Manual de usuario para Mesas

Modelos

Salad Prep Table
Mega Top Table
Pizza Prep Table
Chef Base
Under counters & Worktop Tables
Deep Undercounter Table

Fecha: 28-03-2019

ÍNDICE

TABLA ESPECIFICACIONES....2
INTRODUCCIÓN....4
1.1 Introducción a los equipos y modelos....4
1.2 Información de seguridad....4
1.3 Para R290 (Propano) unidades de refrigeración....4
INSTALACIÓN....7
2.1 Información General....7
2.2 Transporte, manejo, desempaque y localización....8
2.3 Uso y restricciones....8
2.4 Placa de identificación del Fabricante....9
2.5 Instalación y Ensamble....10
2.6 Conexiones....10
OPERACIÓN....11
3.1 Información General....11
3.2 Descripción del panel de control....11
3.2.1 Termostato analógico....11
3.2.2 Control electrónico....12
3.2.3 Control Electrónico para modelos de congelación (IR33+)....13
3.3 Configuraciones del Equipo....14
3.3.1 Configuraciones y programas para modelos de congelación.....14
3.3.2 Configuraciones y programas para modelos de congelación....15
MANTENIMIENTO....17
4.1 Reglas de seguridad general....17
4.2 Rutina de limpieza y mantenimiento del equipo....17
4.2.1 Limpiando el condensador....17
4.2.2 Limpieza del empaque plástico....18
4.2.3 Drenado....18
4.3 Disposición del equipo....18
SOLUCIONANDO PROBLEMAS....19
5.1 Solucionando problemas....19
DIAGRAMA ELECTRICO....20

TABLA ESPECIFICACIONES

TIPO UNIDAD	TAMAÑO	APLICACION	TIPO GAS	CANTIDAD GAS (Oz.)	VOLTAJE (V)	AMPERAJE (A)
UNDER COUNTER TOP & WORK TOP TABLES	27	REFRIGERACIÓN	R-134 A	8.8	115	2.7
					220	1.9
	36	REFRIGERACIÓN	R-134 A	8.8	115	5
					220	3.5
	48	REFRIGERACIÓN	R-134 A	9.8	115	5
					220	3.5
	60	REFRIGERACIÓN	R-134 A	9.8	115	5
					220	3.5
	72	REFRIGERACIÓN	R-134 A	9.8	115	5
					220	3.5
UNDER COUNTER TOP & WORK TOP TABLES	27	CONGELACIÓN	R-404 A	9.5	115	8.2
					220	4.2
	48	CONGELACIÓN	R-404 A	19.4	115	8.5
					220	4.2
	60	CONGELACIÓN	R-404 A	19.4	115	8.5
					220	4.2
UNDER COUNTER TOP & WORTOP TABLES	27	CONGELACIÓN	R-290	2.8	115	8.2
					220	4.2
	48	CONGELACIÓN	R-290	4.9	115	8.5
					220	4.2
	60	CONGELACIÓN	R-290	4.9	115	8.5
					220	4.2
SALAD PREP TABLE	27	REFRIGERACIÓN	R-134 A	8.8	115	2.7
					220	1.9
	36	REFRIGERACIÓN	R-134 A	8.8	115	5
					220	3.5
	48	REFRIGERACIÓN	R-134 A	9.8	115	5
					220	3.5
	60	REFRIGERACIÓN	R-134 A	9.8	115	5
					220	3.5
	72	REFRIGERACIÓN	R-134 A	9.8	115	5
					220	3.5
MEGA TOP TABLE	27	REFRIGERACIÓN	R-134 A	8.8	115	2.7
					220	1.9
	36	REFRIGERACIÓN	R-134 A	8.8	115	5
					220	3.5
	48	REFRIGERACIÓN	R-134 A	9.8	115	5
					220	3.5
	60	REFRIGERACIÓN	R-134 A	9.8	115	5
					220	3.5
	72	REFRIGERACIÓN	R-134 A	9.8	115	5
					220	3.5

TIPO UNIDAD	TAMAÑO	APLICACIÓN	TIPO GAS	CANTIDAD GAS (Oz.)	VOLTAJE (V)	AMPERAJE (A)
PIZZA PREP TABLE	46	REFRIGERACIÓN	R-134 A	10.6	115	5
					220	3.5
	67	REFRIGERACIÓN	R-134 A	10.6	115	5
					220	3.5
	93	REFRIGERACIÓN	R-134 A	11.9	115	5
					220	3.5
CHEF BASE	52	REFRIGERACIÓN	R-134 A	10.2	115	2.7
					220	1.8
	56-60	REFRIGERACIÓN	R-134 A	10.2	115	2.7
					220	1.8
	72	REFRIGERACIÓN	R-134 A	10.2	115	5
					220	2.8
	84	REFRIGERACIÓN	R-134 A	10.2	115	5
					220	2.8
	94	REFRIGERACIÓN	R-134 A	10.2	115	5
					220	2.8
SIDE COND & DEEP UNDERCOUNTER TABLE	46	REFRIGERACIÓN	R-134 A	10.6	115	5
					220	3.5
	67	REFRIGERACIÓN	R-134 A	10.6	115	5
					220	3.5
	93	REFRIGERACIÓN	R-134 A	11.9	115	6.5

INTRODUCCIÓN

1.1 Introducción a los equipos y modelos

Mesas de preparación presenta mejor diseño, rendimiento y eficiencia a diferencia de su clase.

Las Mesas de preparación ofrecen un espacio de trabajo limpio, cómodo y resistente al mismo tiempo ofrecen un eficiente y confiable sistema de refrigeración.
Todas de acero inoxidable interior y exterior, con aislamiento de alta densidad, las puertas de cierre automático y manteniéndola abierta a 120°, característica para la mejor conveniencia

- Puertas de cierre automático para asegurar la máxima eficiencia.
- Puerta gruesa con incrustaciones de diseño para proteger las juntas.
- Calibre 18 en parte superior de acero inoxidable para mayor durabilidad.
- Rieles para deslice del compresor para capacidad de servicio.
- Evaporador de gas caliente en la bandeja recolectora para una condensación eficiente.

1.2 Información de seguridad



PELIGRO: El equipo debe ser apagado y desconectado de la fuente de alimentación cuando realizar el mantenimiento, reparación o limpieza de la unidad condensadora.
Si la máquina sigue funcionando cuando está apagado, desconecte la alimentación principal antes de desenchufar la máquina.
Cuando vaya a realizar alguna operación de mantenimiento, reparación y/o limpieza se debe apagar y desconectar el equipo del suministro de energía.



ADVERTENCIA: La garantía de la maquina y el compresor se anulan debido a la instalación eléctrica inadecuada.
No introdusca alimentos calientes, productos quimicos o corrosivos, drogas o botellas destapadas.

1.3 Para R290 (Propano) unidades de refrigeración



ADVERTENCIA: Esta unidad usa R-290(propano) como refrigerante. Estos refrigerantes de hidrocarburos son altamente compatibles con el medio ambiente pero también son inflamables y combustibles. Por favor lea este manual minuciosamente antes de instalar y operar la unidad. Por favor tome medidas de precaución para evitar el riesgo de incendio o exposión.

POR FAVOR, VEA LA ETIQUETA DENTRO DEL GABINETE PARA COMPROBAR TIPO DE REFRIGERACIÓN Y VOLUMEN.	
	**PELIGRO –** Riesgo de incendio o explosión. Utiliza refrigerante inflamable. No utilice dispositivos mecánicos para descongelar el refrigerador. No perfore la tubería de refrigerante.
	**PELIGRO -** Riesgo de incendio o explosión. Utiliza refrigerante inflamable. Solo puede ser reparado por personal capacitado. No perfore la tubería de refrigerante.
	**PRECAUCION -** Riesgo de incendio o explosión. Deséchese adecuadamente de acuerdo con las regulaciones federales o locales. Utiliza refrigerante inflamable.
	**PRECAUCION -** Riesgo de incendio o explosión. Utiliza refrigerante inflamable. Consulte el manual de reparación/guía del usuario antes de intentar reparar este producto. Deben seguirse todas las precauciones de seguridad.
	**PRECAUCION -** Riesgo de incendio o explosión debido a la perforación de la tubería de refrigerante; siga las instrucciones de manejo cuidadosamente. Utiliza refrigerante inflamable.
	**ADVERTENCIA** - Mantenga la abertura de ventilación en el gabinete del aparato o en la estructura libre de obstrucciones. - No utilice dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar el proceso de descongelación que nos sean los recomendados por el fabricante. - No ocasione daños al circuito de refrigeración. - No use dispositivos eléctricos dentro de los compartimientos de almacenamiento de alimentos del aparato, a menos que sean del tipo recomendado por el fabricante.

⚠ ADVERTENCIA

- Maneje la unidad con cuidado para evitar daños graves al sistema de refrigeración.
- La tubería de refrigerante, el condensador y los serpentines del evaporador son fácilmente propensos a dañarse al manipular, mover, instalar y limpiar la unidad, lo que puede provocar un incendio o incluso una explosión.
- El refrigerante que sale de las tuberías podría incendiarse o causar una lesión en los ojos. Si se detecta una fuga, evite las llamas abiertas o las posibles fuentes de ignición y ventile la habitación en la que se encuentra el aparato durante varios minutos.
- Para evitar la creación de una mezcla inflamable de gas y aire en caso de una fuga en el circuito de refrigeración, el tamaño de la habitación en la que se coloca el aparato depende de la cantidad de refrigerante utilizado. La cantidad de refrigerante en su aparato particular se muestra en la etiqueta dentro del gabinete.



Este aparato contiene una pequeña cantidad de propano (R-290) un gas con alta compatibilidad ambiental, pero también es combustible. Al transportar e instalar el aparato, se debe tener cuidado para asegurar que ninguna parte del circuito de refrigeración esté dañada.

- Nunca encienda un aparato que muestre signos de daño. En caso de duda, póngase en contacto con un profesional calificado.
- En caso de cualquier actividad peligrosa, como un incendio o una explosión, aleje la unidad de cualquier fuente de ignición a un área bien ventilada.
- Un técnico calificado que esté familiarizado con los estándares de seguridad, que además de comprender y conocer los refrigerantes inflamables, debe realizar el servicio y las reparaciones adicionales.
- Todos y cada uno de los técnicos que manejan estas unidades deben estar equipados con equipo y equipo de protección personal adecuado y cumplir con las medidas de seguridad y precauciones adecuadas para evitar el riesgo de incendio o explosión.

INSTALACIÓN

2.1 Información General

En el equipo usted encontrara los siguientes simbolos y/o etiquetas que le ayudaran a identificar peligros y/o informacion util relacionada con su equipo.





















2.2 Transporte, manejo, desempaque y localización

Al momento de recibir su equipo, verifique el empaque en búsqueda de daños que pudieran haber ocurrido durante el transporte del mismo. Inspeccione de manera visual el exterior del empaque, si el mismo se encuentra dañado, abra e inspeccione, delante de la empresa transportadora, todo el equipo. Cualquier daño debe ser anotado y reportado en el recibo de entrega de la empresa transportadora.

IMPORTANTE: Una vez que se haya retirado todo el material del empaque, revise por la parte posterior del equipo el compartimiento del compresor. Inspeccione visualmente el sistema de refrigeración y asegúrese que las tuberías no estén dobladas y que no presenten alguna fisura, asegúrese que la base esté intacta.

Si al momento de abrir el empaque existe un daño oculto en el equipo, notifíquelo de inmediato a la empresa transportadora mediante un llamado telefónico así como también de manera escrita. Solicite una inspección por parte de la compañía transportadora si el equipo está dañado. Conserve todo el material de embalaje hasta que se haya realizado la inspección, contacte al proveedor con el que adquirió su equipo.

2.3 Uso y restricciones

EL equipo no está diseñado para fines personales, familiares o del hogar, y su venta para esos fines no está prevista. En el caso de que el equipo se utiliza con tal fin, esta garantía será nula de pleno derecho, y el equipo se considerará que se han vendido "como es, donde es" sin garantía de ningún tipo, incluyendo, sin limitación, cualquier garantía de título, no infracción, los comerciantes la capacidad o aptitud para un propósito en particular.

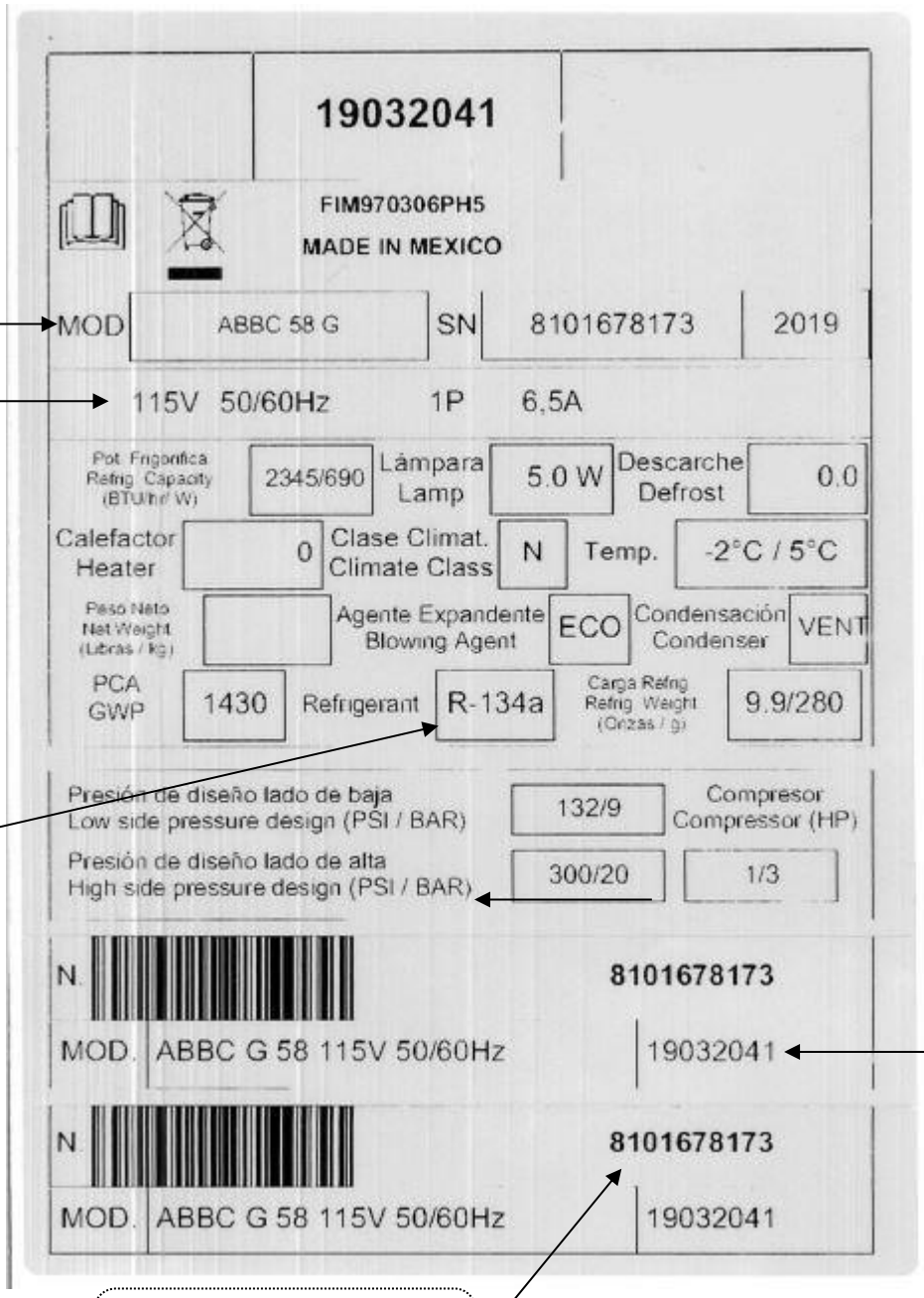
Los equipos cumplen con los estándares de las normas UL y NSF-7

Si usted quiere saber más acerca de otras restricciones relacionadas con el equipo vea la garantía.

2.4 Placa de identificación del Fabricante

La placa de datos se encuentra dentro del gabinete, cerca de la parte superior delantera, a la izquierda. Bajo ninguna circunstancia debe quitar la placa de datos de la unidad. La placa de datos es esencial para identificar las características particulares de su máquina y es de gran beneficio para los instaladores, operadores y personal de mantenimiento. Se recomienda que, en caso de que se retira la placa de datos, copie la información esencial en este manual para referencia antes de la instalación.

Remoción de la placa de datos anulará la garantía.



2.5 Instalación y Ensamble

Las unidades presentadas en este manual están diseñadas para uso interior solamente. Asegúrese de que la ubicación elegida tiene un piso lo suficientemente fuerte para soportar el peso total de la unidad y contenidos. Para la operación más eficiente, asegúrese de proveer buena circulación de aire dentro y fuera de la unidad.

Dentro del gabinete:

La primera limpieza debe hacerse cuando Desempaque el aparato y antes de encenderlo. Limpie con agua y un detergente suave. Cuando esté limpio y seco, inserte los accesorios en los lugares apropiados, para el mejor aprovechamiento del usuario.

Fuera del gabinete:

Asegúrese que la unidad tenga buena circulación de aire alrededor de él. Evite rincones calientes y lugares cerca de estufas y hornos. Se recomienda instalar la unidad a no menos de 2 " de cualquier pared. El lugar donde se coloca el refrigerador debe estar ventilado y limpio, evitando que el ventilador de la unidad condensadora absorba materiales que luego se depositan en las láminas del condensador y bobina, que puede producir fallas.

La unidad no debe ser instalada bajo temperaturas ambientales superiores a 100 ° F.

Si la humedad relativa es superior al 60%, los marcos de las puertas pueden sudar agua. Esto no es un mal funcionamiento de la unidad.

2.6 Conexiones

Tome en cuenta los datos sobre el amperaje y voltaje que aparecen en la placa matricula del equipo.

Es indispensable que la instalación eléctrica del usuario cumpla con los requerimientos y normatividades eléctricas nacionales y locales correspondientes al lugar donde se instalara el aparato.

El equipo debe ser instalado en un circuito protegido por sobrecargas y/o cortos circuitos así como por variaciones de voltaje.

IMPORTANTE: El contacto o enchufe debe tener conductor de tierra física obligatoriamente.

La unidad debe ser conectada a tierra y conectado según normativas electricas nacionales y locales vigentes.

OPERACIÓN

3.1 Información General

La buena circulación de aire dentro del gabinete es crítico. No obstruya el flujo de aire de los ventiladores. Coloque el equipo a no menos de 2 pulgadas (2'') de espacio a lo largo del frente, parte posterior y los lados como separacion para una ventilacion adecuada.

3.2 Descripción del panel de control

3.2.1 Termostato analógico

MODELOS DE REFRIGERACIÓN

Antes de conectar la unidad a la corriente eléctrica, verifique que el termostato no está en la posición OFF (la posición del termostato debe ser distinta de cero).Si el termostato está en la posición OFF, el compresor no funcionará. Tenga en cuenta, las luces indicadoras del ventilador, evaporador tendran corriente mientras el termostato esté en la posición OFF.

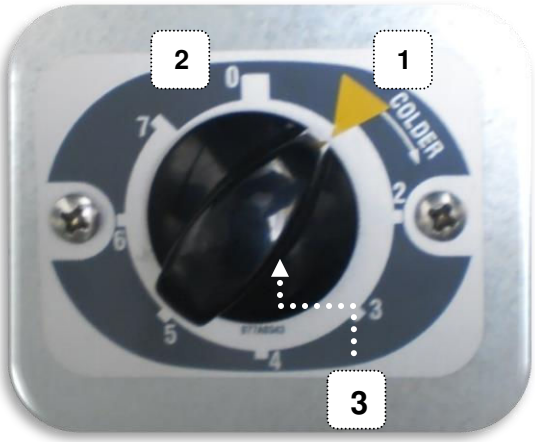
La perilla del termostato es el controlador de temperatura. Este se encuentra dentro del gabinete. Por favor asegúrese que la perilla del termostato está apuntando a la flecha amarilla (Figura 3).Esta posición es recomendada por la fábrica para asegurar el funcionamiento correcto del equipo (véase la figura #1).

FIGURE 1



El termostato se encuentra dentro de la unidad en el lado derecho

FIGURE 2



1. Para un mejor desempeño la perilla debe estar apuntando la marca amarilla.
2. Coloque le termostato en cero, el compresor no funcionara.
3. Perilla para ajustar configuración de termostato
4. Perilla en posición #1, para la temperatura más cálida, y perilla en posición #7 para la temperatura más fría.

Nota:

Tenga en cuenta, si cambia a una posición diferente el valor del termostado al que recomendamos desde fábrica, los parametros de temperatura cambiaran.

La posición del interruptor cerca del número uno, le da más cálida temperatura y la posición de la perilla cerca del número siete, da temperatura más fría.

3.2.2 Control electrónico

MODELOS DE CONGELACIÓN

Después de conectar su unidad, active el interruptor situado en el controlador. La pantalla se encenderá mostrando la temperatura dentro de la unidad. Además, los iconos del compresor y del ventilador destellarán durante un período de tres minutos. Después de este retraso, la unidad comenzará de enfriamiento.

Verificar que no tienes ninguna alarma en el regulador de temperatura. Si después de encienda el equipo el controlador muestra el icono de alarma o un código de error, solicite servicio técnico. Te ayudarán a solucionar el problema.

FIGURE 3

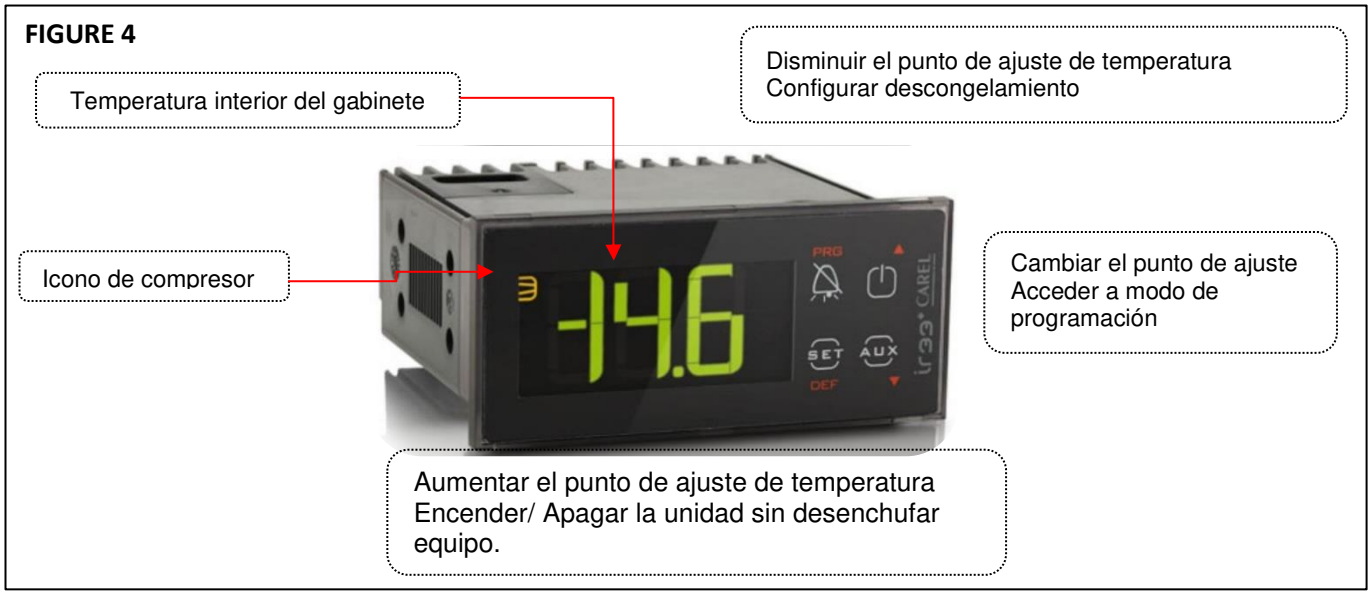


3.2.3 Control Electrónico para modelos de congelación (IR33+)

Los parámetros pueden modificarse por medio del teclado frontal.

El acceso varía en función del tipo de parámetro de que se trate: punto de ajuste, parámetros de uso frecuente (F) o parámetros de configuración (C). En la tabla de parámetros se indica el tipo de parámetro. El acceso a los parámetros de configuración está protegido con una contraseña que impide que se modifiquen de manera accidental o que los modifi quen personas no autorizadas. Con la contraseña de los parámetros de configuración también es posible acceder a todos los parámetros del controlador y modificarlos.

FIGURE 4



3.3 Configuraciones del Equipo

3.3.1 Configuraciones y programas para modelos de congelación.

Cambiando el Set Point (ajuste de temperatura)

El controlador tiene un SET POINT de temperatura programado de fábrica para garantizar el correcto funcionamiento del equipo. Si usted lo desea, puede cambiar el SET POINT de temperatura. Para ello, siga los pasos:

1. Pulse el botón de SET durante 2 segundos. Usted verá un número parpadeando, suelte el botón, el número parpadeando es el valor del SET POINT de temperatura.



2. Si deseas aumentar el valor del SET POINT para una nueva temperatura, presione el botón de flecha hacia arriba. Pulse este botón para alcanzar el valor deseado, suelte el botón y luego presione el botón de SET para guardar el nuevo valor.



Nota:

El valor maximo que el control puede mostrar es en refrigeradores: 5°C (40°F)

3. Si desea disminuir el valor del SET POINT para una nueva temperatura, presione el botón de flecha hacia abajo. Pulse este botón para alcanzar el valor deseado, suelte el botón y luego presione el botón de SET para guardar el nuevo valor.

Nota:



El valor minimo que el control puede mostrar es en refrigeradores: -1°C (30°F)

Deshielo Manual

Para selecionar el deshielo manual, mantener precionado el boton de flecha hacia abajo abajo por 5 segundos. El icono del deshielo parpadeara y se mostrara en la pantalla. Cuando el icono deje de parpadear el equipo estara en modo de deshielo.



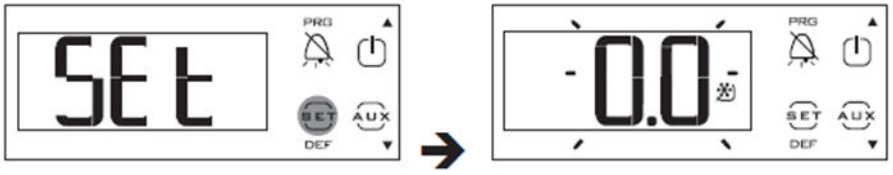
Para salir del modo deshielo mantener presionado por 5 segundos el boton de la flecha hacia abajo.el icono de dehsielo se apagara. Esperar 2 minutos para que el compresor comience a funcionar.

3.3.2 Configuraciones y programas para modelos de congelación

Modificación del punto de ajuste

Para modificar el punto de ajuste St (predeterminado = 0°C):

1. Pulse Set durante más de 1 segundo;en el display aparece Set seguido del valor actual de St.
2. Pulse UP/DOWN para desplazarse hasta el valor que desee.
3. Pulse Set para guardar el nuevo valor de St.

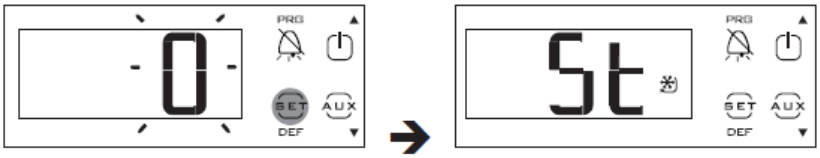


Modificación de los parámetros de tipo F

En los parámetros de tipo F se incluyen el punto de ajuste, el diferencial,el intervalo de monitorización de la temperatura, el intervalo entre desescarchados, la temperatura de fi nal de desescarchado, el tiempo degoteo, los umbrales de alarma, los tiempos de omisión de las alarmas, etc.
Véase la tabla de parámetros.

Procedimiento:

1. Pulse Prg/Mute una o varias veces para que se muestre la vista estándar del display.
2. Mantenga pulsado Prg/Mute más de 3 segundos (en caso de alarma, primero se silencia el zumbador); en el display se mostrará el código PS (contraseña) y el número 0.
3. Pulse Set para que aparezca el parámetro St.
4. Pulse UP o DOWN hasta que aparezca el parámetro cuyo valor quiera modificar. Conforme se desplace por el display, se iluminará el icono que representa la categoría a la que pertenece el parámetro (véanse la tabla siguiente y la tabla de parámetros).
5. Pulse Set para ver el valor del parámetro.
6. Pulse UP/DOWN hasta que aparezca el valor deseado.
7. Pulse Set para guardar provisionalmente el nuevo valor en la memoria y regresar a la vista del código del parámetro.
8. Repita las operaciones de la 4) a la 7) para modificar otros parámetros.
9. Para guardar definitivamente los nuevos valores de los parámetros y salir del procedimiento de modifi cación de parámetros, pulse Prg/Mute durante 5 segundos.

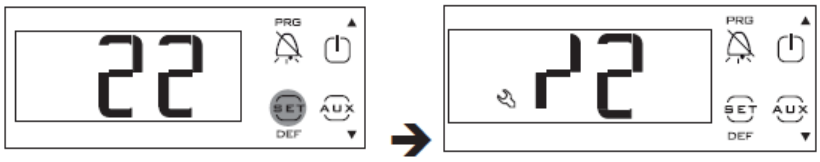


Modificación de los parámetros de tipo C

En los parámetros de tipo C se incluyen los parámetros de tipo F y todos los demás parámetros del controlador.

Procedimiento:

1. Pulse Prg/Mute una o varias veces para que se muestre la vista estándar del display.
2. Mantenga pulsado Prg/Mute más de 3 segundos (en caso de alarma, primero se silencia el zumbador); en el display se mostrará el código PS (contraseña) y el número 0.
3. Pulse UP/DOWN e introduzca la contraseña: 22. Pulse Set para que aparezca el parámetro /2.
4. Pulse UP o DOWN hasta que aparezca el parámetro cuyo valor quiera modificar.Conforme se desplace por el display, se iluminará el iconoque representa la categoría a la que pertenece el parámetro (véanse la tabla siguiente y la tabla de parámetros).
5. Pulse la tecla Set para ver el valor del parámetro.
6. Pulse UP/DOWN hasta que aparezca el valor deseado.
7. Pulse Set para guardar provisionalmente el nuevo valor en la memoria y regresar a la vista del código del parámetro.
8. Repita las operaciones de la 4) a la 7) para modifi car otros parámetros.
9. Para guardar definitivamente los nuevos valores de los parámetros y salir del procedimiento de modificación de parámetros, pulse Prg/Mute durante 5 segundos.



Atención:

• Todos los cambios realizados se perderán si se interrumpe el suministro eléctrico del controlador antes de pulsar Prg/mute.
• En ambos procedimientos de modifi cación de parámetros (F y C)
es preciso pulsar Prg/mute durante 5 segundos para que los valores
nuevos se guarden en la memoria. En el procedimiento de modifi cación del punto de ajuste, el nuevo valor se guarda en la memoria una vez que se pulsa Set para confirmar la operación.

SI NECESITA MÁS INFORMACIÓN, PÓNGASE EN CONTACTO CON EL SOPORTE TÉCNICO.

MANTENIMIENTO

4.1 Reglas de seguridad general

Cualquier negligencia con los procedimientos de limpieza del compresor puede anular la garantía y generar un costo del reemplazo del compresor.

Para la limpieza del acero inoxidable use paños suaves o esponjas. Nunca usar esponjas metalicas, cepillos de alambre o algun tipo de lija.

4.2 Rutina de limpieza y mantenimiento del equipo

La limpieza debe ser a base de limpiadores alcalinos o libres de cloro. Cualquier limpiador que contenga cloruros dañará la película protectora del acero inoxidable. Los cloruros son también comúnmente encontrados en agua dura, sales y productos de limpieza domésticos e industriales. Si se utilizan limpiadores que contengan cloruros asegúrese de enjuagar varias veces la superficie y seque bien al finalizar. La limpieza de rutina del acero inoxidable puede hacerse con agua y jabón. Las manchas o la grasa extremas deben limpiarse con un paño no abrasivo. También hay limpiadores de acero inoxidable disponibles que se pueden restaurar y conservar el acabado de la capa protectora de los aceros.

Nunca use una solución de limpieza a base de ácido. Muchos productos alimenticios tienen un contenido ácido que puede deteriorar el acabado. Asegúrese de limpiar los todos los productos alimenticios de cualquier superficie de acero inoxidable.

4.2.1 Limpiando el condensador

Desconecte la máquina. Quite el panel delantero inferior y cuidadosamente deslice hacia afuera la unidad condensadora.

La bobina del condensador requiere una limpieza regular; recomendado cada 30 a 60 días, dependiendo de la acumulación de polvo y grasa. Si la acumulación en la bobina consiste de sólo de polvo ligero y residuos la bobina del condensador puede limpiarse con un simple cepillo. Mayor acumulación de polvo puede requerir un vacío o incluso aire comprimido para soplar a través del serpentín del condensador. Si hay grasa pesada hay agentes desengrasantes disponibles para el uso en refrigeración y específicamente para los serpentines del condensador. La bobina del condensador puede requerir un rocío con el agente desengrasante y luego soplar con aire comprimido.

Asegúrese de que todas las partes mecánicas y eléctricas estén secas antes de conectar la alimentación.

Nunca usar agua a presión para este procedimiento de limpieza, el agua puede dañar los componentes eléctricos ubicados cerca o en el serpentín del condensador. No coloque material de filtro delante de la bobina del condensador. ¡Este material bloquea el flujo de aire a la bobina similar a tener una bobina sucia!

Si mantiene limpio el condensador minimizará sus gastos de servicio y reducirá sus costos de electricidad. No mantener un serpentín del condensador limpio inicialmente puede causar altas temperaturas y excesivos ciclos de operación. La operación continua con serpentines del condensador sucio u obstruido puede ocasionar fallas del compresor.

Para devolver la unidad condensadora en su lugar, deslice la unidad con cuidado. ASEGÚRESE DE QUE EL TUBO DE DESAGÜE ESTÁ SITUADO SOBRE LA BANDEJA. Coloque nuevamente el panel delantero inferior.

4.2.2 Limpieza del empaque plástico

El empaque requiere una limpieza regular para evitar la acumulación de moho y hongos para mantener la elasticidad del mismo. La limpieza puede realizarse con el uso de agua caliente y jabón. Evitar productos de limpieza ya que esto puede causar que se tornen quebradizos e impedir el sellado adecuado. Además, nunca utilice herramientas o cuchillos para raspar o limpiar el empaque, posiblemente podrían romper el empaque y rasgar el fuelle.

Los empaques pueden ser reemplazados fácilmente y no requieren el uso de herramientas o personas autorizadas de servicio.

4.2.3 Drenado

Cada unidad tiene un drenado ubicado dentro de la unidad que elimina la condensación de la bobina del evaporador y lo evapora en una bandeja externa del evaporador. Cada drenaje puede ser removido o desconectado al mover o golpear el drenaje.

Si percibe excesiva acumulación de agua en el interior de la unidad asegúrese de que está conectado el tubo de desagüe del evaporador a la bandeja de drenaje de condensado del evaporador.

La nivelación de la unidad es importante, ya que las unidades están diseñadas para drenar adecuadamente cuando se encuentra sobre una superficie nivelada, si el piso no está nivelado esto también puede causar problemas de drenaje. Asegúrese de que todas las líneas de desagüe estén libres de obstrucciones.

4.3 Disposición del equipo

El ciclo de vida promedio de los productos es de 7 a 10 años apartir de la fecha uso e instalcion.

Los equipos son fabricados sin materiales toxicos o peligorosos. Algunas partes son biodegradables.

La disposicion final del equipo despues del termino del ciclo de vida sera definido por el cliente de acuerdo a las reglas, y leyes establecidas en la ciudad y/o estado de residencia.

RECUERDE CUIDAR EL MEDIO AMBIENTE.

SOLUCIONANDO PROBLEMAS

5.1 Solucionando problemas

Algunas veces, las fallas son debido a causas simples que pueden ser solucionadas por el usuario. Antes de pedir ayuda a un técnico calificado, debe hacer algunas verificaciones. Estas fallas no están cubiertas por la garantía:

1) El refrigerador no funciona:

   a. Verifique que la maquina esté conectada de forma correcta y que exista el voltaje correcto para el equipo.
   b. Verifique que el “Botón Encendido/Apagado” este en la posición de “Encendido”.

2) El refrigerador no da la temperatura adecuada:

   a. Verifique que el equipo no está en el ciclo de deshielo.
   b. Verifique que la temperatura no esté en °F.
   c. Verifique que el control no marque alguna alarma.
   d. Verifique que el SET POIT de temperatura es el correcto.
   e. Verifique que no existe obstrucción al flujo del aire en el interior del equipo.
   f. Verifique que el ventilador o los ventiladores funcionan correctamente. Abra la puerta presione el interruptor (micro-switch) de la puerta para verificarlo.
   g. Verifique que no haya hielo en el evaporador.
   h. Asegúrese que el condensador este limpio y que no haya objetos que obstruyan el paso de aire por las tuberías del condensador.
   i. Verifique que el ventilador del condensador funciona.

3) Hay agua dentro del equipo:

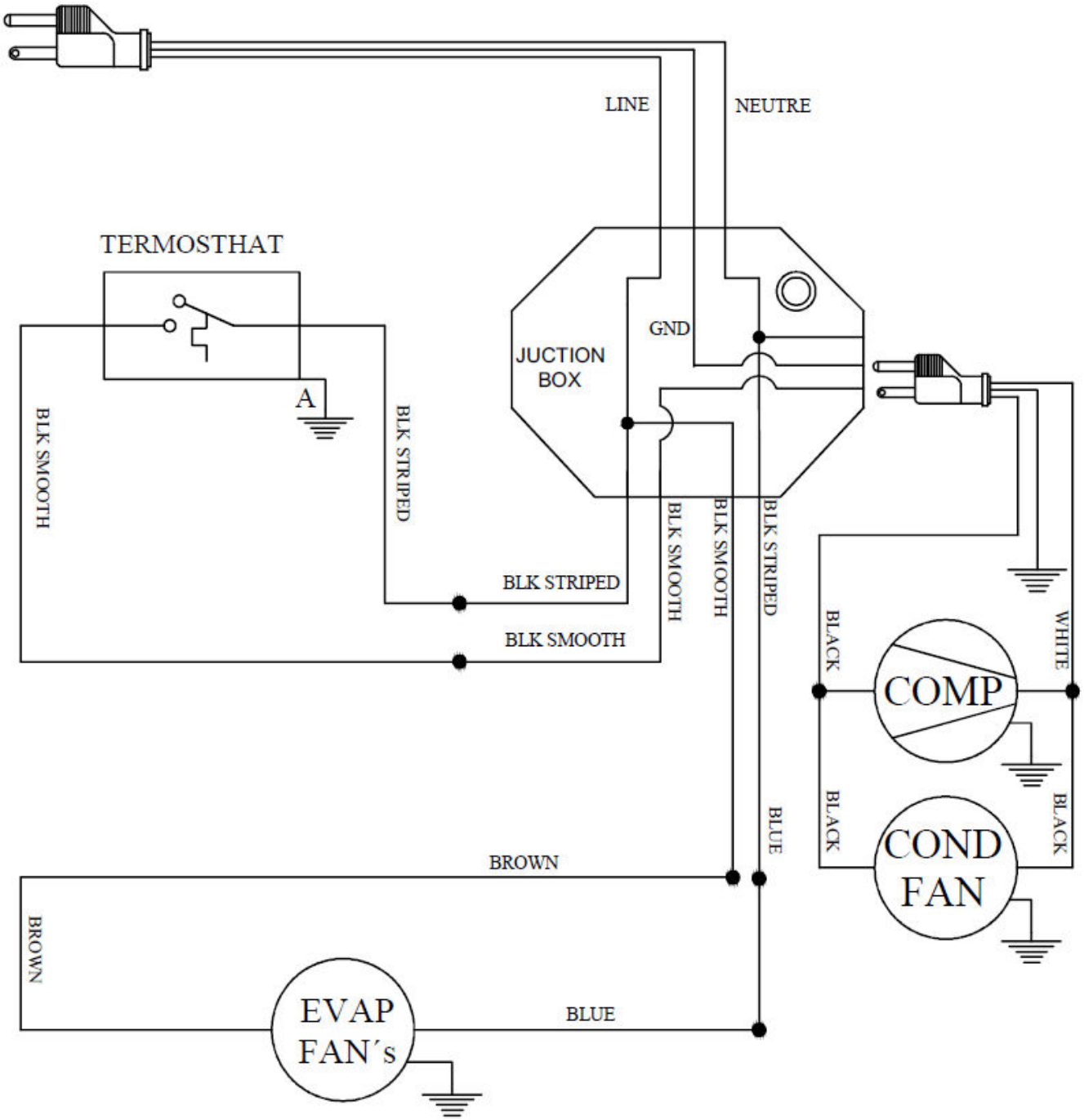
   a. Asegúrese que el panel de drenaje que se encuentra en el interior del gabinete esté en su posición correcta.
   b. Verifique que no haya alimento obstruyendo la línea del drenaje.

4) Hay agua debajo del equipo:

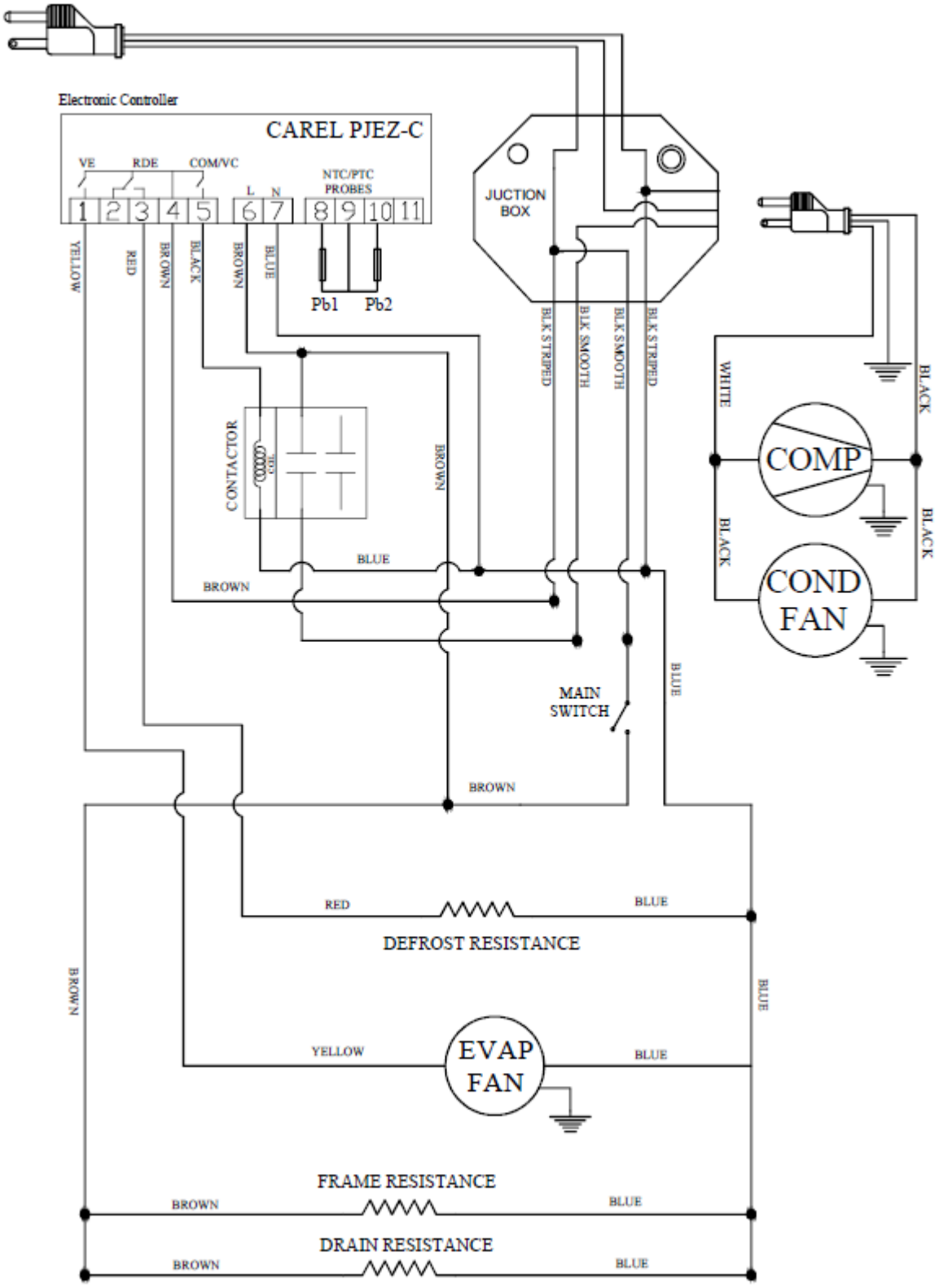
   a. Verifique que el tubo de drenaje esté dentro de la bandeja de evaporación.
   b. Verifique que el gabinete este nivelado.

DIAGRAMA ELECTRICO

MESAS REFRIGERACIÓN 27”- 72” / 46”- 93”



MESAS CONGELACIÓN 27”- 60‘’



MESAS BAJAS 52”-94”

