



MANUAL

MÓDULOS DE SUPERMERCADO



www.refrigeracionomega.com

CONTENIDO

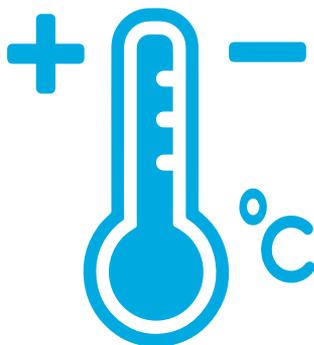
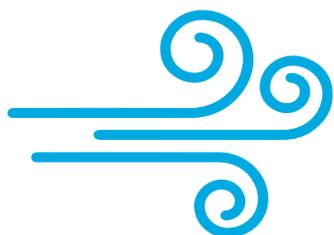
- Ubicación
- Instalación eléctrica
- Sistema de drenaje
- Instalación de parrillas
- Uso del equipo
- Ajustes al Control de temperatura
- Limpieza y mantenimiento
- Mercadería y surtido
- Detección de fallas
- Contacto para servicio técnico

UBICACIÓN DE LOS MÓDULOS

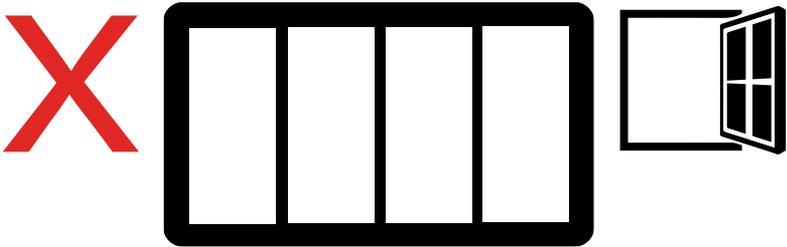
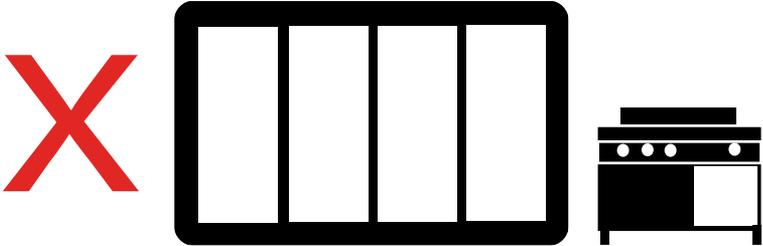
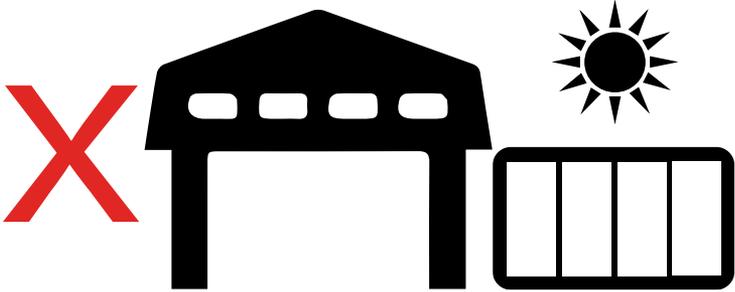
- Asegúrese que el piso donde se colocará esta nivelado para evitar el exceso de vibración en el motor, el cierre adecuado de puertas y el buen funcionamiento del desagüe.



- El módulo debe ser ubicado en un lugar ventilado, donde cuente con buena circulación de aire, y con una temperatura ambiente entre los 13 a 36°C (55 a 95°F).



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



INSTALACIÓN ELÉCTRICA

- Antes de conectar, revise la etiqueta ubicada en la parte posterior del equipo para validar que la alimentación eléctrica sea 220v (60Hz.).



- Para evitar averías y validar el buen funcionamiento, verifique que el voltaje e intensidad del equipo no presente variaciones del 10% del voltaje nominal de 220V



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



- El cableado en el local debe dimensionarse para el amperaje del componente que viene estampado en la placa del número de serie. El consumo real de amperios puede ser menor que el especificado.



- Se recomiendan 2 breaker individuales (condensadora y módulo) según recomendación del asesor de ventas.



- No sobrecargue el circuito.
- 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

- En los equipos con sistema refrigeración por aire forzado, el agua producida por el deshielo drena fuera del módulo, asegúrese de revisar el estado del drenaje frecuentemente y que la manguera de evacuación se encuentre fija en el lugar correspondiente.



- El agua residual del gabinete principal también debe dirigirse al mismo drenaje.



INSTALACIÓN DE PARRILLAS

- Para la instalación de cada parrilla, en los equipos que lo requiera se necesitan cuatro ganchos o clips para cada una, los cuales deben ser colocados en las esquinas al mismo nivel, en las ranuras ubicadas en los postes. Colóquelas insertando la parte superior en el orificio y presionando hacia adentro y abajo. Coloque la parrilla sobre los cuatro ganchos.



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.

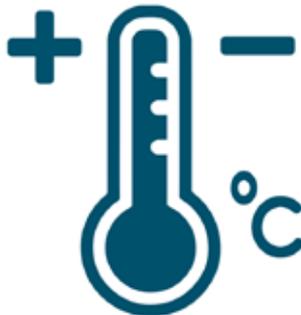


- Al hacerlo por primera vez, permita que funcione vacío durante una hora, que el compresor haga tres ciclos de arranque y paro, para asegurarse que la temperatura sea la adecuada para cargarlo con producto.
- Al almacenar los productos dentro del equipo debe hacerlo dejando al menos 1cm entre líneas de producto y paredes laterales. Respecto al fondo la separación del producto debe de ser al menos 6cm para asegurar la circulación de aire y de esa manera poder enfriar o congelar uniformemente.

- Aquellos alimentos que deben estar libres de humedad o que pierden agua fácilmente, deben estar almacenados en bolsa o recipientes herméticos antes de colocarlos en el equipo para evitar malos olores, deshidratación o la formación de escarcha en caso de ser un congelador.
- 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 módulo de mantenimiento es de 0 a 5°C y de congelación de -13 a -18°C.



- El flujo de aire del equipo es esencial para el buen desempeño de este, nunca sobrecargue de producto o llegue a bloquear la pared del interior de manera que la circulación del flujo de aire se vea afectado.

- En la parte superior del equipo contiguo al control de temperatura, etiquetados se encuentran los interruptores que activan las resistencias de las puertas y los marcos del modulo que reciben cada empaque, estas resistencias son las encargadas de evitar que se empañen dichos componentes y pueden ser desactivados a conveniencia del cliente.

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 o termostato mecánico, los cuales están ubicados en la parte superior de la parrilla de ventilación, al frente del equipo.

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 el programa se pierde la garantía.

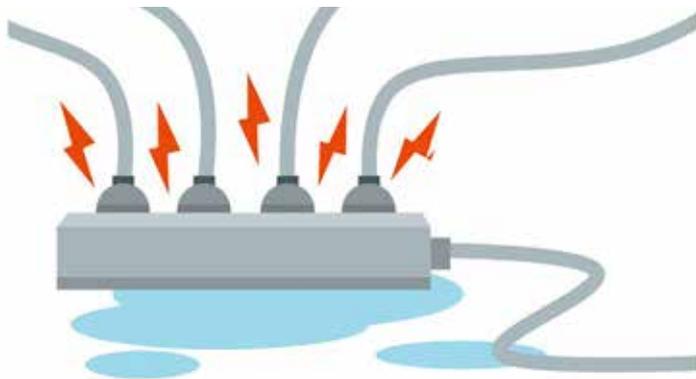


LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- 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.



- El equipo debe limpiarse periódicamente. Como primer paso, retire el suministro eléctrico y luego los alimentos 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 utilizar cloro.



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



- El condensador debe limpiarse una vez al mes con aire comprimido, una brocha, o bien una aspiradora.

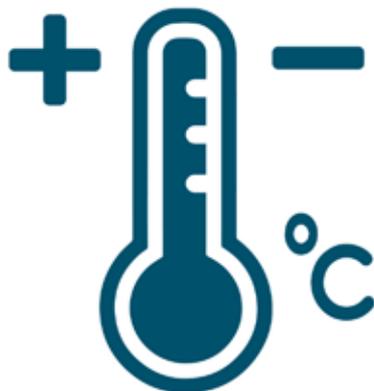
En caso de grasa o mucha suciedad utilizar una solución de limpieza. El condensador se encuentra detrás de la rejilla celosía frontal superior.

- No use agua caliente



MERCADERÍA Y SURTIDO

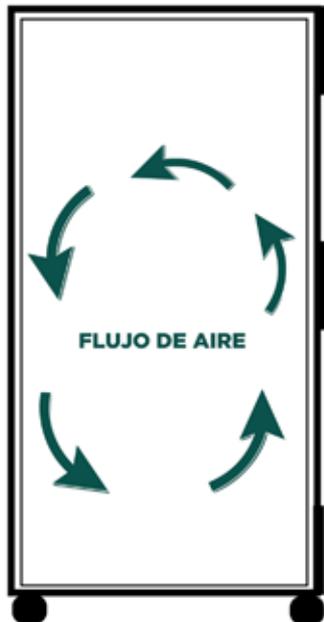
- No se debe de colocar productos en los exhibidores hasta que estos alcancen la temperatura de operación adecuada.



- Es necesaria la rotación adecuada de los productos durante el surtido para evitar la pérdida de producto. Coloque siempre los productos con más tiempo almacenados en la parte delantera y los más nuevos en la parte posterior.



- Los conductos de descarga y retorno flujo del aire en el interior deben mantenerse siempre abiertos y sin obstrucciones para que la eficiencia del equipo sea la idónea.
- No permita que las rejillas entre los niveles se bloqueen con letreros, o cartones etc.
- No use estantes, canastas, rejillas de exhibición ni ningún accesorio que no esté aprobado y que pudiera afectar el rendimiento del flujo del aire.

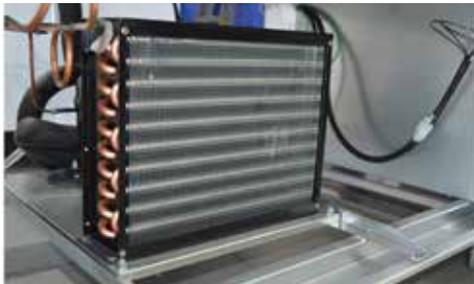


DETECCIÓN DE FALLAS

- 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 estén cerrando correctamente y valide que el equipo está conectado al suministro eléctrico correctamente.



- El condensador debe estar limpio para que el equipo alcance la temperatura correcta.



CONTACTO PARA SERVICIO TÉCNICO

Oficinas Centrales
Piedades de Santa Ana
(506) 2282 9086. Extensión 125



8428 3330

Correo electrónico:
servicio@refrigeracionomega.com

