



MANUAL

MESAS DE TRABAJO REFRIGERADAS



www.refrigeracionomega.com

CONTENIDO

- Transporte
- Ubicación
- Instalación eléctrica
- Sistema de drenaje
- Uso del equipo
- Ajustes al Control de temperatura
- Mercadería y surtido
- Detección de fallas
- Contacto para servicio técnico
- Limpieza y mantenimiento general

TRANSPORTE

- El traslado del equipo debe realizarse siempre en posición horizontal, para evitar golpear el gabinete y enviar aceite del compresor hacia el sistema de refrigeración

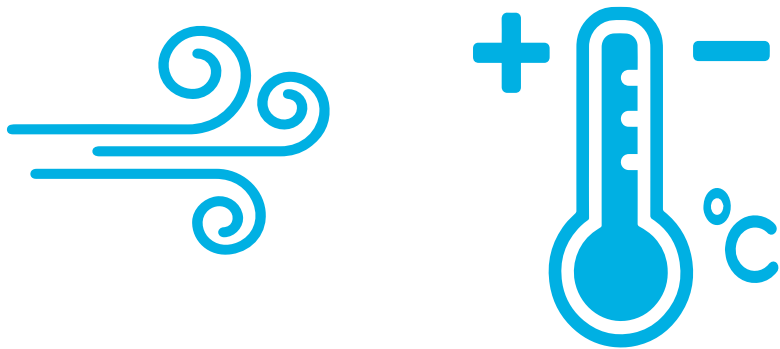
- Evite los golpes ocasionados por caídas súbitas y proteja siempre los vidrios frontales y bandejas de alimento cuando mueva el equipo de lugar.

UBICACIÓN

- Asegúrese que el piso donde se colocará esté nivelado para evitar el exceso de vibración en el motor, el cierre adecuado de puertas y el buen funcionamiento del desagüe, criterio crítico para evitar agua estancada en el piso de las mesas refrigeradas.



- El costado perforado y la parte trasera no puede ser bloqueada con otro equipo, mercadería o alguna pared, se recomiendan al menos 25 centímetros para asegurar el flujo correcto de aire en el condensador .



INSTALACIÓN ELÉCTRICA

- El equipo no debe ser colocado a la intemperie, ni cerca de una fuente que genere calor como cocinas, ventanas y puertas de vidrio



- Antes de conectar, revise la etiqueta ubicada en la parte posterior del equipo para validar que la alimentación eléctrica sea a 115V (60Hz).



- Para evitar averías y validar el buen funcionamiento, verifique que el voltaje e intensidad del equipo no presente variaciones del $\pm 10\%$ del voltaje nominal de 115V.



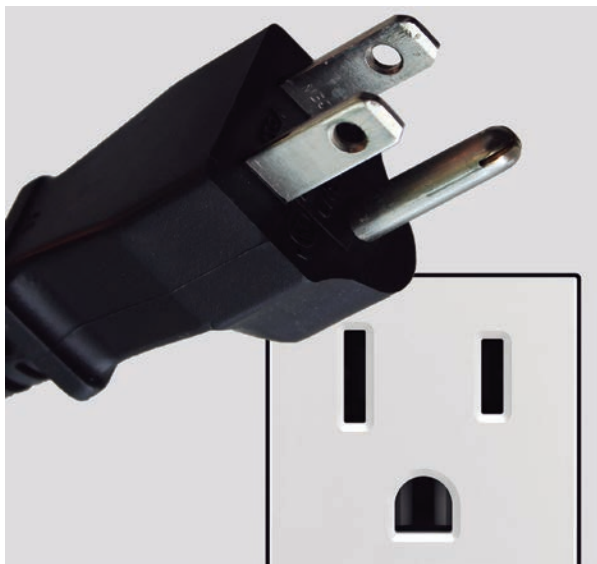
- Evite el uso de tomacorrientes múltiples o extensiones eléctricas. Este equipo debe conectarse a tierra según las normas del Código eléctrico nacional NFPA-70.



- Utilice siempre un circuito individual con capacidad para manejar el amperaje señalado en la unidad.



- Conecte la mesa refrigerada a un tomacorriente diseñado para el enchufe..



- No sobrecargue el circuito eléctrico
- Existe riesgo descarga eléctrica si se daña el cable o el enchufe. Comuníquese con el departamento de servicio para un reemplazo adecuado..



SISTEMA DE DRENAJE

- Las mesas refrigeradas cuentan con sistema de drenaje a bandeja, el agua producida por el deshielo se deposita en ella. Esta se encuentra en el centro del equipo en la parte exterior, para remover la bandeja y limpiarla tómelala con la yema de los dedos y retire la bandeja tirando hacia afuera.

- Si la bandeja cuenta con tubería caliente para evaporación, retirarla no será posible y la eliminación de agua residual se hará de forma automática, en esta modalidad la vamos a encontrar sobre el compresor en la unidad condensadora.

- Revise periódicamente su bandeja para que no tenga residuos de gran tamaño que puedan provocar rebalse de líquidos al piso de su local.

USO DEL EQUIPO

- Al conectar el equipo notará que este cuenta con un mecanismo de protección del sistema eléctrico, que retarda el arranque durante aproximadamente 15 minutos. **Este tiempo puede ser menor.**



- Al hacerlo por primera vez, permita que el equipo funcione vacío durante 1 hora o que el compresor haga tres ciclos de arranque y paro, para asegurarse que la temperatura sea la adecuada para cargarlo con producto.



- Al almacenar los productos dentro del equipo debe hacerlo dejando suficiente espacio libre entre estos para asegurar que la circulación de aire pueda enfriar su producto uniformemente.
- Nunca debe almacenarse en el equipo gases volátiles y/o combustibles, así como líquidos alcalinos fuertes, líquidos, ácidos fuertes, gasolina, etc.



- La temperatura de un equipo de mantenimiento es de 0 a 5°C. sin embargo esta temperatura puede cambiar a gusto del cliente y de la mercadería a almacenar. La temperatura mínima de mesa de trabajo son 0°C (cero grados centígrados).
- El flujo de aire del equipo es esencial para el buen desempeño de este, nunca sobrecargue de producto o bloqué la salida del evaporador de manera que la circulación de este aire no se vea afectada.

GUÍA DE CHEQUEO “PRIMER USO”

PASO	Actividad de arranque	Verifique
1	Localice, lea y conserve el manual de instalación/operación en un lugar seguro, como referencia.	<input type="checkbox"/>
2	Examine el compresor visualmente, el mismo no debe presentar daños en conexiones o tuberías.	<input type="checkbox"/>
3	Nivele el equipo, tanto de forma vertical como horizontalmente. El adecuado nivel es importante para el correcto drenaje de aguas.	<input type="checkbox"/>
4	Retire todos los plásticos de envío.	<input type="checkbox"/>
5	La unidad debe funcionar en un circuito eléctrico dedicado sin utilizar extensiones eléctricas.	<input type="checkbox"/>
6	Verifique que cuente con los requisitos eléctricos adecuados para el equipo.	<input type="checkbox"/>
7	Verifique la instalación eléctrica sea la adecuada para el equipo.	<input type="checkbox"/>
8	Eliminar o reducir al máximo fuentes de calor que puedan afectar el rendimiento de la unidad condensadora de su equipo.	<input type="checkbox"/>
9	Verifique que el equipo cuente con la prevista para el agua o bandeja de recolección.	<input type="checkbox"/>
10	Verifique separaciones a los costados y la parte posterior para asegurar la adecuada ventilación de la unidad condensadora.	<input type="checkbox"/>
11	Verifique si al conectar su equipo existen ruidos distintos al funcionamiento regular del mismo.	<input type="checkbox"/>

Informe al propietario u operario que el exhibidor debe funcionar a la temperatura durante 1 hora antes de colocar productos.

AJUSTES AL CONTROL DE TEMPERATURA

Los equipos cuentan con control de temperatura digital, los cuales están ubicados en la parte inferior al frente del equipo.



Si su mesa refrigerada cuenta con control de temperatura digital, este se encuentra ubicado en la parte trasera de su equipo al costado del apagador de luz.

Control Full Gauge

Para ajustar la temperatura en los controladores digitales, presione el botón SET por dos segundos hasta que en la pantalla aparezca la palabra SET.

Con las teclas derechas de arriba y abajo, seleccione la temperatura a la que desea que el compresor se detenga. El controlador tiene un diferencial de 5°C a la temperatura de paro.

Presione la tecla SET para guardar el cambio realizado. Para temperaturas diferentes a las indicadas para el equipo debe comunicarse con nuestro departamento de Servicio, ya que al manipular fuera de parámetros regulares el control, se pierde la garantía.

Si su urna cuenta con control de temperatura mecánico se recomienda la posición número 4 para evitar trabajo en exceso.



Control Elitech

Si su mesa refrigerada cuenta con control de temperatura digital Elitech, este se encuentra ubicado en la parte trasera de su equipo al costado del apagador de luz.

Para ajustar la temperatura en los controladores digitales Elitech, presione el botón SET dos veces en toques cortos separados por 1 segundo. Luego de esto aparecerá un número de dos dígitos.

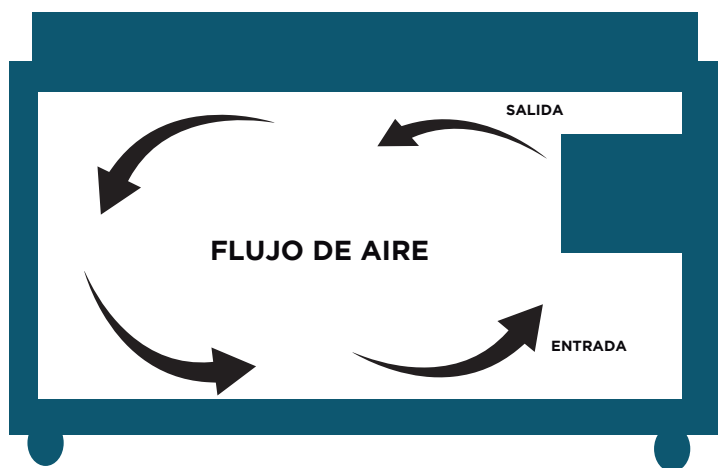
Con las teclas derechas de arriba y abajo, seleccione la temperatura a la que desea que el compresor se detenga. El controlador tiene un diferencial de 5°C a la temperatura de paro.

Para finalizar el cambio presione nuevamente la tecla SET y luego la tecla defrost para guardar el cambio realizado. Para temperaturas diferentes a las indicadas para el equipo debe comunicarse con nuestro departamento de Servicio, ya que al manipular fuera de parámetros regulares el control, se pierde la garantía.



MERCADERÍA Y SURTIDO

- No se debe de colocar productos en el interior del equipo hasta que estos alcancen la temperatura de operación adecuada.
- Es necesaria la rotación adecuada de los productos durante el surtido para evitar la pérdida de producto.
- Los conductos de descarga y retorno del aire helado deben mantenerse siempre abiertos y sin obstrucciones para que flujo sea adecuado y la eficiencia del equipo la idónea.



- No use bandejas, canastas, rejillas de exhibición ni ningún accesorio que no esté aprobado y que pudiera afectar el rendimiento del flujo del aire.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- El equipo debe limpiarse periódicamente. Al limpiar, retire el suministro eléctrico y luego los alimentos o bolsas de hielo del compartimiento. Posteriormente limpie el interior con agua y detergente neutro.



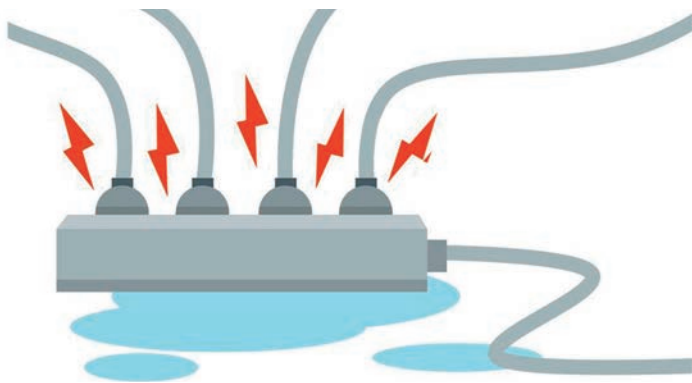
- No utilice en la limpieza detergentes abrasivos, puede lavar con jabón líquido suave o bien seguir nuestras recomendaciones de limpieza. No usar cloro.



- No lave con agua a presión o manguera para evitar mojar componentes electrónicos y dañarlos, ya que esto no lo cubre la garantía.



- Mantenga la fuente de energía y los cables de conexión fuera del contacto con el agua, para evitar cortocircuitos en la reconexión posterior a la limpieza.



- Seque y limpie el interior del equipo. Al conectarlo espere 1 hora para alcanzar la temperatura idónea antes de colocar nuevamente el producto.



- El condensador debe limpiarse una vez al mes con aire comprimido, una brocha, o bien una aspiradora. En caso de grasa o mucha suciedad utilizar una solución de limpieza. El condensador se encuentra detrás de la rejilla trasera inferior.

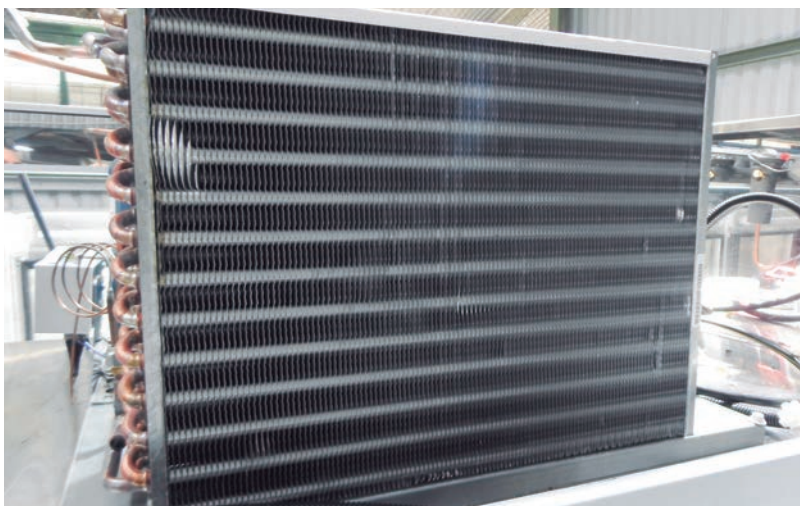


- Limpie regularmente el piso de su mesa refrigerada para evitar acumulación de líquidos y olores desagradables.
- No use agua caliente



DETECCIÓN DE FALLAS

- Si presenta algún ruido valide que el piso esté nivelado o revise que el ventilador del evaporador o la unidad condensadora no esté obstruido por algún objeto extraño. Si persiste, reportar al Departamento de Servicio.
- En caso de que el equipo no alcance o supere la temperatura requerida, valide la temperatura que indica el controlador y ajuste como se indicó anteriormente.
- Asegúrese que las puertas están cerrando correctamente y valide que el equipo está conectado al suministro eléctrico adecuadamente.
- El condensador debe estar limpio para que el equipo alcance la temperatura correcta.



CONTACTO PARA SERVICIO TÉCNICO

Oficinas Centrales
Piedades de Santa Ana San José Costa Rica



(506) 8428-3330

(506) 6147-8395

(506) 6484-8607

Correo electrónico:

servicio@refrigeracionomega.com

servicio1@refrigeracionomega.com

