

**GRUPO
REFRIMATE**

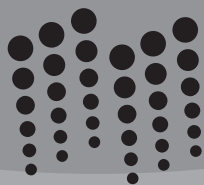
Refrimate

Design & Innovation



MANUAL DE INSTRUÇÕES Linha de Produtos

BUFFET RESTAURANTE
NEW BUFFET RESTAURANTE
MÓDULO DE DISTRIBUIÇÃO



Parabéns! O Grupo Refrimate tem o prazer de lhe felicitar pela sua nova aquisição! Nossos produtos foram produzidos com muita dedicação, qualidade e tecnologia, por uma das maiores empresas do ramo de refrigeração comercial do Brasil, visando sempre o seu bem estar.

PREFÁCIO

Para a instalação correta do equipamento, deve-se ler o manual com muita atenção antes de colocá-lo em funcionamento.

Se após a leitura você ainda necessitar de informações adicionais entre em contato com o Serviço de Atendimento Refrimate:

Telefone SAC: 51 3738-1818

E-mail: sac@refrimate.com.br

SUMÁRIO

1	INFORMAÇÕES GERAIS.....	3
2	COMO LIGAR O EQUIPAMENTO.....	4
3	CARACTERÍSTICAS DO EQUIPAMENTO.....	4
4	COMPLEMENTOS.....	6
5	INSTALAÇÃO DOS COMPONENTES.....	6
6	DRENAGEM.....	8
7	LIMPEZA GERAL.....	8
8	SOLUÇÕES PRÁTICAS.....	9
9	ASSISTÊNCIA TÉCNICA.....	9
10	CERTIFICADO DE GARANTIA.....	10

1 INFORMAÇÕES GERAIS

As instruções contidas neste manual são utilizadas tanto para a linha de Buffet Restaurante quanto para os Módulos de Distribuição, sendo que Buffet Restaurante Quente e Módulo de Distribuição Aquecido têm as mesmas funções. Assim como, Buffet Restaurante Frio e Módulo de Distribuição Refrigerado.

Este aparelho **não** deve ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, crianças, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

O local para instalação deve ser arejado e fora do alcance de raios solares, correntes de ar ou fontes de calor como fogão, estufa, etc.

O produto foi desenvolvido para trabalhar com a classe climática 4 que corresponde a condições do ambiente de temperatura de 32°C e umidade relativa do ar de 65%, referente a temperatura temperada (N).

Os dados de desempenho deste manual foram determinados em um ambiente controlado. Deste modo, os resultados obtidos em outros ambientes (dependendo da temperatura, umidade do ar, etc.) podem variar significativamente.

Nos produtos refrigerados, obtém-se uma camada de gelo nas partes internas devido à baixa temperatura. Portanto evite o contato, pois a umidade existente no corpo poderá “aderir” nessas partes e causar lesões na pele.

Recomenda-se que o piso seja seco e nivelado; Transporte o equipamento sempre na posição de trabalho, nunca transporte-o de cabeça para baixo ou em uma inclinação inferior a 45°.

2 COMO LIGAR O EQUIPAMENTO

Antes de ligar o equipamento, verifique se a tensão da rede (127V ou 220V) é a mesma tensão do equipamento que você adquiriu.

Para ligar e desligar o equipamento basta conectar ou desconectar o plugue da tomada. Os modelos em que não há o plugue no cabo de alimentação vêm com disjuntor para ligar/ desliga.

O Buffet Frio e Buffet Frio/Frio ou Módulo de Distribuição Refrigerado possui refrigeração estática. Já o Buffet Quente e Quente/Frio ou Módulo de Distribuição Aquecido possui aquecimento por resistências e este acontece por meio de “banho Maria” em água.

Antes de ligar o equipamento, coloque água no reservatório até cobrir totalmente as resistências. Enquanto o equipamento estiver em funcionamento observe o nível de água do reservatório. Ele deve

estar acima da resistência elétrica. Se estiver abaixo, é necessário repor a água no tanque.

IMPORTANTE: A falta de água no tanque pode provocar mal funcionamento do equipamento e queima das resistências, não sendo coberto pela garantia.

Sempre que desligar o equipamento, aguarde ao menos 5 minutos antes de religá-lo.

O termostato manual sai ajustado de fábrica pronto para uso.

Dependendo do ajuste de temperatura que o usuário colocar pode fazer com que o produto não funcione adequadamente.

O compartimento do compressor deverá estar livre para entrada e saída de ar. Sugere-se um afastamento mínimo de 15 cm das paredes e outros objetos. Desta forma o equipamento terá um bom rendimento, evitando o superaquecimento do compressor.

Utilize uma tomada elétrica exclusiva para ligar o equipamento.

Nunca desligue da tomada puxando apenas pelo cabo elétrico. Utilize o plugue.

Não utilize extensões ou conectores tipo T (benjamim). Este tipo de ligação pode provocar sobrecarga na rede elétrica.

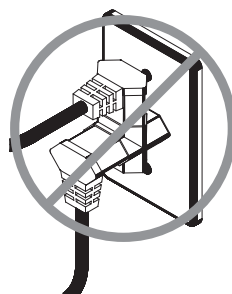


Figura 1: Não utilize Benjamin (T) para ligação do equipamento.

Procure ligar o cabo de alimentação do equipamento em local onde não haja tráfego de pessoas e use uma tomada elétrica exclusiva para ligar o equipamento.

Para substituição do cabo danificado:

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído por um cabo especial ou, um conjunto fornecido pelo fabricante ou, pelo agente autorizado.

Caso a tensão da rede local apresente oscilações de energia fora da faixa mínima e/ou máxima, conforme a tabela abaixo, é aconselhável à instalação de um estabilizador automático, para evitar danos ao equipamento.

A tensão fora dos limites estabelecidos poderá provocar danos irreparáveis aos componentes elétricos e principalmente ao compressor, nesta situação não será coberto pela garantia.

Tabela de tensões

VARIAÇÃO ADMISSÍVEL DE TENSÃO		
NOMINAL	MÍNIMO	MÁXIMO
127V	104V	140V
220V	198V	242V

Fio terra

O equipamento possui cabo de alimentação com plug de três pinos, neutro + fase + terra.

Para evitar riscos como acidentes com fogo, choque elétrico, ou outros danos pessoais a você e as outras pessoas é necessário conectar o fio terra da tomada a um cabo terra eficiente.

A ligação do fio terra é necessária e não deve ser feita ao fio neutro da rede elétrica;

Caso tenha alguma dúvida em ligar o fio terra adequadamente, contate um electricista de sua confiança. Para execução do aterramento, siga as normas da ABNT-NBR 5410 seção 6.4.1 - Aterramento.

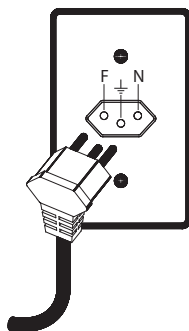


Figura 2: Plug modelo nacional com fio terra.

Ligação equipotencial

Para instalações de mais de um produto em série, deve-se usar o terminal de ligação equipotencial, marcado com o símbolo ilustrado abaixo.

Esse tipo de ligação reduz os riscos de incêndio, explosão e choques elétricos. Para execução dessa ligação, siga as normas da ABNT-NBR 5410 seção 6.4.2 - Equipotencialização.



Figura 3: Ligação equipotencial.

Termostato mecânico

Termostato Refrigerado: Gire o botão (manopla) no sentido horário para diminuir a temperatura do equipamento ou para o sentido anti-horário para aumentar. Em zero "0" o equipamento está desligado, o número "7" representa o set point com mínima temperatura (mais frio).

Termostato Quente: Gire o botão (manopla) no sentido horário para aumentar a temperatura do equipamento ou para o sentido anti-horário para diminuir a temperatura. Em zero "0" o equipamento está desligado, o número "120" representa o set-point com a máxima temperatura (mais quente).



Figura 4: Termostato mecânico para refrigeração e aquecimento.

A temperatura interna do equipamento dependerá do seguinte:

- Regulagem do termostato, a correta regulagem do termostato com a real necessidade de carga do equipamento reduz o consumo de energia e a formação de gelo;
- A instalação do equipamento próximo a correntes de ar ou estufas implica no rendimento do equipamento, que precisará trabalhar por mais tempo para suprir a troca de calor externa;
- Não expor o equipamento ao sol, pois o mesmo poderá danificar o equipamento.

3 CARACTERÍSTICAS DO EQUIPAMENTO

Confira o modelo do equipamento para verificar as características do mesmo. As especificações estão na parte interna do equipamento.

A unidade condensadora localiza-se na parte inferior do equipamento. Nesses produtos, é utilizado o fluido refrigerante R-134a, que não afeta a camada de ozônio e tem pouca ação no efeito estufa.

Buffet Restaurante

Modelo	Dimensões do Produto (mm)			Capacidade (GN's 1/2)	Frequência (Hz)	Tensão (V)	Temperatura de Trabalho
	Comprimento	Profundidade	Altura				
BRCQ8	1600	820	1515	8	50 ou 60	127 ou 220	Máximo 80°C
BRCQ10	1930	820	1515	10	50 ou 60	127 ou 220	Máximo 80°C
BRCQ12	2260	820	1515	12	50 ou 60	127 ou 220	Máximo 80°C
BRLQ8	1600	820	1515	8	50 ou 60	127 ou 220	Máximo 80°C
BRLQ10	1930	820	1515	10	50 ou 60	127 ou 220	Máximo 80°C
BRLQ12	2260	820	1515	12	50 ou 60	127 ou 220	Máximo 80°C
BRCF8	1600	820	1515	8	50 ou 60	127 ou 220	3 a 10°C
BRCF10	1930	820	1515	10	50 ou 60	127 ou 220	3 a 10°C
BRCF12	2260	820	1515	12	50 ou 60	127 ou 220	3 a 10°C
BRLF8	1600	820	1515	8	50 ou 60	127 ou 220	3 a 10°C
BRLF10	1930	820	1515	10	50 ou 60	127 ou 220	3 a 10°C
BRLF12	2260	820	1515	12	50 ou 60	127 ou 220	3 a 10°C
BRCQF8	1600	820	1515	Inf. 8 – Sup. 4	50 ou 60	127 ou 220	3 a 10°C / Máx. 80°C
BRCQF10	1930	820	1515	Inf. 10 – Sup. 5	50 ou 60	127 ou 220	3 a 10°C / Máx. 80°C
BRCQF12	2260	820	1515	Inf. 12 – Sup. 6	50 ou 60	127 ou 220	3 a 10°C / Máx. 80°C
BRLQF8	1600	820	1515	Inf. 8 – Sup. 4	50 ou 60	127 ou 220	3 a 10°C / Máx. 80°C
BRLQF10	1930	820	1515	Inf. 10 – Sup. 5	50 ou 60	127 ou 220	3 a 10°C / Máx. 80°C
BRLQF12	2260	820	1515	Inf. 12 – Sup. 6	50 ou 60	127 ou 220	3 a 10°C / Máx. 80°C
BRCFF8	1600	820	1515	Inf. 8 – Sup. 4	50 ou 60	127 ou 220	3 a 10°C
BRCFF10	1930	820	1515	Inf. 10 – Sup. 5	50 ou 60	127 ou 220	3 a 10°C
BRCFF12	2260	820	1515	Inf. 12 – Sup. 6	50 ou 60	127 ou 220	3 a 10°C
BRLFF8	1600	820	1515	Inf. 8 – Sup. 4	50 ou 60	127 ou 220	3 a 10°C
BRLFF10	1930	820	1515	Inf. 10 – Sup. 5	50 ou 60	127 ou 220	3 a 10°C
BRLFF12	2260	820	1515	Inf. 12 – Sup. 6	50 ou 60	127 ou 220	3 a 10°C
NBRQ8C	1600	1000	1300	8	50 ou 60	127 ou 220	Máximo 80°C
NBRQ10C	1930	1000	1300	10	50 ou 60	127 ou 220	Máximo 80°C
NBRQ12C	2260	1000	1300	12	50 ou 60	127 ou 220	Máximo 80°C
NBRF8C	1600	1000	1300	8	50 ou 60	127 ou 220	3 a 10°C
NBRF10C	1930	1000	1300	10	50 ou 60	127 ou 220	3 a 10°C
NBRF12C	2260	1000	1300	12	50 ou 60	127 ou 220	3 a 10°C
CPTBR	1000	820	840	-	-	-	-
CPBR	1000	820	840	-	-	-	-
CPTNBR	1000	930	845	-	-	-	-
CPNBR	1000	930	845	-	-	-	-

Módulo de Distribuição

Modelo	Dimensões do Produto (mm)			Capacidade (GN's 1/1)	Frequência (Hz)	Tensão (V)	Temperatura de Trabalho
	Comprimento	Profundidade	Altura				
MDA900	960	1180	1565	2	50 ou 60	127 ou 220	Máximo 80°C
MDA1200	1290	1180	1565	3	50 ou 60	127 ou 220	Máximo 80°C
MDA1600	1600	1180	1565	4	50 ou 60	127 ou 220	Máximo 80°C
MDA1900	1940	1180	1565	5	50 ou 60	127 ou 220	Máximo 80°C
MDA2200	2260	1180	1565	6	50 ou 60	127 ou 220	Máximo 80°C
MDR900	960	1180	1565	2	50 ou 60	127 ou 220	3°C a 10°C
MDR1200	1290	1180	1565	3	50 ou 60	127 ou 220	3°C a 10°C
MDR1600	1600	1180	1565	4	50 ou 60	127 ou 220	3°C a 10°C
MDR1900	1940	1180	1565	5	50 ou 60	127 ou 220	3°C a 10°C
MDR2200	2260	1180	1565	6	50 ou 60	127 ou 220	3°C a 10°C
MDN900	960	1180	890	-	-	-	-
MDN1200	1290	1180	890	-	-	-	-
MDN1600	1600	1180	890	-	-	-	-
MDN1900	1940	1180	890	-	-	-	-
MDN2200	2260	1180	890	-	-	-	-
MDPT900	960	1180	890	-	-	-	-
MDPT1200	1290	1180	890	-	-	-	-
MDPT1600	1600	1180	890	-	-	-	-
MDPT1900	1940	1180	890	-	-	-	-
MDPT2200	2260	1180	890	-	-	-	-

4 COMPLEMENTOS

Os complementos são acessórios desenvolvidos para montagem dos Buffets e Módulos de Distribuição que podem ser utilizados para apoio de balança.

Os complementos pratos e talheres são utilizados para organização do Buffet e do Módulo de Distribuição. Os talheres são dispostos em recipientes individualizados. E os pratos podem ser dispostos no nível inferior, facilitando o acesso.

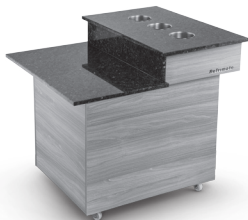


Figura 5: Complemento Pratos e Talheres.



Figura 6: Complemento Pesagem.

5 INSTALAÇÃO DOS COMPONENTES

O produto sai de fábrica com a campana (suporte e vidros) desmontada, facilitando o transporte. Por isso, necessita a instalação desses componentes.

Iluminação

Antes de montar a campana do Buffet Restaurante ou Módulo de Distribuição é recomendável instalar o trilho de Led. Para instalá-lo, retire o adesivo da fita dupla face já colocada e cole o trilho de LED no vidro, seguindo uma reta na horizontal.



Figura 7: Trilho de LED.

Campana Buffet Restaurante e Módulo de Distribuição

1º Passo: Comece a montagem colocando a coluna que dá suporte ao vidro, apenas encaixando nos tubos de alumínio;

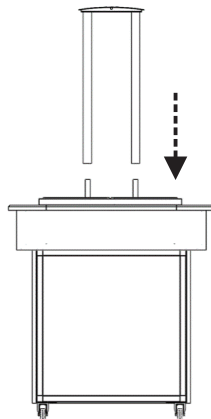


Figura 8: Encaixe o suporte do vidro.

2º Passo: Coloque o vidro côncavo centralizado sobre o suporte metálico e logo em seguida passe os dois fios do Led (vermelho e preto) por dentro do tubo do suporte do vidro;

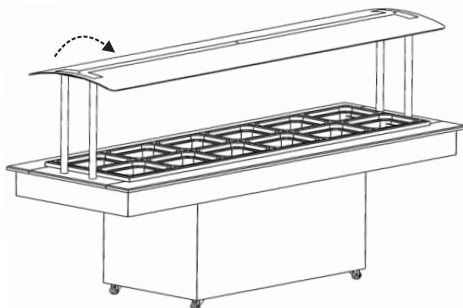


Figura 9: Instalação do vidro côncavo.

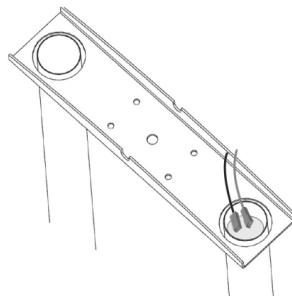


Figura 10: Passagem dos fios do trilho de LED.

3º Passo: Será necessário erguer levemente o suporte. Conecte os com os dois fios vindos da fonte, vermelho com vermelho e preto com preto;

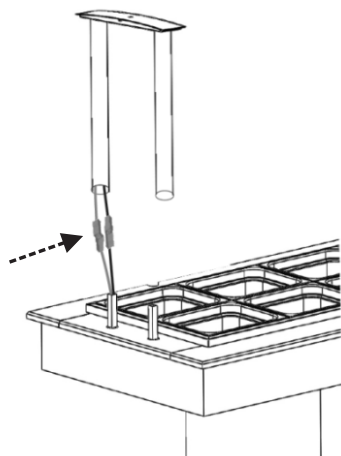


Figura 11: Conexão dos fios do trilho de LED.

4º Passo: Coloque os parafusos de baixo para cima nos devidos orifícios. OBS: Parafusos grandes nas laterais e o pequeno no meio;

5º Passo: Se tiver vidro plano, coloque o distanciador sobre o vidro côncavo. Logo coloque o vidro plano os três parafusos já fixados no vidro côncavo.

OBS: Se o modelo do produto for sem o vidro plano, coloque a tampa/parafuso do mesmo modo.

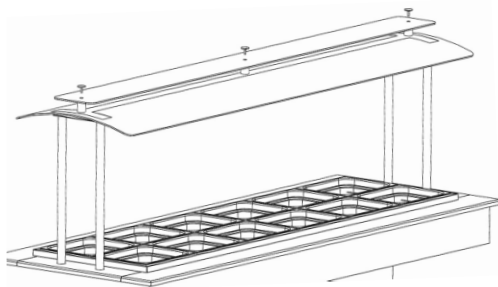


Figura 12: Instalação final da campana.

Campana New Buffet Restaurante

1º Passo: Colocar o vidro sobre a campana já colocada;

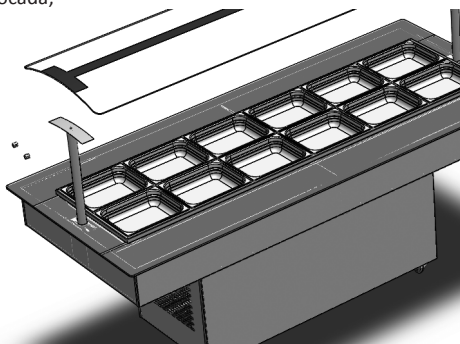


Figura 13: Instalação do vidro côncavo.

2º Passo: Depois do vidro colocado, encaixar as presilhas (acompanham o produto);

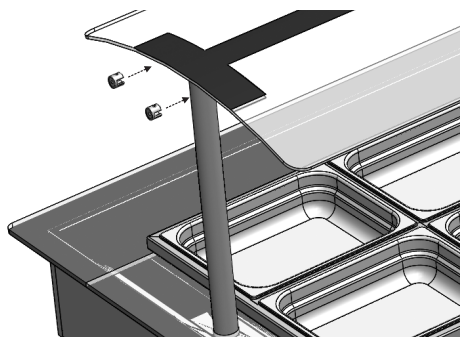


Figura 14: Colocação das presilhas.

3º Passo: Colocação dos parafusos para fixação do vidro na campana (o parafuso está fixado na presilha). Apertar com o auxílio de uma chave de fenda;

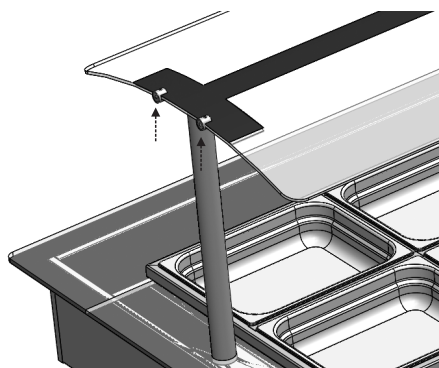


Figura 15: Instalação final da campana.

6 DRENAGEM

Os modelos Quente e Quente/Frio são dotados de um orifício (esgoto) por onde a água do tanque deverá ser retirada. Antes de abrir a válvula que fica situada após o ralo, observe se há um recipiente ou conecte uma mangueira para fazer a drenagem da água.

Nestes casos a utilização de um sifão é opcional (não acompanha o produto). Observe se não há obstrução desta saída.

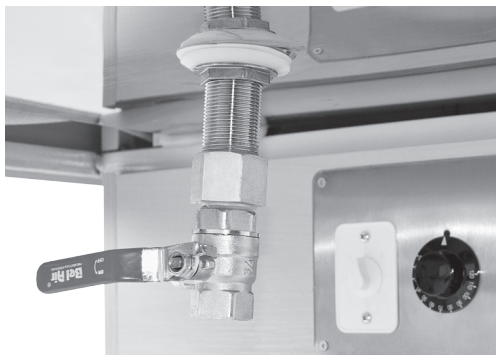


Figura 16: Válvula de saída de água do equipamento.

7 LIMPEZA GERAL

Desconecte o equipamento da tomada elétrica;

Utilize um pano umedecido com água e sabão neutro. A utilização de álcool pode danificar as partes plásticas e adesivas. Obs.: Somente as partes de vidro e metálicas (vidro, grades, chapa inox, chapa galvanizada e chapa pintada) podem ser higienizadas com um pano embebido com álcool;

Nunca jogue água sobre os componentes: quadro elétrico, resistências, compressor, ventilador e condensador;

O produto não deve ser lavado com jatos d' água.

Não utilize detergentes, produtos abrasivos (sapólios, pastas, etc.), produtos tóxicos (amoníaco, removedores, etc.) palhas de aço ou escovas na limpeza. Estes produtos, além de danificar o produto podem deixar odores desagradáveis e resíduos.

Limpe regularmente o condensador, utilize mangueira de ar comprimido, escova com cerdas plásticas e/ou aspirador de pó.

Esta é uma prática indispensável para a maior durabilidade do compressor e melhor refrigeração do equipamento. Faça a limpeza do condensador a cada 30 dias.

Ligue o equipamento conforme o procedimento;

Não utilize objetos pontiagudos para a limpeza interna do equipamento.



Figura 17: Produtos que danificam o equipamento.

Limpeza do condensador

1. Para iniciar desligue o equipamento e tire o cabo da tomada;
2. Remova os parafusos para a retirada do fechamento;
3. Faça a limpeza do condensador. Tome cuidado, pois as aletas podem cortar;
4. Caso utilize um pano úmido seque o máximo possível;
5. Coloque novamente a proteção e os parafusos;
6. Ligue o equipamento conforme o procedimento.

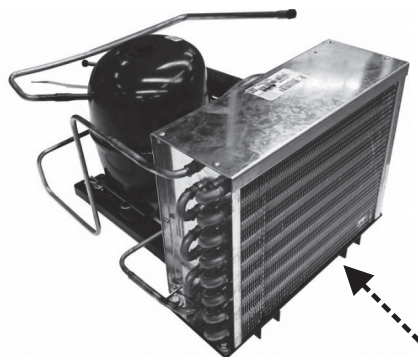


Figura 18: Limpando o condensador.

8 SOLUÇÕES PRÁTICAS

Caso ocorra algum problema no equipamento antes de chamar o Assistente Técnico Autorizado, verifique os seguintes itens:

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO
O EQUIPAMENTO NÃO LIGA OU NÃO FUNCIONA	Plugue fora da tomada ou mau contato	Contate o plugue na tomada ou corrija o defeito
	Falta de energia na rede elétrica	Verifique os fusíveis, disjuntores ou aguarde retorno da energia
	Tensão muito alta ou muito baixa	Instale o estabilizador de tensão
	Inversão de tensão	Verifique a tensão do equipamento e da rede. Ligue na tensão correta
NÃO REFRIGERA OU REFRIGERA POUCO	Ventilação obstruída	Prateleiras forradas, disposição dos produtos inadequados nas prateleiras bloqueando a circulação de ar
	As condições ambientais são insatisfatórias. Ex. Ambiente muito quente	Climatizar o ambiente
	Condensador sujo	Limpe o condensador conforme instruções
BARULHOS / RUÍDOS	Equipamento encostado na parede	Deixe o equipamento afastado da parede
	Expansão de gás no sistema	Este ruído é normal, inclusive após a parada do compressor

9 ASSISTÊNCIA TÉCNICA

As informações deste manual são fornecidas para uso informativo e estão sujeitas a alterações a qualquer momento, sem aviso prévio. Periodicamente, fazemos melhorias em nossos produtos, visando a sua satisfação e o seu bem estar. A Refrimate não se responsabiliza por qualquer erro ou imperfeição descrita neste manual.

Verifique se todas as instruções deste manual foram seguidas. Caso o problema persista, contate a Assistência Técnica Autorizada da sua cidade ou região ou para o Serviço de Atendimento Refrimate pelo fone: **51 3738-1818** ou e-mail: **sac@refrimate.com.br**

10 CERTIFICADO DE GARANTIA

A REFRIMATE ENGENHARIA DO FRIO LTDA. assegura ao comprador inicial na seguinte forma estabelecida:

Garantia de 3 (três) meses contra defeito de fabricação mais 3(três) meses de garantia legal, a partir da data de emissão da Nota Fiscal de Venda ao consumidor final, desde que sejam seguidas as instruções de uso e instalações contidas nesse manual.

A REFRIMATE ENGENHARIA DO FRIO LTDA. obriga-se, dentro do período de garantia, a prestar visita gratuita a aparelhos instalados dentro do perímetro urbano onde mantiver o Serviço Autorizado REFRIMATE;

Não está autorizada qualquer que seja a pessoa a assumir por si só a responsabilidade relativa à garantia do produto REFRIMATE;

Quando houver transferência de propriedade, o período de garantia ficará automaticamente transferido até a expiração do prazo contido na data da Nota Fiscal de Compra do primeiro comprador;

Restringe sua responsabilidade ao conserto de peças com defeito ou à substituição por novas, gratuitamente, desde que, a critério do Técnico Autorizado, constate falha em condições normais de uso durante vigência desta garantia;

Mantenha a nota fiscal de Compra anexada ao Certificado de Garantia, pois ela é também a garantia, caso não apresente a mesma, será considerada automaticamente nula a garantia;

É declarada nula a garantia e sem efeito se este aparelho sofrer qualquer dano provocado por acidente, agentes da natureza, uso em desacordo com o Manual de Instruções, ajustado ou consertado por pessoal não credenciado pela Assistência Técnica ou Revendedor Autorizado;

É declarada nula a garantia se o produto apresentar danos e/ou defeitos que não forem originados na fabricação, comprovados pela REFRIMATE ou pela ASSISTÊNCIA;

É declarada nula a garantia se este certificado apresentar rasuras ou modificações;

Esta garantia não se aplica aos componentes elétricos, material plástico, vidros, materiais ferrosos, materiais galvanizados, inox, chapas pintadas, grades, arranhões, amassados e defeitos originados pelo desgaste natural de uso;

Limpeza do condensador e evaporador não será coberta pela garantia;

Importante: A Garantia somente é válida mediante apresentação da Nota Fiscal de compra;

A empresa se reserva no direito de alterar seus produtos, sem aviso prévio.

Nome do comprador: _____

Endereço: _____ Cidade: _____

Revendedor: _____ Endereço: _____

Cidade: _____ Estado: _____ Telefone: _____ Modelo: _____

Cor: _____ Tensão (V): _____ Data da Compra: _____ Nº da Nota Fiscal: _____

Nº da Fabricação: _____ Série: _____



www.refrimate.com.br

Acesso Imp. Dona Leopoldina | 4950 | CEP: 95800-000 | Venâncio Aires | RS | Brasil
Fone/Fax: 51 3738 1818 | refrimate@refrimate.com.br