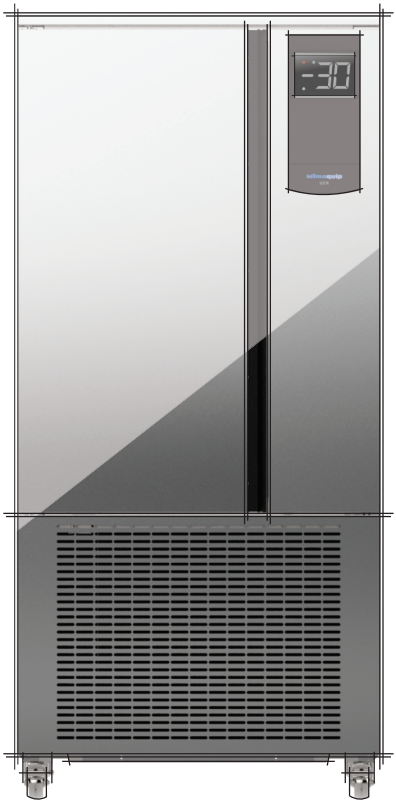
ULTRA CONGELADORES

PRÁTICA

ULTRA CONGELADORES

UCK



MANUAL DE INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO

CARTA AO CLIENTE

Para nós, a sua escolha por um produto Prática é motivo de grande satisfação.

Isso reforça o sentido da nossa missão, que é levar qualidade e produtividade ao ambiente de preparo de alimentos com o propósito de oferecer condições para o preparo de comida boa, de qualidade e sem desperdício.

Para isso nossos produtos oferecem alta tecnologia e os melhores padrões de qualidade. São desenvolvidos por um time experiente e altamente qualificado e produzidos num parque fabril com os mais avançados processos e equipamentos.

A Prática oferece soluções completas em toda cadeia de preparo de alimentos. Desde produtos para a panificação até todo o universo da gastronomia. Do pré-preparo à conservação, finalização e acabamento. Temos uma ampla linha de máquinas para panificação, equipamentos para ultra-congelamento e conservação e variadas linhas de fornos para panificação, gastronomia e fornos rápidos de finalização, além de uma completa linha de acessórios diversos.

Esperamos que nossos produtos, acessórios e serviços pré e pós venda possam ser valiosas ferramentas para o sucesso de seu negócio e da continuidade da nossa parceria.

Muito obrigado.

Este manual contém todas as informações para você instalar e utilizar seu equipamento de forma correta e obter os melhores resultados de desempenho, qualidade e segurança.
Recomendamos que você leia e siga todas as orientações nele contidas e o mantenha sempre em local adequado para futuras consultas.

ÍNDICE

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA
1.1. SEGURANÇA NA INSTALAÇÃO.....06
1.2. REGULAGENS, MANUTENÇÃO E PROCURA DE DEFEITOS.....07

2. INSTALAÇÃO
2.1. RECEBIMENTO, MOVIMENTAÇÃO E EMBALAGEM DO PRODUTO.....07
2.2. PREPARAÇÃO DO LOCAL.....09
2.3. POSICIONAMENTO DO PRODUTO.....10

3. USO DO PRODUTO
3.1. CAPACIDADE DO EQUIPAMENTO.....10
3.2. VISÃO GERAL.....10
3.3. AGENTE EXPANSOR DA ESPUMA DE ISOLAMENTO.....11
3.4. CLASSE CLIMÁTICA.....11
3.3. FUNCIONAMENTO.....11
3.4. INDICAÇÕES DO DISPLAY.....**13**

4. AJUSTE DAS GUIAS DA BANDEJA.....14

5. HIGIENIZAÇÃO.....15

6. ANOTAÇÕES.....17

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

a) Proibir a manutenção da máquina para pessoas não autorizadas pelo fabricante;

b) A operação e manutenção da máquina devem ser reservadas a pessoas que tenham uma adequada preparação técnica, conhecimento da máquina, requisitos físicos e psíquicos necessários para agir com segurança;

c) As máquinas estão destinadas ao uso para o qual foram projetados, congelar canecas, taças e copos e não devem ser utilizadas de modo impróprio;

d) Não operar o painel de controle com objetos de qualquer natureza, como facas, garfos, espátulas, entre outros.

e) Não guarde substâncias explosivas, tais como latas de aerossol com um propulsor inflamável neste aparelho;

f) Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho;

g) Não opere o equipamento se o mesmo estiver danificado ou se a porta não fechar adequadamente;

h) Mantenha o material da embalagem do ultracongelador fora do alcance de crianças;

1.1. SEGURANÇA NA INSTALAÇÃO

a) Instalar a máquina em ambientes protegidos de agressões químicas e ao abrigo dos agentes atmosféricos;

b) Verificar se a tensão e a frequência de alimentação indicadas na placa de identificação do equipamento correspondem às da rede, e certificar se a instalação elétrica tem capacidade para a potência máxima consumida pela máquina de acordo com o croqui de instalação e os dados técnicos. É necessário verificar este requisito de segurança fundamental e, em caso de dúvidas, pedir uma verificação minuciosa da instalação por parte de um profissional experiente;

c) Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

1.2. REGULAGENS, MANUTENÇÃO E PROCURA DE DEFEITOS

a) Inspeções minuciosas, realizadas a intervalos regulares são necessárias para prevenir defeitos e para garantir um rendimento contínuo e eficiente da máquina;

b) As operações de regulagem, manutenção e procura de defeitos devem ser realizadas por pessoal autorizado de fábrica;

c) Salvo em casos onde forem expressamente indicadas, todas as demais intervenções de manutenção ou regulagem na máquina ou em partes dela, devem ser realizadas com total ausência de alimentação elétrica, pneumática e hidráulica;

d) Qualquer manutenção deve ser feita com o interior do equipamento vazio, limpo e seco;

e) No fim da manutenção, ligar a máquina e efetuar a verificação do funcionamento com os devidos cuidados.

O fabricante não pode ser responsabilizado por eventuais danos a pessoas ou fatores causados pelo não cumprimento das normas de segurança indicadas neste manual.

2. INSTALAÇÃO

2.1. RECEBIMENTO, MOVIMENTAÇÃO E EMBALAGEM DO PRODUTO

a) Depois de desembalado (somente desembalar com a presença de um técnico autorizado), confirmar se não falta nenhum componente e se as características e o estado correspondem às especificações da ordem de compra;

b) Ao receber o equipamento, verificar cuidadosamente se a embalagem está intacta e se não sofreu nenhum dano durante o transporte;

c) A responsabilidade da recepção do material deverá ser atribuída a uma pessoa competente no local de trabalho. Cada reenvio deverá ser cuidadosamente verificado junto ao conhecimento de embarque ou nota fiscal de entrega. A recepção da mercadoria não deverá ser assinada até que todos os itens contidos nos documentos de entrega sejam verificados;

d) Posicionar a máquina sobre superfícies perfeitamente planas e com estruturas e dimensões adequadas para o peso e as dimensões da mesma;

e) Não retirar a embalagem do equipamento sem a presença de um técnico autorizado da Klimaquip;

f) Manter o equipamento em ambientes protegidos de agressões químicas e ao abrigo dos agentes atmosféricos;

g) Solicitar ao Serviço de Assistência Técnica Klimaquip um técnico autorizado para a instalação do equipamento;

h) A lista de embalagem anexa a cada embarque deverá ser cuidadosamente verificada para determinar se todas as peças e equipamentos foram recebidos;

i) Verifique cuidadosamente eventuais avarias ao desembalar o equipamento. Caso haja qualquer defeito, por favor, comunique a Klimaquip através do telefone: (35) 3449-1200 – Opção 2.

j) O aparelho deve ser utilizado segundo este manual e apenas para fins indicados pelo fabricante. O uso incorreto pode causar danos no equipamento e ao s utilizadores;

k) Utilize o croqui de instalação e o esquema elétrico para a preparação do local a ser instalado o equipamento;

l) Buscamos constantemente aprimoramentos tecnológicos, podendo acarretar alterações sem aviso prévio nos modelos referidos neste manual.

2.2.PREPARAÇÃO DO LOCAL

Sempre seguir as recomendações de instalação do croqui de instalação em nosso site (www.praticabr.com). Em caso de dúvidas entrar em contato com a Asistencia Técnica Prática: +55 (35) 3449-1200 - Opção 3.

ADVERTÊNCIA
Perigo de choques elétricos.
Para alimentar o equipamento, utilizar cabo elétrico de secção adequada à potência total instalada.

ATENÇÃO
No ponto de ligação à rede elétrica devem ser preparados dispositivos de proteção adequados à potência total do equipamento. A Klimaquip aconselha a utilização de fusíveis de proteção: seguir as indicações presentes no esquema elétrico anexo. Colocar também um interruptor geral entre a linha elétrica e o cabo de alimentação do equipamento; esse deve ser instalado numa posição de fácil acesso.

Na parte traseira do equipamento existe um parafuso M4 indicado pelo símbolo IEC 60417-5021 (2002-10) abaixo:

Tal parafuso é destinado a equipotencialização do seu equipamento e deve ser utilizado com a finalidade de evitar descargas elétricas ao operador do equipamento, caso toque em máquinas com cargas elétricas diferentes. A não utilização do mesmo poderá acarretar choques elétricos e danos terceiros, estes são de responsabilidade do cliente e caracterizam negligência pelo não cumprimento da norma.

2.3. POSICIONAMENTO DO PRODUTO

a) Retirar com cuidado da embalagem e do palete para não danificar as superfícies do equipamento. Remover a película de PVC de proteção;

b) Aconselha-se a instalação do aparelho afastado de possíveis fontes de calor (como fornos, radiadores, etc.) e de luz solar direta;

c) Para assegurar um bom funcionamento, o equipamento deve ser instalado sempre em um local com piso nivelado, permitindo que a porta feche perfeitamente.

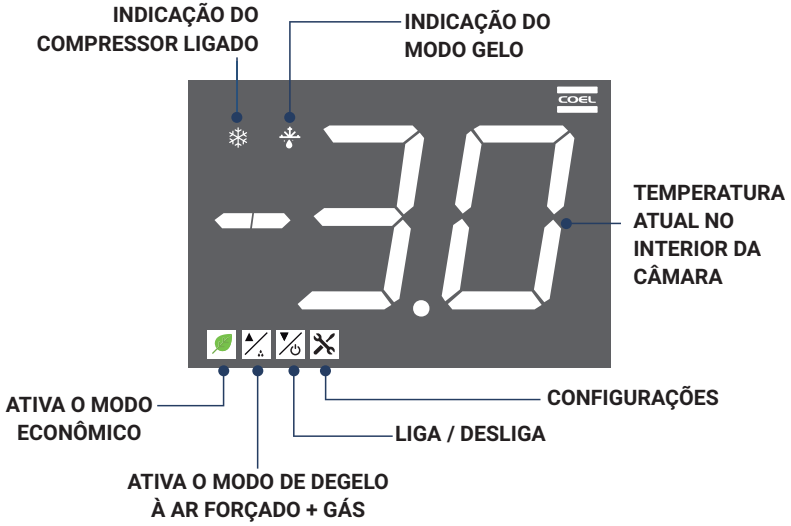
d) A temperatura ambiente deve se encontrar menor ou igual a 40°C para o desempenho correto do produto;

3. USO DO PRODUTO

3.1. CAPACIDADE DO EQUIPAMENTO

IMPORTANTE: *A capacidade máxima de congelamento se refere a quantidade total de canecas dentro do equipamento: 170 canecas. Quando totalmente carregado, o peso deve ser distribuído igualmente no equipamento, posicionando 28 canecas (14kg aproximadamente) por bandeja.*

3.2. VISÃO GERAL



3.3. AGENTE EXPANSOR DA ESPUMA DE ISOLAMENTO

O agente expansor utilizado na espuma de isolamento deste equipamento é H_2O (água). O equipamento não utiliza agentes expansores inflamáveis.

3.4. CLASSE CLIMÁTICA

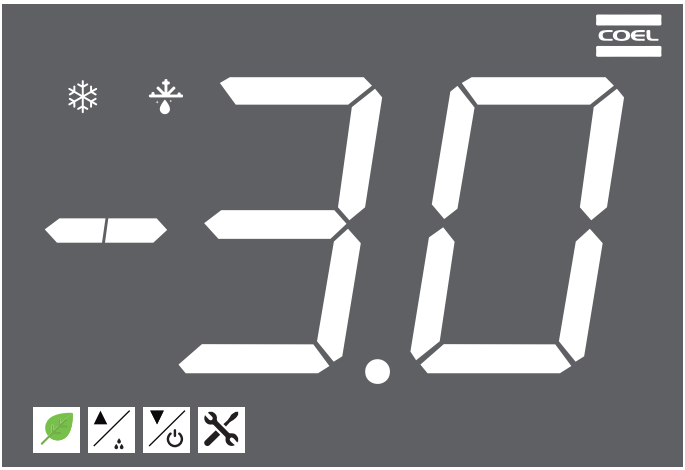
Este equipamento foi projetado para operar dentro das condições ambientais correspondentes à classe climática indicada na etiqueta de identificação.

Classe climática	Temperatura ambiente	Umidade relativa
0	20 °C	50%
1	16 ºC	80%
2	22 °C	65%
3	25 °C	60%
4	30 °C	55%
5	40 °C	40%
6	27 °C	70%
7	35 °C	75%
8	23,9 °C	60%

3.5. FUNCIONAMENTO

- ***CONGELAMENTO***

Ao ligar o equipamento na tecla , aparecerá no display do interior da câmara, logo em seguida dá-se início ao processo de congelamento, com Setpoint de -30°C. Os leds de indicação compressor ligado e ventilador ligado ficarão acesos indicando que estes componentes estão funcionando.



É recomendado realizar o pré-resfriamento do equipamento antes de colocar a carga a ser congelada.

- ***DEGELO***

O degelo é ativado automaticamente. O led de indicação , degelo ativo, ficará piscando durante o processo e no display a temperatura do interior da câmara ficará alternando com a mensagem **"dE"**, não podendo ser cancelado de forma manual.

Após a conclusão do processo de degelo o equipamento entrará em gotejamento e o display emitirá a mensagem **"PF"**, com a conclusão deste, o equipamento voltará automaticamente para o seu processo de congelamento.

Se for necessário realizar o degelo de modo manual, deve-se pressionar por 5 segundos a tecla . Ao fim do processo se a porta estiver fechada o equipamento retornará ao modo congelamento.

- ***MODO ECONÔMICO***

Para ativar o modo econômico é preciso pressionar por 5 segundos a tecla , o equipamento mudará seu Setpoint para -20°C, conservando a temperatura em seu interior. O display ficará piscando a mensagem “Ec” alternada com a temperatura da câmara. Para sair do modo Econômico, deve-se novamente pressionar por 5 segundos a tecla .

Recomenda-se a utilização deste modo quando houver um longo período entre a retirada de canecas.

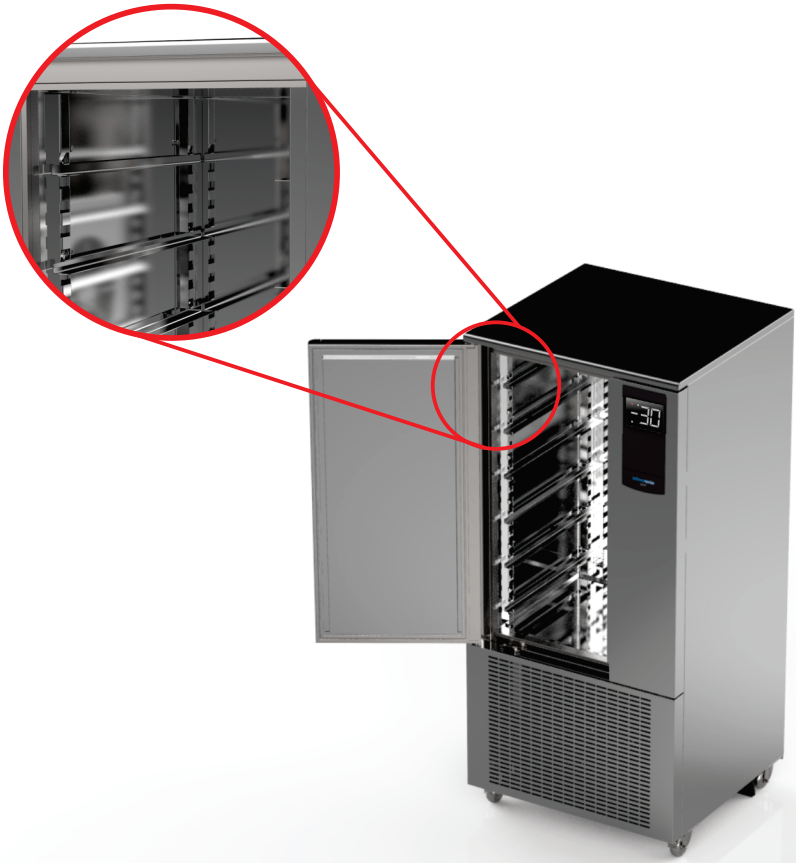
3.6. INDICAÇÕES DO DISPLAY

.

Indicação	Motivo
od	Inicialização do equipamento
op	Porta Aberta
Ln	Teclado bloqueado
dE	Degelo
PF	Gotejamento
Ec	Modo econômico
HU/LU	Alarmes de tensão
H1/L1/H2/L2	Alarmes de temperatura

4. AJUSTE DAS GUIAS DA BANDEJA

O gabinete do Ultracongelador possui ajuste para diferentes alturas de copos, taças ou canecas: utilize o encaixe nas colunas laterais para ajustar a distância entre guias.



5. HIGIENIZAÇÃO

Aumente a vida útil do seu equipamento, reduzindo despesas e mantendo a eficácia de funcionamento, através dos seguintes cuidados.

CERTO:

- ✔ Os melhores produtos para conservar o aço inox são a água, o sabão e os detergentes suaves e neutros, aplicados com um pano macio ou uma esponja de nylon. Depois, basta enxaguar abundantemente, de preferência com água morna, e então secar bem;
- ✔ A secagem é um dos passos mais importantes para evitar o aparecimento de manchas na superfície do equipamento;
- ✔ As marcas de dedos devem ser removidas com um pano macio ou toalha de papel umedecida em álcool isopropílico (encontrado em farmácias);
- ✔ No caso de sujeira moderada, quando a limpeza de rotina não for suficiente, aplique uma mistura feita com bicarbonato de sódio dissolvido com álcool de uso doméstico, até formar uma pasta, usando um pano macio ou uma bucha de nylon para passar na superfície de aço inox. Depois, basta enxaguar abundantemente, de preferência com água morna, e então secar bem. Tenha atenção ao limpar as partes eletrônicas do equipamento; que deve ser desligado da fonte de energia durante o processo;
- ✔ Para sujidades mais densas, utilizar desincrustante. Os desincrustantes devem ser alcalinos e ser de coloração transparente, ou no máximo amarelada. Tons mais avermelhados possuem substâncias muito agressivas ao inox, podendo danificar sua estrutura.

ERRADO:

- ✕ Derivados do petróleo e ceras automotivas recuperam o brilho e protegem o aço inox, mas não devem ser utilizados, pois contaminam os alimentos;

- ✕ Nunca utilize esponja de aço comum, pois risca e pode deixar partículas prejudiciais ao inox, nem raspe a superfície com lâminas ou espátulas;

- ✕ Evite esfregar em movimentos circulares. O recomendado é efetuar a ação no sentido do escovado do inox;

- ✕ Na limpeza do aço inox, não use ácidos e produtos químicos para piscina, ácido de bateria, ácido muriático, removedores de tintas ou similares;

- ✕ Evite o contato prolongado do aço inox com soluções altamente concentradas de sal, principalmente a altas temperaturas;

5.1. CUIDADOS PERIÓDICOS

a) Desligar da fonte de energia e retirar os produtos do seu interior;

b) Passar um pano úmido na parte frontal do painel, onde fica o controlador, evitando assim o acúmulo de poeira nos botões;

c) Retirar o excesso de produto com um pano úmido do interior da câmara e secar com um pano macio.

6. ANOTAÇÕES

IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO
(preencha para facilitar as chamadas técnicas)

MODELO:_____ VOLTAGEM:_____
Nº SÉRIE:_____ REVENDEDOR:_____
Nº NOTA FISCAL:_____ DATA COMPRA:_____

Qualquer dúvida contate nossa assistência técnica.

Assistência técnica Prática:

+55 (35) 3449-1200 opção 3 - at@praticafornos.com.br

UCK PORTUGUÊS
CÓDIGO: 7602947
MANUAL DE INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO
AGOSTO 2026 - VERSÃO 13

ULTRA CONGELADORES

PRÁTICA

Rodovia BR 459, Km 101 S/N
37.556-140, Pouso Alegre - MG
Telefone: +55 35 3449-1200
pratica@praticabr.com