

Características Técnicas

Descrição

Balcão Refrigerado / Vitrine Refrigerada

Modelos : DR / DSR / DBR / DMR

Potência (W) 200W

Consumo kW/h dia 1.6

Consumo kW/h mês 48

Obs. Consumo de energia medida c/ referência na IEC 62552-1.0:2007 e ISO 23953-2:2009

(critério:Horario comercial 8 horas,após a estabilização da temperatura interna sem abertura de portas).

Classe climática 4: corresponde a condições ambiente de temperatura de 16 a 32 °C

e umidade relativa do ar 55% conforme a norma ISO 23953-2: 2009.

Carga máxima por prateleira : 6 kgs



Recomendações importantes

1-Fabricado para funcionar em condições climáticas até 32°C e umidade relativa do ar de 55%.

2-O desempenho deste equipamento são determinados para um ambiente controlado e climatizado. Portanto, ambientes sem climatização haverá perda significativa de rendimento.

3-O local de instalação deverá ter boa circulação de ar; Nunca feche as ranhuras frontais e traseiras das vitrines, deixando-as livre para melhoria do sistema de resfriamento do compressor.

4-Em períodos de desuso , é imprescindível que a vitrine esteja perfeitamente higienizada e **desligada**, com o plugue retirado da tomada e com a porta aberta.

5-Em dias que a umidade do ar estiver muito elevada(dias de chuva por exemplo) é comum haver uma condensação maior que o notado em outros dias. Isto pode ocorrer em vista do diferencial de temperatura(interna x externa) e não se trata de um defeito de fabricação e sim um fenômeno natural do clima.

6-Em ambientes climatizados, a condensação do ar é sensivelmente minimizada.

7-Nunca forre as prateleiras com plásticos ou similar ; isto impedirá a livre circulação do ar frio no interior da vitrine, comprometendo o seu bom desempenho.

8-O cordão de alimentação não deve ficar exposto , pois sua ruptura acidental poderá causar , além da interrupção do fornecimento de energia elétrica, risco á saúde e segurança dos usuários. Procure efetuar a ligação do cabo em pontos onde não haja circulação de pessoas ou objetos.

Omega

www.omegabcd.com.br

Atenção!

Este aparelho não se destina á utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes á utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

BCD Indústria e Comércio de Equipamentos para:
Bares, Hotéis e Restaurantes Ltda.
Av. Maria Servidei Demarchi , 450
09820-000 São Bernardo do Campo SP Brasil
Fones: 11 4352-5810 / 2786 7853
sac@omegabcd.com.br

Recomendações importantes - continuação

9- Antes de utilizar pela primeira vez, deixe-a funcionando vazia por um período mínimo de 2 horas para que atinja a temperatura ideal para seu perfeito funcionamento.

10-O mesmo deve ser feito quando se efetuar a limpeza.

11-Não é recomendável a ligação deste equipamento junto á outro na mesma tomada (exemplo: uso de benjamim ou extensão).

Limpeza e Conservação

Não esguiche água para que não molhe a parte elétrica ou mecânica da vitrine, bem como não utilize produtos químicos ou abrasivos tais como: álcool, querosene, solventes, para efetuar a limpeza.

Ligue-o, deixando-o funcionar por um período mínimo de 2 horas e recolque os produtos.

Efetue a limpeza do condensador a cada 90 dias utilizando um pincel (o condensador fica na parte da traseira, remova a tampa perfurada preta com auxilio de uma chave)



Obs: desligue o equipamento da tomada antes

Degelo

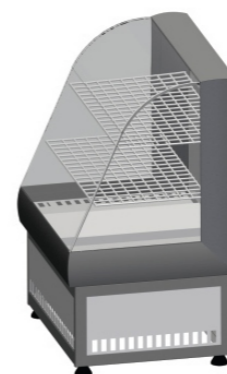
O degelo ocorre naturalmente pelo ciclo do controlador de temperatura, ou seja quando o controlador desliga por atingir a temperatura o evaporador inicia seu degelo naturalmente.

Manual de instruções

Omega

estufas e vitrines

vitrine refrigerada



Atenção!

Leia atentamente as recomendações contidas neste manual. Este equipamento **não** é bivolt, verifique a tensão (127 ou 220 V) antes de ligar na tomada.

revisão: 10/04/2017

Ocorrências de Defeitos

Caso o produto apresente algum problema de funcionamento, efetue as correções recomendadas abaixo, antes de abrir um chamado.

Ocorrido	Causa Provável	Solução
O equipamento não liga	a) Tomada com mau contato, ou sem energia elétrica b) Fusível queimado ou disjuntor desligado c) Cabo elétrico danificado	a)Corrija o defeito da tomada do estabelecimento b)Substitua o fusível ou ligue o disjuntor do estabelecimento c)Contactar um assistente técnico para efetuar a substituição
Não gela o suficiente	a) Mercadorias mal distribuídas b) Mercadorias obstruindo a entrada ou saída de ar c) Porta está sendo aberta com muita frequência d) equipamento sem circulação de ar	a)Redistribua melhor as mercadorias deixando espaço para o ar frio circular entre os produtos b)Respeite o limite de carga . c)Abra somente o indispensável d)Veja recomendações - itens 2 e 3
O equipamento está suando	a) Umidade do ar muito elevada b) mercadorias sendo colocadas quentes	a) Normal em certas épocas do ano (clima úmido) b) Deixar os alimentos esfriar antes
O equipamento perdeu eficiência	a) o condensador está obstruído b) baixa quantidade de produtos dentro	a) Efetue a limpeza com um pincel b) abasteça o equipamento com mercadoria,melhora o desempenho

Parabéns pela aquisição!

Você adquiriu uma vitrine refrigerada Omega fabricado com cuidado e carinho.

Em conformidade com a portaria 371 do INMETRO, referente certificação de segurança.

Guarde a nota fiscal de compra; ela será necessária caso precise utilizar os serviços de assistência técnica Omega no período de garantia.

Favor não remover a etiqueta de identificação do produto, nela constam informações importantes em caso de necessidade de reparos.

Utilização

A vitrine destina-se a exposição e conservação de bolos, doces gelados, tortas, confeitados em geral e lanches natural, a uma temperatura aproximada de 5° C a 10°C.

Para ligar e desligar sua vitrine refrigerada, basta conectar ou desconectar o plugue da tomada.

Sempre que desligar a vitrine, aguarde pelo menos 5 minutos

Informativo

As especificações e informações deste manual são fornecidas somente para uso informativo e estão sujeitas a alterações a qualquer momento sem prévio aviso. Periodicamente a Omega faz alterações e /ou melhorias em todos os seus produtos.

A Omega não se responsabiliza por qualquer erro seja gráfico ou imperfeições contidas neste manual .

Garantia

Atenção!

Todos os equipamentos tem uma garantia legal de 90 dias + 90 dias garantial contratual (funcional) a partir da data de compra e emissão da Nota Fiscal, após este período deverá ser encaminhado para o endereço ao lado,o envio fica por conta do Cliente.

Problemas causados por mau uso e /ou instalação elétrica inadequada não serão cobertos pela garantia.

Também não são cobertos pela garantia:

Vidros

Lâmpadas

Dados do Proprietário:

Nome

Endereço

Cidade/Estado

NF