MANUAL DE INSTRUÇÕES

Atendimento Açougue/ Peixaria
MFAE/MFAF/MFPX

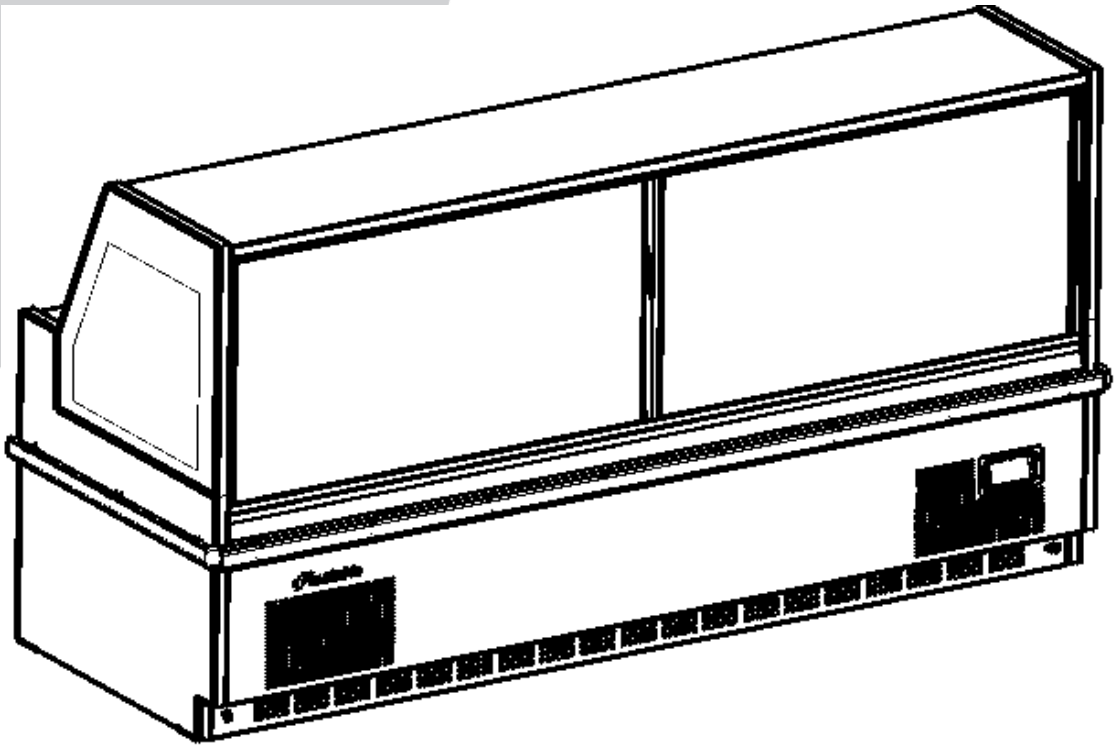


Imagem meramente ilustrativa **MFAE-2500**

maisfrio Gelopar

Parabéns pela sua nova aquisição!

Você adquiriu um equipamento Maisfrio, fabricado com tecnologia e cuidado da Gelopar, uma das maiores empresas do ramo de refrigeração comercial do Brasil.
Em conformidade com a portaria 371 do INMETRO, referente à certificação de segurança.

Guarde a nota fiscal de compra; ela será necessária caso precise utilizar os serviços da Assistência Técnica Maisfrio no período de garantia. Também não remova a etiqueta de identificação do produto. Nela constam informações imprescindíveis em caso de necessidade de reparos.

Índice

Para sua Segurança 1
Informativo 2
Instalação 2
Utilização 2
Temperatura 3
Ajustando a Temperatura de Trabalho (setpoint): 3
Iluminação 3
Ligando/Desligando a luz interna do expositor: 3
Desligando o expositor: 4
Mensagem de Alarme 4
Proteção para Sobrecarga de Corrente Elétrica 4
Evaporador 5
Prateleiras 5
Bandejas 7
Grade para Bandejas 7
Tendal Duplo 8
Divisória de Acrílico 9
Anteparo de Vidro - MFPX 9
Cortes Técnicos 11
MFAE - Carnes 14
MFAF - Carnes 15
MFPX – Peixes 16
Degelo / Limpeza 17
Recomendações Importantes 17
Meio Ambiente 18
Certificado de Garantia 18

Para sua Segurança

1 - 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.
2 - Para evitar acidentes, após desembalar, mantenha o material de embalagem fora do alcance de crianças.
3 - Nunca o desligue da tomada puxando pelo cordão de alimentação. Utilize o plugue.
4 - Não prenda, torça ou amarre o cordão de alimentação.
5 - Utilize tomada exclusiva para ligação; não faça uso de extensões ou conectores (tipo T).
6 - Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou técnico autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
7 - Desligue da tomada sempre que fizer limpeza ou manutenção.
8 - 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.
9 - Não instale próximo a fontes de calor ou inflamáveis.

Informativo

As especificações e informações deste manual são fornecidas somente para uso informativo e estão sujeitas a alterações a qualquer momento sem aviso prévio. Periodicamente a Maisfrio faz alterações e/ou melhorias no (s) produto (s) contido (s) neste manual de instruções. A Maisfrio não se responsabiliza por qualquer erro ou imperfeições contidas neste manual.

Instalação

1 - Antes de ligar, verifique se a tensão (voltagem) da tomada onde será ligado é igual à indicada na etiqueta de identificação.
2 - Verifique se a sua rede elétrica suporta a potência informada na etiqueta de identificação.
3 - A variação de tensão não pode ser superior a 10%. Se a tensão da rede local apresentar variações muito bruscas, torna-se necessário a utilização de um estabilizador de tensão, com capacidade compatível com a potência.
4 - O local onde será instalado deverá ser bem arejado e livre da ação dos raios solares. Também não é aconselhável que haja fontes de calor elevado próximo ao local. Isto poderá comprometer o rendimento, resultando em aumento do consumo de energia e perda de eficiência. Poderá também ocasionar deformações nas peças plásticas e baixo rendimento da refrigeração.
5 - Mantenha a entrada e saída de ar livre, para a perfeita circulação, recomendado afastamento de 15 cm das paredes e outros objetos.
6 - Retire a base da embalagem, calços e fitas de fixação, os componentes internos que não estão instalados e as películas de proteção das chapas metálicas. Caso haja peças em aço inox é muito importante retirar a película de proteção para evitar mancha.
7 - É importante que o piso esteja seco e nivelado. Pequenos ajustes de nivelamento poderão ser realizados através dos pés niveladores.
8 - Antes de utilizar o expositor pela primeira vez, deixe-o funcionando vazio por um período mínimo de 24 horas para que atinja a temperatura ideal para seu perfeito funcionamento.
9 - Em caso de problemas na parte mecânica ou elétrica, contate o serviço autorizado Maisfrio. Não permita que pessoas, sem devidas qualificações, façam o conserto.
10 - A Maisfrio não se responsabiliza pelo não cumprimento destas recomendações.

Utilização

1 - Para energizar e desenergizar seu expositor é necessário conectar ou desconectar o plugue da tomada.
2 - Sempre que desligar o expositor, aguarde pelo menos 5 minutos antes de religá-lo.
Não armazenar produtos ainda quentes ou em temperatura ambiente. O aconselhável é a colocação dos produtos refrigerados na faixa de temperatura indicada acima.
3 - Manter a porta aberta somente o tempo necessário para a retirada do produto ou para o abastecimento.
4 - É importante não sobrecarregar de mercadorias, bem como não obstruir o fluxo de ar na entrada e saída do forçador de ar.
5 - Não obstruir com mercadorias as entradas de ar que ficam dentro do equipamento.
6 - Não obstruir as entradas de ar do lado externo do equipamento.

Temperatura

1 - Expositor para produtos refrigerados, que se enquadrem nas seguintes faixas de temperatura –2°C à 7°.

2 - O controle da temperatura interna do expositor é realizado através de um controlador eletrônico digital.

3 - O controlador está localizado externamente, frente inferior direita do expositor.

4 - 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 visor do controlador.

5 - A temperatura de trabalho do expositor 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);
- Não obstrução das passagens de ar do equipamento;
- Umidade relativa do ar.

Ajustando a Temperatura de Trabalho (setpoint):

1 – O controlador eletrônico sai de fábrica ajustado para um setpoint especifico. Caso seja necessário altera-lo deve-se fazer de maneira consciente e em etapas, até atingir a temperatura desejada, conforme sua característica de utilização (giro de mercadoria).

2 – Para ajustar o setpoint pressione uma das setas . Após pressionar aparecerá S1 e em seguida o valor programado. Utilizando as setas, ajuste a temperatura desejada. Quando chegar na temperatura desejada aguarde 1 s, S1 piscará e o novo setpoint aparecerá logo em seguida.

Iluminação

1 - Os equipamentos da linha Mercado possuem iluminação com BARRA LED de alta potência.
2 - IMPORTANTE: Em caso de manutenção, a lâmpada deverá ser adquirida com a assistência técnica Maisfrio.
3 - Problemas devido ao uso de outro modelo de LED ou ligação incorreta do componente, não serão cobertos pela garantia Maisfrio.
4 - A substituição deve ser realizada por um técnico autorizado ou por pessoa qualificada.

Ligando/Desligando a luz interna do expositor:

1 - A iluminação interna pode ser ligada ou desligada através de um interruptor localizado na região traseira do expositor, conforme figura 1.

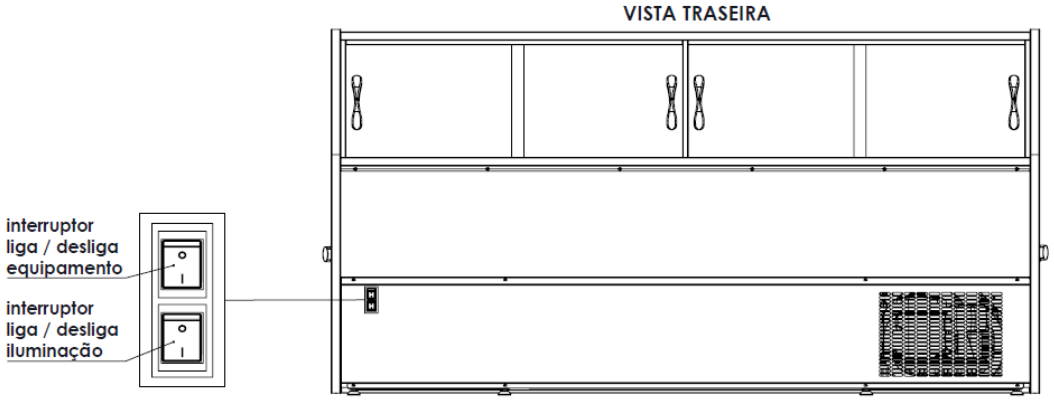


Figura 1: Localização do interruptor iluminação

Figura 1: Localização do interruptor iluminação

Observação 1: a função de ligar/desligar iluminação pelo controlador está desativada.
Observação 2: quando houver um ***Circuito Individual** (item opcional) para ligação da iluminação, o interruptor estará desativado.

***Circuito Individual**: este tipo de circuito é um opcional do cliente, cuja a função é unificar a Iluminação. Este circuito deve ser ligado na rede exclusiva para iluminação do expositor, com este circuito o cliente tem o controle de ligar e desligar a iluminação de todos os equipamentos de forma centralizada no painel elétrico.

Desligando o expositor:

1 - O expositor pode ser ligado ou desligado através de um interruptor localizado na região traseira do expositor, conforme figura 2.

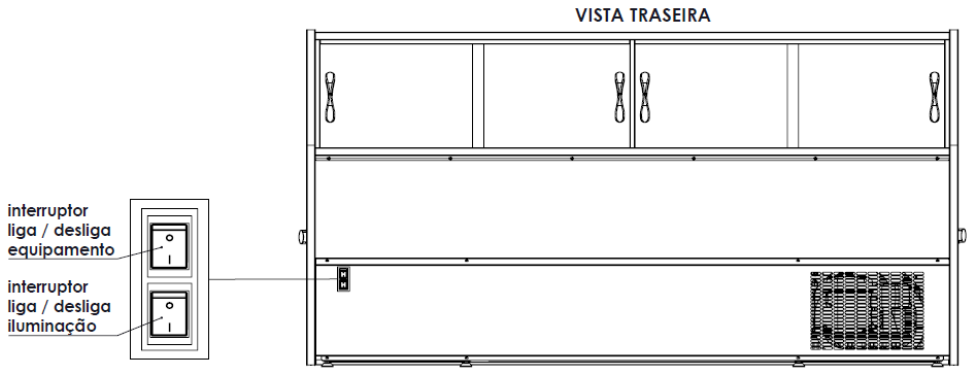


Figura 2: Localização do interruptor liga/desliga expositor

Observação 3: a função de ligar/desligar expositor pelo controlador (função eco) está desativada.

Mensagem de Alarme

- (E1 / E2) PISCANDO: erro no sensor 1 ou 2 de controle;
- (EP) PISCANDO: EEPROM erro. Pressione a tecla ;
- (Er) PISCANDO: Erro de memória, contate a assistência técnica para reposição do seu controlador eletrônico.

Proteção para Sobrecarga de Corrente Elétrica

Os equipamentos possuem um sistema de proteção de corrente elétrica através de disjuntor que fica localizado na região frontal. O disjuntor se aciona caso haja uma sobrecarga de corrente elétrica, ver figura 3.

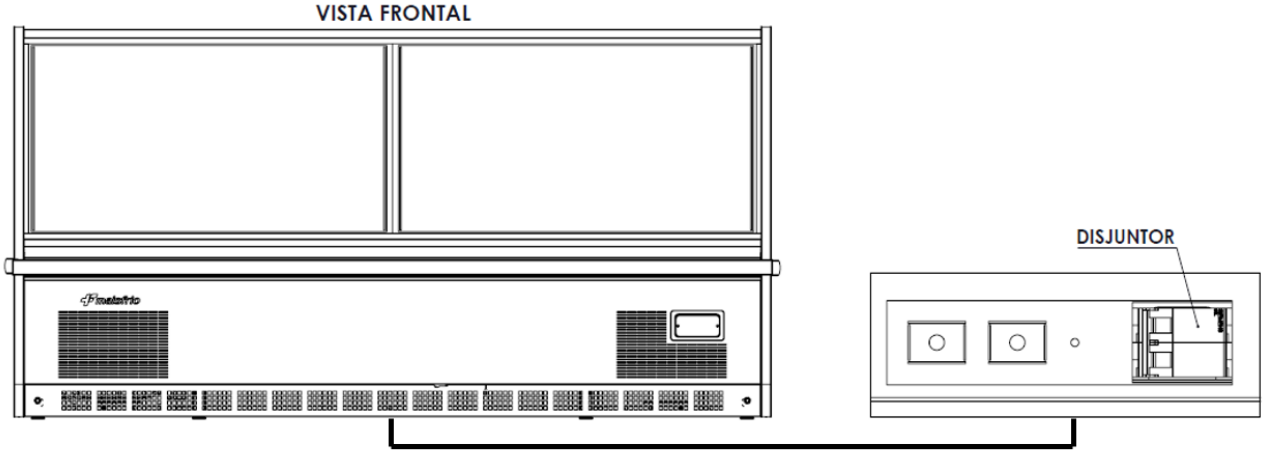


Figura 3: Localização do disjuntor

Evaporador

1 - Nos equipamentos MFAE e MFPX a refrigeração é realizada através de um evaporador com aletas fixado no tampo e combinado com uma serpentina localizada internamente no tanque, a refrigeração é feita através da troca de calor por convecção natural, ver figura 4.

2 - Nos equipamentos MFAF a refrigeração é realizada através de um evaporador com aletas combinado com sistema ar forçado, conforme figura 5.

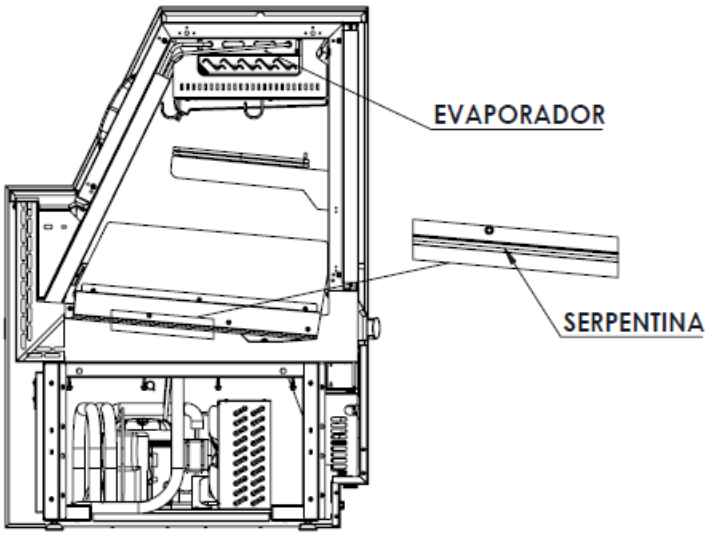


Figura 4: Sistema de refrigeração MFAE/ MFPX

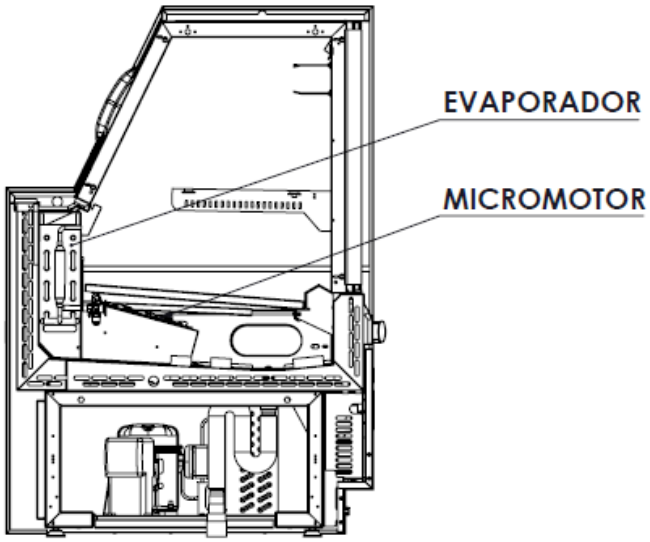


Figura 5: Sistema de refrigeração MFAF

Prateleiras

1 - As prateleiras de vidro são padrão nos equipamentos MFAF, sendo que o segundo nível é opcional. As prateleiras aramadas podem ser adquiridas separadamente como acessório nos equipamentos MFAE.

2 - Permite ajuste de altura com deslocamento mínimo de 25 mm em ambos os equipamentos conforme figura 6 e figura 7;

3 - Nos equipamentos MFAE as prateleiras possuem uma inclinação de 5,5°, conforme figura 6;

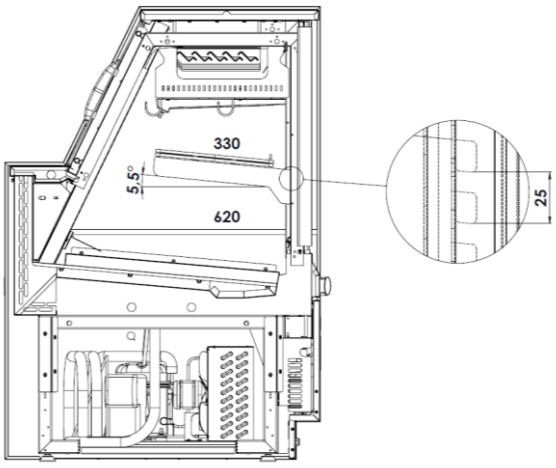


Figura 6: Prateleira MFAE

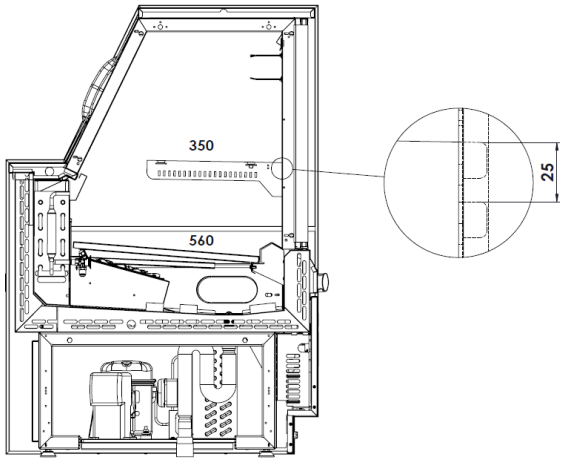


Figura 7: Prateleira MFAF

4 - A mercadoria a ser exposta deve ser uniformemente distribuída pela prateleira. A carga indicada máxima distribuída para a prateleira de 1210x330 e 1227x350 mm é de 40 kg conforme figuras 8 e 10, para a prateleira de 900x330 e 915x350 mm a carga máxima distribuída é de 30 kg conforme figuras 9 e 11.

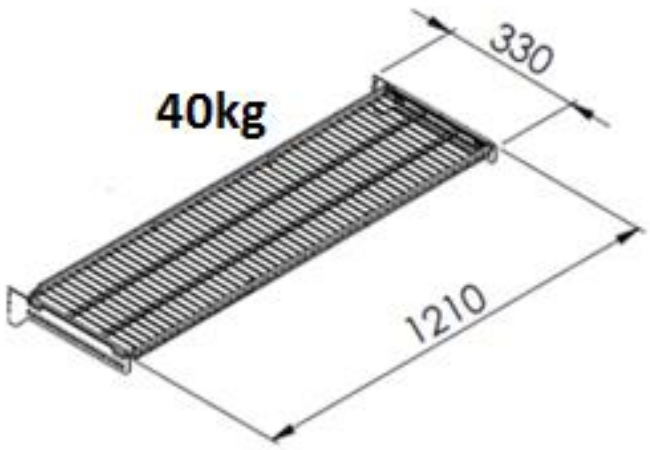


Figura 8: Prateleira aramada 1210x330 mm utilizada nos MFAE-1250/2500

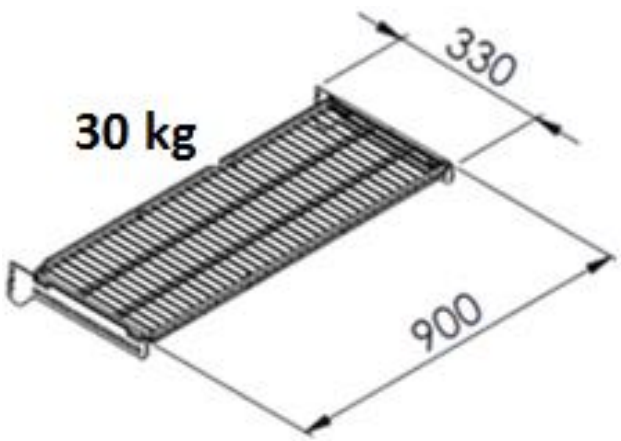


Figura 9: Prateleira aramada 900x330 mm utilizada no MFAE-1875

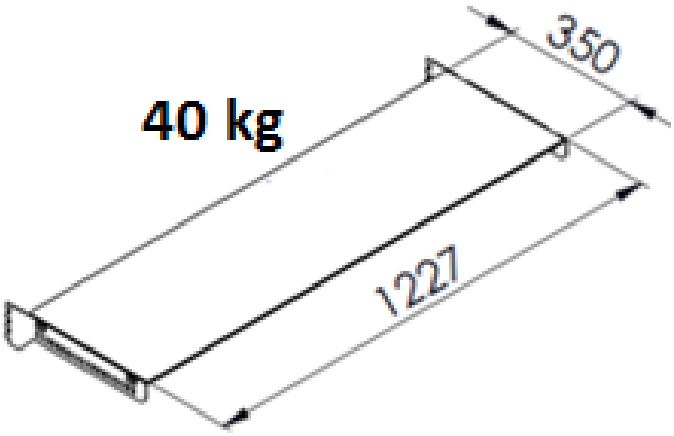


Figura 10: Prateleira de vidro 1227x350 mm utilizada nos MFAF-1250/2500

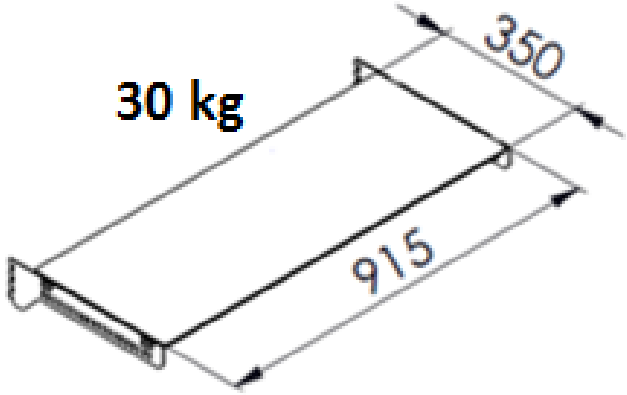


Figura 11: Prateleira de vidro 915x350 mm utilizada no MFAF-1875

Bandejas

Os expositores horizontais MFAE e MFAF possuem bandejas em aço inox 304 que podem ser configuradas em dois tamanhos sendo as bandejas 623x283x60 mm e 623x219x60 mm destinas aos expositores MFAE, figuras 12 e 13. As bandejas 533x283x60 e 533x219x60 são utilizadas no MFAF-1250/1875/2500, figuras 14 e 15.

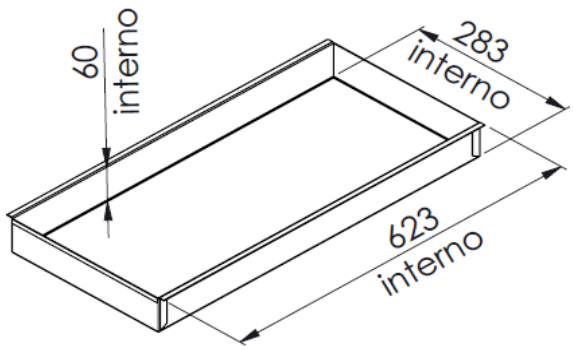


Figura 12: Prateleira 623x283X60 mm MFAE-1250/1875/2500

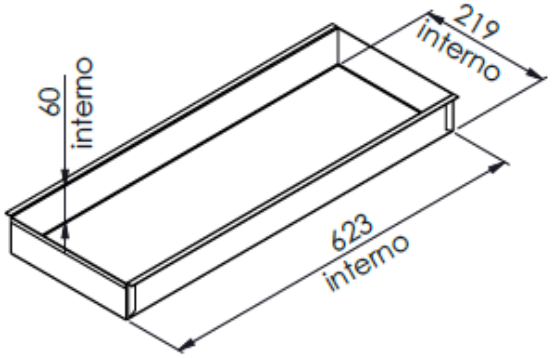


Figura 13: Prateleira 623x219X60 mm MFAE-1250/1875/2500

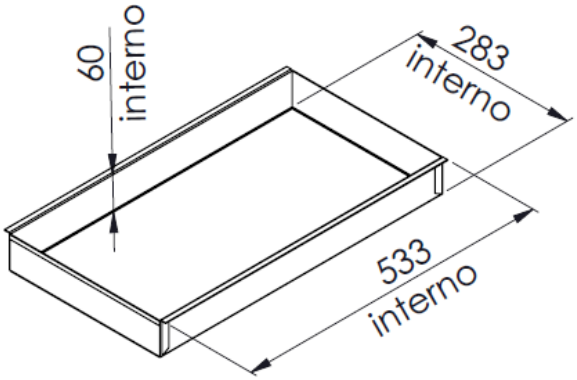


Figura 14: Prateleira 533x283X60 mm MFAF-1250/1875/2500

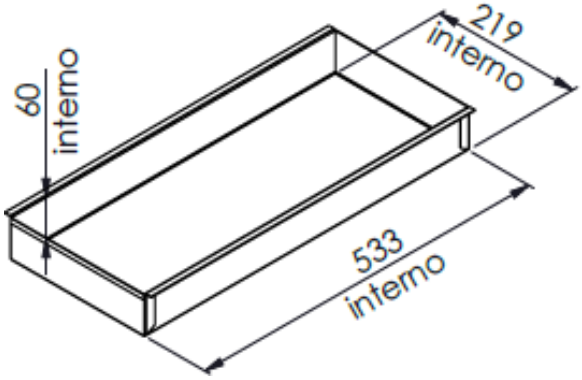


Figura 15: Prateleira 533x219X60 mm MFAF-1250/1875/2500

Grade para Bandejas

As grades para bandejas 625x305 mm fazem parte dos equipamentos MFAE. Existem duas opções de grades, em aço inox 304 ou em pintura epóxi, figura 16.

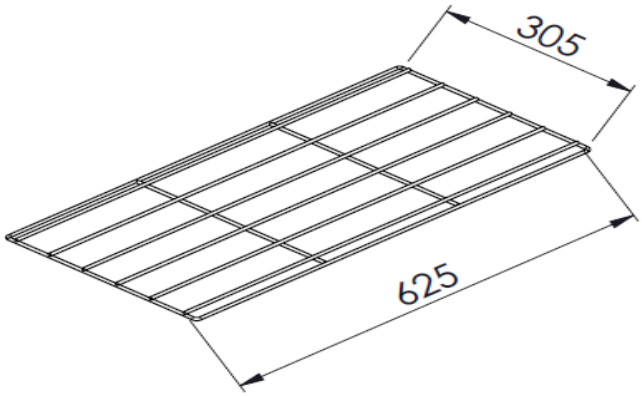


Figura 16: Grade bandeja MFAE 625x305

Tendal Duplo

Os expositores horizontais MFAE possuem sistema tendal que já faz parte do equipamento, figuras 17 e 18, para os expositores MFAF também é possível instalar este sistema adquirindo a parte como acessório, figuras 19 e 20. O sistema tendal foi projetado para expor peças com peso máximo de até 5 kg por gancho.

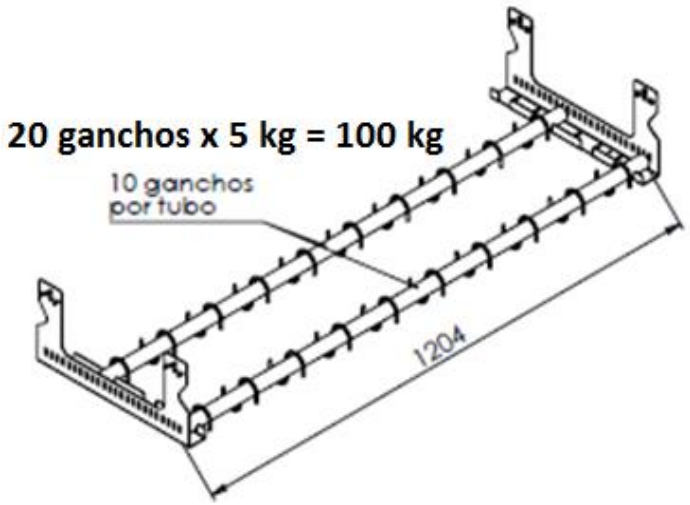


Figura 17: Sistema Tendal 1204 mm com 10 ganchos por tubo utilizado nos MFAE-1250/2500

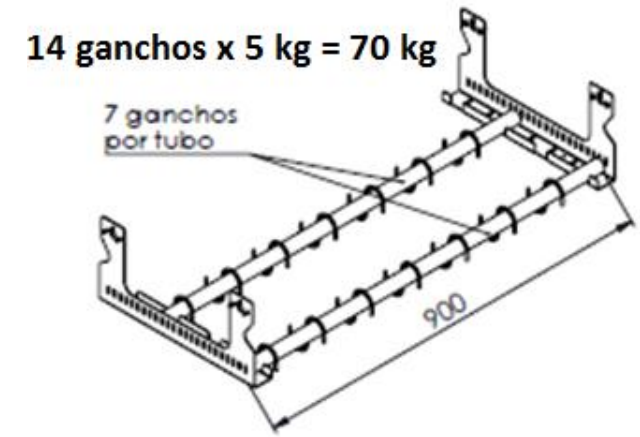


Figura 18: Sistema Tendal 900 mm com 7 ganchos por tubo utilizado no MFAE-1875

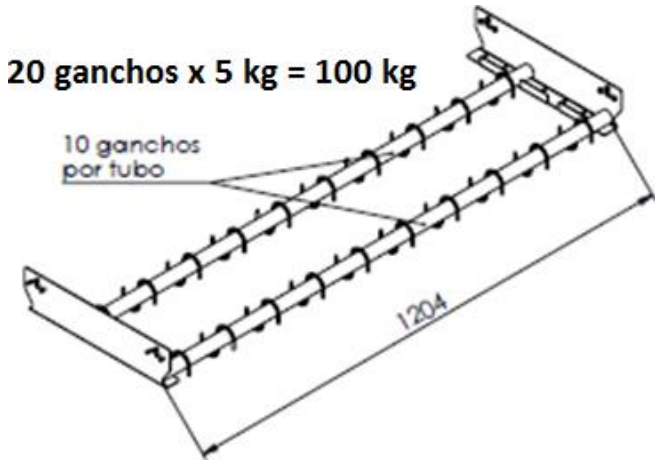


Figura 19: Sistema Tendal 1204 mm com 10 ganchos por tubo utilizado nos MFAF-1250/2500

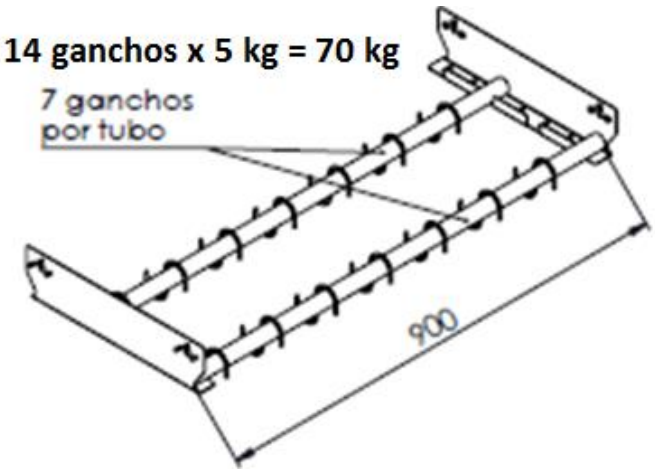


Figura 20: Sistema Tendal 900 mm com 7 ganchos por tubo utilizado no MFAF-1875

Divisória de Acrílico

As divisórias de acrílico tem a função de separar os diferentes tipos de mercadorias a serem expostas, usadas nos equipamentos MFAE e MFAF cada um com a sua respectiva divisória de acrílico, estão disponíveis como opcional e possuem dois tamanhos: baixa e alta. A divisória de acrílico baixa tem a função de separar os produtos em um mesmo ambiente. Já as divisórias de acrílico altas podem ser usadas para separar os produtos e os ambientes em uma geminação ou dentro de um mesmo módulo. Nas figuras 21 e 22 são mostradas as divisórias de acrílico utilizadas nos equipamentos MFAE, nas figuras 23 e 24 são apresentadas as divisórias de acrílico que fazem parte do MFAF.

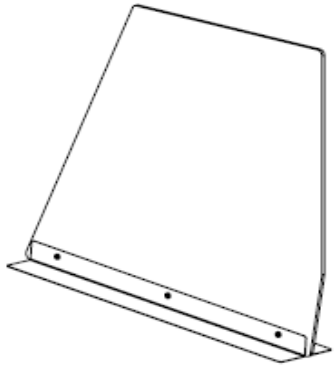


Figura 21: Divisória de acrílico alta utilizada no MFAE

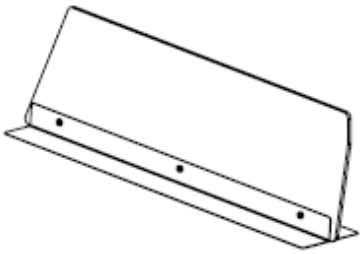


Figura 22: Divisória de acrílico baixa utilizada no MFAE

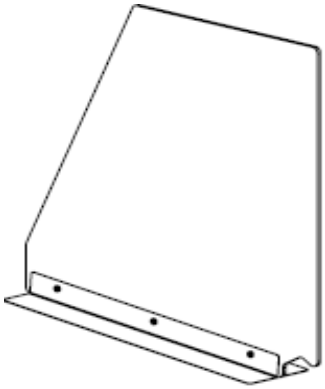


Figura 23: Divisória de acrílico alta utilizada no MFAF

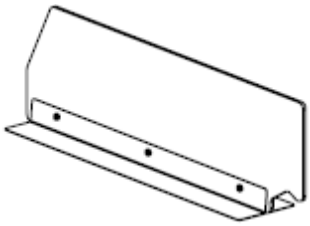
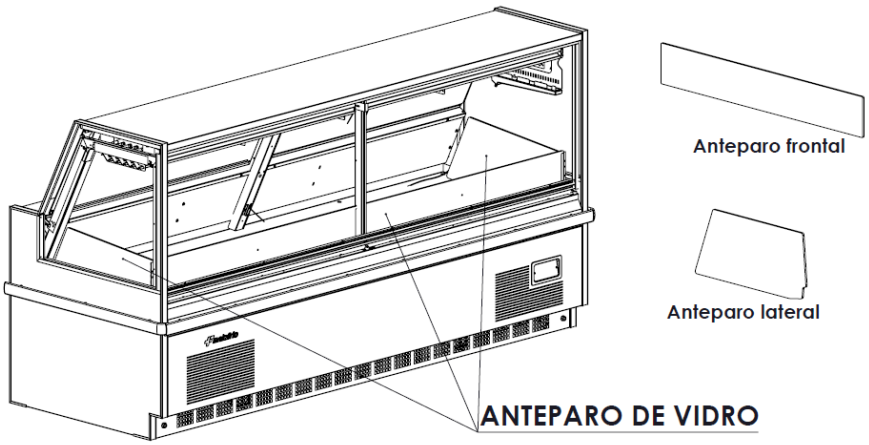


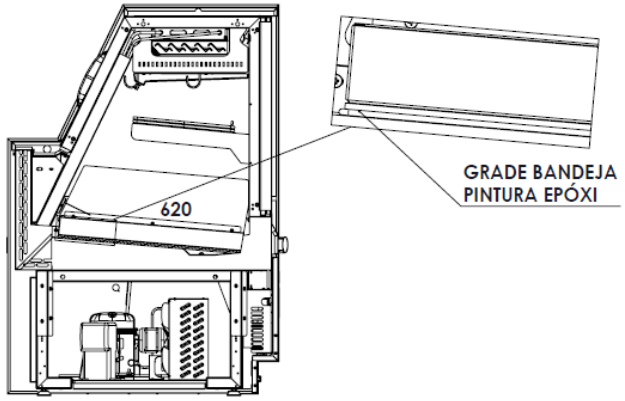
Figura 24: Divisória de acrílico baixa utilizada no MFAF

Anteparo de Vidro - MFPX

No produto MFPX os anteparos são de vidro e tem a função de manter o gelo distante das cabeceiras e do vidro frontal.

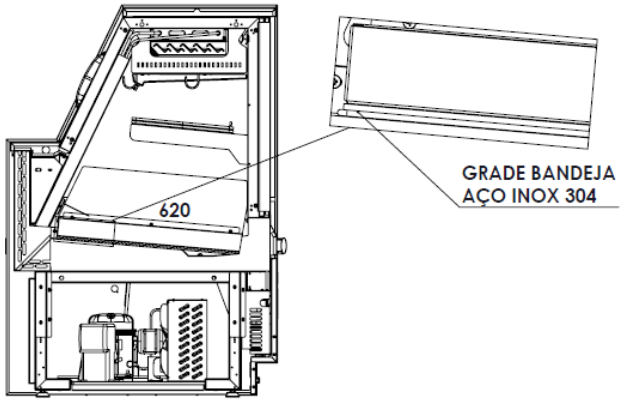


Prateleiras/Bandejas/Tendal – MFAE--



Com bandejas 623x283X60 mm, grade para bandejas pintura epóxi e tendal duplo (padrão)

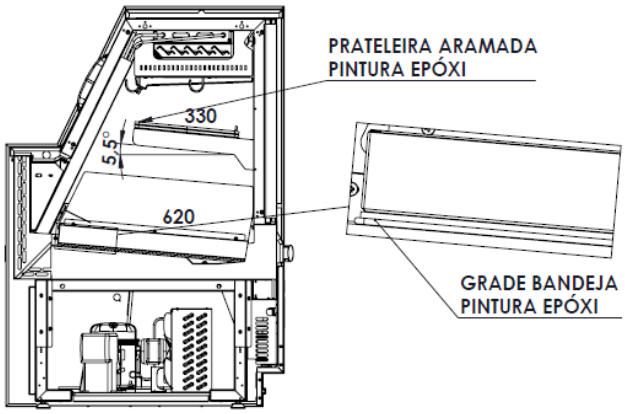
Configuração padrão nos tamanhos 1250, 1875 e 2500



Com bandejas 623x283X60 mm ou 623x219X60 mm, grade para bandejas em aço inox 304 e tendal duplo

- Grade para bandejas em aço inox 304 (configurável)

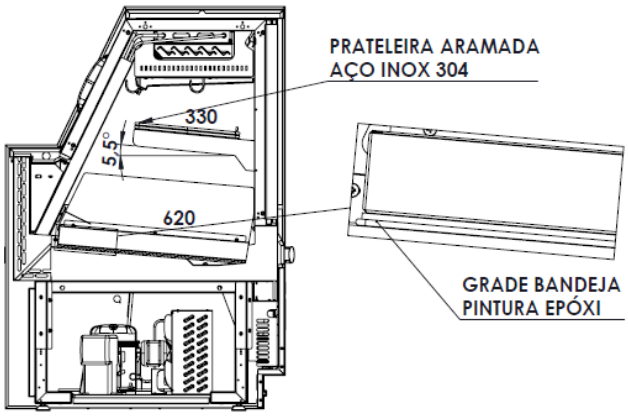
Esta configuração é possível nos tamanhos 1250, 1875 e 2500



Com bandejas 623x283X60 mm ou 623x219X60 mm , grade para bandejas pintura epóxi e tendal duplo (padrão) mais um nível de prateleiras aramada pintura epóxi.

- Prateleiras aramada pintura epóxi (opcional)

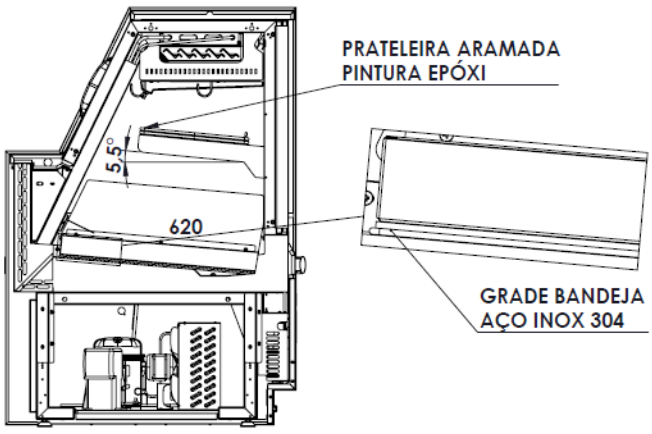
Esta configuração é possível nos tamanhos 1875 e 2500



Com bandejas 623x283X60 mm ou 623x219X60 mm , grade para bandejas pintura epóxi e tendal duplo (padrão) mais um nível de prateleiras aramada em aço inox 304.

- Prateleiras aramada em aço inox 304 (opcional)

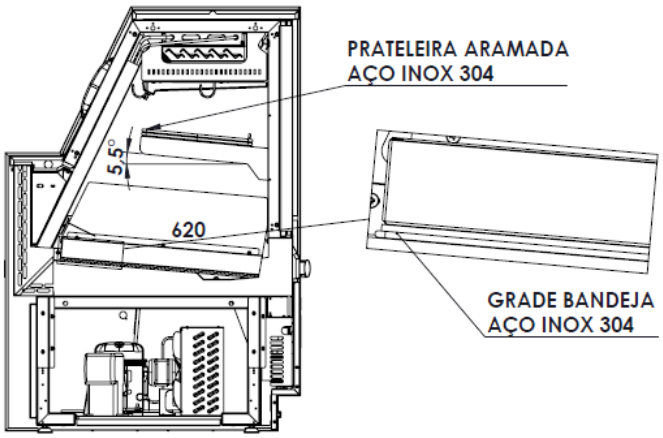
Esta configuração é possível nos tamanhos 1875 e 2500



Com bandejas 623x283X60 mm ou 623x219X60 mm , grade para bandejas em inox 304 e tendal duplo mais um nível de prateleiras aramada pintura epóxi.

- Prateleiras aramada pintura epóxi (opcional)
- Grade para bandejas em aço inox 304 (configurável)

Esta configuração é possível nos tamanhos 1875 e 2500



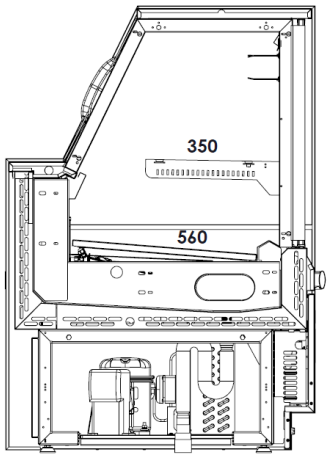
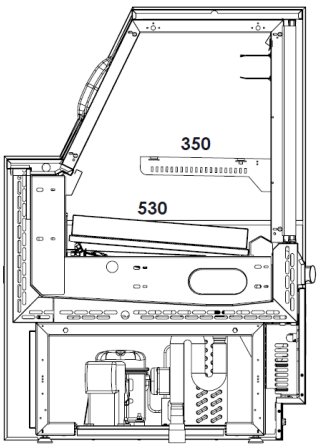
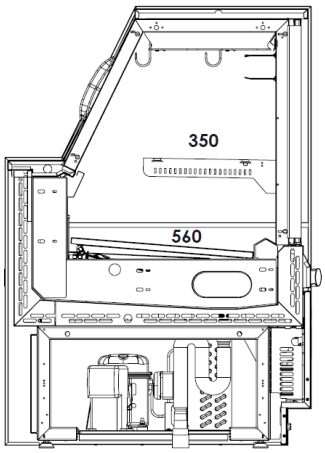
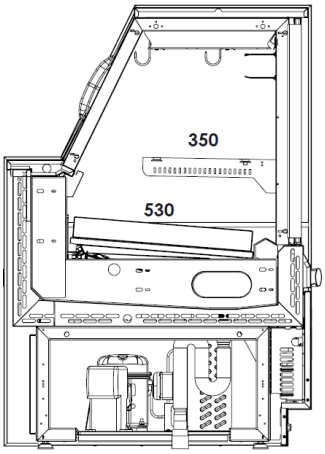
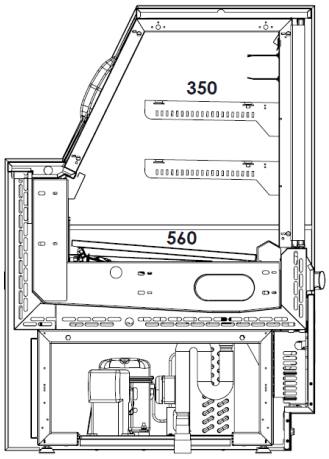
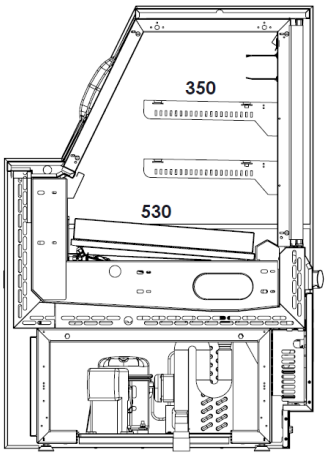
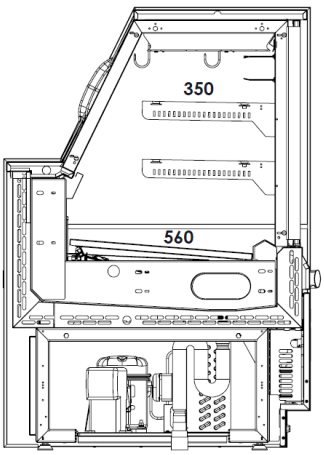
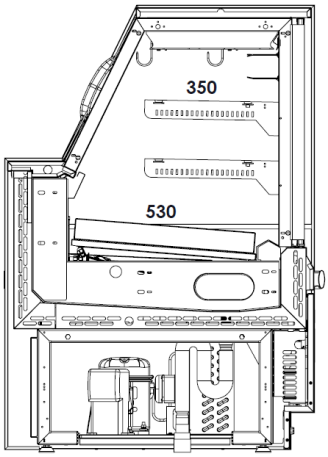
Com bandejas 623x283X60 mm ou 623x219X60 mm , grade para bandejas em inox 304 e tendal duplo mais um nível de prateleiras aramada pintura epóxi.

- Prateleiras aramada em aço inox 304 (opcional)
- Grade para bandejas em aço inox 304 (configurável)

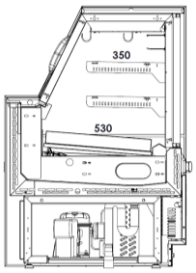
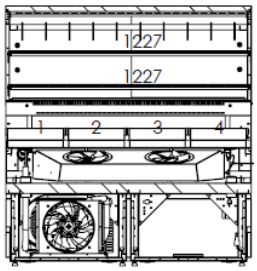
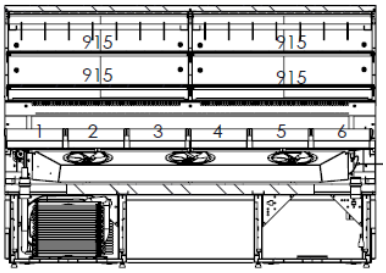
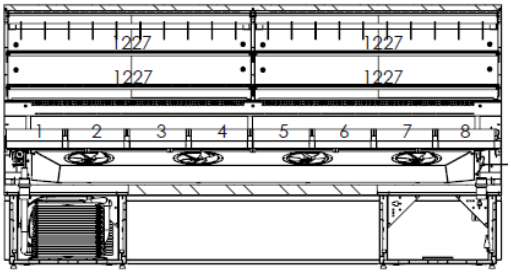
Esta configuração é possível nos tamanhos 1875 e 2500

Cortes Técnicos

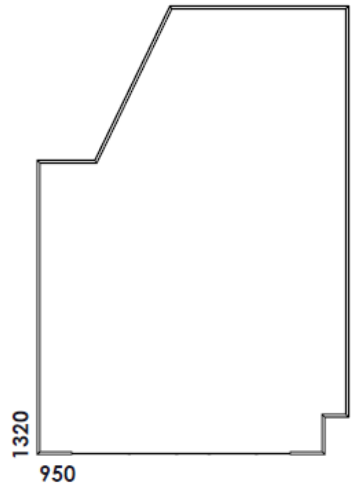
Prateleiras/Bandejas/Tendal - MFAF

			
Um nível de prateleira(s) de vidro (padrão) Configuração padrão nos tamanhos 1250, 1875 e 2500	Um nível de prateleira(s) de vidro (padrão) mais bandejas • Bandejas (opcional) Esta configuração é possível nos tamanhos 1250, 1875 e 2500	Um nível de prateleira(s) de vidro (padrão) mais tendal duplo • Tendal duplo (opcional) Esta configuração é possível nos tamanhos 1875 e 2500	Um nível de prateleira(s) de vidro (padrão) mais tendal duplo e bandejas • Tendal duplo (opcional) • Bandejas (opcional) Esta configuração é possível nos tamanhos 1875 e 2500
			
Dois níveis de prateleiras de vidro (segundo nível opcional) Esta configuração é possível nos tamanhos 1250, 1875 e 2500	Dois níveis de prateleiras de vidro (segundo nível opcional) mais bandejas • Bandejas (opcional) Esta configuração é possível nos tamanhos 1250, 1875 e 2500	Dois níveis de prateleiras de vidro (segundo nível opcional) mais tendal duplo • Tendal duplo (opcional) Esta configuração é possível nos tamanhos 1875 e 2500	Dois níveis de prateleiras de vidro (segundo nível opcional) mais tendal duplo e bandejas • Tendal duplo (opcional) • Bandejas (opcional) Esta configuração é possível nos tamanhos 1875 e 2500

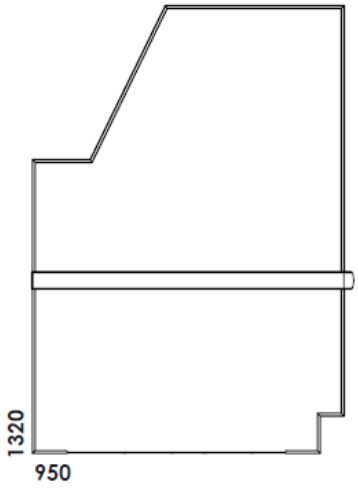
Distribuição de Prateleiras, Bandejas e Tendal – MFAF

			
	Módulo 1250	Módulo 1875	Módulo 2500
Um nível de prateleira(s) (padrão)	**Prateleiras (padrão)** Um nível com uma fileira de prateleira de vidro 1227x350 mm. Peso máximo distribuído de 40 kg por prateleira.	**Prateleiras (padrão)** Um nível com duas fileiras de prateleiras de vidro 915x350 mm. Peso máximo distribuído de 30 kg por prateleira.	**Prateleiras (padrão)** Um nível com duas fileiras de prateleiras de vidro 1227x350 mm. Peso máximo distribuído de 40 kg por prateleira.
Segundo nível de prateleira(s) (opcional)	(obs.: segundo nível de prateleira(s) é opcional)	(obs.: segundo nível de prateleira(s) é opcional)	(obs.: segundo nível de prateleira(s) é opcional)
Bandejas (opcional)	**Bandejas (opcional)** Quatro bandejas em aço inox 304 com 533x283X60 mm ou oito bandejas em aço inox 304 com 533x219X60 mm	**Bandejas (opcional)** Seis bandejas em aço inox 304 com 533x283X60 mm ou doze bandejas em aço inox 304 com 533x219X60 mm	**Bandejas (opcional)** Oito bandejas em aço inox 304 com 533x283X60 mm ou dezesseis bandejas em aço inox 304 com 533x219X60 mm
Tendal duplo (opcional)	**Tendal duplo (opcional)** Um tendal com dois tubos de alumínio 1210 mm, 10 ganchos por tubo, total 20 ganchos. Suporta 5 kg por gancho, peso máximo distribuído 100 kg	**Tendal duplo (opcional)** Possível até dois tendais com dois tubos de alumínio 900 mm, 7 ganchos por tubo, total 28 ganchos. Suporta 5 kg por gancho, peso máximo distribuído 140 kg	**Tendal duplo (opcional)** Possível até dois tendais com dois tubos de alumínio 1210 mm, 10 ganchos por tubo, total 40 ganchos. Suporta 5 kg por gancho, peso máximo distribuído 200 kg
	(Obs.: caso o cliente opte em usar tendal duplo no módulo 1250, a exposição ficará limitada, com a escolha ficando entre tendal duplo ou prateleira)	(Obs.: caso o cliente adquira tendal duplo para o módulo 1875 recomendamos o uso de apenas uma fileira de tendal duplo, podendo ainda expor mercadorias através da(s) prateleira(s) da outra fileira)	(Obs.: caso o cliente adquira tendal duplo para o módulo 2500 recomendamos o uso de apenas uma fileira de tendal duplo, podendo ainda expor mercadorias através da(s) prateleira(s) da outra fileira)

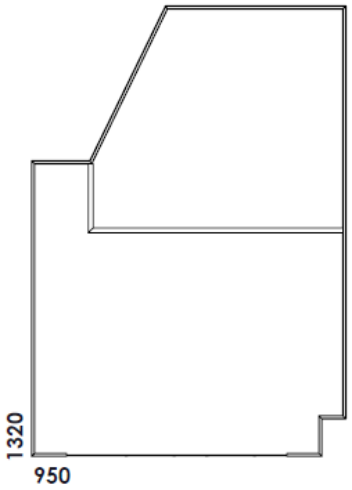
Cabeceiras



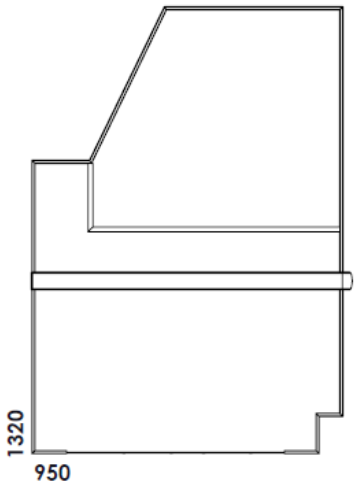
Cabeceira fechada sem para-choque



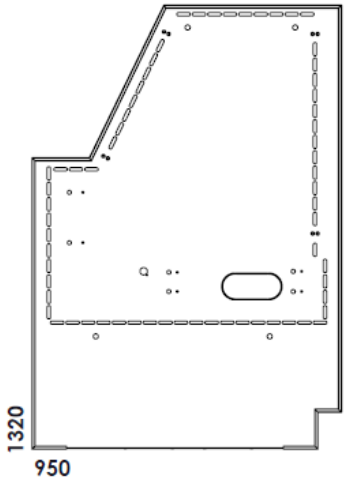
Cabeceira fechada e com para-choque



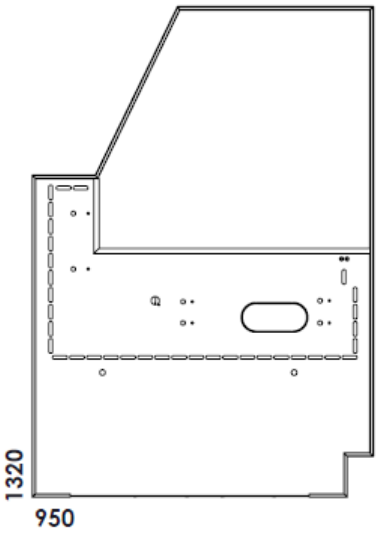
Cabeceira com vidro sem para-choque



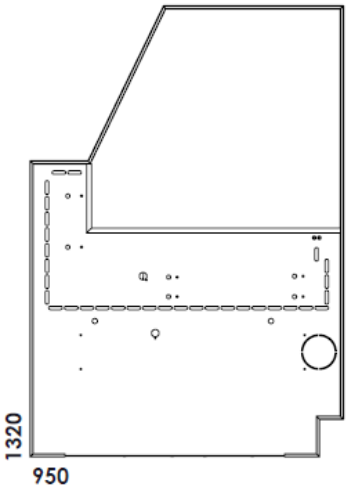
Cabeceira com vidro e com para-choque



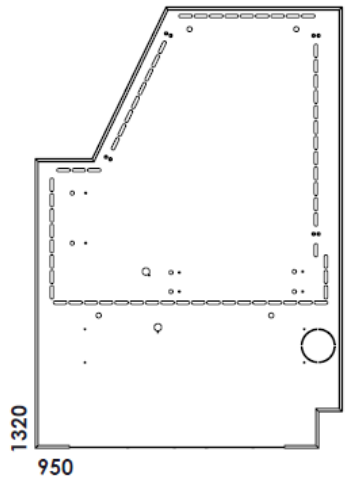
Ajuste duplo fechado MFAF



Ajuste duplo com vidro MFAF



Ajuste duplo fechado MFAE/MFPX

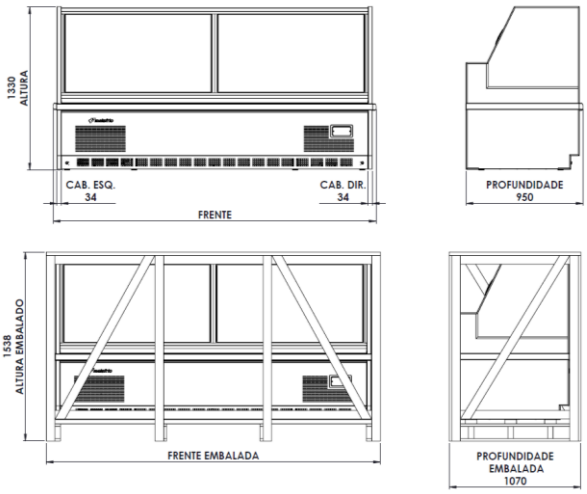


Ajuste duplo com vidro MFAE/MFPX

MFAE - Carnes

Expositor para refrigerados, atendimento horizontal, destinado para carnes embaladas ou peças in-natura, com tendal e opcional até 01 nível de prateleiras aramadas, e com sistema de iluminação interna.

	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS			
Produto	Modelo Utilização dos Expositores	MFAE Carnes		
	Módulo	1250	1875	2500
Dimensões	Frente sem Cabeceira (mm)	1250	1875	2500
	Frente com Duas Cabeceiras (mm)	1320	1945	2570
	Profundidade (mm)	950	950	950
	Altura (mm)	1330	1330	1330
	Frente embalada (mm)	1470	2095	2720
	Profundidade embalada (mm)	1070	1070	1070
	Altura embalada (mm)	1530	1530	1530
Exposição	Volume Interno Bruto (l)	620	930	1240
	Volume Interno Bruto (m^3)	0,620	0,930	1,240
	Volume Interno de Exposição (l)	220	331	440
	Volume Interno de Exposição (m^3)	0,220	0,331	0,440
	Superfície de Exposição Horizontal (m^2)	1,492	2,247	2,983
	Superfície de Exposição Vidro Frontal (m^2)	0,541	0,819	1,082
	Superfície de Exposição de uma Cabeceira Panorâmica (m^2)	0,243	0,243	0,243
	Superfície de Exposição Total (vidro frontal mais duas cabeceiras panorâmicas) (m^2)	1,027	1,305	1,568
	Capacidade de Carga por Prateleira de 1240x420 mm (kg)	-	-	-
	Capacidade de Carga por Prateleira de 620x420 mm (kg)	-	-	-
	Capacidade de Carga por Prateleira de 1210x330 mm ou 1227x350 mm (kg)	1x40	-	2x40
	Capacidade de Carga por Prateleira de 900x330 mm ou 915x350 mm (kg)	-	2x30	-
	Capacidade de Carga por Prateleira de 1243x370 mm ou 1243x320 mm (kg)	-	-	-
	Capacidade de Carga por Prateleira de 929x370 mm ou 929x320 mm (kg)	-	-	-
	Número de Portas	-	-	-
Peso	Peso do Expositor Sem Embalagem (kg)	174	231	279
	Peso do estrado (Kg)	14	30	37
	Peso da embalagem (kg)	28	38	45
	Peso do expositor com embalagem (kg)	216	299	361
Dados Técnicos	Faixa de operação (°C)	0 a +7	0 a +7	0 a +7
	Classe Climática	5	5	5
	Número de Compressores	1	1	1
	Corrente Nominal (A)	3,50	4,96	5,80
	Potência Total Temperatura Estabilizada (W)	558	1028	1240
	Gás Refrigerante	R134A	R404A	R404A
	Padrão Cordão de Alimentação conforme NBR 14136	20 A	20 A	20 A
	Disjuntor de Manutenção Fornecido no Equipamento	10A	10A	10A



Observações:

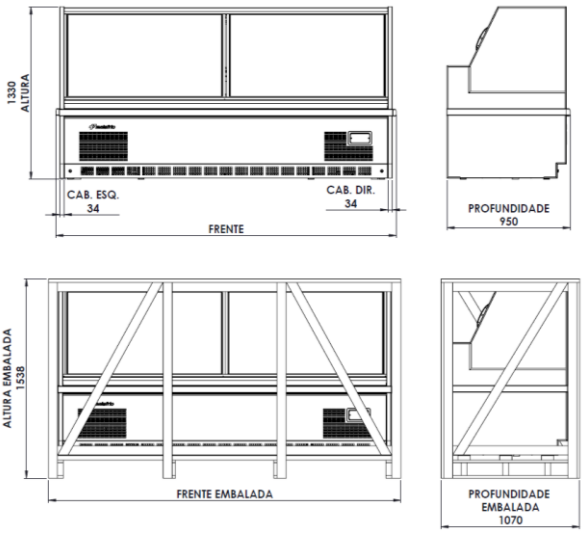
* Classe climática 5: 27°C / 70%UR
* Conforme NBR-5410 - Instalações Elétrica de Baixa Tensão, todo ponto de utilização previsto para alimentar, de modo exclusivo ou virtualmente dedicado, equipamento com corrente nominal superior a 10 A deve constituir um circuito independente.

MFAF - Carnes

Expositor para refrigerados, atendimento horizontal, destinado para carnes embaladas com até 02 níveis de prateleiras de vidro e tendal como opcional, e com sistema de iluminação interna.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

	Modelo Utilização dos Expositores	MFAF Carnes		
Produto	Módulo	1250	1875	2500
Dimensões	Frente sem Cabeceira (mm)	1250	1875	2500
	Frente com Duas Cabeceiras (mm)	1320	1945	2570
	Profundidade (mm)	950	950	950
	Altura (mm)	1330	1330	1330
	Frente embalada (mm)	1470	2095	2720
	Profundidade embalada (mm)	1070	1070	1070
	Altura embalada (mm)	1530	1530	1530
Exposição	Volume Interno Bruto (l)	510	770	1030
	Volume Interno Bruto (m^3)	0,510	0,770	1,030
	Volume Interno de Exposição (l)	207	309	413
	Volume Interno de Exposição (m^3)	0,207	0,309	0,413
	Superfície de Exposição Horizontal (m^2)	1,462	2,186	2,925
	Superfície de Exposição Vidro Frontal (m^2)	0,651	0,985	1,301
	Superfície de Exposição de uma Cabeceira Panorâmica (m^2)	0,243	0,243	0,243
	Superfície de Exposição Total (vidro frontal mais duas cabeceiras panorâmicas) (m^2)	1,137	1,471	1,787
	Capacidade de Carga por Prateleira de 1240x420 mm (kg)	-	-	-
	Capacidade de Carga por Prateleira de 620x420 mm (kg)	-	-	-
	Capacidade de Carga por Prateleira de 1210x330 mm ou 1227x350 mm (kg)	1x40	-	2x40
	Capacidade de Carga por Prateleira de 900x330 mm ou 915x350 mm (kg)	-	2x30	-
	Capacidade de Carga por Prateleira de 1243x370 mm ou 1243x320 mm (kg)	-	-	-
	Capacidade de Carga por Prateleira de 929x370 mm ou 929x320 mm (kg)	-	-	-
	Número de Portas	-	-	-
Peso	Peso do Expositor Sem Embalagem (kg)	156	211	258
	Peso do estrado (Kg)	14	30	37
	Peso da embalagem (kg)	28	38	45
	Peso do expositor com embalagem (kg)	198	279	340
Dados Técnicos	Faixa de operação (°C)	-2 a +5	-2 a +5	-2 a +5
	Classe Climática	5	5	5
	Número de Compressores	1	1	1
	Corrente Nominal (A)	3,83	5,70	5,43
	Potência Total Temperatura Estabilizada (W)	653	1175	1135
	Gás Refrigerante	R134A	R404A	R404A
	Padrão Cordão de Alimentação conforme NBR 14136	20 A	20 A	20 A
	Disjuntor de Manutenção Fornecido no Equipamento	10A	10A	10A



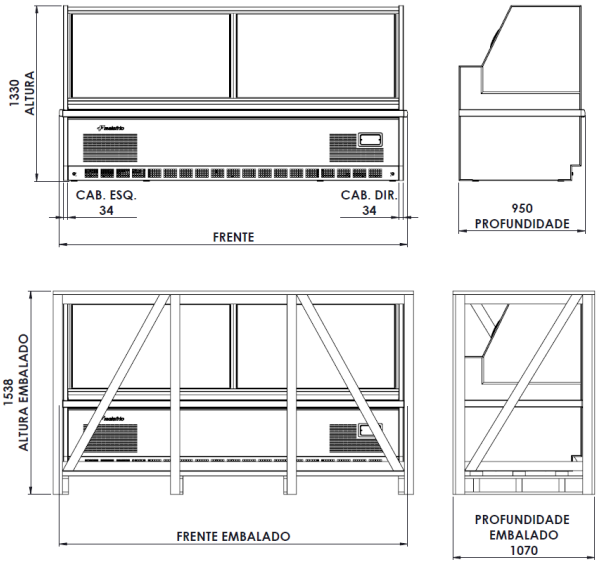
Observações:

* Classe climática 5: 27°C / 70%UR
* Conforme NBR-5410 - Instalações Elétrica de Baixa Tensão, todo ponto de utilização previsto para alimentar, de modo exclusivo ou virtualmente dedicado, equipamento com corrente nominal superior a 10 A deve constituir um circuito independente.

MFPX – Peixes

Expositor para refrigerados, atendimento horizontal, destinado para peixes in natura, com sistema de iluminação interna.

	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS			
Produto	Modelo Utilização dos Expositores	MFPX Peixes		
	Módulo	1250	1875	2500
Dimensões	Frente sem Cabeceira (mm)	1250	1875	2500
	Frente com Duas Cabeceiras (mm)	1320	1945	2570
	Profundidade (mm)	950	950	950
	Altura (mm)	1330	1330	1330
	Frente embalada (mm)	1470	2095	2720
	Profundidade embalada (mm)	1070	1070	1070
	Altura embalada (mm)	1530	1530	1530
Exposição	Volume Interno Bruto (l)	620	930	1240
	Volume Interno Bruto (m^3)	0,620	0,930	1,240
	Volume Interno de Exposição (l)	220	331	440
	Volume Interno de Exposição (m^3)	0,220	0,331	0,440
	Superfície de Exposição Horizontal (m^2)	1,492	2,247	2,983
	Superfície de Exposição Vidro Frontal (m^2)	0,541	0,819	1,082
	Superfície de Exposição de uma Cabeceira Panorâmica (m^2)	0,243	0,243	0,243
	Superfície de Exposição Total (vidro frontal mais duas cabeceiras panorâmicas) (m^2)	1,027	1,305	1,568
	Capacidade de Carga por Prateleira de 1240x420 mm (kg)	-	-	-
	Capacidade de Carga por Prateleira de 620x420 mm (kg)	-	-	-
	Capacidade de Carga por Prateleira de 1210x330 mm ou 1227x350 mm (kg)	-	-	-
	Capacidade de Carga por Prateleira de 900x330 mm ou 915x350 mm (kg)	-	-	-
	Capacidade de Carga por Prateleira de 1243x370 mm ou 1243x320 mm (kg)	-	-	-
	Capacidade de Carga por Prateleira de 929x370 mm ou 929x320 mm (kg)	-	-	-
	Número de Portas	-	-	-
Peso	Peso do Expositor Sem Embalagem (kg)	174	231	279
	Peso do estrado (Kg)	14	30	37
	Peso da embalagem (kg)	28	38	45
	Peso do expositor com embalagem (kg)	216	299	361
Dados Técnicos	Faixa de operação (°C)	-2 a +7	-2 a +7	-2 a +7
	Classe Climática	5	5	5
	Número de Compressores	1	1	1
	Corrente Nominal (A)	3,56	4,96	3,56
	Potência Total Temperatura Estabilizada (W)	558	1028	902
	Gás Refrigerante	R134A	R404A	R404A
	Padrão Cordão de Alimentação conforme NBR 14136	20 A	20 A	20 A
	Disjuntor de Manutenção Fornecido no Equipamento	10A	10A	10A

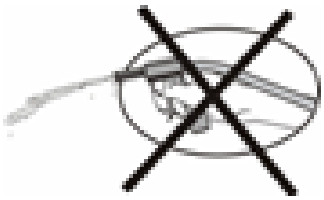


Observações:

* Classe climática 5: 27°C / 70%UR
* Conforme NBR-5410 - Instalações Elétrica de Baixa Tensão, todo ponto de utilização previsto para alimentar, de modo exclusivo ou virtualmente dedicado, equipamento com corrente nominal superior a 10 A deve constituir um circuito independente.

Degelo / Limpeza

1- O degelo do evaporador é realizado pelo controlador. A água proveniente do degelo é canalizada para fora do expositor através de uma mangueira (sifão) acoplada ao dreno. Esta água deve ser canalizada **obrigatoriamente** direto para um ponto de esgoto.
2- Antes da limpeza, sempre desligue o expositor da tomada, retirando todos os produtos e colocando-os em local que conserve sua temperatura (exemplo: caixa de isopor ou outro produto refrigerado).
3- Coloque um recipiente apropriado para a coleta da água do degelo e abra o dreno do fundo do expositor.
4- 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.
   Obs.: Caso o cliente venha utilizar mangueira para limpeza, poderão surgir alguns pontos de vazamento de água.
5- Ligue o expositor, deixando-o funcionar vazio por um período mínimo de 2 horas e recoloque os produtos.
6- Nos equipamentos MFAE/MFPX o degelo é realizado de forma manual desligando o aparelho. Recomenda-se o degelo e limpeza uma vez por dia.



Importante: Não esguiche água no produto para que não molhe a parte elétrica ou mecânica do expositor, bem como não utilize produtos químicos ou abrasivos, tais como: álcool, querosene, solventes, para efetuar a limpeza.

Recomendações Importantes

1 - Dados de desempenho deste manual são determinados em um ambiente controlado. Portanto, os resultados obtidos em outros ambientes podem variar significativamente.
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 o expositor esteja perfeitamente higienizado e **desligado**, com o plugue retirado da tomada e com a porta aberta.
4 - Em dias que a umidade do ar estiver muito elevada (dias de chuva, por exemplo) é comum haver uma condensação maior que o notado em outros dias. Isto pode ocorrer em vista do diferencial de temperatura (interna x externa), e não se trata de um defeito de fabricação, e sim de um fenômeno natural do clima.
5 - Em ambientes climatizados, a condensação é sensivelmente minimizada.
6 - Nunca forre as prateleiras com plástico ou similar; isto impedirá a livre circulação do ar frio no interior do expositor, comprometendo o seu bom desempenho.
7 - Evite o contato de qualquer tipo de óleo ou gordura com as partes plásticas do expositor, pois poderá causar danos às mesmas.
8 - Evite o contato com as partes internas do expositor, pois a umidade existente na mão poderá “grudá-la” junto às mesmas, e a baixa temperatura da chapa poderá causar lesões na pele.
9 - O cordão de alimentação não deve ficar exposto, pois sua ruptura acidental poderá causar, além da interrupção do fornecimento de energia elétrica, danos à saúde dos usuários. Procure efetuar a ligação do cabo em pontos onde não haja circulação de pessoas ou objetos.
10 - Ocorrendo interrupção no fornecimento de energia elétrica evite abrir a porta do expositor.
11 - A Maisfrio reserva-se o direito de efetuar modificações de materiais sem aviso prévio. As imagens são meramente ilustrativas.

Meio Ambiente

1- Os materiais de embalagem utilizados são recicláveis; procure selecionar e separar os plásticos e papelão e enviar às companhias de reciclagem.

2- É utilizado o fluido refrigerante R-404a e R-134a, que não afeta a camada de ozônio e tem pouca ação sobre o efeito estufa.

3- O isolamento térmico do produto é de espuma de poliuretano com gás ecológico, que 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.

Certificado de Garantia

Em cumprimento ao disposto na Lei n° 8078, de 11/09/1990, a Maisfrio informa detalhes referentes aos prazos de garantia de seus produtos:

A Maisfrio 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 Maisfrio mais próximo caso o produto apresente algum defeito; a relação de oficinas autorizadas encontra-se disponível no site www.maisfrio.ind.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 Maisfrio não possui oficinas autorizadas cabe ao consumidor arcar com os custos de deslocamento do técnico.
- A Maisfrio 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 Maisfrio.
- 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.
- Adequação das instalações elétricas nas quais os equipamentos Gelopar serão ligados: Equipamento deve ser ligado em rede elétrica de acordo com a NBR-5410 com foco na proteção e segurança das instalações, de forma a serem evitados choques elétricos e aquecimentos perigosos. Nesta norma é abordada a especificação completa de quadros, terminais de distribuição, respectivos alimentadores e as exigências se segurança da NR 10. Atendendo às exigências legais, para uma instalação projetada e construída de acordo com a NBR 5410, que estará atendendo o código de defesa do consumidor e o código de edificações.
- Modificações no equipamento, mudando a configuração original de fábrica. A Gelopar fica isenta de qualquer responsabilidade por eventuais danos causados em função de alterações na configuração original do produto, como por exemplo, a instalação de travas e cadeados nas portas, ou troca de peças diferentes das originais.

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.maisfrio.ind.br
e-mail: assistec@gelopar.com.br