

PROCESSING FREEZER/CHILLER/REFRIGERATION SYSTEM

Modelo

QC2-3

QC2-20

QC2-40

QC2-100

QC2-100 REMOTO



QC2-100
(SE MUESTRA CON
CARRO CON RUEDAS)

QC2-40



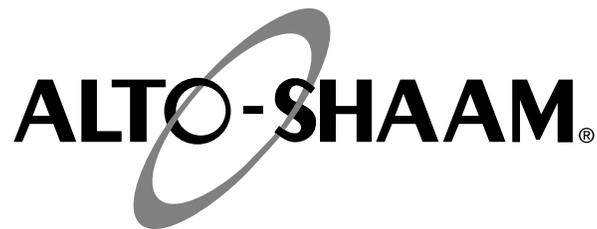
QC2-20

QC2-3

- **INSTALACIÓN**
- **OPERACIÓN**
- **MANTENIMIENTO**



W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 USA
TELÉFONO: 262.251.3800 • 800.558.8744 EE.UU./CANADÁ FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 SÓLO EE.UU.
www.alto-shaam.com



Entrega	1
Desembalaje	1
Procedimiento y recomendaciones de seguridad	2-3

Instalación

Instalación en el lugar	4
Requisitos de espacio	4
Requisitos de instalación	4
Guía de instalación para la opción de carro	5
Drenaje de agua	6
Instalación de las patas	6
Bisagras ajustables	7
Planos de dimensiones, pesos y capacidades	8-12
Opciones y accesorios	13
Aspectos eléctricos	14

Operación

Introducción a la operación	15
Ciclos del proceso de enfriamiento	16
Modos de funcionamiento de Quickchiller	16
Operación inicial del enfriador Quickchiller	16
Información adicional	17
Identificación del panel de control	18
Enfriamiento con recetas predeterminadas	19
Modos de enfriamiento	20
Modo profesional: Enfriamiento	21
Modo profesional: Mantenimiento	22
Descargas	23-24
Ajustes	25-26
Mantenimiento	27
Códigos de error	28
Mensaje de error	28
Corte de energía	28
Uso de la sonda de alimentos	29
Pautas de tiempo y temperatura	29
Pautas de manipulación de alimentos	30
División en porciones y envasado	30
Capacidad de bandejas del enfriador Quickchiller	31
Capacidad de producto por bandeja	31
Tamaño de las porciones y capacidades de la bandeja	32

Cuidado y limpieza

Limpieza y mantenimiento preventivo	33
Protección de las superficies de acero inoxidable	33
Agentes de limpieza	33
Materiales de limpieza	33
Limpieza interior	34
Limpieza exterior	34
Procedimientos de limpieza de la sonda	34
Limpieza del carro para alimentos	34
Mantenimiento mensual del compresor y del condensador	34

Mantenimiento

Solución de problemas (códigos de error)	35
<u>Vistas de mantenimiento</u>	
QC2-3	36-40
QC2-20	41-44
QC2-40	45-50
QC2-100	51

Diagramas de cableado

Revise siempre los diagramas de cableado que se incluyen con la unidad, para obtener una versión más actual.

Garantía

Reclamaciones y daños durante el transporte	Contraportada
Garantía limitada	Contraportada

ENVÍO

Este electrodoméstico de Alto-Shaam se ha probado y revisado minuciosamente para garantizar que solo se envíen los equipos de mayor calidad. Cuando lo reciba, compruebe que no haya daños derivados del transporte. En caso de que sí los haya, informe de ello a la empresa de transporte. *Consulte el punto «Daños derivados del transporte y reclamaciones» de este manual.*

El electrodoméstico, junto con sus accesorios y artículos adicionales, se podrá haber enviado en uno o más paquetes. Asegúrese de haber recibido correctamente todos los artículos y accesorios que haya solicitado junto a su modelo de horno.

Conserve toda la información e instrucciones que se adjuntan al electrodoméstico. Regístrese en línea en www.alto-shaam.com o cumplimente y envíe la tarjeta de garantía a la fábrica lo antes posible para asegurarse de recibir un servicio rápido si tiene que hacer una reclamación de piezas y horas de trabajo cubierta por la garantía.

Todas las personas que vayan a utilizar o a instalar el equipo deberán leer y comprender este manual. Póngase en contacto con el departamento de Servicio Técnico de Alto-Shaam si tiene alguna duda sobre la instalación, funcionamiento o mantenimiento del equipo.

ATENCIÓN: Todas las reclamaciones que quiera que cubra la garantía deberán incluir el número de modelo y el número de serie completos del electrodoméstico.

ADVERTENCIA



Es posible que el equipo y sus accesorios pesen mucho. Para evitar lesiones graves, cuente SIEMPRE con un número suficiente de trabajadores formados y con experiencia para mover o nivelar el equipo y manipular los accesorios.

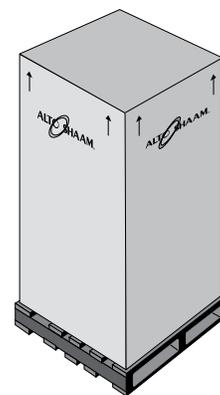
CONDICIONES AMBIENTALES

- Condiciones ambientales de funcionamiento
- El equipo deberá aclimatarse a la temperatura ambiente del entorno en el que se encuentre. Se recomienda dejarlo aclimatarse 24 horas.
- La temperatura ambiente deberá oscilar entre los 10 ° y los 43 °C.
- La humedad relativa deberá ser inferior al 95 % para evitar la condensación.
- La presión atmosférica deberá oscilar entre los 50 KPa y los 106 KPa.

DESEMBALAJE

- Retire, con cuidado, el embalaje o la caja del electrodoméstico.

ATENCIÓN: No tire la caja ni demás material de embalaje hasta que se haya asegurado de que el equipo no tenga daños ocultos y haya probado que funcione correctamente.



- Léanse todas las instrucciones que figuran en este manual antes de iniciar la instalación del electrodoméstico, utilizar el electrodoméstico o darle el mantenimiento rutinario. No se recomienda seguir instrucciones distintas a las que figuran en esta guía de uso y limpieza del equipo, ya que se podrían provocar daños, lesiones e incluso accidentes mortales. Además, esto anularía la garantía y eximiría a Alto-Shaam de todas sus obligaciones.
- NO TIRE EL MANUAL. Este manual forma parte del equipo y se facilita al propietario o administrador del negocio, así como a la persona responsable de la formación de los operarios. Si necesita algún manual adicional, póngase en contacto con el departamento de Servicio Técnico de Alto-Shaam.
- Retire la capa de plástico de protección, los materiales de embalaje y los accesorios antes de conectar el equipo a la corriente eléctrica. Guarde los accesorios en un lugar de fácil acceso para cuando tenga que utilizarlos.

PROCEDIMIENTO Y RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD

Es esencial conocer los procedimientos correctos para que los equipos accionados eléctricamente o por gas funcionen de forma segura. De acuerdo a las directrices habituales sobre etiquetado de seguridad, referente a riesgos potenciales, se utilizarán las siguientes palabras e iconos a lo largo de todo el manual:

PELIGRO



Se utiliza para indicar que existe un riesgo que provocará lesiones personales graves, la muerte, o daños considerables en la propiedad si se hace caso omiso a la advertencia acompañada de este símbolo.

ADVERTENCIA



Se utiliza para indicar que existe un riesgo que puede provocar lesiones personales, en algunos casos la muerte o daños de consideración en la propiedad si se hace caso omiso a la advertencia acompañada de este símbolo.

PRECAUCIÓN



Se utiliza para indicar que existe un riesgo que puede provocar o provocará lesiones personales moderadas o leves, o daños en la propiedad si se hace caso omiso a la advertencia acompañada de este símbolo.

PRECAUCIÓN

Se utiliza para indicar que existe un riesgo que puede provocar o provocará lesiones personales leves, daños en la propiedad o una práctica potencialmente insegura si se hace caso omiso a la advertencia acompañada de este símbolo.

NOTA: Se utiliza para notificar al personal de instalación, funcionamiento o mantenimiento sobre aspectos importantes que no están relacionados con riesgos.

1. Este equipo está diseñado para enfriar o congelar alimentos para el consumo humano. No se autoriza ni se recomienda ningún otro uso de este artefacto.
2. Este aparato se ha diseñado para su uso en establecimientos comerciales cuyos empleados estén familiarizados con el uso, las limitaciones y los riesgos asociados al mismo. Las instrucciones de funcionamiento y advertencias son de lectura obligatoria, y todos los operarios y usuarios deberán comprenderlas.
3. Las guías para solución de problemas, vistas de componentes y listas de piezas que se adjuntan al presente manual sirven meramente como referencia general, y su uso está dirigido a personal técnico con la formación adecuada.
4. Este manual debe considerarse una parte inherente al aparato. El manual y las instrucciones, diagramas, esquemas, listas de piezas, avisos y etiquetas deben permanecer con el aparato si éste se vende o se traslada de lugar.

NOTA



Para los equipos entregados para uso en cualquier localidad que este controlada por la siguiente directiva:
NO DESECHAR LOS EQUIPOS ELECTRICOS O ELECTRONICOS CON OTROS DESECHOS MUNICIPALES.



Se usa para indicar que la consulta de las instrucciones de operación es una acción obligatoria. Si el operador no las cumple, puede sufrir lesiones corporales.



Se usa para indicar que se recomienda consultar las instrucciones de operación para entender la operación del equipo.

MEDIDAS Y PROCEDIMIENTOS DE SEGURIDAD ADICIONALES

- Para evitar daños materiales y lesiones graves e incluso la muerte, un técnico formado o un agente de mantenimiento autorizados deberán revisar el electrodoméstico cada doce (12) meses como mínimo.
- SOLO deberán reparar o dar mantenimiento a su electrodoméstico técnicos formados y agentes de mantenimiento autorizados. En caso de que la instalación o reparaciones las lleve a cabo un agente de mantenimiento autorizado o un técnico formado y se utilicen piezas no autorizadas, se anulará la garantía y se invalidarán todas las responsabilidades de Alto-Shaam.
- Cuando utilice el electrodoméstico, compruebe las precauciones que figuran en los datos publicados y en las etiquetas que vienen con el electrodoméstico. Compruebe también las medidas de seguridad que puedan aplicarse.
- Si se instalan ruedas al electrodoméstico, se deberá restringir su movilidad, de modo que las conexiones de los servicios públicos (incluidos el gas, el agua y la electricidad) no resulten dañadas por el movimiento. Si tiene que mover el electrodoméstico, asegúrese de desconectar las conexiones de los servicios públicos. Cuando vuelva a colocar el electrodoméstico en su sitio, asegúrese de conectar correctamente los dispositivos de retención y las conexiones de los servicios públicos.
- Utilice el electrodoméstico SOLO cuando esté estable. Las baldas móviles, las bandejas móviles y los carros de transporte, así como los electrodomésticos con ruedas pueden volcar si se desplazan en un suelo poco uniforme. Esto podría provocar lesiones graves.
- Ponga SIEMPRE el freno de las ruedas de los electrodomésticos y accesorios móviles cuando estén estacionados. Dichos artículos podrían moverse si el suelo es poco uniforme y provocar daños materiales y lesiones graves.
- Sea extremadamente cauteloso al mover electrodomésticos, ya que las bandejas podrían contener líquidos calientes que podrían derramarse y provocar lesiones graves.
- Abra la puerta de horno muy lentamente SIEMPRE. Los escapes de vapor caliente podrían provocar lesiones graves e incluso la muerte.

INSTALACIÓN

PELIGRO



LA INSTALACIÓN, LAS ALTERACIONES, LOS AJUSTES, EL SERVICIO TÉCNICO O EL MANTENIMIENTO INCORRECTOS PODRÍAN PROVOCAR LESIONES GRAVES, LA MUERTE O DAÑOS A LA PROPIEDAD. LEA COMPLETAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN, OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO ANTES DE INSTALAR O REALIZAR SERVICIO TÉCNICO A ESTE EQUIPO.

ADVERTENCIA



Es posible que el equipo y sus accesorios pesen mucho. Para evitar lesiones graves, cuente SIEMPRE con un número suficiente de trabajadores formados y con experiencia para mover o nivelar el equipo y manipular los accesorios.



Garantía limitada de 5 años para el compresor independiente La

entrada en vigencia rige

a partir de la fecha del envío.

(NO INCLUYE LA MANO DE OBRA)

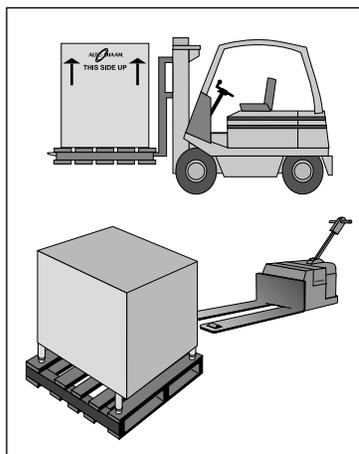


INSTALACIÓN EN EL LUGAR

Coloque el enfriador Quickchiller de modo que permita suficiente aire de ventilación a través de las unidades de condensación.

Evite instalar el enfriador inmediatamente junto a freidoras, parrillas u otros equipos que produzcan aire cargado con grasa; equipos que producen calor, como hornos y estufas; y equipos que descarguen vapor, como hornos a vapor y hervidores. No coloque el enfriador Quickchiller a la luz solar directa.

Deje suficiente espacio adelante para realizar la facilidad de servicio y para maniobrar fácilmente los carros para alimentos dentro y fuera del armario.



REQUISITOS DE ESPACIO

457 mm DE ESPACIO MÍNIMO DEL EQUIPO QUE PRODUCE CALOR.

REQUISITOS DE INSTALACIÓN

La unidad **NO** se debe inclinar en su lado.

Si se inclina, debe quedar en posición vertical por un MÍNIMO de 12 horas antes de funcionar. La inclinación provocará daños en la unidad y anulará la garantía si no se permite que “descanse”.

- El equipo se debe instalar nivelado.
- El equipo no se debe instalar en un área donde se pueda ver afectado por vapor, grasa, goteos de agua, temperaturas extremas o cualquier condición adversa grave.

Con el fin de mantener las normas establecidas por National Sanitation Foundation, todos los equipos montados en encimera deben usar patas que dejen un espacio de 102 mm entre el armario y la encimera.

INSTALACIÓN

Antes de mover el enfriador Quickchiller al lugar de instalación, revise las dimensiones de las puertas, pasillos y las alturas de los cielos en las áreas donde se debe mover el armario. Además, revise el radio de giro, si el armario se debe mover alrededor de una estructura existente. Se requiere el uso de una horquilla elevadora o un camión elevador de bandejas para mover y nivelar la mayoría de los modelos Quickchiller.

NOTA: En ciertas instancias, es posible que sea necesario retirar las puertas y las piezas metálicas de estas para lidiar con espacios estrechos.

INSTALACIÓN

INSTALACIÓN EN EL LUGAR

REQUISITOS DE INSTALACIÓN

El modelo QC2-3 es una unidad montada en encimera y debe usar patas que dejen un espacio de 102 mm entre el armario y la encimera.

Para todos los demás modelos, instale el

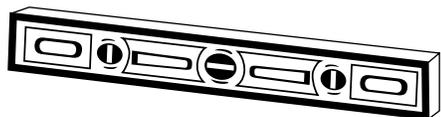
artefacto en una superficie de piso uniforme y nivelada. Use las patas ajustables del armario para nivelar el enfriador Quickchiller.

Ajuste desde adelante hacia atrás y desde un lado a otro con el uso de un nivel de burbuja de aire para distribuir uniformemente el peso del armario y evitar desalinearlo.

Después de nivelar el armario, revise que la manilla de la puerta esté alineada correctamente. Además, revise la relación de altura del carro con ruedas opcional con respecto al armario. Ajuste la altura del enfriador Quickchiller según sea necesario para admitir el carro y cerrar la puerta del enfriador de manera segura.

SELLO DE LA PUERTA:

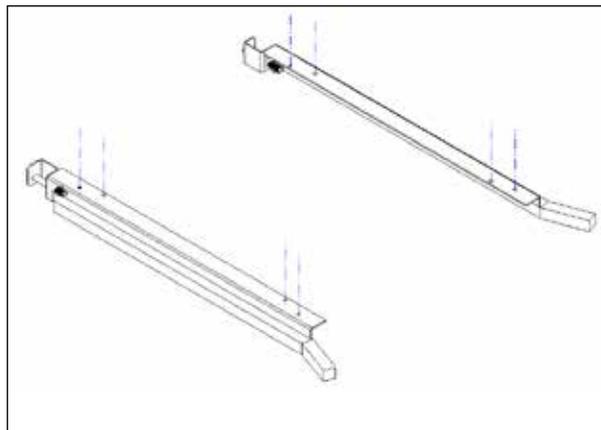
Revise la junta de la puerta para asegurarse de que selle adecuadamente y de que la junta proporcione un sello uniforme y positivo en todo el marco de la puerta.



GUÍA DE INSTALACIÓN PARA LA OPCIÓN DE CARRO EN QC2-100 Y QC2-100/REMOTO

Instalación de la guía para carros

1. Alinee cada riel guía con los orificios ubicados bajo el armario.
2. Fije cada riel guía con una arandela, una arandela de presión y un perno.
3. Empuje el carro con ruedas dentro del enfriador Quickchiller y cierre la puerta.
4. En la parte delantera del enfriador Quickchiller, asegúrese de que se haya contacto entre el enfriador y el carro en todo el ancho de la puerta para crear un sello completo. Cuando se ha determinado un sello completo, vuelva a revisar cada conexión para asegurarse de que estén completamente apretadas.



ADVERTENCIA



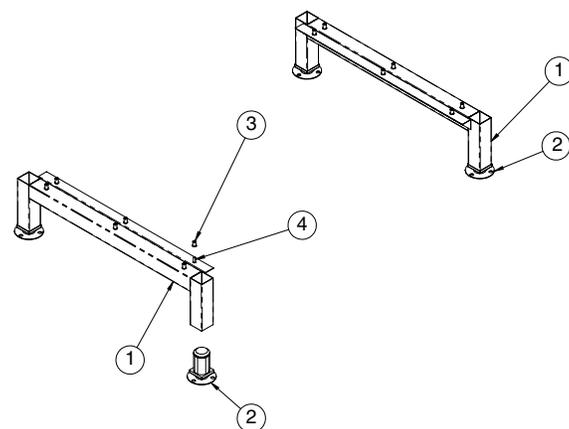
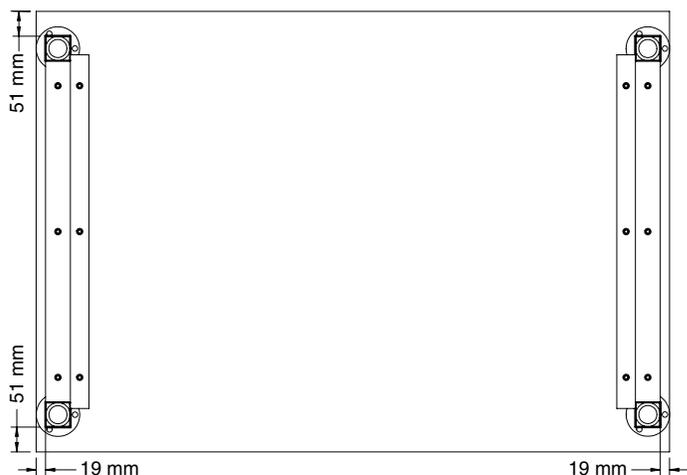
Es posible que el equipo y sus accesorios pesen mucho. Para evitar lesiones graves, cuente SIEMPRE con un número suficiente de trabajadores formados y con experiencia para mover o nivelar el equipo y manipular los accesorios.

INSTALACIÓN

INSTALACIÓN EN EL LUGAR

INSTALACIÓN DE LAS PATAS - QC2-100

1. Con cuidado de evitar las guías de carro y el drenaje, levante la unidad del piso con una horquilla elevadora lo suficiente para que quepa el conjunto de patas (1) y las herramientas.
2. Inserte la pata (2) en el marco (1).
3. Alinee el marco con los orificios en la parte inferior de la unidad. Inserte los tornillos (3) a través de los casquillos de tuerca (4) e instale en el marco con una llave de copa de 3/8 pulg.
4. Ajuste las patas debidamente para nivelar la unidad.



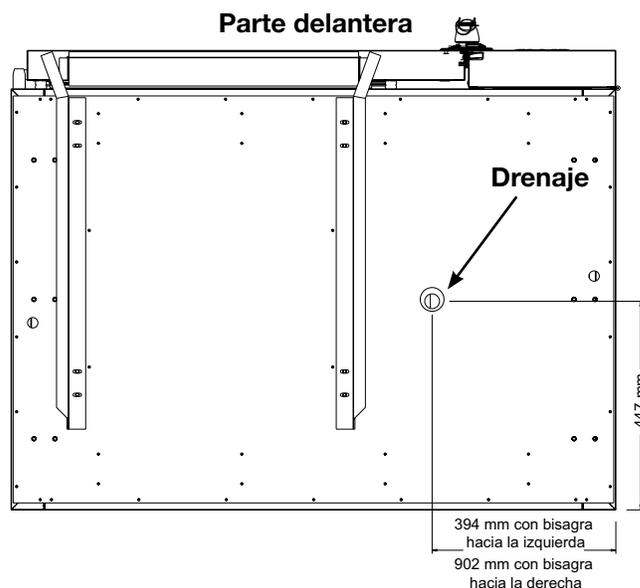
Se recomienda que se instalen las patas en la unidad antes de instalar el conjunto de drenaje.

DRENAJE DE AGUA

Un drenaje de 1 pulg. NPS está ubicado bajo el enfriador QC2-100. Conecte la tubería de drenaje con cinta de Teflón para que descargue hacia una tubería de desechos indirecta hacia un desagüe abierto por medio de un espacio para el aire de 51 mm. La conexión debe estar a 3 m de la unidad.

NOTA: En EE. UU., este equipo se debe instalar para que cumpla el Código de Tuberías Básico (Basic Plumbing Code) de Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) y el Manual de Sanidad de Servicio de Alimentos (Food Service Sanitation Manual) de la Administración de Drogas y Alimentos (FDA, por sus siglas en inglés).

Vista inferior de QC2-100



DRENAJE		
QC2-3	QC2-20	QC2-40
BANDEJA DEL EVAPORADOR: NO REQUIERE INSTALACIÓN		
QC2-100		
UN (1) DRENAJE DE PISO: 12,7 mm DE DIÁMETRO		

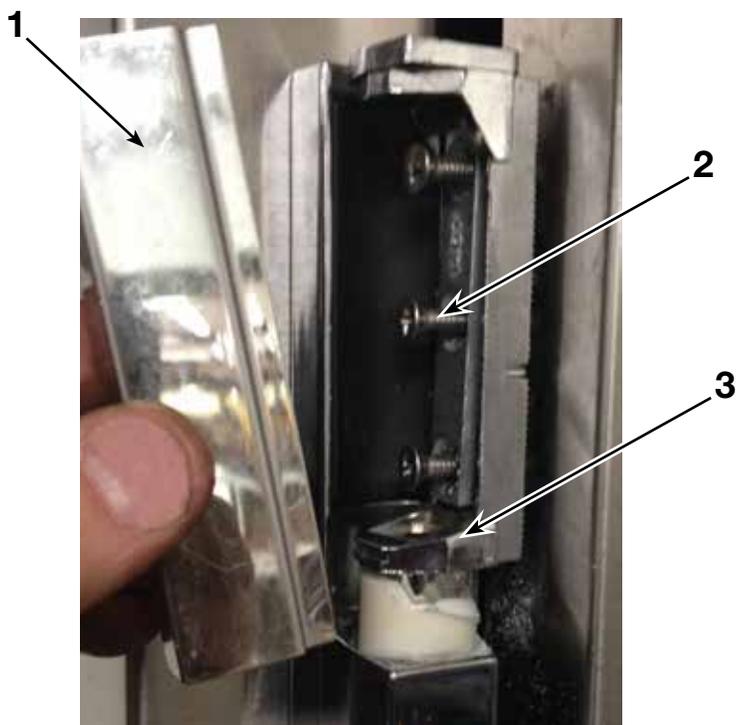
INSTALACIÓN

INSTALACIÓN EN EL LUGAR

BISAGRAS AJUSTABLES

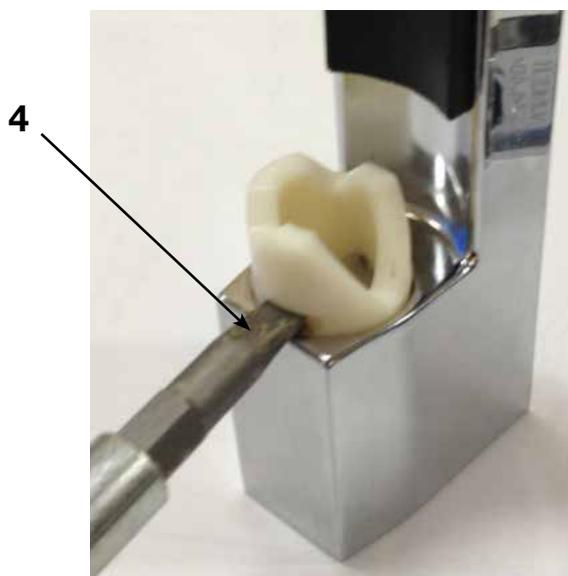
Las bisagras se pueden modificar para una puerta de mano derecha o izquierda.

1. Retire la cubierta de la bisagra **(1)**.
2. Retire los tornillos de la bisagra **(2)**.
3. Retire la tapa metálica **(3)**.
4. Inserte un destornillador plano en la ranura y haga palanca para retirar **(4)**. Gire la leva para que la ranura profunda quede colocada a la derecha para la bisagra de mano izquierda, o a la izquierda para la bisagra de mano derecha **(5)**.
5. Bloquee la tapa metálica de vuelta en su lugar. Vuelva a colocar los tornillos y la cubierta de la bisagra.



Posición de la bisagra de mano izquierda

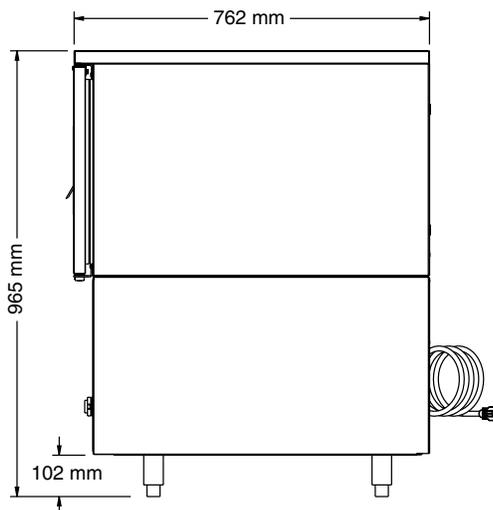
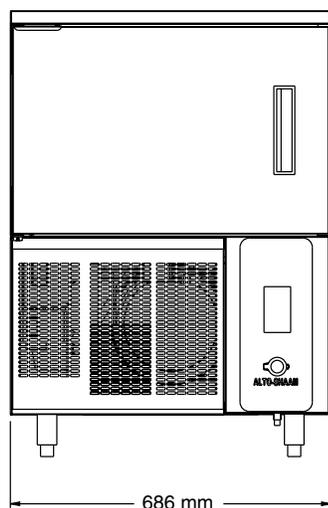
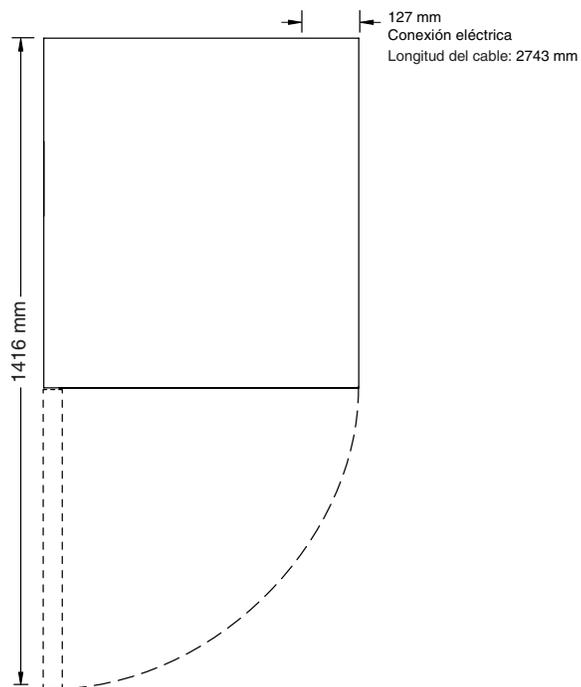
5 Posición de la bisagra de mano derecha



INSTALACIÓN

INSTALACIÓN EN EL LUGAR

QC2-3



PESO

NETO: COMUNÍQUESE CON LA FÁBRICA ENVÍO: 150 kg

DIMENSIONES DE LA CAJA DE CARTÓN: (L x A x A)

889 mm x 889 mm x 1067 mm

REFRIGERACIÓN

1,2 L de refrigerante R404a

Una (1) unidad de condensación de 1/2 hp:

706 kcal por hora a -21 °C en modo de congelamiento

1197 kcal por hora a -7 °C en modo de enfriamiento

CAPACIDAD DE PRODUCTO O BANDEJA

Aproximadamente 16 kg MÁXIMO

VOLUMEN MÁXIMO: 28,5 LITROS

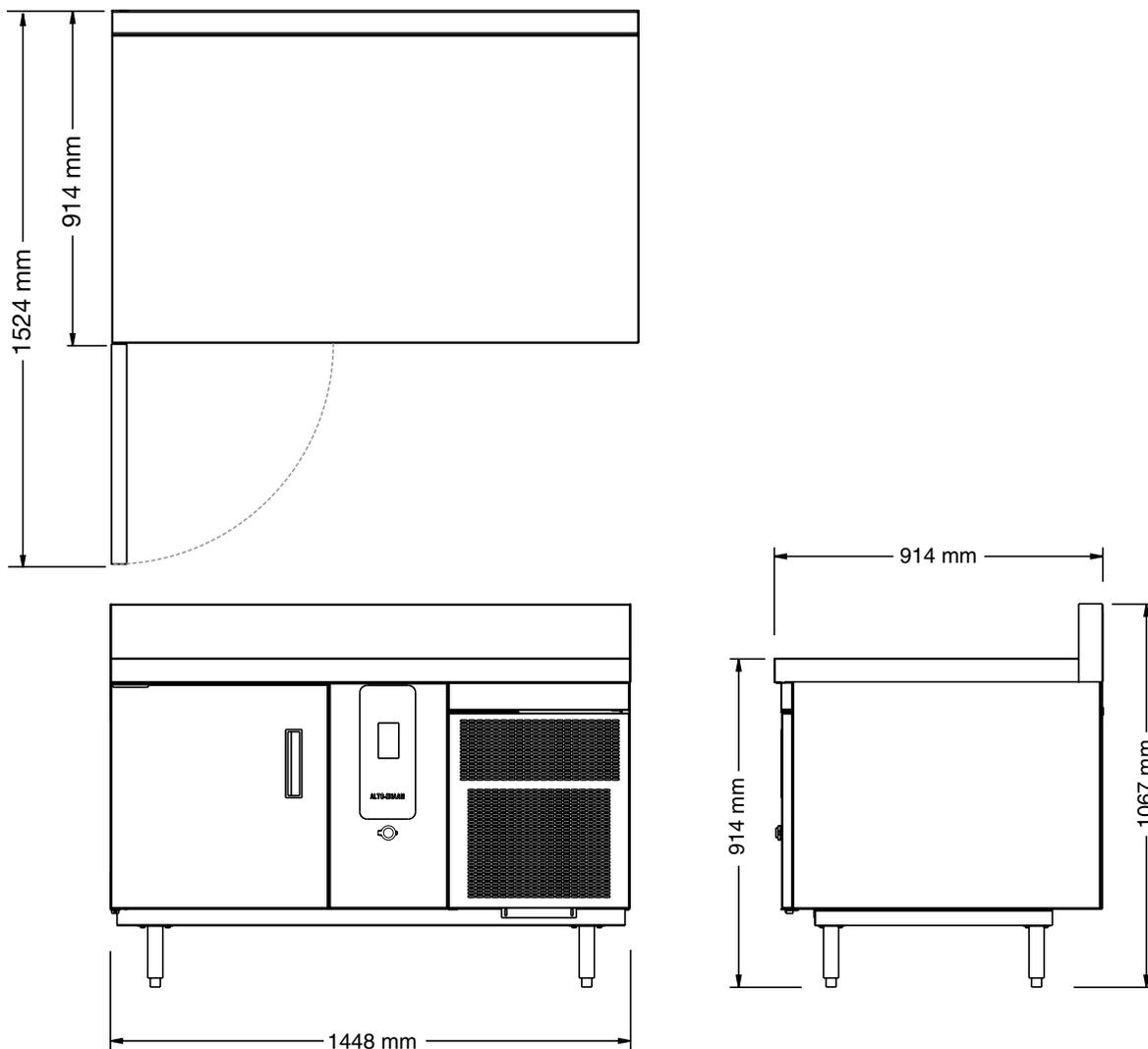
GASTRONORM 1/1:

Tres (3) 530 mm x 325 mm x 65 mm

INSTALACIÓN

INSTALACIÓN EN EL LUGAR

QC2-20



PESO	
NETO: COMUNÍQUESE CON LA FÁBRICA	ENVÍO: 204 kg
DIMENSIONES DE LA CAJA DE CARTÓN: (L x A x A) 1524 mm x 991 mm x 1232 mm	

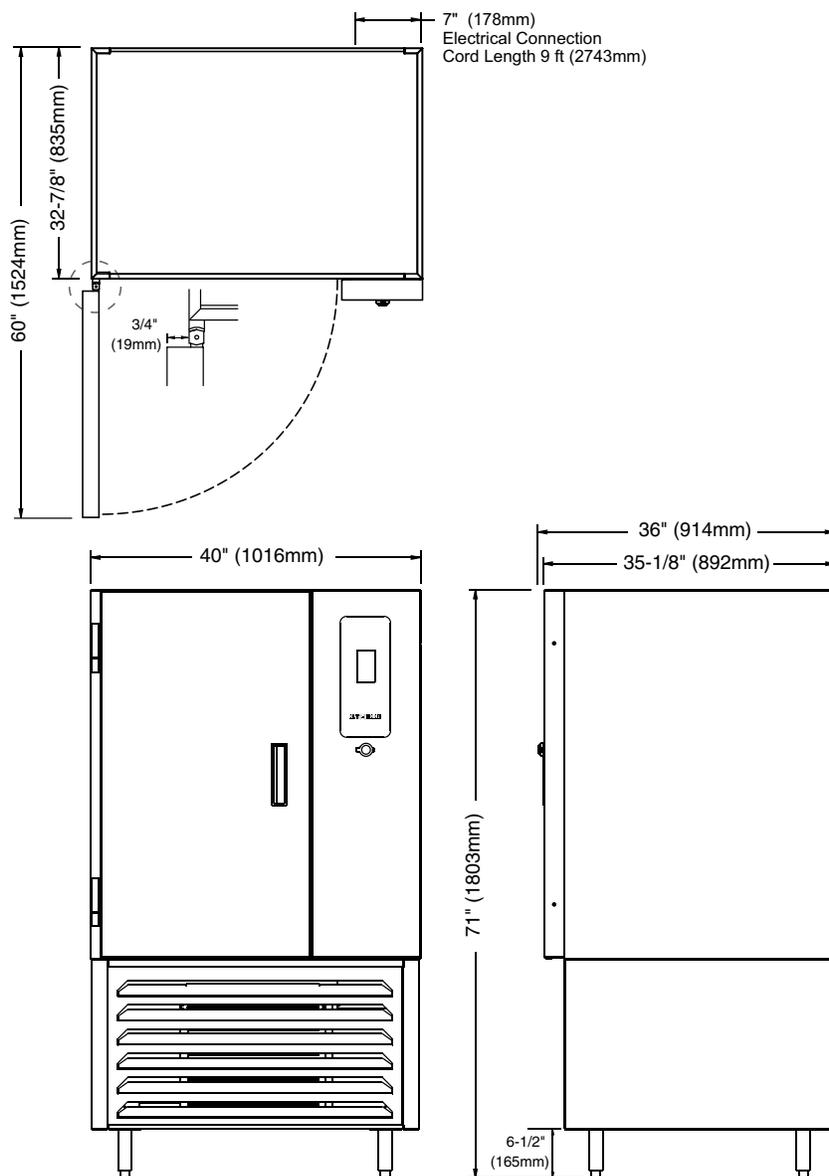
REFRIGERACIÓN
1,2 L de refrigerante R404a
Una (1) unidad de condensación de 3/4 hp:
MODO DE CONGELAMIENTO: 1104 kcal por hora a -21 °C
MODO DE ENFRIAMIENTO: 1785 kcal por hora a -7 °C

CAPACIDAD DE PRODUCTO O BANDEJA	
CAPACIDAD MÁXIMA DE ENFRIAMIENTO: Aproximadamente 27 kg	
VOLUMEN MÁXIMO: 47,5 LITROS	
GASTRONORM 1/1:	
Cinco (5)	530 mm x 325 mm x 65 mm
BANDEJAS PLANAS DE TAMAÑO COMPLETO:	
Diez (10)	457 mm x 660 mm x 25 mm

INSTALACIÓN

INSTALACIÓN EN EL LUGAR

QC2-40



PESO (EST.)	
NETO: 297 kg	ENVÍO: 370 kg
DIMENSIONES DE LA CAJA DE CARTÓN: (L x A x A)	
1410 mm x 1149 mm x 2210 mm	

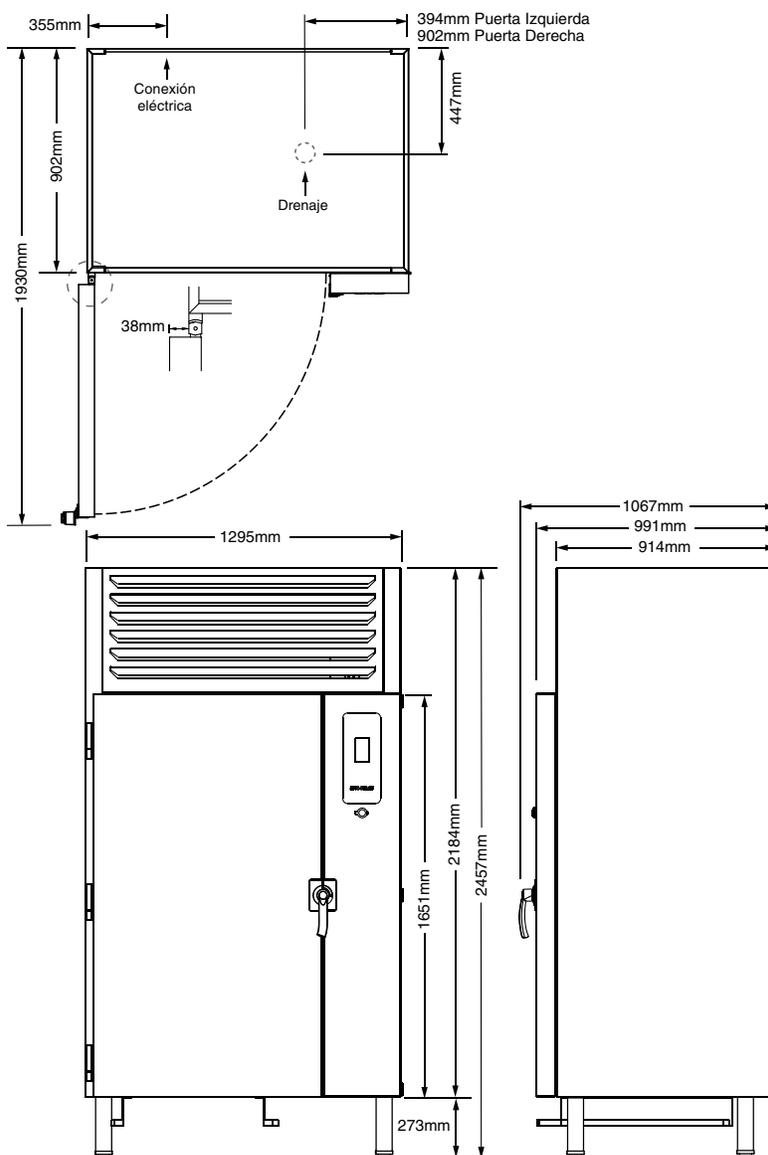
REFRIGERACIÓN
2,4 L de refrigerante R-404a
Una (1) unidad de condensación de 1-1/2 hp:
MODO DE CONGELAMIENTO: 1482 kcal por hora a -21 °C
MODO DE ENFRIAMIENTO: 2873 kcal por hora a -7 °C

CAPACIDAD DE PRODUCTO O BANDEJA	
CAPACIDAD MÁXIMA DE MANTENIMIENTO EN FRÍO:	
Aproximadamente 109 kg MÁXIMO	
VOLUMEN MÁXIMO: 190 LITROS	
GASTRONORM 1/1:	
Veinte (20)	530 mm x 325 mm x 65 mm
BANDEJAS PLANAS DE TAMAÑO COMPLETO:	
Diez (10)	1457 mm x 660 mm x 25 mm

INSTALACIÓN

INSTALACIÓN EN EL LUGAR

QC2-100



PESO (EST.)	
QC2-100 NETO: 454 kg	ENVÍO: Est. 538 kg
Carro para bandejas NETO: 54 kg	ENVÍO: 73 kg
Carro para platos NETO: COMUNÍQUESE CON LA FÁBRICA	
ENVÍO: COMUNÍQUESE CON LA FÁBRICA	
DIMENSIONES DE LA CAJA DE CARTÓN: (L X A X A)	
1448 mm x 1118 mm x 2388 mm	

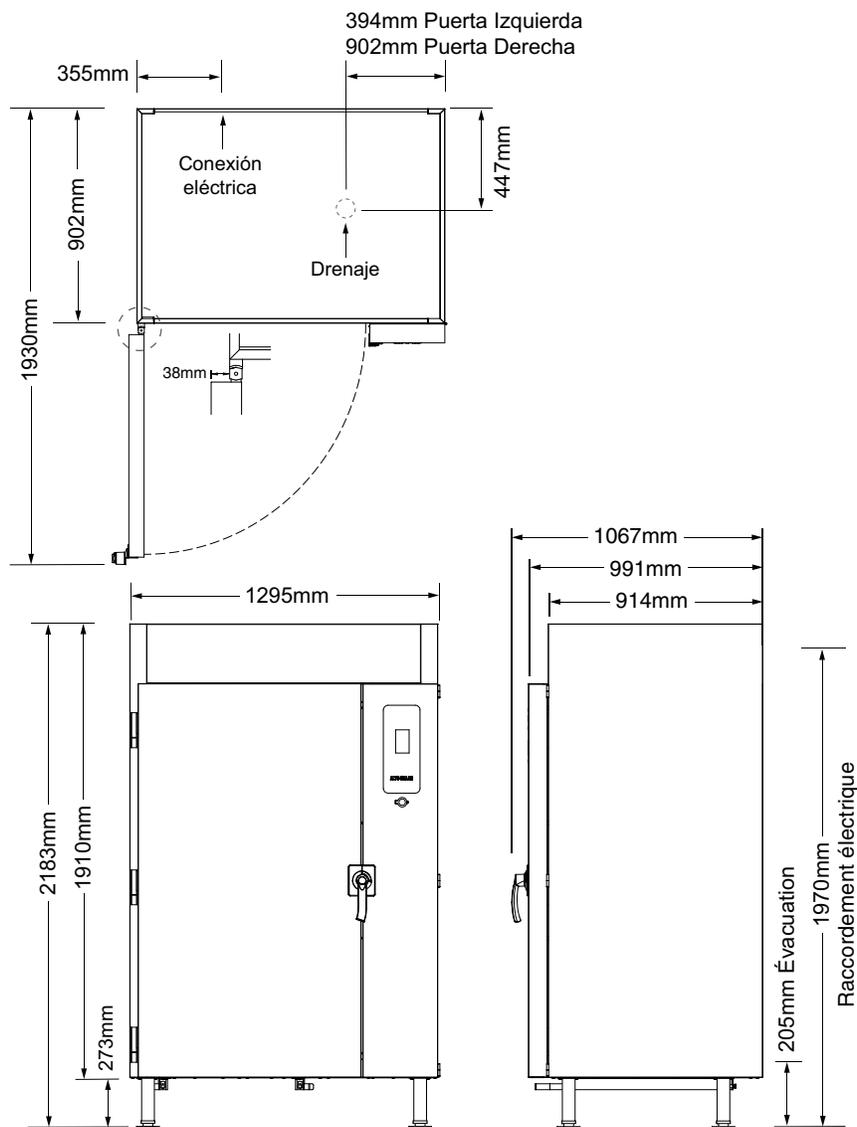
REFRIGERACIÓN
5,9 L de refrigerante R-404a
Una (1) unidad de condensación de 3 hp:
MODO DE CONGELAMIENTO: 2848 kcal por hora a -21 °C
MODO DE ENFRIAMIENTO: 5444 kcal por hora a -7 °C

CAPACIDAD DE PRODUCTO O BANDEJA
Capacidad máxima del producto
Aproximadamente 218 kg MÁXIMO
VOLUMEN MÁXIMO: 380 LITROS
Capacidad máxima de enfriamiento
Aproximadamente 109 kg MÁXIMO
VOLUMEN MÁXIMO: 190 LITROS
GASTRONORM 1/1:
Cuarenta (40) 530 mm x 325 mm x 65 mm
BANDEJAS PLANAS DE TAMAÑO COMPLETO:
Veinte (20)* 457 mm x 660 mm x 25 mm solo en parrillas metálicas.
* Las parrillas metálicas opcionales requieren la capacidad máxima indicada anteriormente.

INSTALACIÓN

INSTALACIÓN EN EL LUGAR

QC2-100R



PESO	
QC2-100R NETO: COMUNÍQUESE CON LA FÁBRICA	ENVÍO: COMUNÍQUESE CON LA FÁBRICA
Carro para bandejas NETO: 54 kg	ENVÍO: 73 kg
Carro para platos NETO: COMUNÍQUESE CON LA FÁBRICA	ENVÍO: COMUNÍQUESE CON LA FÁBRICA
DIMENSIONES DE LA CAJA DE CARTÓN: (L x A x A)	
1448 mm x 1118 mm x 2362 mm	
REQUISITOS DE KCAL REMOTAS	
MODO DE CONGELAMIENTO: 3703 kcal a 32 °C AMBIENTE	
-21 °C TEMPERATURA DEL EVAPORADOR	

CAPACIDAD DE PRODUCTO O BANDEJA
Capacidad máxima del producto Aproximadamente 218 kg MÁXIMO VOLUMEN MÁXIMO: 380 LITROS
Capacidad máxima de enfriamiento Aproximadamente 109 kg MÁXIMO VOLUMEN MÁXIMO: 190 LITROS
GASTRONORM 1/1: Cuarenta (40) 530 mm x 325 mm x 65 mm
BANDEJAS PLANAS DE TAMAÑO COMPLETO: Veinte (20)* 457 mm x 660 mm x 25 mm solo en parrillas metálicas.
* Las parrillas metálicas opcionales requieren la capacidad máxima indicada anteriormente.

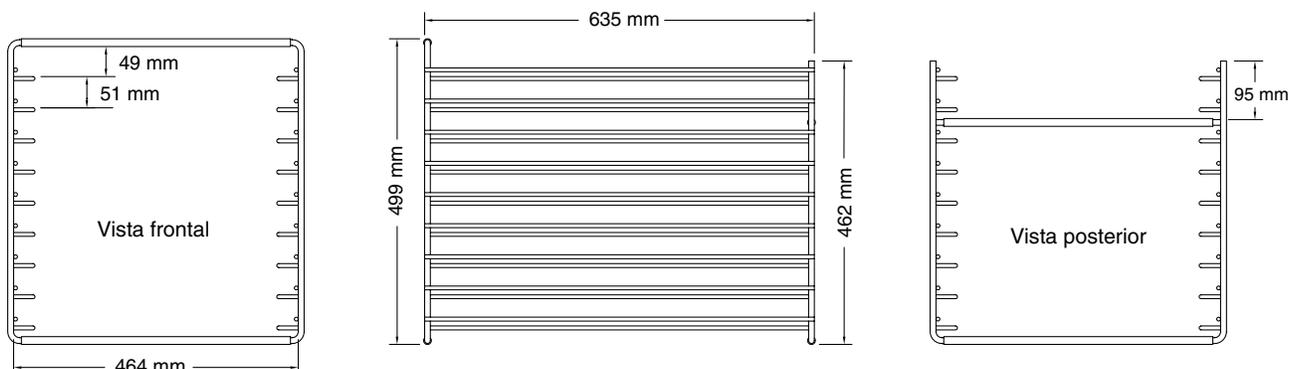
INSTALACIÓN

OPCIONES Y ACCESORIOS

MODELO >	QC2-3	QC2-20	QC2-40	QC2-100 QC2-100R
Ruedas, 76 mm [JUEGO DE 4]	5014890	—	—	—
Ruedas, 127 mm [JUEGO DE 4]	5014751	5014751	5014751	—
Patas, 178 mm para aplicaciones de encimera [JUEGO DE 4]	5014889	—	—	—
Patas, 229 mm para aplicaciones de piso [JUEGO DE 4]	5014891	—	—	—
Tira de sello de preenfriamiento	—	—	—	SA-35079
Carro de bandejas insertables con ruedas CARRO PARA BANDEJAS DE 20 ESTANTES: Se ajusta a 20-20E, 20-20G, 20-20MW y QC2-100 1766 x 683 x 877 mm 65 mm DE SEPARACIÓN VERTICAL ENTRE ESTANTES	—	—	—	5014652 5017147 (CI)
CARRO PARA BANDEJAS DE 20 ESTANTES: Se ajusta a 20-10E, 20-10G, 20-20MW y QC2-100 1766 x 475 x 757 mm 65 mm DE SEPARACIÓN VERTICAL ENTRE ESTANTES	—	—	—	5015049 5017149 (CI)
Carro de platos insertables con ruedas CARRO PARA 102 PLATOS: Se ajusta a 20-20E, 20-20G, 20-20MW y QC2-100 1769 x 683 x 1080 mm 77 mm DE SEPARACIÓN VERTICAL ENTRE ESTANTES	—	—	—	5016478 5017150 (CI)
CARRO PARA 84 PLATOS: Se ajusta a 20-20E, 20-20G, 20-20MW y QC2-100 1769 x 683 x 1080 mm 93 mm DE SEPARACIÓN VERTICAL ENTRE ESTANTES	—	—	—	5016480 5017151 (CI)
CARRO PARA 60 PLATOS: Se ajusta a 20-10E, 20-10G, 20-20MW y QC2-100 1773 x 475 x 943 mm 66 mm DE SEPARACIÓN VERTICAL ENTRE ESTANTES	—	—	—	5016489 5017153 (CI)
CARRO PARA 51 PLATOS: Se ajusta a 20-10E, 20-10G, 20-20MW y QC2-100 1778 x 475 x 943 mm 77 mm DE SEPARACIÓN VERTICAL ENTRE ESTANTES	—	—	—	5016490 5017154 (CI)
Parrillas metálicas, acero inoxidable	—	—	SH-22584	SH-22473
Parrillas metálicas, revestidas	SH-35114	SH-35115	—	—
Rejillas laterales [SE NECESITAN 2]: DIEZ (10) DESLIZADORES PARA BANDEJA QUE NO SE INCLINAN, SEPARADOS EN CENTROS DE 48 mm	—	SR-29969	—	—
Pasador para rejilla lateral, largo [SE NECESITAN 2]	—	PI-29939	—	—
Pasador para rejilla lateral, corto [SE NECESITAN 2]	—	PI-35828	—	—
Soporte de rejilla lateral [SE NECESITAN 2]	—	SR-35829	—	—
Kit de apilamiento, 7•14 sobre QC2-20	—	5015155	—	—

CI - INSTITUCIÓN CORRECCIONAL

SR-35827 - Rejilla deslizante para bandejas, QC2-20 (estándar)



INSTALACIÓN

ASPECTOS ELÉCTRICOS

El equipo debe tener una protección para el circuito derivado con ampacidades adecuadas, de acuerdo con el diagrama de cableado. El enfriador Quickchiller se debe conectar debidamente a tierra de acuerdo con National Electrical Code y los códigos locales pertinentes. El calibre del cable de energía principal que alimenta a la unidad debe coincidir con el calibre mínimo que se indica en las especificaciones correspondientes del modelo específico del enfriador Quickchiller. Para conocer las conexiones de suministro, identifique el calibre del cable indicado en este manual.

Antes de operar el enfriador, revise que todas las conexiones de cables en el área de conexión eléctrica estén apretadas, ya que se pueden soltar durante el transporte.

NOTA: Después de haber completado las conexiones eléctricas, haga funcionar el artefacto en cualquier modo de enfriamiento durante un período de 15 minutos y vuelva a revisar las conexiones de energía principal en el bloque de terminales para asegurarse de que estén apretadas.

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

VOLTAJE	FASE	CICLO/HZ	QC2-3	QC2-20	QC2-40	QC2-100	QC2-100R REMOTO
115 AMPERAJE RECOMENDADO DEL CIRCUITO: CONFIGURACIÓN DEL ENCHUFE:	1 fase	60 Hz	16 A, 1,8 kW 20 amperios NEMA 5-20P	16 A, 1,8 kW 20 amperios NEMA 5-20P	NO DISPONIBLE	NO DISPONIBLE	NO DISPONIBLE
115/208-230 AMPERAJE RECOMENDADO DEL CIRCUITO: CONFIGURACIÓN DEL ENCHUFE:	1 fase	60 Hz	NO DISPONIBLE	NO DISPONIBLE	16 A, 3,7 kW 20 amperios NEMA 14-20P	24 A, 5,5 kW 30 amperios 4 cables directos	20 A, 4,6 kW 30 amperios 4 cables directos
115/208-230 AMPERAJE RECOMENDADO DEL CIRCUITO: TAMAÑO DE CABLE RECOMENDADO:	3 fases	60 Hz	NO DISPONIBLE	NO DISPONIBLE	NO DISPONIBLE	16 A, 3,7 kW 20 amperios 5 cables directos	NO DISPONIBLE
220 AMPERAJE RECOMENDADO DEL CIRCUITO: TAMAÑO DE CABLE RECOMENDADO:	1 fase	50 Hz	NO DISPONIBLE	14 A, 1,8 kW 20 amperios 3 cables directos	20 A, 4,4 kW 30 amperios 5 cables directos	20 A, 4,4 kW 30 amperios 3 cables directos	16 A, 3,5 kW 20 amperios 3 cables directos
380-420 AMPERAJE RECOMENDADO DEL CIRCUITO: TAMAÑO DE CABLE RECOMENDADO:	3 fases	50 Hz	NO DISPONIBLE	NO DISPONIBLE	10 A, 3,8 kW 20 amperios 5 cables directos	12A, 4,6 kW 20 amperios 5 cables directos	7 A, 2,7 kW 15 amperios 5 cables directos

PELIGRO



Para evitar descargas eléctricas, este electrodoméstico **DEBE** estar debidamente conectado a tierra conforme a las normas eléctricas locales o, en caso de ausencia de las mismas, según la edición pertinente de National Electric Code ANSI/NFPA N° 70. En Canadá, todas las conexiones eléctricas deberán respetar la parte 1 del Código de Electricidad de Canadá, CSA C22.1, o según las normas locales.



PELIGRO



LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS DEBEN LLEVARSE A CABO POR UN TÉCNICO DE MANTENIMIENTO CALIFICADO CONFORME A LAS NORMAS ELÉCTRICAS APLICABLES.

Los diagramas de cableado se encuentran cerca de la parte superior de la unidad, cerca del compresor o panel de control.

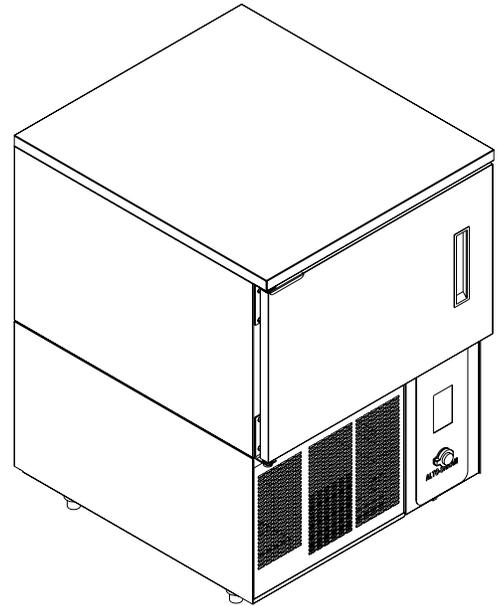
OPERACIÓN

INTRODUCCIÓN A LA OPERACIÓN

El enfriador Quickchiller™ de Alto-Shaam® es un sistema de procesamiento de refrigeración diseñado para disminuir de manera rápida y uniforme la temperatura de los alimentos, ya sea en un estado frío o congelado. Este proceso proporciona una inocuidad mejorada, una mayor duración de almacenamiento y una mejor eficiencia de producción.

La reducción rápida de la temperatura en alimentos calientes inhibe el desarrollo de bacterias y proporciona un período de almacenamiento seguro y refrigerado de cinco días para los alimentos enfriados desde el momento de la preparación hasta el momento del servicio. El tiempo de almacenamiento mejorado ofrece una eficiencia de producción considerable a la operación de servicio alimentario. Como ejemplo, se puede reducir un elemento de menú diario desde una preparación diaria hasta un programa de preparación que conste de dos días por semana.

El enfriador Quickchiller de Alto-Shaam se puede utilizar eficazmente en varios tipos de programas de servicio alimentario:



1. COCINAS DE COCCIÓN Y SERVICIO TRADICIONALES:

El enfriado rápido se puede usar para aumentar la eficiencia de la producción en operaciones donde los alimentos se preparan para servicio inmediato. La preparación de platos principales que requieren bastante trabajo se puede programar para la producción varios días antes del servicio. Enfriar los alimentos proporciona la capacidad de recalentar estos elementos en una fecha posterior mientras se mantiene tanto la inocuidad como la calidad del producto.

2. OPERACIONES DE COCCIÓN Y ENFRIAMIENTO MODIFICADAS:

Esto es donde se cocina una porción significativa de alimentos para servicio inmediato y una porción menor de alimentos calientes que requieren más trabajo se preparan por adelantado, se enfrían y se recalientan cuando se requieren en el servicio.

3. OPERACIONES DE COCCIÓN Y ENFRIAMIENTO COMPLETAS:

Esto es donde toda la producción de alimentos calientes se prepara antes de los requisitos de servicio y se mantienen en inventarios de alimentos preparados refrigerados. La preparación de alimentos calientes se lleva a cabo en un programa de producción de cinco días.

El proceso de enfriamiento o congelamiento del enfriador Quickchiller se logra con la utilización de grandes compresores y ventiladores que se controlan electrónicamente a través de parámetros que el operador ingresa en el panel de control ubicado en la parte delantera del armario. El enfriador Quickchiller proporciona al operador la capacidad de enfriar productos alimentarios a una temperatura de cavidad establecida según tiempo o según la temperatura interna del producto con una o más sondas de alimentos. Cuando ha pasado el tiempo de enfriamiento especificado o se han alcanzado las temperaturas de la sonda, el enfriador Quickchiller pasará a un modo de

mantenimiento a una temperatura específica, ya sea para refrigeración o para mantenimiento del producto congelado. El control del enfriador Quickchiller mantiene un registro de la extensión del tiempo de funcionamiento utilizado para cada ciclo actual. Después de que el ciclo de enfriamiento ha terminado y la unidad mantiene un modo de temperatura de mantenimiento, el control del enfriador iniciará un ciclo de descongelamiento automático cuando se requiera.

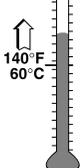
OPERACIÓN

CICLOS DEL PROCESO DE ENFRIAMIENTO

El enfriador Quickchiller de Alto-Shaam utiliza circulación de aire de alta velocidad para eliminar el calor de los alimentos preparados, con el fin de reducir rápidamente las temperaturas de la zona de peligro y proporcionar la máxima duración de almacenamiento. El aire frío se dirige uniformemente a través de cada bandeja desde el lado de control de cada modelo Quickchiller para garantizar el enfriamiento rápido.

El aire frío a alta velocidad que produce el enfriador Quickchiller elimina las capas aislantes de aire húmedo cálido que rodea a los productos calientes. La eliminación rápida de estas capas aislantes de calor reduce las temperaturas de los alimentos significativamente más rápido que cualquier otro método de reducción de temperatura y proporciona una inocuidad de los alimentos mejorada.

Ya que el rendimiento básico del enfriador Quickchiller se basa en el movimiento de aire a alta velocidad alrededor de cada recipiente de alimentos, es importante que los alimentos se carguen colocando las bandejas directamente en los deslizadores de bandeja. Siempre use los deslizadores de bandeja para afirmar los bordes de las bandejas para mesa de vapor de 30,5 cm x 51 cm (GN 1/1). Use una parrilla metálica para apoyar bandejas cuando use bandejas planas de 45,7 cm x 66 cm, bandejas para mesa de vapor de 30,5 cm x 25,4 cm (GN 1/2), moldes para pan, platos principales y otros recipientes pequeños.

	<h1>PRECAUCIÓN</h1>
	<p>TO MAINTAIN SANITATION CONTROL, ALL FOODS FOR QUICK-CHILL OR QUICK-FREEZE PROCESSING MUST BE AT A TEMPERATURE ABOVE 140°F (60°C) AND MUST BE TIGHTLY COVERED.</p>

MODOS DE FUNCIONAMIENTO DE QUICKCHILLER

► PROCESAMIENTO CON EL USO DE SONDAS

El uso de sondas permite la activación o terminación del procesamiento de alimentos fríos o congelados a través del uso de sondas de alimentos insertadas en el centro de los mismos. El ciclo se termina automáticamente cuando el centro del alimento alcanza la temperatura de detección de la sonda que establezca el operador. En unidades con sondas múltiples, todas las sondas deben alcanzar las temperaturas de detección establecidas por el operador para activar el término automático del ciclo.

► PROCESAMIENTO POR TIEMPO

El modo de tiempo permite la activación o terminación del procesamiento basado en un ciclo temporizado que seleccione el operador. Al momento de terminar el ciclo temporizado, el armario cambia automáticamente a la temperatura de ciclo de mantenimiento designada.

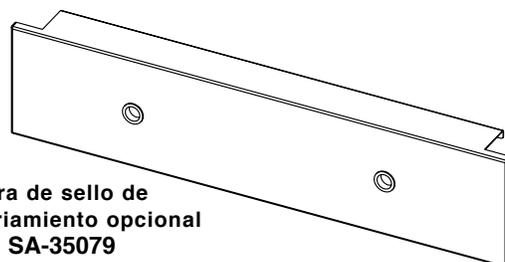
► MANTENIMIENTO

Después de completarse el procesamiento, un ciclo de mantenimiento mantiene la temperatura para mantener la inocuidad de los alimentos después del procesamiento. El ciclo de mantenimiento también mantiene una temperatura del compartimiento de mantenimiento entre los ciclos de procesamiento.

OPERACIÓN INICIAL DEL ENFRIADOR QUICKCHILLER

PREENFRIAMIENTO DEL ARMARIO

Se debe preenfriar el enfriador Quickchiller antes de colocar alimentos calientes en el armario. En modelos equipados con un carro con ruedas opcional, siempre mantenga un carro de alimentos vacío dentro del enfriador cuando preenfrie para eliminar la pérdida de aire a través de la parte inferior de la puerta del armario enfriador. También se puede usar una *tira de sello de preenfriamiento* (elemento n.º SA-35079) opcional para este propósito.



Tira de sello de preenfriamiento opcional SA-35079

OPERACIÓN

INFORMACIÓN ADICIONAL

- ▶ Limpie el enfriador Quickchiller y las sondas antes de usarlos y asegúrese de que todos los modos de procesamiento estén funcionando adecuadamente antes de enfriar o congelar alimentos.
- ▶ Para mantener el funcionamiento adecuado del enfriador Quickchiller, permita que la unidad se descongele cada 4 a 10 horas.
- ▶ Para un rendimiento óptimo, permita que el enfriador Quickchiller se preenfrie por un mínimo de 30 minutos antes de cargar bandejas con alimentos.
- ▶ Nunca sobrecargue el enfriador Quickchiller.
- ▶ Es importante familiarizarse y cumplir con todos los códigos alimentarios locales.
- ▶ Cocine adecuadamente los alimentos en la preparación para el enfriamiento rápido o congelamiento.
- ▶ Los alimentos deben estar divididos en porciones en bandejas poco profundas, con una profundidad no superior a 51 mm.
- ▶ Las bandejas deben estar cubiertas antes del proceso de enfriamiento o congelamiento para evitar que los alimentos se resequen.
- ▶ Siempre siga la duración recomendada de los productos alimentarios enfriados. Mantenga los alimentos enfriados en refrigeración por un máximo de 5 días, que incluyen el día de producción y el día de consumo.
- ▶ De acuerdo con los reglamentos del código alimentario de los EE. UU., todos los productos enfriados se deben recalentar a una temperatura interna de 74 °C antes de servirlos.

PUERTA

Si se abre la puerta de los modelos QC2-40 o QC2-100 durante cualquier ciclo de enfriamiento o congelamiento en ejecución, los ventiladores se desactivarán y aparecerá un mensaje "**DOOR IS OPEN**" (La puerta está abierta) en la pantalla. Si la puerta se abre por más de 2 minutos, sonará un timbre. Cuando se cierre la puerta, los ventiladores se volverán a activar y el enfriador reanudará su funcionamiento.

FUNCIONAMIENTO DEL VENTILADOR

Durante el enfriamiento inicial del enfriador Quickchiller, un sistema de retardo del ventilador del evaporador evitará que los ventiladores de enfriamiento se activen hasta que la temperatura de la bobina del evaporador esté bajo -1 °C. Los ventiladores continuarán funcionando hasta que la temperatura de la bobina del enfriador esté sobre los 16 °C.

DESCONGELAMIENTO

El enfriador Quickchiller activará un ciclo automático de descongelamiento si el período de descongelamiento ha terminado y la unidad está en modo de mantenimiento, si ha pasado de modo de enfriamiento a modo de mantenimiento o si está en modo de enfriamiento y el descongelamiento está atrasado en más de 1 hora y todas las sondas están bajo los 2 °C. Si el descongelamiento está atrasado en más de 1 hora, pero las sondas están sobre los 2 °C, la pantalla indicará un código de error **E-77** y el control producirá una señal audible cada diez segundos hasta que se realice un descongelamiento.

PRECAUCIÓN



NUNCA APILE LAS BANDEJAS DIRECTAMENTE UNA SOBRE OTRA. LAS BANDEJAS APILADAS RESTRINGEN EL FLUJO DE AIRE Y AUMENTAN EL TIEMPO DEL PROCESO DE ENFRIAMIENTO.

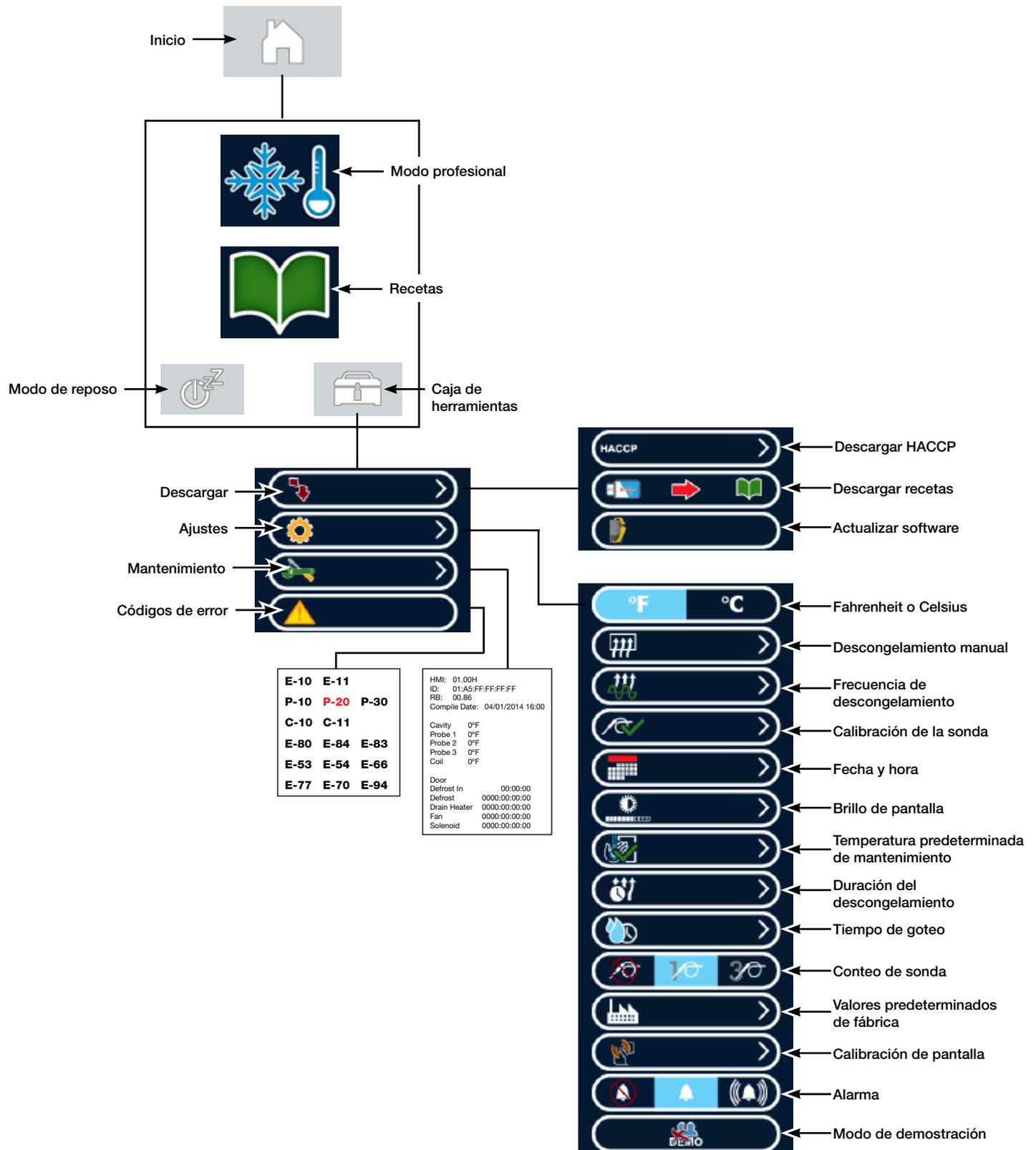
PRECAUCIÓN



SE DEBE DEJAR UN ESPACIO ADECUADO ENTRE LAS BANDEJAS PARA LA CIRCULACIÓN ADECUADA DE AIRE, TANTO PARA EL PROCESAMIENTO COMO PARA EL POSTERIOR MANTENIMIENTO.

OPERACIÓN

TOUCH SCREEN MENUS



OPERACIÓN

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Enfriamiento con recetas predeterminadas

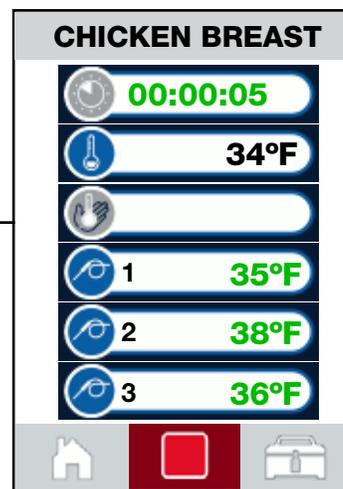
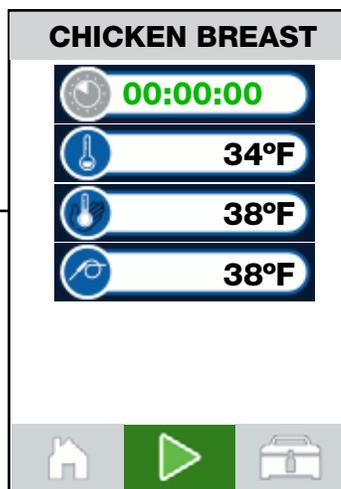
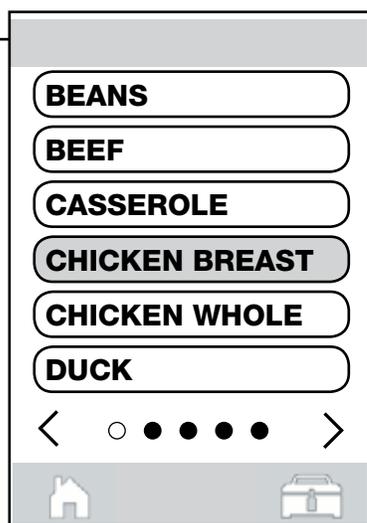
1. Toque  para ver las recetas.
2. Toque  o  para moverse entre las pantallas de recetas.
3. Seleccione la receta deseada.
4. Toque  para iniciar el ciclo de enfriamiento.

La pantalla indicará:

-  - **Tiempo de enfriamiento:** El tiempo que funciona el enfriador en el modo predeterminado.
-  - **Temperatura de enfriamiento:** La temperatura predeterminada.
-  - **Temperatura de mantenimiento:** La temperatura del aire dentro del compartimiento enfriador cuando está en ciclo de mantenimiento. No se mostrará hasta que el enfriador pase al ciclo de mantenimiento.
-  - **Temperatura de la sonda:** La temperatura de todas las sondas de alimentos.

Toque  en cualquier momento para detener el ciclo de enfriamiento.

Quickchiller >		Puntos de referencia predeterminados		
Recetas predeterminadas	Modo	Enfriamiento	Sonda	Mantenimiento
1. Beans (Frijoles)	Enfriamiento duro	-10 °C	3,3 °C	3,3 °C
2. Beef (Carne de res)	Enfriamiento duro	-10 °C	3,3 °C	3,3 °C
3. Casserole (Guisos o estofados)	Enfriamiento duro	-10 °C	3,3 °C	3,3 °C
4. Chicken Breast (Pechuga de pollo)	Enfriamiento suave	1,1 °C	3,3 °C	3,3 °C
5. Chicken Whole (Pollo entero)	Enfriamiento duro	-10 °C	3,3 °C	3,3 °C
6. Duck (Pato)	Enfriamiento duro	-10 °C	3,3 °C	3,3 °C
7. Fish (Pescado)	Enfriamiento suave	1,1 °C	3,3 °C	3,3 °C
8. Ground Meat (Carne molida)	Enfriamiento duro	-10 °C	3,3 °C	3,3 °C
9. Lamb (Cordero)	Enfriamiento duro	-10 °C	3,3 °C	3,3 °C
10. Lasagna (Lasaña)	Enfriamiento duro	-10 °C	3,3 °C	3,3 °C
11. Pork (Cerdo)	Enfriamiento duro	-10 °C	3,3 °C	3,3 °C
12. Potatoes (Patatas)	Enfriamiento duro	-10 °C	3,3 °C	3,3 °C
13. Rice (Arroz)	Enfriamiento duro	-10 °C	3,3 °C	3,3 °C
14. Sauce (Salsa)	Enfriamiento duro	-10 °C	3,3 °C	3,3 °C
15. Sheet Cake (Bizcocho sencillo)	Enfriamiento suave	1,1 °C a 10 min	—	3,3 °C
16. Soup (Sopa)	Enfriamiento duro	-10 °C	3,3 °C	3,3 °C
17. Stew (Estofado)	Enfriamiento duro	-10 °C	3,3 °C	3,3 °C
18. Stuffing (Rellenos)	Enfriamiento duro	-10 °C	3,3 °C	3,3 °C
19. Turkey (Pavo)	Enfriamiento duro	-10 °C	3,3 °C	3,3 °C
20. Vegetables (Verduras)	Enfriamiento suave	1,1 °C	3,3 °C	3,3 °C



OPERACIÓN

MODOS DE ENFRIAMIENTO



ENFRIAMIENTO SUAVE ... Para disminuir rápidamente la temperatura de los alimentos mediante una sonda de temperatura interna del producto o un temporizador, dentro de un margen de -4 °C a 2 °C . Se recomienda para productos de menor densidad que se pueden enfriar rápidamente. El modo pasa automáticamente a una temperatura de mantenimiento de refrigeración al término del ciclo de enfriamiento.

Use **enfriamiento suave** para elementos menos densos, como pescados o verduras.



ENFRIAMIENTO DURO ... Para disminuir rápidamente la temperatura de los alimentos mediante una sonda de temperatura interna del producto o un temporizador, dentro de un margen de -11 °C a -5 °C . Se recomienda para alimentos de menor densidad. El modo pasa automáticamente a temperatura de mantenimiento de refrigeración al término del ciclo de enfriamiento.

Use **enfriamiento duro** para elementos como carnes o guisos y estofados.



CONGELAMIENTO RÁPIDO ... El modo para congelamiento rápido y mantenimiento de alimentos congelados mediante una sonda de temperatura interna del producto o un temporizador dentro de un margen de temperatura de -23 °C a -12 °C . El modo pasa automáticamente a una temperatura de mantenimiento de alimentos congelados al término del ciclo de congelamiento rápido.

Use **congelamiento rápido** para congelar elementos y transferirlos directamente a su congelador.



TEMP. DE MANTENIMIENTO ... El modo para almacenamiento refrigerado dentro de un margen de temperatura de -21 °C a $+4\text{ °C}$. El modo de Temp. de mantenimiento ofrece almacenamiento refrigerado continuo sondas de alimentos ni temporizador. Este modo siempre queda en la temperatura de mantenimiento predeterminada, que se encuentra en los Ajustes del usuario.

Use **temp. de mantenimiento** para mantener alimentos enfriados a una temperatura de refrigeración.

OPERACIÓN

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Modo profesional: Modo de enfriamiento

Toque  en la pantalla de inicio.

Enfriamiento suave

Enfriamiento duro

Congelamiento rápido

1. Seleccione el modo de enfriamiento deseado



2. Toque  para enfriar según el tiempo, o bien,  para enfriar según la sonda.

4. Ingrese el tiempo de enfriamiento o temperatura de la sonda deseados en el teclado numérico o toque  para seleccionar el valor predeterminado de fábrica.

5. Toque  para ingresar o  para volver a la pantalla de ajustes.

6. Toque  para ajustar la temperatura y  para ajustar la Temperatura de mantenimiento. Nota: Las temperaturas que se muestran son los últimos ajustes usados.

7. Ingrese el tiempo o temperatura deseados en el teclado numérico o toque  para seleccionar el valor predeterminado de fábrica.

8. Toque  para ingresar o  para volver a la pantalla de ajustes.

9. Toque  para iniciar el proceso de enfriamiento.

La pantalla indicará:



- **Tiempo de enfriamiento:** El tiempo que funciona el enfriador en el modo predeterminado.



- **Temperatura de enfriamiento:** La temperatura predeterminada.

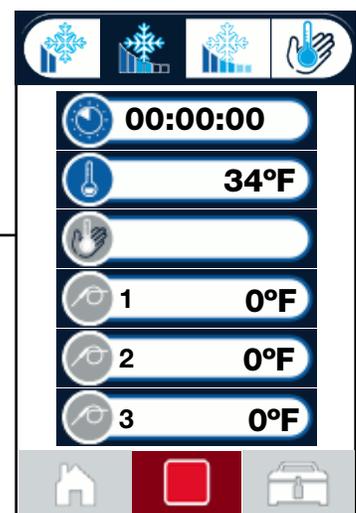
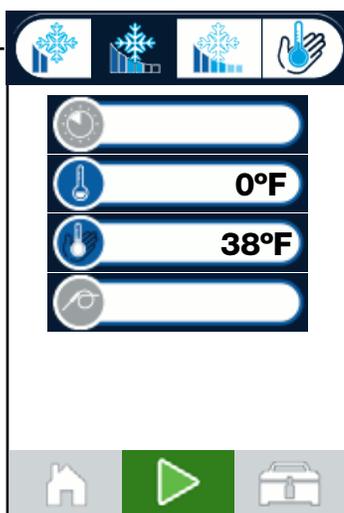


- **Temperatura de mantenimiento:** La temperatura del aire dentro del compartimiento enfriador cuando está en ciclo de mantenimiento. No se mostrará hasta que el enfriador pase al ciclo de mantenimiento.



- **Temperatura de la sonda:** La temperatura de todas las sondas de alimentos.

Toque  en cualquier momento para detener el ciclo de enfriamiento.



OPERACIÓN

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Modo profesional: Modo de mantenimiento

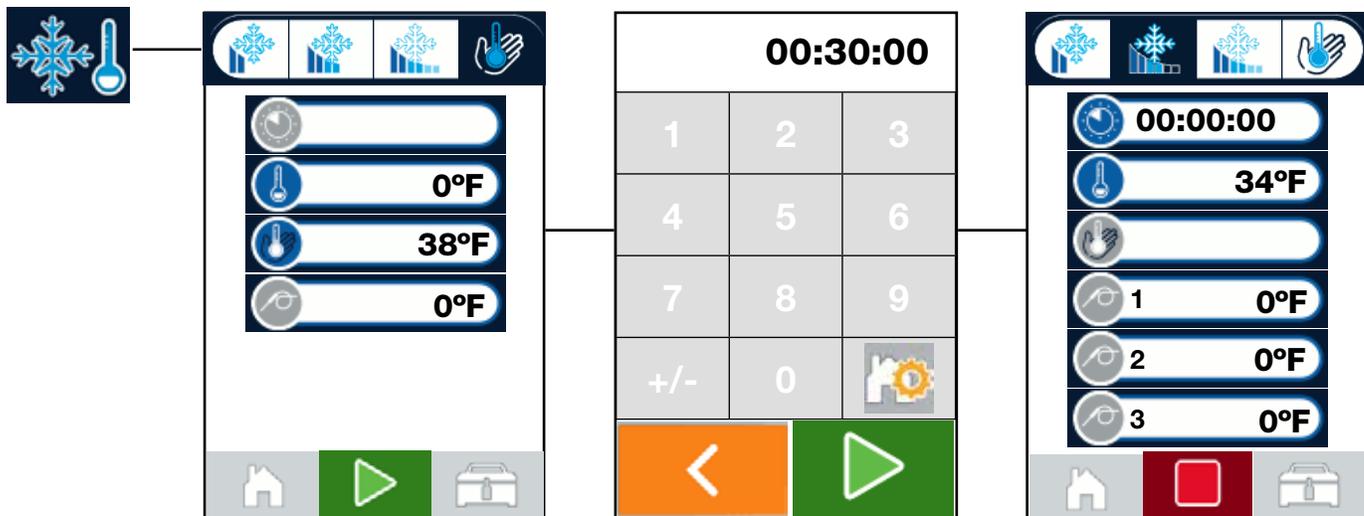
Toque  en la pantalla de inicio.

1. Toque Mantenimiento 
2. Ingrese la temperatura de mantenimiento en el teclado numérico o toque  para seleccionar el valor predeterminado de fábrica.
3. Toque  para volver a la pantalla de ajustes, o bien, toque  para iniciar el ciclo de mantenimiento.

La pantalla indicará:

-  - **Tiempo de enfriamiento:** El tiempo que funciona el enfriador en el modo predeterminado.
-  - **Temperatura de enfriamiento:** La temperatura predeterminada.
-  - **Temperatura de mantenimiento:** La temperatura del aire dentro del compartimento enfriador cuando está en ciclo de mantenimiento. No se mostrará hasta que el enfriador pase al ciclo de mantenimiento.
-  - **Temperatura de la sonda:** La temperatura de todas las sondas de alimentos.

Toque  en cualquier momento para detener el ciclo de mantenimiento.



OPERACIÓN

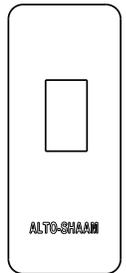
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Descargas



HACCP

1. Inserte el dispositivo de almacenamiento portátil USB en el puerto de datos en la parte delantera de la unidad.
2. Toque  y luego . La pantalla mostrará el archivo de HACCP que se está copiando y mostrará cualquier error que ocurra durante la descarga del archivo. Cuando se muestre "Done" (Listo), la transferencia habrá terminado. Retire el dispositivo de almacenamiento portátil del puerto de datos. **Nota:** Si no se encuentra el USB cuando se toca el ícono de descarga, aparecerá un mensaje "No USB detected" (No se detectó USB) en la pantalla.



ALTO-SHAAM



Puerto de datos USB

Todos los datos se han transferido al dispositivo de almacenamiento USB y se borrarán del control. Se creará una carpeta llamada "haccp" en el dispositivo de almacenamiento portátil USB que contiene nombres de archivos Excel con fecha para cada modo de enfriamiento o ciclo de descongelamiento desde la última descarga de HACCP. Se creará un nuevo archivo cada vez que comience un nuevo ciclo de enfriamiento. Nota: No se puede descargar HACCP cuando QC2 está en modo de enfriamiento.

Muestra de archivo de datos Excel: Modo de enfriamiento

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O
1	HMI:	01.00AI													
2	RB:		0.86												
3	ID:	DA:51:FF:FF:FF:FF													
4	Chill Mode:	HOLD													
5	Chill Style:	Hold													
6															
7	Date	Time	Mode	Door	Setpoint (°F)	Cavity Temperature (°F)	Probe 1 (°F)	Probe 2 (°F)	Probe 3 (°F)	Setpoint (°C)	Cavity Temperature (°C)	Probe 1 (°C)	Probe 2 (°C)	Probe 3 (°C)	Communication
8	1/15/13	13:55:58	HOLD	0	38	32	32	32	32	3	0	0	0	0	0 OK!
9	1/15/13	13:55:58	HOLD	0	38	32	32	32	32	3	0	0	0	0	0 OK!
10	1/15/13	13:56:58	HOLD	0	38	40	37	32	32	3	4	3	3	3	3 OK!
11	1/15/13	13:57:58	HOLD	0	38	30	32	32	32	3	-1	0	0	0	0 OK!

OPERACIÓN

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Descargas (CONTINUACIÓN)

Descargar recetas

1. Inserte el dispositivo de almacenamiento portátil USB en el puerto de datos en la parte delantera de la unidad.
2. Toque  y luego .
3. La pantalla indicará que hay una descarga en proceso. Cuando se termine, retire el dispositivo de almacenamiento portátil del puerto de datos. La pantalla volverá a la pantalla de inicio.

Nota: No se puede realizar la descarga cuando QC2 está en modo de enfriamiento.

Actualización de software

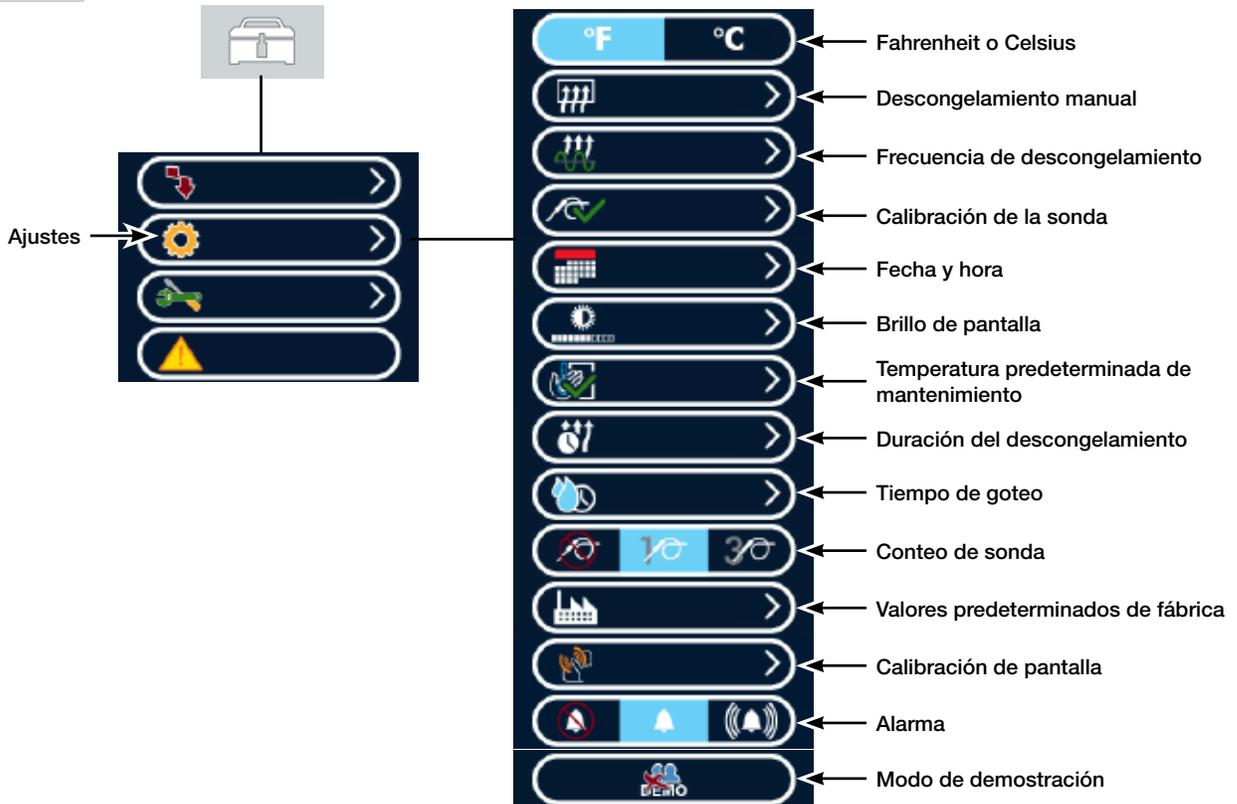
1. Inserte el dispositivo de almacenamiento portátil USB en el puerto de datos en la parte delantera de la unidad.
2. Toque  y luego . La pantalla indicará que hay una actualización en proceso. Cuando se termine, retire el dispositivo de almacenamiento portátil del puerto de datos. La pantalla volverá a la pantalla de inicio.

Nota: No se puede realizar la actualización cuando QC2 está en modo de enfriamiento.

OPERACIÓN

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Ajustes



°F/°C: Toque para seleccionar Fahrenheit o Celsius para las lecturas en pantalla del enfriador Quickchiller.

Descongelamiento manual: Toque para comenzar el ciclo de descongelamiento. La pantalla mostrará la duración del descongelamiento y el tiempo de goteo. El ciclo de descongelamiento se completará cuando la temperatura de la bobina o las bobinas alcance los valores del punto de referencia o después de que se ha alcanzado el período establecido por el usuario, lo que suceda primero.

Frecuencia de descongelamiento: Toque La pantalla indicará la cantidad de tiempo que se debe acumular antes de que el temporizador del ventilador active un ciclo de descongelamiento automático. Para ajustar la cantidad de tiempo, puede tocar o para ajustar el tiempo del ciclo de descongelamiento.

Calibración de la sonda: Toque La compensación y la temperatura se mostrarán para la sonda 1 (arriba), 2 (medio) y 3 (abajo). Use o para ajustar las temperaturas deseadas para las sondas.

Fecha y hora: Toque y use o para ajustar la fecha (MM/DD/AA) y la hora (HH:MM) deseadas.

Brillo de la pantalla: Toque y use o para ajustar el brillo de la pantalla.

Presione o para acceder a las pantallas de ajustes adicionales.

OPERACIÓN

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Ajustes (CONTINUACIÓN)

Valor predeterminado de mantenimiento: Toque  e ingrese la temperatura de mantenimiento predeterminada entre -21 °C y +4 °C en el teclado numérico o seleccione un valor predeterminado de fábrica .

Tiempo de descongelamiento: Toque . Esta es la cantidad de tiempo que se ejecutará la función de descongelamiento antes de cambiar automáticamente de vuelta al modo de enfriamiento. El ajuste predeterminado de fábrica es de 20 minutos. Use  o  para ajustar la duración del descongelamiento dentro de un margen de 10 a 30 minutos. Es posible que el enfriador Quickchiller no funcione durante todo el tiempo establecido, pero pasará al ciclo de goteo una vez que se haya alcanzado la temperatura adecuada de la bobina.

Tiempo de goteo: Toque . Esta es la cantidad de tiempo que funcionará el calentador de drenaje después de una función de descongelamiento con gas caliente antes de cambiar automáticamente de vuelta al modo de enfriamiento. El ajuste predeterminado de fábrica es de 10 minutos. Use  o  para ajustar el tiempo de goteo dentro de un margen de 5 a 15 minutos.

Sondas: Toque  para indicar la cantidad de sondas que se usan en el enfriador (0, 1 o 3).

Ajustes de fábrica: Si toca , se restablecerán todos los valores predeterminados y los ajustes definidos por el usuario a los ajustes predeterminados de fábrica. **Advertencia: Si presiona el botón de restablecimiento de fábrica, se borrarán todos los ajustes de usuario, las recetas y los valores predeterminados que haya programado el usuario.** **Nota:** No se pueden restablecer los ajustes de fábrica cuando QC2 está en modo de enfriamiento.

Calibración de la pantalla: Toque  y siga las instrucciones para calibrar la pantalla táctil. **Nota:** No se puede calibrar la pantalla cuando QC2 está en modo de enfriamiento.

Alarma: La alarma sonará cuando la sonda de producto alcance la temperatura que ajustó el usuario. Toque  para ajustar la alarma en Apagada , un solo timbre  o timbre continuo . Abra la puerta para apagar la alarma.

Modo de demostración: Toque  e ingrese el código 6702 en el teclado numérico para pasar por las pantallas de control sin activar un ciclo de enfriamiento ni cambiar los ajustes.

OPERACIÓN

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Mantenimiento



Mantenimiento

HMI: 01.00H
ID: 01:A5:FF:FF:FF:FF
RB: 00.86
Compile Date: 04/01/2014 16:00

Cavity 0°F
Probe 1 0°F
Probe 2 0°F
Probe 3 0°F
Coil 0°F

Door

Defrost In 00:00:00

Defrost 0000:00:00:00

Drain Heater 0000:00:00:00

Fan 0000:00:00:00

Solenoid 0000:00:00:00

Toque  para ver los ajustes de mantenimiento.

Códigos de error



Códigos de error

E-10 E-11

P-10 P-20 P-30

C-10 C-11

E-80 E-84 E-83

E-53 E-54 E-66

E-77 E-70 E-94

Toque  para ver los códigos de error.

El número de código se destacará si se presenta un error.

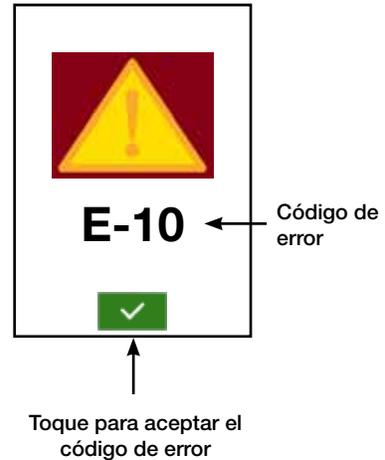
OPERACIÓN

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Mensaje de error



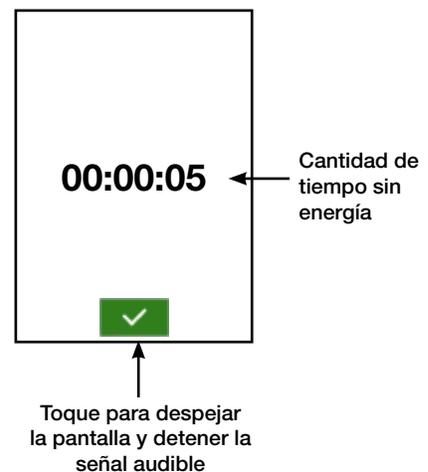
Si se produce un error, aparecerá  en la pantalla, junto con un código de error. Toque  para aceptar el error. Consulte los códigos de error en este manual.



Corte de energía

Si se produce una falla de energía, el control producirá una señal audible cada 10 segundos y la pantalla indicará la cantidad de tiempo que se cortó la energía. El temporizador dejará de acumular cuando se hayan alcanzado las 24 horas.

Toque  para despejar la pantalla y detener la señal audible.



OPERACIÓN

USO DE LA SONDA DE ALIMENTOS

Desembalaje de las sondas de alimentos



1. Corte y retire las amarras plásticas que mantienen los cables de la sonda enrollados durante el envío.

Cuando retire las amarras, tenga cuidado de no cortar accidentalmente las cubiertas plásticas negras de los cables de las sondas.

2. Desenrolle los cables de la sonda e inserte la parte metálica de cada sonda en el soporte montado en el interior del armario. La colocación adecuada de la sonda se realiza en la siguiente secuencia:

Coloque la sonda superior (Sonda de producto 1) en el soporte superior. En modelos equipados, coloque la sonda central (Sonda de producto 2) en el soporte medio y coloque la sonda inferior (Sonda de producto 3) en la posición del soporte inferior.

3. Antes de utilizarlas, limpie cada sonda y la punta de ellas con una almohadilla con alcohol desechable para limpiar y desinfectar.

Procedimientos de limpieza de la sonda

1. Retire todos los residuos de alimento de las sondas entre carga y carga y al final de cada turno de producción. Retire las sondas y lávelas con una solución tibia de detergente. Limpie los receptáculos y los soportes de la sonda con una solución tibia de detergente y un paño limpio. Limpie con un paño y agua limpia para retirar el detergente. Permita que los receptáculos y soportes se sequen al aire.
2. Limpie las sondas y los soportes de sonda con una almohadilla desechable con alcohol o solución desinfectante recomendada para superficies que tengan contacto con alimentos.
3. Vuelva a conectar las sondas en los receptáculos y coloque las sondas en el soporte adecuado.
4. Limpie la sonda con una almohadilla desechable con alcohol antes de introducirla en un nuevo alimento.

INFORMACIÓN PARA EL USUARIO

Pautas de tiempo y temperatura

Para garantizarla la calidad y la inocuidad en la manipulación de alimentos procesados enfriados, es importante cumplir las siguientes pautas.

1. Todos los alimentos deben estar cubiertos antes del proceso de enfriamiento o congelamiento.
2. Se debe reducir rápidamente la temperatura de los alimentos de 60 °C a 4 °C dentro de un período de 4 horas.
3. Los alimentos se pueden retirar de manera segura desde el armario del enfriador a una temperatura de producto de 4 °C o menos.
4. Los alimentos enfriados se deben almacenar con refrigeración diseñada para mantener productos de 1° a 3 °C por un máximo de 5 días. La duración de 5 días incluye el día de producción y el día de consumo.
5. Todos los alimentos cocidos potencialmente peligrosos que se han enfriado y a continuación, recalentado y mantenido como alimentos calientes se deben recalentar a una temperatura central mínima de 74 °C durante 15 segundos antes de servirlos. Consulte los códigos alimentarios locales para conocer posibles excepciones.
6. Siempre consulte y cumpla con los códigos alimentarios locales y las pautas de HACCP con respecto al tiempo y la temperatura para el procesamiento de alimentos enfriados o congelados.

PERMITA UN MÍNIMO DE 30 MINUTOS DE PREENFRIAMIENTO ANTES DEL PROCESAMIENTO.

OPERACIÓN

PAUTAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

COBERTURA DE LOS PRODUCTOS

Para mantener el control de la desinfección cuando cargue el enfriador Quickchiller, los alimentos deben estar sobre los 60 °C y deben estar herméticamente cubiertos. Una cubierta hermética es una parte importante de los métodos adecuados de enfriamiento y se debe usar para evitar la posibilidad de contaminación accidental producto de bacterias transportadas por el aire.

Se pueden usar cubiertas para bandeja de acero inoxidable. Las bandejas cubiertas de acero inoxidable deben incluir una etiqueta que indique los contenidos de la bandeja y la fecha de vencimiento. También se acepta una cubierta con envoltura de plástico transparente.

Cuando use envoltura de plástico como cubierta de los alimentos, asegúrese de que la envoltura tenga contacto directo con la superficie del producto y se extienda alrededor y hacia abajo de cada lado de la bandeja. Esto es un paso importante para garantizar los tiempos de enfriamiento adecuados. El espacio que queda entre la envoltura de plástico y la superficie del alimento crea un espacio de aire aislador que produce una mayor retención de calor del producto y una velocidad de enfriamiento más lenta.

Las carnes asadas y otros productos grandes y densos no deben tener un peso mayor que 4 a 5 kg por elemento. Debido a la densidad de estos productos, el enfriamiento puede tardar hasta 4 horas. Ya que se necesitará más tiempo de enfriamiento, también se sugiere que estos elementos se enfríen al final del día con el enfriador en modo de enfriamiento y mantenimiento automáticos. Este método proporciona al operador el mantenimiento del producto completamente enfriado a una temperatura refrigerada al día siguiente.

Antes de enfriar, las carnes asadas deben estar envueltas en plástico transparente y se deben colocar en el enfriador. *No corte las carnes asadas en tajadas hasta el día de servicio.*

Los productos de carne en porciones, como chuletas de cerdo o hamburguesas de carne se deben enfriar directamente en la bandeja plana donde se cocinarán. Cubra las bandejas planas con envoltura de plástico transparente para enfriarlas. Después de enfriar, este tipo de producto se puede colocar en bandejas para mesa de vapor para el almacenamiento refrigerado.

DIVISIÓN EN PORCIONES Y ENVASADO

1. Durante las operaciones de división en porciones y envasado, todos los alimentos se deben mantener sobre los 60 °C o bajo los 4 °C.
2. Si los alimentos cocidos exceden la capacidad de procesamiento del enfriador Quickchiller, coloque un producto caliente en un dispositivo de mantenimiento de alimentos calientes de respaldo adecuado, como el armario de mantenimiento Halo Heat Combimate de Alto-Shaam® que aceptará un carro con ruedas. Mantenga los alimentos calientes a una temperatura sobre los 60 °C.

Si no dispone de un armario de mantenimiento de alimentos calientes, coloque estos alimentos en un almacenamiento refrigerado a corto plazo hasta que se puedan cargar en el enfriador Quickchiller para el siguiente ciclo de procesamiento disponible. La producción de alimentos cocidos no debe exceder las capacidades de procesamiento del enfriador, por lo tanto, no adopte la refrigeración a corto plazo como una práctica rutinaria, sino solo en una situación de emergencia.

3. Llene los recipientes hasta un límite de 5 kg o una profundidad máxima de 51 mm de producto. No use recipientes de Lexan® ni de plástico.
4. Para un enfriamiento más rápido, coloque tapas y materiales de envoltura directamente en la superficie de los alimentos. Como se indicó anteriormente, el aire atrapado entre la tapa y la superficie de los alimentos actúa como un aislador y aumentará el tiempo de enfriamiento.
5. Para obtener tiempos de enfriamiento más rápidos, coloque alimentos de bajo perfil, como cuartos de pollo, filetes de pescado o costillas en recipientes de poca profundidad, como bandejas planas de 38 mm de profundidad.
6. Los cortes grandes de carnes y aves que pesen un máximo de 4 a 5 kg se deben envolver individualmente con una película de ajuste ceñido y colocarse en bandejas planas en el armario de enfriamiento.

OPERACIÓN

CAPACIDAD DE BANDEJAS DEL ENFRIADOR QUICKCHILLER:

La siguiente tabla de capacidad del enfriador Quickchiller indica la cantidad de bandejas que puede aceptar el enfriador de tamaño adecuado para la función de enfriamiento o congelamiento. Se pueden aceptar bandejas adicionales *solo* cuando se usa el enfriador Quickchiller para mantener alimentos congelados a una temperatura refrigerada o una temperatura de mantenimiento.

NO SOBRECARGUE EL ENFRIADOR QUICKCHILLER EN LA FUNCIÓN DE PROCESAMIENTO.

TABLA DE CAPACIDAD DE BANDEJAS DE ENFRIAMIENTO

MODELO DEL ENFRIADOR	CANT. DE BANDEJAS	TAMAÑOS ESTÁNDAR DE BANDEJAS	PESO TOTAL	TAMAÑO DE BANDEJAS GASTRONORM	TOTAL
QC2-3	3	Bandejas de 12" x 20" x 2-1/2"	36 lb	530 mm x 325 mm x 65 mm 1/1	16 kg
QC2-20	5 10*	Bandejas de 12" x 20" x 2-1/2" Bandejas de 18" x 26" x 1"	60 lb 60 lb	530 mm x 325 mm x 65 mm 1/1 n/d	27 kg
QC2-40	20 10	Bandejas de 12" x 20" x 2-1/2" Bandejas de 18" x 26" x 1"	160 lb 60 lb	530 mm x 325 mm x 65 mm 1/1 n/d	73 kg
QC2-100	24† 48*† 20*†	Bandejas de 12" x 20" x 2-1/2" Bandejas de 12" x 10" x 2-1/2" Bandejas planas de 18" x 26" x 1"	240 lb 240 lb 120 lb	530 mm x 325 mm x 65 mm 1/1 265 mm x 325 mm x 65 mm 1/2 n/d	109 kg 109 kg

*SE NECESITAN PARRILLAS METÁLICAS ADICIONALES PARA UNA MÁXIMA CAPACIDAD

†UBICAR LAS BANDEJAS EN RIELES ALTERNADOS

CAPACIDAD DE PRODUCTO POR BANDEJA:

Los alimentos destinados a procesos de enfriamiento o congelamiento deben estar divididos en porciones en bandejas poco profundas, con una profundidad *no superior* a 51 mm. La tabla de capacidad individual de bandeja que se muestra a continuación sirve como una guía general para determinar la cantidad de cargas de procesamiento necesarias para que se pueda procesar la cantidad total de alimento.

CAPACIDADES INDIVIDUALES DE LA BANDEJA

Bandeja para mesa de vapor:	12" x 20" x 2-1/2"	12 lb	Gastronorm 1/1	530 mm x 325 mm x 65 mm	5,4 kg
Bandeja para mesa de vapor:	12" x 10" x 2-1/2"	6 lb	Gastronorm 1/2	265 mm x 325 mm x 65 mm	2,7 kg
Bandeja plana de tamaño completo:	18" x 26" x 1"	6 lb	n/d	—	—
Bandejas planas de tamaño medio:	18" x 13" x 1"	3 lb	n/d	—	—

EJEMPLO: 132 lb por lote ÷ 12 lb por bandeja de 12" x 20" x 2-1/2" = **11 BANDEJAS**

60 kg por lote ÷ 5,4 kg por bandeja de 325 mm x 530 mm x 65 mm = **11 BANDEJAS**

OPERACIÓN

LA SIGUIENTE TABLA DE TAMAÑOS DE PORCIONES Y CAPACIDAD DE PORCIONES POR BANDEJA SE PROPORCIONA SOLO COMO REFERENCIA GENERAL.

TAMAÑO DE LAS PORCIONES Y CAPACIDADES DE LA BANDEJA

TAMAÑO DE BANDEJA >	12" x 20" x 2-1/2"	325 x 530 x 65 mm	
CATEGORÍA DE ALIMENTOS	TAMAÑO DE LA PORCIÓN	EQUIVALENTE MÉTRICO DEL TAMAÑO DE LA PORCIÓN	PORCIONES POR BANDEJA
ALIMENTOS PARA EL DESAYUNO:			
Tortitas, gofres y tostadas francesas (2 o 3 DE CADA UNO)	4 oz	113 g	48
Huevos	2 a 4 oz	57 a 113 g	96 a 48
Carnes para desayuno	2 oz	57 g	96
Cereales o granos cocidos	4 oz	113 g	48
Compota de frutas	4 oz	113 g	48
Carne, aves, pescado y mariscos	4 oz	113 g	48
Guisos o estofados y platos extendidos	6 a 8 oz	170 a 227 g	32 a 24
Verduras	4 oz	113 g	48
PRODUCTOS ALMIDONADOS:			
Patata, arroz, pastas, rellenos, frijoles	4 oz	113 g	48
Salsa de jugo de carne y caldos	2 oz	57 g	96
Salsas	4 oz	113 g	48
Ensaladas a base de almidón y proteínas	4 a 6 oz	113 a 170 g	48 a 32
POSTRES:			
Natillas, cremas, mousse y gelatina	4 oz	113 g	48

CUIDADO Y LIMPIEZA

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO PREVENTIVO

PROTECCIÓN DE LAS SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE



Es importante proteger las superficies de acero inoxidable contra la corrosión durante su mantenimiento. Los compuestos químicos fuertes, corrosivos o inapropiados pueden destruir completamente la superficie protectora del

acero inoxidable. Los estropajos abrasivos, lana de acero o accesorios de metal producirán la abrasión de las superficies causando daños en la capa protectora y con el tiempo producirán áreas de corrosión. Incluso el agua, particularmente las aguas duras con concentraciones altas a moderadas de cloruros causarán oxidación y picaduras que provocarán la oxidación y la corrosión.

Además, muchos alimentos ácidos derramados y dejados sobre las superficies de metal son factores que contribuirán a la corrosión de las mismas. Los agentes, materiales y métodos de limpieza son vitales para mantener el aspecto y prolongar la duración de este aparato. Los alimentos derramados deben retirarse y se debe pasar un paño por el área tan pronto como sea posible, pero como mínimo una vez al día. Enjuague siempre a fondo las superficies después de usar un agente de limpieza y pase un paño para eliminar el agua acumulada tan rápido como sea posible después de enjuagarlas.

AGENTES DE LIMPIEZA

Use productos de limpieza que no sean abrasivos diseñados para usar en superficies de acero inoxidable. Los agentes de limpieza deben ser compuestos que no contengan cloruros ni sales cuaternarias. Nunca use ácido clorhídrico (ácido muriático) en superficies de acero inoxidable. Use siempre un agente de limpieza apropiado a la concentración recomendada por el fabricante. Póngase en contacto con su proveedor de limpieza local para obtener recomendaciones sobre productos.

MATERIALES DE LIMPIEZA

La función de limpieza puede lograrse normalmente con el agente de limpieza apropiado y un paño suave limpio. Cuando se deban emplear métodos más agresivos, use un estropajo no abrasivo en áreas difíciles y asegúrese de restregar siguiendo las vetas visibles de la superficie de metal para no arañar la superficie. Nunca use cepillos de alambre, estropajos de metal ni raspadores para eliminar los residuos de alimentos.

WARNING



To prevent **SERIOUS INJURY, DEATH** or **PROPERTY DAMAGE**.



PRECAUCIÓN



PARA PROTEGER LAS SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE, EVITE POR COMPLETO EL USO DE COMPUESTOS DE LIMPIEZA ABRASIVOS, LIMPIADORES A BASE DE CLORO O LIMPIADORES QUE CONTENGAN SALES CUATERNARIAS. NUNCA USE ÁCIDO CLORHÍDRICO (ÁCIDO MURIÁTICO) EN ACERO INOXIDABLE. NUNCA USE CEPILLOS METÁLICOS, ESPONJAS DE METAL NI RASPADORES.

CUIDADO Y LIMPIEZA

LIMPIEZA INTERIOR

Retire el carro con ruedas opcional de los modelos que lo tengan equipado. Abra la puerta del enfriador Quickchiller para calentar el interior del armario.

1. Elimine todos los desechos de alimentos sueltos con un paño de limpieza o escobilla de mano pequeña.
2. Utilice un detergente suave no abrasivo y agua tibia. Limpie el interior del armario y elimine todos los residuos de alimentos. Esto incluye el cielo, el piso, las paredes y el panel del ventilador.
Limpie el panel interior de la puerta y las juntas de vinilo. Asegúrese de limpiar debajo de las juntas para eliminar cualquier acumulación de moho o residuos de alimentos.
3. Enjuague con agua limpia y un paño todas las superficies interiores, lo que incluye la puerta del armario y las juntas. Retire toda el agua del enjuague.
4. Limpie las superficies interiores con un paño limpio y con una solución desinfectante las superficies de metal y de vinilo que tengan contacto con alimentos. Este es un paso importante para controlar la acumulación de hongos o moho no deseados en el sistema de refrigeración.
5. Permita que el interior se seque al aire con la puerta abierta.

LIMPIEZA EXTERIOR



1. Limpie todas las superficies exteriores con un paño humedecido en una solución suave de detergente no abrasivo y sin cloruro, como el panel de control, el marco de la puerta, los pestillos y las bisagras.
2. Enjuague la solución de detergente con un paño y agua tibia. Permita que el exterior se seque al aire.
3. Pula con cualquier pulidor estándar para acero inoxidable que esté diseñado para el uso en equipos de servicio alimentario. Cuando limpie la parte exterior del armario, hágalo siempre en dirección del grano del acero inoxidable para evitar rayar o estropear el acabado. Evite que la acumulación de limpiador o pulidor a base de aceite se reúna en los bordes de la protección del teclado en la caja de control. La acumulación de aceite alrededor de la protección del control podría soltar finalmente el panel.

NO USE COMPUESTOS O IMPLEMENTOS DE LIMPIEZA ABRASIVOS.

	PELIGRO
	DESCONECTE LA UNIDAD DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ANTES DE LIMPIARLA O REPARARLA.

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA DE LA SONDA

1. Retire toda suciedad de alimento de las sondas entre carga y carga y al final de cada turno de producción. Limpie toda la sonda, el conjunto del cable y del soporte de la puerta para mantenimiento de la sonda con una solución tibia de detergente y un paño limpio.
2. Para retirar el detergente, enjuague cada sonda, cable y soporte con agua limpia y un paño.
3. Limpie las sondas y los soportes de sonda con una almohadilla desechable con alcohol o solución desinfectante recomendada para superficies que tengan contacto con alimentos.
4. Deje que la sonda y el cable se sequen al aire en el soporte de la puerta para mantenimiento de la sonda.
5. Limpie la sonda con una almohadilla desechable empapada en alcohol antes de introducirla en un nuevo alimento.

LIMPIEZA DEL CARRO PARA ALIMENTOS

1. Lleve el carro para alimentos a un área de lavado. Se pueden limpiar los carros con un detergente suave y agua tibia.
2. Limpie manualmente todo el bastidor, los deslizadores, el colector de goteo y la base. Limpie completamente los desechos de las ruedas. Se puede usar una manguera rociadora para facilitar la limpieza del carro.
3. Retire la solución de detergente con agua tibia.
4. Limpie o rocíe con una solución desinfectante diseñada para su uso en superficies de metal o de vinilo que estén en contacto con alimentos.
5. Permita que el carro se seque al aire.

MANTENIMIENTO MENSUAL DEL COMPRESOR Y DEL CONDENSADOR

Mantenga las bobinas del condensador sin polvo ni acumulación de desechos para asegurar la circulación adecuada del aire y el enfriamiento del sistema de refrigeración.

1. Apague la alimentación hacia el armario.
2. Con una escobilla de mano pequeña o una aspiradora, cepille las bobinas del condensador con un movimiento vertical para retirar cualquier acumulación de polvo o de desechos.
3. Encienda los interruptores del disyuntor y vuelva a colocar la parrilla de aire.

PELIGRO



EN NINGÚN MOMENTO DEBE LIMPIARSE EL VAPOR DEL INTERIOR O DEL EXTERIOR, REGARSE, INUNDARSE CON AGUA O SOLUCIÓN LÍQUIDA DE CUALQUIER TIPO. NO UTILICE UN CHORRO DE AGUA PARA LIMPIAR.

PODRÍAN PRODUCIRSE DAÑOS GRAVES O DESCARGA ELÉCTRICA.

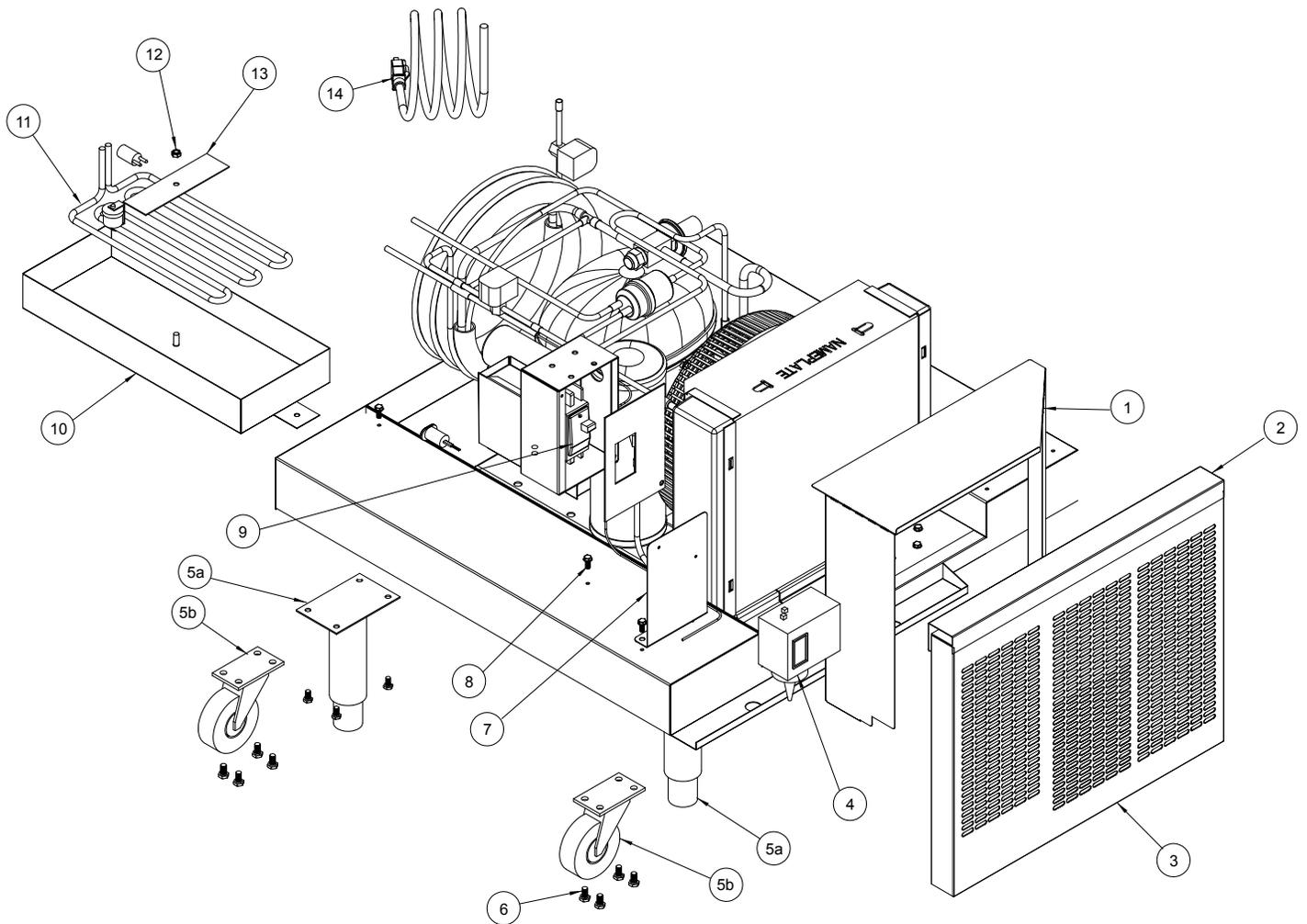
LA GARANTÍA SE PIERDE SI SE INUNDA EL ELECTRODOMÉSTICO.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Código de error	Acción requerida
E-10: Sensor de la cavidad cortocircuitado	Este mensaje de error indica un problema con el sensor de la cavidad interior. El enfriador Quickchiller no funcionará en ningún modo de funcionamiento. Llame al Servicio técnico.
E-11: Sensor de la cavidad abierto	Este mensaje de error indica un problema con el sensor de la cavidad interior. El enfriador Quickchiller no funcionará en ningún modo de funcionamiento. Llame al Servicio técnico.
P-10: Sonda 1 cortocircuitada	Este mensaje de error indica un problema con la Sonda 1. El enfriador Quickchiller funcionará normalmente en modo de tiempo, pero no funcionará en modo de sonda. Llame al Servicio técnico.
P-20: Sonda 2 cortocircuitada	Este mensaje de error indica un problema con la Sonda 2. El enfriador Quickchiller funcionará normalmente en modo de tiempo, pero no funcionará en modo de sonda. Llame al Servicio técnico.
P-30: Sonda 3 cortocircuitada	Este mensaje de error indica un problema con la Sonda 3. El enfriador Quickchiller funcionará normalmente en modo de tiempo, pero no funcionará en modo de sonda. Llame al Servicio técnico.
C-10: Sensor de bobina cortocircuitado	Este mensaje de error indica un problema con el sensor de la bobina identificada en pantalla. El enfriador Quickchiller no funcionará en ningún modo de funcionamiento. Llame al Servicio técnico.
C-11: Sensor de bobina abierto	Este mensaje de error indica un problema con el sensor de la bobina identificada en pantalla. El enfriador Quickchiller no funcionará en ningún modo de funcionamiento. Llame al Servicio técnico.
E-80: Error de EEPROM	Este mensaje de error indica que la memoria de los controles no lee correctamente los valores establecidos por el usuario. El enfriador Quickchiller permanecerá funcional, pero se restablecerán los ajustes definidos por el usuario a los valores predeterminados. El control regresará al ajuste predeterminado de fábrica y necesitará modificaciones del operador cada vez que se use la unidad. Llame al Servicio técnico.
E-83: EEPROM no responde	EEPROM no responde. Llame al Servicio técnico.
E-84: Error de opciones del usuario de EEPROM	Error de opciones del usuario. Encienda y apague la unidad para restablecer. Si el problema continúa, llame al Servicio técnico.
E-53: Error del hardware de control	Error irrecuperable. La unidad no funcionará. Llame al Servicio técnico.
E-54: Error del hardware de control	Error irrecuperable. La unidad no funcionará. Llame al Servicio técnico.
E-66: Procesador de control restablecido	Se restableció el procesador en el tablero de control. Llame al Servicio técnico.
E-70: Se cambió la personalidad	Se cambió la personalidad del tablero de control durante el funcionamiento. Llame al Servicio técnico.
E-77: Descongelamiento atrasado	La unidad está atrasada en más de 1 hora para el descongelamiento. Descongele el enfriador. Si el error continúa, llame al Servicio técnico.
E-94: Falla de comunicación	El tablero de interfaz y el tablero de control no se están comunicando. El enfriador Quickchiller no funcionará en ningún modo. Llame al Servicio técnico.

INFORMACIÓN DE PIEZAS

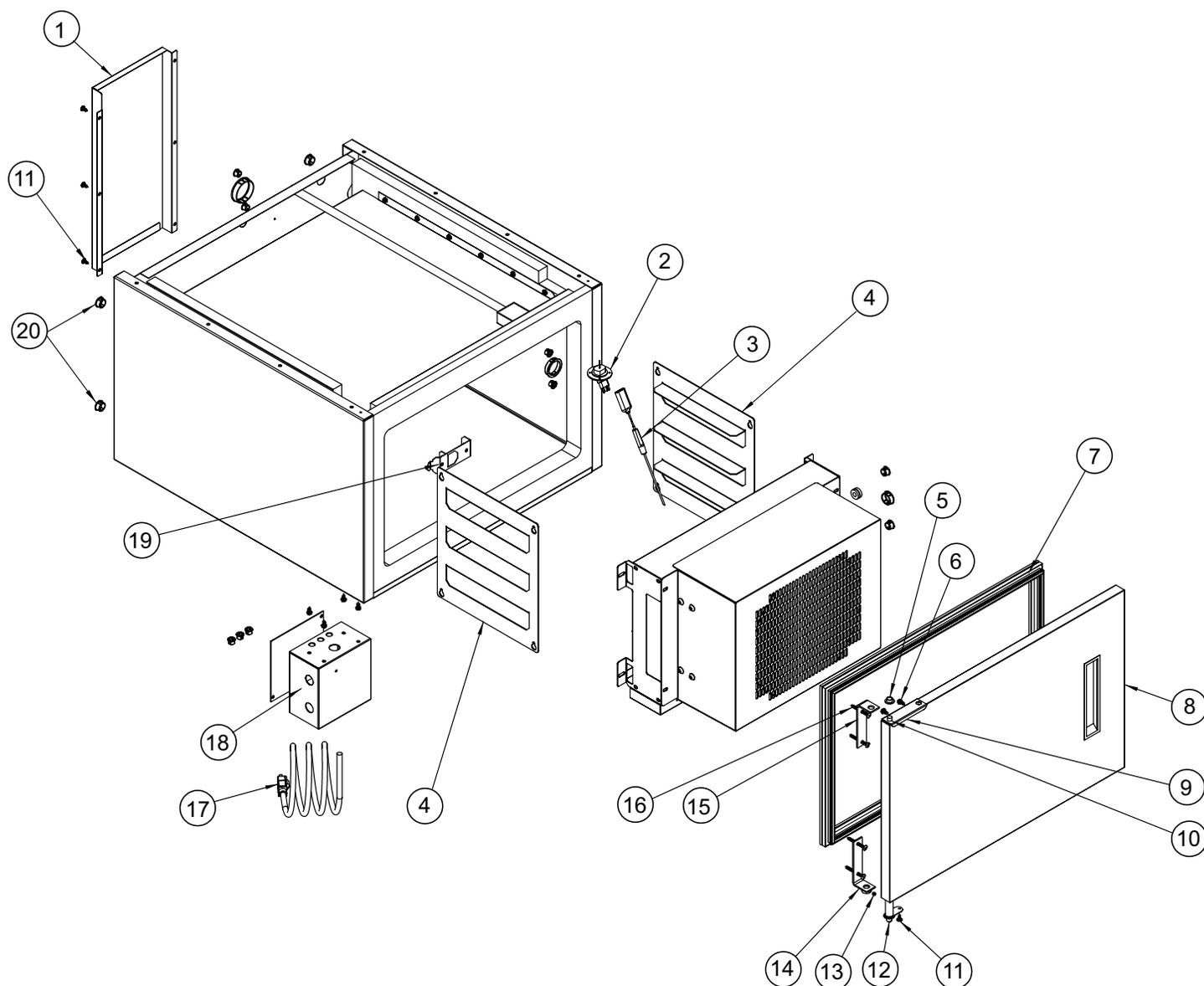
PARTE INFERIOR DEL MODELO QC2-3



Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	RE-29821	Conducto de la unidad de condensación	1
2	PE-29819	Canal superior de la persiana	1
3	PE-29830	Persiana del compresor	1
4	SW-29823	Presostato	1
5a	5014889	Conjunto de patas (juego de 4)	4
	LG-29904	Pata, 152 mm	1
	SC-29824	Perno de tope, 1/4" 0,20" x 5"	4
5b	CS-29822	Conjunto de ruedas	4
	CS-29822	Ruedas no ajustables Ranserve de 72 mm, opcional	4
	SC-29824	Perno de tope, 1/4" 0,20" x 5"	4
6	SC-29824	Perno de tope, 1/4-20 x 3,5" cabeza hexagonal	16
7	BX-29820	SopORTE de montaje eléctrico	1
8	SC-29829	Perno de cabeza hexagonal, 10-24 x 1/2 H/W/H 410 F08ZS acero inoxidable	12
9	FU-29901	Disyuntor de doble polo de 20 A, QOU220 Universal	1
10	PN-29825	Bandeja del evaporador de condensado	1
11	EL-29828	Bandeja de condensado del elemento, 115 V 200 W evap. 000274 N	1
12	NU-29827	Tuerca, nylock inoxidable 10-24	1
13	BT-29826	SopORTE de fijación para el calentador eléctrico del evaporador de condensado	1
14	CD-29831	Cable con enchufe, 20 A 125 V 5-20 P, 2,7 m de largo	1

INFORMACIÓN DE PIEZAS

VISTA DE LA CAJA DE QC2-3



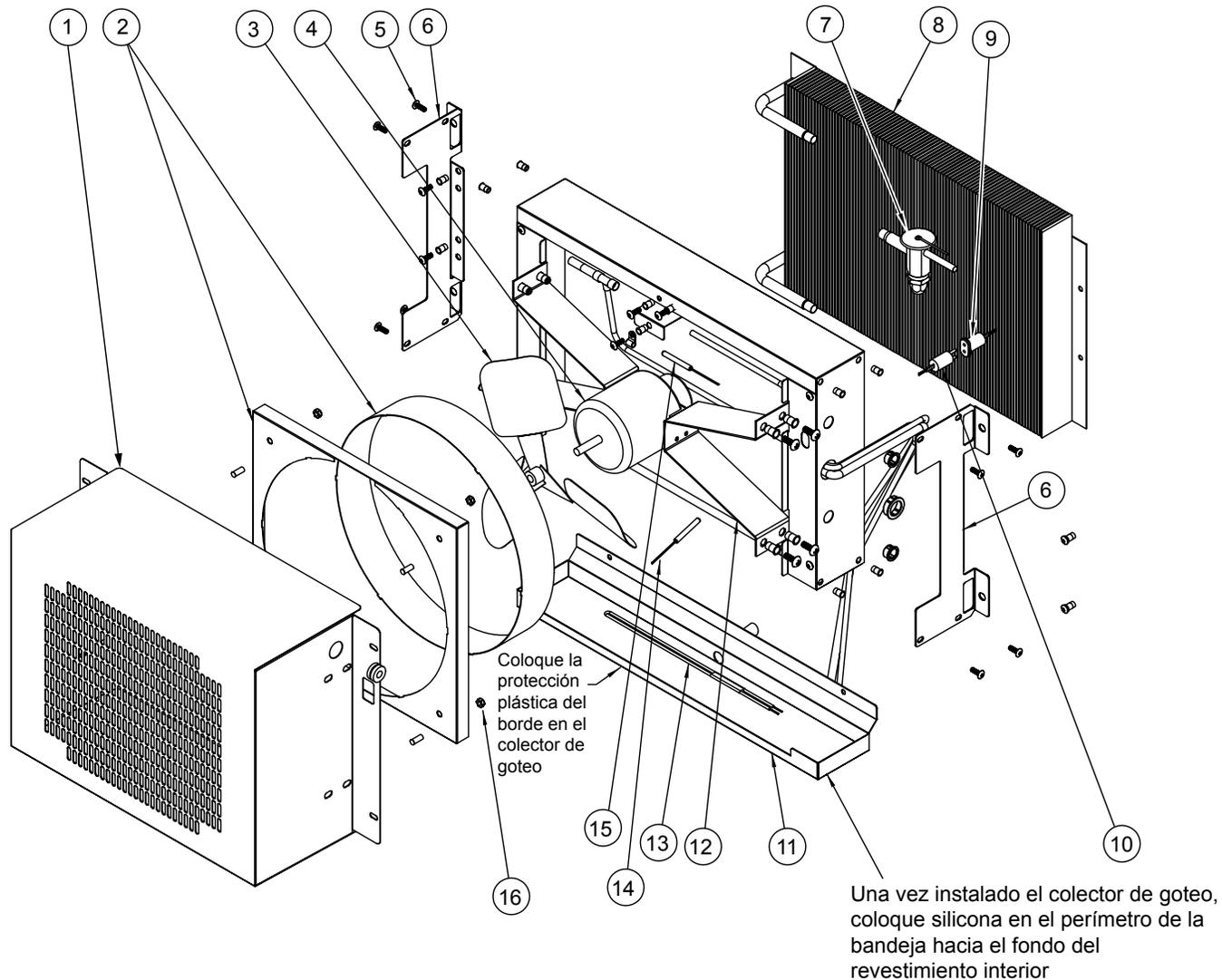
Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	BT-29841	Línea de referencia del soporte de sujeción	1
2	PR-35771	Conjunto de tomacorriente de la sonda	1
3	PR-36201	Sonda, conexión rápida	1
4	SR-29832	Rejilla lateral de acero inoxidable	2
5	BU-29937	Casquillo, de bisagra 118, nylon	1
6	SC-29839	Tornillo de ranura, 10 x 1/2"	1
7	GS-29838	Junta de presión y sellado, 15,59 x 24,25	1
8	DR-29833	Puerta, con bisagra hacia la izquierda	1
9	HG-35736	Bisagra, puerta superior, canal de mano izquierda	1
10	PI-35930	Pasador para bisagra	1
11	SC-29835	Tornillo, 10 x 1/2" T/H/P 410 acero inoxidable M4XG	1

Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
12	HG-29834	Bisagra, conjunto de resorte de carga	1
13	SC-29837	Tornillo de fijación, 1/4-20 x 5/8" con encastre 18-8 acero inoxidable	1
14	HG-29836	Bisagra, franja con collarín 38 mm, forma de L	1
15	HG-29960	Unidad de soporte de bisagra	1
16	SC-29910	Tornillo, 10 x 2" THP TIPO A S M62G 410SS	4
17	RE-29844	Cable, 2 clavijas hembra, para ventilador	1
18	BX-29843	Caja eléctrica	1
19	HL-29840	Soporte de la sonda de alimentos	1
20	PG-35098	Tapón, con reborde de 3/4"	5
21*	ST-35099	Perno, montaje de rejilla lateral	4

* NO SE MUESTRA

INFORMACIÓN DE PIEZAS

VISTA DE LA BOBINA DE QC2-3

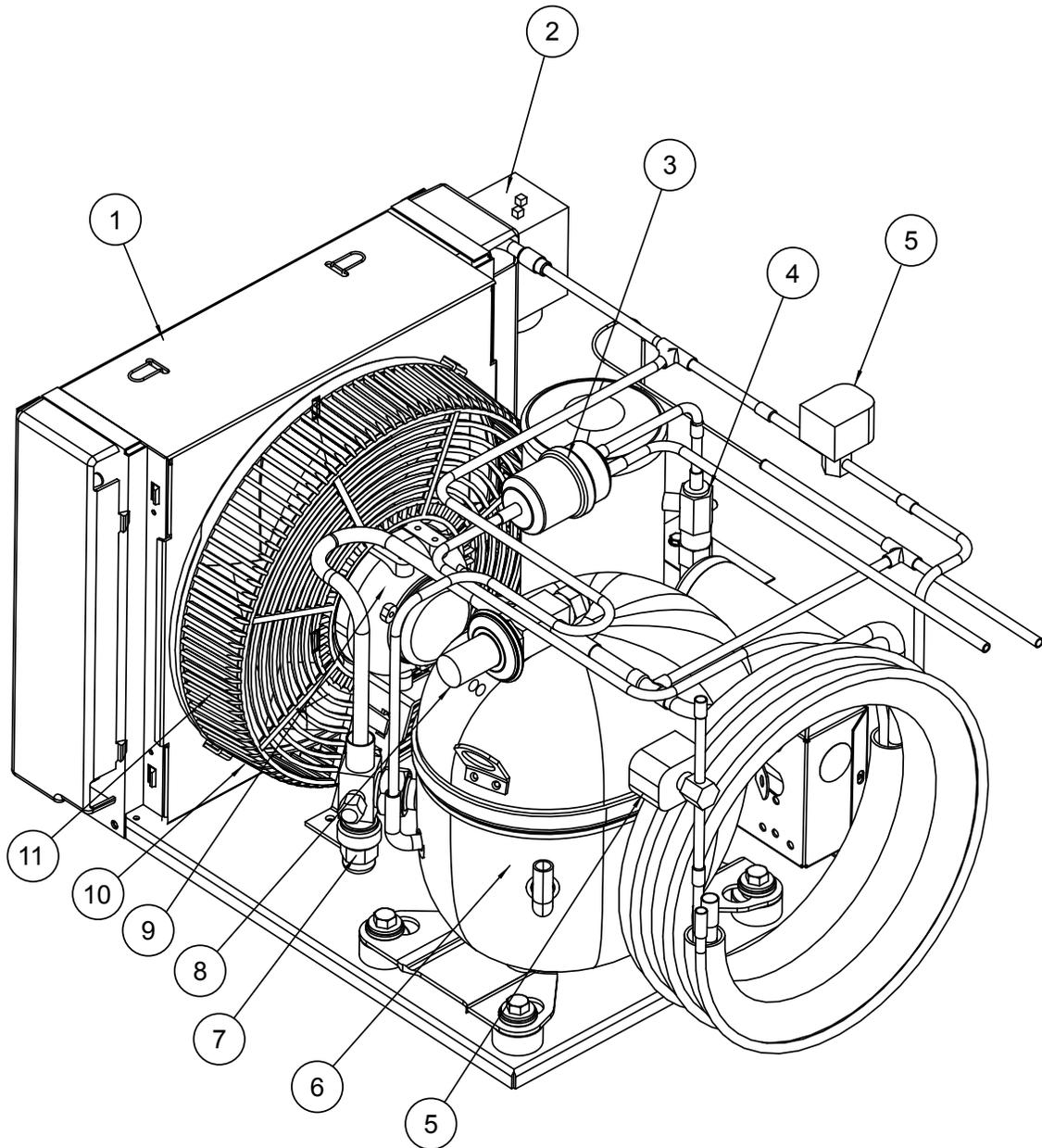


Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	GD-29848	Protección del ventilador	1
2	GD-29850	Conjunto de cubierta del ventilador	1
3	FA-29854	Aspa, ventilador del evaporador, 305 mm	1
4	FA-29853	Motor, Ventilador ESP-OL75EM14	1
5	SC-29855	Perno, Phillips de cabeza troncocónica 10-24 x 5	19
6	BT-29847	Soporte de montaje de la bobina del evaporador	2
7	VA-29852	Válvula, 1/4 Ton R404 L-T MOP	1
8	RE-29846	Conjunto de bobina, 12x17-1/4 enfriador rápido 3EX-0802C	1

Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
9	CD-29831	Cable, 2 clavijas, 610 mm, hembra	1
10	CD-29858	Cable, 2 clavijas, 610 mm, macho	1
11	PN-29851	Colector de drenaje con tuberías, evaporador BC-3	1
12	BT-29849	Soporte de montaje del ventilador	2
13	CD-29860	Cable, bucle de 279 mm, calentador de drenaje	1
14	SN-34663	Sensor de bobina, sensor de descongelamiento	1
15	SN-33541	Sensor, 44 mm de largo	1
16	NU-29827	Tuerca, nylock inoxidable 10-24	4

INFORMACIÓN DE PIEZAS

VISTA DEL COMPRESOR DE QC2-3

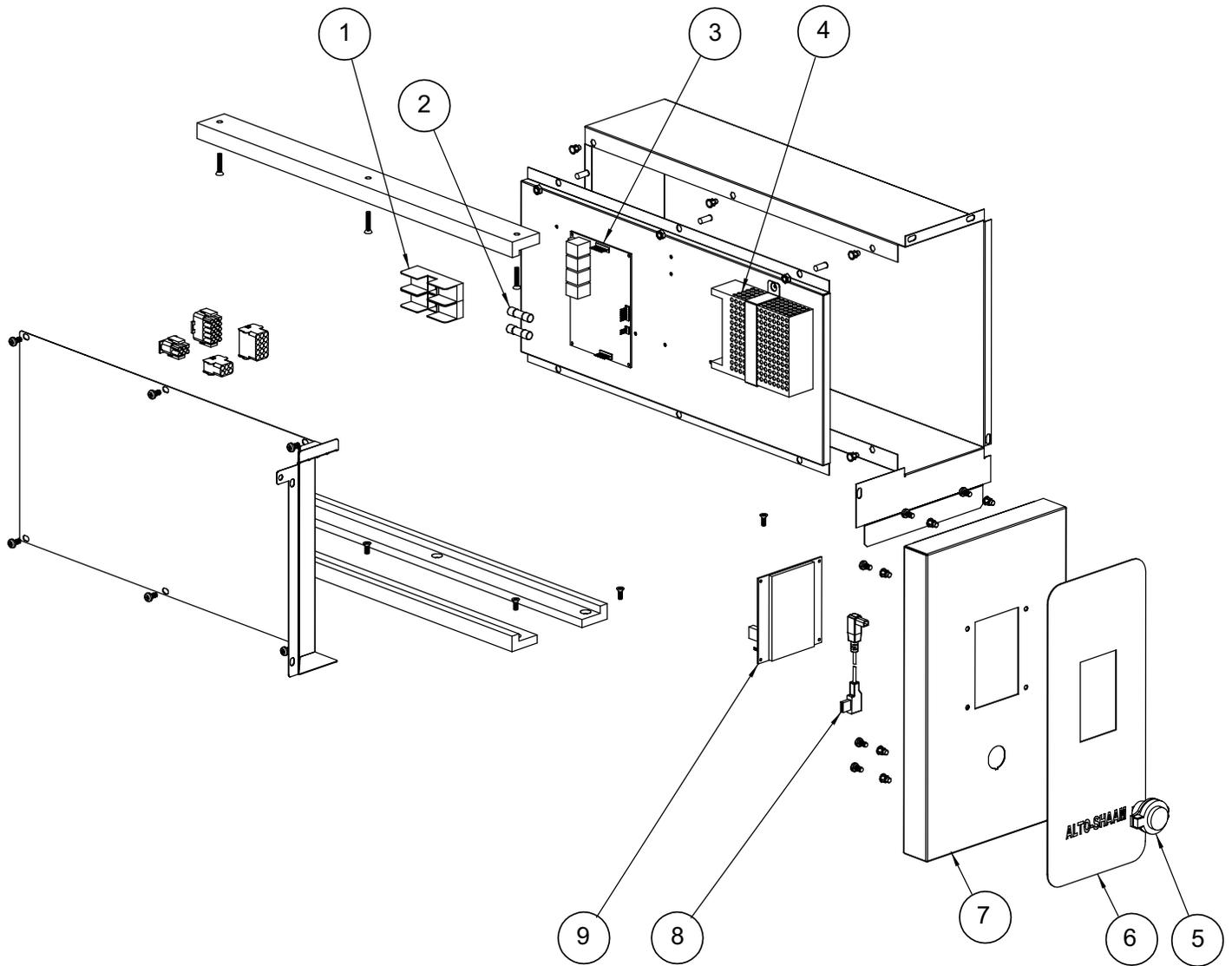


Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	RE-29861	Conjunto de condensación, 1/2 MED R404A 120 V	1
2	SW-29823	Presostato	1
3	FI-29862	Secador, filtro de 1/4" con 2º de 1/4"	1
4	**	Válvula de servicio, principal	1
5	VA-29863	Válvula solenoide y bobina de 120 V	2
6	**	Compresor	1
7	**	Válvula de servicio, succión	1
8	VA-29864	Válvula, Sporlan CRO-4-0/75 reg. de presión en el cárter	1
9	MO-29865	Motor, ventilador de la unidad de condensación	1
10	FA-29866	Aspa del ventilador	1
11	**	Protección del ventilador	1
		Se usan tuberías de cobre de 1/4" y 3/8" de diámetro	

**NO DISPONIBLE DE FÁBRICA

INFORMACIÓN DE PIEZAS

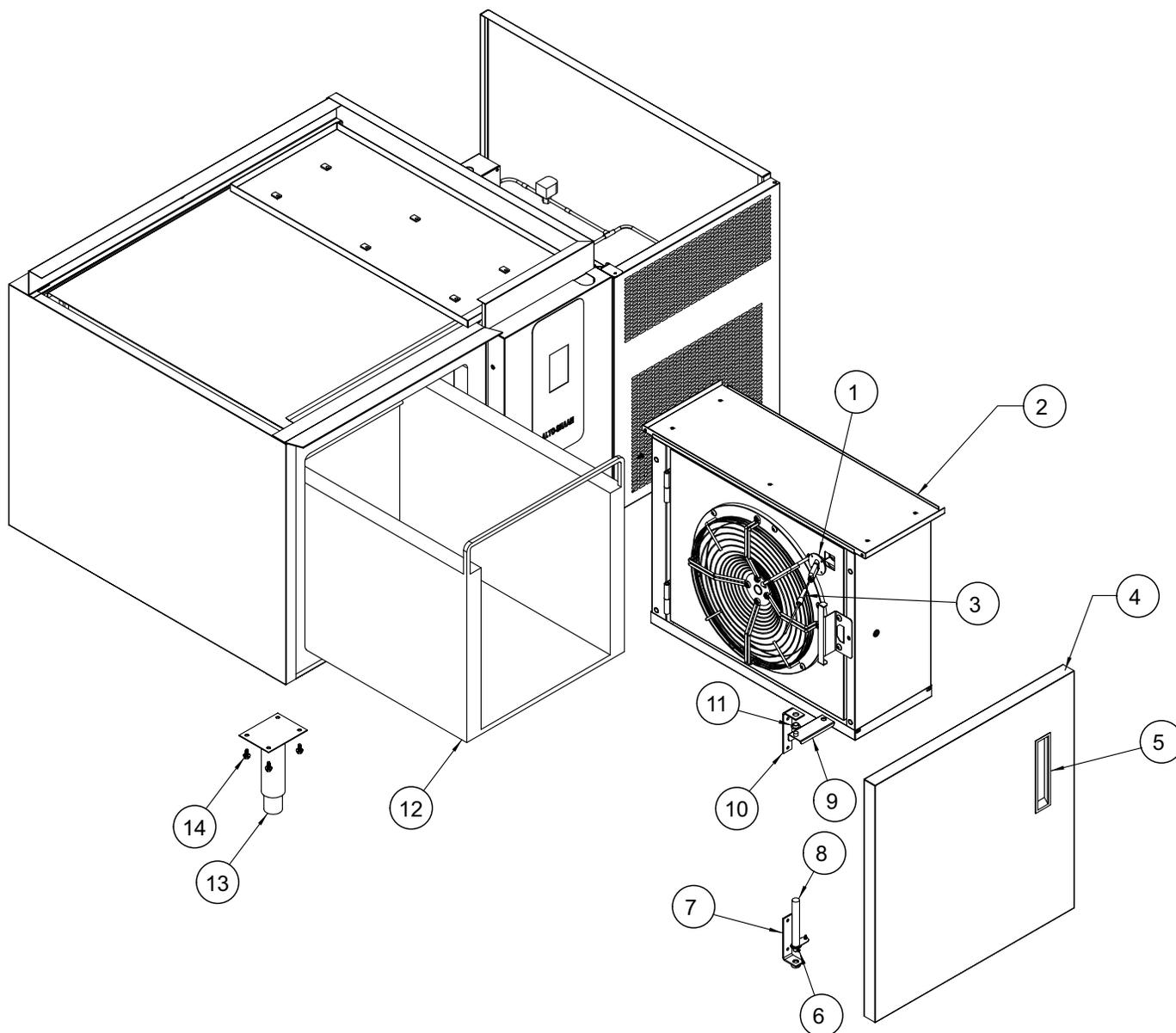
CAJA DE CONTROL DE QC2-3



Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	BK-29919	Bloque, portafusibles de 20 A	2
2	FU-29934	Fusible, 20 amperios, retardo de tiempo, #SLC020 480 V clase G	2
3	CC-36419	Tablero de control	1
4	BA-29927	Alimentación, 115 V a 12 V CC	1
5	CB-35746	Conector, USB, montaje en panel	1
6	PE-36160	Esquema del panel	1
7	PN-29932	Panel de control	1
8	CB-36571	Cable de comunicación USB con enchufe	1
9	CC-36418	Tablero de interfaz de usuario y firmware	1

INFORMACIÓN DE PIEZAS

VISTA DE LA CAJA DE QC-20

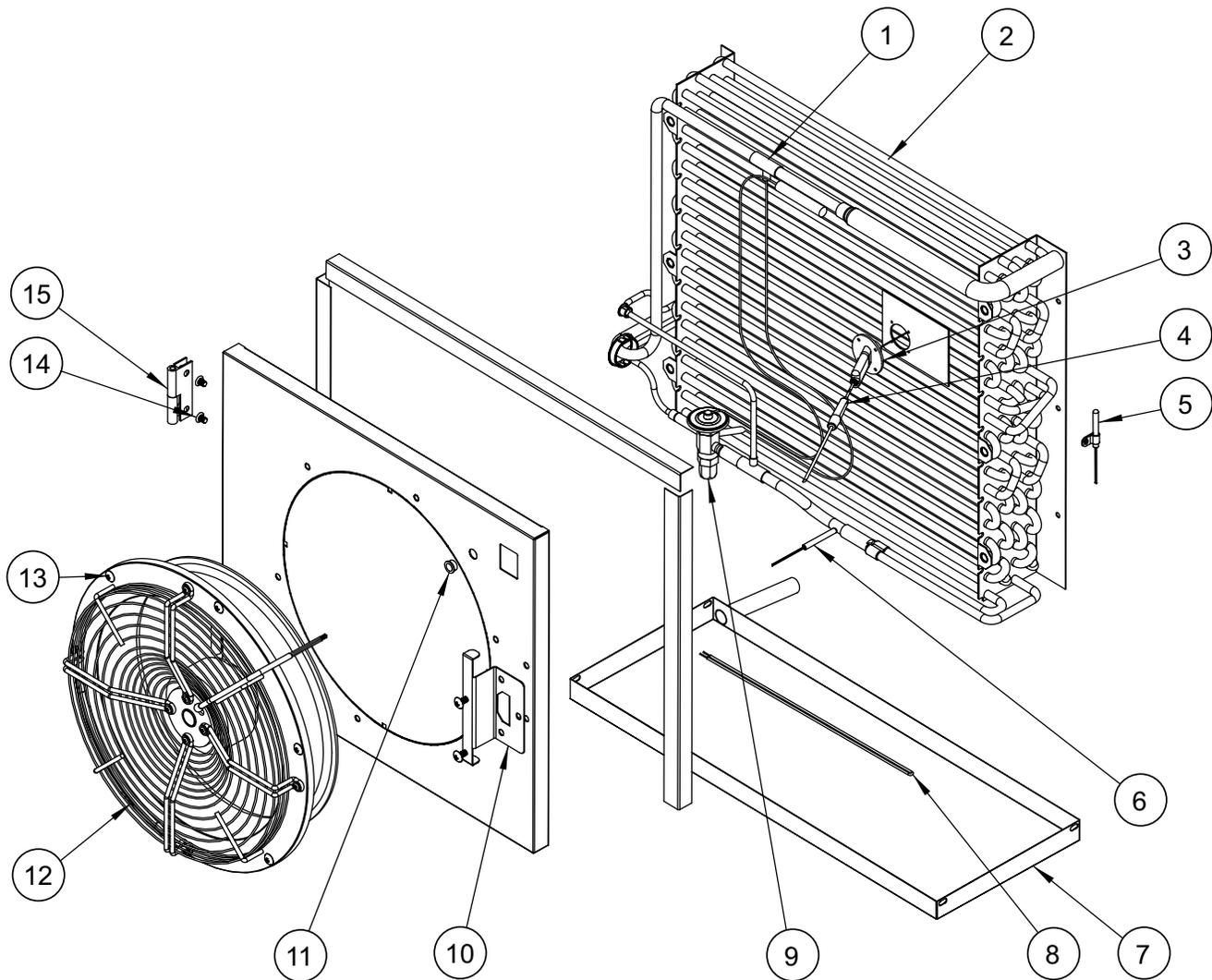


Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	PR-35771	Conjunto de tomacorriente de la sonda	1
2	RE-29905	Conjunto de bobina	1
3	PR-36201	Sonda de producto	1
4	DR-29957	Conjunto de puerta con manilla, con bisagra a la izquierda	1
	COMUNIQUESE CON LA FÁBRICA	Conjunto de puerta con manilla, con bisagra a la derecha	
5	HD-29958	Manilla de la puerta, empotrada	1
6	SC-29837	Tornillo de fijación negro	1
7	HG-29836	Bisagra, franja con collarín 41 mm, forma de L	1
8	HG-29834	Bisagra, cierre automático	1

Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
9	HG-29959	Bisagra, puerta superior, canal de mano izquierda	1
10	HG-29960	Bisagra, franja sin collarín 38 mm, forma de L	1
11	BU-29937	Casquillo, de bisagra, nylon	1
12	SR-35827	Rejilla deslizable para 9 bandejas, estándar	1
	SR-29969	Rejilla lateral de acero inoxidable, opcional	2
13	5014889	Conjunto de patas (juego de 4)	4
	LG-29904	Pata, 152 mm	1
14	SC-29824	Perno de tope, 1/4" 0,20" x 5"	4

INFORMACIÓN DE PIEZAS

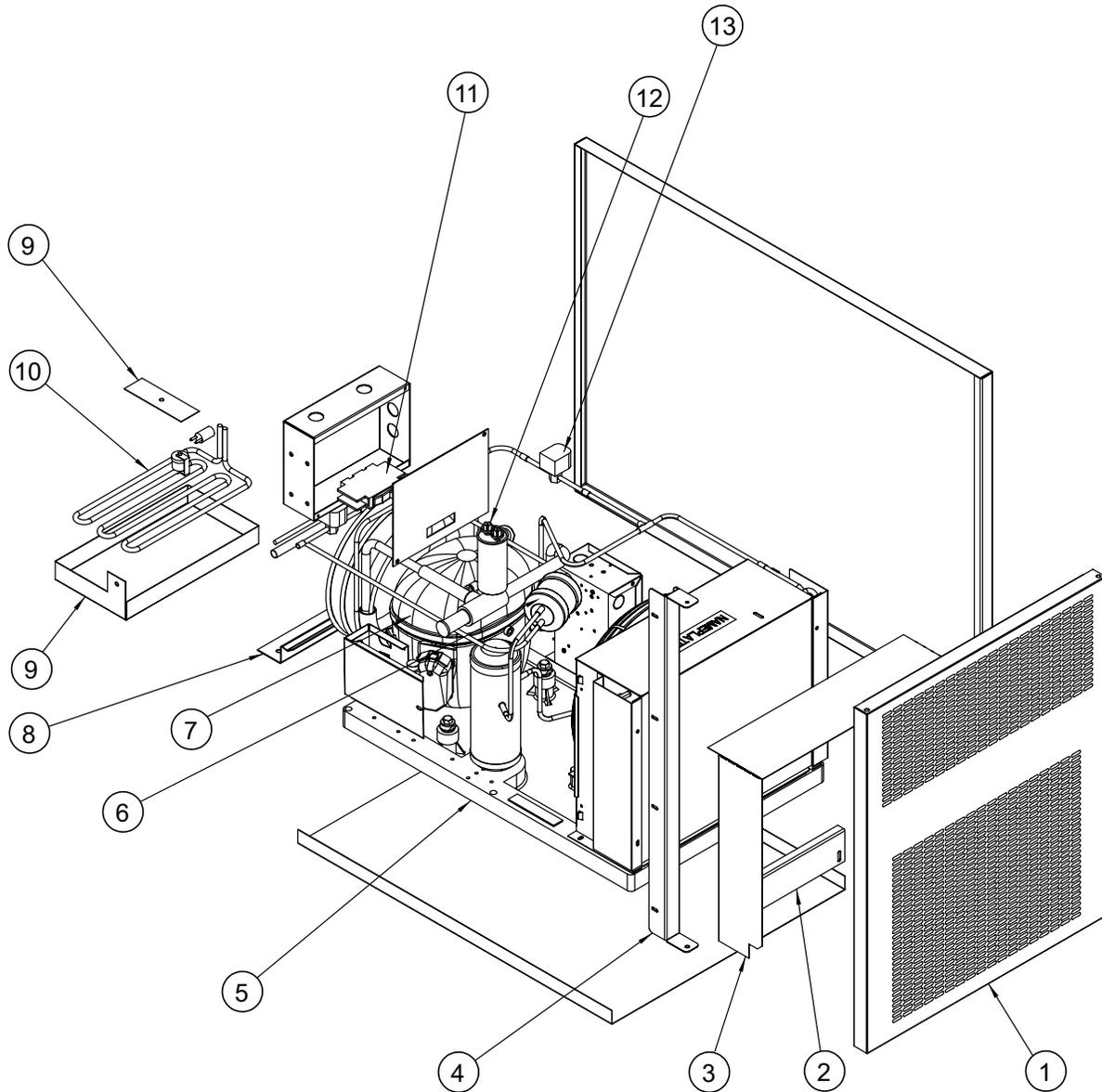
VISTA DE LA BOBINA DE QC-20



Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	TE-35100	T, cobre, 1/2 x 1/2 x 1/4	2
2	RE-29905	Bobina, Quickchiller QC2-20	1
3	PR-35771	Conjunto de tomacorriente de la sonda	1
4	PR-36201	Sonda de producto	1
5	SN-33541	Sensor, aire	1
6	SN-34663	Sensor de bobina, sensor de descongelamiento	1
7	PN-29943	Colector de goteo	1
8	CD-29860	Cable, bucle de 279 mm, calentador de drenaje	1
9	VA-29900	Válvula de expansión	1
10	LT-29940	Pestillo, placa para la puerta del ventilador	1
11	BU-29937	Casquillo, nylon	1
12	FA-29945	Ventilador	1
13	SC-29935	Perno, 1/4-20	19
14	SC-29936	Perno, 1/4-20 x 3/8"	8
15	HG-29938	Conjunto de bisagra, 2" x 3" desmontable, izquierda	2

INFORMACIÓN DE PIEZAS

VISTA DEL COMPRESOR DE QC-20



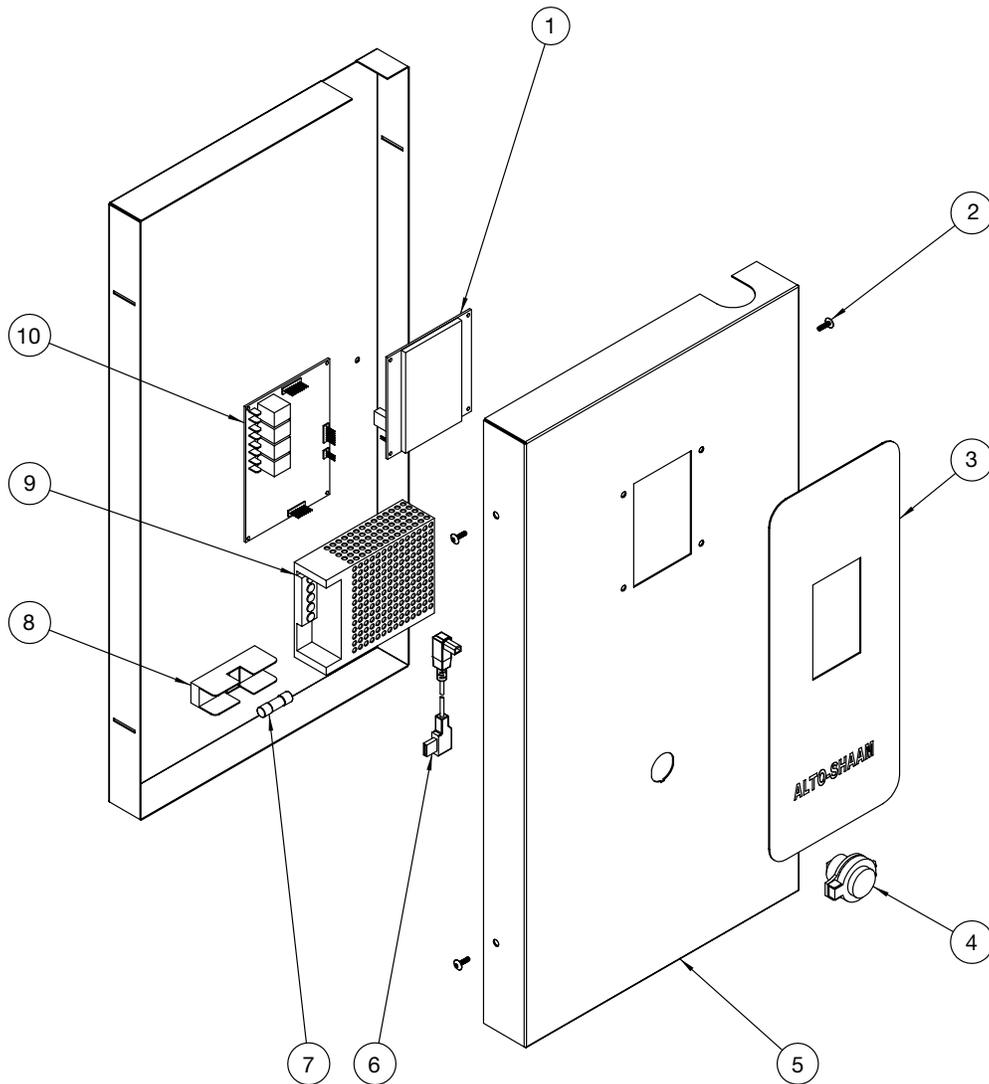
Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	PE-29968	Persiana del compresor	1
2	BT-29950	Soporte, sujeción de la parte delantera del compresor	1
3	PN-29949	Caja	1
4	BT-29967	Soporte de montaje de la persiana	1
5	RE-29948	Unidad de condensación, 3/4 HP LT R404A 120 V	1
6	FI-29954	Secador de filtro	1
7	**	Compresor	1
8	BT-29951	Soporte, sujeción de la parte posterior del compresor	1
9	RE-29966	Bandeja del evaporador de condensado, incluye soporte de sujeción	1
10	EL-29828	Elemento del evaporador, 115 V 200 W	1
11	FU-29965	Disyuntor, 1 polo 20 A	1
12	CU-29964	Capacitor, 14MFD, 440 V CA	1
13	VA-29893	Válvula solenoide	1
14*	MO-29955	Motor, motor del ventilador del compresor de 3/4 HP	1
15*	FA-29956	Aspa del ventilador para el motor del ventilador del compresor	1
		Se usan tuberías de cobre de 1/4" y 3/8" de diámetro	

* NO SE MUESTRA

** NO DISPONIBLE DE FÁBRICA

INFORMACIÓN DE PIEZAS

PANEL DE CONTROL DE QC/20

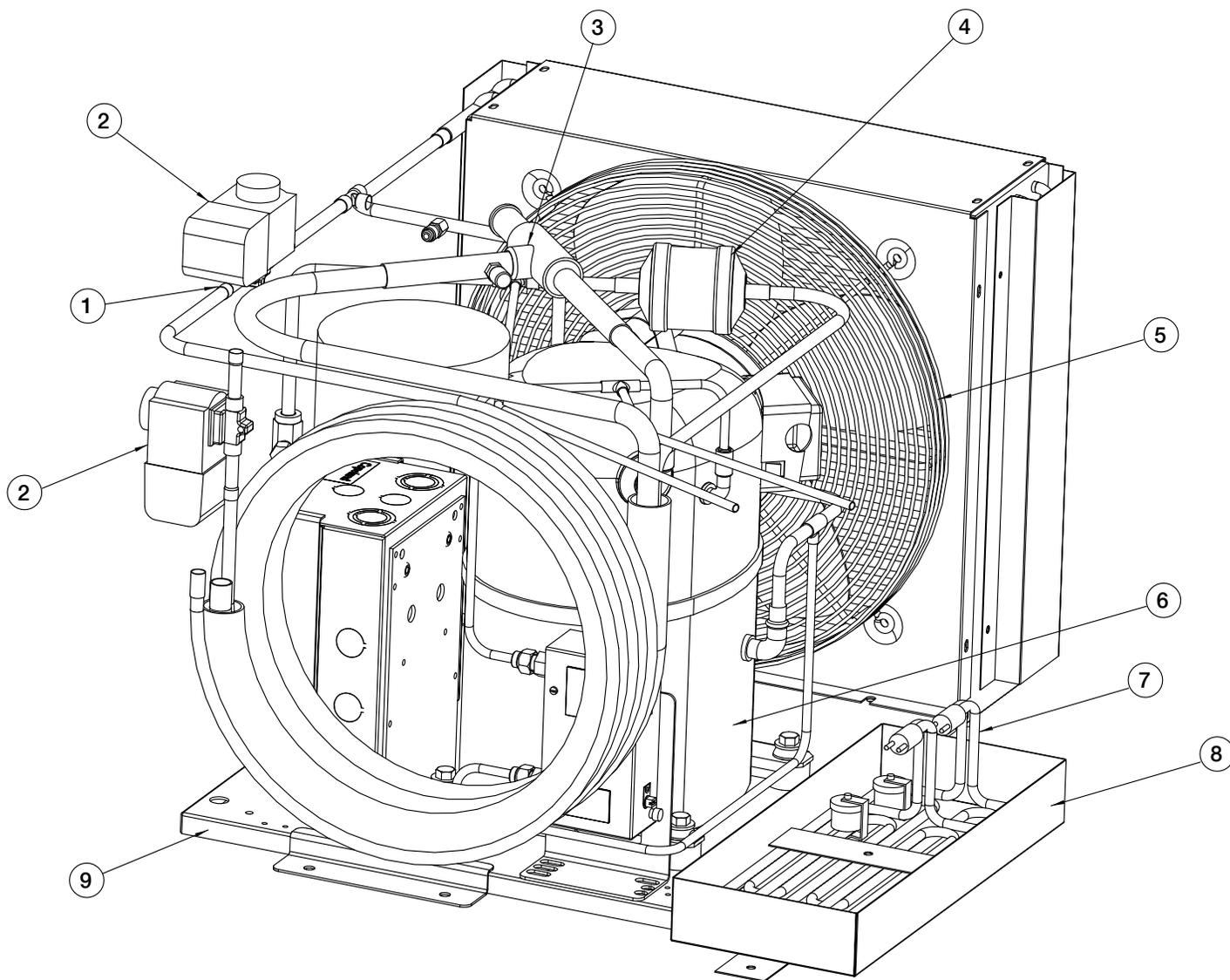


Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	CC-36418	Tablero de interfaz de usuario y firmware	1
2	SC-29991	Tornillo, Phillips de cabeza troncocónica 6-32 x 1/2 T/H/P 18-8 acero inoxidable	4
3	PE-36130	Esquema del panel	1
4	CB-35746	Conector, USB, montaje en panel	1
5	PN-29962	Panel de control	1
6	CB-36571	Cable de comunicación USB	1
7	FU-29934	Fusible, 20 amperios	1
8	BK-29919	Bloque de portafusibles	1
9	BA-29927	Tablero, alimentación	1
10	CC-36419	Tablero de control	1
11*	5017512	Conjunto de timbre	1

* NO SE MUESTRA

INFORMACIÓN DE PIEZAS

COMPRESOR DE QC2-40

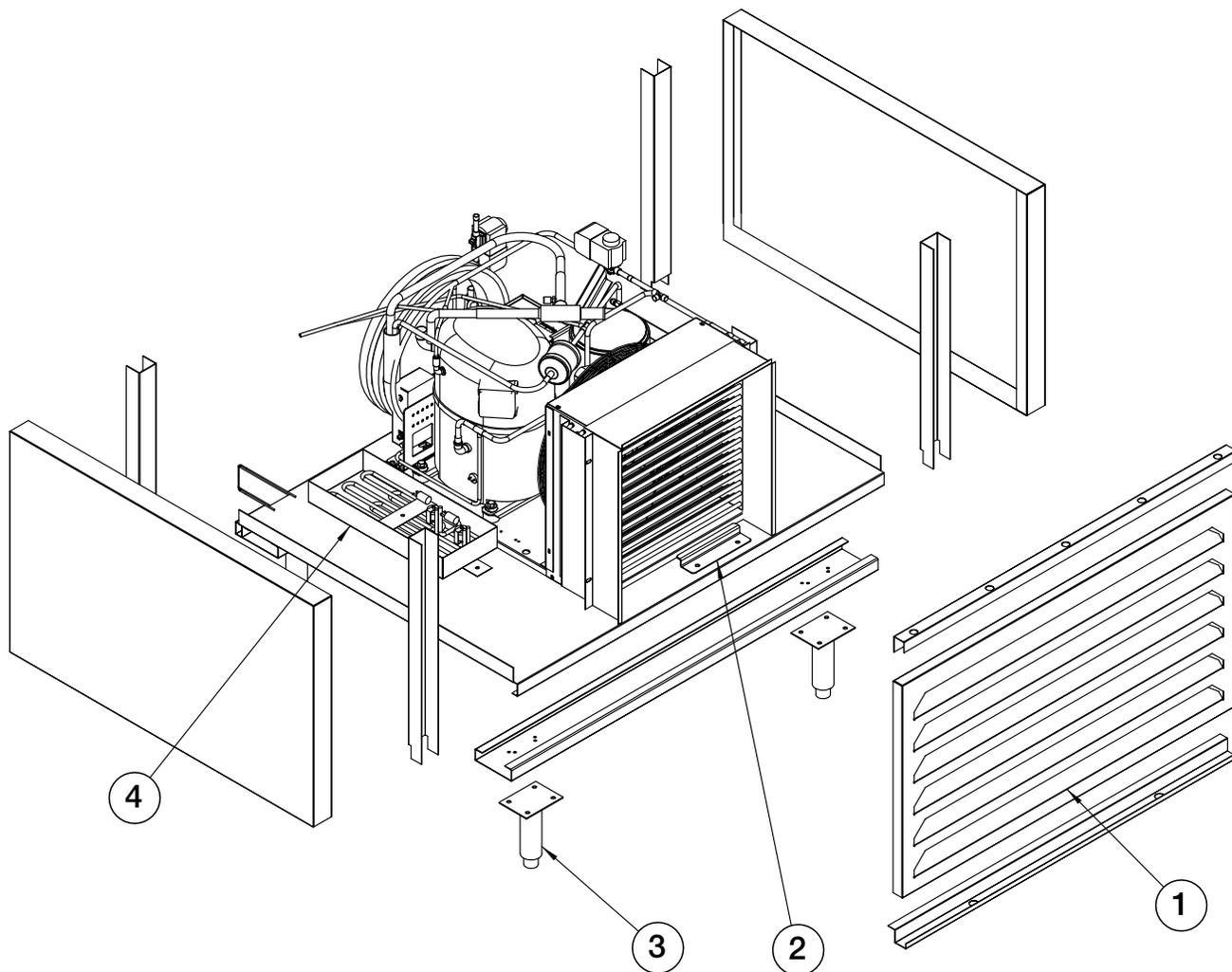


Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	VA-29898	Válvula, solenoide de tubería de líquidos	2
2	SE-29897	Válvula solenoide y bobina, Danfoss, 120 V	2
3	VA-29900	Válvula, Sporlan, regulador de presión en el cárter	1
4	FI-29899	Secador de filtro	1
5	**	Protección del ventilador	1
6	**	Compresor	1
7	EL-29828	Bandeja de condensado del elemento, 115 V 200 W evap. - 120 V	1
	WI-35102	Bandeja de condensado del elemento, 115 V 200 W evap. - 220V	1
8	PN-29903	Bandeja del evaporador, sin elemento	1
9	RE-29896	Unidad de condensación, 1,5 HP 230 V 1 fase	1

**NO DISPONIBLE DE FÁBRICA

INFORMACIÓN DE PIEZAS

CAJA DEL COMPRESOR DE QC2-40

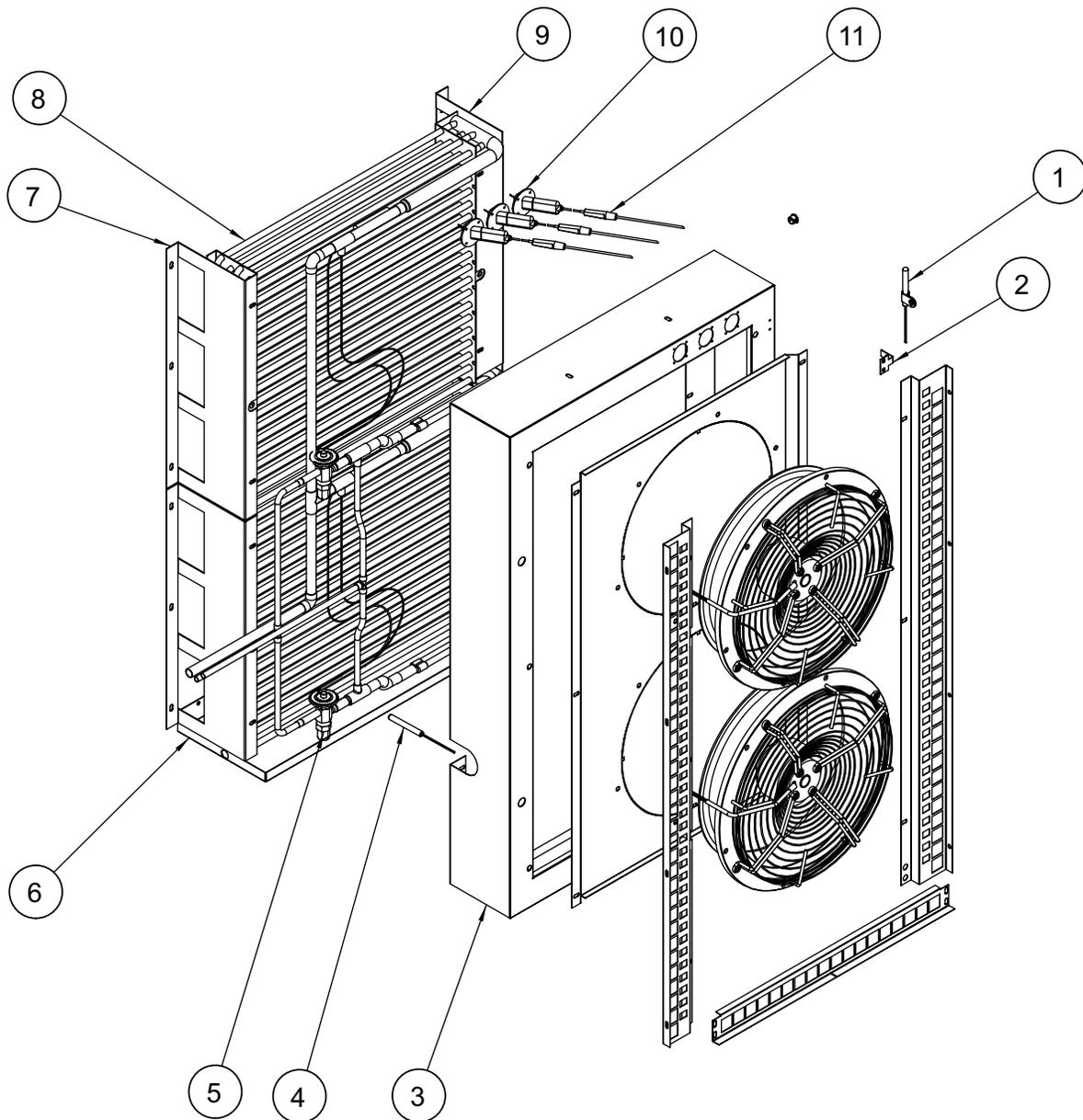


Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	PE-36749	Persiana del compresor	1
2	BT-29950	Abrazadera de sujeción	2
3	5014889	Conjunto de patas (juego de 4)	4
	LG-29904	Pata, 152 mm	1
	SC-29824	Perno de tope, 1/4" 0,20" x 5"	4
	SC-29824	Perno de la pata, 1/4-20 x 3,5" perno de tope, cabeza hexagonal	16
4	PN-29903	Bandeja del evaporador, sin elemento	1
5*	CD-35103	Cable y enchufe, 125/250 V 20 A 14-20P, 2,7 m de largo	1

* NO SE MUESTRA

INFORMACIÓN DE PIEZAS

BOBINA DE QC2-40

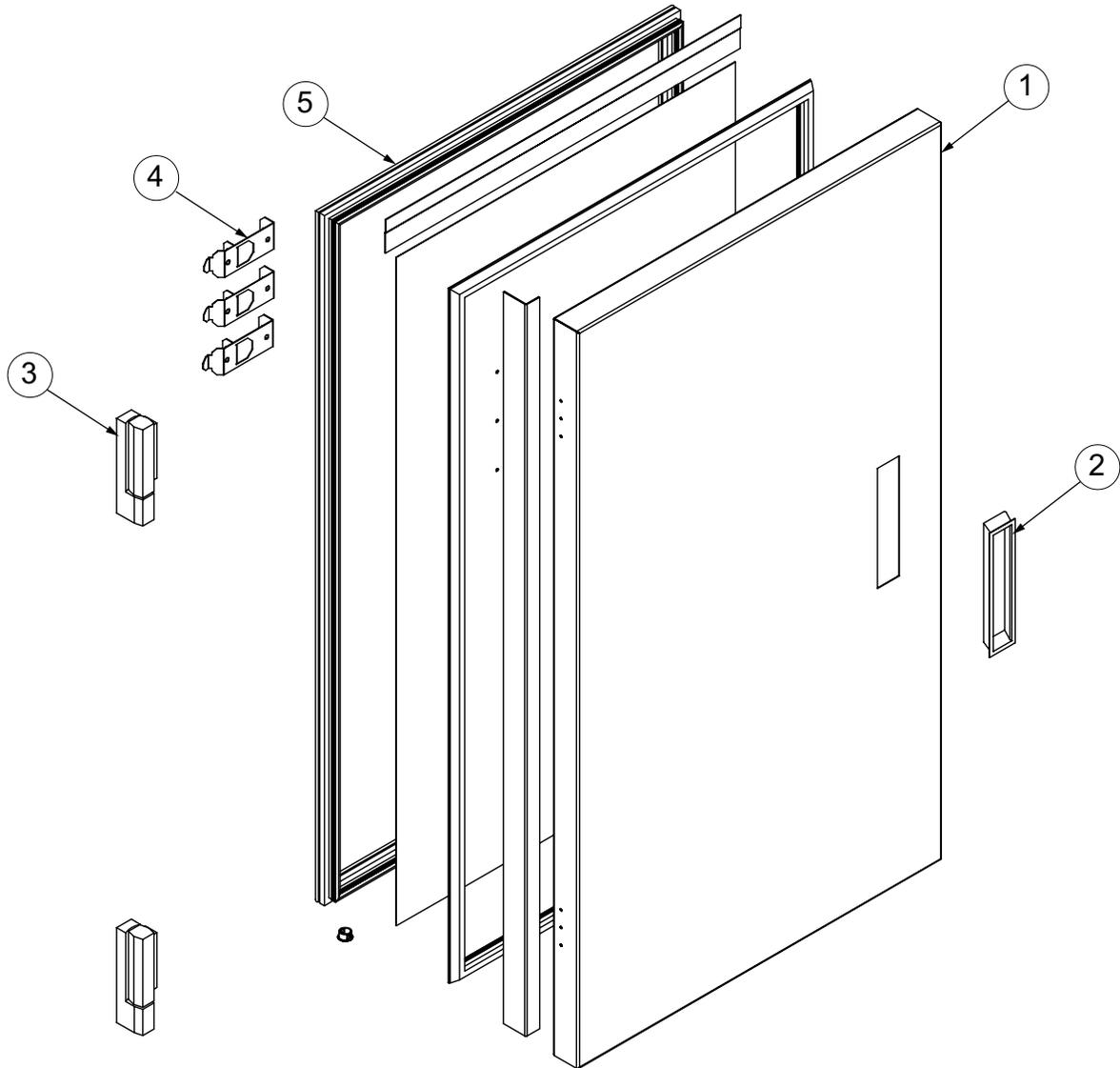


Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	SN-33541	Sensor de aire	1
2	**	Soporte de montaje del sensor de aire	1
3	**	Caja, refrigeración	1
4	SN-34663	Sensor de bobina, sensor de descongelamiento	1
5	VA-29906	Válvula de expansión	2
6	**	Colector de drenaje, evaporador	1
7	**	Sujetador, izquierda, bobina	2
8	RE-29905	Bobina del evaporador	2
9	**	Sujetador, derecha, bobina	2
10	PR-35486	Receptáculo de la sonda	3
11	PR-35770	Sonda	3

**NO DISPONIBLE DE FÁBRICA

INFORMACIÓN DE PIEZAS

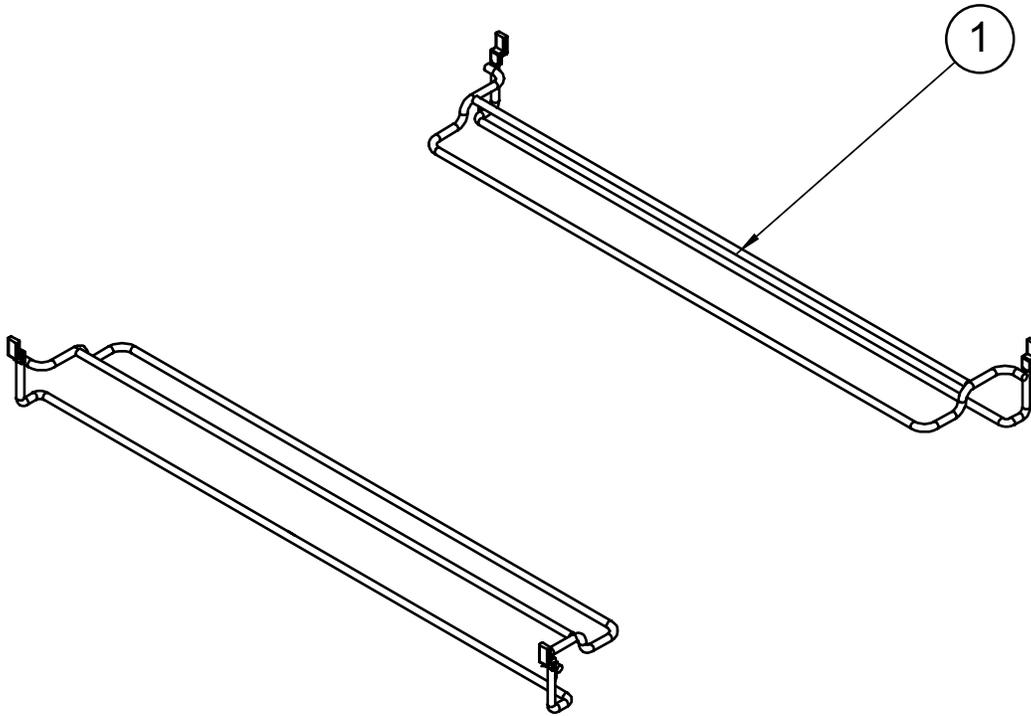
PUERTA DE QC2-40



Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	DR-36748	Conjunto de puerta, mano izquierda	1
	COMUNIQUESE CON LA FÁBRICA	Conjunto de puerta, mano derecha	1
2	HD-29958	Manilla, puerta	1
3	HG-36650	Bisagra	1
4	HL-29840	Soporte de la sonda de alimentos	3
5	GS-29914	Junta, puerta	1

INFORMACIÓN DE PIEZAS

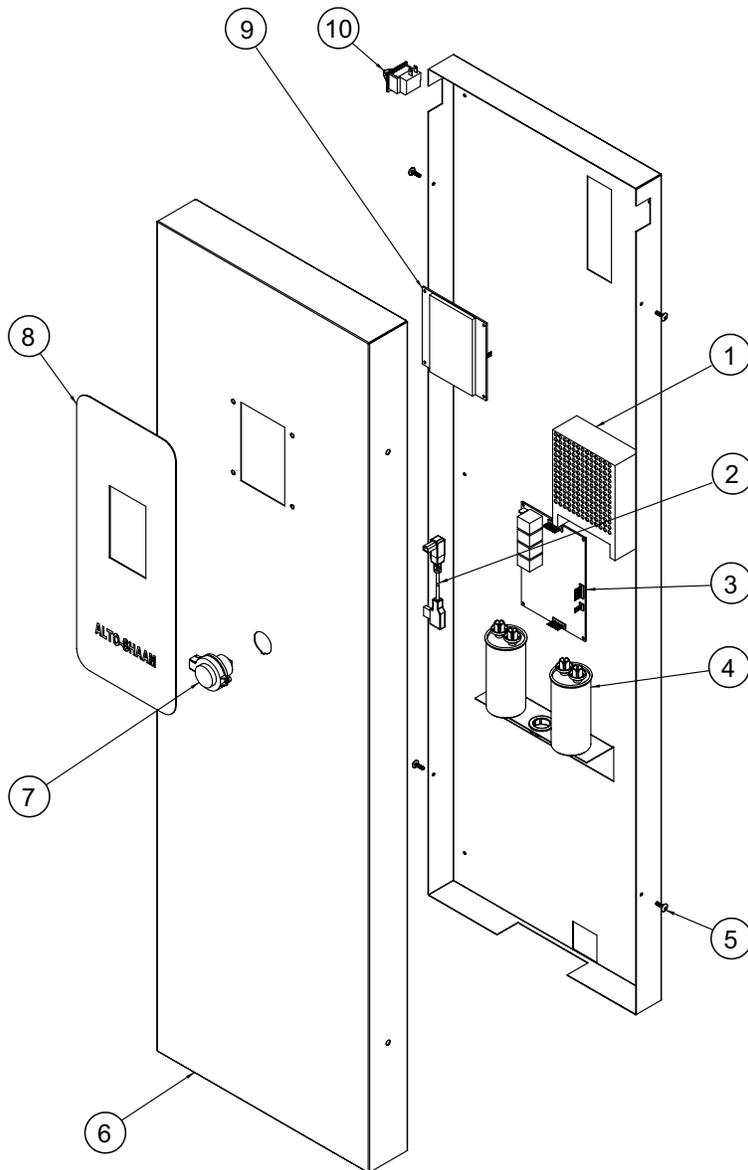
SOPORTES DE BANDEJA DE QC2-40



Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	SR-36881	Rejilla, soporte de bandeja	18

INFORMACIÓN DE PIEZAS

PANEL DE CONTROL DE QC2-40

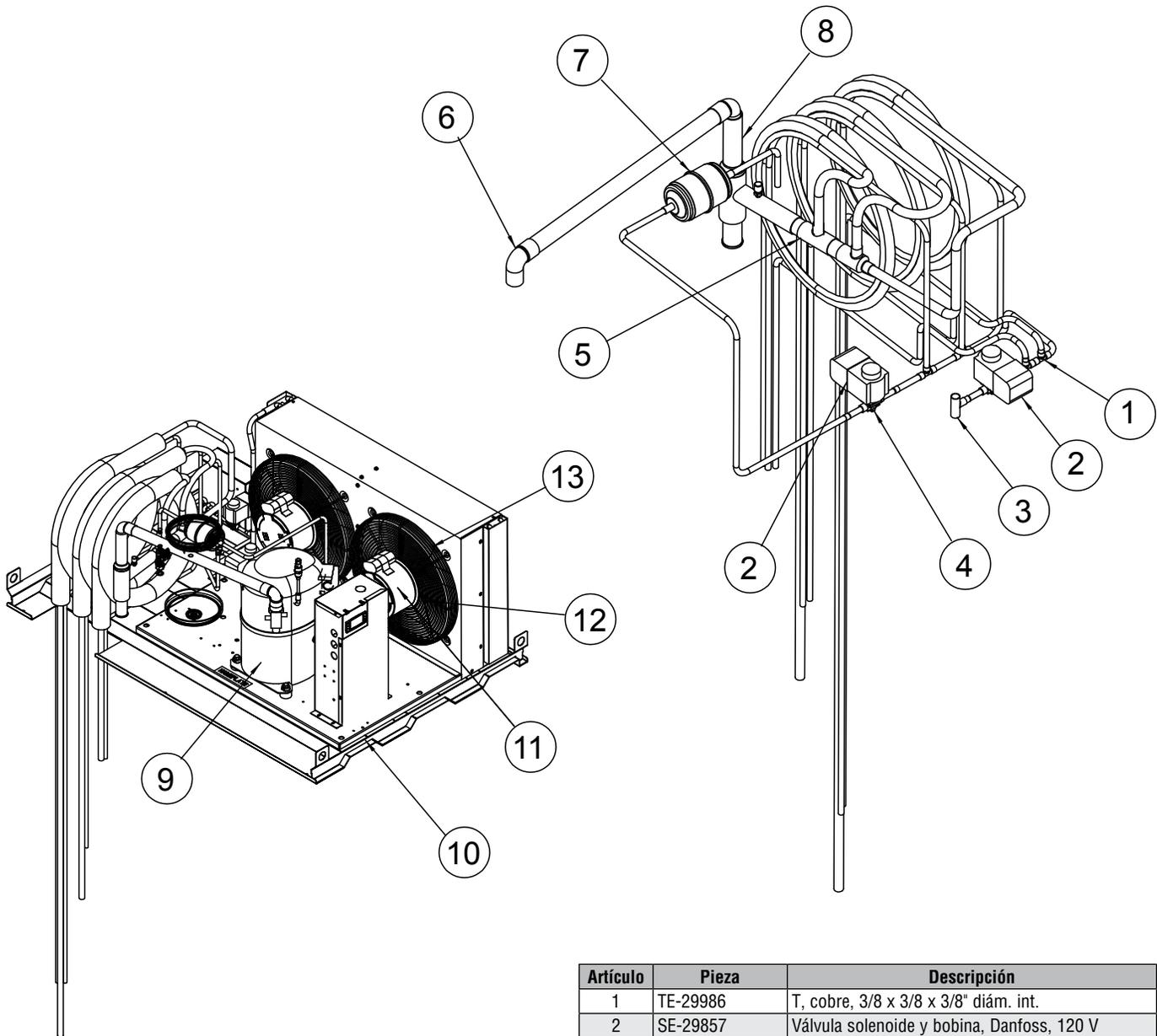


Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	BA-29927	Tablero de alimentación, 115 V a 12 V CC, 40 W, 60 C temp. func.	1
2	CB-36571	Cable de comunicación USB con enchufe	1
3	CC-36419	Panel de control	1
4	CU-29964	Capacitor, 14MFD, 440 V CA	2
5	SC-29991	Tornillo, Phillips de cabeza troncocónica 6-32 x 1/2 T/H/P 180-8 08BC acero inoxidable	1
6	CC-29930	Conjunto de panel de control, mano izquierda	1
	COMUNIQUESE CON LA FÁBRICA	Conjunto de panel de control, mano derecha	1
7	CB-35746	Conector, USB de montaje en panel	1
8	PE-36160	Esquema del panel	1
9	CC-36418	Tablero de interfaz de usuario y firmware	1
10	SW-36882	Interruptor de la puerta	1
11*	5017512	Conjunto de timbre	1

* NO SE MUESTRA

INFORMACIÓN DE PIEZAS

COMPRESOR DE QC2-100

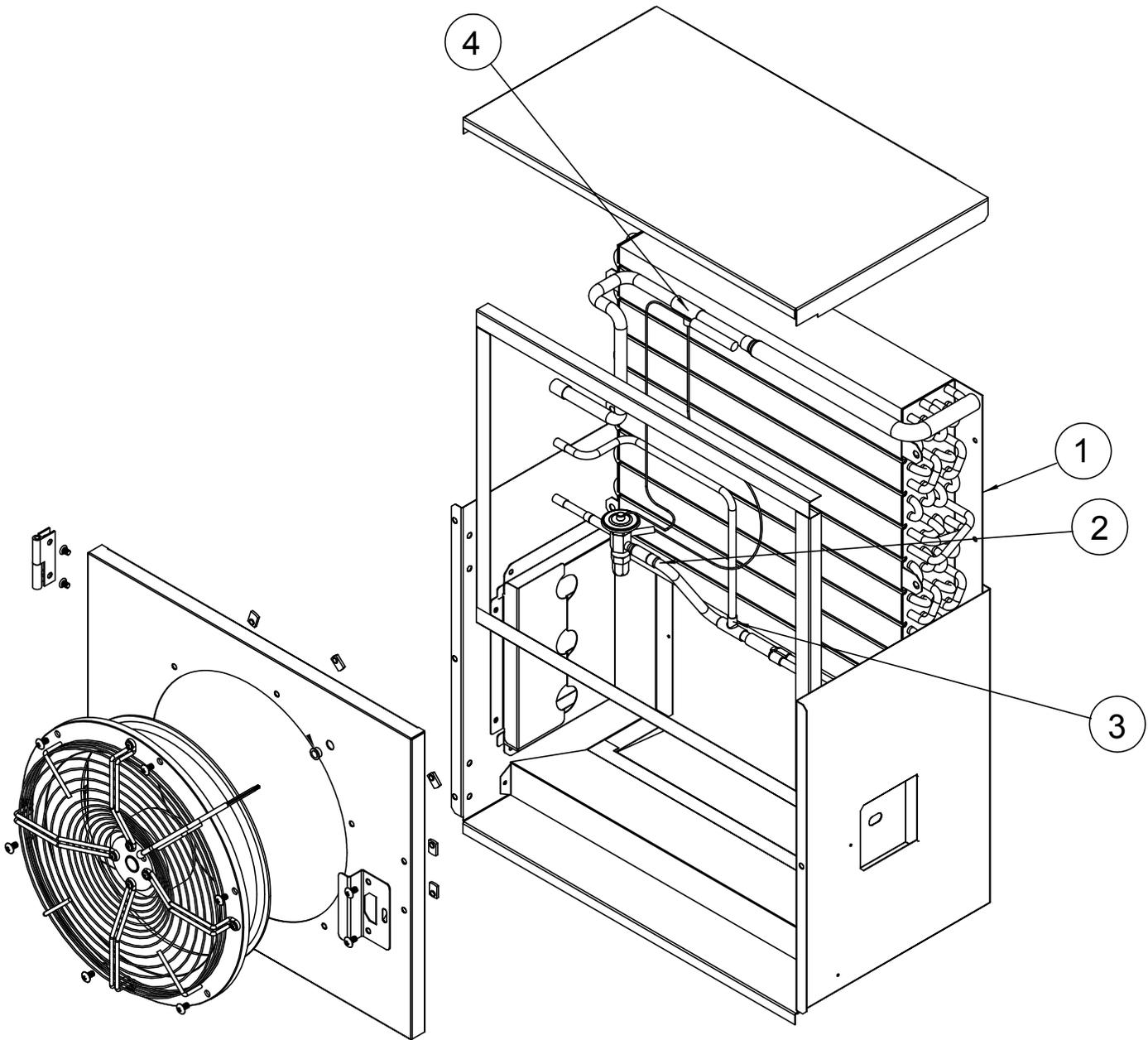


Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	TE-29986	T, cobre, 3/8 x 3/8 x 3/8" diám. int.	4
2	SE-29857	Válvula solenoide y bobina, Danfoss, 120 V	2
3	TE-35153	T, cobre, 1/2 x 1/2 x 3/8" diám. int.	1
4	VA-29898	Válvula, solenoide de tubería de líquidos	2
5	TE-35154	T, cobre, 1-1/8 x 1-1/8 x 5/8" diám. ext.	1
6	EL-35152	Codo, macho-hembra de cobre 1/4"	2
7	FI-29987	Secador de filtro	1
8	VA-29988	Válvula CPR	1
9	**	Compresor	1
10	RE-29983	Unidad de condensación, 3 HP 208/230 V 1 fase	1
	RE-35172	Unidad de condensación, 3 HP 208/230 V 3 fase	1
11	**	Motor del ventilador del condensador	1
12	**	Aspa del ventilador del condensador	1
13	**	Protección del ventilador del condensador	1

**NO DISPONIBLE DE FÁBRICA

INFORMACIÓN DE PIEZAS

BOBINA DE QC2-100

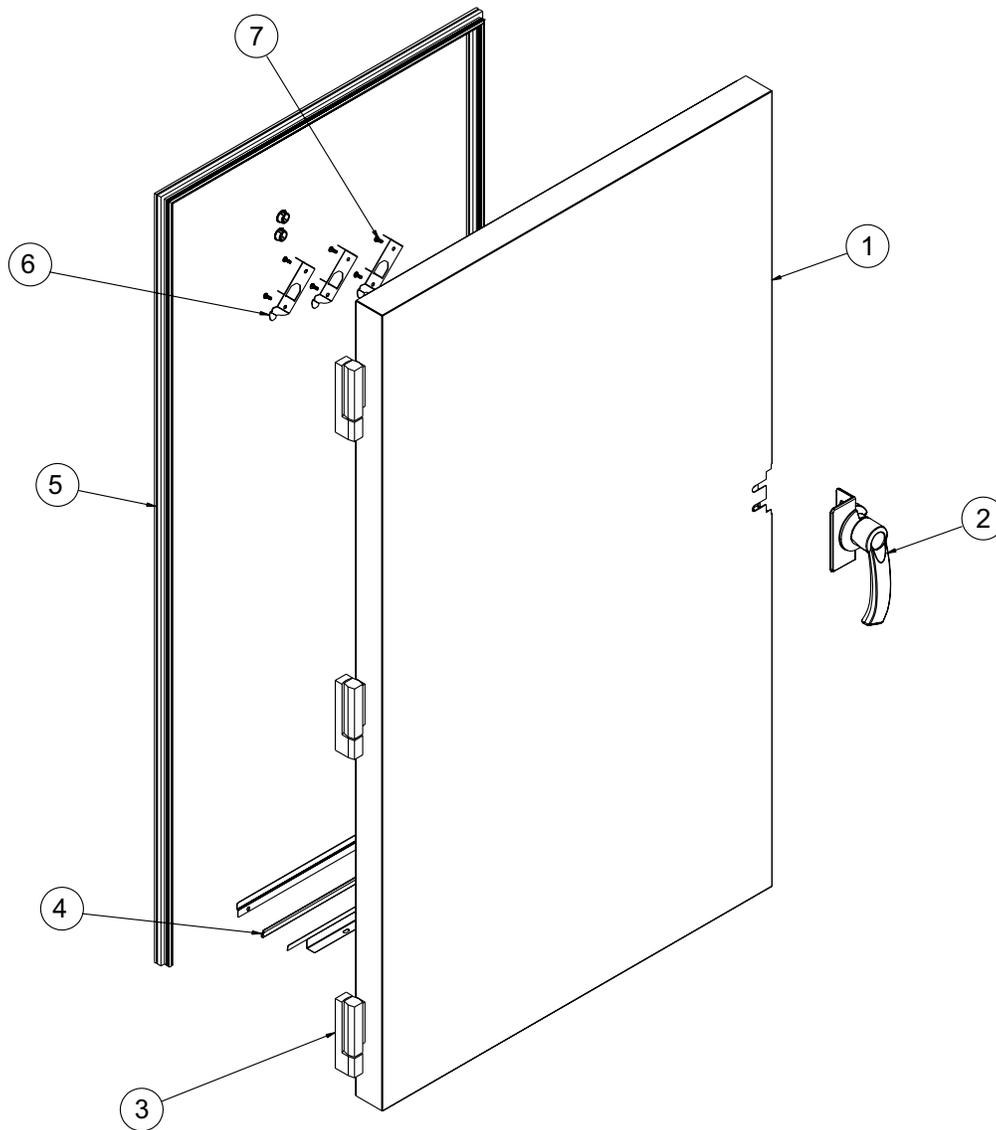


Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	RE-29905	Conjunto de bobina, 19 x 20	3
2	VA-29906	Válvula de expansión	3
3	TE-35153	T, cobre, 1/2 x 1/2 x 3/8" diám. int.	1
4	TE-29985	T, cobre, 1/2" x 1/2" x 1/4" diám. int.	1
5*	FA-29945	Motor del ventilador del evaporador	3
6*	SN-34663	Sensor de bobina, sensor de descongelamiento	1

* NO SE MUESTRA

INFORMACIÓN DE PIEZAS

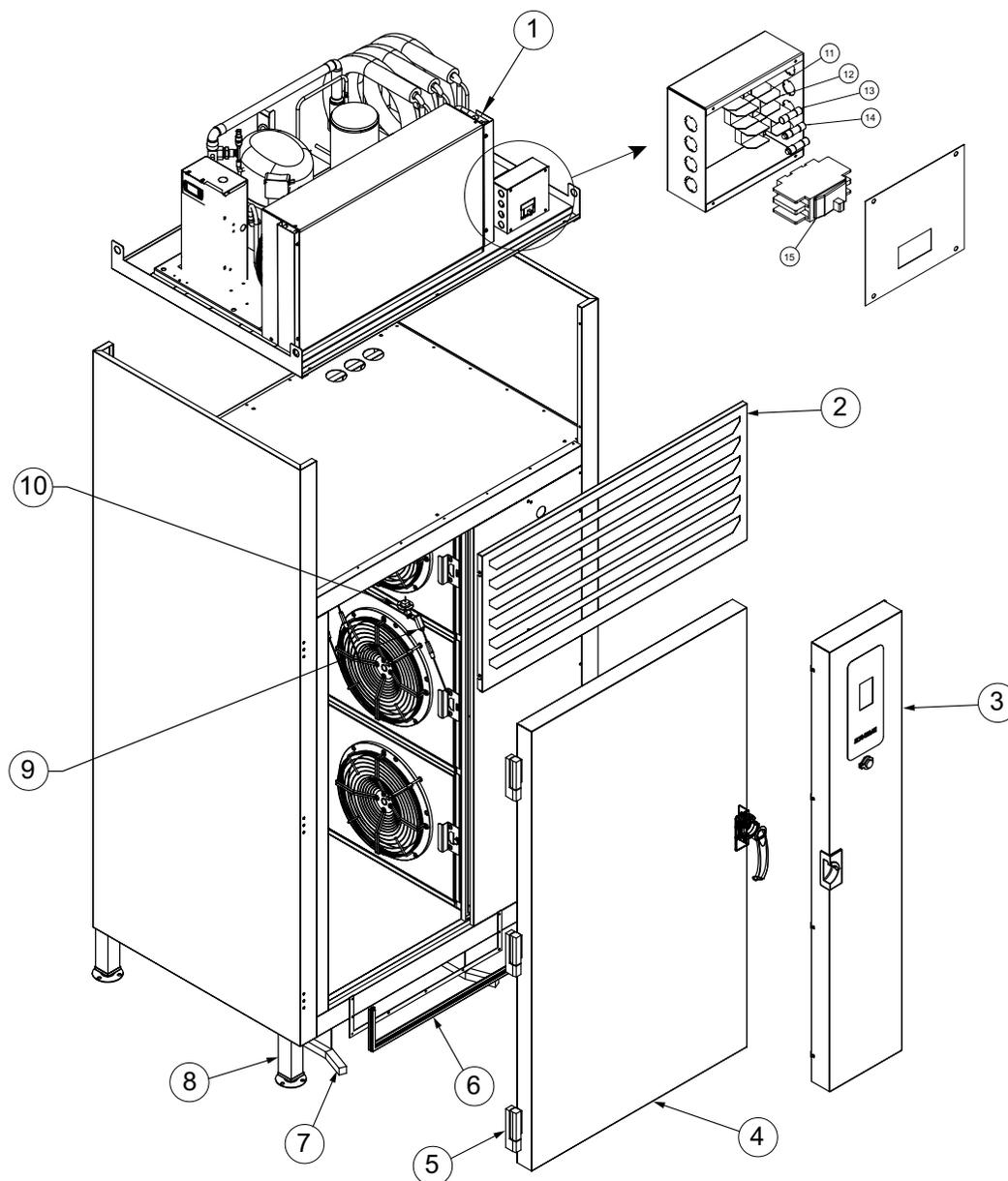
PUERTA DE QC2-100



Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	DR-29990	Conjunto de puerta, mano izquierda	1
	COMUNÍQUESE CON LA FÁBRICA	Conjunto de puerta, mano derecha	1
2	HD-26967	Manilla, puerta, mano izquierda	1
	HD-26966	Manilla, puerta, mano derecha	1
3	HG-36650	Bisagra, ajustable	3
4	GS-29994	Junta, compresión	1
5	GS-29993	Junta, puerta	1
6	HL-29840	Soporte de la sonda de alimentos	3
7	SC-29991	Perno, Phillips de cabeza troncocónica, 8-32 X 1/2	6

INFORMACIÓN DE PIEZAS

INTERIOR DE QC2-100 (SE MUESTRA PUERTA DE MANO IZQUIERDA)



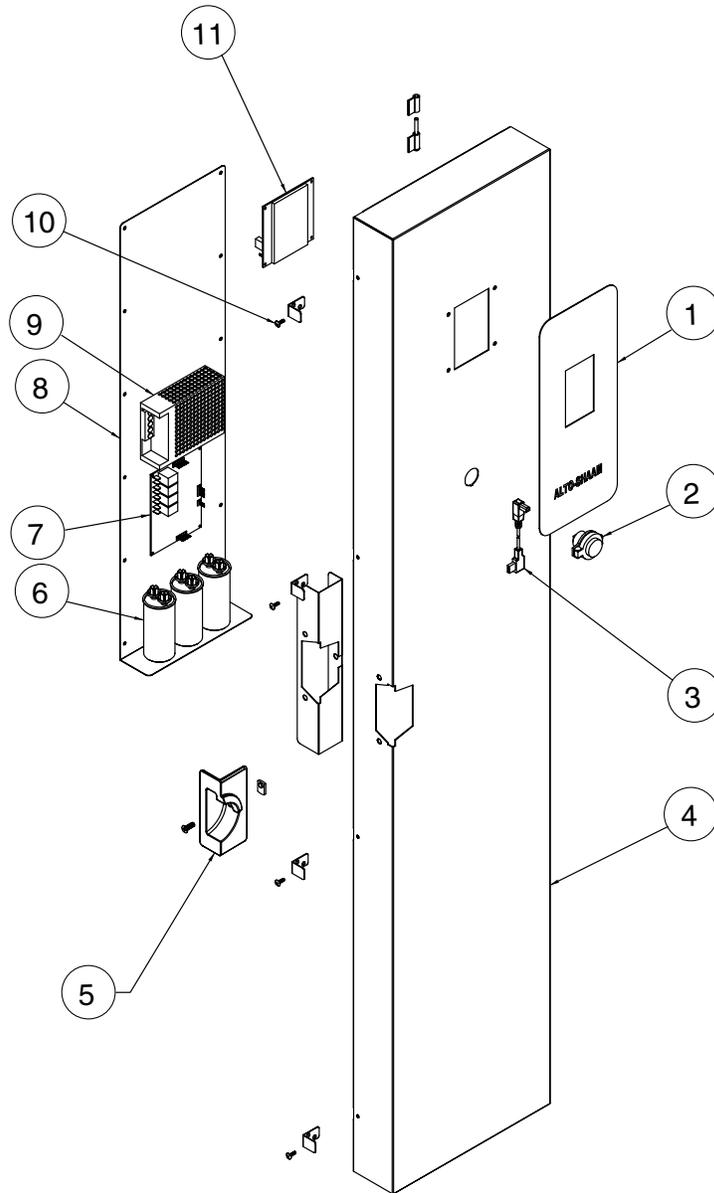
Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	RE-29983	Unidad de condensación, 3 HP 208/230 V 1 fase	1
	RE-35172	Unidad de condensación, 3 HP 208/230 V 3 fase	1
2	PN-29842	Panel de la persiana	1
3	PN-29999	Panel, conjunto de panel de control, mano izquierda	1
	COMUNIQUESE CON LA FÁBRICA	Panel, conjunto de panel de control, mano derecha	
4	DR-29990	Conjunto de puerta, mano izquierda	1
	COMUNIQUESE CON LA FÁBRICA	Conjunto de puerta, mano derecha	
5	HG-36650	Bisagra, ajustable	3
6	GS-29994	Junta, compresión	1
7	COMUNIQUESE CON LA FÁBRICA	Guías para carro	1
8	5016746	Conjunto de patas (juego de 4)	4
	LG-29904	Pata, 152 mm	1
	SC-29824	Perno de tope, 1/4" 0,20" x 5"	4

Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
9	PR-35770	Sonda, conexión rápida	3
10	PR-35486	Sonda, receptáculo	3
11	BK-29919	Bloque, portafusibles, 20 A 300 V CA	1
12	FU-29995	Bloque, portafusibles, 30 A 600 V CA	2
13	FU-29997	Fusible, 15 A, retardo de tiempo, SC-15 300 V 3/4 HP	1
14*	FU-29998	Fusible, 30 A, retardo de tiempo, CCMR-30 600 V CA	2
15*	FU-29996	Disyuntor, 2 polos, 30 A	1
16*	SH-22473	Parrilla metálica de acero inoxidable	1
17*	SA-35079	Tira de preenfriamiento	1
18*	SN-33541	Sensor de la cavidad	1

* NO SE MUESTRA

INFORMACIÓN DE PIEZAS

PANEL DE CONTROL DE QC2-100 (SE MUESTRA MANO IZQUIERDA)



Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	PE-36160	Esquema del panel	1
2	CB-35746	Conector, USB, montaje en panel	1
3	CB-35769	Cable de comunicación USB	1
4	PN-29999	Panel de control, mano izquierda	1
	COMUNÍQUESE CON LA FÁBRICA	Panel de control, mano derecha	1
5	LT-26968	Pestillo de la puerta, mano izquierda	1
	LT-26969	Pestillo de la puerta, mano derecha	1
6	CU-29964	Capacitor, 14MFD, 440 V CA	1
7	CC-36419	Tablero de control	1
8	PN-35934	SopORTE, montaje del ventilador	1
9	BA-29927	Alimentación, 115 V a 12 V CC, 40 W, 60 C temp. func.	1
10	SC-29991	Tornillo, Phillips de cabeza troncocónica 6-32 x 1/2 T/H/P 18-8 acero inoxidable	4
11	CC-36418	Tablero de interfaz de usuario y firmware	1
12*	5017512	Conjunto de timbre	1

* NO SE MUESTRA

RECLAMACIONES Y DAÑOS DURANTE el TRANSPORTE



Todo el equipo de Alto-Shaam se vende con envío F.O.B. (franco a bordo). En el momento en que lo acepta la empresa de transporte, dicho equipo se convierte en propiedad del consignatario.

Si ocurriesen daños durante el envío, será responsabilidad de la empresa de transporte o del consignatario. En dichos casos, la empresa de transporte tiene la responsabilidad de la entrega segura del producto, a menos que se pueda demostrar negligencia por parte del despachador.

1. Haga una inspección oportuna mientras el equipo esté todavía en el camión o inmediatamente después de haberlo trasladado al área de recepción. No espere hasta haber trasladado el producto a una bodega.
 2. No firme ningún documento de flete sin que antes haya hecho un recuento completo y una inspección de todo el producto recibido.
 3. Anote cualquier daño directamente en el recibo de la empresa de transporte.
 4. Asegúrese de que el conductor firme el recibo. Si se niega a hacerlo, deje constancia de ello en el recibo.
 5. Si el conductor no permite que se haga la inspección, escriba lo siguiente en el recibo de entrega:
El conductor rehúsa que se haga la inspección del envío para verificar daños visibles.
 6. Llame por teléfono a la oficina de la empresa de transporte inmediatamente después de encontrar el daño y exija una inspección. Envíe por correo una confirmación de la hora, fecha y persona con quien habló.
 7. Conserve todas las cajas y demás material de embalaje para la futura inspección por parte de la empresa de transporte.
 8. Registre inmediatamente una demanda escrita con la empresa de transporte y adjunte copias de todos los documentos pertinentes.
- Continuaremos con nuestra política de ayudar a nuestros clientes para cobrar las demandas que se hayan registrado adecuadamente y estén vigentes. Sin embargo, no podemos registrar ninguna demanda a nombre del cliente, asumir la responsabilidad de demanda alguna ni aceptar deducciones en el pago del producto debido a dichas demandas.

GARANTÍA LIMITADA

Alto-Shaam, Inc. garantiza solamente al comprador original que cualquier pieza original que presente defectos en cuanto a materiales o mano de obra estará, según lo considere Alto-Shaam, sujeto a las disposiciones que se establecen de aquí en adelante, y se reemplazará por una pieza nueva o reacondicionada.

El período de garantía de las piezas originales es el siguiente:

Para el compresor de refrigeración en Quickchillers™ de Alto-Shaam, cinco (5) años a partir de la fecha de instalación del equipo.

Para el elemento de calefacción en hornos de cocción y mantenimiento Halo Heat®, siempre que el comprador original sea dueño del horno. Esto excluye los equipos que son únicamente de mantenimiento.

Para el resto de las piezas originales, un (1) año a partir de la fecha de instalación del equipo o quince (15) meses a partir de la fecha de envío, lo que ocurra primero.

El período de garantía de la mano de obra es de un (1) año a partir de la fecha de instalación o quince (15) meses a partir de la fecha de envío, lo que ocurra primero.

Alto-Shaam correrá con los gastos de mano de obra normal que se realice en horario de atención estándar, sin incluir horas extraordinarias, vacaciones o cualquier comisión adicional.

Para que sea válida, se debe presentar una reclamación de garantía durante el período de garantía correspondiente. Esta garantía es intransferible.

ESTA GARANTÍA NO SE APLICA A:

1. Calibración.
2. El reemplazo de bombillas de luz, juntas de la puerta o el reemplazo de vidrio por daños de cualquier tipo.
3. Daños en el equipo debido a accidentes, flete, instalación inadecuada o alteración.
4. Equipos usados en condiciones de abuso, uso indebido, descuido o condiciones anormales que incluyen, entre otros, equipos sometidos a productos químicos fuertes o inapropiados como compuestos que contengan cloruros o sales cuaternarias, agua de mala calidad o equipos con números de serie que falten o que estén alterados, pero sin limitarse a lo anterior.
5. Los daños derivados como resultado directo de la mala calidad del agua, el mantenimiento inadecuado de los generadores de vapor y/o las superficies afectadas por la calidad del agua. La calidad del agua y el mantenimiento necesario del equipo generador de vapor serán responsabilidad del propietario/operario.
6. Los daños ocasionados por el uso de cualquier agente limpiador que no sea Combitherm® de Alto-Shaam, incluidos, entre otros, los daños por cloro u otros agentes químicos dañinos. **Se recomienda encarecidamente usar el limpiador Combitherm® de Alto-Shaam en los hornos Combitherm®.**
7. Cualquier pérdida o daño debido a un funcionamiento defectuoso, lo que incluye pérdida del producto, de alimentos, de ganancias, o bien, daños emergentes o incidentales de cualquier tipo.
8. Equipo modificado de cualquier manera a partir del modelo original, sustitución de componentes distintos a los autorizados por la fábrica, retiro de componentes incluyendo las patas, o la adición de componentes de cualquier tipo.

Esta garantía es exclusiva e invalida cualquier otra garantía, expresa o implícita, incluyendo las garantías implícitas de comerciabilidad e idoneidad para fines específicos de un objeto específico. En ningún caso Alto-Shaam será responsable por la pérdida de uso, pérdida de ingresos o ganancias, o la pérdida del producto, ni por ningún daño indirecto, especial, incidental o emergente. Nadie que no sea un trabajador de Alto-Shaam, Inc. está autorizado a modificar esta garantía ni podrá contraer ninguna otra obligación ni responsabilidad con relación al equipo de Alto-Shaam.



Entrada en vigencia: 01.11.12

ANOTE LOS NÚMEROS DE MODELO Y DE SERIE DE LA UNIDAD PARA UNA FÁCIL REFERENCIA. SIEMPRE INDIQUE LOS NÚMEROS DE MODELO Y DE SERIE EN SU CORRESPONDENCIA RELATIVA A LA UNIDAD.

Modelo: _____ Fecha de instalación: _____
Voltaje: _____ Adquirida en: _____
Número de serie: _____

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • EE.UU.
Teléfono: 262.251.3800 • 800.558.8744 EE.UU./CANADÁ Fax: 262.251.7067 • 800.329.8744 SÓLO EE.UU.

www.alto-shaam.com

IMPRESO EN EE.UU.