

---

**LINHA SORVETEIRAS**

---

**GGSA - 1800**

---

**SORVETEIRA COMPACTA - PICOLETEIRA**

---



Imagem GGSA - 1800

## Parabéns pela sua nova aquisição!

V. S<sup>a</sup>. acaba de adquirir um balcão fabricado com a tecnologia e o cuidado de uma das maiores empresas do ramo de refrigeração comercial do Brasil.

A seguir passamos instruções detalhadas do balcão. Leia-as atentamente para que V. S<sup>a</sup>. 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 do balcão. Nela constam informações imprescindíveis em caso de necessidade de reparos.

## Índice

Para sua segurança .....	1
Instalação.....	1
Utilização .....	2
Capacidade de Produção.....	2
Funcionamento da Máquina.....	3
Solução Refrigerante.....	3
Colocação da Solução Refrigerante no Tanque .....	3
Início da Operação com a Máquina.....	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

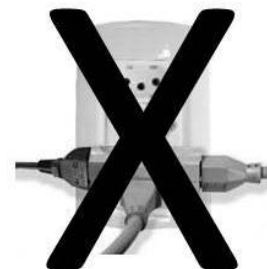
1 - Para evitar acidentes, após desembalar, mantenha o material de embalagem fora do alcance de crianças, enviando-o a empresa de reciclagem.



2 - Antes de iniciar o uso, leia atentamente este manual.

3 - Não instale a sorveteira próxima a fontes de calor ou produtos inflamáveis.

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



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

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

7 - Ocorrendo danos ao cabo elétrico, não tente consertá-lo, contate o serviço autorizado Gelopar para substituí-lo.

***Caso ocorram problemas na parte mecânica ou elétrica da sorveteira, contate o serviço autorizado Gelopar. Não permita que pessoas, sem devidas qualificações, façam o conserto.***

## Instalação

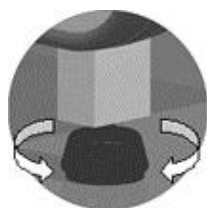
1 - Antes de ligar, verifique se a tensão informada na etiqueta fixada no plugue coincide com a de sua rede. Só efetue a ligação se coincidir.

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.

Variação admissível de tensão (volts)		
Tensão (V)	Mínima (V)	Máxima (V)
220	198	242

- 4 - Para total segurança dos usuários, ligue corretamente o fio terra da sorveteira. O fio terra não deve ser conectado ao fio neutro da rede elétrica ou a tubulações elétricas ou hidráulicas. Para execução correta do aterramento contrate os serviços de um eletricista de sua confiança.
- 5 - O local onde a sorveteira vai ser instalada deve ser distante de paredes e fora do alcance de fontes de calor, em local bem arejado e a sombra. Caso esta recomendação não seja obedecida poderá haver o comprometimento do rendimento, resultando em aumento do consumo de energia e perda de eficiência.
- 6 - Não instale em locais com incidência direta da luz solar; isto poderá ocasionar deformações nas peças plásticas e baixo rendimento da refrigeração.



- 7 - Mantenha a entrada e saída do equipamento frigorífico livre, para a perfeita circulação do ar.
- 8 - É importante que o piso esteja seco e nivelado. Pequenos ajustes de nivelamento poderão ser feitos pelos pés reguláveis.
- 9 - A Gelopar não se responsabiliza pelo não cumprimento destas recomendações.

## Utilização

ANTES DE USAR A SORVETEIRA LEIA ATENTAMENTE AS SEGUINTESS ORIENTAÇÕES:

- 1 - A sorveteira é uma máquina para produção picolé e/ou massa, de pequeno porte, projetada e fabricada em poliuretano com tecnologia Gelopar e destinada a atender pequenos fabricantes de picolé ou massa.
- 2 - A sorveteira permite 2 alternativas de trabalho:
- Com até 4 formas, somente para a produção de picolés, quando deve ser adaptado um agitador. O agitador pode ser o da própria batedeira, se o usuário dispuser.
  - Com batedeira de massa, quando destinada apenas para a fabricação de massa.
- 3 - A batedeira de massa é uma peça opcional, do tipo comercial BS-16 ou BA-16 ou similar, que deverá ser adquirida separadamente pois a Gelopar não comercializa este item, com bojo em aço inoxidável e com capacidade para 16 litros.
- 4 - É revestida internamente com aço galvanizado e externamente com aço galvanizado pintado no corpo e aço inox no tampo.
- 5 - Antes de ligar o equipamento, retire a película azul que protege as chapas inox.

## Capacidade de Produção

- 1 - Número de formas: 04 de 22 canecos.
- 2 - Picolés: 130 picolés/hora.
- 3 - Massa para Sorvete: 06 à 08 litros/hora.
- 4 - Fatores como: Habilidade e treinamento do operador, temperatura ambiente e temperatura de entrada da calda podem resultar em alteração no rendimento, para mais ou para menos os números mencionados.
- 5 - Sugerimos que a calda (material destinado a produção do sorvete ou picolé) seja previamente resfriada a uma temperatura de +5 a +10°C, obtendo-se então considerável acréscimo na produção.
- 6 - As formas e batedeira são opcionais

## Funcionamento da Máquina

- 1 - O comando da máquina está situado no lado de serviço do gabinete. São 2 (duas) chaves liga/desliga, sendo uma para o equipamento frigorífico e outra para batedeira.
- 2 - A máquina não está equipada com termostato (controle automático de liga/desliga), por isso não aconselhamos deixar a máquina ligada por longos períodos, sem o acompanhamento de uma pessoa responsável.

## Solução Refrigerante

- 1 - A solução refrigerante que indicamos é composta do álcool etílico e água, na proporção de 70% de álcool etílico e 30% de água.
- 2 - A capacidade do tanque é de 100 litros de solução.
- 3 - O nível de solução refrigerante deve atingir a Plaqueta de Identificação para seu perfeito funcionamento.
- 4 - Durante todo o processo de fabricação, o nível de solução deverá ser mantido na Plaqueta de Identificação.
- 5 - Atenção: Como o álcool é um líquido altamente inflamável, alertamos para que sejam tomadas algumas precauções e medidas de segurança, como: manter o equipamento distante de fontes de calor, cigarros acesos, entre outros. Embora a inflamabilidade da solução seja reduzida em baixa temperatura, os cuidados devem ser tomados em qualquer circunstância.

## Colocação da Solução Refrigerante no Tanque

- 1 - Aconselhamos ligar a máquina antes de colocar a solução refrigerante no tanque (por cerca de 20 minutos), para que a serpentina já esteja fria quando receber o impacto da solução.
- 2 - A solução deverá ser colocada aos poucos e **NÃO DE UMA SÓ VEZ**, pois isto pode causar a queima do compressor.
- 3 - Toda vez que a máquina ficar desligada por um período prolongado, deve-se retirar toda a solução refrigerante do tanque.
- 4 - Para um perfeito funcionamento do equipamento, recomenda-se aguardar no mínimo 20 minutos antes de ligar a sorveteira novamente.
- 5 - Ao iniciar nova produção, recomendamos a retirada de toda a solução refrigerante para não causar danos ao equipamento.
- 6 - Com o início da produção, recoloca a solução refrigerante aos poucos.

## Início da Operação com a Máquina

- 1 - **ATENÇÃO: Não iniciar nova produção antes de retirar a solução refrigerante do tanque.**
- 2 - A produção de massa de sorvete ou picolé somente deverá ser iniciada após a temperatura da solução atingir  $-20^{\circ}\text{C}$ , bem como interromper a produção quando a temperatura atingir  $-14^{\circ}\text{C}$ .
- 3 - Reiniciando a produção quando a temperatura atingir  $-20^{\circ}\text{C}$ .
- 4 - O tempo que o equipamento necessitará para atingir a temperatura ideal dependerá da temperatura ambiente, bem como da temperatura da solução refrigerante.
- 5 - Em uma temperatura média de  $25^{\circ}$  a  $30^{\circ}\text{C}$ , tanto ambiente como da solução, o tempo estimado será de 5 a 6 horas.

6 - Operando sem a bateadeira (somente com as formas), para movimentar a solução refrigerante é necessário a adaptação de um agitador. Pode ser o agitador que acompanha a bateadeira ou outro, mediante a orientação do técnico habilitado.

7 - Seguir orientações do item Colocação da Solução Refrigerante no Tanque.

## Limpeza

1 - É imprescindível que diariamente, ao se encerrar a produção, faça-se a limpeza geral da máquina.



2 - Desligue a máquina, retire o plugue da tomada e aguarde alguns minutos, até a temperatura interna ficar homogênea com a temperatura ambiente.

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 - Para reiniciar a produção, proceda conforme os itens Colocando a Solução Refrigerante no Tanque e Início da Operação com a Máquina.



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

## Características Técnicas

Descrição	GGSA-1800
<b>1 - Dimensões Externas</b>	
Frente (mm)	845
Lateral (mm)	615
Altura (mm)	985
Altura com bateadeira (mm)	1027
<b>2 - Peso</b>	
Com embalagem (kg)	104 kg
<b>3 - Potência</b>	1243 watts
<b>4 - Consumo de energia</b>	
Hora	0,41 kw
<b>5 - Tensão</b>	220 volts

## Recomendações Importantes

1 - A sorveteira terá melhor desempenho trabalhando em condições climáticas máximas de 32°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 - Em períodos de desuso, é imprescindível que a máquina esteja perfeitamente higienizada, sem solução refrigerante; também é importante que fique desligada, com o plugue retirado da tomada.

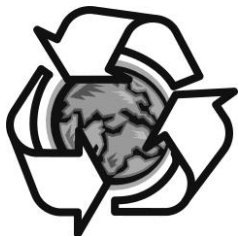
4 - Deve-se evitar o contato com as partes internas da máquina, pois a umidade existente na mão poderá "grudá-la" devido à baixa temperatura, podendo ocorrer lesão na pele.

5 - O Cabo Elétrico da máquina não deve ficar exposto; Caso alguém enrosque os pés no cabo, poderá rompê-lo, interrompendo o fornecimento de energia elétrica, além de danos pessoais. Procure efetuar a ligação do cabo em pontos onde não haja circulação de pessoas ou objetos.

6 - O Condensador (peça aletada localizada em frente à hélice do micro motor), poderá ficar bloqueada com pó, sujeira ou gordura que vão se acumulando junto ao mesmo, vindo impedir a livre circulação de ar entre as aletas e, conseqüentemente, provocando o superaquecimento do mesmo, a redução da capacidade de refrigeração do equipamento frigorífico e, até, danos irreparáveis ao motocompressor. É importante que, periodicamente, com o equipamento desligado, seja feita a limpeza do Condensador, utilizando-se de uma escova ou pequena vassoura.

7 - 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 - Esta máquina utiliza o fluido refrigerante R-404a (Hidrofluorcabono HFC), que não afeta a camada de ozônio e tem pouca ação sobre o efeito estufa.

3 - O isolamento térmico é de espuma de poliuretano com gás R-141b (Hidrofluorcabono HFC), que também não afeta a camada de ozônio e tem pouca ação sobre o efeito estufa.

4- Não descartar o produto em aterro sanitário, para correto descarte entre em contato com os órgãos competentes de sua região.

## Ocorrências de Defeitos

Sintoma	Prováveis Causas	Correções Necessárias
1 - O equipamento não liga	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Plugue desligado da tomada.</li> <li>▪ Tomada com mau contato, ou sem energia elétrica.</li> <li>▪ Fusível queimado ou disjuntor desligado.</li> <li>▪ Chave liga/desliga na posição desligada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ligue o plugue na tomada.</li> <li>▪ Corrigir o defeito da tomada.</li> <li>▪ Substituir o fusível ou ligar o disjuntor.</li> <li>▪ Posicione a chave na posição ligada - ver item Funcionamento da Máquina.</li> </ul>
2 - Não gela – refrigeração insatisfatória	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Excesso de gelo na câmara.</li> <li>▪ Condensador sujo.</li> <li>▪ Equipamento sem circulação de ar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Efetuar o degelo da câmara.</li> <li>▪ Efetuar a limpeza do condensador.</li> <li>▪ Desobstruir a entrada de ar para o equipamento.</li> </ul>

## 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](http://www.gelopar.com.br), ou o usuário pode contatar o serviço de pós-vendas através do telefone **0800 606 1111**, 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 (pós-vendas): +55 (41) 3607-9000**

**Fax: +55 (41) 3607-9031**

**Caixa Postal 151 Visite nosso site: [www.gelopar.com.br](http://www.gelopar.com.br)**

**e-mail: [assistec@gelopar.com.br](mailto:assistec@gelopar.com.br)**

