

MANUAL DE OPERACIÓN

EQUIPOS REFRIGERADOS LINEA RIMINI.

RI070TO2	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 2 MEDIAS PUERTA.
MR150TO2	MESON REFRIGERADO 2 PUERTAS.



OPPICI S.A.

AGRADECEMOS SU PREFERENCIA AL SELECCIONAR UN EQUIPO OPPICI



CARACTERISTICAS TECNICAS.

Los equipos de mantenimiento están contruidos en acero inoxidable, calidad AISI 304. La cámara tiene dos puertas aisladas térmicamente para mantener la temperatura de la cámara, están dotados de un sistema de refrigeración con aire forzado y termo-controlador digital.

Los sistemas están diseñados y debidamente calibrados para garantizar una temperatura de refrigeración ajustable según las necesidades del cliente o el tipo de alimento requerido, por defecto a 2°C con una histéresis de 3° bajo condiciones ambientales que no superen los 35 °C al 65% de humedad.

¡ATENCIÓN!

El equipo es de uso industrial y debe ser usado por personal capacitado.
Su uso es para el rubro alimenticio y no debe ser utilizado para otras funciones.

INSTALACION.

- Limpie el aparato antes de su primer uso.
- Para su seguridad personal, este aparato debe estar sobre una base firme (en el suelo).
- Ubique el equipo en una zona fría. vez ubicado el equipo en su lugar de trabajo, esperar al menos 2 horas para poner en marcha.
- Instalar el equipo alejado de cualquier material combustible y lejos de cualquier fuente de calor, teniendo especial cuidado de no obstruir las celosías del gabinete.
- El equipo debe estar ubicado en una zona bien ventilada, no ubicar en espacios reducidos que impidan una buena ventilación y en especial la parte superior del equipo.
- Verifique el cordón y enchufe no presente daños.
- Enchufe el equipo a un toma corriente de 220V / 50Hz con conexión a tierra, con protección para sobrecarga de partida.
- Evite zonas en donde se produzca gotas en cielo que puedan caer sobre el equipo.
- Verifique que la instalación cumpla con la normativa vigente.
- NO incline el equipo para su traslado, si lo inclina puede contaminar con aceite del motor el circuito de refrigeración. (no refrigera).

**OPERACION.**

Importante: Verifique que el interior del equipo se encuentre seco.
NO almacene alimentos húmedos o mojados.
NO introduzca alimentos calientes.

Introduzca los alimentos de forma ordenada respetando la altura máxima de almacenamiento, no obstruya el flujo de aire de los ventiladores internos y no apegue los alimentos a las paredes (fondo y laterales). De esa manera permite una libre circulación de refrigeración en toda la cámara.

Nota: No todos los alimentos deben ser refrigerados o requieren de un proceso diferente antes de refrigerar.

Llene el mantenedor solo una vez cuando éste haya alcanzado la temperatura deseada (ver el controlador DIGITAL, para equipos análogos espere 1 hora).

No coloque alimentos o líquidos calientes, ni alimentos destapados en el mantenedor.

Cierre o cubra bien los alimentos.

No impida la circulación libre de aire llenándolo demasiado.

No coloque alimentos pegado a las paredes u obstruir la circulación de aire de los ventiladores.

Cuando llene el equipo refrigerador por primera vez, abra y distribuya los alimentos para prevenir el sobrepeso de la parrilla.

Limite las veces de la apertura de la puerta y evitar pérdida de temperatura y entrada de humedad a la cámara de refrigeración.

Para prevenir la pérdida de refrigeración, abra las puertas por poco tiempo. Además, no abra las puertas a cada rato, esto evita mayor trabajo de recuperación de temperatura de refrigeración.

En caso de un corte repentino de energía, y de ser posible, no abra las puertas para prevenir la pérdida de aire helado.

Después de un corte de energía o al desenchufar el equipo, no vuelva a conectar el aparato por al menos 5 minutos.

Importante:

Cada cierto ciclo en horas el equipo pasara en modo "deshielo"; evite la apertura del equipo o reduzca el tiempo en que mantiene abierta la puerta, este ciclo permite el mantenimiento del evaporador.

NO apague el equipo durante el ciclo de mantenimiento.

NOTA: Equipos análogos no cuentan con deshielo.



Importante al refrigerar alimentos.

Cada alimento tiene un porcentaje de humedad y temperatura de refrigeración o congelación.

Los alimentos almacenados deben estar tapados o protegidos.

Los alimentos crudos se almacenan en la parte baja y los cocidos en la parte alta, para evitar que éstos últimos se contaminen por posibles escurrimientos de los alimentos crudos.

Considerar que las temperaturas óptimas de refrigeración, dependen del origen de los productos, en las que encontramos:

Frutas y Verduras		8°C	Varía según el tipo de fruta o verdura. Distribución y consumo.
Carnes y los productos cárnicos frescos		< 4°C	Distribución y consumo.
Pescados y mariscos		0 – 2°C	Distribución y consumo.
Productos lácteos y otros.		0°C a 5°C	Distribución y consumo.
Productos elaborados.		< +3°C	Distribución y consumo.

Es recomendable que las cámaras de refrigeración estén separadas cuando existen diferentes tipos de alimentos.

Evite la contaminación cruzada de alimentos crudos.

Tenga en cuenta que existen distintos medios de conservación de alimentos y método de distribución al público o preparación de alimentos.

Puede tener mayor referencia en el Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA) del ministerio de salud MINSAL.

**IMPORTANTE:**

Una vez que el equipo se encuentre en operación debe esperar que llegue a la temperatura de trabajo, en este modelo en el cual usa un termostato analógico o mecánico deberá esperar por un tiempo de una hora antes de introducir los alimentos.

No llene el equipo a un punto que obstruya la circulación de aire de los ventiladores y deje espacio en sus paredes para que aire frío llegue a todos los productos.

Recuerde que todos los alimentos deben estar cubiertos y evitar el contacto directo al frío, esto ayudara significativamente a la frescura del producto.

Ubique el producto antes de abrir la puerta y de esa manera mantiene menos tiempo la puerta abierta y la perdida de refrigeración de la cámara.

Advertencia:

- Si escucha un ruido extraño por golpe del ventilador desconecte el equipo, verifique la ausencia de hielo y contacte con servicio técnico.
- No intente reparar el equipo por usted mismo, evite lesiones y perdida de garantía del producto.
- Ocupe solo el espacio del área de las parrillas, NO coloque alimentos entre dos parrillas.
- No ocupe espacios fuera del área de las parrillas.
- No sobrepase el límite máximo de altura indicado en el equipo.
- No coloque productos apegados a las paredes.

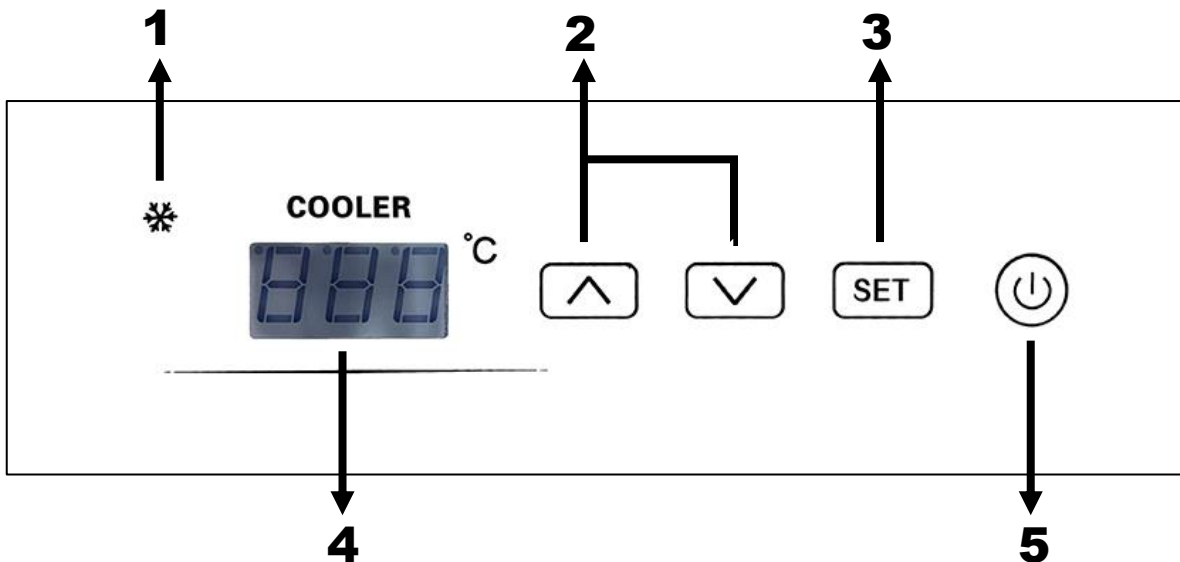
Limpieza:

- Limpie con un paño suave y seco.
- Si está muy sucio, limpie con un paño que se ha humedecido con un detergente.
- Luego limpie con un paño que ha sido sumergido en agua.
- Limpie el refrigerador regularmente para mantenerlo limpio en todo momento y evite la proliferación de bacterias.
- Nunca use polvo de pulido, jabón en polvo, bencina, aceite o agua caliente, ya que estos dañarán la pintura y los componentes de plástico.
- Limpie cada parrilla.

ADVERTENCIA: NO SALPIQUE CON AGUA DIRECTAMENTE SOBRE LA UNIDAD DE REFRIGERACION NI LAVARLO CON AGUA. PODRÍAN PRODUCIRSE UN CORTOCIRCUITO Y UNA DESCARGA ELÉCTRICA.

Control de sistema Digital y Operación.

Nota: la ubicación de los botones puede variar según el modelo.



1	Cuando la indicación se encuentre encendida el equipo está funcionando para enfriar.
2	Teclas de control arriba y abajo. (subir o bajar valor asignado)
3	Botón SET permite visualizar la temperatura asignada o aceptar el valor asignado.
4	Pantalla, muestra el valor asignado o la temperatura actual de la cámara.
5	Encendido o apagado del control de refrigeración.

Al conectar el equipo a la red eléctrica comenzara a funcionar.

- El equipo se encuentra previamente asignado el valor de mantenimiento y podrá visualizar la temperatura asignada presionando el botón SET.
- Si desea cambiar la temperatura según sus necesidades realice la siguiente operación.
 - Pulse SET para visualizar la temperatura asignada previamente.
 - Pulse el botón arriba o abajo para asignar el valor de la temperatura.
 - Ya asignado el valor que desea solo presione SET para aceptar los valores asignado.
- Vera como el equipo comienza funcionar y vera la indicación de enfriando en el panel digital por la indicación (1).
- Puede detener el funcionamiento del control digital pulsando el botón de encendido (5) o encenderlo con el mismo boto (5).

MANTENIMIENTO.

El equipo está diseñado para requerir un mínimo de mantención, se recomienda chequear cada 3 meses la limpieza de los condensadores.

Antes de comenzar el mantenimiento, asegúrese de que el aparato haya sido desconectado de la toma de corriente (¡desenchúfelo!) y de que se haya enfriado. (parte superior del controlador)
Verifique el estado del condensador esté libre de polvo que obstruyan el paso de aire.



Retire el polvo con una brocha y aspire los residuos.

Por acumulación de aceite:
limpie con desengrasante y utilice brocha para retirar los residuos, proteja con papel secante.

NO use chorros de agua para limpiar, puede mojar los componentes eléctricos.

Para protegerse de descargas eléctricas, nunca sumerja el aparato, sus cables y el enchufe en agua u otros líquidos.

Verifique el estado del enchufe y el cordón: estos no deben presentar daños o exposición de los componentes de cobre o cortes profundos.

Para un mantenimiento más riguroso requiere de un técnico acreditado o técnico autorizado por Oppici s.a.

- Verificación del estado de ventiladores, presión y consumo del compresor, ciertas partes pueden necesitar reemplazarse después de un uso prolongado.

SERVICIO AL CLIENTE

En caso de cualquier anomalía que no pueda solucionar usted puede llamar al Servicio técnico **OPPICI S.A.**
Teléfono (56-2) 29232028 o (56-2) 29232036.

Vinculo de nuestra página web OPPICI S.A.: [CLINICA – GASTRONOMICA](#).

Nuestra dirección: El Montijo Pte. 1132, Renca, Región Metropolitana, Santiago – Chile.

Puede ingresar su solicitud clínica o gastronómica vía web: 

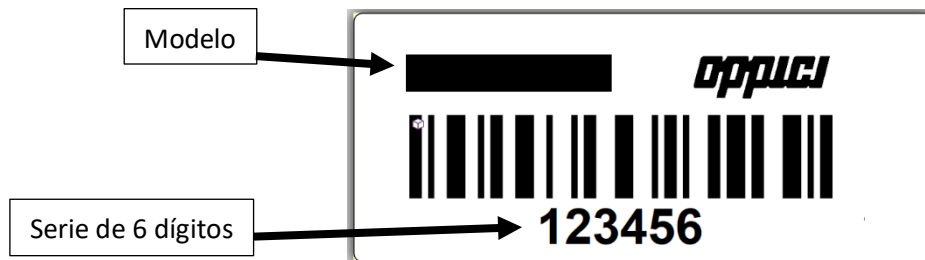
Vía correo electrónico:

Es importante indicar el tipo de asunto a solicitar:

- Solicitud de Asistencia Técnica.
- Solicitud de Repuestos.
- Solicitud de Certificado.

Indicar en el correo los siguientes datos:

- Nombre y teléfono de contacto.
- Nombre y RUT de la empresa.
- Descripción del problema o solicitud.
- Adjuntar fotos en el caso de repuestos o anomalía.
- Número de serie del equipo: se encuentra ubicado normalmente arriba al costado derecho y está acompañado por el logotipo *OPPICI S.A.* junto al código de barra.



NOTA: Puede variar el tamaño o el formato, aun así, el número de serie está vinculado al código de barra de seis dígitos.



Correo General: serviciotecnico@OPPICI S.A..cl

Correo Clínico: servicioc@OPPICI S.A..cl

Correo Gastronómico: serviciog@OPPICI S.A..cl