

IRINOX

INSTRUÇÕES
PARA O USO E A
MANUTENÇÃO

MultiFresh[®] MF

N°REV	DESCRIÇÃO REVISÃO	DATA REV.	REVISOR
01	ACTUALIZAÇÃO DE NORMAS	02/05/2014	R.R.
02	CORRECTIONS AND LAYOUT UPDATE	27/08/2015	L.B.

Prezado Cliente,

agradecemos-lhe por ter escolhido IRINOX.

Por favor, leia atentamente o presente manual para que possa desfrutar de todas as potencialidades e vantagens do seu novo MULTIFRESH.

Recordamos que o perfeito funcionamento da máquina depende também da sua correta utilização.

Conserve este manual junto ao seu MULTIFRESH de modo a que possa ser facilmente consultado por si e pelos seus colaboradores.

A representação gráfica dos comandos no presente manual foi estudada para uma fácil e intuitiva utilização da máquina.

Legenda de símbolos



Sugestões e detalhes para a correta utilização do abatedor



Normas para a sua segurança



Informações adicionais presentes no manual

Informações para a garantia e a assistência

Validade da garantia: das peças individuais por 12 meses a partir da data de fatura, como indicado na lista de preços em vigor.

Contatos:

Serviço Clientes:	+39.0438.5844
Assistência para a sua utilização	+39.0438.5844
Assistência técnica – peças de troca	+39.0438.2020
Fax	+39.0438.2023
E-mail	service@irinox.com
Site	www.irinoxprofessional.com

Para todas as solicitações relacionadas ao seu abatedor, indicar sempre:

- O modelo
- O número de série

que se encontram na placa da máquina.

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA



São descritas abaixo as principais normas gerais de segurança:

- Não tocar e não trabalhar na máquina com mãos ou pés úmidos ou molhados.
- Não inserir chaves de fenda, utensílios para a cozinha ou semelhantes entre as proteções e as partes em movimento.
- Antes de efetuar as operações de limpeza ou de manutenção ordinária, desconectar a máquina da rede de alimentação elétrica, desconectando o interruptor geral e retirando a tomada da parede.
- Não puxar o cabo de alimentação para desconectar a máquina da rede de alimentação.



Se o cabo de alimentação estiver danificado deve ser substituído pelo fabricante, por um centro de assistência ou por pessoal igualmente qualificado de modo a evitar acidentes.

Aparelhos não móveis, não dotados de dispositivos de desconexão da rede de fornecimento tendo uma separação dos contatos de todos os polos que forneça uma desconexão da categoria de sobretensão III; devem ser dotados de um dispositivo de desconexão incorporado na conexão fixa em conformidade com as regras de conexão.



Utilizar luvas adequadas para os trays e os carros frios.



Não sobrecarregar a máquina além do que foi estabelecido pelo fabricante (Tabela Rendimento e capacidade dos trays).



Não obstruir as aberturas de ventilação do aparelho, da estrutura na qual está posicionado



Durante as operações de carregamento da máquina aconselha-se utilizar luvas para a cozinha para evitar queimaduras por contato com trays e carros quentes.



Durante as operações de limpeza, em especial do condensador, usar sempre luvas de proteção, óculos e máscaras de proteção das vias respiratórias.



A sonda ao coração deve ser utilizada somente para o objetivo para o qual foi projetada: identificar a temperatura ao centro dos produtos alimentares a serem abatidos e ou congelados.



É proibido remover as proteções e os dispositivos de segurança para efetuar as operações de manutenção ordinária.



Classe climática:

4 (temperatura ambiente 30°C com umidade relativa 55% não condensante), de acordo com as normas CEI EN 60335-2-89, ISO 23953-2:2005(E)



Não conservar substâncias explosivas, tais como latas de spray com propulsor inflamável no interior do aparelho.



• Não utilizar dispositivos mecânicos ou similares para acelerar o processo de descongelamento, a não ser aqueles recomendados pelo fabricante

• Não danificar o circuito refrigerante

• Não utilizar qualquer dispositivo elétrico dentro do aparelho, a não ser que seja do tipo e/ou modelo recomendado pelo fabricante

• Não utilizar jatos d'água para a limpeza do aparelho

• O aparelho pode ser utilizado por crianças com idade não inferior a 8 anos e por pessoas com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou sem experiência ou sem o necessário conhecimento desde que sob supervisão ou após terem recebido instruções relativas ao uso seguro do aparelho e haver compreendido os perigos inerentes ao mesmo. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção destinadas a serem efetuadas pelo utilizador não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

MODELOS	Rendimento	
	Abatimento (Kg)	Congelamento (Kg)
MF25.1	25	25
MF45.1	45	45
MF70.1	70	70
MF30.2	30	30
MF70.2	70	70
MF85.2	85	85

O rendimento é declarado nas seguintes condições:
 - Tray cheio de água a 90°C
 - Temperatura ambiente: 32°C
 - Nenhum pré-resfriamento da câmara

MODELOS	RESTAURAÇÃO						CONFEITARIA		
	GN 1/1 h=20	GN 1/1 h=40	GN 1/1 h=65	GN 2/1 h=20	GN 2/1 h=40	GN 2/1 h=65	400x600 h=20	400x600 h=40	400x600 h=60
MF25.1	8	5	4				8	5	4
MF45.1	18	12	9				18	12	9
MF70.1	27	18	13				27	18	13
MF30.2	16	10	8	8	5	4	8*	5*	4*
MF70.2	36	24	18	18	12	9	18*	12*	9*
MF85.2	54	36	26	27	18	13	27*	18*	13*

(*) tray para apoiar na grade 530x650mm

ÍNDICE

1. DOCUMENTAÇÃO GERAL	5
1.1 ADVERTÊNCIAS GERAIS	5
1.2 PREMISSA	5
1.3 TRANSPORTE E MOVIMENTAÇÃO	5
1.4 DESEMBALAGEM	5
1.5 NORMAS ELEMENTARES DE SEGURANÇA	6
1.6 PRECAUÇÕES PARA O CARREGAMENTO E DESCARREGAMENTO DE PRODUTOS CARGA	6
1.7 USO PERIGOSO DA SONDA PONTIAGUDA	6
1.8 FORMAÇÃO PERIÓDICA DOS PROFISSIONAIS	6
2. INSTALAÇÃO	7
2.1 DADOS DA PLACA	7
2.2 POSICIONAMENTO	7
2.3 DADOS DIMENSIONAIS	8
2.4 TEMPERATURA AMBIENTE E TROCA DE AR	11
2.5 POTÊNCIA DE REFRIGERAÇÃO	11
2.6 LIGAÇÃO ELÉTRICA	11
2.7 LIGAÇÃO DA REFRIGERAÇÃO	14
2.8 DESCARGA DE CONDENSA	15
2.9 LIGAÇÃO DA UNIDADE CONDENSANTE A ÁGUA	16
2.10 NOTAS PARA O INSTALADOR	16
2.11 SISTEMAS DE SEGURANÇA E CONTROLE	17
2.12 ELIMINAÇÃO DA MÁQUINA	17
2.13 PLACA DE SEGURANÇA GÁS R404A	18
3. FUNCIONAMENTO	19
3.1 USO	19
3.2 DESCRIÇÃO DOS CICLOS	19
3.3 DESCRIÇÃO E FUNCIONAMENTO	24
3.3.1 OPERAÇÕES PRELIMINARES	24
3.3.1.1 PRIMEIRA ATIVAÇÃO	24
3.3.1.2 AQUECIMENTO	25
3.3.2 SELEÇÃO DOS CICLOS	25
3.3.2.1 MODALIDADE AUTOMÁTICA	26
3.3.2.2 MODALIDADE MANUAL	27
3.3.2.3 PREFERIDOS	28
3.3.2.4 DEGELO	28
3.3.2.5 REFRIGERAÇÃO E CONGELAÇÃO	29
3.3.2.6 DESCONGELAÇÃO	30
3.3.2.7 COZEDURA BAIXA TEMPERATURA	31
3.3.2.8 FERMENTAÇÃO	32
3.3.2.9 PASTEURIZAÇÃO	32
3.3.3 FUNÇÕES	33
3.3.3.1 CICLO CONTÍNUO	33
3.3.3.2 DESMODELAÇÃO	35
3.3.3.3 NOTIFICAÇÃO DA TEMPERATURA DO NÚCLEO	35
3.3.3.4 INSERÇÃO DE CICLOS NA ÁREA PREFERIDOS	36
3.3.3.5 REGISTO DOS CICLOS	37
3.3.2.6 BLOQUEIO DO TECLADO	38
3.4 MODOS DE PARAGEM	38
3.5 CONSELHOS PARA O USO	39
3.6 PROGRAMAÇÃO DOS PARÂMETROS	41
3.6.1 CONFIGURAÇÃO DOS PARÂMETROS DO OPERADOR	41
3.6.2 PROGRAMAÇÃO DOS PARÂMETROS DO CICLO	42
3.7 SANIGEN	43
4. MANUTENÇÃO / ASSISTÊNCIA	47
4.1 MANUTENÇÃO ORDINÁRIA	47
4.2 LIMPEZA DA CÂMARA	47
4.3 LIMPEZA DO CONDENSADOR	48
4.4 PESQUISA DE DEFEITOS	49
4.5 MANUTENÇÃO EXTRAORDINÁRIA	51

1. DOCUMENTAÇÃO GERAL

1.1. ADVERTÊNCIAS GERAIS

- O presente manual constitui parte integrante do produto, fornece todas as indicações necessárias para uma correta instalação, utilização e manutenção da máquina.
- É obrigatório, por parte do utilizador, ler atentamente e referir-se sempre a este manual. Além disso, deve ser conservado em local conhecido e acessível a todos os operadores (instalador, utilizador e manutentores).
- O abatedor é destinado ao uso profissional, portanto, somente pessoas qualificadas podem utilizá-lo.
- O abatedor é destinado somente à utilização para a qual foi projetado.
- O abatedor não deve ser instalado e utilizado em ambientes explosivos (presença de gases ou poeiras explosivas)
- O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade

de por eventuais danos causados por um uso errado e irracional, como, por exemplo:

- uso impróprio por parte de pessoal não treinado.
- modificações ou intervenções não específicas para o modelo.
- utilização de peças de troca não originais ou não específicas para o modelo.
- inobservância mesmo que parcial das instruções do presente manual.
- O fabricante declina qualquer responsabilidade pela instalação incorreta e o sucessivo mau funcionamento do abatedor.
Para máquinas fornecidas com grupo condensador remoto, a responsabilidade do fabricante limita-se às torneiras de entrada e saída das máquinas fornecidas

1.2 PREMISSA

A instalação deve ser efetuada por pessoal autorizado e especializado, respeitando as instruções do presente manual. O fabricante declara e associa, a cada máquina, uma declaração de conformidade da diretiva máquinas 98/37, diretiva 2014/35/UE e a diretiva 2014/30/UE.

Juntamente com a aparelhagem, em conformidade com a diretiva 2006/42, são fornecidos, segundo o modelo, os manuais de uso e as declarações de conformidade de:

- válvulas de segurança;
- receptor de líquido;
- separador de líquido;
- receptor + separador de líquido;

- compressores
- separador do óleo;
- pressóstatos de segurança:

Os juntos realizados pela IRINOX S.p.a. são conformes à norma EN14276-2.

Se a máquina for fornecida com a unidade condensante remota é responsabilidade do instalador verificar todas as ligações e fazer uma declaração de execução feita de acordo com as normas em vigor e conforme as disposições da própria diretiva.

NOTA IMPORTANTE: IRINOX lembra que todas as máquinas devem ser submetidas a verificações periódicas de acordo com as normativas nacionais vigentes.

1.3 TRANSPORTE E MOVIMENTAÇÃO

- O carregamento e o descarregamento do aparelho do meio de transporte podem ser efetuados com uma empilhadeira ou transpaletes com forquilha com comprimento superior à metade do aparelho. O meio de elevação deve ser adequadamente escolhido com base nas dimensões e na massa da máquina emba-

da e que estão indicadas nas etiquetas da embalagem.

- Para a movimentação do aparelho, devem ser adotadas todas as precauções necessárias para não danificá-los, respeitando as indicações presentes na embalagem.

1.4. DESEMBALAGEM

- Remover a embalagem de papelão, madeira ou caixa pela base de madeira na qual está apoiado o abatedor. A seguir, levá-lo com um meio idôneo (empilhadeira), retirar o embasamento de madeira e posicionar a máquina no local previsto (ver parágrafo 2.2).
- Depois de ter retirado a embalagem, certificar-se da integridade do abatedor.
- Retirar a película de proteção em PVC de todos os lados (Fig.1).



Utilizar luvas de proteção para manusear a embalagem e a base de madeira.

Nota: todos os componentes da embalagem devem ser eliminados de acordo com as normas em vigor no país de utilização do aparelho. Este material nunca deve ser disperso no ambiente.

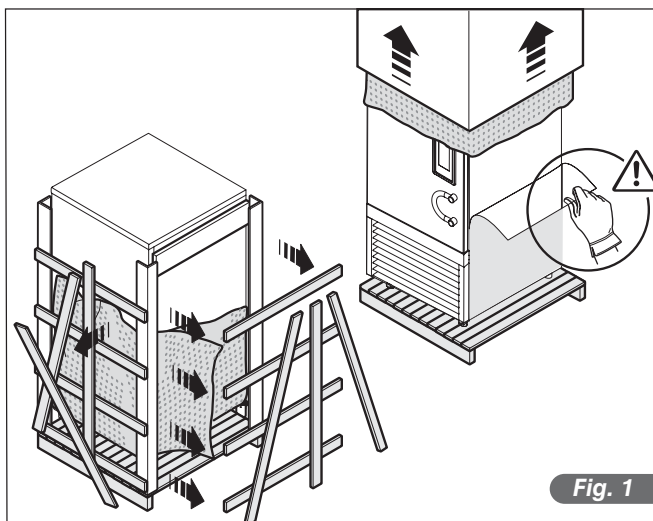


Fig. 1

1.5. NORMAS ELEMENTARES DE SEGURANÇA

A responsabilidade das operações efetuadas na máquina, se forem negligenciadas as indicações descritas no presente manual, é transmitida ao utilizador.

São descritas abaixo as principais normas gerais de segurança:

- Não tocar a máquina com as mãos ou pés úmidos ou molhados.
- Não operar na máquina descalços.

- Não inserir chaves de fenda, utensílios para a cozinha ou semelhantes entre as proteções e as partes em movimento.
- Antes de efetuar as operações de limpeza ou de manutenção ordinária, desconectar a máquina da rede de alimentação elétrica, desconectando o interruptor geral e retirando a tomada da parede.
- Não puxar o cabo de alimentação para desconectar a máquina da rede de alimentação.

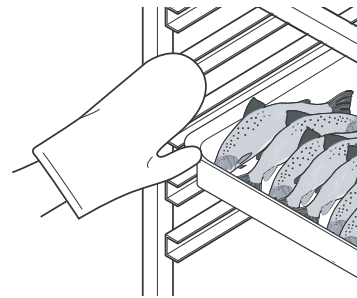
1.6. PRECAUÇÕES PARA O CARREGAMENTO E DESCARREGAMENTO DE PRODUTOS

CARGA

- Durante as operações de carregamento da máquina aconselha-se utilizar luvas para a cozinha para evitar queimaduras por contato com trays e carros quentes.

DESCARREGAMENTO

- Quando terminar o ciclo de abatimento e ou congelamento, abrir a porta lentamente até que os ventiladores parem.
- Extrair a sonda (sondas) coração do produto e posicioná-la no porta-sonda.
- Utilizar luvas adequadas para os trays e os carros frios.



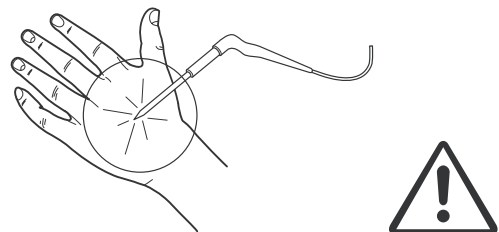
1.7. USO PERIGOSO DA SONDA PONTIAGUDA

A utilização da sonda é permitida somente às pessoas autorizadas e instruídas no uso do abatedor de temperatura.

A sonda ao coração deve ser utilizada somente para o objetivo para o qual foi projetada: identificar a temperatura ao centro dos produtos alimentares a serem abatidos e ou congelados.

Aconselha-se manusear com cuidado a sonda, cuja extremidade é pontiaguda para facilitar a inserção nos produtos a serem abatidos e ou congelados.

O cabo ergonômico permite a correta extração e inserção.



1.8. FORMAÇÃO PERIÓDICA DOS PROFISSIONAIS

Aconselha-se formar periodicamente todas as pessoas autorizadas sobre as normas de segurança para operar na máquina (instalador, utilizador, manutentor). Para evitar acidentes ou danos à aparelhagem aconselha-se também de instruir periodicamente o pessoal sobre o uso e a manutenção do abatedor de temperatura, referindo-se ao presente manual que deve ser conservado nas proximidades da máquina em local acessível e conhecido por todos.



2. INSTALAÇÃO

2.1. DADOS DA PLACA

- Verificar se os dados da placa e as características da linha elétrica correspondem (V, kW, Hz, número de fases e potência disponível)
- A placa que traz as características da aparelhagem é aplicada em sua lateral (fig.2).

A preparação de subida da máquina para a deslocação das unidades condensantes deve seguir as normas vigentes do país de instalação sobre as regras anti-incêndio (dirigirse aos Bombeiros locais para obter as devidas informações).

i Deve ser considerado que a eventual intervenção das válvulas de segurança ou tampas dos fusíveis, presentes no circuito refrigerador, comportam a descarga imediata de todo o refrigerante utilizado no ambiente. Providenciar para que sejam efetuadas as medidas necessárias para os devidos meios de eliminação e primeiros socorros, como indicado nas placas de segurança do refrigerante (▶ver parágrafo 2.12).

Classe climática:

- **4** (temperatura ambiente 30°C com umidade relativa 55% não condensante), de acordo com as normas CEI EN 60335-2-89, ISO 23953-2:2005(E)

31020 CORBANESE (TV) ITALY	
Mod. _____	Modelo
s/n _____	N° de série mês/ano/progres.
_____ V _____ Ph _____ Hz	Frequência
_____ A _____ Kw	Potência
Compressor HERMETIC	Fase
Refrigerant R404 Charge	Voltagem
Desing pressure (Low) _____ KPa	Absorção
Desing pressure (High) _____ KPa	
Clasb _____ Volume _____	
Rated Load _____	
IP _____	
PED Code _____	

Fig. 2

2.2. POSICIONAMENTO

- O abatedor deve ser instalado e testado no completo respeito das normas de leis contra os acidentes de trabalho, dos sistemas tradicionais e das normativas em vigor.
- O instalador deve verificar as prescrições antiincêndio (dirigir-se aos Bombeiros locais para as devidas indicações).
- Colocar o abatedor no local escolhido.
- Posicionar o abatedor sobre o piso
- Efetuar a nivelção da aparelhagem através dos pés de regulagem. Para a colocação das máquinas mais pesadas utilizar específicos meios de elevação (Fig.3).
- Se as aparelhagens não estiverem niveladas, o seu funcionamento e o defluxo das condensas podem ser comprometidos.

Deve ser evitado (Fig.4):

- Locais expostos aos raios diretos do sol
- Locais fechados com elevadas temperaturas e pouca troca de ar (▶ver **Tabela 2**).
- Evitar a instalação da máquina nas proximidades de qualquer fonte de calor.

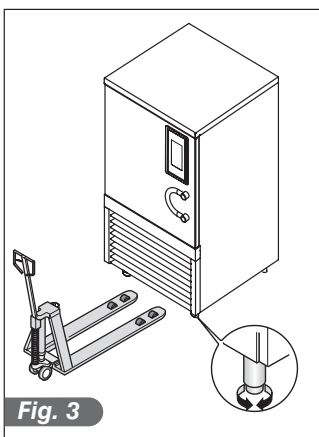


Fig. 3

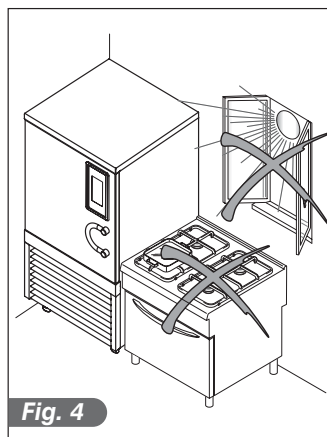


Fig. 4

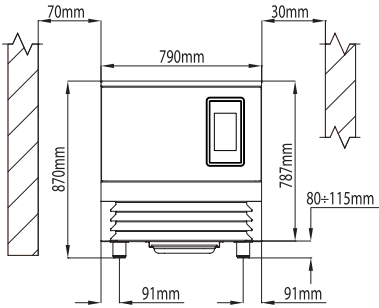
- Os grupos remotos são realizados para serem instalados em lugares protegidos contra as intempéries. As instalações devem ser posicionadas sobre uma base nivelada de cimento ou de aço e devem prever o espaço de manutenção, como referido nas fichas técnicas. No caso de instalação no teto ou no sótão, é oportuno predispor vigas de repartição do peso. E ainda, a base deve ser resistente e idônea para sustentar o peso da unidade completa que resulta dos dados técnicos do desenho específico. Para evitar ulteriores vibrações e ruídos, sugere-se o uso de pequenos tapetes antivibrantes de neoprene a serem posicionados sob os ângulos da base da unidade.
- No caso em que a instalação do abatedor /conservador seja operante sob o nível do chão ou enterrada, o instalador deverá aplicar as cláusulas previstas pela norma EN378-1:2008+A1:2010 ANNEX D para garantir que nenhuma pessoa possa ficar bloqueada na cela no final do turno de trabalho.
- A abatedor/conservador pode ser instalado enterrado ou num mezanino, contanto que existam saídas de emergência adequadas, como previsto pela norma EN378-1:2008+A1:2010 ANNEX C.
- A necessidade de ventilação forçada de um local onde se encontra instalado um abatedor /conservador deve ser verificada pelo instalador como previsto pela norma EN378-2:2008+A1:2009 no capítulo 6.2.14.



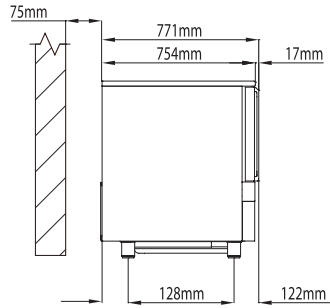
Não obstruir as aberturas de ventilação do aparelho, da estrutura na qual está posicionado

2.3. DADOS DIMENSIONAIS

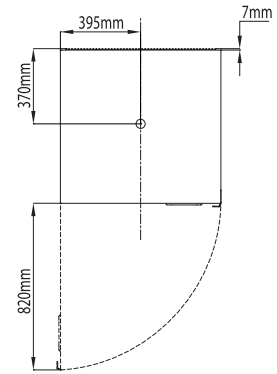
**VISTA
FRONTAL**



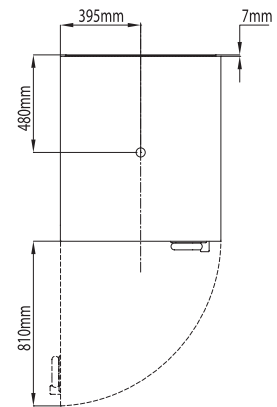
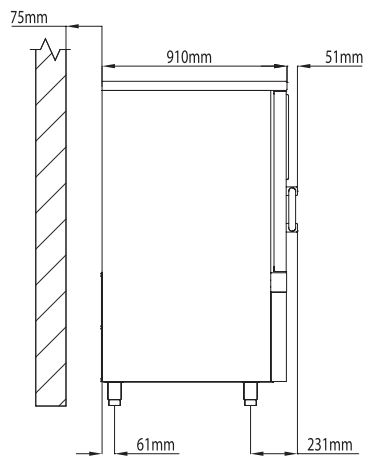
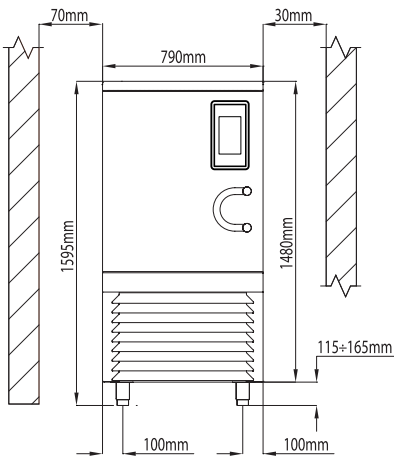
**VISTA
LATERAL**



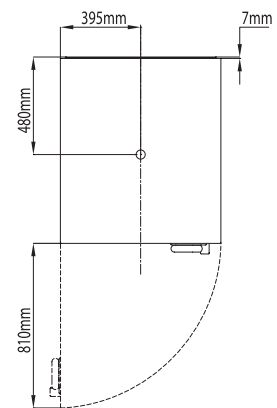
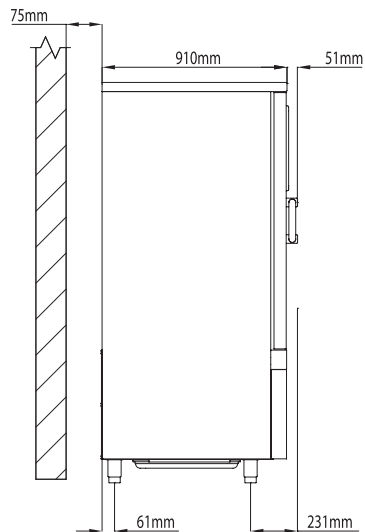
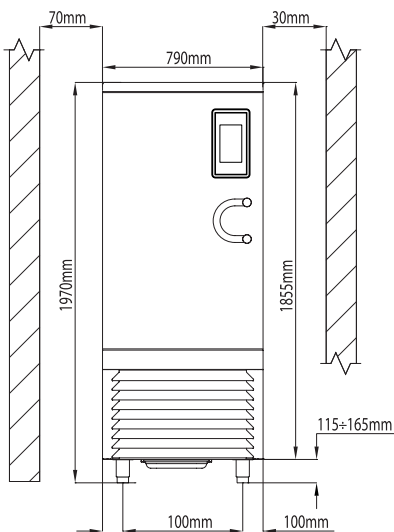
**VISTA
SUPERIOR**



MF20.1



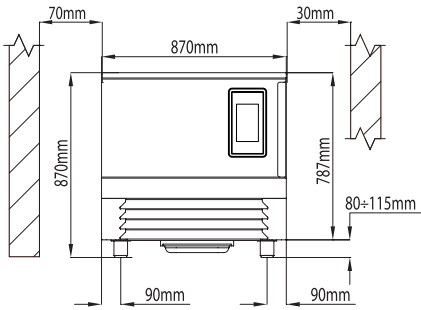
MF45.1



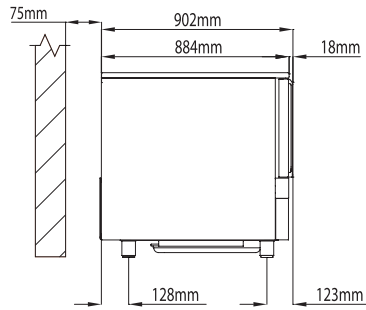
MF70.1

2.3. DADOS DIMENSIONAIS

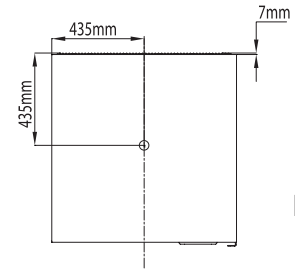
**VISTA
FRONTAL**



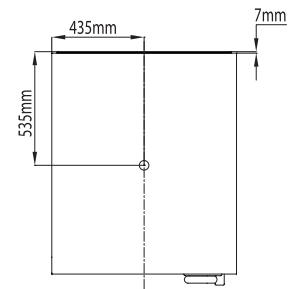
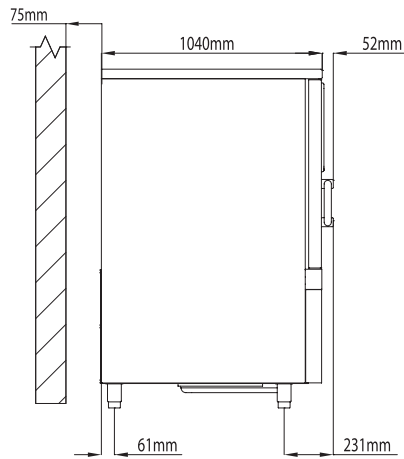
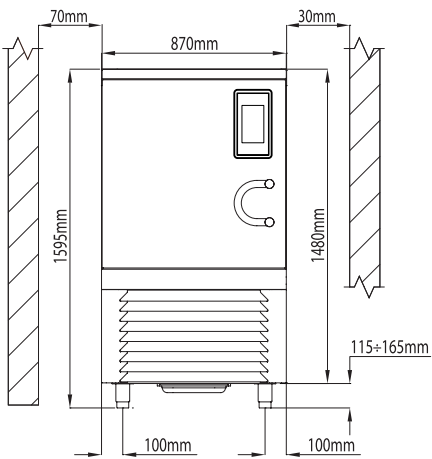
**VISTA
LATERAL**



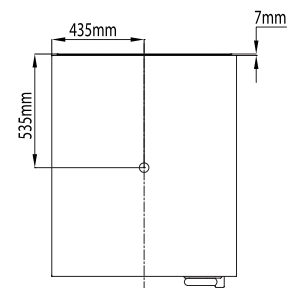
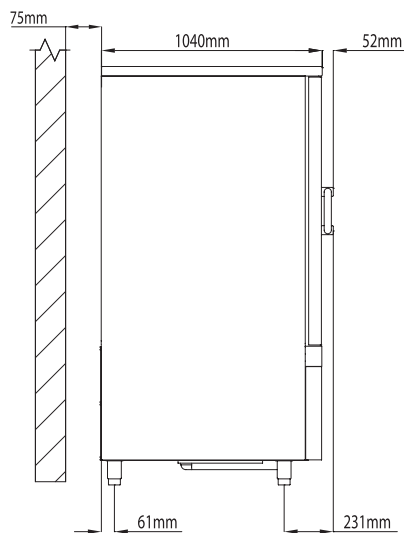
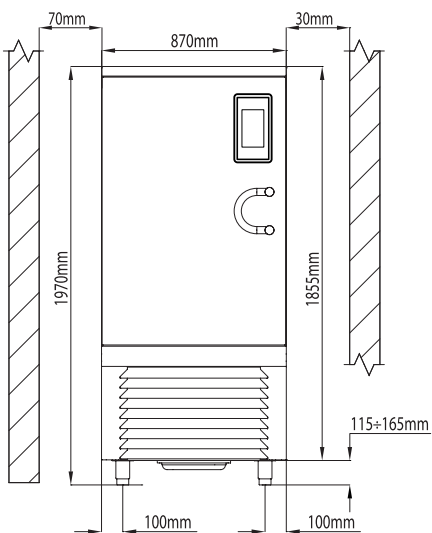
**VISTA
SUPERIOR**



MF30.2



MF70.2



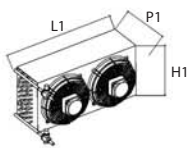
MF85.2

2.3. DADOS DIMENSIONAIS

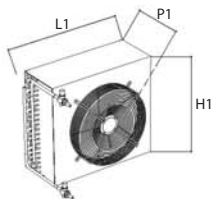
Unidade condensante MF25.1 / MF30.2

Unidade condensante MF45.1

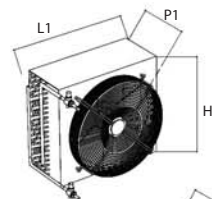
Unidade condensante MF70.1 / MF70.2 / MF85.2



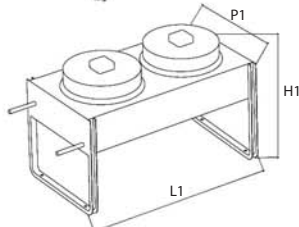
Condensador remoto



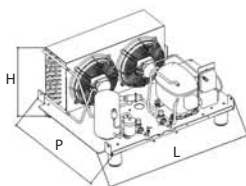
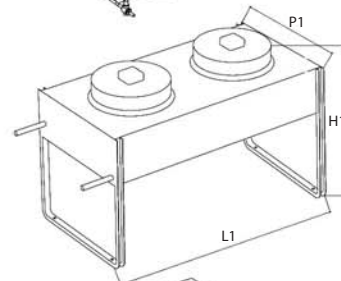
Condensador remoto



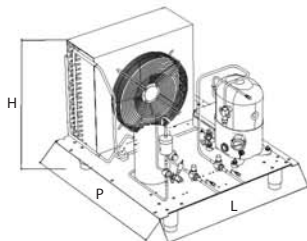
Condensador remoto super silencioso



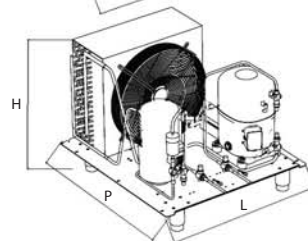
Condensador remoto super silencioso



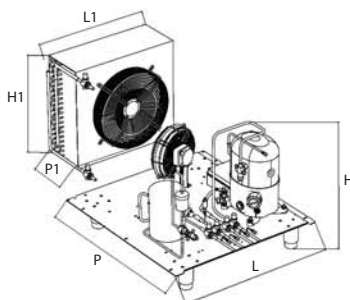
Grupo remoto condensação a ar



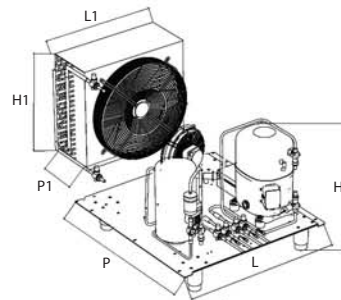
Grupo remoto condensação a ar



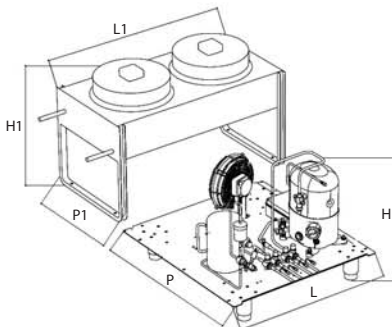
Grupo remoto e condensador a ar remoto



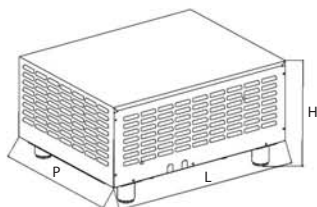
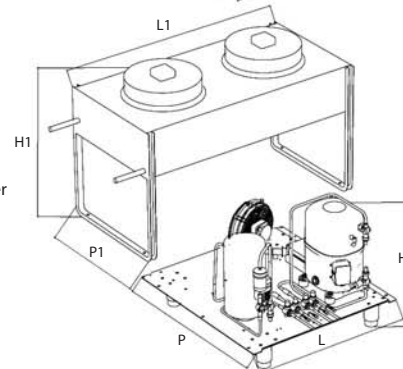
Grupo remoto e condensador a ar remoto



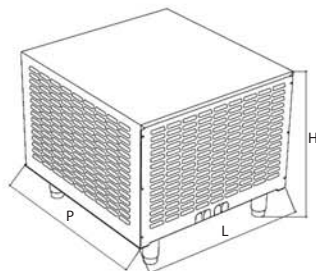
Grupo remoto e condensador a ar remoto super silencioso



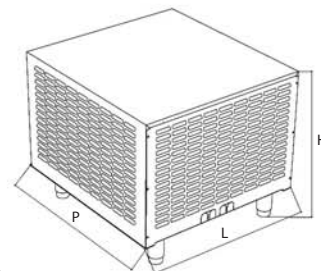
Grupo remoto e condensador a ar remoto super silencioso



Opção carena



Opção carena



Dimensões da unidade condensante remota.

MOD.	MF25.1		MF45.1		MF70.1		MF30.2		MF70.2		MF85.2	
	AR	CARENADA	AR	COND.REMOTO	CARENADA	AR	COND.REMOTO	CARENADA	AR	COND.REMOTO	CARENADA	
L	78	78	79	79	80	78	78	79	79	80	79	80
P	62	63	84	84	85	84	84	85	62	63	84	84
H	37	41	64	56	67	64	56	67	38	41	64	56
kg	40,5	51	85	64	103,5	93	72	111,5	40,5	51	85	64

Dimensões do condensador remoto.

MOD.	MF25.1		MF45.1		MF70.1		MF30.2		MF70.2		MF85.2	
	AR STD (standard)	AR STD (standard)	AR SUPER SIL.	AR STD (standard)	AR SUPER SIL.	AR STD (standard)	AR STD (standard)	AR SUPER SIL.	AR STD (standard)	AR SUPER SIL.		
L1	59	58	89	59	111	59	58	111	58	167		
P1	27	31	50	33	60	27	40	60	40	60		
H1	29	51	60	51	75	29	51	75	51	75		
kg	5,6	13	23	21	33	5,6	21	33	21	41		

2.4. TEMPERATURA AMBIENTE E TROCA DE AR

Para os grupos frigoríficos condensados a ar a temperatura do ambiente de funcionamento não deve superar **32° C**. Com temperaturas superiores, não são garantidos os rendimentos declarados.

As unidades condensantes remotas devem ser instaladas em locais específicos ou ao ar livre e em locais protegidos do sol direto. Se for necessário, o instalador deve avaliar a utilização de uma cobertura ou um alpendre (porém, deve haver sempre uma suficiente troca de ar).



Para ulteriores detalhes ► ver **Tabela 2**.

Tabela 2

TROCA MÍNIMA DE AR		
MODELO	Freq. de alim. (Hz)	AR (m³/h)
MF25.1	50	1100
	60	1210
MF45.1	50	3000
	60	3300
MF70.1	50	4000
	60	4400
MF30.2	50	1100
	60	1210
MF70.2	50	4000
	60	4400
MF85.2	50	4000
	60	4400

2.5. POTÊNCIA DE REFRIGERAÇÃO

Tabela 3

MODELO	Freq. de alim. (Hz)	Rend. Refrig. (W)	Potência de condens. (W)
MF25.1	50	1727	2683
	60	1623	2549
MF45.1	50	6013	9075
	60	7216	11038
MF70.1	50	8851	13053
	60	10305	15548
MF30.2	50	2427	3712
	60	2591	4012
MF70.2	50	8851	13053
	60	10305	15548
MF85.2	50	10853	15842
	60	12776	19225

Valores declarados a T. evap. = -10°C, T. cond. = +40°C e f. alimentação = 50Hz.
Sobreaquecimento de acordo com EN12900

2.6. LIGAÇÃO ELÉTRICA

Instalar um interruptor automático termomagnético diferencial a montante de cada aparelho, de acordo com as normas vigentes no país de instalação.

As dimensões de cabos de ligação devem ser de acordo com as informações contidas nos dados elétricos das fichas técnicas. A tensão das instalações deve ser contida no limite de +10% e o desequilíbrio em tensão das fases não deve exceder 3%. A ligação elétrica de potência deve ser efetuada por pessoal qualificado, em conformidade com as diretivas e as leis do país no qual a unidade é instalada.

A alimentação deve ser levada ao quadro elétrico do abatedor de acordo com os dados presentes na **Tabela 4**.

- Os cabos elétricos de alimentação devem ser corretamente dimensionados e escolhidos em função das reais condições de colocação;
- Os cabos elétricos devem ser introduzidos e bloqueados no específico prensa-cabo de modo adequado de acordo com a função no ambiente de instalação;
- Cada condutor deve ser inserido no borne correspondente;
- O condutor de terra deve ser conectado corretamente a um eficiente sistema de instalação à terra.

! A fábrica declina toda e qualquer responsabilidade e qualquer tipo de obrigação de garantia em caso de danos às aparelhagens, pessoas e objetos gerados por uma instalação não correta e ou não de acordo com as leis em vigor.

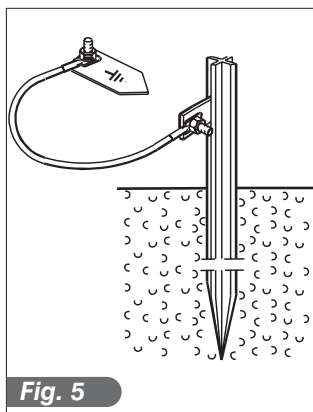


Fig. 5

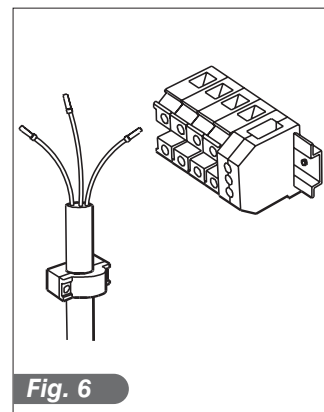


Fig. 6

Tabela 4

MODELO	TIPO UNIDADE CONDENSANTE	ALIMENTAÇÃO			ABSORÇÃO		SEÇÃO CABO DA ALIMENTAÇÃO *1	SEÇÃO CABOS PARA UNIDADE CONDENSANTE REMOTA *2		
		Tensão (V)	Frequência (Hz)	Pólos	Potência (kW)	Corrente (A)				
MF25.1	Ar	230	50	1P+N+PE	1,2	6,5	3G2,5mmq	3G2,5mmq + 3x1,5mmq		
		230	60	1P+N+PE	1,3	6,3				
		200/208	50	2P+PE	1,3	6,5				
		200/208	60	2P+PE	1,3	6,4				
	Condensador remoto Ar	230	50	1P+N+PE	1,3	6,9				
		230	60	1P+N+PE	1,3	6,6				
		200/208	50	2P+PE	1,3	6,8				
		200/208	60	2P+PE	1,3	6,7				
	Água	230	50	1P+N+PE	1,1	6,1				
		230	60	1P+N+PE	1,2	5,9				
		200/208	50	2P+PE	1,2	6,1				
		200/208	60	2P+PE	1,2	6,1				
MF45.1	Ar	400	50	3P+N+PE	3,6	5,6	5G2,5mmq	4G2,5mmq + 10x1,5mmq		
		400	60	3P+N+PE	3,7	5,9				
		230	50	3P+PE	3,8	14,3			4G2,5mmq	4G4mmq + 10x1,5mmq
		230	60	3P+PE	4,5	14,6				
		200/208	50	3P+PE	4,5	12,6				
		200/208	60	3P+PE	4,5	12,6				
	Condensador remoto Ar	400	50	3P+N+PE	3,7	5,6	5G2,5mmq	4G2,5mmq + 10x1,5mmq		
		400	60	3P+N+PE	3,8	6,0				
		230	50	3P+PE	3,8	14,6			4G2,5mmq	4G4mmq + 10x1,5mmq
		230	60	3P+PE	4,6	14,8				
		200/208	50	3P+PE	4,5	12,8				
		200/208	60	3P+PE	4,5	12,8				
	Condensador remoto Ar Super Silencioso	400	50	3P+N+PE	3,7	5,7	5G2,5mmq	4G2,5mmq + 10x1,5mmq		
		400	60	3P+N+PE	3,8	6,0				
		230	50	3P+PE	3,8	14,6			4G2,5mmq	4G4mmq + 10x1,5mmq
		230	60	3P+PE	4,6	14,8				
		200/208	50	3P+PE	4,5	12,8				
		200/208	60	3P+PE	4,5	12,8				
	Água	400	50	3P+N+PE	3,6	5,5	5G2,5mmq	4G2,5mmq + 10x1,5mmq		
		400	60	3P+N+PE	3,6	5,7				
		230	50	3P+PE	3,7	14,3			4G2,5mmq	4G4mmq + 10x1,5mmq
		230	60	3P+PE	4,4	14,4				
		200/208	50	3P+PE	4,4	12,5				
		200/208	60	3P+PE	4,4	12,5				
MF70.1	Ar	400	50	3P+N+PE	5,3	10,8	5G2,5mmq	4G2,5mmq + 10x1,5mmq		
		400	60	3P+N+PE	5,4	11,6				
		230	50	3P+PE	5,3	26,2			4G4mmq	4G6mmq + 10x1,5mmq
		230	60	3P+PE	6,6	26,3				
		200/208	50	3P+PE	5,7	26,7				
		200/208	60	3P+PE	6,7	26,8				
	Condensador remoto Ar	400	50	3P+N+PE	5,4	10,8	5G2,5mmq	4G2,5mmq + 10x1,5mmq		
		400	60	3P+N+PE	5,5	11,7				
		230	50	3P+PE	5,3	26,5			4G4mmq	4G6mmq + 10x1,5mmq
		230	60	3P+PE	6,6	26,5				
		200/208	50	3P+PE	5,6	26,9				
		200/208	60	3P+PE	6,8	27,0				
	Condensador remoto Ar Super Silencioso	400	50	3P+N+PE	5,3	10,8	5G2,5mmq	4G2,5mmq + 10x1,5mmq		
		400	60	3P+N+PE	5,3	11,6				
		230	50	3P+PE	5,2	26,4			4G4mmq	4G6mmq + 10x1,5mmq
		230	60	3P+PE	6,5	26,3				
		200/208	50	3P+PE	5,1	26,0				
		200/208	60	3P+PE	6,3	25,9				
	Água	400	50	3P+N+PE	5,1	10,6	5G2,5mmq	4G2,5mmq + 10x1,5mmq		
		400	60	3P+N+PE	5,1	11,4				
		230	50	3P+PE	5,1	26,0			4G4mmq	4G6mmq + 10x1,5mmq
		230	60	3P+PE	6,3	25,9				
		200/208	50	3P+PE	5,1	26,0				
		200/208	60	3P+PE	6,3	25,9				

NOTA: *1 cabo dimensionado para um comprimento de 6m;

*2 cabo dimensionado para um comprimento de 25m.

Queda de tensão industrial $\Delta V\% \leq 1\%$; cabo tipo H07 RN-F

Tabela 4

MODELO	TIPO UNIDADE CONDENSANTE	ALIMENTAÇÃO			ABSORÇÃO		SEÇÃO CABO DA ALIMENTAÇÃO *1	SEÇÃO CABOS PARA UNIDADE CONDENSANTE REMOTA *2
		Tensão (V)	Frequência (Hz)	Pólos	Potência (kW)	Corrente (A)		
MF30.2	Ar	230	50	1P+N+PE	1,6	7,1	3G2,5mmq	3G4mmq + 3x1,5mmq
		230	60	1P+N+PE	1,8	11,5		
		200/208	50	2P+PE	1,9	11,6		
		200/208	60	2P+PE	1,8	11,5		3G6mmq + 3x1,5mmq
	Condensador remoto Ar	230	50	1P+N+PE	1,7	7,4		3G4mmq + 3x1,5mmq
		230	60	1P+N+PE	1,9	11,8		
		200/208	50	2P+PE	1,9	12,0		3G6mmq + 3x1,5mmq
		200/208	60	2P+PE	1,9	11,9		
	Água	230	50	1P+N+PE	1,5	6,8		3G4mmq + 3x1,5mmq
		230	60	1P+N+PE	1,8	11,1		
		200/208	50	2P+PE	1,8	11,2		3G6mmq + 3x1,5mmq
		200/208	60	2P+PE	1,8	11,1		
MF70.2	Ar	400	50	3P+N+PE	5,2	10,6	5G2,5mmq	4G2,5mmq + 10x1,5mmq
		400	60	3P+N+PE	5,3	11,4		
		230	50	3P+PE	5,2	25,9	4G4mmq	4G6mmq + 10x1,5mmq
		230	60	3P+PE	6,5	25,9		
		200/208	50	3P+PE	5,4	26,3		
		200/208	60	3P+PE	6,6	26,5		4G6mmq + 10x1,5mmq
	Condensador remoto Ar	400	50	3P+N+PE	5,3	10,7	5G2,5mmq	4G2,5mmq + 10x1,5mmq
		400	60	3P+N+PE	5,4	11,5		
		230	50	3P+PE	5,2	26,1	4G4mmq	4G6mmq + 10x1,5mmq
		230	60	3P+PE	6,5	26,1		
		200/208	50	3P+PE	5,5	26,6		
		200/208	60	3P+PE	6,7	26,7		4G6mmq + 10x1,5mmq
	Condensador remoto Ar Super Silencioso	400	50	3P+N+PE	5,2	10,6	5G2,5mmq	4G2,5mmq + 10x1,5mmq
		400	60	3P+N+PE	5,2	11,4		
		230	50	3P+PE	5,1	26,0	4G4mmq	4G6mmq + 10x1,5mmq
		230	60	3P+PE	6,4	26,0		
		200/208	50	3P+PE	5,0	25,7		
		200/208	60	3P+PE	6,2	25,6		4G6mmq + 10x1,5mmq
	Água	400	50	3P+N+PE	5,0	10,4	5G2,5mmq	4G2,5mmq + 10x1,5mmq
		400	60	3P+N+PE	5,0	11,2		
		230	50	3P+PE	5,0	25,7	4G4mmq	4G6mmq + 10x1,5mmq
		230	60	3P+PE	6,2	25,6		
		200/208	50	3P+PE	5,0	25,8		
		200/208	60	3P+PE	6,2	25,6		4G6mmq + 10x1,5mmq
MF85.2	Ar	400	50	3P+N+PE	6,2	13,5	5G2,5mmq	4G2,5mmq + 10x1,5mmq
		400	60	3P+N+PE	7,8	15,0		
		230	50	3P+PE	6,0	31,0	4G6mmq	4G6mmq + 10x1,5mmq
		230	60	3P+PE	7,9	32,5		
		200/208	50	3P+PE	6,3	31,5	4G10mmq	4G10mmq + 10x1,5mmq
		200/208	60	3P+PE	8,0	33,1		
	Condensador remoto Ar	400	50	3P+N+PE	6,2	13,6	5G2,5mmq	4G2,5mmq + 10x1,5mmq
		400	60	3P+N+PE	7,9	15,1		
		230	50	3P+PE	6,1	31,3	4G6mmq	4G6mmq + 10x1,5mmq
		230	60	3P+PE	7,9	32,8		
		200/208	50	3P+PE	6,3	31,7	4G10mmq	4G10mmq + 10x1,5mmq
		200/208	60	3P+PE	8,1	33,3		
	Condensador remoto Ar Super Silencioso	400	50	3P+N+PE	6,2	13,6	5G2,5mmq	4G2,5mmq + 10x1,5mmq
		400	60	3P+N+PE	7,8	15,2		
		230	50	3P+PE	6,0	31,3	4G6mmq	4G6mmq + 10x1,5mmq
		230	60	3P+PE	7,9	32,8		
		200/208	50	3P+PE	5,8	30,9	4G10mmq	4G10mmq + 10x1,5mmq
		200/208	60	3P+PE	7,6	32,3		
	Água	400	50	3P+N+PE	6,0	13,3	5G2,5mmq	4G2,5mmq + 10x1,5mmq
		400	60	3P+N+PE	7,5	14,8		
		230	50	3P+PE	5,8	30,8	4G6mmq	4G6mmq + 10x1,5mmq
		230	60	3P+PE	7,6	32,2		
		200/208	50	3P+PE	5,8	30,9	4G10mmq	4G10mmq + 10x1,5mmq
		200/208	60	3P+PE	7,6	32,3		

NOTA: *1 cabo dimensionado para um comprimento de 6m;

*2 cabo dimensionado para um comprimento de 25m.


Queda de tensão industrial $\Delta V\% \leq 1\%$; cabo tipo H07 RN-F

2.7. LIGAÇÃO DA REFRIGERAÇÃO

2.7.1. Instalação de mesmo nível

Critérios gerais que devem ser observados na instalação dos grupos remotos:

- 1) Pendência das condutas. (Fig.7)
- 2) Fixação dos suportes nos tubos isolados. (Fig.8)
- 3) Soldaduras herméticas. (Fig.9)
- 4) Execução do vácuo (0,03mBar) nas condutas de conexão (mandada e aspiração). A unidade condensante, exceto com diferentes indicações, é carregada com freon.
- 5) Verificação da estanqueidade do vácuo nas condutas.
- 6) Abertura das torneiras de interceptação na unidade condensante.
- 7) Controle de perdas.
- 8) Controle da exata carga de gás através do indicador luminoso indicador de passagem do líquido situado na unidade condensante.
- 9) Controlo da circulação e pressão de água de condensação (sistemas com condensação a água).

 Os critérios acima indicados são suficientes para a instalação de mesmo nível (Fig.10)

As tubagens devem ser instaladas de modo que sejam livres de variar o próprio comprimento, utilizando suportes que permitam o deslizamento e espaços suficientes nas proximidades das paredes e de outros vínculos.

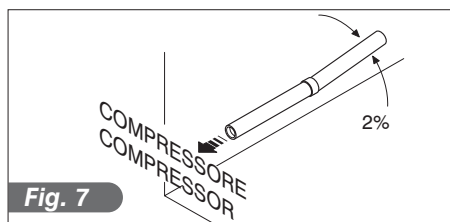


Fig. 7

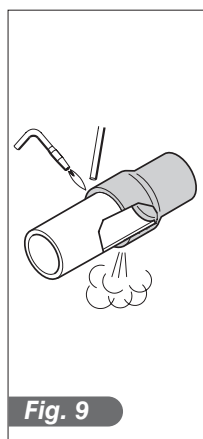


Fig. 9

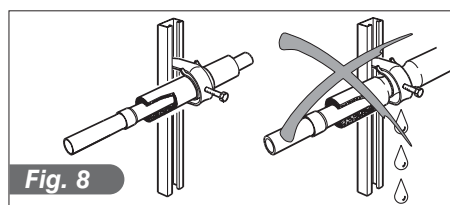


Fig. 8

Se os cambiadores de calor do abatedor/conservador podem ser interceptados pelo resto da instalação através de válvulas, tais cambiadores deverão ser protegidos por meio de adequados dispositivos de segurança, como previsto pela norma EN378-2:2008+A1:2009 no capítulo 6.2.6.8.

Para os grupos condensados a água ou com recuperação de calor:

para a escolha e a instalação das tubagens da água, é necessário seguir as disposições e os regulamentos locais relativos às construções e às normas de segurança. O instalador deve providenciar ao acoplamento mecânico das conexões de dimensões apropriadas para o sistema e certificar-se que as conexões de entrada e saída da água sejam conformes ao desenho dimensional e com os adesivos posicionados nas conexões. A tubagem deve ser suportada para reduzir o peso e a tensão nas conexões. Deve-se instalar na tubagem situada em entrada ao cambiador um filtro inspeccionável com a finalidade de filtrar corpos sólidos.

Se o ruído e as vibrações são críticas, é necessário providenciar a instalação de juntos antivibrantes nas tubagens da água em entrada e saída dos cambiadores.

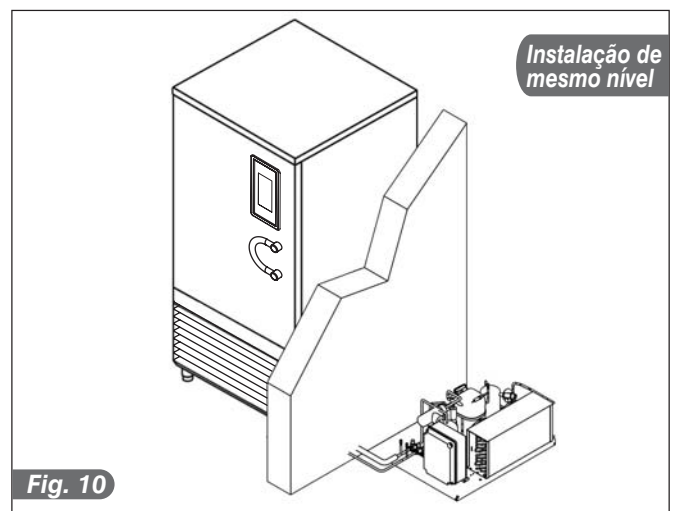


Fig. 10

2.7.2. Instalação com níveis diferentes

Se o grupo remoto for instalado mais alto em relação à aparelhagem (fig.12), é necessário inserir um sifão em cada partida ou subida (a), a cada 1,8 metros de desnível ao longo da conduta de retorno e em cada chegada (b).

Se o grupo remoto for instalado mais baixo em relação à aparelhagem não é necessário nenhum sifão (fig. Fig. 11).

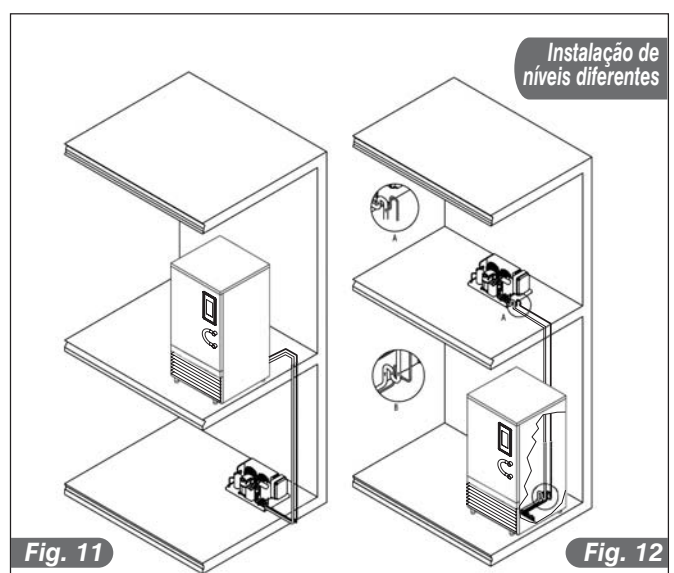


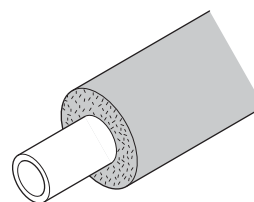
Fig. 11

Fig. 12

2.7.3. Ligação da refrigeração com grupos à distância

Os diâmetros das condutas de alimentação das aparelhagens são dimensionados por distâncias de instalação até 25 metros (►► ver **Tabela 5**).

Para distâncias superiores contatar a empresa IRINOX SpA.



19 mm



O isolamento da linha de aspiração e do gás quente deve ser feito com isolante do tipo com células fechadas de boa qualidade, com espessura mínima de 19 mm.

Tabela 5

MODELO	GRUPO REMOTO		GRUPO ÁGUA		CONDENSADOR REMOTO		GRUPO REMOTO E CONDENSADOR REMOTO STANDARD OU S.SILENCIOSO			
	ø Líquida	ø Aspiração	ø IN água	ø OUT água	ø IN cond.	ø OUT cond.	ø IN cond.	ø OUT cond.	ø Líquida	ø Aspiração
	mm	mm			mm	mm	mm	mm	mm	mm
MF25.1	8	10	Fe 3/8"	Fe 3/8"	8	8	/	/	/	/
MF45.1	10	16			12	10	12	10	10	16
MF70.1	12	22			16	12	16	12	12	22
MF30.2	8	10			8	10	/	/	/	/
MF70.2	12	22			16	12	16	12	12	22
MF85.2	12	28			16	12	16	12	12	28

2.7.4 Regulagem dos pressóstatos R404a

Para a regulagem dos pressóstatos R404A ►► ver **Tabela 6**

Tabela 6

MODELO	CONDENSAÇÃO A AR			CONDENSAÇÃO A ÁGUA	
	ALTA P.	ATIVAÇÃO VENT.	VÁLVULA DE SEGURANÇA	ALTA P.	VÁLVULA DE SEGURANÇA
	(Bar)	(Bar)	(Bar)	(Bar)	(Bar)
MF25.1	25	17(*1)	28,5	25	28,5
MF45.1		17			
MF70.1		17			
MF30.2		17(*1)			
MF70.2		17			
MF85.2		17			

*1: Somente quando o grupo condensante ou o condensador for remoto.

2.8. DESCARGA DE CONDENSA

Os abatedores possuem um recipiente para o recolhimento da condensa. A bacia pode ser retirada pela parte inferior do Abatedor.

2.9. LIGAÇÃO DA UNIDADE CONDENSANTE A ÁGUA

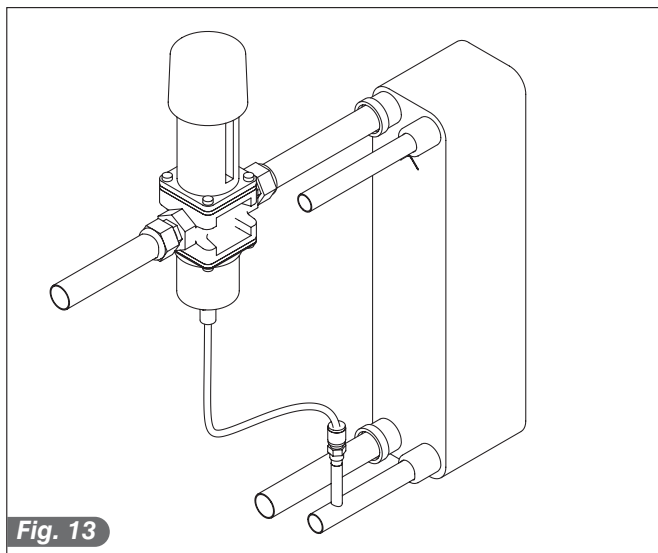
- No momento do teste (água de rede), com a máquina parada e com rede hídrica pronta controlar se o tubo de descarga do condensador possui vazamentos de água. Se necessário, regular a válvula pressostática até que não haja mais vazamentos (Fig.13).
- Aconselha-se instalar uma comporta e um filtro que possa ser inspecionado na linha de mandada da água. O tubo de mandada e de descarga da água do condensador são indicados pela placa específica. Ambas ligações são rosqueadas de 3/8" F.
- Ver a **Tabella 7** para o consumo máximo da água.

CARACTERÍSTICAS DA LINHA PARA A UNIDADE CONDENSANTE A ÁGUA	
Pressão máxima da água na entrada	1600 KPa
Pressão mínima da água na entrada	150 KPa
Temperatura máxima da água na entrada para garantir o funcionamento normal da aparelhagem	22°C (água de poço) 35°C (água de torre)

Tabella 7

CONSUMO MÁXIMO DE ÁGUA			
MODELO	Freq. de alim. (Hz)	ÁGUA	
		l/h	m ³ /h
MF25.1	50	128	0,13
	60	103	0,10
MF45.1	50	345	0,35
	60	435	0,44
MF70.1	50	516	0,52
	60	616	0,62
MF30.2	50	178	0,18
	60	192	0,19
MF70.2	50	516	0,52
	60	616	0,62
MF85.2	50	630	0,63
	60	760	0,76

Valores referidos a uma temperatura de entrada da água da rede = 15°C e da água da torre = 30°C



2.10. NOTAS PARA O INSTALADOR

Verificação de correta instalação e teste:

- Verificar eventuais vazamentos de soldaduras ou junções feitas durante a fase de instalação.
- Verificar o bom isolamento de tubos de conexão entre o conservador e a unidade condensante remota.
- Verificar a ligação elétrica.
- Verificar as absorções.
- Verificar as pressões standard.
- Verificar a ligação hídrica com a regulação da válvula pressostática durante o funcionamento e a boa circulação da água de condensação.

Os dispositivos de segurança são instalados numa posição tal que a liberação do refrigerante não pode originar perigos. Todas as vezes que se instala a tubagem de purga das válvulas de segurança a linha deve ser conforme à normativa local.

No caso de cargas superiores aos 100 kg de refrigerante, dispositivos adequados de overflow deverão ser instalados aos cuidados do instalador, como previsto pela norma EN378-2:2008+A1:2009 ANNEX F.



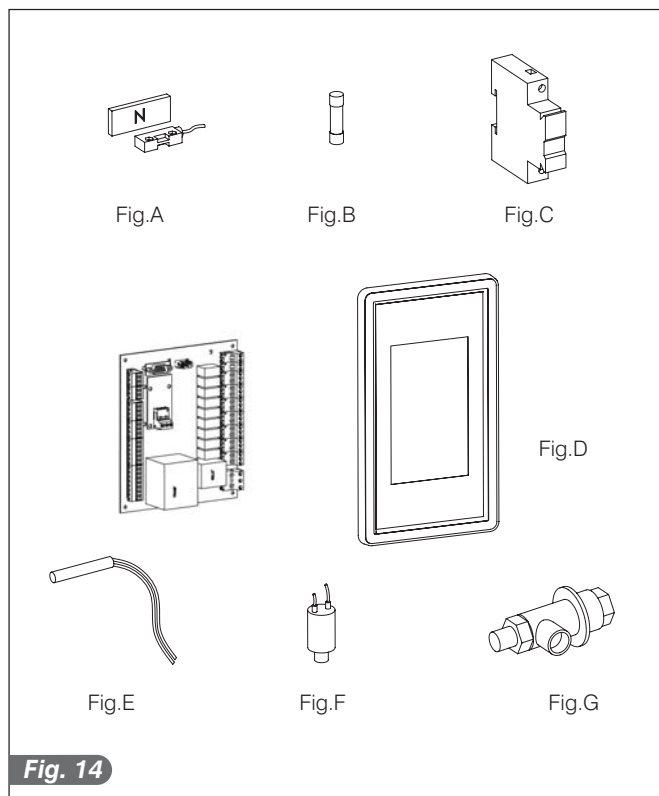
Informar o cliente sobre a exata utilização da aparelhagem com a específica referência sobre o uso e sobre as necessidades do próprio cliente.



A instalação e a ativação devem ser efetuadas por pessoal autorizado.

2.11. SISTEMAS DE SEGURANÇA E CONTROLE

- Micro-interruptor da porta (A): bloqueia o funcionamento dos ventiladores na câmara quando a porta for aberta.
- Fusíveis de proteção (B): protegem os circuitos de curtos-circuitos e sobrecargas.
- Porta-fusíveis (C): contêm os fusíveis e permitem a abertura e o seccionamento de circuitos.
- Placas eletrônicas (D): com base nos parâmetros adquiridos comandam e controlam os vários dispositivos do abatedor a ele conectado.
- Controle da temperatura na câmara (E): é gestido pela placa eletrônica através da sonda PT1000.
- Pressóstato de segurança (F): intervém em caso de excessiva pressão no circuito refrigerante.
- Válvula de segurança (G): intervém em caso de excessiva pressão no sistema e na falta da intervenção do pressóstato de segurança. A intervenção descarrega o gás em excesso no ambiente.



2.12. ELIMINAÇÃO DA MÁQUINA

A demolição e a eliminação da máquina devem ser feitas respeitando as normativas em vigor no país de instalação, principalmente no tocante ao gás refrigerante e óleo lubrificante do compressor.

Evitar a saída de gases refrigerantes no ambiente utilizando recipientes de pressão adequados e instrumentos idôneos para a trasfega em pressão. Esta operação deve ser confiada a pessoal competente em instalações frigoríficas

INFORMAÇÃO AOS UTENTES



Na atuação das diretivas 2011/65/CE, 2012/19/UE e 2003/108/CE, relativas à redução do uso de substâncias perigosas nas aparelhagens elétricas e eletrônicas, além da eliminação de detritos.

O símbolo do contêntor barrado presente na aparelhagem ou em sua confecção indica que o produto, no final de sua vida útil, deve ser recolhido separadamente dos outros detritos.

O recolhimento diferenciado da presente aparelhagem, no final de sua vida útil, é organizada e gestida pelo produtor.

O utente que desejar desfazer-se presente aparelhagem deve contactar o produtor e seguir o sistema que foi adotado para permitir o recolhimento separado da aparelhagem quando terminar a sua vida útil.

O recolhimento diferenciado adequado para que a aparelhagem seja sucessivamente mandada para a reciclagem, ao tratamento e à eliminação compatível com o ambiente contribui para evitar possíveis efeitos negativos no próprio ambiente e favorece a reutilização e ou reciclagem de materiais com os quais é formada a aparelhagem.

A eliminação abusiva do produto, por parte do detentor comporta a aplicação de sanções administrativas previstas pela normativa.

2.13. PLACA DE SEGURANÇA GÁS R404A

• Identificação dos perigos

Elevadas exposições por inalação podem provocar efeitos anestésicos. Exposições muito elevadas podem causar anomalias do ritmo cardíaco e provocar a morte imprevista. O produto nebulizado ou sob a forma de jatos pode provocar queimaduras de gelo aos olhos ou à pele. Perigoso para a camada de ozônio.

• Medidas de primeiro socorro

Inalação

Afastar a pessoa ferida da exposição e mantê-la em local quente e em repouso. Se necessário, fornecer oxigênio. Praticar a respiração artificial se a respiração parar ou der sinais de parada. Em caso de parada cardíaca, efetuar a massagem cardíaca externa. Solicitar assistência médica imediata.

Contato com a pele

Degelar com água as respectivas áreas afetadas.

Retirar as vestimentas contaminadas.

Atenção: as vestimentas podem aderir à pele em caso de queimaduras por gelo. Em caso de contato com a pele, lavar-se imediatamente com água morna abundante. Em caso de sintomas (irritação ou formação de bexigas) solicitar a assistência médica.

Contato com os olhos

Lavar imediatamente com solução para a lavagem ocular ou água limpa, mantendo as pálpebras afastadas por, pelo menos, 10 minutos. Solicitar assistência médica.

Ingestão

Não provocar o vômito.

Se a pessoa ferida estiver consciente, fazer com que esta enxague a boca e beba 200-300 ml de água. Solicitar imediata assistência médica.

Ulteriores cuidados médicos

Tratamento sintomático e terapia de suporte quando for indicado. Não administrar adrenalina e remédios simpaticomiméticos similares após a exposição, por risco de arritmia cardíaca com possível parada cardíaca.

• Medidas anti-incêndio

Não inflamável.

A decomposição térmica provoca a emissão de vapores muito tóxicos e corrosivos (cloruro de hidrogênio, fluoruro de hidrogênio). Em caso de incêndio usar auto-respirador e vestimentas adequadas de proteção.

Meios de extinção

Utilizar agentes de extinção apropriados ao incêndio circunstante.

• Informações toxicológicas

Inalação

Concentrações atmosféricas mais elevadas podem causar efeitos anestésicos com possível perda de consciência.

Exposições muito elevadas podem causar anomalias do ritmo cardíaco e provocar a morte imprevista.

Concentrações mais elevadas podem causar asfixia por causa do conteúdo de oxigênio reduzido na atmosfera.

Contato com a pele

Os jatos de líquido e o líquido nebulizado podem provocar queimaduras de gelo.

É improvável que seja perigoso para a absorção cutânea. O contato repetido ou prolongado pode causar a remoção da gordura cutânea e, conseqüentemente, secagem, rachaduras e dermatite.

• Informações ecológicas

Decompõe-se com relativa rapidez na atmosfera inferior (troposfera). Os produtos de decomposição são altamente dispersos e possuem uma concentração muito baixa.

Não influencia o smog fotoquímico (ou seja, reentra entre os compostos orgânicos voláteis -VOC- de acordo com o que foi estabelecido pelo acordo UNECE).

O potencial de destruição do ozônio (ODP) é 0.055 medido perante um ODP standard de 1 para o cfc11 (de acordo com as definições uNeP). O potencial de aquecimento global do gás (GWP) é 3260.

A substância é regulamentada pelo Protocolo de Montreal (revisão de 1992).

As descargas de produto liberadas na atmosfera não provocam a contaminação da água a longo prazo.

• Considerações sobre a eliminação

A melhor solução consiste em recuperar e reciclar o produto.

Se isto não for possível, a destruição deve ser feita com um implante autorizado equipado para absorver e neutralizar os gases ácidos e outros produtos tóxicos de trabalho.

• Medidas em caso de vazamentos acidentais

Garantir uma adequada proteção pessoal (com a utilização de meios de proteção para as vias respiratórias) durante a eliminação dos derramamentos.

Se as condições forem suficientemente seguras, isolar a origem do vazamento. Em presença de leves derramamentos, deixar evaporar o material se houver uma ventilação adequada.

Grandes vazamentos:

-ventilar a área;

-conter o material vazado com areia, terra ou outro material idôneo absorvente;

-impedir que o líquido penetre nas descargas, no esgoto, caves e em bocais porque os vapores podem criar uma atmosfera sufocante.

• Manipulação

Evitar a inalação de elevadas concentrações de vapores. As concentrações atmosféricas devem ser reduzidas ao mínimo e mantidas no nível mínimo racionalmente possível, abaixo do limite de exposição profissional.

Os vapores são mais pesados do que o ar e é possível que haja a formação de concentrações elevadas perto do solo onde há pouca ventilação geral. Neste caso, garantir uma adequada ventilação ou utilizar dispositivos idôneos de proteção das vias respiratórias com reserva de ar. Evitar o contato com chamas livres e superfícies quentes porque podem ser formados produtos de decomposição irritantes e tóxicos. Evitar o contato entre o líquido e os olhos/pele.

3. FUNCIONAMENTO

3.1 USO

Os Abatedores de temperatura foram projetados para abater a temperatura dos alimentos logo após a sua preparação, para conservá-los durante um período maior, mantendo inalteradas as suas características organolépticas. A série Multi Fresh MF foi estudada para tornar esta operação o mais simples possível, oferecen-

do uma ampla personalização dos ciclos. Os ciclos foram estudados pela IRINOX S.p.A. e pelos seus colaboradores e subdivididos em 4 categorias específicas de utilizadores. Desta forma, o seu abatedor não servirá apenas para o abatimento de produtos, mas também auxiliará durante o processo de produção.

3.2 DESCRIÇÃO DOS CICLOS

A série MF dispõe dos seguintes ciclos:

Ciclo	Descrição
Ciclos para GASTRONOMIA - REFRIGERAÇÃO	
3°C DELICATE	Com este ciclo reduz-se rapidamente a temperatura dos alimentos para até +3°C no núcleo, com uma temperatura de exercício que oscila entre 0°C e +2°C. Este ciclo é particularmente indicado para produtos delicados, como: <ul style="list-style-type: none">• Mousse,• Doces de colher,• Cremes,• Sobremesas,• Verduras,• Alimentos de pouca espessura
3°C STRONG	Com este ciclo reduz-se rapidamente a temperatura dos alimentos para até +3°C no núcleo, com uma temperatura de exercício que oscila entre -15°C e +2°C. Este ciclo permite reduzir notavelmente os tempos de trabalho e é particularmente indicado para produtos: <ul style="list-style-type: none">• Com alto teor de gordura,• Muito densos,• De grandes dimensões,• Embalados
Ciclos para GASTRONOMIA - REFRIGERAÇÃO	
ARROZ/MASSA 3°C	Ciclo dedicado à refrigeração de arroz e massas
VERDURAS/COGUMELOS 3°C	Ciclo dedicado à refrigeração de verduras e cogumelos
LASANHAS 3°C	Ciclo dedicado à refrigeração de lasanhas
PEIXE 3°C	Ciclo dedicado à refrigeração de peixes
CARNE 3°C	Ciclo dedicado à refrigeração de carne cortada em pedaços
SOPAS / MOLHOS 3°C	Ciclo dedicado à refrigeração de sopas e molhos
SALGADOS 3°C	Ciclo dedicado à refrigeração de salgados
PASTELARIA 3°C	Ciclo dedicado à refrigeração de produtos de pastelaria
PÃO 3°C	Ciclo dedicado à refrigeração de pães
Ciclos para GASTRONOMIA - CONGELAÇÃO	
-18°C DELICATE	Este ciclo prevê duas fases de congelação. Na primeira fase, a temperatura no núcleo do produto atinge +6°C, com uma temperatura de exercício de 0°C. Na segunda fase, a temperatura no núcleo do produto atinge -18°C, com uma temperatura de exercício que pode alcançar -40°C. Este ciclo é indicado para a congelação de qualquer alimento cozido, especialmente produtos fermentados e de forno

Ciclo	Descrição
Ciclos para GASTRONOMIA - CONGELAÇÃO	
-18°C STRONG	Com este ciclo reduz-se rapidamente a temperatura do produto para até -18°C no núcleo, com uma temperatura de exercício que pode alcançar -40°C. Este ciclo é especialmente indicado para alimentos crus e alimentos cozidos com grande espessura
VERDURAS/COGUMELOS -18°C	Ciclo dedicado à congelação de verduras e cogumelos
ARROZ/MASSA -18°C	Ciclo dedicado à congelação de arroz e massas
LASANHAS -18°C	Ciclo dedicado à congelação de lasanhas
PEIXE -18°C	Ciclo dedicado à congelação de peixes
CARNE -18°C	Ciclo dedicado à congelação de carne
SOPAS / MOLHOS -18°C	Ciclo dedicado à congelação de sopas e molhos
SALGADOS -18°C	Ciclo dedicado à congelação de salgados
PASTELARIA -18°C	Ciclo dedicado à congelação de produtos de pastelaria
PÃO -15°C	Ciclo dedicado à congelação de pães
Ciclos para GASTRONOMIA – COZEDURA A BAIXA TEMPERATURA	
FRANGO	Ciclo dedicado à cozedura a baixa temperatura de frango. No final do ciclo de cozedura é possível escolher a modalidade de conservação (abatimento, congelação, manter aquecido).
CARNE BOVINA	Ciclo dedicado à cozedura a baixa temperatura de carne bovina. No final do ciclo de cozedura é possível escolher a modalidade de conservação (abatimento, congelação, manter aquecido).
CARNE DE PORCO	Ciclo dedicado à cozedura a baixa temperatura de carne de porco. No final do ciclo de cozedura é possível escolher a modalidade de conservação (abatimento, congelação, manter aquecido).
PEIXE	Ciclo dedicado à cozedura a baixa temperatura de peixe. No final do ciclo de cozedura é possível escolher a modalidade de conservação (abatimento, congelação, manter aquecido).
Ciclos para GASTRONOMIA – REGENERAÇÃO	
CARNE	Ciclo dedicado à regeneração de carne
PEIXE	Ciclo dedicado à regeneração de peixe
VERDURAS	Ciclo dedicado à regeneração de verduras
PÃO	Ciclo dedicado à regeneração de pães
PORÇÃO INDIVIDUAL	Ciclo dedicado à regeneração de uma porção individual
PASTELARIA	Ciclo dedicado à regeneração de doces
Ciclos para GASTRONOMIA – FERMENTAÇÃO	
LONGA	Ciclo dedicado à fermentação longa
DIRETA	Ciclo dedicado à fermentação breve
NOTURNA	Ciclo dedicado à fermentação noturna
Ciclos para GASTRONOMIA – DESCONGELAÇÃO	
FRANGO	Ciclo dedicado à descongelação de frango
CARNE BOVINA	Ciclo dedicado à descongelação de carne bovina
CARNE DE PORCO	Ciclo dedicado à descongelação de carne de porco
PEIXE	Ciclo dedicado à descongelação de peixe

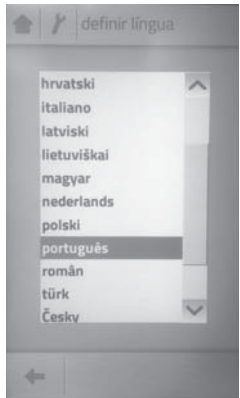



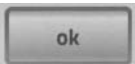

Ciclo	Descrição
Ciclos para GASTRONOMIA – CONSERVAÇÃO	
CARNE	Ciclo dedicado à conservação de carne
PEIXE	Ciclo dedicado à conservação de peixe
VERDURAS	Ciclo dedicado à conservação de verduras
PÃO	Ciclo dedicado à conservação de pães
PORÇÃO INDIVIDUAL	Ciclo dedicado à conservação de uma porção individual
PASTELARIA	Ciclo dedicado à conservação de doces
Ciclos para GASTRONOMIA – PASTEURIZAÇÃO	
CARNE	Ciclo dedicato alla pastorizzazione della carne
PESCE	Ciclo dedicato alla pastorizzazione del pesce
VERDURE	Ciclo dedicato alla pastorizzazione delle verdure
CREME	Ciclo dedicato alla pastorizzazione delle creme
Ciclos para PASTELARIA – REFRIGERAÇÃO	
3°C DELICATE	Ver ciclo homónimo para GASTRONOMIA
3°C STRONG	Ver ciclo homónimo para GASTRONOMIA
MASSAS EM FORMA 10°C	Ciclo dedicado à refrigeração de massas colocadas em formas
MASSAS FOLHADAS 10°C	Ciclo dedicado à refrigeração de massas folhadas, como: <ul style="list-style-type: none"> • Pão de ló • Biscoitos
CREMES 25°C	Ciclo dedicado à refrigeração de cremes quentes que devem alcançar uma temperatura no núcleo de 25°C
CREMES 3°C	Ciclo dedicado à refrigeração de cremes quentes que devem alcançar uma temperatura no núcleo de 3°C
PRODUTOS FERMENTADOS 20°C	Ciclo dedicado à refrigeração de produtos fermentados que devem alcançar uma temperatura no núcleo de 20°C
PRODUTOS FERMENTADOS 3°C	Ciclo dedicado à refrigeração de produtos fermentados que devem alcançar uma temperatura no núcleo de 3°C
PRODUTOS FERMENTADOS -7°C	Ciclo dedicado à refrigeração de produtos fermentados que devem alcançar uma temperatura no núcleo de -7°C
MASSAS 12°C	Ciclo dedicado à refrigeração de massas
MASSAS FOLHADAS 12°C	Ciclo dedicado à refrigeração de massas folhadas
Ciclos para PASTELARIA – CONGELAÇÃO	
-18°C DELICATE	Ver ciclo homónimo para GASTRONOMIA
-18°C STRONG	Ver ciclo homónimo para GASTRONOMIA
MASSAS EM FORMA	Ciclo dedicado à congelação de massas colocadas em formas
TARTES -18°C	Ciclo dedicado à congelação de tartes que devem alcançar uma temperatura no núcleo de -18°C
MASSAS FOLHADAS -18°C	Ciclo dedicado à congelação de massas folhadas
PRODUTOS FERMENTADOS -18°C	Ciclo dedicado à congelação de produtos fermentados que devem alcançar uma temperatura no núcleo de -18°C
MOUSSE -18°C	Ciclo dedicado à congelação de mousses
MOUSSES COMPLETAS	Ciclo dedicado à congelação de mousses completas
MASSAS -18°C	Ciclo dedicado à congelação de massas
PRÉ-FERMENTADOS -18°C	Ciclo dedicado à congelação de produtos pré-fermentados

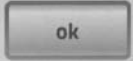

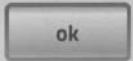

Ciclo	Descrição
Ciclos para PASTELARIA – CONGELAÇÃO	
GELADO -18°C	Ciclo dedicado à congelação de gelados que devem alcançar uma temperatura no núcleo de -18°C
GELADO -12°C	Ciclo dedicado à congelação de gelados que devem alcançar uma temperatura no núcleo de -12°C
Ciclos para PASTELARIA – COZEDURA A BAIXA TEMPERATURA	
MERENGUE	Ciclo dedicado à cozedura a baixa temperatura de merengue.
CREME BRÛLÉE 3°C	Ciclo dedicado à cozedura a baixa temperatura de creme brûlée.
CREME BRÛLÉE -18°C	Ciclo dedicado à cozedura a baixa temperatura de creme brûlée.
FRUTA POCHÈ 3 °C	Ciclo dedicado à cozedura a baixa temperatura de fruta pochè.
FRUTA POCHÈ -18 °C	Ciclo dedicado à cozedura a baixa temperatura de fruta pochè.
DACQUOISE	Ciclo dedicado à cozedura a baixa temperatura de dacquoise.
Ciclos para PASTELARIA – FERMENTAÇÃO	
LONGA	Ciclo dedicado à fermentação longa
DIRETA	Ciclo dedicado à fermentação breve
NOTURNA	Ciclo dedicado à fermentação noturna
Ciclos para PASTELARIA – PASTEURIZAÇÃO	
BASES PARA GELADO	Ciclo dedicado à pasteurização de bases para gelado
CREMES	Ciclo dedicado à pasteurização de cremes
Ciclos para PASTELARIA – CHOCOLATE	
CHOCOLATE 45°C	Ciclo dedicado ao chocolate
CHOCOLATE -7°C	Ciclo dedicado ao chocolate que deve alcançar uma temperatura no núcleo de -7°C
CHOCOLATE -18°C	Ciclo dedicado ao chocolate que deve alcançar uma temperatura no núcleo de -18°C
RESFRIAMENTO DE MOLDES	Ciclo dedicado ao resfriamento de moldes
Ciclos para PASTELARIA – RECONSTITUIÇÃO	
PETIT FOUR	Ciclo dedicado à reconstituição de petit four
PRODUTOS FERMENTADOS	Ciclo dedicado à reconstituição de produtos fermentados
MASSAS	Ciclo dedicado à reconstituição de massas
GELADO -15°C	Ciclo dedicado à reconstituição de gelados
Ciclos para PADARIA – REFRIGERAÇÃO	
3°C DELICATE	Ver ciclo homónimo para GASTRONOMIA
3°C STRONG	Ver ciclo homónimo para GASTRONOMIA
SALGADOS 3°C	Ciclo dedicado à refrigeração de salgados
CREMES 3°C	Ciclo dedicado à refrigeração de cremes
PRODUTOS FERMENTADOS 3°C	Ciclo dedicado à refrigeração de produtos fermentados
PÃO PRÉ-COZIDO	Ciclo dedicado à refrigeração de pães pré-cozidos
MASSAS 10°C	Ciclo dedicado à refrigeração de massas
TARTES 3°C	Ciclo dedicado à refrigeração de tartes

Ciclo	Descrição
Ciclos para PADARIA – CONGELAÇÃO	
-18°C DELICATE	Ver ciclo homónimo para GASTRONOMIA
-18°C STRONG	Ver ciclo homónimo para GASTRONOMIA
TARTES -18°C	Ciclo dedicado à congelação de tartes
TARTES CRUAS -18°C	Ciclo dedicado à congelação de tartes cruas
PÃO PRÉ-COZIDO	Ciclo dedicado à congelação de pães pré-cozidos
Ciclos para PADARIA – FERMENTAÇÃO	
LONGA	Ciclo dedicado à fermentação longa
DIRETA	Ciclo dedicado à fermentação breve
NOTURNA	Ciclo dedicado à fermentação noturna
Ciclos para PADARIA – RECONSTITUIÇÃO	
PÃO COZIDO	Ciclo dedicado à reconstituição de pães cozidos
PÃO PRÉ-COZIDO	Ciclo dedicado à reconstituição de pães pré-cozidos
Ciclos para GELATARIA – REFRIGERAÇÃO	
3°C DELICATE	Ver ciclo homónimo para GASTRONOMIA
3°C STRONG	Ver ciclo homónimo para GASTRONOMIA
CREMES 3°C	Ciclo dedicado à refrigeração de cremes
PRODUTOS FERMENTADOS 3°C	Ciclo dedicado à refrigeração de produtos fermentados
Ciclos para GELATARIA – CONGELAÇÃO	
-18°C DELICATE	Ver ciclo homónimo para GASTRONOMIA
-18°C STRONG	Ver ciclo homónimo para GASTRONOMIA
MOUSSE -18°C	Ciclo dedicado à congelação de mousses
MOUSSES COMPLETAS	Ciclo dedicado à congelação de mousses completas
GELADO -18°C	Ciclo dedicado à congelação de gelados que devem alcançar uma temperatura no núcleo de -18°C
GELADO -12°C	Ciclo dedicado à congelação de gelados que devem alcançar uma temperatura no núcleo de -12°C
Ciclos para GELATARIA – COZEDURA A BAIXA TEMPERATURA	
MERENGUE	Ciclo dedicado à cozedura a baixa temperatura de merengue.
FRUTA POCHÈ 3 °C	Ciclo dedicado à cozedura a baixa temperatura de fruta pochè.
FRUTA POCHÈ -18 °C	Ciclo dedicado à cozedura a baixa temperatura de fruta pochè.
Ciclos para GELATARIA – FERMENTAÇÃO	
LONGA	Ciclo dedicado à fermentação longa
DIRETA	Ciclo dedicado à fermentação breve
NOTURNA	Ciclo dedicado à fermentação noturna
Ciclos para GELATARIA – PASTEURIZAÇÃO	
BASES PARA GELADO	Ciclo dedicado à pasteurização de bases para gelado
CREMES	Ciclo dedicado à pasteurização de cremes
Ciclos para GELATARIA – CHOCOLATE	
CHOCOLATE 45°C	Ciclo dedicado ao chocolate
CHOCOLATE -7°C	Ciclo dedicado ao chocolate que deve alcançar uma temperatura no núcleo de -7°C
CHOCOLATE -18°C	Ciclo dedicado ao chocolate que deve alcançar uma temperatura no núcleo de -18°C
RESFRIAMENTO DE FORMAS	Ciclo dedicado ao resfriamento de formas
Ciclos para GELATARIA – RECONSTITUIÇÃO	
GELADO -15°C	Ciclo dedicado à reconstituição de gelados
Ciclos para GELATARIA – CONSERVAÇÃO	
GELADO -15°C	Ciclo dedicado à conservação de gelados



3.3 DESCRIÇÃO E FUNCIONAMENTO





3.3.1 Operações Preliminares




Fase	Descrição	Página do painel frontal
3.3.1.1 PRIMEIRA ATIVAÇÃO		
1	Logo após ser ativada pela primeira vez, aparecerão as páginas para a configuração da LÍNGUA, da DATA E HORA CORRENTES, do SETOR.	
2	Na janela SELEÇÃO DA LÍNGUA, selecionar a língua desejada pressionando a tecla correspondente.	
3	Na janela SELEÇÃO DA DATA E HORA, inserir a data pressionando a tecla 	
4	Aparecerá uma janela com um calendário proposto para a seleção da data.	
5	Na janela SELEÇÃO DA DATA E HORA configurar a data e a hora e confirmar com 	





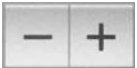


Fase	Descrição	Página do painel frontal
6	Selecionar a unidade de medida da temperatura e confirmar com 	
7	Na janela SELEÇÃO DO SETOR selecionar o ícone que identifica o seu setor de maior utilização e confirmar com 	
3.3.1.2 AQUECIMENTO		
	É executado automaticamente quando a máquina permanece sem alimentação por um período superior de 12 horas. O tempo de aquecimento é de 1 hora e tem a finalidade de prolongar a vida do compressor.	




3.3.2 Seleção dos ciclos


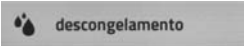




Fase	Descrição	Página do painel frontal
1	Na primeira página aparece o grupo de ciclos, filtrado conforme o setor a que pertencem. 1. REFRIGERAÇÃO 2. DESCONGELAÇÃO 3. REGENERAÇÃO 4. FERMENTAÇÃO 5. CONGELAÇÃO 6. CONSERVAÇÃO 7. COZEDURA B.T. 8. PASTEURIZAÇÃO	
2	Selecionar a função desejada pressionando a tecla correspondente.(1-8)	
3	Aparecerá a lista dos ciclos contidos nos diversos grupos.	

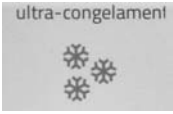



Fase	Descrição	Página do painel frontal
4	Pressionar o ciclo desejado, e, então, pressionar 	
5	Para terminar o ciclo, pressionar 	
6	Quando o ciclo termina, é visualizado	









Fase	Descrição	Página do painel frontal
3.3.2.1 MODALIDADE AUTOMÁTICA		
1	Inserir a sonda de núcleo no produto e pressionar 	
2	É selecionada a modalidade AUTOMÁTICA. No display é visualizado: <ol style="list-style-type: none"> 1. Tipo de ciclo em curso 2. Percentual de avanço do ciclo 3. Fase em curso 4. Temperatura do ar 5. Temperatura da sonda de núcleo 6. Regulação da ventilação 	
3	Para terminar o ciclo, pressionar 	







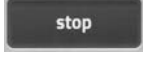
Fase	Descrição	Página do painel frontal
3.3.2.2 MODALIDADE MANUAL		
1	Não inserir a sonda de núcleo no produto e pressionar 	
2	É selecionada a modalidade MANUAL. No display é visualizado: 1. Tipo de ciclo 2. Percentual de avanço do ciclo 3. Fase em curso 4. Temperatura do ar 5. Tempo de duração da fase 6. Regulação da ventilação	
3	Pressionando  é possível mudar à vontade a duração da fase em curso	
4	A velocidade de ventilação pode ser alterada para cada fase em curso pressionando 	
5	Quando o ciclo termina, é visualizado	






Fase	Descrição	Página do painel frontal
3.3.2.3 PREFERIDOS		
1	Para visualizar a biblioteca de preferidos pressionar  no menu apresentado na figura	
2	Então, é possível seleccionar o ciclo desejado	





Fase	Descrição	Página do painel frontal
3.3.2.4 SBRINAMENTO		
1	Pressionar a tecla 	
2	Para ter acesso ao ciclo de degelo pressionar 	
3	Abrir a porta Pressionar  para iniciar o ciclo	
4	Com a tecla  é possível modificar o tempo do ciclo	

Fase	Descrição	Página do painel frontal
3.3.2.5 REFRIGERAÇÃO E CONGELAÇÃO		
1	<p>Na primeira página, ao pressionar a tecla acede-se à página de início do ciclo</p> 	
2	<p>Se não estiver habilitada a função de deteção automática da sonda de núcleo, seleccionar a modalidade de funcionamento desejada</p>	
3	<p>Quando a temperatura no núcleo atingir a temperatura de notificação configurada, aparecerá a mensagem de aviso</p>	






Fase	Descrição	Página do painel frontal
3.3.2.6 DESCONGELAÇÃO		
1	Selecionar na página principal a tecla 	
2	Selecionar o produto	
3	Pressionando a tecla (1) pode-se modificar a configuração da espessura do produto. <ul style="list-style-type: none"> • 1ª ou 2ª marca para produtos com MÁX. 4 cm • 3ª marca para produtos de 4 cm a 7 cm • 4ª marca para produtos de 7 cm a 10 cm • 5ª marca para produtos com MÁX. 10 cm 	
4	Pressionar a tecla  para iniciar o ciclo	
5	Quando o ciclo termina, aparece a notificação	
6	Para terminar o ciclo, pressionar 	

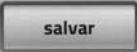


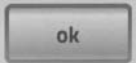


Fase	Descrição	Página do painel frontal
3.3.2.7 COZEDURA A BAIXA TEMPERATURA		
1	Selecionar na página principal a tecla 	
2	Selecionar o produto	
3	Antes de iniciar o ciclo, é possível selecionar como terminá-lo: <ul style="list-style-type: none"> • +3°C: no final da cozedura o produto é refrigerado • +65°C: no final da cozedura o produto é conservado aquecido • -18°C: no final da cozedura o produto é congelado 	
4	Pressionar a tecla  para iniciar o ciclo	
5	É possível configurar uma fase de MATURAÇÃO do produto pressionando  A fase de maturação mantém uma determinada temperatura durante um intervalo de tempo e é executada no final das fases de cozedura.	
6	Para terminar o ciclo, pressionar 	

Fase	Descrição	Página do painel frontal
3.3.2.8 FERMENTAÇÃO		
1	OS CICLOS DE FERMENTAÇÃO SÃO APENAS MANUAIS (A TEMPO)	
2	Na página principal, selecionar 	
3	Escolher o tipo de fermentação	
4	Pressionando a tecla  é possível configurar uma data de fim do ciclo, portanto a fermentação será adiada e o produto será mantido congelado durante o período necessário. Antes de iniciar o ciclo, é possível selecionar como terminá-lo: <ul style="list-style-type: none"> • FERMENTAR e REFRIGERAR: ao terminar a fermentação, o produto é refrigerado • FERMENTAR e CONGELAR: ao terminar a fermentação, o produto é congelado 	
5	Pressionar a tecla  para iniciar o ciclo	



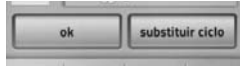
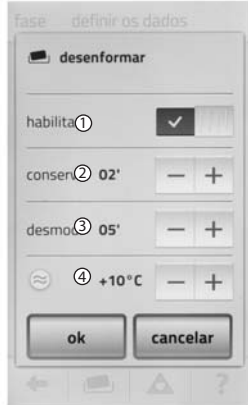
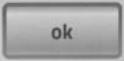
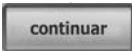

Fase	Descrição	Página do painel frontal
3.3.2.9 PASTEURIZAÇÃO		
1	Na página principal, selecionar 	
2	Escolher o tipo de produto	
3	Antes de iniciar o ciclo, é possível selecionar como terminá-lo: <ul style="list-style-type: none"> • Pasteurizar: ao terminar a pasteurização, mantém o produto quente • Pasteurizar e refrigerar: ao terminar a pasteurização, o produto é refrigerado • Pasteurizar e congelar: ao terminar a pasteurização, o produto é congelado 	
4	Pressionar a tecla  para iniciar o ciclo	




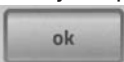



3.3.3 Funções



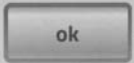

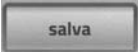


Fase	Descrição	Página do painel frontal
3.3.3.1 CICLO CONTÍNUO <i>Função habilitada apenas para os ciclos delicate +3°C e strong -18°C, executados em modalidade manual</i>		
1	<p>Se for ativada a função ciclo contínuo, o ciclo continuará durante um tempo infinito.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tipo de ciclo 2. Avanço do ciclo 3. Fase 4. Temperatura do ar 5. Regulação da ventilação 6. Ativação do CICLO CONTÍNUO 7. Posicionamento e tipo de alimento 	
2	<p>Depois de selecionada a função ciclo contínuo, é possível selecionar o produto inserido pressionando</p> 	
3	<p>Selecionar a posição da forma no interior do abatedor</p>	
4	<p>Selecionar o produto inserido</p>	
5	<p>Se o produto não estiver presente na lista proposta, é possível acrescentá-lo mediante</p> 	




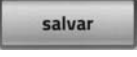


Fase	Descrição	Página do painel frontal
6	<p>Inserir o nome do produto a acrescentar e pressionar</p> 	
7	<p>Depois de escolhido o alimento, configurar o temporizador</p>	
8	<p>Passado o tempo definido no temporizador, aparecerá CICLO TERMINADO pressionando</p>  <p>o ciclo continuará normalmente</p>	
9	<p>Na página principal, será visualizado o primeiro alimento em vencimento com o respetivo tempo restante e a posição da forma</p>	




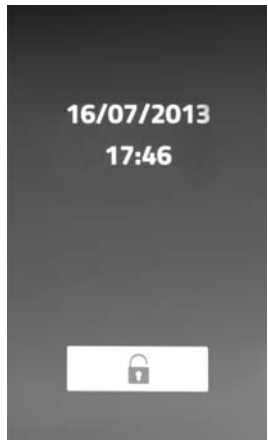
A função pode ser habilitada apenas com os ciclos de refrigeração e congelação

Fase	Descrição	Página do painel frontal
3.3.3.2 DESMODELAÇÃO		
1	Selecionar um ciclo e pressionar 	
2	Para ativar a função DESMODELAÇÃO, pressionar 	
3	Devem estar configurados: <ol style="list-style-type: none"> 1. habilitação da desmodelação 2. tempo para iniciar a desmodelação 3. tempo para executar a desmodelação 4. configuração da temperatura da câmara durante a desmodelação 	
4	Quando termina a fase 1 do ciclo, é feita a desmodelação e aparece a mensagem de aviso.  para executar a desmodelação. Terminado o tempo programado para a desmodelação, o programa prossegue com a fase 2 ou  para interromper imediatamente a desmodelação.	

Fase	Descrição	Página do painel frontal
3.3.3.3 NOTIFICAÇÃO DA TEMPERATURA DA SONDA DE NÚCLEO		
1	Selecionar um ciclo e pressionar 	
2	Para configurar a função, pressionar 	
3	Configurar a temperatura de notificação desejada pressionar  para confirmar	
4	Quando a temperatura no núcleo atingir a temperatura de notificação configurada, aparecerá a mensagem de aviso Pressionar  para confirmar a notificação	

Fase	Descrição	Página do painel frontal
3.3.3.4 INSERÇÃO DE CICLOS NA ÁREA PREFERIDOS		
1	Aceder ao grupo de ciclos desejado	
2	Para memorizar um ciclo na biblioteca de preferidos, pressionar 	
3	Selecionar o ciclo a acrescentar à lista de preferidos	
4	Confirmar pressionando 	
5	É possível modificar o nome do ciclo. Pressionando  o nome proposto é aceite ou é inserido o novo nome	
6	Volta-se, então, à página de seleção dos ciclos	

Fase	Descrição	Página do painel frontal
3.3.3.5 REGISTO DOS CICLOS		
<p>1</p> <p>2</p> <p>3</p>	<p>É possível memorizar um ciclo automático pressionando</p>  <p>Para poder ser registado, o ciclo deve:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ser AUTOMÁTICO 2. não ter alarmes durante o funcionamento. Se estas condições não forem respeitadas, o registo é anulado. <p>Quando o ciclo termina, pressionar</p> 	
<p>4</p>	<p>É solicitada a entrada do nome do ciclo que foi memorizado; pressionar, então,</p> 	
<p>5</p>	<p>Para poder reutilizá-lo, basta selecioná-lo no menu preferidos</p>	

Fase	Descrição	Página do painel frontal
3.3.3.6 BLOQUEIO DO TECLADO		
1	<p>Se quiser desligar o ecrã, pressionar o botão de desativação</p> 	
2	<p>Poderá proceder com as ações a realizar, como por exemplo a limpeza do display.</p> <p>Para ativar novamente o teclado, pressionar a tecla</p> 	

3.4. MODOS DE PARAGEM

Em caso de emergência, para desligar a máquina pressionar a tecla



e cortar a alimentação do quadro geral (Fig.17).

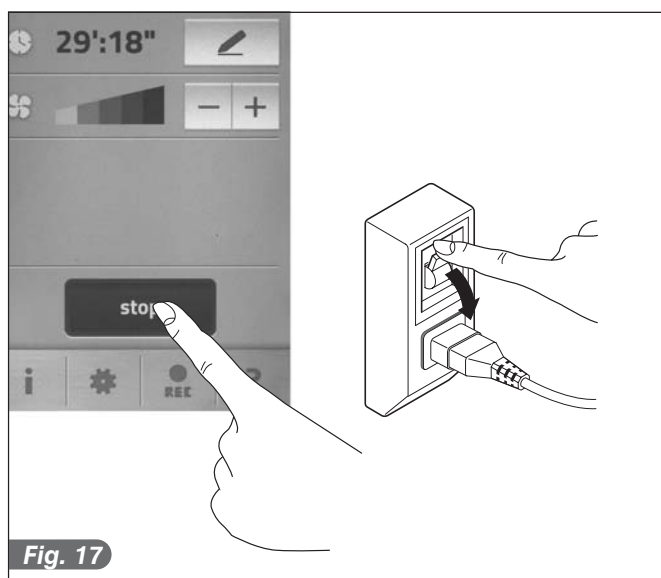


Fig. 17

3.5. CONSELHOS DE USO

Antes de colocar a máquina em função é necessário efetuar uma limpeza cuidadosa no interior da câmara (►ver parágrafo 4.2).

3.5.1. Carregamento de produtos

Evitar cobrir os trays e os recipientes com tampas ou películas isolantes: quanto maior for a superfície do alimento exposta ao contato com o ar frio menor será o tempo de abatimento.

Aconselha-se o uso de trays e de recipientes rasos, ou o menos profundo possível, e não superiores a 6,5 cm.

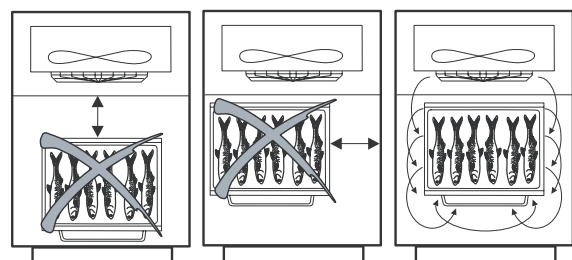
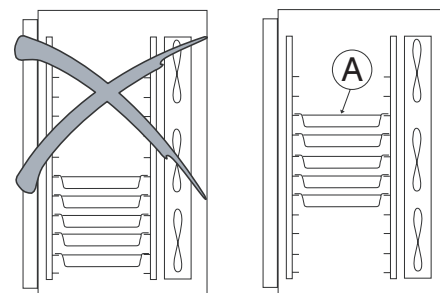
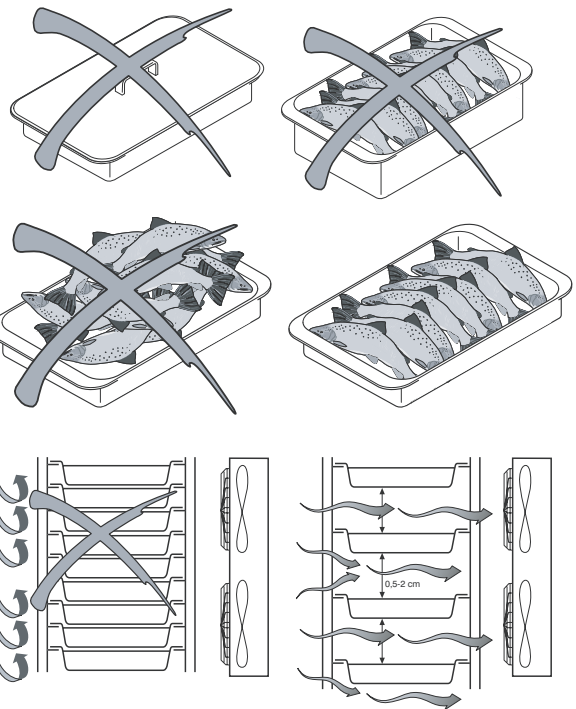
Para obter os melhores resultados aconselhamos carregar os recipientes com 3,5 kg de produto e com uma espessura máxima de 8 cm para o abatimento rápido ou de 5 cm para o congelamento rápido. Para produtos difíceis e ou gordurosos reduzir ainda mais a espessura.

Prestar atenção para que seja mantido um espaço suficiente entre os trays para permitir uma adequada circulação de ar.

Se a máquina não for completamente carregada, concentrar os trays na parte central do abatedor colocando um tray vazio (A) em cima do último tray.

Posicionar os trays na parte mais interna do porta-trays tomando cuidado para que estejam o mais perto possível do evaporador.

Não sobrecarregar a máquina além do que foi estabelecido pelo fabricante (Tabela “Rendimento e capacidade dos trays”).



MODELOS	Rendimento	
	Abatimento (Kg)	Congelamento (Kg)
MF25.1	25	25
MF45.1	45	45
MF70.1	70	70
MF30.2	30	30
MF70.2	70	70
MF85.2	85	85

O rendimento é declarado nas seguintes condições:
 - Tray cheio de água a 90°C
 - Temperatura ambiente: 32°C
 - Nenhum pré-resfriamento da câmara

MODELOS	RESTAURAÇÃO						CONFEITARIA		
	GN 1/1 h=20	GN 1/1 h=40	GN 1/1 h=65	GN 2/1 h=20	GN 2/1 h=40	GN 2/1 h=65	400x600 h=20	400x600 h=40	400x600 h=60
MF25.1	8	5	4				8	5	4
MF45.1	18	12	9				18	12	9
MF70.1	27	18	13				27	18	13
MF30.2	16	10	8	8	5	4	8*	5*	4*
MF70.2	36	24	18	18	12	9	18*	12*	9*
MF85.2	54	36	26	27	18	13	27*	18*	13*

(*) tray para apoiar na grade 530x650mm

3.5.2. Prerrefredamento

Antes de um ciclo de abatimento rápido e ou congelamento rápido, é indispensável pré-resfriar a câmara para reduzir ainda mais os tempos de trabalho. Portanto, antes de inserir os produtos a serem abatidos, efetuar um ciclo de pré-resfriamento, um ciclo DELICATE ou STRONG em vazio.



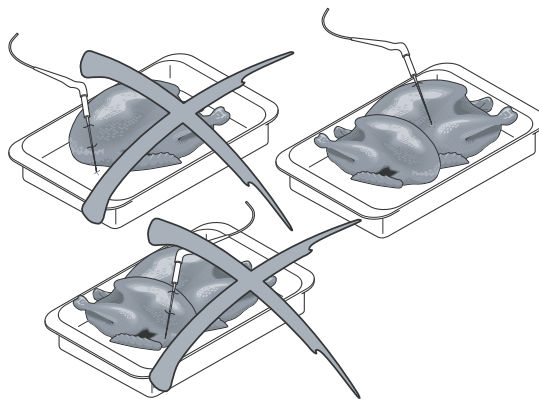
Para evitar danos na máquina, não deixar que produtos quentes permaneçam no interior da câmara. Quando for inserido o produto a tratar, ativar imediatamente o ciclo de abatimento ou congelamento.

3.5.3. Sonda ao coração

A sonda ao coração deve ser posicionada corretamente ao centro do produto de pedaços ou tamanho maior, tomando cuidado para que a ponta da sonda não sobressaia do próprio produto ou que toque o tray. Para evitar contaminações indesejadas, a sonda deve ser limpa e sanificada antes de cada ciclo de trabalho.

Para obter os melhores resultados aconselhamos carregar os recipientes GN1/1 com 3,5 kg de produto, com uma espessura máxima de 8 cm para o abatimento rápido ou de 5 cm para o congelamento rápido.

Para produtos difíceis e ou gordurosos reduzir ainda mais a espessura.



3.5.4. Temperatura

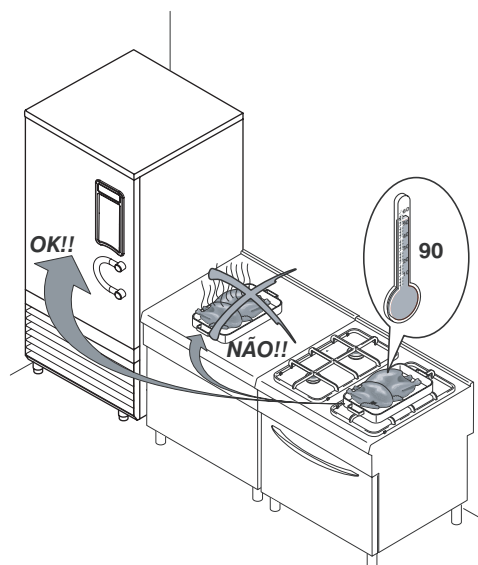
Evitar que permaneça por muito tempo na temperatura ambiente os alimentos cozidos a serem abatidos e ou congelados.

Quanto mais umidade perder, menos haverá a "suavidade" conservada pelo alimento.

Aconselha-se iniciar um ciclo de abatimento e ou congelamento rápido assim que terminar a preparação e ou cozimento, com o cuidado de introduzir o alimento no abatedor em uma temperatura não inferior a +70°C. O alimento pode entrar no abatedor mesmo com temperaturas muito altas (> 100°C), desde que a câmara seja pré-resfriada. Deve ser considerado que os tempos de resfriamento de ciclos partem de +90°C (de +90°C a +3°C no ciclo de abatimento rápido e de +90°C a -18°C no ciclo de congelamento rápido).

3.5.5. Conservação

O alimento abatido e ou congelado deve ser devidamente coberto e protegido (com película, tampa hermética ou, melhor ainda, a vácuo); deve conter uma etiqueta adesiva, escrita com tinta indelével, que indique o conteúdo, o dia da preparação e a data de validade deste produto.



O alimento abatido deve ser conservado em um armário refrigerado com uma temperatura constante de +2°C.



O alimento congelado deve ser conservado em um armário congelador com uma temperatura constante de -20°C.






Não utilizar o abatedor como uma geladeira normal!

CONTEÚDO _____



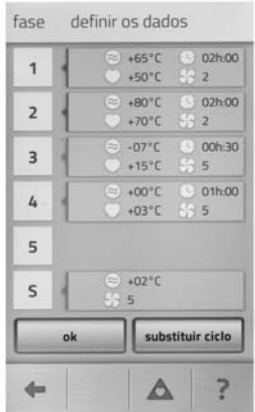
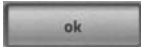
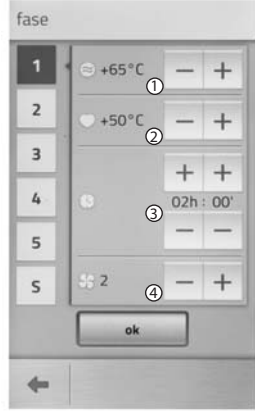

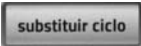


Data de preparação _____

Data de validade _____

3.6 Programação dos parâmetros

Fase	Descrição	Página do painel frontal
3.6.1 CONFIGURAÇÃO DOS PARÂMETROS DO OPERADOR		
1	Na página inicial, pressionar  para entrar no menu de configurações.	
2	Pressionar "Parâmetros operador"	
3	Pressionado as teclas percorrer a lista dos parâmetros	

PARÂMETROS DO OPERADOR		
Item	Valores de default	Descrição
DENOMINAÇÃO		Denominação do cliente
CONFIGURAR DATA/HORA	xx/xx/xxxx 0:00	Configuração data/hora abatedor
LINGUA		Configuração da língua dos Menus
UNIDADE DE MEDIDA	°C	Unidade de medida das temperaturas
ID MÁQUINA	01	Número unívoco do abatedor. (Necessário para a conexão do abatedor com rede bus)
ENDEREÇO PERIFÉRICA		Endereço para a conexão serial
CONFIGURAR PALAVRA-PASSE		Configuração da palavra-passe
PERÍODO REGISTO	00'	Intervalo de tempo, expresso em minutos, dos registos n=0: sem registro n 0: registro ativo
TIPO DE REGISTOS	ABATIMENTO	ABATIMENTO: registro apenas durante o ciclo sem conservação final. ABATIMENTO+CONSERVAÇÃO registros do ciclo e conservação.

Fase	Descrição	Página do painel frontal
3.6.2 MODIFICAÇÃO DOS PARÂMETROS DO CICLO		
1	Os parâmetros do ciclo podem ser modificados de forma temporária ou permanente	
2	Os parâmetros podem ser modificados com o ciclo em curso e em stand-by Pressionar  para visualizar as fases que compõem o ciclo.	
3	O ciclo pode ser composto por várias fases em função do processo a terminar. “S” = CONSERVAÇÃO Para cada fase do ciclo em questão são visualizados os parâmetros predefinidos. Para modificar os parâmetros selecionar a fase desejada	
4	Selecionando uma fase é possível modificar os seguintes parâmetros: 1. temperatura do ar 2. temperatura do núcleo 3. tempo da fase 4. velocidade dos ventiladores do evaporador Para eliminar uma fase: colocar o tempo da fase = 0 Depois de modificado o valor interessado, confirmar pressionando 	
5	Para salvar as modificações apenas para o ciclo em curso pressionar  Para salvar as modificações de forma permanente pressionar  Para anular e retornar ao ciclo pressionar 	

3.7. SANIGEN

O que é:

Sanigen é um sistema de sanificação que emana íons ativos para abater a carga microbiana presente no ar tratado e nas superfícies com as quais entra em contato.

Dado que o ar é o vetor do processo de sanificação, não existem áreas inacessíveis e é garantida a completa sanificação em todas as suas partes.

A sanificação ocorre na superfície de produtos alimentares e principalmente no ambiente, que veicula 97% das contaminações bacterianas de alimentos.

A ausência de carga bacteriana permite obter no interior da câmara as seguintes vantagens:

- sanificação no interior da câmara com o decorrer do tempo;
- todas as superfícies são tratadas;
- ausência de odores desagradáveis.

Quando usá-lo:

Sanigen pode ser utilizado sempre durante a fermentação.

Como utilizá-lo:

Sanigen é instalado, quando solicitado, diretamente na fábrica.

Os parâmetros de funcionamento são configurados nos parâmetros de fábrica e são frutos de experiência e de testes nos laboratórios Irinox.




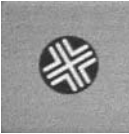

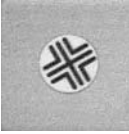
O seu funcionamento é completamente automático.

Como verificar se a sanificação é ativa:

A sanificação é ativa sempre exceto durante o ciclo de fermentação (se houver)

- Quando a temperatura na câmara for superior a 0°C (parâmetro configurado na fábrica)
 - ~ o sanificador é ativado por um tempo configurado
 - Os ventiladores na câmara são comandados pelo tempo configurado
 - Quando terminar o tempo de funcionamento de ventiladores, estes permanecem desligados pelo tempo configurado
 - ~ Quando terminar o tempo de funcionamento, o sanificador é desligado pelo tempo configurado
 - Os tempos de funcionamento e pausa de ventiladores na câmara são zerados.
- Quando a temperatura na câmara for inferior a 0°C (parâmetro configurado na fábrica)
 - ~ o ciclo de sanificação não é efetuado










Fase	Descrição	Página do painel frontal
SANIGEN - Como ver se a sanificação está ativa:		
1	<p>Na página inicial, pressionar</p>  <p>para entrar no menu de configurações.</p>	
2	<p>Para aumentar ou diminuir a 'agressividade' do tratamento, agir com os botões</p> 	
3	ATIVADO (COR VERDE)	
4	DESATIVADO	
5	HABILITADO MAS NÃO ATIVADO	

Manutenção ordinária:

A CADA 6 MESES: Limpeza		
0	Retirar a alimentação do conservador e acessar o Sanigen.	
1	Desencaixar a lingueta externa mantendo parado o cilindro de vidro.	
2	Retirar a rede externa do cilindro de vidro e prestar atenção para não quebrar o vidro.	
3	Desaparafusar em sentido anti-horário o cilindro de vidro atuando na base de plástico vermelho.	
4	Lavar com água morna a rede externa e prestar atenção para não deformá-la. Aconselha-se retirar cuidadosamente o depósito de pó.	
5	Limpar o cilindro de vidro com um pano úmido. Aconselha-se retirar cuidadosamente o depósito de pó.	
6	Desaparafusar em sentido horário o cilindro de vidro atuando na base de plástico vermelho.	
7	Controlar se o cilindro de vidro apresenta rachaduras. Se houver, o cilindro de vidro deve ser substituído.	
8	Inserir a rede externa e prestar atenção ao colocá-la na rede interna; manter uma distância de aproximadamente 5mm da base vermelha.	
9	Mantendo parado o cilindro de vidro, inserir novamente a lingueta e verificar se há um bom contato com a rede externa.	

ANUALMENTE: substituição do cilindro de vidro e rede externa

Solicitar a IRINOX o cilindro de vidro e a rede externa. CÓD. 3880410		
0	Retirar a alimentação do conservador e acessar o Sanigen.	
1	Desencaixar a lingueta externa mantendo parado o cilindro de vidro.	
2	Desparafusar em sentido anti-horário cilindro de vidro atuando na base de plástico vermelho.	
3	Eliminar o cilindro de vidro com a rede externa como detrito seco porque são materiais recicláveis.	
4	Controlar se há rachaduras no novo cilindro. Se houver, o cilindro de vidro deve ser substituído.	
5	Aparafusar novamente em sentido horário o novo cilindro de vidro com a rede externa, atuando sempre na base de plástico vermelho.	
6	Verificar se a rede externa está sobreposta na rede interna e manter uma distância de aproximadamente 5mm da base vermelha.	
7	Mantendo parado o cilindro de vidro, inserir novamente a lingueta e verificar se há um bom contato com a rede externa.	

4. MANUTENÇÃO


4.1. MANUTENÇÃO ORDINÁRIA


As informações e instruções deste capítulo são destinadas a todas as pessoas que trabalham com a máquina: o utilizador, o manutentor e as pessoas não especializadas.

Normas elementares de segurança

Para efetuar as operações de limpeza e manutenção ordinária em segurança, devem ser lembradas as normas do parágrafo 1.5 (►► Fig.16) :

- Não tocar e não trabalhar na máquina com mãos ou pés úmidos ou molhados,
- não inserir chaves-de-fenda, utensílios de cozinha ou outro entre as proteções e as partes em movimento
- antes de efetuar as operações de limpeza ou de manutenção ordinária, desconectar o abatedor da rede de alimentação elétrica desconectando o interruptor geral e retirando-o da tomada.
- Não puxar o cabo de alimentação para desconectar a máquina da rede de alimentação

 É proibido remover as proteções e os dispositivos de segurança para efetuar as operações de manutenção ordinária. A fábrica declina toda e qualquer responsabilidade por acidentes causados pela inobservância desta obrigação.

 Antes de colocar a máquina em função é necessário efetuar uma limpeza cuidadosa no interior da câmara, como indicado no parágrafo 4.2.

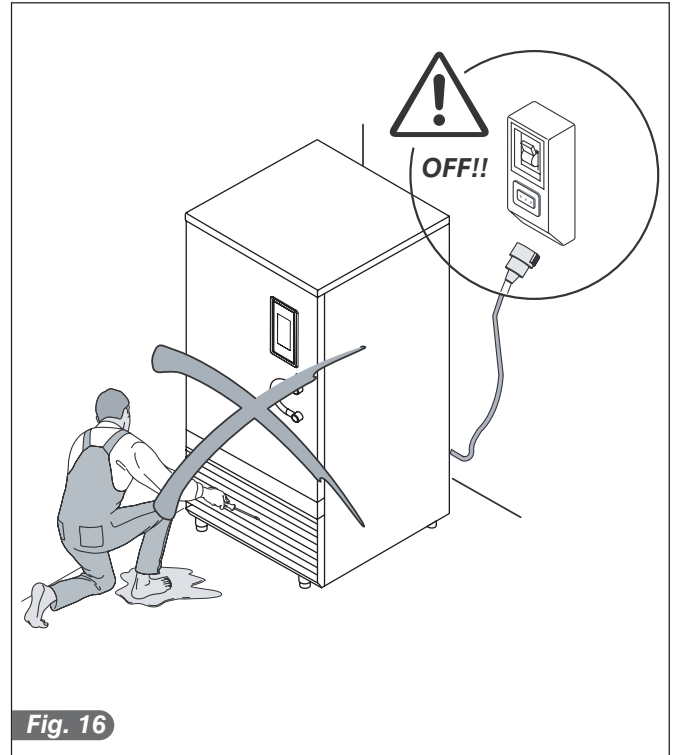


Fig. 16

4.2. LIMPEZA DA CÂMARA


Para garantir a higiene e a tutela da qualidade dos produtos alimentares tratados, a limpeza interna da câmara deve ser feita no final de cada expediente de trabalho.


Aconselha-se uma limpeza semanal.


A conformação da câmara e dos componentes internos permitem a lavagem utilizando um pano ou esponja.


Efetuar a limpeza com água e detergente neutro não abrasivo.


O enxague pode ser feito com pano ou esponja com água ou um moderado jato de água (não superior à pressão de rede).

 Não raspar as superfícies com corpos pontiagudos ou abrasivos.

 Não utilizar abrasivos, solventes e ou diluentes.

 Durante as operações de limpeza, utilizar sempre luvas de proteção.

 Não use produtos de limpeza que contenham ácido acético e derivados ou amônia

 Não use o depurador em contato direto com produtos que liberem ácido acético ou derivados e amônia

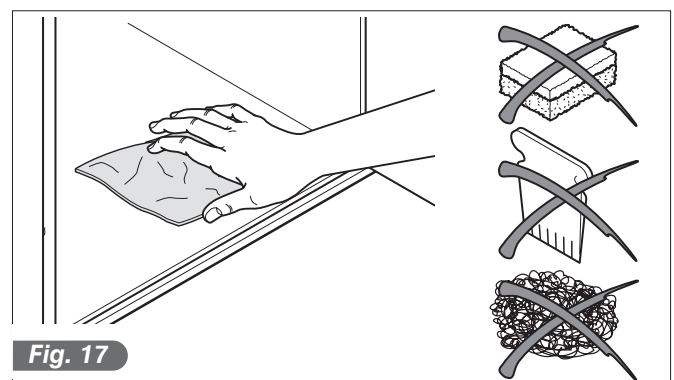


Fig. 17

4.2.1. Lavagem do evaporador



Durante as operações descritas a seguir, utilizar luvas de proteção.

COMO ACESSAR AO EVAPORADOR:

É possível acessar à limpeza interna do evaporador desparafusando, com uma chave de fenda de corte, os parafusos situados no lado direito do painel porta ventiladores e girando-o para a esquerda.

MÉTODOS DE LIMPEZA DO EVAPORADOR

Para a limpeza do evaporador pode-se utilizar um pincel e com movimento vertical por toda a direção das aletas de alumínio.

No final, fechar o painel porta-ventiladores efetuando ao contrário as operações descritas.



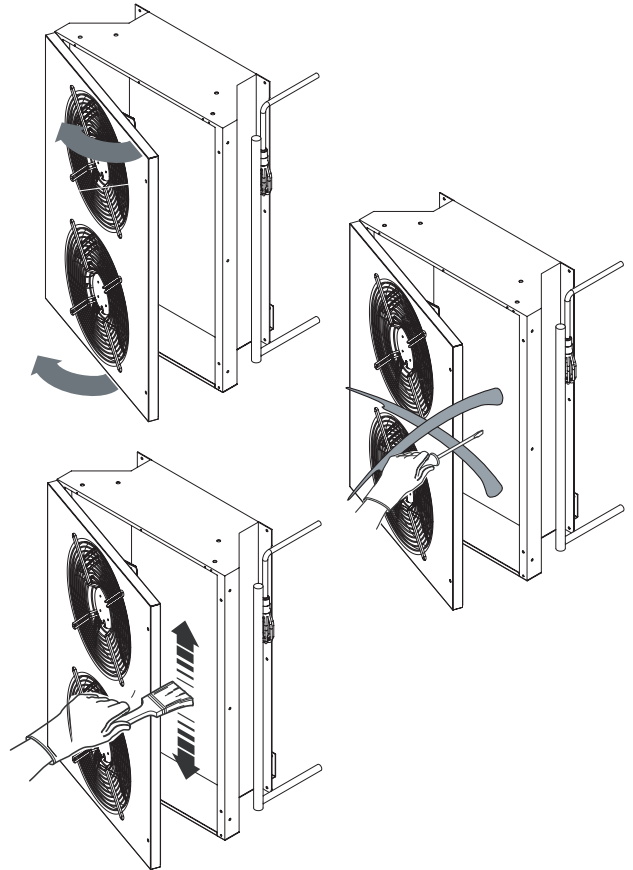
Nunca utilizar objetos pontiagudos.



Não utilizar jatos d'água



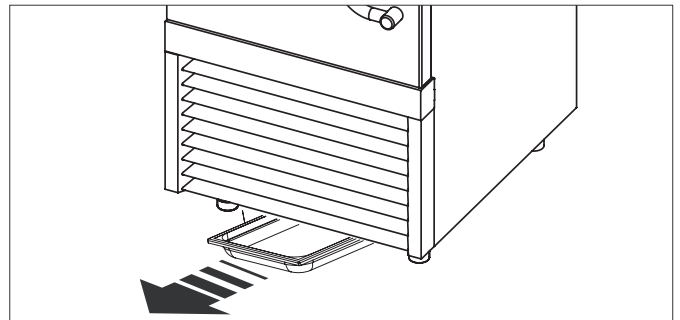
Não danificar o circuito refrigerante



4.2.2. Esvaziamento de condensas

Os modelos com grupo condensante incorporado são dotados de um recipiente (bacia) especial para o recolhimento da água de condensa e de lavagem, situado na parte inferior do móvel.

Esvaziar e limpar o recipiente periodicamente, retirando-a embaixo do móvel e utilizando o puxador específico.



4.3. LIMPEZA DO CONDENSADOR

Para os Abatedores com unidade condensante incorporada, acessar o condensador puxando com firmeza a grade com alas frontal. Nas unidades condensantes remotas é necessário que o condensador a ar seja mantido limpo para permitir a livre circulação de ar. Esta operação, que deve ser feita a cada 30 dias no máximo, pode ser efetuada com escovas não metálicas para remover todo o pó e a lanugem das aletas do próprio condensador. Aconselha-se o uso de um aspirador de pó para evitar dispersões do pó removido no ambiente. Se houver depósitos gordurosos, utilizar um pincel embebido com álcool.



Não raspar as superfícies com corpos pontiagudos ou abrasivos.



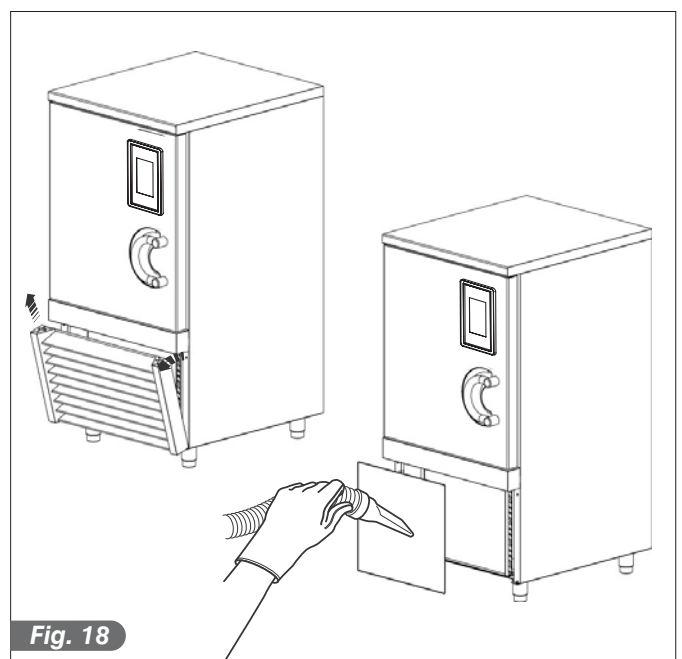
Durante as operações acima mencionadas, utilizar sempre luvas, óculos e máscaras de proteção para as vias respiratórias.



Não utilizar jatos d'água



Não danificar o circuito refrigerante



4.4. PESQUISA DE DEFEITOS

O controle eletrônico das máquinas é dotado por um sistema visual que sinaliza a presença de um alarme. Os alarmes são registrados em uma lista de alarmes.

Diagnóstico gestido pela eletrônica:

- Uma janela visualiza o tipo de alarme em andamento
- Em caso de mais alarmes contemporâneos serão visualizados ciclicamente em uma janela
- Pressionar a caixa alarme para reconhecê-lo

Janela alarme	Descrição	Possível causa	Possível solução
alarme pressóstato	Alarme alta pressão	Temperatura ambiente elevada (superior a 35°C)	
		Filtro condensador sujo	Limpar o condensador
		Ventilador do condensador com defeito	Intervenção de um técnico
		Condensador de arranque do ventilador/condensador com defeito	Intervenção de um técnico
		Pressóstato de controle da condensação com defeito (somente para as versões com grupo remoto ou condensador remoto)	Intervenção de um técnico
		Pressóstato alta pressão com defeito	Intervenção de um técnico
		Excessiva carga de gás no sistema	Intervenção de um técnico
		Torneira de descarga do compressor fechada	Abrir a torneira de descarga do compressor
sonda ar avariada	Sonda ar câmara com defeito	Defeito na sonda do ar	Substituição da sonda do ar
sonda coração avariada	Sonda coração com defeito	Defeito da sonda coração	Substituição da sonda coração
alarme compressor	Alarme térmica compressor	O fio que anula o alarme destacou-se	Controlar com o esquema elétrico: O fio entre os bornes CNIN-7 e CNIN-8 está conectado corretamente.
porta evaporador aberta	Alarme porta evaporador aberta	O fio que anula o alarme destacou-se	Controlar com o esquema elétrico: O fio entre os bornes CNIN-5 e CNIN-6 está conectado corretamente.
porta aberta	Alarme porta aberta (exceto durante o ciclo de descongelamento)	A porta não está fechada corretamente	Fechar a porta empurrando-a para a câmara
		Defeito do micro-interruptor que controla o fechamento da porta	Intervenção de um técnico para a substituição do micro-interruptor
		Os fios do micro-interruptor se destacam dos bornes	Inserir bem os fios do micro-interruptor nos bornes 6 e 7 do quadro elétrico

Diagnóstico NÃO gestido pela eletrônica:

Disfunção	Possível causa	Possível solução
A placa frontal não se acende	Falta alimentação	Verificar a ligação da linha elétrica
	Conector Bus de conexão entre as placas desconectado	Inserir o cabo Bus no conector específico tanto na placa frontal quanto na placa relé
	Intervenção de fusíveis de proteção	Substituição dos fusíveis por parte de um técnico autorizado
Os ventiladores da câmara não giram	Falta alimentação elétrica	Verificar a ligação da linha elétrica
	Ventilador com defeito	Intervenção de um técnico para a substituição do ventilador
	Placa relé com defeito	Intervenção de um técnico para a substituição da placa
O compressor não funciona	Falta alimentação elétrica	Verificar a ligação da linha elétrica
	Intervenção dos fusíveis de proteção do circuito auxiliar	Substituição dos fusíveis por parte de um técnico autorizado
	Intervenção da sirene interna devido a sobrecarga	Intervenção de um técnico
	Intervenção do interruptor termomagnético	Intervenção de um técnico para rearmar o interruptor e verificar a sua regulagem
	Intervenção do pressóstato alta pressão.	Controlo do diagnóstico da eletrônica (alarme ALP). Intervenção de um técnico
	Falta permissão da placa relé	Intervenção de um técnico para substituir a placa eletrônica
	Telerruptor com defeito	Intervenção de um técnico para substituir o telerruptor
O compressor funciona mas não resfria a câmara	Falta gás refrigerante	Intervenção de um técnico
	Eletroválvula com defeito	Intervenção de um técnico
	Condensador sujo	Limpar a bateria condensante
	Eletroválvula da linha líquida com defeito	Intervenção de um técnico para substituir a eletroválvula ou a bobina
O ventilador do condensador não funciona	Falta alimentação elétrica	Verificar a ligação da linha elétrica
	Pressóstato com defeito	Intervenção de um técnico para substituir o dispositivo
	Ventilador com defeito	Intervenção de um técnico para substituir o ventilador
	Condensador de arranque com defeito	Intervenção de um técnico para substituir o condensador de arranque
	Falta a permissão dos telerruptores do compressor	Intervenção de um técnico para controlar o telerruptor compressor
Não foi efetuado o descongelamento do evaporador	Programação errada do ciclo de descongelamento	Controlar a programação do ciclo de descongelamento

4.5. MANUTENÇÃO EXTRAORDINÁRIA

As informações e as instruções deste parágrafo são destinadas exclusivamente às pessoas especializadas e autorizadas para intervir nos componentes eletrônicos e de refrigeração da máquina.

4.5.1. Como acessar a placa eletrônica frontal:

- Retirar a alimentação ao Abatedor.
- Puxar a moldura de aço do frontal de plástico na porta. A moldura é fixada através de uma série de magnetos.
- Desaparafusar os parafusos com cabeça cilíndrica que fixam o frontal de plástico.
- O frontal pode ser retirado.
- Atrás do frontal está fixada a placa eletrônica.



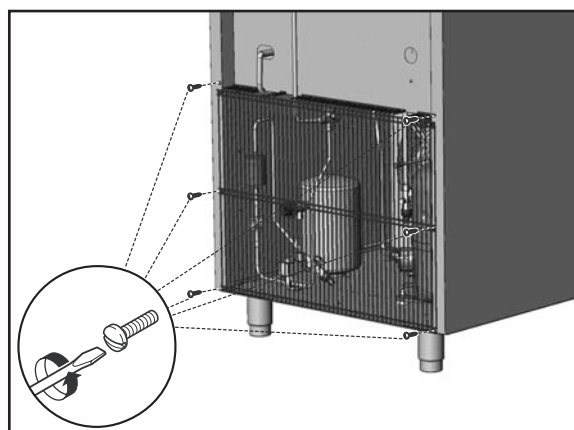
4.5.2. Como acessar o quadro elétrico e a placa relé:

- Retirar a alimentação ao Abatedor.
- Retirar com firmeza a grade com aletas anterior.
- A caixa elétrica está situada na parte esquerda do abatedor.
- Desaparafusar os parafusos que bloqueiam a caixa elétrica e extraí-la, puxando para fora e tendo o cuidado de acompanhar o feixe de cabos posteriores.
- Puxar com decisão a tampa para desencaixá-la.
- Acessar o quadro elétrico à placa relé.



4.5.3. Como acessar o sistema condensante (onde aplicável):

- Retirar a grade de proteção posterior desaparafusando os parafusos com uma chave de fendas de corte.





IRINOX

headquarter

via Madonna di Loreto, 6/B

31020 Corbanese di Tarzo (TV) - Italy

production site

via Caduti nei lager, 1

Z.I. Prealpi Trevigiane, loc. Scomigo

31015 Conegliano (TV) - Italy

P. +39 0438 2020

F. +39 0438 2023

irinox@irinox.com

www.irinoxprofessional.com