

MANUAL DE INSTRUÇÕES



CONHEÇA MAIS
DESTE PRODUTO!

ACESSE PARA
MAIS INFORMAÇÕES.



CONSERVADOR DE PROTEÍNAS ESTANTE AQUECIDA / PISTA AQUECIDA CONSERVADOR DE FRITURAS



GRUPO REFRIMATE

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

360755-0 | 01 | 06.10.25

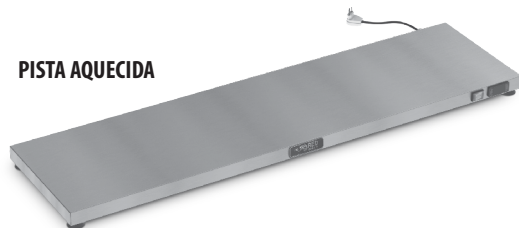


ATENÇÃO!

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!

EQUIPAMENTOS

PISTA AQUECIDA



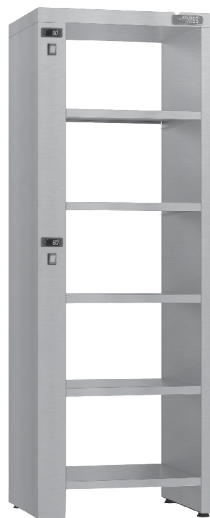
CONSERVADOR DE FRITURAS



CONSERVADOR DE PROTEÍNAS



ESTANTE AQUECIDA



ATENÇÃO!

Este equipamento possui resistência elétrica de alta potência, sensível a falhas causadas por instalações elétricas irregulares ou componentes inadequados. Tais condições anulam a garantia do produto; podem comprometer o desempenho do produto; colocam em risco a segurança do operador.

ATENÇÃO!

Os controladores digitais e termostatos, são muito sensíveis a choques e batidas, portanto, evite quedas do equipamento e proteja bem os termostatos durante o transporte, manutenção e limpeza. Um choque no eixo do termostato pode desregulá-lo ocasionando o mau funcionamento e perda de garantia.

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:

- a) Antes de ser usado pela primeira vez;
- b) Sempre que houver acúmulo de resíduos;
- c) 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:

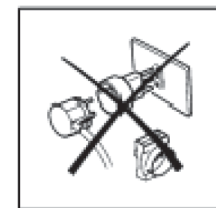
O medidor de energia, os disjuntores, a linha de alimentação e a tomada são adequados à carga máxima requerida (veja item **1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**).

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. Estes, por sua vez, podem causar superaquecimento ou incêndio.

O fabricante não é responsável por quaisquer danos, diretos ou indiretos, causados por instalação defeituosa. Consequentemente, 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 DESTE 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	Potência (W)	Corrente (A)	Consumo (kWh)	Tensão (V)	Frequência (Hz)	Grau de Proteção (IP)	Dimensão (mm)		
							Altura	Largura	Profundidade
COPROA4-1	800	6,3	0,4	127	50-60	IPX3	420	590	560
COPROA4-2	800	3,63	0,4	220	50-60	IPX3	420	590	560
COPROA6-1	1200	9,45	0,6	127	50-60	IPX3	420	770	560
COPROA6-2	1200	5,45	0,6	220	50-60	IPX3	420	770	560
COPROA8-1	1600	12,6	0,8	127	50-60	IPX3	420	960	560
COPROA8-2	1600	7,3	0,8	220	50-60	IPX3	420	960	560
COPROH2-1	400	3,14	0,2	127	50-60	IPX3	250	590	560
COPROH2-2	400	1,8	0,2	220	50-60	IPX3	250	590	560
COPROH4-1	800	6,3	0,4	127	50-60	IPX3	420	590	560
COPROH4-2	800	3,6	0,4	220	50-60	IPX3	420	590	560
COPROH6-1	970	7,73	0,6	127	50-60	IPX3	420	770	560
COPROH6-2	1200	5,45	0,6	220	50-60	IPX3	420	770	560
COPROH8-1	590	4,7	0,2	127	50-60	IPX3	420	960	560
COPROH8-2	590	2,7	0,2	220	50-60	IPX3	420	960	560
COPROV2-1	400	3,14	0,2	127	50-60	IPX3	420	400	560
COPROV2-2	400	1,8	0,2	110	50-60	IPX3	420	400	560
ESAQ5-1	705	5,5	1	127	50-60	IPX3	1850	675	520
ESAQ5-2	705	3,2	1	220	50-60	IPX3	1850	675	520
PAQ550-1	500	3,93	0,25	127	50-60	IPX3	61	550	450
PAQ550-2	500	2,27	0,25	220	50-60	IPX3	61	550	450
PAQ800-1	650	5,12	0,325	127	50-60	IPX3	61	800	450
PAQ800-2	650	2,95	0,325	220	50-60	IPX3	61	800	450
PAQ1000-1	800	6,35	0,4	127	50-60	IPX3	61	1000	450
PAQ1000-2	800	3,65	0,4	220	50-60	IPX3	61	1000	450
PAQ1500-1	1400	11	0,7	127	50-60	IPX3	61	1500	450
PAQ1500-2	1400	6,35	0,7	220	50-60	IPX3	61	1500	450
PAQ2000-1	1937,5	15,33	0,8	127	50-60	IPX3	61	2000	450
PAQ2000-2	1600	7,3	0,8	220	50-60	IPX3	61	2000	450
PAQ1300-1	1000	7,87	0,5	127	50-60	IPX3	61	1300	450
PAQ1300-2	1000	4,54	0,5	220	50-60	IPX3	61	1300	450

Modelo	Dimensões do produto (mm)			Consumo (kWh)	Corrente (A)	Quantidade de lâmpadas	Tensão	Capacidade das cubas (kg)
	Fronte	Prof.	Altura					
COFR1CP-1	280	390	680	0,2	1,97	1	127V	1,5
COFR1CP-2	280	390	680	0,2	1,13	1	220V	1,5
COFR2CP-1	340	590	680	0,4	3,93	2	127V	3
COFR2CP-2	340	590	680	0,4	2,27	2	220V	3
COFR1CG-1	340	590	680	0,4	3,93	2	127V	3
COFR1CG-2	340	290	680	0,4	2,27	2	220V	3

2. CONFIGURANDO A TEMPERATURA

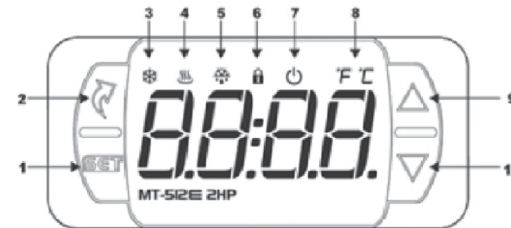
2.1 CONTROLADOR MT512E

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

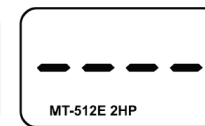
São permitidas alterações no controlador digital apenas de temperatura de setpoint, conforme tabela 1 deste manual.

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.
- Dúvidas 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.