatura de trabalho: 2°C a 5°C.

ACRL



ACRPH 70



CARACTERÍSTICAS GERAIS

- Expositor Refrigerado Semi-Vertical de Autosserviço com portas.
- Iluminação interna em LEDs.
- Bandejas de fundo em aço inox.
- 3 prateleiras em vidro reguláveis.
- Espelho treseiro interno.
- Acabamento na cor madeira ou preto.

ACRPH 70 - 0,70 metro

- Sistema de refrigeração por ar forçado.
- Unidade Condensadora acoplada.
- Controlador eletrônico.
- Para frios, tortas e doces.
- Apoio de bandeja.
- Temperatura de trabalho: 2°C a 5°C.

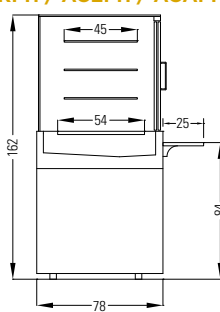
ACEPH 70 - 0,70 metro

- Expositor de Autosserviço Aquecido.
- Sistema de aquecimento por ar forçado.
- Controlador eletrônico.
- Para produtos aquecidos.
- Temperatura de trabalho: 60°C a 65°C.

ACAPH 70 - 0,70 metro

- Expositor de Autosserviço Ambiente.
- Para pães, confeitos e conservas à temperatura ambiente.

ACRPH / ACEPH / ACAPH



ACRP 70 / ACRP 100



CARACTERÍSTICAS GERAIS

- Expositor de Autosserviço com Portas.
- Iluminação interna em LEDs.
- Bandejas de fundo em aço inox.
- 3 prateleiras em vidro reguláveis.
- Portas de correr frontais em vidro duplo.
- Espelho traseiro interno.

ACRP 70 - 0,70 metro
ACRP 100 - 1 metro

- Expositor de Autosserviço Refrigerado.
- Sistema de refrigeração por ar forçado.
- Unidade Condensadora acoplada.
- Controlador eletrônico.
- Para frios, tortas e doces.
- Temperatura de trabalho: 2°C a 5°C.

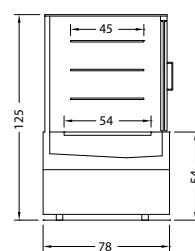
ACEP 70 - 0,70 metro
ACEP 100 - 1 metro

- Expositor de Autosserviço Aquecido.
- Sistema de aquecimento por ar forçado.
- Controlador eletrônico.
- Para produtos aquecidos.
- Temperatura de trabalho: 60°C a 65°C.

ACAP 70 - 0,70 metro
ACAP 100 - 1 metro

- Expositor de Autosserviço Ambiente.
- Para pães, confeitos e conservas à temperatura ambiente.

ACRP / ACEP / ACAP



ACR 200



CARACTERÍSTICAS GERAIS

- Expositor de Atendimento.
- Iluminação interna em LEDs.
- Bandejas de fundo em aço inox.
- 3 prateleiras em vidro reguláveis.
- Acabamento na cor madeira ou preto.
- Portas de correr traseira com espelho interno.

ACR 200 - 2 metros

- Expositor de Atendimento Refrigerado.
- Sistema de refrigeração por ar forçado.
- Unidade Condensadora acoplada.
- Controlador eletrônico.
- Visor frontal em vidro duplo incondensável.
- Para frios, tortas e doces.
- Temperatura de trabalho: 2°C a 5°C.

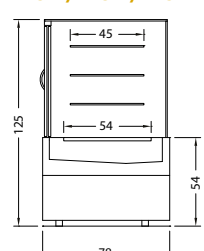
ACE 200 - 2 metros

- Expositor de Atendimento Aquecido.
- Sistema de aquecimento por ar forçado.
- Controlador eletrônico.
- Para produtos aquecidos.
- Temperatura de trabalho: 60°C a 65°C.

ACA 200 - 2 metros

- Expositor de Atendimento Ambiente.
- Para pães, confeitos e conservas à temperatura ambiente.

ACR / ACE / ACA



AC4N 70 / AC4N 100



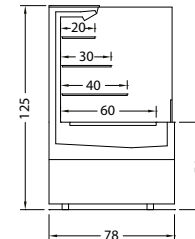
CARACTERÍSTICAS GERAIS

- Expositor Refrigerado de Autosserviço Aberto.
- Iluminação interna em LEDs.
- Bandejas de fundo em aço inox.
- 3 prateleiras em vidro reguláveis.
- Acabamento na cor madeira ou preto.

AC4N 70 - 0,70 metro
AC4N 100 - 1 metro

- Sistema de refrigeração por ar forçado.
- Unidade Condensadora acoplada.
- Controlador eletrônico.
- Para frios, tortas e doces.
- Temperatura de trabalho: 2°C a 5°C.

AC4N



PROMOSHOW



CARACTERÍSTICAS GERAIS

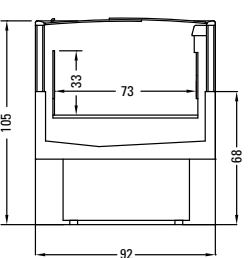
- Expositor Refrigerado Horizontal.
- Unidade condensadora acoplada.
- Sistema de refrigeração por ar forçado.
- Vidro triplo incondensável nas 3 laterais.
- Controlador eletrônico (degelo inteligente)
- Evaporação automática de água do degelo.
- Dispensa dreno.
- Perfil superior e molduras em alumínio.

CARACTERÍSTICAS POR MODELO

PROMOSHOW - 1 metro

- Ilha com tampa deslizante em vidro
- Para produtos congelados.
- Temperatura de trabalho: -15°C a -20°C.

PROMOSHOW



AC2N+R 100



CARACTERÍSTICAS GERAIS

- Expositor Refrigerado Semi-vertical Combinado
- Embaixo: Autosserviço
- Em cima: Atendimento
- Iluminação interna em LEDs.
- Bandejas de fundo em aço inox.
- 1 Prateleira em vidro regulável.
- 1 Conjunto degrau em aço inox.
- Portas de correr traseiras em vidro duplo.
- Acabamento na cor madeira ou preto.

AC2N+R 100 - 1 metro

- Refrigerado embaixo e em cima
- Sistema de refrigeração por ar forçado
- Temperatura de Trabalho: 2°C a 5°C

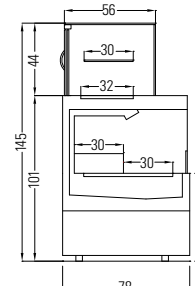
AC2N+E 100 - 1 metro

- Refrigerado embaixo e Aquecido em cima
- Sistema de refrigeração por ar forçado
- Temperatura de Trabalho: 2°C a 5°C na parte inferior.
- Temperatura de Trabalho: 55°C a 60°C na parte superior.

AC2N+A 100 - 1 metro

- Refrigerado embaixo e Ambiente em cima
- Sistema de refrigeração por ar forçado.
- Temperatura de Trabalho: 2°C a 5°C na parte inferior.
- Temperatura ambiente na parte superior.

AC2N+R



Produtos testados de acordo com a norma
NBR ISO 023953-2 - Classe 4, 30°C, 55% UR

ACESSÓRIOS OPCIONAIS

A Auden tem uma linha completa de acessórios e opcionais para valorizar ainda mais seu produto. Confira abaixo nossa gama.

CORES

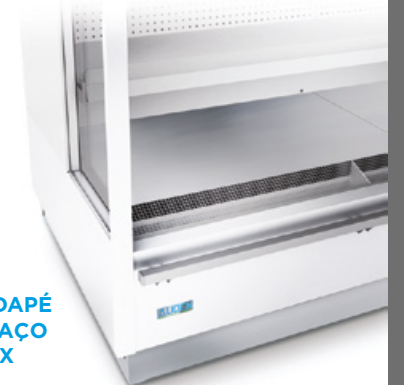


DISPONÍVEL PARA A CARENAGEM FRONTAL DE TODA A LINHA

CORTINA NOTURNA RETRÁTIL



BANDEJA DE FUNDO EM AÇO INOX



RODAPÉ EM AÇO INOX

EXPOSITOR EM AÇO INOX

DISPONÍVEL PARA OS MODELOS AAC E CYGNUS CARNES



CONJUNTO PRATELEIRA AAF / AAC



DIVISÓRIA AAC / AAF



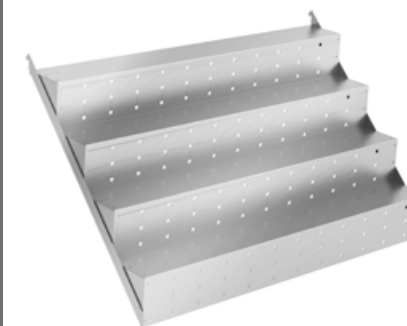
DIVISÓRIA AVL / SL

DIVISÓRIA DE ILHA



DIVISÓRIA DE PRATELEIRA

CONJUNTO DEGRAU 5N

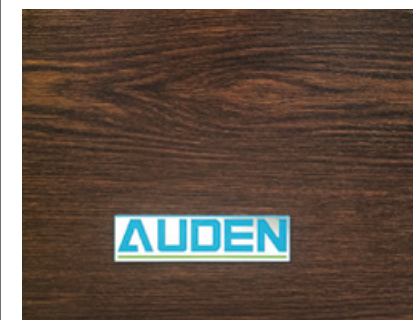


CONJUNTO FILETADO



CHAPA DE AÇO COM COR E TEXTURA DE MADEIRA

DISPONÍVEL PARA TODOS OS MODELOS



BARRA COM GANCHOS



CESTO DE BASE

DISPONÍVEL PARA OS MODELOS VISO, APR E APC



AUDEN

www.auden.com.br

A Auden se reserva o direito de alterar as especificações sem aviso prévio, de acordo com sua política de constante pesquisa e desenvolvimento. ABRIL DE 2023

Auden Refrigeração Ltda.
Av. das Araucárias, 660
Araucária - PR - CEP 83.707-642
comercial@auden.com.br
Fone - 55 (41) 3643-3363

 **(41) 99602-9766**

 **audenrefrigeracao**



Empresa credenciada



PRODUTOS TESTADOS DE ACORDO COM A NORMA
NBR ISO 023953-2 - CLASSE 4, 30°C, 55% UR