

Manual do Usuário

Câmara Frigorífica



ARTICO

Parabéns!

Você acaba de adquirir um equipamento Artico. Estamos extremamente felizes por se juntar a nós em nossos mais de 60 anos de história. Nossa empresa tem suas raízes na encantadora cidade de Blumenau, Santa Catarina, e tem como missão oferecer o que há de mais avançado e confiável em termos de refrigeração. Nossa dedicação a qualidade do equipamento e a satisfação dos clientes é inabalável.

A seguir, compartilharemos informações relevantes sobre nossa linha de câmaras frigoríficas. Se surgirem dúvidas, não hesite em entrar em contato conosco. Estamos à disposição para auxiliá-lo e ficaremos felizes em atendê-lo. Seja bem-vindo à Artico, onde a excelência em refrigeração é a nossa prioridade.

Sumário

01

pag. 04-06

Orientação de uso

02

pag. 07-08

Abastecimento

03

pag. 09-11

Limpeza e
manutenção preventiva

04

pag. 12-13

Degelo e temperatura

05

pag. 14-15

Assistência técnica

01 | Orientação de Uso

- O sistema de refrigeração remoto Ártico foi desenvolvido para operar a uma temperatura ambiente máxima de 38°C. Ultrapassar esse limite implica em perda de rendimento, aumento no consumo de energia e maior desgaste do equipamento

- Providenciar a limpeza da unidade condensadora periodicamente (ver Manutenção e limpeza página 09-11);

- Desligar a refrigeração apenas para manutenções e limpezas;

- Procurar dispor os produtos estocados com um espaçamento entre si, a fim de possibilitar circulação de ar frio entre eles;

- Procure manter a porta de sua câmara fechada o maior tempo possível, e jamais remova a cortina plástica da porta, pois a mesma evita a entrada de ar quente no interior da câmara;

- Verifique sempre o bom funcionamento da válvula de alívio, vedações e aquecimento das gaxetas na porta e portinhola (se houver);

- A iluminação interna gera calor, por isso procure apaga-la sempre que não estiver utilizando-a;

- Jamais instale fontes de calor próximas a sua câmara (fogões, fornos, estufas, etc);

- Não permitir a fabricação de gelo;

- Armazenar os produtos embalados evitando a perda de peso por desidratação e garantindo a qualidade do produto (embalagens plásticas são isolantes, considere esse fator no congelamento de seu produto);

- Caso ocorra a queda de energia por períodos prolongados, mantenha sua câmara fechada, a mesma conseguirá manter as temperaturas adequadas por um período maior. Verifique também as condições de degelo após retorno de energia;

- Caso sua câmara permaneça por longos períodos desligada, deve-se lavá-la, secá-la e manter a porta aberta;

- Manter a máquina condensadora em local arejado, com cobertura evitando a radiação solar e sem fontes externas de calor;

- O não cumprimento da execução da casa de máquinas está diretamente ligado a perda da garantia;

- Exaustor para máquinas não incluso no preço
- A posição da casa de máquinas é de responsabilidade do cliente.

OBSERVAÇÕES:

- Em estabelecimentos comerciais de alto giro de mercadoria aconselha-se a instalação de uma Geladeira Comercial, evitando-se abrir e fechar constantemente a porta da câmara frigorífica, cujo uso é indicado para estocagem de produtos.

02 | Abastecimento

- 1ª carga (câmara vazia): ligar o sistema de refrigeração e aguardar até que a câmara atinja a temperatura de funcionamento (Set Point) para abastecimento;
- Demais cargas: Programe cargas e descargas, no máximo 2 vezes por hora. Evite aberturas desnecessárias, se possível, utilize a portinhola (se houver).

OBSERVAÇÃO

- Não seguindo as recomendações acima, o equipamento poderá sofrer sobrecarga no sistema de refrigeração, que consiste num funcionamento fora das faixas permitidas (pressões, temperaturas, corrente, etc.), diminuindo a vida útil da refrigeração e aumentando o consumo.
- Aguardar que a câmara atinja a temperatura de funcionamento para fazer o próximo carregamento.
- Procure abastecer sua câmara com produtos em temperaturas mais baixas possíveis (o mais perto da temperatura de estocagem) mantendo-a com pelo menos 50% de carga, o que também auxilia na conservação de energia.
- Não desligar o sistema de refrigeração para fazer o abastecimento.

03

Limpeza

e manutenção preventiva

3.1 UNIDADE CONDENSADORA

- A unidade condensadora deverá ser limpa periodicamente a cada 60 dias, ou antes deste prazo caso necessário, de forma em que não danifique o equipamento e seus componentes. Sob pena de perda da garantia;
- Poderá ser executada uma limpeza à seco (utilizando ar comprimido ou aspirador de pó), ou utilizar lavadora de pressão (lava-jato);
- Para efetuar esse serviço é obrigatório a desenergização do sistema, bem como exige-se que seja feito por um profissional capacitado e preferencialmente um técnico autorizado Ártico;
- Caso o condensador esteja com excesso de sujeira (poeiras, gordura, etc) e não se está obtendo sucesso em sua limpeza, procure seu assistente técnico autorizado Ártico ou de confiança para efetuar esta limpeza;
- A unidade condensadora não pode ter a sua área aletada obstruída, seja por sujeira ou qualquer outro objeto, por isso é muito importante sua limpeza periódica e a fácil renovação de ar;
- Não instalar outros equipamentos próximos as unidades;
- Remover as coberturas externas da máquina condensadora (tela de proteção e chapas de fechamento lateral) para ter acesso ao interior da máquina e fazer a limpeza adequada.

3.2 LIMPEZA A SECO

- Para efetuar a limpeza à seco com ar comprimido deve-se soprar de forma que os detritos sejam projetados de dentro para fora da unidade (no mesmo sentido do ar dos ventiladores).

3.3 LAVADORA DE PRESSÃO:

- Na região aletada do condensador, deve-se projetar a água de forma a expelir toda sujeira entre as aletas, mantendo uma distância considerável para que estas não sejam danificadas. Procure manter movimentos retilíneos e padronizados.
- Na unidade condensadora retirar o ou os ventiladores para limpeza, não direcionar jatos de águas nos mesmos. limpar as pás dos ventiladores com panos umidos;

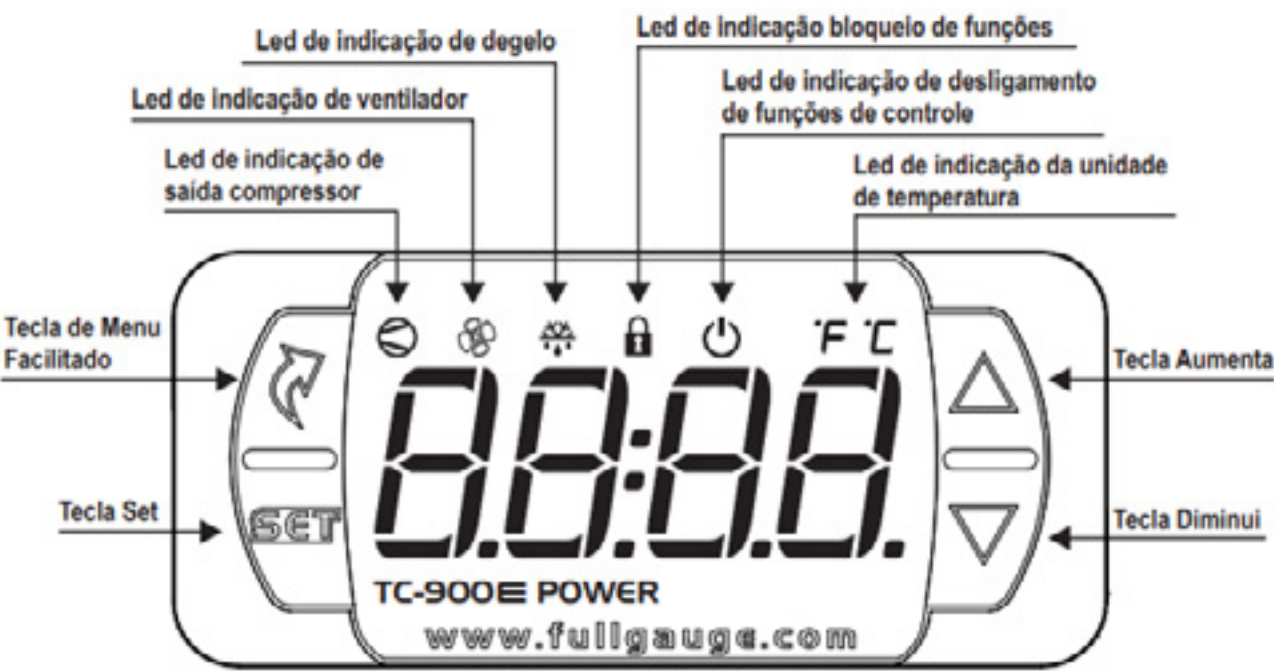
3.4 LIMPEZA INTERNA:

- Desligar o equipamento para fazer a limpeza interna
- As paredes podem ser limpas com pano macio com álcool ou com detergente neutro;
- Retirar todo o excesso de água e secar o piso;
- Após a limpeza interna, religar o equipamento observando todas as etapas de refrigeração.

04 | Degelo e temperatura

4.1 CÂMARA DE CONGELADOS TC900

4. INDICAÇÕES E TECLAS



	Pressionada 2 segundos: Ajuste de setpoint.
	Toque curto: Exibe o processo.
	Pressionada 2 segundos: inibe alarme sonoro.
	Toque curto: exibição dos registros de medidas mínimas e máximas.
	Pressionada 2 segundos: quando exibindo registros, limpa histórico.
	Pressionada 4 segundos: realiza o degelo manual.
	Entra no menu facilitado.
	Entra na seleção de funções.

Para realizar o setpoint da temperatura deve-se realizar os seguintes procedimentos:

- Pressione a tecla "SET", em seguida, o visor mostrará a temperatura de controle ajustado.
- Utilize as teclas e para modificar o valor e, quando pronto, pressione "SET" novamente para gravar.

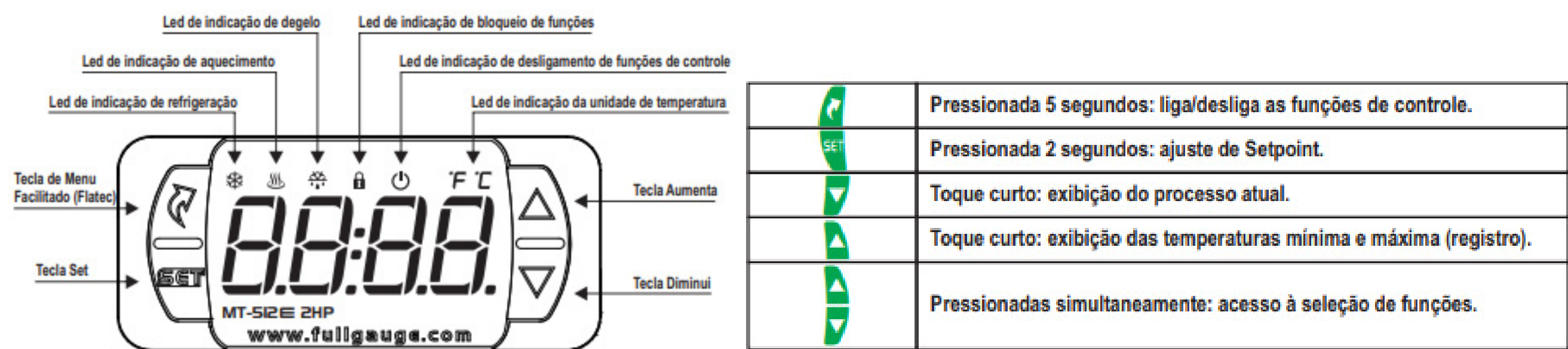
DEGELO

- O degelo é automático, não podendo ser desligado o equipamento para realizá-lo. Havendo um bloqueio de gelo, não "agride" o equipamento com chaves ou materiais perfurantes e cortantes.
- É possível realizar degelos manuais, para isso, basta segurar a tecla UP do termostato por 5 segundos.

OBSERVAÇÃO

- A água decorrente do degelo é drenada através da mangueira até a parte externa do gabinete. É fundamental a instalação de um ponto de drenagem no lado externo da câmara para escoamento dessa água.

4.2 CÂMARA DE RESFRIADOS MT512



Para realizar o setpoint da temperatura deve-se realizar os seguintes procedimentos:

- Pressione a tecla "SET", em seguida, o visor mostrará a temperatura de controle ajustado.
- Utilize as teclas e para modificar o valor e, quando pronto, pressione "SET" novamente para gravar.

DEGELO

- O degelo é automático, não podendo ser desligado o equipamento para realizá-lo. Havendo um bloqueio de gelo, não "agride" o equipamento com chaves ou materiais perfurantes e cortantes.
- É possível realizar degelos manuais, para isso, basta segurar a tecla UP do termostato por 5 segundos.

OBSERVAÇÃO

- A água decorrente do degelo é drenada através da mangueira até a parte externa do gabinete. É fundamental a instalação de um ponto de drenagem no lado externo da câmara para escoamento dessa água. Conforme desenho técnico para evitar entrada de umidade.

05

Assistência

Técnica

Para maiores informações ou eventuais irregularidades no funcionamento de seu equipamento, consulte nosso departamento de assistência técnica e projeto técnico executivo do equipamento.

Telefone/WhatsApp: (47) 3334-8200

Email: atendimento01@artico.com.br

Site: www.artico.com.br/contato-chamado-tecnico/

DESDE



1960

ARTICO

FEITO PARA DURAR, INSPIRADO NA NATUREZA

artico.com.br | Blumenau, SC | +55 (47) 3334-8200