

MANUAL DE INSTRUÇÕES



CONHEÇA MAIS
DESTE PRODUTO!
ACESSE PARA
MAIS INFORMAÇÕES.



PISTA AQUECIDA / ESTANTE AQUECIDA CONSERVADOR DE PROTEÍNAS



ATENÇÃO!

ANTES DE UTILIZAR O EQUIPAMENTO, LEIA ATENTAMENTE ESTE MANUAL.
A MÁ UTILIZAÇÃO ACARRETERÁ A PERDA DA GARANTIA E DANOS AO EQUIPAMENTO,
COLOCANDO EM RISCO A SEGURANÇA DO USUÁRIO!



GRUPO REFRIMATE

ACESSO IMPERATRIZ DONA LEOPOLDINA, 4950
VENÂNCIO AIRES - RS
CEP: 95800-000
+55 (51) 3738-1818

271602-0 | 00 | 17.06.2022

EQUIPAMENTOS

PAQ1000



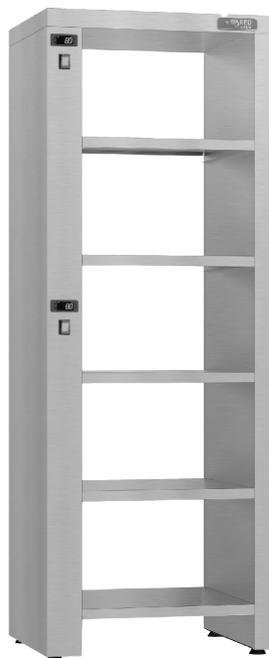
PAQ1500



PAQ2000



ESAQ5



COPROH



7. EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS

7.1 SEGURANÇA

Para evitar danos e perda da garantia, verifique se a tensão indicada no equipamento é a mesma da rede elétrica (127V ou 220V).

A tomada e a fiação deverão ser adequados ao tipo de serviço. Em caso de dúvidas, consulte a concessionária de energia elétrica da região.

Nunca ligue, simultaneamente, mais de um equipamento elétrico em uma mesma tomada e verifique se a mesma está com um bom contato, a fim de evitar aquecimento excessivo da fiação.

Desligue o equipamento da rede elétrica quando não estiver em uso.

Para sua segurança, desligue o equipamento e certifique-se que esteja resfriado, antes de iniciar a limpeza.

O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado:

- Antes de ser usado pela primeira vez;
- Sempre que houver acúmulo de resíduos;
- Antes de colocá-lo em operação após um tempo de inatividade prolongado.

Limpe o gabinete com pano úmido.

Nota: Evite usar esponja metálica (palha de aço) ou qualquer esponja fibrosa para evitar danos no acabamento.

Evite o excesso de água para não danificar o equipamento.

A limpeza do equipamento deve ser feita periodicamente a fim de atender aos critérios básicos de higiene.

Mantenha seu equipamento sempre limpo e em perfeitas condições de funcionamento, essas providências evitarão o desgaste prematuro do mesmo.

7.2 INSTALAÇÃO

Verifique se a tensão indicada é a mesma da rede elétrica (127V ou 220V).

O aparelho dispõe de um cabo de alimentação tripolar e opera em corrente alternada e tensão de alimentação de fase simples, indicadas no item **1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS** localizado nesse manual de instruções e na etiqueta de identificação do produto localizada no próprio aparelho. O fio terra é identificado pela cor verde e amarelo.

É recomendada a instalação deste equipamento em um circuito elétrico individual.

Antes de conectar a alimentação de energia, certifique-se que:

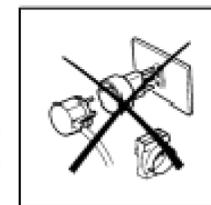
O medidor de energia, os disjuntores, a linha de alimentação e a tomada são adequados à carga máxima requerida (veja item **1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**).

A instalação elétrica deve estar "aterrada", de acordo com as normas vigentes.

Após ter realizado a conexão da alimentação principal, certifique-se que o cabo não entre em contato com as peças que aqueçam.

Nunca use reduções, derivações ou adaptadores que possam causar superaquecimento ou incêndio.

O fabricante não é responsável por quaisquer danos, diretos ou indiretos, causados por instalação defeituosa. Conseqüentemente, é necessário que todas as operações de instalação e de conexão sejam realizadas por pessoa qualificada e que se adequa aos regulamentos locais.



ATENÇÃO!



SE O CABO DE ALIMENTAÇÃO DESTES EQUIPAMENTOS ESTIVER DANIFICADO, ELE DEVERÁ SER SUBSTITUÍDO PELO FABRICANTE, PELO AGENTE AUTORIZADO OU POR PESSOA QUALIFICADA, AFIM DE EVITAR DANOS PESSOAIS E MATERIAIS, ALÉM DO CANCELAMENTO DA GARANTIA.



Esta máquina é potencialmente *PERIGOSA*, quando utilizada incorretamente.

É necessário realizar a manutenção, limpeza e/ou qualquer serviço por uma pessoa qualificada e com a máquina desconectada.

As instruções abaixo deverão ser seguidas para evitar incidentes:

LEIA ATENTAMENTE ESTE MANUAL PARA UM MELHOR DESEMPENHO DESTA EQUIPAMENTO.

Estes equipamentos destinam-se a ser usados em aplicações comerciais, cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empreendimentos comerciais como padarias, açougues, etc., mas não para produção contínua de alimentos.

Risco de acidentes graves e incêndios podem ocorrer caso as instruções deste manual não sejam seguidas. Leia, portanto, atentamente este manual antes de operar o equipamento.

Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado.

Antes da primeira utilização é necessário que faça uma limpeza com água e sabão neutro em todas as partes do equipamento para remover produtos utilizados para proteção do equipamento, evitando com isso a presença de chamas, metal fundido, gases tóxicos ou inflamáveis.

IMPORTANTE!

Crianças pequenas deve ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho.

Não use o aparelho se a fonte de alimentação, o plugue ou outras partes estiverem danificadas.

Durante a instalação: Não instale este equipamento em superfícies irregulares ou próximas a paredes, divisórias ou móveis de cozinha e similares; a menos que eles sejam feitos de material não combustível ou coberto com material não combustível ou isolante e respeitar as normas de prevenção de incêndio.

ATENÇÃO!

NUNCA USE JATO DE ÁGUA E NEM MERGULHE O APARELHO NA ÁGUA PARA LIMPAR OU ENXAGUAR O MESMO.

4. MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO

A manutenção deve ser considerada um conjunto de procedimentos que visa a manter o equipamento nas melhores condições de funcionamento, propiciando aumento da vida útil e da segurança.

No caso de qualquer irregularidade, comunique-se com a Assistência Técnica.

5. AVISOS

A manutenção elétrica e/ou mecânica deve ser feita por pessoas qualificadas para realizar o trabalho.

A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar-se de que a máquina trabalha sob condições TOTAIS DE SEGURANÇA.

ATENÇÃO!

É ALTAMENTE RECOMENDADO QUE ESTE EQUIPAMENTO PERMANEÇA DESCONECTADO DA ENERGIA ELÉTRICA QUANDO NÃO ESTIVER SENDO UTILIZADO. O MODO MAIS SEGURO É DESLIGANDO O DISJUNTOR INDIVIDUAL.

6. NORMAS OBSERVADAS

ABNT NBR NM 60335-1

ÍNDICE

1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	04
2. CONFIGURANDO A TEMPERATURA	05
2.1 CONTROLADOR MT512E	05
3. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA	05
4. MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO	06
5. AVISOS	06
6. NORMAS OBSERVADAS	06
7. EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS	07
7.1 SEGURANÇA	07
7.2 INSTALAÇÃO	07

PISTA AQUECIDA / CONSERVADOR DE PROTEÍNA E ESTANTE AQUECIDA

Mantém a temperatura ideal do produto, permitindo que mesmo durante a montagem e o tempo de espera, o produto chegue ao seu cliente ainda quente.

1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Portância (W)	Corrente (A)	Consumo (kWh)	Tensão (V)	Dimensão (mm)		
					Altura	Largura	Profundidade
PAQ1000-1	800	6,35	0,4	127	61	1000	450
PAQ1000-2	800	3,65	0,4	220	61	1000	450
PAQ1500-1	1400	11	0,7	127	61	1500	450
PAQ1500-2	1400	6,35	0,7	220	61	1500	450
PAQ2000-1	1600	12,6	0,8	127	61	2000	450
PAQ2000-2	1600	7,3	0,8	220	61	2000	450
ESAQ5-1	2000	15,8	1	127	1850	675	520
ESAQ5-2	2000	9	1	220	1850	675	520
COPROV2-1	400	3,14	0,2	127	420	400	560
COPROV2-2	400	1,8	0,2	110	420	400	560
COPROH2-1	400	3,14	0,2	127	250	590	560
COPROH2-2	400	1,8	0,2	220	250	590	560
COPROH4-1	800	6,3	0,4	127	420	590	560
COPROH4-2	800	3,6	0,4	220	420	590	560
COPROH6-1	1200	9,4	0,6	127	420	770	560
COPROH6-2	1200	5,45	0,6	220	420	770	560
COPROH8-1	590	4,7	0,2	127	420	960	560
COPROH8-2	590	2,7	0,2	220	420	960	560
PAQ550-1	500	3,93	0,25	127	61	550	450
PAQ550-2	500	2,27	0,25	220	61	550	450
PAQ800-1	650	5,12	0,325	127	61	800	450
PAQ800-2	650	2,95	0,325	220	61	800	450
PAQ1300-1	1000	7,87	0,5	127	61	1300	450
PAQ1300-2	1000	4,54	0,5	220	61	1300	450
COPROA4-1	800	6,3	0,4	127	420	590	560
COPROA4-2	800	3,63	0,4	220	420	590	560
COPROA6-1	1200	9,45	0,6	127	420	770	560
COPROA6-2	1200	5,45	0,6	220	420	770	560
COPROA8-1	1600	12,6	0,8	127	420	960	560
COPROA8-2	1600	7,3	0,8	220	420	960	560

2. CONFIGURANDO A TEMPERATURA

2.1 CONTROLADOR MT512E

O display do controlador digital indica a temperatura que se encontra no interior do equipamento.



Se for necessário fazer alterações no setpoint consulte a REFRIMATE.

Indicações e teclas do controlador de temperatura digital.



1	Tecla Set
2	Tecla de Menu Facilitado
3	Led de indicação de refrigeração
4	Led de indicação de aquecimento
5	Led de indicação de degelo
6	Led de indicação de bloqueio de funções de controle
7	Led de indicação de desligamento de funções de controle
8	Led de indicação da unidade de temperatura
9	Tecla Aumenta
10	Tecla Diminui

PROGRAMAÇÃO

São permitidas alterações no controlador digital apenas de temperatura de setpoint, conforme tabela 1 deste manual.

A alteração do setpoint ocorre da seguinte maneira:

- 1º) Aperte a tecla "Set" por 3 segundos, até aparecer a descrição "SET", e aparece a temperatura programada.
- 2º) para alterar esta temperatura utilize as setas "Aumenta" e "Diminui".
- 3º) Confirme pressionando a tecla "SET", e aparecerá no painel do controlador digital a sinalização de 4 traços.

Duvidas adicionais consulte este manual de instruções.

ATENÇÃO

- Não configure temperaturas acima de 80°C;
- É recomendado que use diferencial de 5°C.



3. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA



ATENÇÃO!

ESTE MANUAL POSSUI DIVERSAS INFORMAÇÕES OPERACIONAIS E DE SEGURANÇA IMPORTANTES PARA O USUÁRIO



Para os equipamentos com sistema de fritura ÁGUA e ÓLEO:

Este equipamento é fornecido com um terminal de equipotencialidade. Este terminal é utilizado para minimizar as diferenças de potenciais entre os componentes de instalações elétricas, prevenindo/reduzindo ao mínimo aceitável, choques elétricos e acidentes. Sua não utilização poderá provocar choques elétricos.



Indicação de área quente, risco de queimaduras

IMPORTANTE

Caso alguma informação do ITEM 3 - INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA, não se aplique ao seu equipamento, favor desconsiderar.