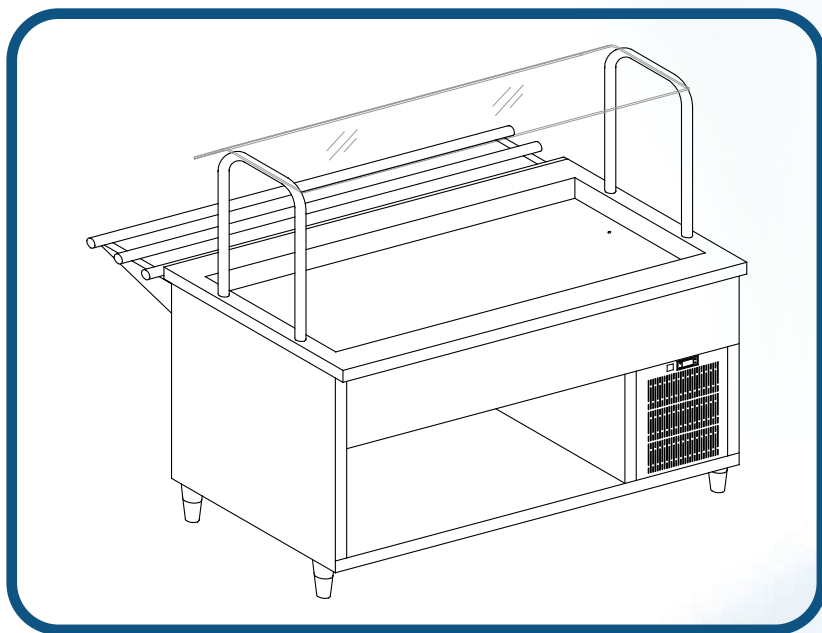




Manual de Instruções



Balcão Distribuição Refrigerado

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 Refrigerado ELVI

01. CARACTERÍSTICAS GERAIS

1.1 Características Construtivas

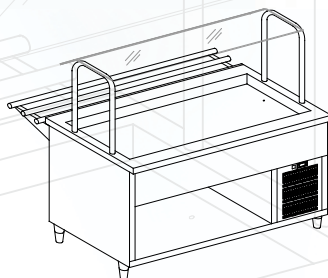
Modelo: Gabinete inferior, Meia-saia ou Sobrepor

Material: Aço Inoxidável

Acabamento: Polido Fosco

Consumo Elétrico: 2000 W a 6000 W

Tensão: Tensão: 220 V – Mono/Bifásico



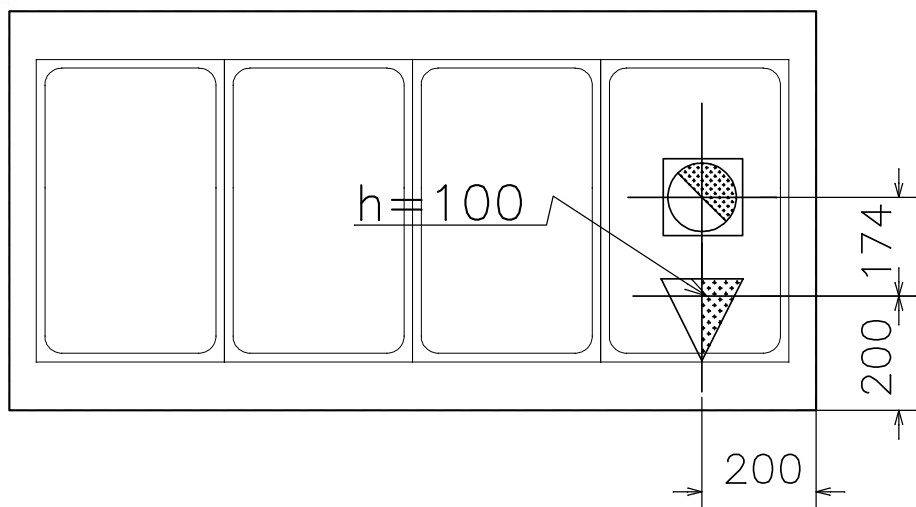
1.2 Descrição

BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO REFRIGERADO 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.
- Prateleira superior em vidro com protetor salivar e apoios em tubo inox
- Corre-bandeja tubular em um dos lados com suporte de mão-francesa
- Resfriamento através de pista refrigerada serpentinada com 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.
- Registro de entrada de água
- Dreno para escoamento para do degelo.
- Termostato mecânico para controle de temperatura.
- Pés em tubo inox 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) Não usar o equipamento sem ligar o fio terra.
- D) Sempre que desligar o equipamento 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.

04. MODO DE USO

- A) Ligar o equipamento na tomada especificada.
- B) Colocar os produtos dentro das gn's e preencher a pista refrigerada. Todo produto só será refrigerado após ½ hora de funcionamento.
- C) Nunca deixar a pista refrigerada aberta. Manter sempre os recipientes com tampa, para não ocorrer perda de refrigeração.

05. CUIDADOS BÁSICOS DE SEGURANÇA



- A) Recomendamos que a ligação do equipamento seja feita 180 minutos após a entrega e após uma limpeza total.
- B) Não colocar produtos sem prévio resfriamento, para não haver demora na refrigeração, pois o equipamento está previsto apenas para conservação.
- C) Evitar a instalação do equipamento junto a área de cocção, pois o calor interfere no desempenho da refrigeração.
- D) Para limpeza, o equipamento deverá estar desligado.
- E) Nunca usar objetos pontiagudos no descongelamento e limpeza do refrigerador.

06. PRECAUÇÕES DE MANUTENÇÃO



- A) Nunca usar objetos pontiagudos no descongelamento e limpeza do refrigerador.
- B) Sempre retirar os alimentos antes do degelo.
- C) 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) Após o uso, aconselhamos o desligamento do compressor (botão liga/desliga).
- 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 e secar bem com pano limpo.
- D) Não utilizar soda cáustica, palha de aço, facas, espátulas ou quaisquer objetos que possam prejudicar o polimento do aço inoxidável.
- E) Executar o enxágüe do equipamento com água limpa devendo evitar-se os jatos d'água.
- F) Nunca deixar 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 cobrado 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