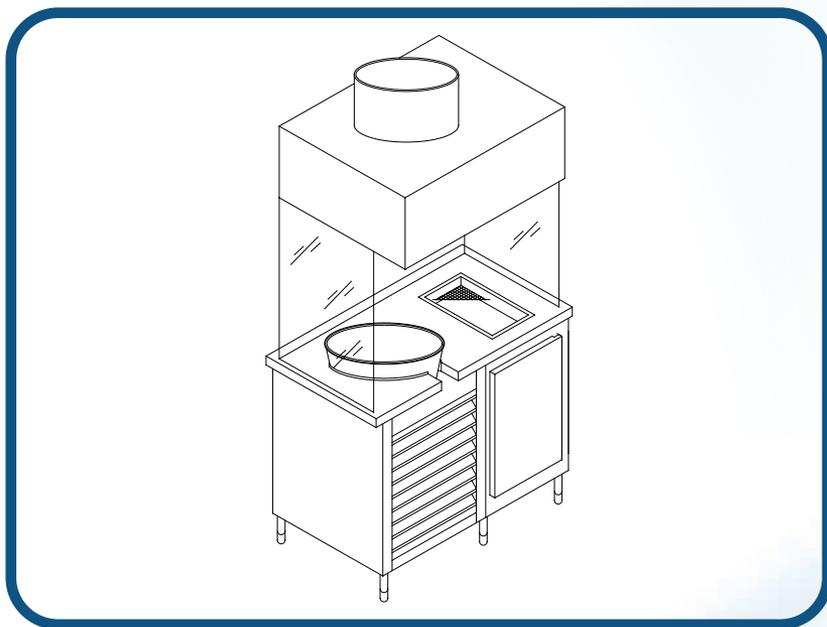




Manual de Instruções



Módulo de Pastel

o futuro chegou à cozinha

refrigeração | cocção | linha modular | exposição | distribuição | apoio

Obrigado por ter adquirido Equipamentos ELVI

É com satisfação que entregamos em suas mãos o **Manual de Instruções** contendo algumas dicas para a utilização adequada dos equipamentos **ELVI**.

Cada vez mais estamos empenhados para que a sua empresa tenha plena satisfação na operação de nossos produtos.

Esperamos sanar todas suas dúvidas e nos colocamos a disposição para outros esclarecimentos.

Boa leitura!

Índice



01. CARACTERÍSTICAS GERAIS	03
02. LOCALIZAÇÃO DE PONTOS NO PRODUTO	04
03. INSTRUÇÕES GERAIS PARA INSTALAÇÃO	05
04. MODO DE USO	05
05. CUIDADOS BÁSICOS DE SEGURANÇA	06
06. PRECAUÇÕES DE MANUTENÇÃO	06
07. LIMPEZA	06
08. DIAGNÓSTICO DE DEFEITOS	07

Módulo de Pastel ELVI

01. CARACTERÍSTICAS GERAIS

1.1 Características Construtivas

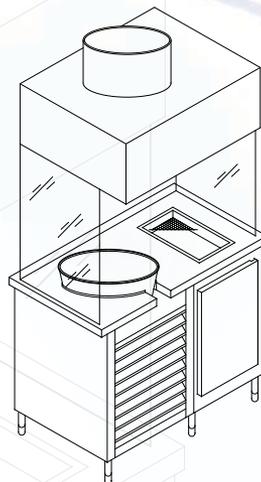
Modelo: Módulo de Pastéis

Material: Aço Inoxidável

Acabamento: Polido Fosco

Consumo Elétrico: 3500 W

Tensão: 220 V – Bifásico



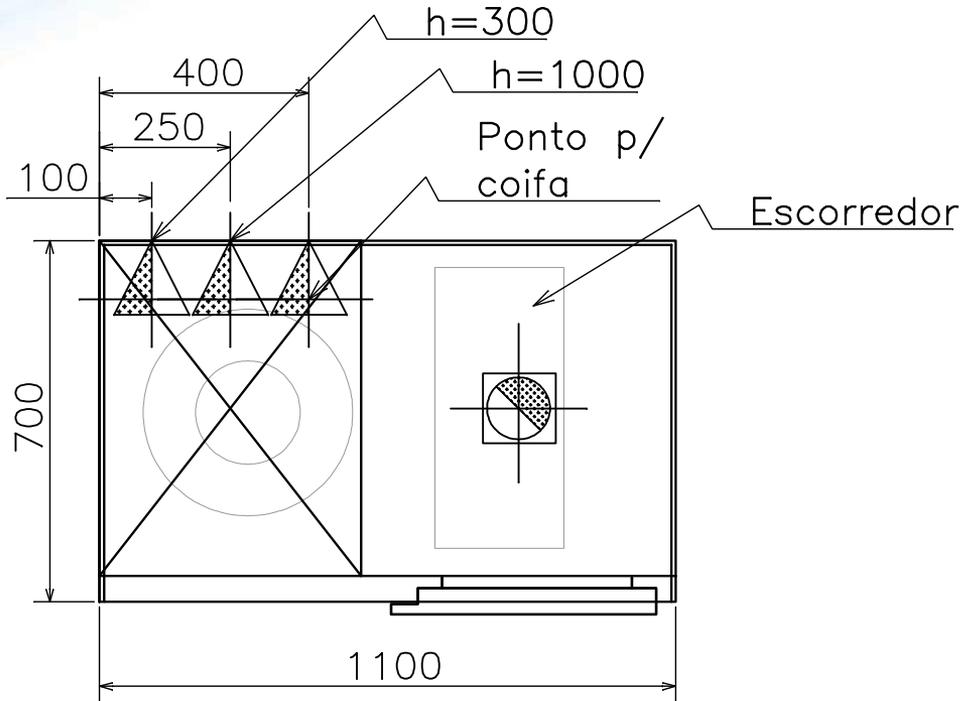
1.2 Descrição

MÓDULO DE PASTÉIS ELVI com tacho de frituras elétrico.

Sua forma construtiva foi desenvolvida em:

- Tampo superior em aço inoxidável com acabamento polido fosco.
- Corpo refrigerado externo em inox ou aço galvanizado pintado, e internamente em alumínio stucco.
- Gabinete inferior com portas de abrir em aço inoxidável.
- Coifa com filtro de carvão ativado com exaustor de baixa rotação.
- Fechamento em 3 lados com vidro e aberto no lado de serviço para contenção de vapores.
- Tacho de frituras elétrico sobre o tampo com escorredor de pastéis embutido.
- Refrigerador com uma porta e rack para bandejas.
- Refrigeração feita através de forçador de ar e unidade tipo hermética devidamente calculada para funcionamento eletro-automático, alojada em cabine com ventilação frontal, instalada na parte inferior do equipamento.
- Isolação em poliuretano injetado.
- Portas construídas com o mesmo tipo de isolamento, dotadas de gaxetas imantadas, dobradiças, molas e puxadores em inox.
- Dreno para escoamento para do degelo.
- Termostato mecânico para controle de temperatura.
- Pés em tubo inox com sapatas niveladoras.

02. LOCALIZAÇÃO DE PONTOS NO PRODUTO



03. INSTRUÇÕES GERAIS PARA INSTALAÇÃO

- A) Determinar o local da instalação conforme layout.
- B) Seguir corretamente a planta de pontos.
- C) Não usar o equipamento sem ligar o fio terra.
- D) Sempre que desligar o equipamento, é necessário aguardar 10 minutos para ligá-lo novamente.



ATENÇÃO:

Na tomada: verificar a tensão em que o equipamento será ligado e se todos os fios estão conectados aos plugs.

Nas instalações: verificar se há energia no prédio, pois na falta de energia o equipamento deverá ser retirado da tomada.

No transporte: inclinar cuidadosamente o equipamento para não haver vazamento de óleo ou gases do compressor.

No uso: sempre deixar as laterais e traseira internas do refrigerador livres para circulação do ar frio e melhor desempenho do equipamento.

04. MODO DE USO

- A) Ligar o equipamento na tomada especificada.
- B) Aguardar 3 horas antes de colocar os produtos dentro do equipamento.
- C) No tacho de frituras, somente utilizar gordura hidrogenada.

05. CUIDADOS BÁSICOS DE SEGURANÇA



- A) É recomendável que a ligação do equipamento seja feita 180 minutos após a entrega e após uma limpeza total.
- B) Todo produto só poderá ser colocado no interior do refrigerador após 3 horas de funcionamento.
- C) Não deixar as portas abertas para não haver perda de refrigeração.
- D) Evitar a instalação do equipamento junto a área de cocção, pois o calor interfere no desempenho da refrigeração.
- E) Para limpeza, o equipamento deverá estar desligado.
- F) Nunca bater as portas do refrigerador, quando estas estiverem abertas a mais de 90 graus.

06. PRECAUÇÕES DE MANUTENÇÃO



- A) Degelo automático. É aconselhável a limpeza semanal.
- B) Para efetuar a limpeza, é necessário o desligamento do compressor (botão liga/desliga).
- C) Nunca usar objetos pontiagudos no descongelamento e limpeza do refrigerador.
- D) Sempre retirar os alimentos antes do degelo.
- E) O condensador (semelhante a um radiador de automóvel) deve ser limpo com uma escova seca no sentido das aletas, para não haver aquecimento do motor.

07. LIMPEZA



- A) Eliminar todos os resíduos superficiais e gorduras que possam existir sobre o equipamento, preferencialmente lavando-o com água morna.
- B) Limpar somente com detergente neutro e esponja de espuma, enxaguar em abundância e secar bem com pano limpo.
- C) Não utilizar soda cáustica, palha de aço, facas, espátulas ou outros objetos que possam prejudicar o polimento do aço inoxidável.
- D) Executar o enxágüe do equipamento com água limpa devendo evitar os jatos de água.
- E) Não jogar água no interior do equipamento, para evitar contaminação.

08. DIAGNÓSTICOS DE DEFEITOS

8.1 O equipamento não liga?

<i>Causa</i>	<i>Soluções</i>
Plug desligado	Ligar o plug
Tomada com mau contato	Corrigir defeito da Tomada
Seletor de temperatura na posição desligado	Ajusta seletor de Temperatura

8.2 O equipamento não gela?

<i>Causa</i>	<i>Soluções</i>
Ajuste inadequado no seletor de temperatura	Ajustar seletor conforme necessidade
Fonte de calor ou luz próximo ao equipamento	Evitar colocar equipamento próximo a áreas quentes
Condensador sujo	Passar espanadeira semestralmente nas entradas de ar

Ao solicitar nossos serviços de Assistência Técnica, favor observar:

- 1) Verifique cuidadosamente este Manual de Instruções e Termo de Garantia.
- 2) Qualquer dúvida, ligue para nosso *Serviço de Atendimento Técnico* que fornecerá mais informações ou sanar problemas via telefone; Assim, agilizamos nosso atendimento, bem como, evitamos despesas de sua parte com uma visita à sua empresa. Caso não sejam cumpridas as recomendações deste, será cobrada taxa de visita vigente.

Assistência Técnica: (11) 2181-3999



Elvi Cozinhas Industriais LTDA
R. Francisco de Toledo, 577 . Vila Livieiro . São Paulo . SP . 04185-150
[11] 2181-3999 . elvi@elvi.com.br . www.elvi.com.br