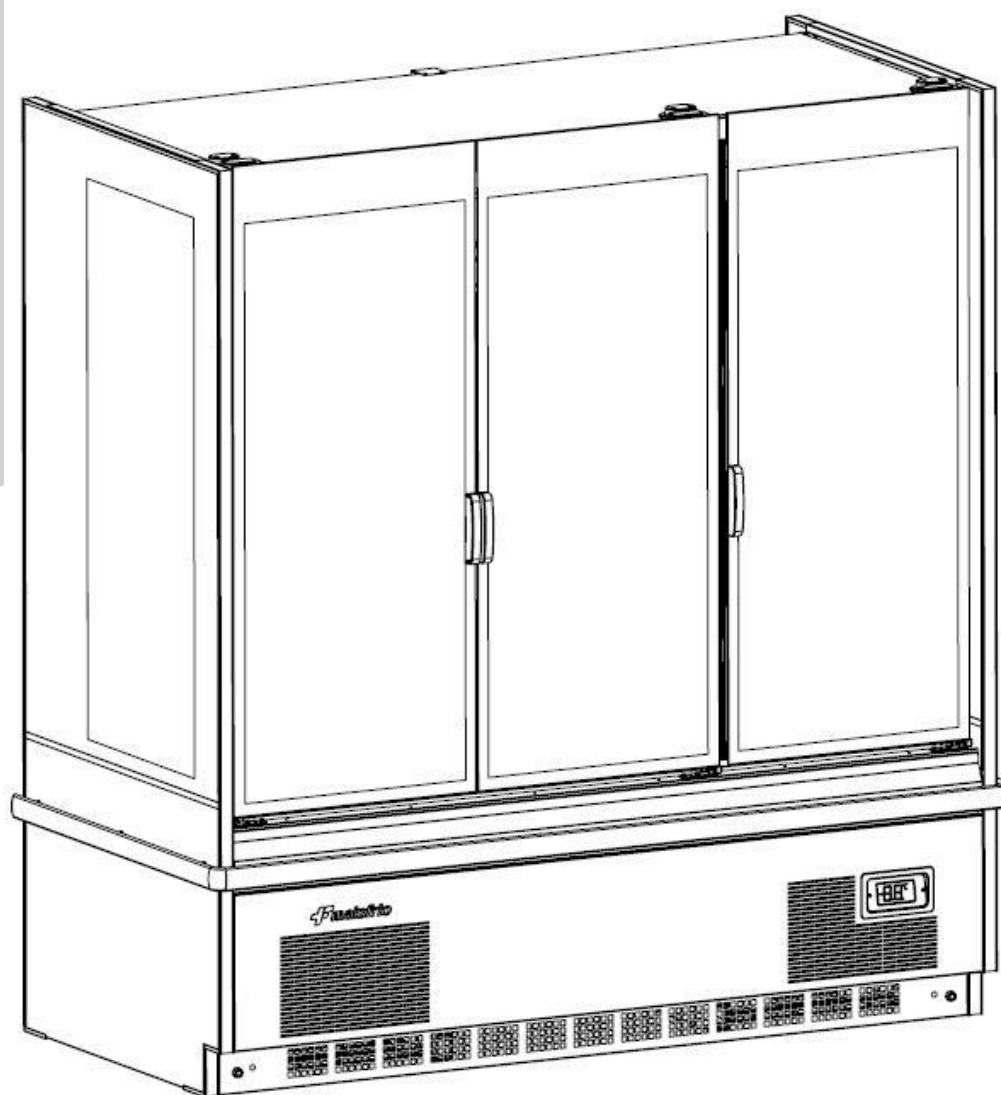


MANUAL DE INSTRUÇÕES

Expositor Vertical
MFVC / MFVO / MFVR

Imagem meramente ilustrativa MFVR-1875





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.....	2
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
Degelo.....	4
Evaporador	4
Proteção para Sobrecarga de Corrente Elétrica	4
Portas.....	5
Prateleiras.....	6
Cortina Noturna.....	7
Cortes Técnicos	7
MFVR – Refrigerados.....	10
MFVC - Congelados.....	11
MFVO - Hortifruti Aberto.....	12
Degelo / Limpeza	13
Recomendações Importantes.....	13
Meio Ambiente	14
Certificado de Garantia	14

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 - Verifique a temperatura de cada produto na página 02.
- 2 - Para energizar e desenergizar seu expositor basta conectar ou desconectar o plugue da tomada.
- 3 - Sempre que desligar o expositor, aguarde pelo menos 5 minutos antes de religá-lo.
- 4 - Não armazenar produtos ainda quentes ou em temperatura ambiente. O aconselhável é a colocação dos produtos refrigerados na faixa de temperatura indicada acima.
- 5 - Manter a porta aberta somente o tempo necessário para a retirada do produto ou para o abastecimento.
- 6 - É importante não sobrecarregar de mercadorias, bem como não obstruir o fluxo de ar na entrada e saída do forçador de ar.
- 7 - MFVO é um expositor aberto (sem-portas). A existência de fluxo de ar no espaço de exposição deste produto afetará o funcionamento do mesmo, já que o ar externo retirará o ar frio da parte interna do produto. O local de instalação deve ser livre de correntes de ar externa, tais como fluxo de ar proveniente de ar-condicionado, climatizador ou outra fonte.
(Bem como nos casos em que correntes de ar externas ao produto (provenientes de ar-condicionado, climatizadores ou outra fonte)

Temperatura

- 1 - Expositor para produtos refrigerados, que se enquadrem nas seguintes faixas de temperatura -2°C à +12°C.

- 2 - Expositor para produtos congelados, que se enquadrem nas seguintes faixas de temperatura -12°C à -20°C.
- 3 - O controle da temperatura interna do expositor é realizado através de um controlador eletrônico digital.
- 4 - O controlador está localizado externamente, frente inferior direita do expositor.
- 5 - 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.
- 6 - 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 específico. Caso seja necessário alterá-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 inferior central do expositor, conforme figura 1.

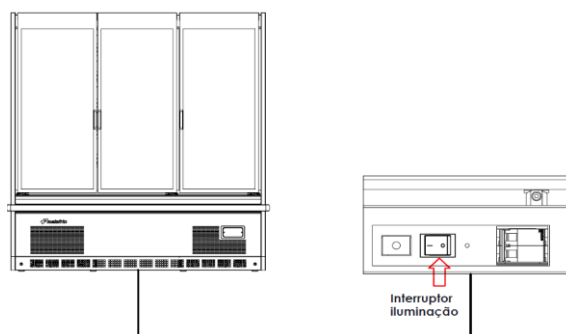


Figura 1: Localização do interruptor iluminação

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 disjuntor localizado na região inferior central do expositor, conforme figura 2.

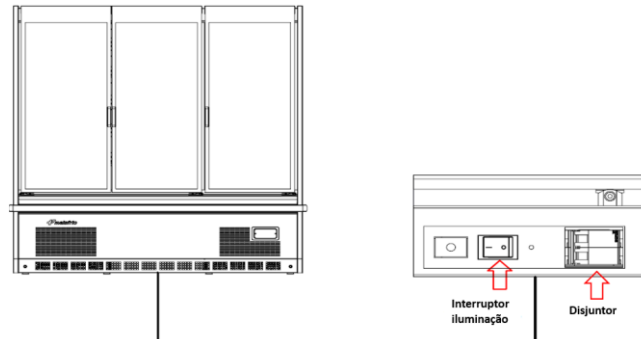


Figura 2: Localização do disjuntor

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.

Degelo

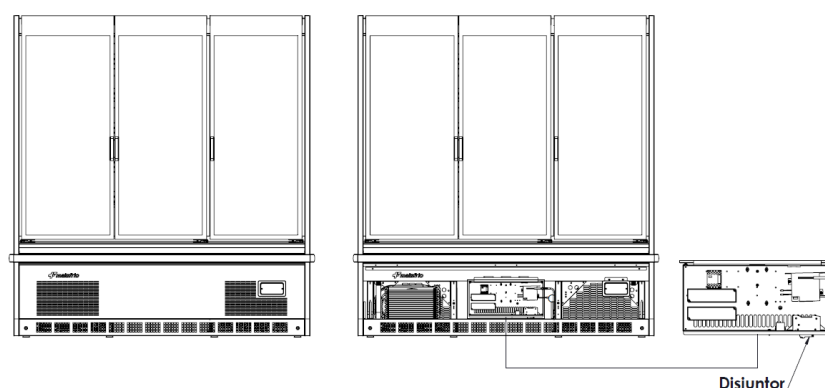
- 1- O degelo é efetuado automaticamente pelo Controlador Eletrônico Digital e a água proveniente do degelo é conduzida para o esgoto.

Evaporador

- 1 - A refrigeração é realizada através de um evaporador com aletas, com sistema de ar forçado.

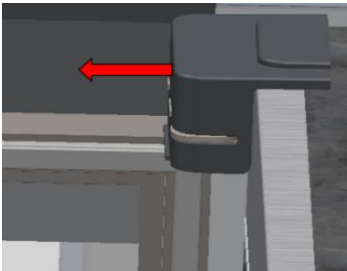
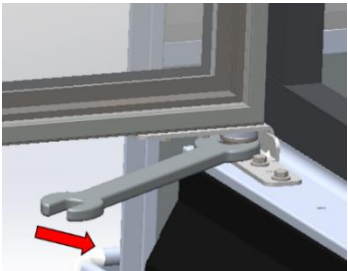
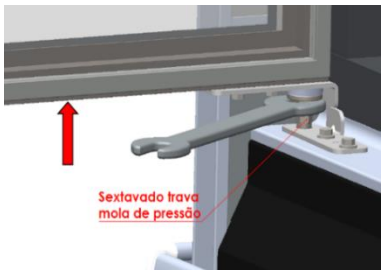
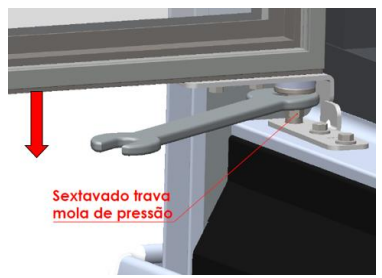
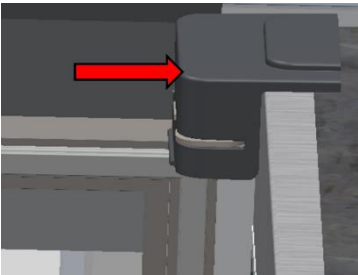
Proteção para Sobrecarga de Corrente Elétrica

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.



- 1 - Portas de vidro MFVR refrigerados: utilizam vidro duplo emissivo sem aquecimento, temperatura interna do expositor tem variação de -2° à +12°C, conforme o produto armazenado em seu interior.
- 2 - Portas de vidro MFVC congelados: utilizam vidro duplo emissivo com aquecimento, temperatura interna do expositor tem variação de -12° à -20°C, conforme o produto armazenado em seu interior.
- 3 - Portas fabricadas com perfil de alumínio possuem aquecimento perimetral no quadro para evitar condensação.
- 4 - Para regular a porta, caso necessite:
 - a) Abrir a porta e retirar a capa de proteção da dobradiça superior, conforme indica seta na Figura 3.
 - b) Próximo passo, com a porta aberta inserir uma chave fixa 13 no sextavado da barra de torção e girar apenas um pouco a chave sentido para dentro do produto para aliviar a mola, conforme Figura 4;
 - c) Em seguida suspender a porta até sobressair por completo o sextavado trava mola de pressão, conforme Figura 5;
 - d) Com a chave fixa 13 gire o sextavado, conforme Figura 6 e 7:

Mais pressão – Gire sentido para dentro do produto, conforme Figura 6;
 Menos pressão – Gire sentido para fora do produto, conforme Figura 7;
 - e) Após definir pressão desejada, basta baixar a porta mantendo a chave fixa 13 na mesma posição que foi feito a regulagem da pressão da porta, conforme Figura 8.
 - f) Por fim com a porta aberta inserir novamente a capa de proteção da dobradiça superior, conforme indica seta na Figura 9.

		
Figura 3	Figura 4	Figura 5
		
Figura 6	Figura 7	Figura 8
	* A regulagem da pressão da porta deve ser feita com a porta aberta. * A pressão ajustada de fábrica é suficiente para garantir o perfeito fechamento da porta. * Excesso de pressão na barra de torção pode causar um mau funcionamento da barra de torção assim como a sua inutilização. * Problemas com excesso de pressão na barra de torção não são cobertos pela garantia Maisfrio.	
Figura 9		

Prateleiras

- 1 - Permite ajustes de altura com deslocamento mínimo de 25 mm conforme Figura 10;
- 2 - Permite inclinação de 14° conforme Figura 11;

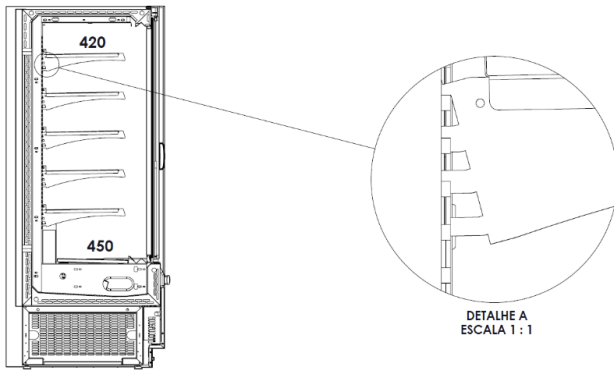


Figura 10: Prateleira reta

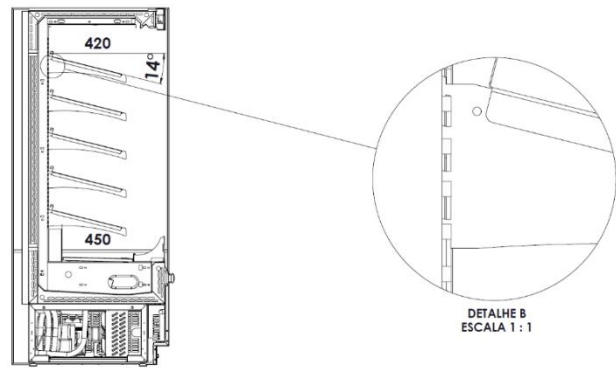


Figura 11: Prateleira inclinada 14°

- 3 - Informamos que a mercadoria a ser exposta deve ser uniformemente distribuída pela prateleira. A carga máxima indicada para a prateleira de 1240x420 mm é de 70 kg conforme Figura 12 e para a prateleira de 620x420 mm a carga máxima é de 35 kg conforme Figura 13.

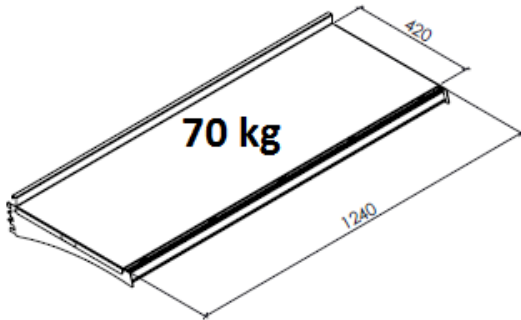


Figura 12: Prateleira 1240x420 mm

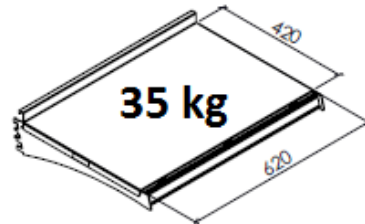


Figura 13: Prateleira 620x420 mm

- 4 - Os expositores verticais da linha Mercado permitem a utilização de barras e ganchos. Quando o cliente escolher por esta opção para expor os seus produtos encartolados, é preciso remover a(s) prateleira(s) que será (ão) substituída(s) pela(s) barra(s) e ganchos. Sugerimos distribuir 8 ganchos ao longo da barra 1240 mm, conforme Figura 14. Para a barra 620 mm sugerimos distribuir ao longo do seu comprimento 5 ganchos, conforme Figura 15. Lembrando que estas quantidades são uma sugestão, pois a quantidade ideal de ganchos irá depender do tamanho da embalagem da mercadoria a ser exposta.

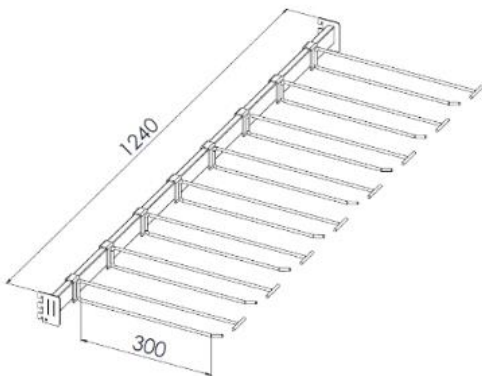


Figura 14: Barra 1240 mm com 8 ganchos

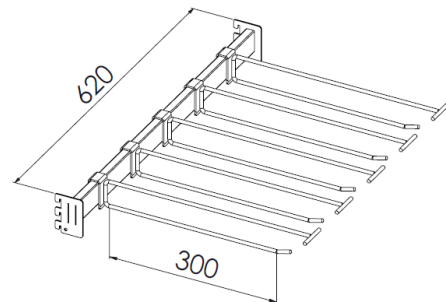


Imagem 15: Barra 620 mm com 5 ganchos

Cortina Noturna

Os produtos MFVO saem por padrão com cortina noturna, conforme Figura 16:

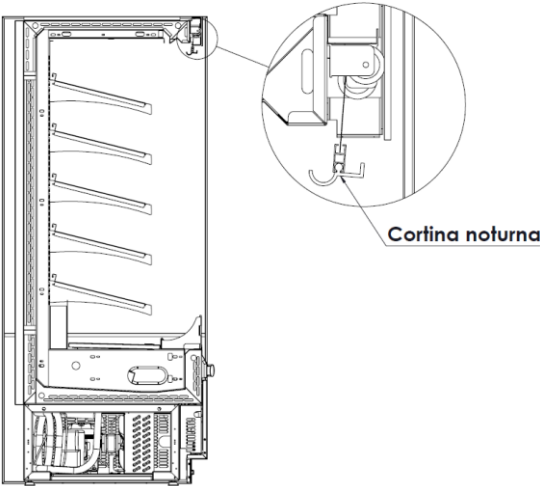


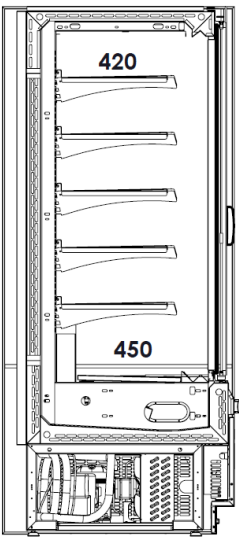
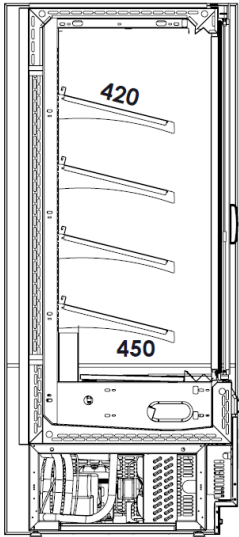
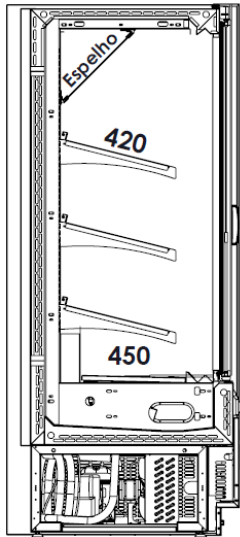
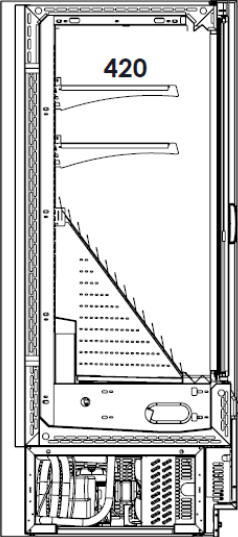
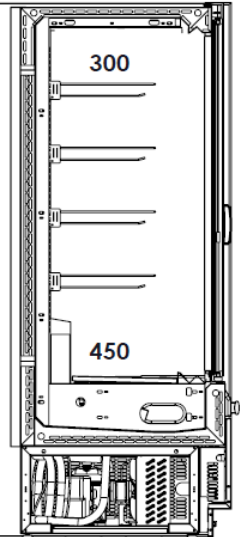
Figura 16: Cortina noturna

Cortes Técnicos

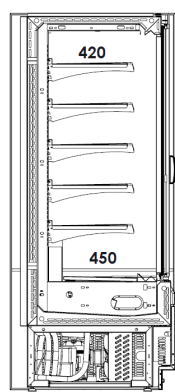
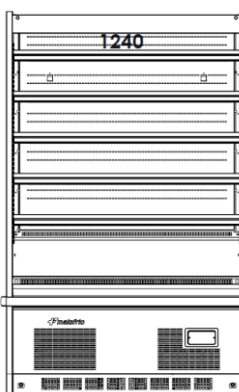
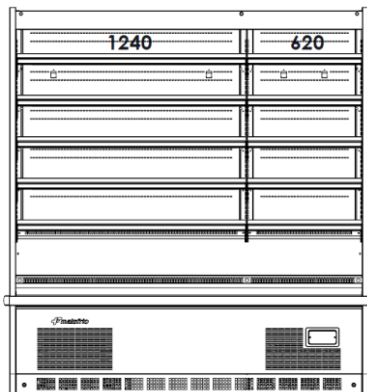
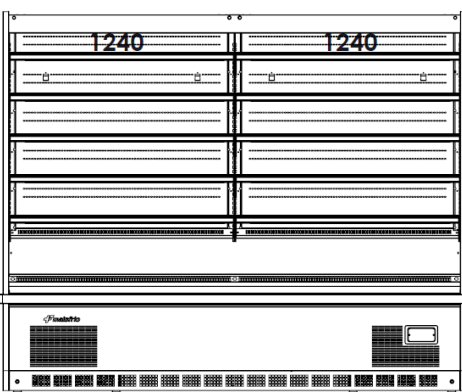
Cabeceiras

Cabeceira fechada sem para-choque	Cabeceira fechada e com para-choque	Cabeceira com vidro sem para-choque	Cabeceira com vidro e com para-choque

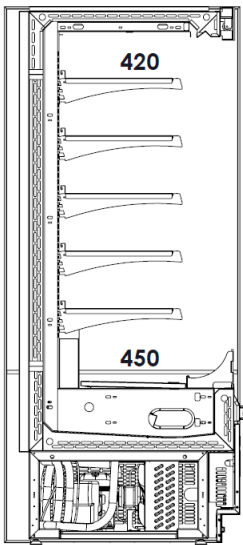
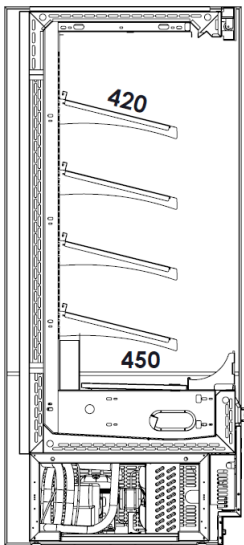
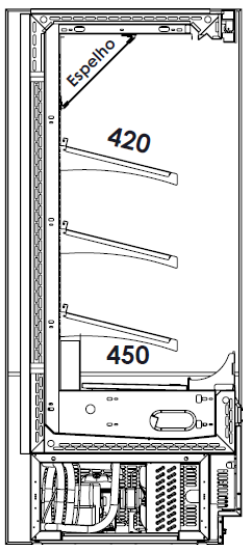
Prateleiras / Gancheiras / Filetados MFVC/ MFVR

				
Cinco níveis de prateleiras retas	Quatro níveis de prateleiras inclinadas (14°)	Três níveis de prateleiras inclinadas (14°) mais espelho, este modelo é específico para o módulo MFVR- Hortifrúti	Dois níveis de prateleiras ou dois níveis de barras ganchos mais um filetado	Quatro níveis de barras com 8 ganchos por barra de 1240 mm ou 5 ganchos por barra de 620 mm. (opcional)
Anteparo em acrílico (opcional)	Anteparo em acrílico (opcional)	Anteparo em acrílico e espelho (opcional)	Anteparo em acrílico e espelho (opcional)	

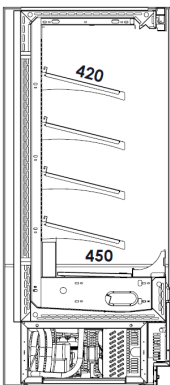
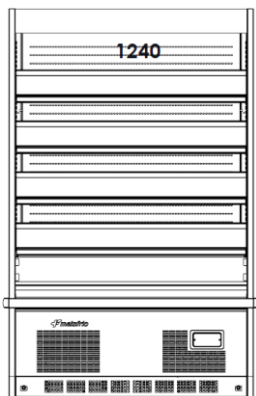
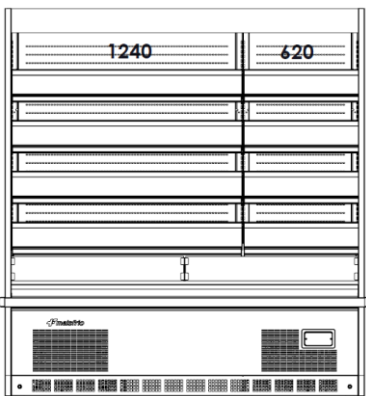
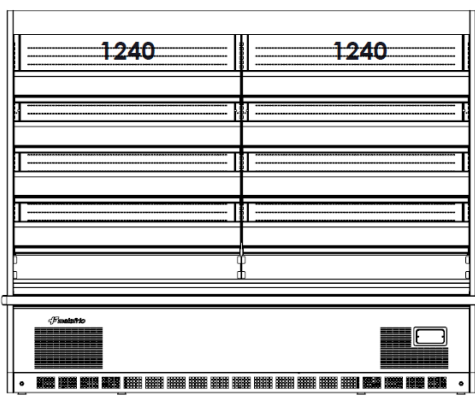
Distribuição Prateleiras Por Módulos

			
Cinco níveis de prateleiras retas	Módulo 1250 Uma coluna com cinco níveis de prateleiras retas 1240x420 mm	Módulo 1875 Uma coluna com cinco níveis de prateleiras retas 1240x420 mm Uma coluna com cinco níveis de prateleiras retas 620x420 mm	Módulo 2500 Duas colunas com cinco níveis de prateleiras retas 1240x420 mm

Prateleiras/Gancheiras MFVO

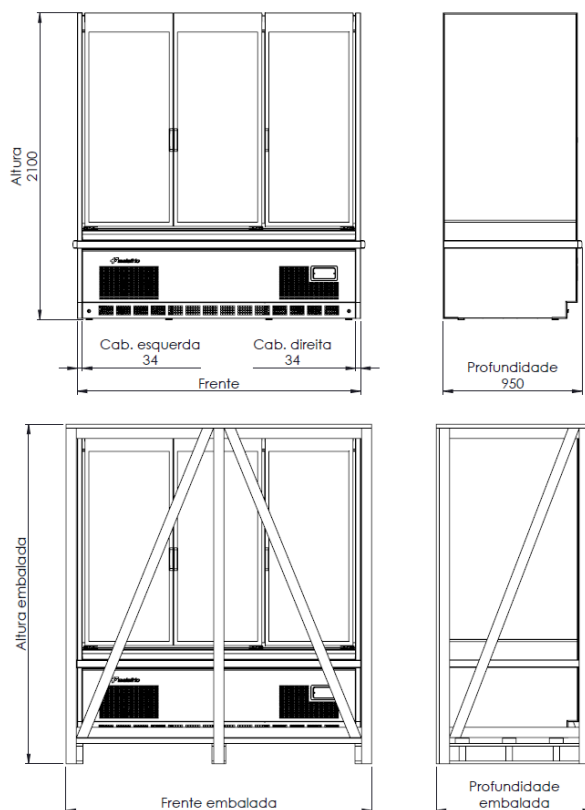
		
Cinco níveis de prateleiras retas Anteparo em acrílico (opcional)	Quatro níveis de prateleiras inclinadas (14°) Anteparo em acrílico (opcional)	Três níveis de prateleiras inclinadas (14°) mais espelho Anteparo em acrílico e espelho (opcional)

Distribuição Prateleiras Por Módulos

			
Quatro níveis de prateleiras retas	Módulo 1250 Uma coluna com quatro níveis de prateleiras retas 1240x420 mm	Módulo 1875 Uma coluna com quatro níveis de prateleiras retas 1240x420 mm Uma coluna com quatro níveis de prateleiras retas 620x420 mm	Módulo 2500 Duas colunas com quatro níveis de prateleiras retas 1240x420 mm

Expositor para refrigerados autoatendimento, vertical, destinado para carnes embaladas com até 05 níveis de prateleiras lisas mais base e com sistema de iluminação interna.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS					
Produto	Modelo	MFVR			
	Utilização dos Expositores	Refrigerado			
Dimensões	Módulo	1250	1875	1875T	2500
	Frente sem Cabeceira (mm)	1250	1875	1875	2500
	Frente com Duas Cabeceiras (mm)	1320	1945	1945	2570
	Profundidade (mm)	950	950	950	950
	Altura (mm)	2100	2100	2100	2100
	Frente embalada (mm)	1470	2095	2095	2720
	Profundidade embalada (mm)	1070	1070	1070	1070
Exposição	Altura embalada (mm)	2320	2320	2320	2320
	Volume Interno Bruto (l)	1082	1622	1622	2163
	Volume Interno Bruto (m³)	1,082	1,622	1,622	2,163
	Volume Interno de Exposição (l)	708	1063	1063	1417
	Volume Interno de Exposição (m³)	0,708	1,063	1,063	1,417
	Superfície de Exposição Horizontal (m²)	-	-	-	-
	Superfície de Exposição Vidro Frontal (m²)	1,7	2,5	2,5	3,4
	Superfície de Exposição de uma Cabeceira Panorâmica (m²)	0,756	0,756	0,756	0,756
	Superfície de Exposição Total (vidro frontal mais duas cabeceiras panorâmicas) (m²)	2,946	3,664	3,664	4,381
	Capacidade de Carga por Prateleira de 1240x420 mm (kg)	70	70	70	70
	Capacidade de Carga por Prateleira de 620x420 mm (kg)	-	35	35	-
	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	2	3	3	4
Peso	Peso do Expositor Sem Embalagem (kg)	250	330	330	403
	Peso do estrado (Kg)	14	30	30	37
	Peso da embalagem (kg)	38	57	57	70
	Peso do expositor com embalagem (kg)	302	417	417	510
Dados Técnicos	Faixa de operação (°C)	-2 a +12	-2 a +12	-2 a +12	-2 a +12
	Classe Climática	5	5	5	5
	Número de Compressores	1	1	1	1
	Corrente Nominal (A)	5,75	5,6	5,6	7,9
	Potência Total Temperatura Estabilizada (W)	1091,8	1160	1160	1520,6
	Gás Refrigerante	R404A	R404A	R404A	R404A
	Padrão Cordão de Alimentação conforme NBR 14136	20 A	20 A	20 A	20 A
	Disjuntor de Manutenção Fornecido no Equipamento	10 A	13A	13A	13A

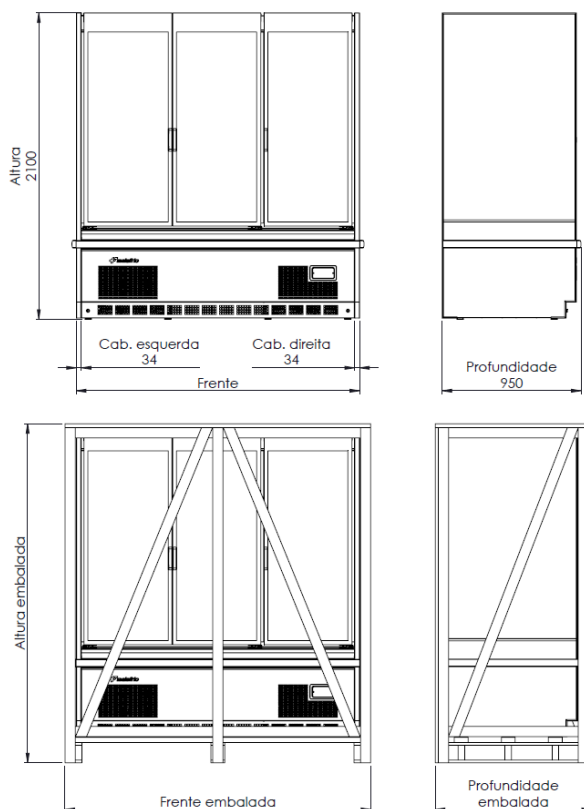

Observações:

* 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.

Expositor para congelados autoatendimento, vertical, destinado para alimentos congelados, com até 05 níveis de prateleiras lisas mais base e com sistema de iluminação interna.

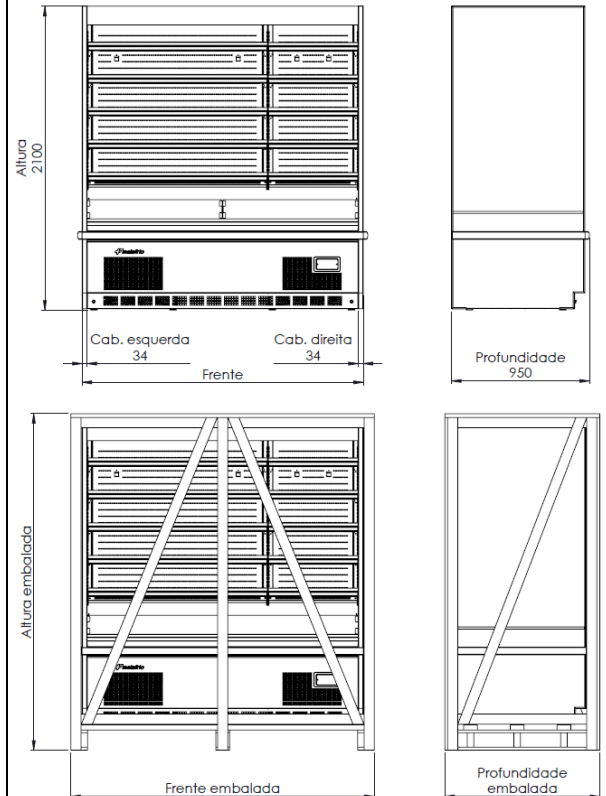
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS			
Produto	Modelo	MFVC	
	Utilização dos Expositores	Congelados	
Dimensões	Módulo	1250	1875
	Frente sem Cabeceira (mm)	1250	1875
	Frente com Duas Cabeceiras (mm)	1320	1945
	Profundidade (mm)	950	950
	Altura (mm)	2100	2100
	Frente embalada (mm)	1470	2095
	Profundidade embalada (mm)	1070	1070
	Altura embalada (mm)	2320	2320
Exposição	Volume Interno Bruto (l)	1082	1622
	Volume Interno Bruto (m³)	1,082	1,622
	Volume Interno de Exposição (l)	708	1063
	Volume Interno de Exposição (m³)	0,708	1,063
	Superfície de Exposição Horizontal (m²)	-	-
	Superfície de Exposição Vidro Frontal (m²)	1,7	2,5
	Superfície de Exposição de uma Cabeceira Panorâmica (m²)	0,756	0,756
	Superfície de Exposição Total (vidro frontal mais duas cabeceiras panorâmicas) (m²)	2,946	3,664
	Capacidade de Carga por Prateleira de 1240x420 mm (kg)	70	70
	Capacidade de Carga por Prateleira de 620x420 mm (kg)	-	35
	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)	-	-
Peso	Número de Portas	2	3
	Peso do Expositor Sem Embalagem (kg)	270	416
	Peso do estrado (Kg)	14	30
	Peso da embalagem (kg)	38	57
	Peso do expositor com embalagem (kg)	322	503
Dados Técnicos	Faixa de operação (°C)	-20 a -12	-20 a -12
	Classe Climática	5	5
	Número de Compressores	2	2
	Corrente Nominal (A)	18,2	17,8
	Potência Total Temperatura Estabilizada (W)	3250	3350
	Gás Refrigerante	R404A	R404A
	Padrão Cordão de Alimentação conforme NBR 14136	20 A	20 A
	Disjuntor de Manutenção Fornecido no Equipamento	20A	20A


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.

Expositor para refrigerados autoatendimento, vertical, destinado para frutas e verduras com até 04 níveis de prateleiras lisas mais base, com sistema de iluminação interna e cortina noturna.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS					
Produto	Modelo	MFVO			
	Utilização dos Expositores	Hortifruti			
Dimensões	Módulo	1250	1875	1875T	2500
	Frente sem Cabeceira (mm)	1250	1875	1875	2500
	Frente com Duas Cabeceiras (mm)	1320	1945	1945	2570
	Profundidade (mm)	950	950	950	950
	Altura (mm)	2100	2100	2100	2100
	Frente embalada (mm)	1470	2095	2095	2720
	Profundidade embalada (mm)	1070	1070	1070	1070
	Altura embalada (mm)	2320	2320	2320	2320
Exposição	Volume Interno Bruto (l)	1082	1622	1622	2163
	Volume Interno Bruto (m³)	1,082	1,622	1,622	2,163
	Volume Interno de Exposição (l)	708	1063	1063	1417
	Volume Interno de Exposição (m³)	0,708	1,063	1,063	1,417
	Superfície de Exposição Horizontal (m²)	-	-	-	-
	Superfície de Exposição Vidro Frontal (m²)	1,7	2,5	2,5	3,4
	Superfície de Exposição de uma Cabeceira Panorâmica (m²)	0,756	0,756	0,756	0,756
	Superfície de Exposição Total (vidro frontal mais duas cabeceiras panorâmicas) (m²)	3,19	4,03	4,03	4,869
	Capacidade de Carga por Prateleira de 1240x420 mm (kg)	70	70	70	70
	Capacidade de Carga por Prateleira de 620x420 mm (kg)	-	35	35	-
	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	0	0	0	0
Peso	Peso do Expositor Sem Embalagem (kg)	237	302	302	398
	Peso do estrado (Kg)	14	30	30	37
	Peso da embalagem (kg)	38	57	57	70
	Peso do expositor com embalagem (kg)	289	389	389	505
Dados Técnicos	Faixa de operação (°C)	+3 a +12	+3 a +12	+3 a +12	+3 a +12
	Classe Climática	3	3	3	3
	Número de Compressores	1	1	1	2
	Corrente Nominal (A)	6,78	7,2	7,2	11,7
	Potência Total Temperatura Estabilizada (W)	1335	1465	1465	2363
	Gás Refrigerante	R404A	R404A	R404A	R404A
	Padrão Cordão de Alimentação conforme NBR 14136	20 A	20 A	20 A	20 A
	Disjuntor de Manutenção Fornecido no Equipamento	10A	10A	10A	16 A

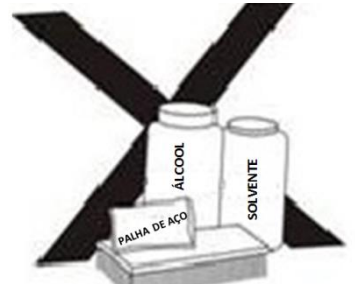

Observações:

- * Classe climática 3: 25°C / 60%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.
- * Equipamento desenvolvido para operar em ambientes com, no máximo, 25° C de temperatura e 60% de U.R. (umidade relativa do ar).

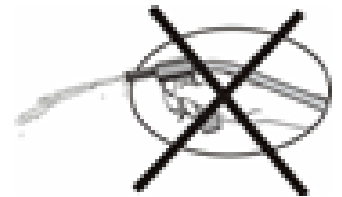
* A Gelpar não se responsabiliza por problemas de desempenho do produto instalando em ambiente com temperatura ou umidade acima do especificado.

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.
- 5- Ligue o expositor, deixando-o funcionar vazio por um período mínimo de 2 horas e recolha os produtos.



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 nos produtos, 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 R-141b (Hidrofluorcarbono HFC), 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 nº 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 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 de 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