

## MANUAL DE OPERACIÓN

### EQUIPOS REFRIGERADOS LINEA COOLMES.

VV019CO1	VISI COOLES 1 PUERTA.
VV038CO2	VISI COOLER 2 PUERTAS.
VV019COF	VISI COOLER 1 PUERTA BAJA TEMPERATURA.
RI070CO2	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 2 MEDIAS PUERTA.
RI140CO4	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 4 MEDIAS PUERTA.
MR180CO3	MESON REFRIGERADO 3 PUERTAS.
MR135CO2	MESON REFRIGERADO 2 PUERTAS.



OPPICI

AGRADECEMOS SU PREFERENCIA AL SELECCIONAR UN EQUIPO OPPICI

OPPICI S.A.

SALON DE VENTAS: El Montijo Poniente 1132, Teléfonos (56-2) 29232014 – (56-2) 29232033.

PLANTA INDUSTRIAL: El Montijo Poniente 1132, Teléfonos (56-2) 29232000.



## 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).

**OPERACIÓN.**

**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).

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.*

## VISUALIZACION DE TEMPERATURA PROGRAMADA.

- Pulse una vez el botón **SET**, indicara la temperatura de trabajo programada.

## AJUSTE DE TEMPERATURA.

En el caso sea una necesidad modificar la temperatura de trabajo solo siga con los siguientes pasos:

- Mantenga presionado el botón **SET** hasta que la indicación °C comience a parpadear.
- Pulse el **botón arriba** para aumentar la temperatura o el **botón abajo** para reducir la temperatura.
- Una vez asignado la temperatura de trabajo, pulse **SET** para confirmar.

## PROCEDIMIENTO PARA DESCONGELAR. (*Deshielo*)

En algunos casos según sea el nivel de limpieza o mantenimiento es posible hacer un deshielo manual, a pesar que el equipo cuenta con deshielo automático durante el ciclo de trabajo para prevenir formación de hielo no deseado del evaporado.



- Mantenga pulsado el botón deshielo hasta que comience a parpadear, esto indica que el ciclo de deshielo está en proceso.
- En algunos casos se puede escuchar ruido de agrietamiento desprendimiento cuando el hielo se separa del evaporador, esto es normal.

## LIMPIEZA

- **NO UTILICE CLORO O DE AGENTES DERIVADOS DEL MISMO.**
- El aparato debe ser limpiado regularmente.
- Limpie el interior de los compartimentos con un desinfectante apto para el sector alimentario.
- Mantenga seco el interior de la cámara regularmente y limpieza inmediata si cae liquido en su interior.
- Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo y suave. Séquelo completamente.
- Nunca utilice agentes de limpieza abrasivos, como polvos abrasivos para restregar, agentes con alcohol o diluyentes, los cuales podrían dañar las partes plásticas y/o la cobertura.
- Utilice solo un paño limpio y asegúrese de nunca utilizar agentes abrasivos o paños que puedan raspar la superficie.
- Después de los procedimientos de limpieza debe utilizar un paño suave y seco para limpiar y dar brillo a la superficie.
- Una limpieza constante disminuye el riesgo de falla por operación.

## MANTENIMIENTO.

El equipo está diseñado para requerir un mínimo de mantención, se recomienda chequear cada 3 meses la limpieza de los condensadores, lubricación de ventiladores, presión y consumo del compresor, ciertas partes pueden necesitar reemplazarse después de un uso prolongado (si aplica).

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.

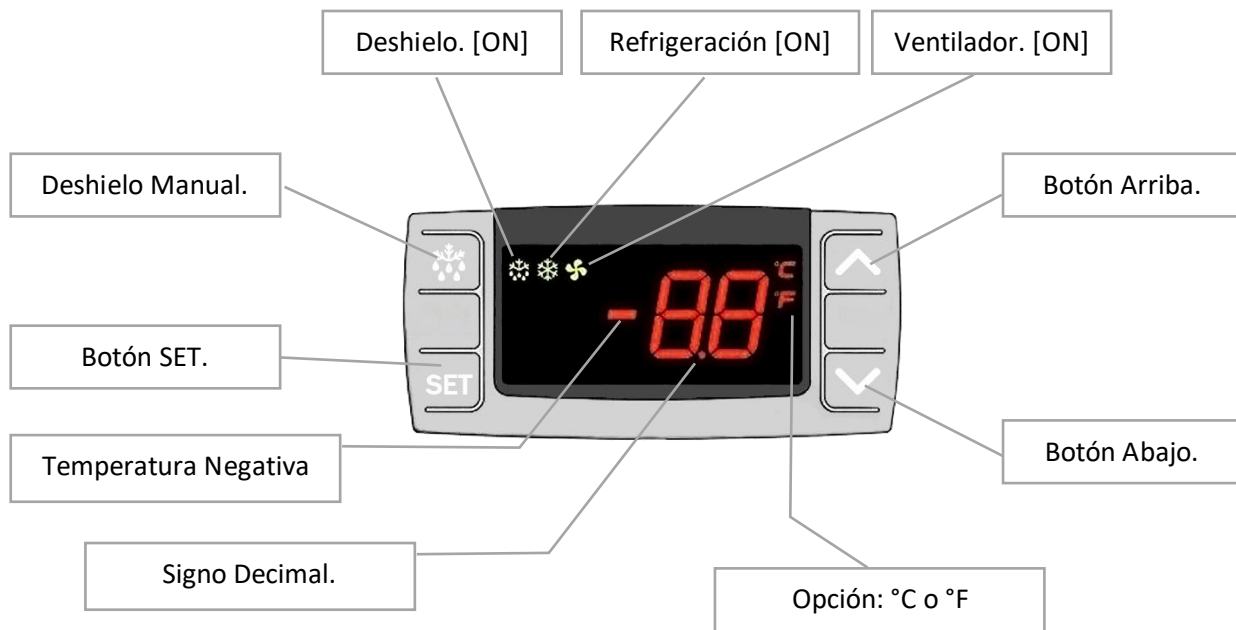
Por acumulación de aceite:  
limpie con desengrasante y utilice brocha para retirar los residuos, proteja con papel secante.

**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.

## Termo controlador.



### 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)

### SERVICIO AL CLIENTE

*En caso de cualquier anomalía que no pueda solucionar usted, llamar al Servicio técnico OPPICI S.A. a los teléfonos (56-2) 29232035, (56-2) 29232004, escribanos al correo [serviciotecnico@oppici.cl](mailto:serviciotecnico@oppici.cl) – [asistentesertec@ippici.cl](mailto:asistentesertec@ippici.cl), o dirigirse a nuestra dirección:*

*El Montijo Poniente 1132, comuna de Renca – Región Metropolitana. Santiago – Chile.*