

Manual de Instalación y Operación



Bandera Azul Ecológica
COSTA RICA / CRITERIO CLIMÁTICO

¡Guardarlo en el local para referencia!

Atención

¡El cuarto Frio debe de operar 24 horas antes de cargarle producto!

Compruebe la temperatura con regularidad.

No interrumpa la cadena de frío.



Contenido

- Instalación del equipo.
- Electricidad y refrigeración.
- Arranque y operación.
- Cuidado y limpieza.
- Bitácora de Mantenimiento
- Para metros de control digital para enfriamiento y Congelado.



Instalación:

La ubicación de los cuartos refrigerados bajo la luz directa del sol, cerca de mesas calientes o cerca de otras fuentes de calor podría perjudicar su eficiencia.

La temperatura ambiental de operación recomendada se encuentra entre 16 °C y 43.5 °C.

La humedad relativa máxima es de 90%.

El producto debe mantenerse siempre a la temperatura adecuada. Esto significa que, desde el momento en que se recibe el producto hasta su almacenamiento, preparación y exhibición, la temperatura del producto debe estar controlada para maximizar su vida.

Los modelos CF son cuartos cerrados y de temperatura media o baja. Cada modelo tendrá su propia unidad condensadora externa y remota.

NO almacene productos pesados o tarimas sobre los cuartos Fríos, pues puede dañarse la estructura de soporte de los paneles.

Los cuartos fríos, no están diseñados estructuralmente para soportar una carga externa excesiva, como el peso de varias tarimas. Tampoco coloque objetos pesados sobre el cuarto

Examine el piso donde va a colocar para ver si está nivelado.



ADVERTENCIA



No almacene artículos o materiales inflamables en la parte superior del cuarto.

Electricidad y Refrigeración

Cableado en el local

El cableado en el local debe dimensionarse para el amperaje o consume total del cuarto frío. El consumo real de amperios puede ser menor que el especificado.

Conexiones eléctricas

Todo el cableado debe cumplir con los códigos NEC y locales.

Antes de conectar el equipo a un circuito en la pared, use un voltímetro para comprobar que el tomacorriente tenga el 100% del voltaje nominal.

El circuito de la pared debe estar dedicado para el Cuarto Frio de no estarlo, se invalidará la garantía.

No use extensiones eléctricas y nunca conecte más de un equipo por circuito eléctrico.

Utilice siempre un circuito dedicado con el amperaje señalado en la unidad.

No sobrecargue el circuito.

No use conexiones eléctricas largas ni delgadas.

Si tiene dudas, llame a un electricista.



ADVERTENCIA



El cuarto debe tener conexiones a tierra. No retire el cable de tierra del suministro eléctrico de la fuente de alimentación.

Refrigeración

Cada modelo está equipado con su propia unidad condensadora y control de temperatura digital que maneja el funcionamiento de la misma.

El tipo correcto de refrigerante está estampado en la placa de la unidad condensadora.

La tubería de refrigeración está probada contra fugas.

La unidad condensadora se carga con refrigerante y se instala con todos los accesorios de seguridad y componentes eléctricos.

Las tuberías están diseñadas para el correcto abastecimiento del refrigerante al evaporador, así como la unidad de refrigeración dimensionada con respecto a la distancia de la tubería y volumen a enfriar del equipo.



**ATENCIÓN
INSTALADOR**

El contratista tiene la responsabilidad de instalar los exhibidores de conformidad con todos los códigos locales de construcción y salud.

Arranque / Operación

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 las juntas de los paneles y sellos de puertas.	<input type="checkbox"/>
3	La unidad condensadora debe de estar nivelada	<input type="checkbox"/>
4	Examine el control de voltaje y temperatura que estén funcionando	<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 cuarto.	<input type="checkbox"/>
7	Verifique que las conexiones eléctricas realizadas en el local estén bien en la caja de Breaker.	<input type="checkbox"/>
8	Verifique que todo el cableado eléctrico esté asegurado y libre de cualquier borde afilado o línea viva.	<input type="checkbox"/>
9	Verifique que el cuarto cuente con la prevista para el agua	<input type="checkbox"/>
10	La unidad condensadora debe de estar ubicada en un lugar de fácil acceso para limpieza y ventilación.	<input type="checkbox"/>
11	Verifique que el cuarto tenga la cortina de PVC instalada para evitar entrada de plagas o aire caliente dentro del cuarto	<input type="checkbox"/>
Informe al propietario u operario que el equipo debe funcionar a la temperatura durante 24 horas antes de colocar productos.		

Instrucciones para el Usuario del Control Digital

Su cuarto refrigerado utiliza un controlador de temperatura y descongelamiento de Full Gauge para mantener con precisión la temperatura y evitar la acumulación de escarcha en el evaporador de enfriamiento.

También cuentan con un control de calidad de voltaje Phaselog instalado para asegurar el funcionamiento en los límites normales de trabajo de la unidad.

Los LED indican cuando está encendido el compresor o la refrigeración, cuando el gabinete está en un ciclo de descongelamiento, si la temperatura está fuera del rango deseado o si hay una falla del sensor.

La Tecla SET de ajuste permite fijar la temperatura dentro del rango configurado y apagar tanto el controlador como el compresor. Su controlador ha sido configurado a la medida a fin de brindar el mejor control de temperatura y descongelamiento para sus alimentos fríos.

El frente del controlador tiene una tecla de ajuste y LED de estado.

La parte posterior del controlador cuenta con conexiones para los sensores y el equipo conmutado.



1	Tecla SET
2	Tecla de Menú Facilitado
3	Luz de indicación de refrigeración
4	Luz de indicación de calefacción
5	Luz de indicación de deshielo
6	Luz de indicación de bloqueo de funciones
7	Luz de indicación de desactivación de las funciones de control
8	Luz de indicación de la unidad de temperatura
9	Tecla Aumenta
10	Tecla Disminuye



1	Tecla Set
2	Tecla de Menú Facilitado
3	Luz de indicación de salida del compresor
4	Luz de indicación de ventilador
5	Luz de indicación de deshielo
6	Luz de indicación de bloqueo de funciones
7	Luz de indicación de desactivación de las funciones de control
8	Luz de indicación de la unidad de temperatura
9	Tecla Aumenta
10	Tecla Disminuye

Secuencia de Operación

- 1.** Conecte la electricidad al cuarto frío y a la unidad externa. Espere a que termine la descongelación inicial el proceso dura al menos 15 a 20 minutos.
- 2.** La temperatura del cuarto se muestra al arrancar. El descongelamiento inicial comienza cuatro horas después. La pantalla mostrará la temperatura al inicio del descongelamiento. Esta lectura seguirá mostrándose durante el descongelamiento y hasta que se agote el tiempo, aunque se haya iniciado el modo de refrigeración (el LED COMP estará encendido).
- 3.** El compresor seguirá funcionando hasta que llegue a su temperatura de desconexión (punto de ajuste o set point).
- 4.** El ciclo de refrigeración continuará durante el siguiente descongelamiento programado (4 horas) o por demanda. La pantalla digital mostrará la lectura de temperatura durante 15 ó 20 minutos después del descongelamiento.
- 5.** El proceso anterior se repetirá (pasos 3 y 4) hasta que se interrumpa la electricidad.
- 6.** En el caso de interrupción de la electricidad el control de calidad de voltaje PhaseLog Plus (protector de voltaje), conectara o dará el paso hasta el tiempo establecido para asegurar que no existan ciclos muy cortos de trabajo.
- 7.** Si se interrumpe la electricidad, el proceso comenzará de nuevo en el paso 1 y se reiniciará el tiempo hasta el siguiente descongelamiento.

Instrucciones para el Uso del Control Digital MT512

Acceda a la función **[F 0 1]** oprimiendo simultáneamente las teclas **▲** y **▼** o también por el menú facilitado. Luego aparecerá **[F 0 1]**, entonces oprima la tecla **■** (toque corto). Utilice las teclas **▲** o **▼** para entrar con el código de acceso **[1 2 3]** y cuando listo, oprima **■**. Utilice las teclas **▲** o **▼** para acceder la función deseada.

Tras seleccionar la función, oprima la tecla **■** (toque corto) para ver el valor configurado para aquella función. Utilice las teclas **▲** o **▼** para alterar el valor y cuando listo, oprima **■** para memorizar el valor configurado y volver al menú de funciones. Para salir del menú y volver a la operación normal (indicación de temperatura) oprima **■** (toque largo) hasta que aparezca **[- - - -]**.

OBS.: Si el bloqueo de las funciones está activo, al oprimir las teclas **▲** o **▼**, el controlador exhibirá la mensaje **[L O C]** en el display y no permitirá el ajuste de los parámetros.

<i>Fun.</i>	<i>Descripción</i>	<i>CFM</i>	<i>Unidad</i>
F01	Código de acceso		
F02	Temperatura Deseada (Setpoint)	0	C
F03	Desvío de indicación de Temperatura	0	C
F04	Mínimo Setpoint al usuario	0	C
F05	Máximo Setpoint al usuario	10	C
F06	Diferencial de Temperatura	5	C
F07	Modo de operacion 0-refr, 1-calefacción	0	
F08	Tiempo mínimo de salida activada	0	Segundos
F09	tiempo mínimo de salida desactivada	300	Segundos
F10	Tiempo de Refrigeración (Intervalo entre deshielos)	240	Minutos
F11	Tiempo de Deshielo	15	Minutos
F12	Estado al Energizar el Instrumento	1	Descong.
F13	Ind. Temp. Trabada durante Deshielo	si	-
F14	Retraso al energizar el instrumento	0	Minutos
F15	Tiempo Adicional al primer ciclo	0	Minutos
F16	Situación del Comp. Con sensor dañado	2	-
F17	Tiempo de comp. Activado en caso de Er1	30	Minutos
F18	Tiempo de comp. Desactivado en caso de Er1	10	Minutos
F19	Intensidad del Filtro digital	5	-
F20	Tiempo Bloqueo de las Funciones	no	Segundos
F21	Desactivación de las Funciones de Control	0	-

Instrucciones para el uso del Control Digital TC900E

<i>Parámetros TC 900 E 2HP/TC 900 E POWER</i>			<i>Ver.07</i>
<i>Fun.</i>	<i>Descripción</i>	<i>Cuarto congelación</i>	<i>Unidad</i>
F01	Código de acceso	123	
F02	Diferencial de control setpoint normal (histéresis)	5	-
F03	Desplazamiento de la temperatura ambiente S1 (offset)	0	-
F04	Mínimo setpoint permitido	-18	C
F05	Máximo setpoint permitido	-13	C
F06	Retraso en la puesta en marcha (activación)	2	Minutos
F07	Alarma de temperatura ambiente alta (S1)	-10	C
F08	Tiempo de refrigeración (intervalo entre deshielos)	240	Minutos
F09	Tiempo mínimo de compresor prendido	0	Segundos
F10	Tiempo mínimo de compresor apagado	300	Segundos
F11	Situación del compresor con sensor ambiente (S1) desconectado	1	-
F12	Deshielo en la puesta en marcha del instrumento	1	-
F13	Temperatura en el evaporador (S2 / S3) para determinar final de deshielo	10	C
F14	Duración máxima del deshielo	20	Minutos
F15	Ventilador prendido durante el deshielo	0	-
F16	Tipo de deshielo (0-Eléctrico / 1-Gas caliente)	0	-
F17	Indicación de temperatura (S1) trabada durante el deshielo	40	Minutos

F18	Tiempo de drenaje (goteo del agua del deshielo)	5	Minutos
F19	Temperatura del evaporador (S2) p/ retorno del ventilador tras drenaje	-5	C
F20	Tiempo máximo p/ retorno del ventilador tras drenaje (fan-delay)	5	Minutos
F21	Modo de operación del ventilador durante la refrigeración	4	Minutos
F22	Parada del ventilador por temperatura alta en el evaporador (S2)	-5	Minutos
F23	Tiempo para recoger el gas antes de dar inicio el deshielo	2	Minutos
F24	Intensidad filtro digital sensor S1	5	-
F25	Tiempo para bloqueo de funciones (14=NO)	14	-
F26	Setpoint normal	-18	C
F27	Setpoint Económico	-13	C
F28	Diferencial de control setpoint económico (histéresis)	5	C
F29	Tiempo de puerta cerrada para entrar en modo económico	0	-
F30	Diferencia de temperatura (S3-S1) por debajo de la cual es activado el setpoint económico	2	-
F31	Diferencia de temperatura (S3-S1) por encima de la cual es activado el setpoint normal	5	Minutos
F32	Tiempo máximo en modo económico	0	-

F33	Límite de temperatura para Fast Freezing	-18	C
F34	Tiempo máximo de Fast Freezing	0	-
F35	Tiempo de ventilador prendido	5	Minutos
F36	Tiempo de ventilador apagado	10	Minutos
F37	Tiempo de compresor activado en caso de falla de S1	30	Minutos
F38	Tiempo de compresor desactivado en caso de falla de S1	10	Minutos
F39	Condición para inicio de deshielo (0-Tiempo / 1-Temperatura)	0	C
F40	Tiempo de puerta abierta para deshielo instantáneo	20	Minutos
F41	Temperatura en el evaporador (S2 / S3) para iniciar deshielo	-10	C
F42	Tiempo de puerta abierta para apagar ventilador	0	Minutos
F43	Tiempo de puerta abierta para apagar las salidas de control	30	Minutos
F44	Temperatura máxima en el condensador (S3) para apagar las salidas de control	55	C
F45	Diferencial de control para temperatura máxima en el condensador (histéresis)	5	C
F46	Tiempo de compresor prendido sin alcanzar el setpoint para apagar las salidas de control	0	-
F47	Alarma de temperatura ambiente baja (S1)	-25	C
F48	Tiempo de inhibición de alarma por temperatura ambiente	30	Minutos
F49	Alarma de temperatura alta en el condensador (S3)	50	-

F50	Tiempo de puerta abierta para emitir alarma	5	-
F51	Habilitar buzzer (0-Desactivado / 1-Activado)	0	-
F52	Función entrada digital 1 / Sensor S3	0	-
F53	Función entrada digital 2	0	-
F54	Desplazamiento de la indicación de la temperatura del evaporador S2 (offset)	0	-
F55	Desplazamiento de la indicación de la temperatura del sensor S3 (offset)	0	-
F56	Apagado de las funciones de control (0=NO)	0	-
F57	Modo de bloqueo de funciones	0	-
F58	Tiempo para bloqueo de funciones (0=NO)	0	-

Válvula de Expansión Termostática (TEV) E

Cada cuarto tiene su propio serpentín del evaporador y una válvula de expansión termostática (TEV) preconfigurada.

La TEV ha sido configurada de fábrica con condiciones de diseño para brindar el rendimiento recomendado.

Ajuste de la TEV

Las válvulas de expansión se pueden ajustar para que alimenten por completo al evaporador. Antes de tratar de ajustar las válvulas, verifique que el evaporador esté libre o casi libre de escarcha, y de que el exhibidor tenga una diferencia de menos de 10 °C con respecto a su temperatura de operación esperada.

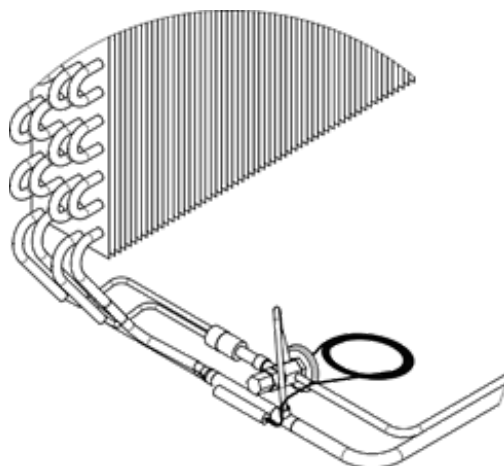
Ajuste la válvula de la siguiente manera:

A. Conecte una sonda a la manguera de succión cerca del bulbo de la válvula de expansión.

B. Obtenga una lectura de la presión de la válvula instalada de fábrica. Convierta la lectura de la presión a una temperatura saturada del refrigerante.

La temperatura (b) menos la temperatura (a) es el recalentamiento. La válvula se debe ajustar de tal forma que la mayor diferencia entre las dos temperaturas sea de 8 a 10 °C.

Realice ajustes que no superen 1/2 vuelta del vástago de la válvula a la vez y espere por lo menos 15 minutos antes de volver a comprobar la temperatura en la sonda y de realizar más ajustes.



Surtido, Disposición de la Mercadería

NO se debe colocar productos hasta el tope del techo del cuarto Frio, se debe de dejar la altura del evaporador libre, para que el aire circule de buena forma.

Deje funcionando el Cuarto Frio durante 24 horas antes de cargar los productos.

Es necesaria la rotación adecuada de los productos durante el almacenamiento para evitar la pérdida de producto.

Coloque siempre los productos más viejos en la parte delantera y los más nuevos en la parte posterior.

Los ventiladores de descarga del aire deben mantenerse sin obstrucciones para que la refrigeración y el rendimiento del flujo del aire sean adecuados.

No use estantes, canastas, en las salida de aire de los ventiladores de exhibición ni ningún accesorio que no esté aprobado y que pudiera afectar el rendimiento del flujo del aire.



ADVERTENCIA



Los productos se degradarán y podrían echarse a perder si los no tienen una buena rotación..

Mantenimiento Cuidado y Limpieza

La vida larga y el rendimiento satisfactorio de cualquier equipo dependen del cuidado que reciba.

Para garantizar una larga vida, una higiene adecuada y costos de mantenimiento al mínimo, estos cuartos deben limpiarse meticulosamente, se deben retirar todos los residuos y los interiores se deben lavarse una vez cada tres meses.

Superficies exteriores:

Las superficies exteriores se deben limpiar con un detergente suave y agua tibia para proteger y mantener su acabado atractivo. Nunca use limpiadores abrasivos Ni esponjas con fibras duras.

Superficies interiores:

Las superficies interiores se pueden limpiar con la mayoría de los detergentes domésticos, limpiadores a base de amoníaco y soluciones desinfectantes, sin dañar la superficie. Los evaporadores se deben de limpiar con un líquido fungicida, y con solución cítrica para matar las bacterias.

NO use:

- **Limpiadores abrasivos ni estropajos, pues deslucirán el acabado.**
- **Limpiadores a base de amoníaco sobre piezas de acrílico.**
- **Limpiadores con base en solventes, aceites o ácidos sobre cualquier superficie interior.**
- **Mangueras con agua a alta presión.**

Haga lo siguiente

- Retire el producto y todos los residuos sueltos.
- Guarde el producto en un área refrigerada, como un refrigerador. Retire solo los productos que pueda llevar al refrigerador de manera oportuna.
- Desconecte la electricidad antes de limpiar.
- Limpie meticulosamente todas las superficies con agua caliente y jabón. No use mangueras de presión de vapor o agua caliente para lavar el interior. Esto destruirá el sello de las juntas del cuarto frío, provocando fugas y un rendimiento deficiente.
- Tenga cuidado de minimizar el contacto directo entre los motores del ventilador y el agua de la limpieza o enjuague.
- Después de completar la limpieza, encienda de nuevo el cuarto.



ADVERTENCIA



NO permita que el agente limpiador ni el paño tengan contacto con los productos alimenticios.

Limpieza de los Serpentes

Los serpentines del condensador se deben limpiar por lo menos una vez al mes. Se podría necesitar limpieza adicional, dependiendo del entorno de operación. Los condensadores sucios bloquean el flujo de aire normal a través de los serpentines.

El bloqueo del flujo de aire aumenta el consumo de energía y reduce la capacidad del exhibidor para mantener la temperatura de operación.

Para limpiar los serpentines, utilice una aspiradora con un accesorio extensor y un cepillo suave (no metálico) para eliminar la suciedad y los desechos. No doble las aletas del serpentín. Cuando limpie cerca de las aletas afiladas de los serpentines y de partículas de polvo, utilice siempre guantes y gafas de seguridad.

En caso que la suciedad externa sea bastante lo más recomendable es limpiar las unidades utilizando un limpiador Alkalino para eliminar grasas y la suciedad.



Limpiadores Recomendados y sus aplicaciones

Los siguientes limpiadores de la marca Nu-Calgon están aprobados por Refrigeración Omega para utilizar en equipos y aire acondicionado, se detalla el cumplimiento de la norma de calidad que cumplen:

- **Nu-Brite:** Presentación en galón o aerosol de 18 Oz, tipo de limpiador Alkalino, para usarse en el serpentín externo del equipo(condensador), especial para depositos de tierra y grasa, disolución de uso 4:1, tiempo de acción del producto 5 a 10 minutos, requiere enjuague, cualidades especiales abrillantador, mucha espuma, rápida penetración, y es biodegradable, certificado por la USDA y registrado en la NSF.
- **Tri-Power HD:** Presentación en galón o aerosol de 19 Oz, tipo de limpiador Alkalino, para usarse en el serpentín externo del equipo(condensador), serpentín interno (evaporador),filtros permantes para A/C, especial para depositos de tierra y aceite, disolución de uso 4:1, tiempo de acción del producto 5 a 15 minutos, requiere enjuague, cualidades especiales emulsificador, desengrasante, detergente, desodorizante y es biodegradable y registrado en la NSF.
- **Blackhawk:** Presentación en aerosol de 18 Oz, tipo de limpiador Alkalino, para usarse en el serpentín externo del equipo(condensador), serpentín interno (evaporador), especial para depositos de tierra y suciedad común, tiempo de acción del producto 5 a 10 minutos, no requiere enjuague en el evaporador, pero si en el condensador, es biodegradable y registrado en la NSF.
- **Evap-Fresh no Rinse:** Presentación en Galón o aerosol de 18 Oz, tipo de limpiador Alkalino, para usarse en el serpentín interno (evaporador),filtros permantes para A/C, especial para depositos de tierra y aceite, listo para usarse, tiempo de acción del producto 10 minutos, no requiere enjuague, cualidades especiales, desinfectante, biodegradable y registrado en la EPA.
- **Evap Power-C:** Presentación en Galón, tipo de limpiador Alkalino, para usarse en el serpentín interno (evaporador),filtros permantes para A/C, especial para depositos de tierra,grasa y aceite,disolución de uso 3:1, tiempo de acción del producto 5 a 15 minutos, **no requiere enjuague**, biodegradable y registrado en la USDA.

Tabla de Especificaciones

A continuación, se adjunta tabla con las especificaciones eléctricas.

Nombre del cuarto Frío	Unidad condensadora	Breaker Recomendado	Conductor recomendado	Evaporador	Breaker recomendado	Conductor recomendado	Braker Iluminación	Conductor
Cuarto congelado Marisco	FH2511Z, FN-43 (3HP Baja)	Doble 40 amp	TGP 4X8	DJ4.2/352	Doble 30 amp	TGP 4X10	Sencillo 15 amp	AWG 14, AZUL,BLANCO
Cuarto para Lacteos	FH4524Z, FN-36 (2HP Alta)	Doble 30 amp	TGP 4X10	DL6/312	Doble 20 amp	TGP 4X12	Sencillo 15 amp	AWG 14, AZUL,BLANCO
Cuarto para Embutidos	FH4540Z, FN-43 (3HP Alta)	Doble 30 amp	TGP 4X10	DL9/352	Doble 20 amp	TGP 4X12	Sencillo 15 amp	AWG 14, AZUL,BLANCO
Cuarto para Carnes	FH4540Z, FN-43 (3HP Alta)	Doble 30 amp	TGP 4X10	DL9/353	Doble 20 amp	TGP 4X12	Sencillo 15 amp	AWG 14, AZUL,BLANCO
Cuarto para Ensaladas	FH4524Z, FN-36 (2HP Alta)	Doble 30 amp	TGP 4X10	DL6/312	Doble 20 amp	TGP 4X12	Sencillo 15 amp	AWG 14, AZUL,BLANCO
Cuarto para Pastelería	MTZ36, FN-33 (3HP Alta) Maquina Usada suministrada por el cliente)	Doble 30 amp	TGP 4X10	DD4.5 Maquina Usada suministrada por el cliente)	Doble 20 amp	TGP 4X12 Maquina Usada suministrada por el cliente)	Sencillo 15 amp	AWG 14, AZUL,BLANCO

Refrigerante R-507

Bitacora de Mantenimiento

Es importante acatar de manera obligatoria una Bitácora del equipo con su seguimiento respectivo de mantenimiento, especialmente durante su período de garantía, y en especial al interesado llamese Cliente que adquiere dicho activo para asegurarse que el La misma debe incluir detalle de los mantenimientos realizados, reparaciones, con fecha y hora.

Si existe fugas de refrigerante, cantidad y tipo de refrigerante que se tuvo que utilizar para efectuar el trabajo.

Tipo de Refrigerante utilizado, si es nuevo que marca o análisis químico del proveedor si es posible, si es reciclado también se debe de aportar la procedencia del mismo y análisis siempre que se disponga.

bios y reemplazos de repuestos o accesorios en los equipos.

Anotar presiones de trabajo y amperaje de consumo del equipo cada vez que se de el mantenimiento.

Llevar un registro diario de las temperaturas del cuarto frío, por seguridad de la cadena de frío.

En caso de inactividad, registrar su proceso de paro para tener en cuenta a la hora de hacer el mantenimiento del desgaste de los rodamientos y motores ventiladores así como la unidad de refrigeración.

Importante:

La Bitácora debe de estar actualizada y bajo custodia de un responsable, puede estar en version digital, pero de ser necesario se debe de suministrar una copia impresa para la persona que vaya a realizar el Servicio.

Una vez finalizado el Servicio se debe de actualizarla y enviar copia a Refrigeración Omega S.A. al correo servicio@refrigeracionomega.com

Revise su equipo

Al recibir su equipo revise que no tenga daños. En caso de encontrar algo inusual, repórtelo al Distribuidor. Refrigeración Omega no se hace responsable por daños ocurridos en el equipo luego de que usted firmó el documento de recibido conforme.

Oficinas Centrales

2282-9086

Departamento de Servicio y Garantías

Extensión 125