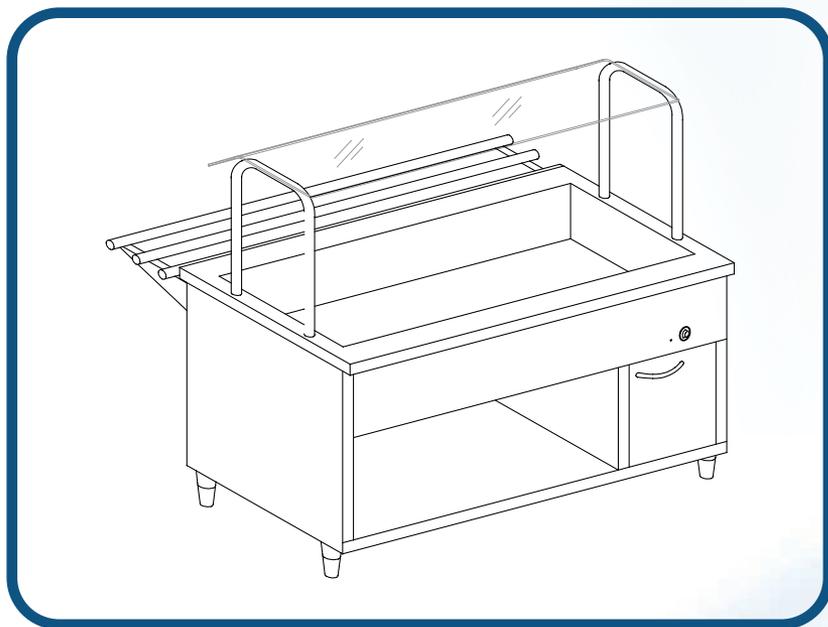




Manual de Instruções



Balcão Distribuição Aquecido

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

Balcão Distribuição Aquecido ELVI

01. CARACTERÍSTICAS GERAIS

1.1 Características Construtivas

Modelo: Gabinete inferior, Meia-saia ou Sobrepor

Material: Aço Inoxidável

Acabamento: Polido Fosco

Consumo Elétrico: 2000 W a 6000 W

Tensão: Tensão: 220 V – Mono/Bifásico



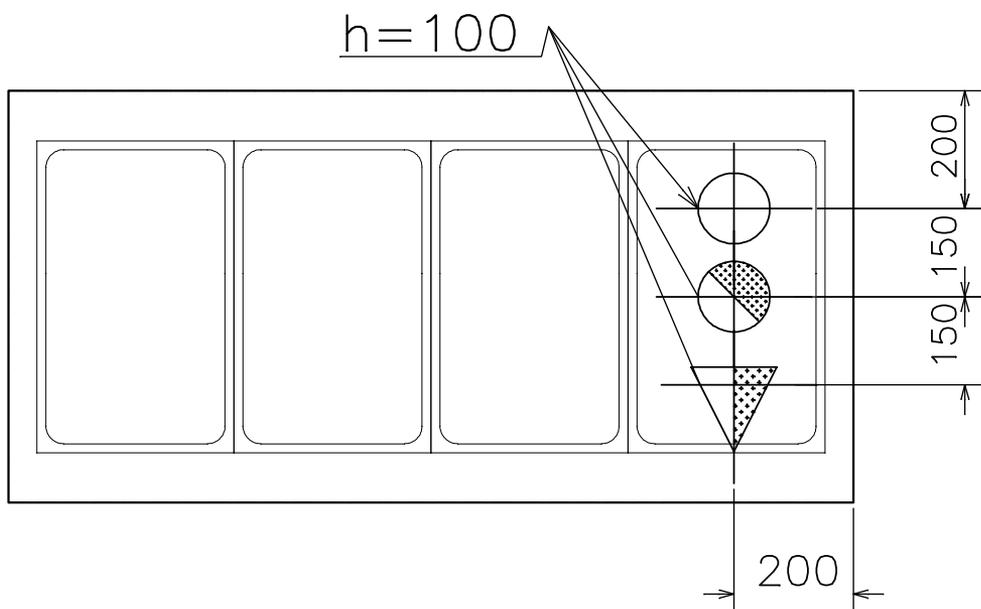
1.2 Descrição

BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO AQUECIDO ELVI nos modelos com fechamento tipo meia-saia, gabinete inferior neutro aberto ou fechado e também no modelo de sobrepor.

Sua forma construtiva foi desenvolvida em:

- Estrutura e corpo inferior neutro em aço inoxidável.
- Gabinete inferior com portas de abrir em aço inoxidável.
- Sua solda em atmosfera de argônio, não aparente, com perfeito esmerilhamento e polimento dos excessos.
- Banho-maria elétrico para recipientes gn's com travessas de inox fixas no tampo
- Aquecimento através de resistência de imersão, posicionada dentro do recipiente.
- Registro de entrada de água
- Dreno de escoamento para abastecimento e limpeza do recipiente de água.
- Termostato mecânico escalonado de 20 a 120°C para controle de temperatura.
- Corre-bandeja tubular em um dos lados com suporte mão-francesa.
- Pés com sapatas niveladoras em polipropileno na cor preta.

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) Nivelar o equipamento evitando balanço e vibração.
- D) Não usar o banho-maria sem ligar o fio terra.
- E) Colocar água no banho-maria e ligá-lo 1:30 hora antes de iniciar a utilização.
- F) Nunca colocar produtos com temperatura inferior a 65°C.
- G) A resistência deverá estar sempre imersa na água. Caso seja ligada sem água, a mesma queimará.
- H) A água utilizada deverá ser de boa qualidade, não ácida.



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.

04. MODO DE USO

- A) Abrir primeiramente o registro de água. O nível deverá ser de aproximadamente, 3 cm acima da resistência.
- B) Colocar o termostato em 100°C.
- C) Aguardar aproximadamente 1:30 h.
- D) Colocar o produto.
- E) Quando ligado, sempre manter o banho-maria fechado com recipientes e tampas, pois a falta das mesmas ocasiona perda de calor.
- F) Após o uso, desligar o termostato.



05. CUIDADOS BÁSICOS DE SEGURANÇA

- A) Para limpeza, o equipamento deverá estar desligado e frio.
- B) Nunca deixar nenhum tipo de utensílio, panelas, bem como panos em cima do equipamento.

06. PRECAUÇÕES DE MANUTENÇÃO

- A) Para escoamento da água é preciso abrir o dreno.
- B) A água deverá ser trocada conforme necessidade de uso.
- C) É recomendável não derramar líquidos e resíduos de comida na água, para evitar contaminação.



07. LIMPEZA

- A) A limpeza do equipamento só poderá ser iniciada após 40 minutos do término da operação.
- B) Eliminar todos os resíduos superficiais e gorduras que possam existir sobre o equipamento, preferencialmente lavando-o com água morna.
- C) Limpar somente com detergente neutro e esponja de espuma, enxaguar em abundância e secar bem com pano limpo.
- D) Não utilizar soda cáustica, palha de aço, facas, espátulas ou outros objetos que possam prejudicar o polimento do aço inoxidável.
- E) Executar o enxágüe do equipamento com água limpa devendo evitar os jatos de água.
- F) Não jogar água diretamente nos comandos.



08. DIAGNÓSTICOS DE DEFEITOS

8.1 O equipamento não liga?

<i>Causa</i>	<i>Soluções</i>
Plug desligado	Ligar o plug
Termostato desligado	Ligar o Termostato
Falta de Energia	Verificar se há energia na tomada

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