



MANUAL

Sanitizador Profissional



atendimento@oxipower.com.br

MANUAL DE INSTRUÇÕES – SANITIZADOR PROFISSIONAL

Modelo Profissional versão 1.1

INTRODUÇÃO:

Parabéns, você acabou de adquirir um produto de alta qualidade, desenvolvido dentro de critérios de qualidade para garantir segurança, eficiência e baixo consumo de energia elétrica.

Este produto é desenvolvido com tecnologia da AKX Oxipower, uma empresa 100% nacional.

Recomendamos a leitura cuidadosa e completa deste manual antes de iniciar a utilização do seu SANITIZADOR PROFISSIONAL. Assim você poderá usufruir ao máximo dos benefícios do aparelho com total segurança, além de garantir uma maior durabilidade e vida útil do mesmo.

Para maiores informações sobre seu Sanitizador ou sobre a OXIPOWER, acesse o site www.oxipower.com.br ou www.oxipower.blogspot.com.br.

IMPORTANTE: O oxigênio (ar) é a única matéria prima usada pelo aparelho.

Todas as especificações contidas neste manual podem sofrer alterações sem prévio aviso.

SUMÁRIO:

Introdução.....	02
Características técnicas.....	04
Instruções de segurança.....	05
Recomendações de uso.....	06
Informações Gerais.....	07
Condições de garantia.....	10

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Apresentação	Gabinete em Aço Inox 304
Plug	Modelo Universal 2P+T
Proteção por fusível	2 A
Consumo de energia	16 watts/hora
Voltagem de Trabalho	Bi Volt 127V a 240V
Interruptor (chave liga-desliga)	Na frente do Gabinete
Interruptor do Temporizador 2 min	Na frente do Gabinete
Frequência	60 Hz
Medidas	Altura : 900mm Largura: 900mm Comprimento: 680mm
Peso do Aparelho	34,5 kg

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Utilize o equipamento apenas de acordo com as recomendações do fabricante, este aparelho foi criado para uso comercial / industrial, seus acessórios somente devem ser utilizados de acordo com as especificações do fabricante.

Nunca abra o equipamento e/ou rompa os lacres do fabricante;

Este aparelho possui um temporizador dois minutos, basta que seja acionada a chave liga/desliga referente a este, localizada no painel do Sanitizador Profissional, que o equipamento indicará o término deste tempo com um sinal visual e sonoro.

Não corte ou adapte o cabo ou o plug de alimentação elétrica. Recomendamos que você ligue-o diretamente em um ponto elétrico (tomada) específico para o aparelho. Não havendo esta possibilidade e/ou se for preciso utilize uma extensão para aumentar o cabo ou ainda um adaptador de plug se a tomada for de modelo diferente.

A potência máxima do equipamento é de 16 W.

RECOMENDAÇÕES DE USO

Seu Sanitizador Profissional é bivolt automático e funciona de 127 a 240 Volts.

Com o Sanitizador Profissional Oxipower a segurança alimentar fica garantida. Em apenas dois minutos garante a eliminação de bactérias existentes em verduras, legumes, frutas, etc. Além disso elimina os agrotóxicos que são prejudiciais a nossa saúde.

No processo operacional garante muitas vantagens, como a eliminação do banho com produtos químicos desinfetantes (hipoclorito) e a etapa de enxágue.

Os sanitizadores profissionais utilizam os geradores de oxigênio ativo Oxipower, especializada em sistemas geradores de oxigênio ativo para ar e água. A Oxipower desenvolveu um gerador de ozônio dissolvido na água, especialmente para os sanitizadores.

COLOCANDO O SANITIZADOR EM FUNCIONAMENTO

Após ligar o aparelho em uma fonte de energia elétrica, acione a chave liga / desliga, localizada no painel frontal do aparelho, e o equipamento iniciará sua operação.

Atentar para o interruptor liga/desliga interno do equipamento, este deve estar sempre na posição ligado.

INFORMAÇÕES GERAIS

Seu Sanitizador Profissional Oxipower não necessita de nenhuma forma de manutenção ou limpeza dos componentes internos.

Os acessórios que acompanham o aparelho são:

- Uma Régua Dissipadora de Oxigênio ativo, para eventual troca;
- Um manual de instruções;
- Um sobrefundo perfurado;
- Uma GN 1/1 200 perfurada;
- Uma tampa interna da GN para pressionar os hortifrutis no fundo da cuba.

Os acessórios já instalados:

- Um Sistema de Sanitização;
- Duas mangueiras de Silicone, 120 cm e 70 cm;
- Uma Régua Dissipadora de Oxigênio Ativo;
- Duas chaves liga/desliga blindadas;
- Um Sinalizador Visual e Sonoro;

Os opcionais:

- Carros Esqueleto;
- GNs perfuradas padrão gastronômico;

A régua dissipadora, com o tempo, perde sua coloração, mas isso não prejudica seu funcionamento.

Quais as vantagens do Sanitizador Profissional Oxipower?

Vamos iniciar apresentando as etapas do sistema convencional utilizando-se de produto químico (hipoclorito).

Para o preparo de saladas e outros pratos que levam frutas, legumes e verduras frescas, ou seja, sem a ação do calor (cozimento, forneamento, fritura e etc.) há a necessidade de realizar a higienização desses alimentos. O esquema indica o passo a passo de como proceder para a higienização de frutas, legumes e hortaliças:

		
<p>1. Selecione, retirando as partes deterioradas, com pragas ou sujidades</p>	<p>2. Lave folha por folha, legume por legume, cacho por cacho em água corrente</p>	<p>3. Meça 2 Litros de Água no copo medidor. Coloque o litro de água em um recipiente limpo</p>
		
<p>4. Coloque 2 colheres de sopa de Hipoclorito de Sódio com concentração entre 2,0 a 2,5% na água armazenada no recipiente</p>	<p>5. Coloque as folhas, legumes e frutas imersas na solução clorada preparada nos passos anteriores</p>	<p>6. Deixe em imersão por 15 minutos</p>
		
<p>7. Enxágüe bem todas as folhas, legumes e frutas</p>	<p>8. Seque com papel toalha e armazene em sacos plásticos transparentes</p>	<p>9. Etiquete com 3 dias de validade e armazene na geladeira</p>

Agora compare com o sistema de sanitização Oxipower, as etapas são reduzidas em comparação ao sistema convencional:

1. Selecione, retirando as partes deterioradas, com pragas ou sujidades.

2. Lave folha por folha, legume por legume, cacho por cacho, fruta por fruta. Normalmente esta etapa é realizada em uma cuba de pia com água.
3. Mergulhe as frutas, legumes ou verduras na água ozonizada do Sanitizador Profissional.
4. Deixe os alimentos submersos por apenas 2 minutos! E Pronto! Você tem a garantia de alimentos seguros em níveis muito superiores aos métodos convencionais.

No sanitizador profissional Oxipower, há um timer com sinalizador visual e sonoro que avisa o término do processo.

As Vantagens que o equipamento apresenta são:

- 1. A água ozonizada não deixa resíduo nos alimentos. O enxágue é eliminado.**
- 2. redução sensível do tempo do processo: 80% a menos na desinfecção e 100% a menos na etapa de enxágue.**
- 3. Eliminação dos produtos químicos.**
- 4. Alta qualidade e aumento da durabilidade dos alimentos.**
- 5. Segurança alimentar e maiores garantias aos clientes.**
- 6. Sensível economia de água.**
- 7. Sistema ecológico, elimina o escoamento de água clorada para o esgoto.**
- 8. Utiliza apenas o ar ambiente e energia elétrica como matéria prima. Seu consumo, se utilizado 6 horas por dia, durante 30 dias, gasta em média R\$ 5,00 (cinco reais) de energia elétrica por mês.**

Fonte: <http://allkit-mania.blogspot.com.br/2013/03/sanitizador-de-hortifruiti-allkit.html>

CONDIÇÕES DE GARANTIA

A garantia inicia-se a partir da emissão da nota fiscal de venda. Para usufruir a mesma você deverá apresentá-la.

O seu Sanitizador Profissional Oxipower tem uma garantia contra defeitos de fabricação, durante 12 (doze) meses, sendo:

A garantia não cobre:

- Defeitos decorrentes de mau uso;
- Defeitos decorrentes de quedas ou transporte inadequado;
- Defeitos ocasionados por qualquer alteração, adição e/ou adaptação de quaisquer peças ou componentes. Não utilize peças que não sejam originais;
- No caso da violação do lacre do fabricante a garantia fica extinta automaticamente.

Para usufruir a garantia e/ou realizar serviços técnicos no seu Sanitizador Profissional Oxipower, dirija-se ao distribuidor onde você adquiriu seu aparelho ou ainda entre em contato com a Oxipower, através do e-mail **atendimento@oxipower.com.br** ou pelos telefones: **(19) 3849 5838** ou **(19) 3849 6190**.



AKX Metalúrgica Eireli
CNPJ: 17.918.308/0001-13
Rod. Flávio de Carvalho, 71.
CEP: 13243-000 – Valinhos, SP.
SAC: (19) 3849 5838
atendimento@oxipower.com.br