
PRODUTOS COMPLEMENTARES

GPTA-072

Pass-Through
• Quente



Frente (Restaurante)



Traseira (Área de Produção)

Parabéns pela sua nova aquisição!

V Sa acaba de adquirir um pass-through fabricado com a tecnologia e o cuidado de uma das maiores empresas do ramo de refrigeração comercial do Brasil.

A seguir passamos instruções detalhadas. Leia-as atentamente para que V Sa garanta a melhor eficiência e o perfeito funcionamento.

Guarde a nota fiscal de compra; ela será necessária caso precise utilizar os serviços da Assistência Técnica Gelopar no período de garantia. Também não remova a etiqueta de identificação que se encontra na parte externa. Nela constam informações imprescindíveis em caso de necessidade de reparos.

Índice

Para sua segurança	1
Instalação.....	2
Utilização	2
Temperatura.....	2
Programação do Controlador Eletrônico (Set Point – Temperatura de Funcionamento).....	3
Resistência	3
Bandejas (opcionais).....	3
Portas.....	3
Limpeza	4
Características Técnicas	4
Recomendações Importantes.....	4
Meio Ambiente	5
Ocorrências de Defeitos.....	5
<i>Certificado de Garantia</i>	6

Para sua segurança

1 - Para evitar acidentes, após desembalar, mantenha o material de embalagem fora do alcance de crianças, enviando-o a empresa de reciclagem.



2 - Não instale o refrigerador próximo a fontes de calor ou produtos inflamáveis.

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

4 - Utilize tomada exclusiva para ligação; não faça uso de extensões ou conectores tipo T.

5 - Não prenda, torça ou amarre o cabo elétrico.



6 - Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou técnico autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

7 - Desligue o expositor da tomada sempre que fizer limpeza ou manutenção.

8 - Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

9 - Não armazenar substâncias explosivas, tais como aerossol com produtos inflamáveis no aparelho. Nem armazene medicamentos, produtos tóxicos, eletrônicos ou químicos, pois eles podem contaminar a mercadoria armazenada. Caso o fabricante destes produtos recomende, siga as instruções do fabricante e verifique a faixa de temperatura indicada.

Caso ocorram problemas na parte mecânica ou elétrica do expositor, contate o serviço autorizado Gelopar. Não permita que pessoas sem a devida qualificação façam o conserto.

Instalação

- 1 - Antes de ligar, verifique se a tensão informada na etiqueta fixada no plugue coincide com a de sua rede. Só efetue a ligação se coincidir.
- 2 - Verifique também se o consumo informado na etiqueta de identificação é suportado pela rede local, e somente ligue tendo certeza que sua rede elétrica comporta tal consumo.
- 3 - Se a tensão da rede local apresentar variações muito bruscas, torna-se necessário a utilização de um estabilizador de voltagem, com capacidade compatível com o consumo em watts. A variação na tensão não pode ser superior a 10%, para mais ou para menos.
- 4 - É importante que o piso esteja seco e nivelado. Pequenos ajustes de nivelamento poderão ser feitos pelos pés reguláveis.
- 5 - Retirar a película de proteção das partes em aço inox.
- 6 - Alertamos que o produto é fabricado com peças em chapas de aço. Desta maneira, como se tratam de materiais cortantes, sugerimos a utilização de equipamentos de segurança apropriados.
- 7 - A Gelpar não se responsabiliza pelo não cumprimento destas recomendações.

Utilização

- 1 - O pass-through destina-se à conservação de alimentos quentes que requeiram temperatura na faixa de +40 à +80°C.
- 2 - Para ligar e desligar basta conectar e desconectar o plugue da tomada.
- 3 - Antes de utilizar a mesa pela primeira vez, deixe-a funcionando vazia por um período mínimo de 2 horas para que atinja a temperatura ideal para seu perfeito funcionamento. O mesmo deve ser feito ao se efetuar a limpeza.
- 4 - Não armazenar produtos ainda frios ou abaixo da temperatura de consumo.
- 5 - Este aparelho deve ser usado para aplicações comerciais, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empreendimentos comerciais, como padarias, açougues, etc., mas não para a produção em massa contínua de alimentos.

Temperatura

- 1 - O controle da temperatura interna do expositor é realizado através de um controlador eletrônico digital.
- 2 - O controlador está localizado na testeira do pass-through.
- 3 - O controlador sai com regulagem padrão de fábrica e deverá ser adaptado de acordo com a necessidade de cada usuário. Sua regulagem é realizada através do display do controlador.
- 4 - A temperatura do pass-through depende de alguns fatores, tais como:
 - Temperatura ambiente;
 - Giro diário de mercadoria;
 - Quantidade de mercadoria armazenada;
 - Tempo em que a(s) porta(s) fica(m) aberta(s);
 - Umidade relativa do ar.
- 5 - O produto foi desenvolvido para trabalhar com a classe climática 6 que corresponde a condições ambiente de temperatura de 27°C e umidade relativa do ar de 70%.



Programação do Controlador Eletrônico (Set Point – Temperatura de Funcionamento)

- 1 - Pressione  por 2 segundos e aparecerá .
- 2 - Aguarde 2 segundos e aparecerá a temperatura de controle ajustada.
- 3 - Utilize  para modificar o valor.
- 4 - Aguarde 4 segundos para gravar e retornar à operação normal.

Resistência

- 1 - O aquecimento é realizado através de resistência blindada.

Bandejas (opcionais)

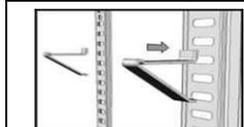
- 1 - Possuem tampas e puxadores.
- 2 - Estão disponíveis em 2 opções:
 - 12 cubas de 530x325x150mm ou 24 cubas de 324x265x150mm (duas pequenas ocupam o lugar de uma grande).

Portas

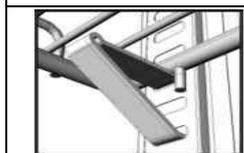
- 1- As portas cegas são fabricadas em aço inox 304 (externa e interna) com isolamento em poliuretano e vedação através de borracha magnética.
- 2- As portas de vidro são fabricadas em vidro temperado duplo com gás argônio e vedação através de borracha magnética.

Prateleiras

- 1 - São fabricadas em aço inox 430.
- 2 - Permite ajustes de altura.



- 1º verifique a altura desejada da prateleira;
- 2º encaixe os suportes nas cremalheiras (conforme figura ao lado);



- 3º posicione a prateleira, travando-as.

Obs.: Sempre inicie a montagem das prateleiras de cima para baixo.

- 3 - Informamos que a mercadoria a ser exposta deve ser uniformemente distribuída nas cubas. A carga máxima indicada para cada prateleira é de 40kg.

Limpeza

- 1 - Antes da limpeza, sempre desligue da tomada, retirando todos os produtos e colocando-os em local que conserve sua temperatura (exemplo: outro expositor quente ou caixa de isopor).
- 2 - Para evitar acidentes, aguarde o resfriamento da resistência para iniciar a limpeza.



- 3 - Para a limpeza utilize somente uma flanela umedecida em água morna e sabão neutro. Não utilize produtos tóxicos (amoníaco, álcool, removedores, etc.) ou produtos abrasivos (sapólios, pastas, etc.) e nem esponja de aço ou escovas. Estes produtos, além de danificar o equipamento, podem deixar odores desagradáveis e resíduos.
- 4 - Ligue a mesa, deixando-a funcionar por um período mínimo de 2 horas e recolha os produtos. Período necessário para a mesa atingir a temperatura ideal de funcionamento.



Importante: Não esguiche água na mesa, evitando molhar e danificar as partes elétricas, mecânicas.

Características Técnicas

Descrição	GPTA-072
1 - Dimensões Externas (mm)	
Frente	720
Lateral	935
Altura	2045
2 - Peso (kg)	
Com embalagem	127
	190
3 - Potência	
127 V (W)	1890
220V (w)	1880
4 - Consumo de energia (kW/h)	
Diário	8,4
Mensal	252

1. Consumo de energia medida com referência na IEC 62552-1.0* e ISO 23953-2* (critério: 24 horas após a estabilização da temperatura interna, sem abertura de portas).

2. Classe climática 6: corresponde a condições ambiente de temperatura de 27 °C e umidade relativa do ar 70% conforme a norma ISO 23953-2*.

* = Versão Vigente

Recomendações Importantes

- 1 - A mesa térmica terá melhor desempenho trabalhando em condições climáticas em torno de 32,2°C e umidade relativa do ar em torno de 65%.
- 2 - O local de instalação deverá ter boa circulação de ar; variações climáticas muito acentuadas poderão comprometer os materiais utilizados.
- 3 - Os materiais utilizados na confecção do pass-through não devem ficar expostos a temperaturas maiores que +80°C.
- 4 - Em períodos de desuso, é imprescindível que a mesa esteja perfeitamente higienizada; também é importante que fique desligada, com o plugue retirado da tomada.
- 5 - Não permita que pessoas sem treinamento ou sem conhecimento apropriado o manipulem.
- 6 - Mantenha fora do alcance de crianças.

- 7 - Nunca utilizar recipientes em plástico ou similar. Devido ao aquecimento; estes materiais poderão deformar e até causar danos ao produto.
- 8 - Evite o contato de qualquer tipo de óleo ou gordura com as partes plásticas, pois poderá causar danos às mesmas.
- 9 - O cabo elétrico não deve ficar exposto, pois sua ruptura acidental poderá causar, além da interrupção do fornecimento de energia elétrica, danos às pessoas que circulam. Procure efetuar a ligação do cabo em pontos onde não haja circulação de pessoas ou objetos.
- 10 - A Gelopar reserva-se o direito de efetuar modificações de materiais sem aviso prévio. As ilustrações são meramente referenciais.

Meio Ambiente



- 1 - Os materiais de embalagem utilizados são recicláveis; procure selecionar e separar os plásticos, papelão e madeiras, enviando-os a empresas de reciclagem.
- 2 - O isolamento térmico é de espuma de poliuretano com gás R-141b (Hidrofluorcarbono HFC), que também não afeta a camada de ozônio e tem pouca ação sobre o efeito estufa.
- 3 - Não descartar o produto em aterro sanitário, para correto descarte entre em contato com os órgãos competentes de sua região.

Ocorrências de Defeitos

Caso o produto apresente algum problema de funcionamento, efetue as correções recomendadas abaixo. Caso o problema permaneça, entre em contato com a rede de Assistência Técnica Autorizada Gelopar.

Sintoma	Prováveis Causas	Correções Necessárias
1 - O equipamento não liga	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Plugue desligado da tomada. ▪ Tomada com mau contato, ou sem energia elétrica. ▪ Fusível queimado ou disjuntor desligado. ▪ Botão do termostato na posição desligado. ▪ Cabo elétrico danificado. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ligue o plugue na tomada do estabelecimento. ▪ Corrigir o defeito da tomada do estabelecimento. ▪ Substituir o fusível ou ligar o disjuntor do estabelecimento. ▪ Girar o botão do termostato para a posição normal - ver item Temperatura. ▪ Contactar o Assistente Técnico autorizado para substituição do cabo.
2 - Aquecimento insatisfatório	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Carga mal distribuída. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Redistribuir melhor os volumes para evitar má circulação do ar.

Problema com Controlador Eletrônico:

1 – Indicações de Erro

Erro	Motivo	Ação
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sensor desconectado ou temperatura fora da faixa especificada 	Contacte Assistência Técnica Gelopar

1) Garantia dos Produtos:

A Gelopar concede garantia contra qualquer falha de fabricação que se apresente no período de 12 meses contados a partir da data de emissão da nota fiscal de venda ao consumidor, divididos da seguinte maneira:

- 3 (três) primeiros meses – garantia legal.
- 9 (nove) últimos meses – garantia contratual (funcional).

a) 3 (três) primeiros meses – garantia legal:

Nos 3 primeiros meses, a garantia cobrirá todo e qualquer componente do equipamento inclusive: Peças plásticas e vidros planos – desde que não tenham sido danificadas por mau uso; Portas de Vidro Duplo – eventuais falhas no tratamento de baixa emissividade ou vazamento de argônio.

b) Nos 9 (nove) últimos meses – garantia contratual (funcional):

Após os 3 primeiros meses de garantia legal, inicia-se o período de 9 meses de garantia contratual (funcional), a qual cobrirá somente a parte funcional do equipamento (parte mecânica e elétrica), ou seja, correção e substituição dos seguintes itens: compressor, micromotor, chicote elétrico, termostato, controlador e resistência.

Excetuam-se, portanto os componentes estéticos, que não influenciam o funcionamento primário do produto, ou seja, itens que não possuem interferência sobre o aquecimento ou resfriamento do equipamento, conforme o caso.

Observações:

Para que ocorra o Atendimento Técnico não serão aceitos recibos, cupons, bilhetes, declarações, e-mails e afins; somente a cópia da Nota Fiscal será válida; Sem apresentação da Nota Fiscal, o tele atendimento e as oficinas autorizadas ficarão impossibilitadas de prestar o atendimento.

Importante

- Visitas não cobertas pela garantia: em caso de ausência de defeito do produto será cobrada do usuário, pelo técnico.
- Acionar o serviço autorizado Gelopar mais próximo caso o produto apresente algum defeito; a relação de oficinas autorizadas encontra-se disponível no site www.gelopar.com.br, ou o usuário pode contatar o serviço de pós-vendas através do telefone **0300 313 0900** ou **(41) 3607-9000**, para abertura do chamado.

- **DADOS NECESSÁRIOS PARA ABERTURA DE ATENDIMENTO:**

Nome do responsável: *se comércio, informar também o nome do estabelecimento.

E-mail:

Endereço: *de onde está o produto

Bairro:

Cidade:

Cep:

Telefone Fixo com DDD:

Telefone Celular com DDD:

Modelo Do Equipamento: * encontrada na etiqueta branca colada no produto

Número De Série: *encontrada na etiqueta branca colada no produto

Defeito Reclamado:

Nota Fiscal De Compra: * Informar número da NF, data de emissão e CNPJ da empresa que a emitiu.

- Em regiões onde a Gelopar não possui oficinas autorizadas cabe ao consumidor arcar com os custos de deslocamento do técnico.
- A Gelopar não se responsabiliza por serviços realizados por oficinas não autorizadas.

A Garantia Perderá a Validade:

- Pelo vencimento do prazo de garantia, a contar da data de emissão da nota fiscal de venda do produto novo ao consumidor.
- Quando não existir Nota Fiscal para comprovar a data de venda do produto ao consumidor.
- Quando a Nota Fiscal estiver rasurada, ilegível, adulterada, ou com qualquer outra irregularidade que impeça a leitura.
- Quando houver remoção e/ou alteração do número de série constante na etiqueta de identificação do produto.
- Pelo mau uso do produto e em desacordo com as normas constante nos Manuais de Instruções.
- Quando o produto for ligado em rede elétrica imprópria ou ainda sujeita a variações excessivas de tensão.
- Quando o produto for danificado, ou ainda sofrer alterações, modificações ou consertos por técnicos não autorizados pela Gelopar.
- Se o defeito for causado por acidente ou má utilização do produto pelo consumidor.
- Quando houver produtos ou peças danificadas devido a acidente de transporte ou manuseio, riscos, amassados ou atos e efeitos da natureza.
- Por comprovação de dolo ou má-fé do titular da garantia.

Gelopar Refrigeração Paranaense Ltda.
Rua Dr. Eli Volpato, 250 – Bairro Chapada
CEP: 83.707-746 – Araucária – Paraná – Brasil
Telefone: +55 (41) 3641-1400

Atendimento ao consumidor: 0300 313 0900 ou (41) 3607-9000

Visite nosso site: www.gelopar.com.br

e-mail: assistec@gelopar.com.br

