

VITRINAS EXHIBIDORAS

SERIE GN



PRODUCTO IMPORTADO POR:

MAQUINARIA INTERNACIONAL GASTRONÓMICA, S.A. DE C.V.
📍 HENRY FORD 257-H, BONDOJITO, ALC. G.A.M. 07850, CDMX.
☎ 55.5517.4771 | 55.5739.3423



MODELOS
GN-900R2 | GN-1200R2
GN-1500R2 | GN-1800R2



MODELOS
GN-900C2 | GN-1200C2
GN-1500C2 | GN-1800C2



MODELO
GN-1500Y3



MODELOS
GN-660CT | GN-900CT
GN-1200CT



MODELOS
GN-660RT | GN-900RT
GN-1200RT



MANUAL DE USUARIO

- a) El equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales o carga excesiva de trabajo.
- b) El equipo no sea operado de acuerdo con el instructivo que se acompaña.
- c) Cuando el equipo hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por MIGSA.
- d) El equipo se deteriore por el uso y desgaste normal.
- e) Manipulación incorrecta o negligente.

4. Las garantías se harán efectivas directamente en nuestras instalaciones o en los centros de servicio autorizados.

Al término de la póliza de garantía, el centro de servicio autorizado seguirá prestando el servicio de reparación del equipo realizando el presupuesto de reparación con la autorización expresa del consumidor.

LISTADO DE MODELOS QUE CUMPLEN CON ESQUEMA DE GARANTÍA A 6 MESES

- | | |
|---|---|
| • Licuadoras | • Emplayadoras |
| • Wafleras | • Turbolicuadores |
| • Creperas | • Máquina de donas |
| • Paninis | • Batidoras de mesa modelo VFM-7B |
| • Cocedor de corn dog | • Máquina para conos/canastillas de helados |
| • Dispensadores de queso | • Planchas eléctricas y a gas |
| • Asadores de salchichas de rodillo y casitas | • Parrillas eléctricas y a gas |
| • Algodoneras | • Freidoras eléctricas y a gas |
| • Fábricas de palomitas | • Cocedor de pastas eléctrico y a gas |
| • Fuentes de chocolate | • Baños maría eléctricos y a gas |
| • Chocolatera eléctrica | • Asador grill eléctrico y a gas |
| • Triturador de hielo | • Calentadores de sopa eléctricos |
| • Despachadores de agua refrigerados | • Tostador de pan modelo CT-120 |
| • Máquinas granita | • Lámparas reflectoras de calor |
| • Cutter de mesa | • Mangueras de prelavado |
| • Embutidoras | |

LISTADO DE MODELOS QUE CUMPLEN CON ESQUEMA DE GARANTÍA A 12 MESES

- Todos los demás equipos no listados anteriormente.

SELLO DEL DISTRIBUIDOR	PRODUCTO: _____ MARCA: _____ MODELO: _____ SERIE: _____ FECHA DE VENTA: _____
-------------------------------	---

ADVERTENCIA

Este aparato no se destina para utilizarse por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales sean diferente o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Asegurarse de apagar el aparato y desconectar la fuente de alimentación antes de cambiar los accesorios o acercarse a partes que tienen movimiento durante el uso del aparato.

Este aparato se destina para utilizarse en aplicaciones de uso comercial y/o industrial como las siguientes:

- a) Por el personal de cocinas en área de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo.
- b) Por clientes de hoteles, moteles, restaurantes, de tipo comercial.
- c) Entornos de tipo banquetes y comedores, etc.

"Si el cordón de alimentación está dañado, éste debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro".

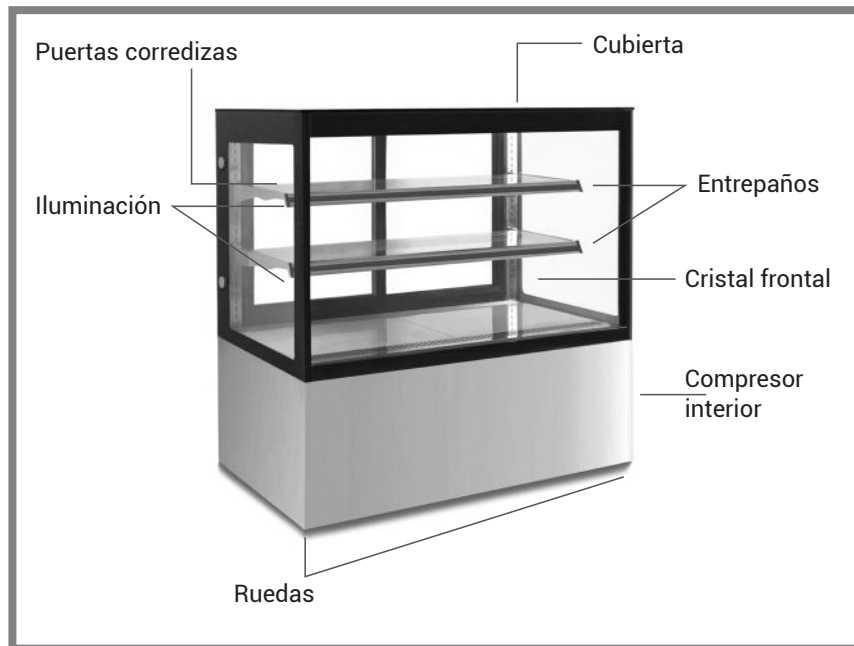
DESCRIPCIÓN

La vitrina es un producto especial de refrigeración diseñada para hoteles, restaurantes, supermercados, pastelerías para mostrar pasteles, refrescos, comida, etc.

Se fabrican con materiales de calidad de aspecto atractivo, puertas de cristal deslizables, cristal transparente y luz interior. El sistema de refrigeración a base de circulación de aire con compresor de refrigeración completo de alta calidad y cuenta con piezas de repuesto para garantizar su funcionamiento.

Por lo tanto, el producto tiene su punto fuerte de apariencia atractiva, diseño moderno, enfriamiento rápido, ahorro eléctrico de energía, bajo nivel de ruido, ausencia de escarcha y temperatura adecuada.

1. PARTES Y ESTRUCTURA



2. SEGURIDAD

- (1) Debe utilizar una toma de corriente monofásica de tres polos, su conexión a tierra E debe estar conectada de manera confiable. (Positivo, neutro y tierra) para evitar mal funcionamiento y proteger el equipo. El voltaje es a 110V / 60Hz.
- (2) Queda prohibido el almacenamiento de alimentos peligrosos volátiles, erosivos, radiactivos, inflamables, explosivos, venenosos y contaminados.
- (3) Por favor no coloque cables de alimentación (contactos múltiples) en la toma de corriente para evitar que la presión suba y el producto sufra un accidente de fuga de energía o daños en su sistema eléctrico.
- (4) No lave la vitrina con agua para evitar un corto circuito y un accidente de fuga.
- (5) Por favor desconecte la toma de corriente al reparar o reemplazar la lámpara.

GARANTÍA

SERIE GN

Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V. garantiza por el término de 6 ó 12 meses dependiendo del producto comercializado (Se lista al final cuales corresponden a cuál periodo) en partes mecánicas y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y/o vicios ocultos en el funcionamiento de uso comercial o industrial a partir de la fecha de entrega.

Las partes eléctricas cuentan con garantía de 30 días a partir de recibido el equipo. La garantía incluye la reparación o remplazo gratuito de cualquier parte, pieza o componente que eventualmente fallara, así como la mano de obra necesaria para su revisión, diagnóstico y reparación siempre y cuando se encuentre en la ciudad algún centro de servicio autorizado ó técnico autorizado. De otra manera se enviará el equipo al centro de servicio con flete pagado y en caso de ser garantía se devolverá de la misma manera. Solo en caso de estar en la misma ciudad que el centro de servicio y que el equipo sea de difícil traslado por tamaño/peso, la visita no tendrá costo a sus instalaciones siempre y cuando sea garantía, de otra forma tendrá que llevarlo forzosamente y/o pagar la visita directamente al técnico.

Es importante considerar que, si el técnico certificado debe realizar la visita a las instalaciones del cliente y estas no se encuentran en la localidad del técnico o centro de servicio, se deberán cotizar viáticos por cada visita que se realice a la localidad donde se encuentre el equipo. En este punto, el cobro de los viáticos deberá ser cubierto por el distribuidor y/o cliente final, independientemente de si aplica o no la garantía.

En los casos de equipos eléctricos las instalaciones deberán cumplir con los requerimientos indicados en el manual y no tener variaciones de voltaje de +-10% máximo.

Consultar listado de centros de servicio o técnicos autorizados con nuestra central de servicio a servicios@migsa.mx

CONDICIONES

1. Para hacer efectiva esta garantía se deberá anexar la remisión y/o copia de la factura de venta del equipo. En su caso, presentar esta póliza de garantía con el sello del distribuidor y la fecha de venta del equipo.
2. El tiempo de entrega de la reparación en garantía no será mayor a 7 días a partir de la fecha de entrada del producto al centro de servicio autorizado. El tiempo de entrega podrá ser mayor en caso de demoras en el servicio por causas de fuerza mayor.
3. El equipo deberá ser canalizado al centro de servicio, por medio del distribuidor autorizado que realizó la venta del equipo y se quedará sin efectividad cuando:

6. PROBLEMAS COMUNES Y SOLUCIÓN

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	REVISAR EL CONTENIDO	SOLUCIÓN
El indicador no funciona	El compresor no funciona	La potencia no tiene electricidad	Conectar a la energía eléctrica
		El tomacorriente está suelto	Toma apretada
	El compresor está trabajando	El pie del termostato está suelto	Unir o apretar
		El pie de relé está suelto	Apretarlo
		El indicador no funciona	Reemplazar el indicador
El compresor está funcionando	La temperatura interior es demasiado alta	El pie del indicador está suelto	Apretar el pie
		El ala del eva- El ventilador no porador está funciona	Reemplazar el ventilador
		La temperatura bloqueada por el hielo	Ajustar
		Abrir la puerta con demasiada frecuencia	Abrir la puerta lo menos posible
		Tiene demasiados alimentos dentro	Sacar algunos alimentos
		La temperatura ambiente es demasiado alta	Mejora la temperatura del ambiente
		El ventilador no funciona	Reemplazar el ventilador
Ruido alto	La temperatura interna se ha elevado La vitrina no está en superficie plana El pie del ventilador / compresor está suelto	El pie está suelto	Apretar el pie
		El termostato está mal	Reemplazar el termostato
		Revisar	Nivelarla
		Revisar	Apretar el tornillo

3. OPERACIÓN

- (1) Por favor coloque la vitrina ligeramente y no la inclinación no debe ser mayor a 45°.
- (2) Por favor colóquela en un lugar seco y ventilado, debe estar lejos de fuentes de calor y polvo para evitar que afecte el efecto de enfriamiento.
- (3) Si la toma no tiene un dispositivo de conexión a tierra, haga que el cable de tierra se conecte a un punto que aterrice para evitar toques de energía y fugas de la misma.
- (4) La capacidad de energía no debe ser menor a 105V, por favor verifique los circuitos y la capacidad antes de iniciar la operación. Si la potencia no es coherente con el requisito de energía, agregue un regulador de voltaje cuya capacidad sea superior a 1000W antes de volver a utilizarlo.
- (5) El termostato ha sido ajustado a la temperatura ideal antes de salir de fábrica. Usted no debe ajustarlo.
- (6) El tiempo entre apagar y encender otra vez, no puede ser menor a 3 minutos.
- (7) Por favor no poner demasiado producto o sobrecargar de alimentos.
- (8) Asegurarse de que el interior y la superficie de la vitrina estén limpios.
- (9) Tiene agua en la bandeja, periódicamente debe deshacerse del agua en la bandeja.

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO	GN-900R2	GN-1200R2	GN-1500R2	GN-1800R2
CLASIFICACIÓN CLIMÁTICA	N	N	N	N
CAPACIDAD TOTAL	480L	750L	830L	990L
CAPACIDAD ÚTIL	338L	530L	580L	690L
VOLTAJE	110V	110V	110V	110V
FRECUENCIA	60Hz	60Hz	60Hz	60Hz
POTENCIA	545W	545W	625W	670W
AGENTE ESPUMANTE	CICLOPENTANO	CICLOPENTANO	CICLOPENTANO	CICLOPENTANO
REFRIGERANTE (CARGA DE VOLUMEN)	R290 (115g)	R290 (150g)	R290 (185g)	R290 (195g)

MODELO	GN-900C2	GN-1200C2	GN-1500C2	GN-1800C2
CLASIFICACIÓN CLIMÁTICA	N	N	N	N
CAPACIDAD TOTAL	320L	440L	550L	660L
CAPACIDAD ÚTIL	225L	306L	387L	490L
VOLTAJE	110V	110V	110V	110V
FRECUENCIA	60Hz	60Hz	60Hz	60Hz
POTENCIA	545W	545W	625W	670W
AGENTE ESPUMANTE	CICLOPENTANO	CICLOPENTANO	CICLOPENTANO	CICLOPENTANO
REFRIGERANTE (CARGA DE VOLUMEN)	R290 (115g)	R290 (150g)	R290 (185g)	R290 (195g)

MODELO	GN-660CT	GN-900CT	GN-1200CT	GN-1500Y3
CLASIFICACIÓN CLIMÁTICA	N	N	N	N
CAPACIDAD TOTAL	100L	132L	270L	640L
CAPACIDAD ÚTIL	72L	93L	190L	447L
VOLTAJE	110V	110V	110V	110V
FRECUENCIA	60Hz	60Hz	60Hz	60Hz
POTENCIA	175W	220W	220W	670 W
AGENTE ESPUMANTE	CICLOPENTANO	CICLOPENTANO	CICLOPENTANO	CICLOPENTANO
REFRIGERANTE (CARGA DE VOLUMEN)	R290	R290	R600a (75g) / R134a / R290	R290 (195g) / R134a

MODELO	GN-660RT	GN-900RT	GN-1200RT
CLASIFICACIÓN CLIMÁTICA	N	N	N
CAPACIDAD TOTAL	150L	200L	270L
CAPACIDAD ÚTIL	110L	140L	190L
VOLTAJE	110V	110V	110V
FRECUENCIA	60Hz	60Hz	60Hz
POTENCIA	175W	220W	220W
AGENTE ESPUMANTE	CICLOPENTANO	CICLOPENTANO	CICLOPENTANO
REFRIGERANTE (CARGA DE VOLUMEN)	R290	R290	R290

5. MANTENIMIENTO

- (1) Si encuentra una situación especial, por favor, no desmonte las piezas y debería llamar a un técnico profesional.
- (2) El tiempo entre apagar y encender nuevamente, debe ser mayor a 3 minutos.
- (3) Por favor, limpie el condensador de polvo y aceite periódicamente para mejorar el efecto de enfriamiento.
- (4) Si deja de operar la vitrina durante mucho tiempo, usted debe cortar la energía eléctrica, limpiarla y colocarla en un lugar seco y ventilado. Por favor verifique el cable eléctrico estrictamente por un técnico antes de volver a operar.