

Nº de série

Progás Indústria Metalúrgica Ltda.
Av. Eustáquio Mascarello, 512 - Desvio Rizzo
Caxias do Sul - RS - Brasil
Fone: 0800.979.6222
www.progas.com.br - e-mail: progas@progas.com.br

Data de Correção: 07.08.2015

A PROGÁS INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA. RESERVA-SE O DIREITO DE A QUALQUER TEMPO E SEM AVISO PRÉVIO, REVISAR, MODIFICAR OU ALTERAR O EQUIPAMENTO OU QUALQUER DOS SEUS COMPONENTES, SEM QUE COM ISSO INCORRA EM QUALQUER RESPONSABILIDADE OU OBRIGAÇÃO DO FABRICANTE.

Manual de Instruções



PRB-06
PRBF-40
Bandeja inferior (opcional)

Buffets Térmicos e Frios

Modelos Térmicos: PRB-06, PRB-08 e PRB-10

Modelos Frios: PRBF-40, PRBF-50 e PRBF-70



TERMO DE GARANTIA



SUMÁRIO

Este produto é garantido pela PROGÁS / BRAESI, na forma aqui estabelecida:

1 - PRAZO E COMPROVAÇÃO DE GARANTIA:
 1.1 - O(s) produto(s) fabricado(s) pela PROGÁS / BRAESI, é (são) garantido(s) pelo prazo de 180 (cento e oitenta) dias a partir da emissão da Nota Fiscal da revenda.
 - Sendo: 90 dias de garantia legal e 90 dias de garantia especial, concedida pela PROGÁS/ BRAESI.
 1.2 - Os seguintes componentes: Rolamentos, retentores, correias, vidros, motores elétricos, lâmpadas, fusíveis, chaves contadoras, resistências, termostatos, relés, borrachas de vedação e outros, não são produzidos pelas empresas PROGÁS / BRAESI e estão excluídos totalmente da garantia.
 1.3 - Para comprovação da garantia, o cliente deverá apresentar este "Termo de Garantia" devidamente preenchido, e a respectiva Nota Fiscal.
2 - CONDIÇÕES DESTA GARANTIA:
 2.1 - Esta garantia só é válida mediante a apresentação da Nota Fiscal.
 2.2 - A PROGÁS / BRAESI assegura ao proprietário deste produto, garantia contra qualquer defeito de peças de nossa fabricação, desde que, se constate através de laudo de nosso Departamento Técnico, falha em condições normais de uso do mesmo.
3 - NÃO ESTARÁ COBERTO PELA GARANTIA QUANDO:
 3.1 - Esgotar-se o prazo de validade descrita no item 1.1 e quando se tratar dos componentes citados no item 1.2.
 3.2 - O produto for utilizado em desacordo com as especificações constantes no Manual de Instruções.
 3.3 - O produto for consertado, ajustado ou alterado/modificado por pessoas não autorizadas pela PROGÁS / BRAESI.
 3.4 - O produto apresentar defeito causado pelo cliente ou terceiros, por acidentes, transporte inadequado, em decorrência de mau uso, conservação (Limpeza), montagens e instalações inadequadas de gás.
 3.5 - Ocorrer desgaste natural em decorrência do uso, como em rolamentos, retentores, correias, motores elétricos, engrenagens e outros.
 3.6 - As normas de segurança não forem observadas.
 3.7 - Ocorrer prolongado tempo de inoperância ou armazenagem (acima de 6 (seis) meses).
 3.8 - A armazenagem e/ou infra-estrutura forem inadequadas.
 3.9 - Quando as instalações elétricas do local onde for instalado o produto, não estiverem em condições adequadas, com tomadas, rede e tensão elétrica adequada para a instalação do produto.
 3.10 - Não será considerado defeituoso o produto adquirido, pelo fato de um novo modelo ter sido colocado no mercado.
 3.11 - **A empresa não se responsabiliza por montagens e instalações externas dos produtos, bem como instalações de D'água, Gás GLP ou Elétricas. "Sendo de total responsabilidade do adquirente do produto".**
 3.12 - A garantia especial não cobre, deslocamentos fora do município sede da rede de Assistência Técnica; Para atendimentos fora desta área, serão acrescidos os custos de deslocamento, após ser pré-aprovado pelo consumidor.
4 - CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA:
 4.1 - A PROGÁS / BRAESI não assume quaisquer consequências oriundas da não observância das normas de segurança, não apenas as descritas neste Termo, mas também todas as demais previstas em normas específicas a atividade em que o produto se encontra. Isto porque, diante da diversidade de situações de uso e operação do produto, a PROGÁS / BRAESI não tem como prever todas as situações de risco envolvidas.
 4.2 - A execução de um serviço ou troca de componente em garantia não causa prorrogação do prazo de garantia.
 4.3 - A PROGÁS / BRAESI não autoriza nenhuma pessoa ou empresa a assumir por sua conta qualquer outra responsabilidade quanto a garantia deste produto.
5 - FORMAS DE ATENDIMENTO EM GARANTIA:
 5.1 - Quando o cliente envia o produto em garantia à PROGÁS / BRAESI: Neste caso, são de responsabilidade do cliente as despesas de transporte e seguro do material defeituoso desde o local da instalação até a fábrica e o seu respectivo retorno, sendo sem ônus ao cliente somente os serviços realizados e/ou substituição de componentes.
 5.2 - Quando o cliente solicita os serviços de garantia a ser realizado no local de instalação do produto: Neste caso, são de responsabilidade da PROGÁS / BRAESI as despesas de deslocamento e estadia do(s) Técnico(s) e os serviços realizados e/ou substituição de componentes.
 5.3 - Dependendo da anomalia ocorrida no produto, a PROGÁS / BRAESI, reserva-se o direito de realizar análise (verificação) e gerar Laudo Técnico de Avaliação. O resultado deste laudo validará ou não os itens acima expostos.
 5.4 - A garantia oferecida pela PROGÁS / BRAESI, limita-se à reparação ou substituição do equipamento defeituoso, respeitadas as ressalvas dos itens anteriores, não cabendo quaisquer outros tipos de indenizações ou coberturas, tais como, lucros cessantes, danos emergentes, danos morais, prejuízos originários da paralisação do equipamento, danos causados a bens materiais ou pessoais (e a terceiros) por acidentes decorrentes do uso do equipamento.
 5.5 - A PROGÁS / BRAESI reserva-se o direito de, sem aviso prévio, efetuar modificações em seus produtos sem que isto importe em qualquer obrigação de aplicá-las aos produtos anteriormente fabricados.

Para maiores informações entre em contato com nosso Departamento Técnico através do **FONE 0800. 979.6222** - Caxias do Sul - RS - Brasil

CLIENTE:	
CIDADE:	UF:
MODELO:	
Nº DE SÉRIE:	Nº da NOTA FISCAL:
DATA DE ENTREGA:	ASS. DO CLIENTE:

- 1. INTRODUÇÃO 3
- 1.1 Segurança 3
- 1.2 Principais Componentes 4
- 1.3 Características Técnicas 5
- 1.4 Etiquetas 5
- 2. NOÇÕES DE SEGURANÇA - GENÉRICAS 6
- 2.1 Advertências 6
- 2.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar o Equipamento 7
- 2.3 Operação 7
- 2.4 Após Terminar o Trabalho 7
- 2.5 Manutenção 7
- 2.6 Avisos 7
- 3. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO 8
- 3.1 Instalação 8
- 3.2 Pré-Operação 8
- 4. OPERAÇÃO 9
- 4.1 Acionamento 9
- 4.2 Procedimento para Operação 9
- 4.3 Limpeza e Higienização 10
- 5. NORMAS OBSERVADAS..... 10
- 6. MANUTENÇÃO..... 10
- 7. ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS..... 11
- 7.1 Problemas, Causas e Soluções 11
- 8. DIAGRAMA ELÉTRICO 12
- 9. TERMO DE GARANTIA 13

www.progas.com.br
www.braesi.com.br

Progás Indústria Metalúrgica Ltda.
Braesi Equipamentos para Alimentação Ltda.

Av. Eustáquio Mascarello, 512 - Bairro Desvio Rizzo
CEP 95110.325 - Caxias do Sul - RS - Brasil
Fone (54) 3209.5800 - Fax (54) 3209.5819
e-mail progas@progas.com.br

1. Introdução

1.1 Segurança

Este equipamento é potencialmente PERIGOSO, quando utilizado incorretamente. É necessário realizar a manutenção, limpeza e/ou qualquer serviço por uma pessoa qualificada e com o equipamento desconectado da rede elétrica.

As instruções abaixo deverão ser seguidas para evitar acidente:

1.1.1 Leia todas as instruções contidas neste manual.

1.1.2 Para evitar risco de choque elétrico e danos ao equipamento, nunca utilize o mesmo com: roupas ou pés molhados e/ou em superfície úmida ou molhada, não mergulhe em água ou qualquer outro líquido e não utilize jato de água diretamente no equipamento.

1.1.3 Deve ser sempre supervisionada a utilização de qualquer equipamento, principalmente quando estiver sendo utilizado próximo a crianças.

1.1.4 Desconecte o equipamento da rede elétrica quando: não estiver em uso, antes de limpá-lo, manutenção e qualquer outro tipo de serviço.

1.1.5 Não utilize o equipamento caso esteja com o cabo ou plugue danificado. Assegure-se que o cabo de força não permaneça na borda da mesa/balcão ou que toque superfícies quentes.

1.1.6 Quando o equipamento sofrer uma queda, estiver danificado de alguma forma ou não funcione é necessário levá-lo até uma Assistência Técnica Autorizada para revisão, reparo, ajuste elétrico.

1.1.7 A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode ocasionar lesões corporais.

IMPORTANTE

Certifique-se de que o cabo de alimentação esteja em perfeita condição de uso. Caso o mesmo não esteja, faça a substituição do cabo danificado por outro que atenda as especificações técnicas e de segurança.

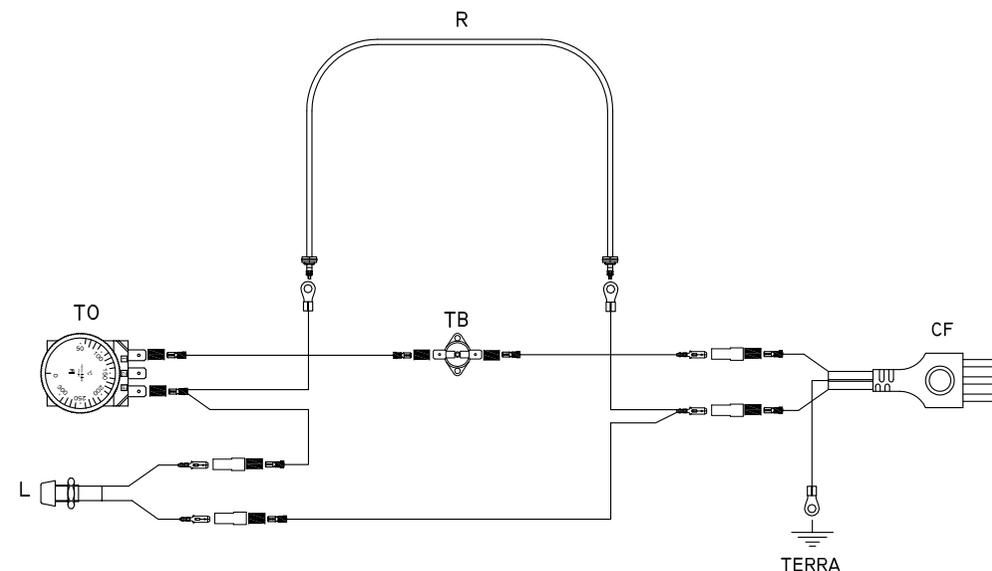
Esta substituição deverá ser realizada por um profissional qualificado e deverá atender as normas de segurança locais.

IMPORTANTE

Este equipamento não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do equipamento ou que estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

8. Diagrama Elétrico

Diagrama Elétrico dos modelos PRB-06, PRB-08 e PRB-10 (127V ou 220V):



LEGENDA

COMPONENTES

- CF - Cabo de Força
- L - Lâmpada
- R - Resistência
- TB - Termostato Bimetálico
- TO - Termostato de Operação

7. Análise e Resolução de Problemas

7.1 Problemas, Causas e Soluções.

Este equipamento foi projetado para necessitar do mínimo de manutenção. Entretanto, podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento, devido ao desgaste natural causado pelo seu uso.

Caso haja algum problema com o seu equipamento, verifique a tabela a seguir, onde estão descritas algumas possíveis soluções recomendadas.

Além disso a Progás coloca à disposição toda a sua rede de Assistentes Técnicos Autorizados, que terão a satisfação em atendê-lo (Vide Relação de Assistentes Técnicos Autorizados da Progás no site www.progas.com.br).

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
- O equipamento não liga.	- Falta de energia elétrica; - Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento.	- Verifique se existe Energia Elétrica; - Chame a Assistência Técnica Autorizada.
- Cheiro de queimado e/ou fumaça.	- Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada.
- O equipamento liga mas quando o produto é colocado no equipamento, o mesmo não aquece.	- Problemas com a resistência elétrica.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada.

IMPORTANTE

Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o equipamento.

IMPORTANTE

Em caso de emergência retire o plugue da tomada de energia elétrica.

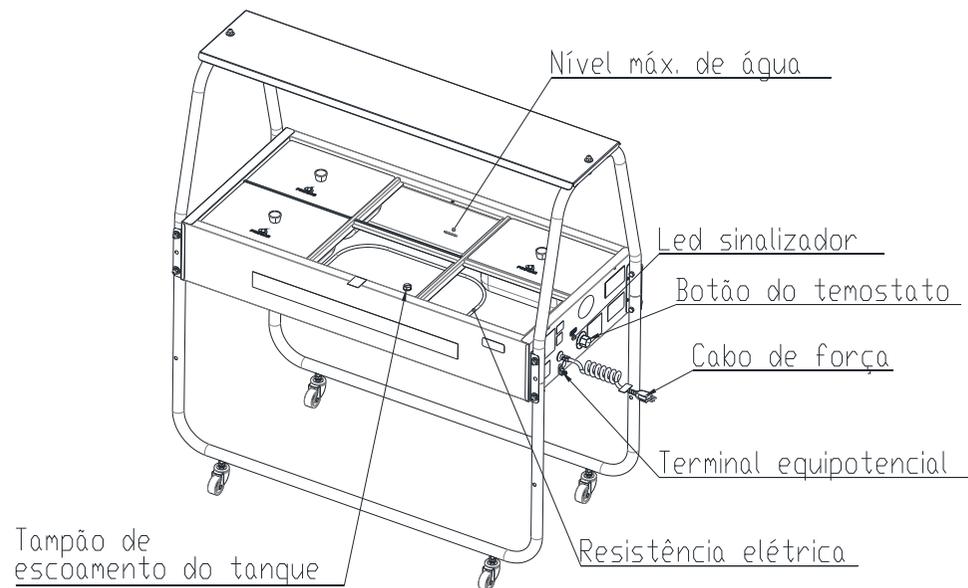
IMPORTANTE

Nunca utilize jatos d'água diretamente sobre o equipamento.

1.2 Principais Componentes

Todos os componentes que incorporam o equipamento são construídos com materiais criteriosamente selecionados para cada função, dentro dos padrões de testes e da experiência Progás.

Acompanham o equipamento: manual de instruções, suporte lateral superior, suporte lateral inferior, fechamento superior, reforço fechamento superior e kit com rodízios, porcas e arruelas. Para os Buffets frios acompanha 1 placa de Gelo X por cuba.



1.3 Características Técnicas

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	PRB-06 (Térmico)	PRB-08 (Térmico)	PRB-10 (Térmico)	PRBF-40 (Frio)	PRBF-50 (Frio)	PRBF-70 (Frio)
Capacidade	Cubas	06	08	10	4	5	7
Tensão	V	127 ou 220	127 ou 220	127 ou 220	-	-	-
Frequência	Hz	50/60	50/60	50/60	-	-	-
Potência	W	1350 ou 2000	1350 ou 2000	1350 ou 2000	-	-	-
Consumo	Kw/h	1,35 ou 2,0	1,35 ou 2,0	1,35 ou 2,0	-	-	-
Altura	mm	1260	1260	1260	136	136	136
Largura	mm	1184	1539	1894	1118	1473	1828
Profundidade	mm	550	550	550	410	410	410
Peso Líquido	Kg	30	38	50	15	19	24
Peso Bruto	kg	34	41	56	17	21	26

- Cubas e tanque fabricados em aço inoxidável;
- Tampo superior em aço inox;
- Estrutura de sustentação tubular;
- Tampas das cubas de vidro temperado;
- Rodízios giratórios facilitando o deslocamento e locomoção;
- Opcional Kit Mesa Buffet.

Buffets térmicos:

- Saída para drenagem do tanguê;
- Resistência em aço inoxidável blindado;
- Termostato com controle de temperatura e com escala de 10°C a 80°C;
- Lâmpada piloto indicando a função liga/desliga do termostato.

Buffets Gelo X (Frios):

- Acompanha uma 1 placa de gelo X por cuba.

1.4 Etiquetas

-Etiqueta de identificação do equipamento:

 PROGÁS <small>Evolução Contínua em Equipamentos para Gastronomia</small>			
PROGÁS INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA. CNPJ: 92.724.517/0001-41 Av. Eustáquio Mascarello, 512 - Desvio Rizzo CEP: 95110-325 Caxias do Sul - RS - Brasil www.progas.com.br			
PRODUTO:	Buffet Térmico		
MODELO:	PRB-006 ou PRB-08 ou PRB-10		
CAPACIDADE:	06 ou 8 ou 10 cubas		
TENSÃO:	127 ou 220V	FREQUÊNCIA:	50/60 Hz
POTÊNCIA:	1350 ou 2000 W	PROTEÇÃO IP:	X4
Nº SÉRIE:		ANO FABR.:	

 PROGÁS <small>Evolução Contínua em Equipamentos para Gastronomia</small>			
PROGÁS INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA. CNPJ: 92.724.517/0001-41 Av. Eustáquio Mascarello, 512 - Desvio Rizzo CEP: 95110-325 Caxias do Sul - RS - Brasil www.progas.com.br			
PRODUTO:	Buffet Frio		
MODELO:	PRBF-06, 08, 40, 50 ou 70		
CAPACIDADE:	4, 5 e 7 cubas frias		
TENSÃO:		FREQUÊNCIA:	
POTÊNCIA:		PROTEÇÃO IP:	
Nº SÉRIE:		ANO FABR.:	

- Etiqueta de indicação para a leitura do manual de instruções, para tomar cuidados ao trabalhar com o equipamento, de indicação para tomar cuidado quando efetuar a limpeza e manutenção no equipamento, etiqueta de indicação de superfície quente e etiqueta de identificação do INMETRO:



**ATENÇÃO
CUIDADO**



1. Somente utilize este equipamento após treinamento, leitura e compreensão do Manual de Instruções.
 2. Este equipamento possui partes quentes e cortantes. NUNCA coloque a mão no interior da máquina, em partes móveis ou giratórias com a máquina em operação.
 3. Nunca opere a máquina sem que todas as partes e proteções estejam em seus devidos lugares e em perfeitas condições de uso.
 4. NUNCA limpe, desmonte, afie ou faça qualquer outro trabalho na máquina ou partes da mesma, antes de desconectá-la da rede elétrica e da leitura e compreensão total do Manual de Instruções.
 5. Desligue SEMPRE o equipamento quando não estiver utilizando.
 6. **PROIBIDA** a operação do equipamento por menores de 16 anos.

- Antes de efetuar a limpeza ou manutenção no equipamento retire o plug da rede de energia elétrica.
 - Antes de efectuar a limpeza o mantenimiento en el equipo, sacar el enchufe de la toma de corriente eléctrica.
 - Always unplug the machine before cleaning or maintenance.



LEIA O MANUAL DE INSTRUÇÕES



CUIDADO!
Superfície Quente

NOTA: Durante o primeiro uso é normal a presença de fumaça.



Segurança
INMETRO OCP 0070

4.3 Limpeza e higienização

IMPORTANTE
Retire o plugue da tomada antes de iniciar o processo de limpeza.

O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado:

- Antes de ser usado pela primeira vez;
- Antes de colocá-lo em operação após um tempo de inatividade prolongado.

Para a limpeza, após cada operação, seguir os passos abaixo:

- Antes da limpeza, desligue o equipamento da tomada.
- Aguarde o equipamento estar frio.

- Use água e sabão neutro para efetuar a limpeza das cubas

OBS - Nunca use produtos abrasivos, corrosivos ou cortantes.

IMPORTANTE
Não utilize jato de água diretamente sobre o equipamento.

5. Normas Observadas

ABNT NBR NM 60335-1

IEC 60335-2-50

6. Manutenção

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.

- Limpeza: Verificar item 4.3 Limpeza deste manual.

- Fiação: Cheque todos os cabos quanto à deterioração e todos os contatos (terminais) elétricos quanto ao aperto e corrosão.

- Instalação: Verifique a instalação do seu equipamento, conforme item 3.1 Instalação, deste manual.

- Vida útil do equipamento: 2 anos, para um turno normal de trabalho.

Em uma eventual consulta:

- Verificar a instalação elétrica;

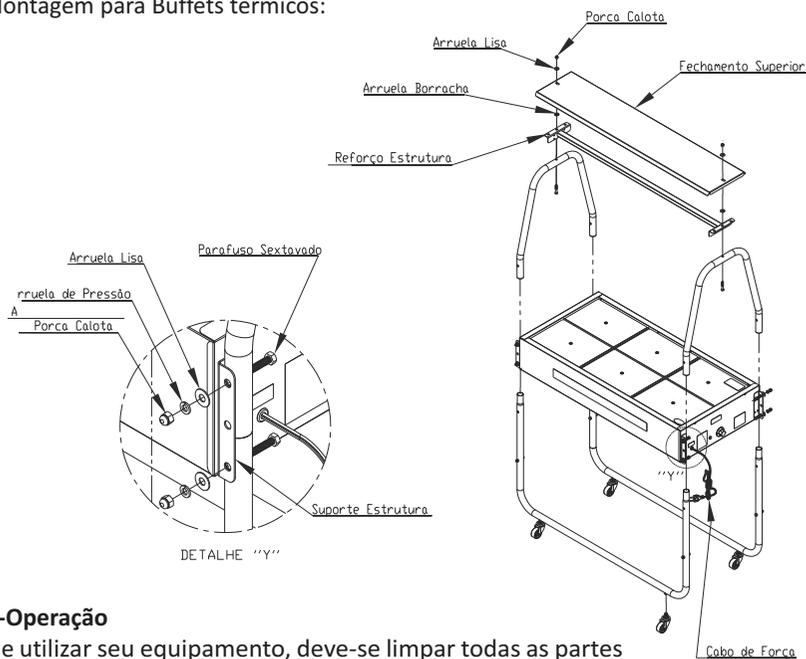
- Medir a tensão da tomada;

- Medir a corrente de funcionamento e comparar com a nominal;

- Verificar aperto de todos os terminais elétricos do equipamento, para evitar possíveis maus contatos;

- Checar a fiação e cabo elétrico quanto a sinais de superaquecimento, isolamento deficiente ou avaria mecânica.

3.1.4 Montagem para Buffets térmicos:



3.2 Pré-Operação

Antes de utilizar seu equipamento, deve-se limpar todas as partes que entram em contato com o produto a ser processado. (leia o item 4.3 Limpeza e Higienização).

4. Operação

4.1 Acionamento

Este equipamento é fabricado em chapa inox revestida com uma proteção de PVC. Retire toda a proteção de PVC antes de usar o equipamento.

4.2 Procedimento para Operação

- Antes de ligar o PLUG à rede elétrica, certifique-se de que a tensão elétrica de seu estabelecimento seja a mesma indicada na etiqueta fixada ao seu equipamento (127 ou 220V).
- Observe a posição do termostato posicionando-o na posição desligado.

ATENÇÃO: Coloque água no interior da bacia mantendo nível de água sempre acima da resistência.

- Ligue o termostato girando o botão posicionando-o na temperatura de 80°C.
- Seu equipamento está pronto para ser usado.
- Siga corretamente a indicação da etiqueta.

ATENÇÃO: Para os buffets frios utilizar as placas de Gelo X,

que acompanham o equipamento. As mesmas devem ser colocadas 12 horas no congelador e após esse tempo, colocar uma placa debaixo de cada cuba, pelo tempo de utilização do equipamento. **CUIDADO: NUNCA RETIRE A TAMPA DA PLACA DO GELO X.**



1.4 Etiquetas (Cont.)

-Etiqueta de identificação do INMETRO impressa na embalagem:



- O símbolo ao lado indica o terminal de ligação equipotencial, destinado à ligação do equipamento via condutor elétrico a outros pontos de ligação equipotencial, minimizando possíveis riscos de choque elétrico.



2. Noções de Segurança – Genéricas

IMPORTANTE

Caso algum item das NOÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA, não se aplique ao seu equipamento, favor desconsiderar.

As noções de segurança foram elaboradas para orientar e instruir adequadamente os usuários dos equipamentos e aqueles que serão responsáveis pela sua manutenção.

O equipamento só deve ser entregue ao usuário em boas condições de uso, sendo que este deve ser orientado quanto ao uso e a segurança do mesmo, pelo revendedor. O usuário somente deve utilizar o equipamento após conhecimento completo dos cuidados que devem ser tomados, LENDO ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.

2.1 Advertências

O usuário deve ter ciência da localização do termostato, para que possa ser acionado a qualquer momento sem necessidade de procurá-lo. Antes de qualquer tipo de manutenção, desligue o equipamento da rede elétrica (retire o plugue da tomada).

Faça uso do equipamento em local onde haja espaço físico suficiente para manejo da Equipamento com segurança, evitando assim quedas perigosas.

Água ou óleo poderão tornar o piso escorregadio e perigoso. Para evitar acidentes, o piso deve estar seco e limpo.

2.1.1 Avisos

- No caso de falta de energia elétrica, desligue imediatamente o termostato.
- Evite choques mecânicos, uma vez que poderão causar falhas ou mau funcionamento.
- Evite que a água, sujeira ou pó entrem nos componentes mecânicos e elétricos do equipamento.
- Nunca altere as características originais do equipamento.
- Não suje, rasgue ou retire qualquer etiqueta de segurança ou identificação. Caso alguma esteja ilegível ou extraviada, solicite outra etiqueta na Assistência Técnica Autorizada.

2.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar a Equipamento

IMPORTANTE

Leia atentamente as INSTRUÇÕES contidas neste manual antes de ligar o equipamento. Certifique-se de que todas as informações foram compreendidas. Em caso de dúvidas, consulte o Serviço de Atendimento ao Consumidor Progás.

2.2.1 Perigo

O cabo ou um fio elétrico, cuja isolamento esteja danificada, pode produzir fuga de corrente elétrica e provocar choques elétricos. Antes de usar o equipamento, verifique suas condições.

2.2.2 Avisos

Certifique que todas as INSTRUÇÕES contidas neste manual estejam completamente compreendidas.

Cada função ou procedimento de operação e manutenção deve estar inteiramente claro.

2.2.3 Cuidados

O cabo de energia elétrica, responsável pela alimentação do equipamento, deve ter secção suficiente para suportar a potência elétrica consumida.

Os cabos elétricos que ficarem no solo ou junto ao equipamento, precisam ser protegidos para evitar curto-circuito.

2.3 Operação

2.3.1 Avisos

Não trabalhe com cabelos compridos e soltos, que possam tocar qualquer parte do equipamento, pois os mesmos poderão causar sérios acidentes. Amarre-os para cima e para trás, ou cubra-os com um lenço.

2.4 Após Terminar o Trabalho

2.4.1 Cuidados

Limpe o equipamento sempre após o uso. Para isso, desligue-o da rede elétrica. Somente comece a limpeza após o equipamento estar completamente frio. Recoloque todos os componentes do equipamento em seus lugares, antes de ligá-lo novamente.

2.5 Operação de Manutenção

2.5.1 Perigos

Com o equipamento, qualquer operação de manutenção é perigosa.

DESLIGUE O EQUIPAMENTO FISICAMENTE DA REDE ELÉTRICA, DURANTE TODA A OPERAÇÃO DE MANUTENÇÃO.

IMPORTANTE

Sempre retire o plugue da tomada em qualquer caso de emergência.

2.6 Avisos

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

A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar que o equipamento trabalha sob condições totais de segurança.

3. Instalação e Pré-Operação

3.1 Instalação

3.1.1 Posicionamento

Seu equipamento deve ser posicionado e nivelado sobre uma superfície plana.

3.1.2 Instalação Elétrica

Esse equipamento foi desenvolvido para 127V ou 220V. Ao receber o equipamento verifique a tensão registrada na etiqueta existente no cabo elétrico.

O cabo de alimentação possui 3 (três) pinos, onde o pino central é o pino de aterramento - Pino terra. É obrigatório que os três pontos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento.

IMPORTANTE

Certifique que a tensão da rede elétrica onde o equipamento será instalado é compatível com a tensão indicada na etiqueta existente no cabo elétrico.



3.1.3 Montagem para Buffets térmico com o Buffet frio:

