

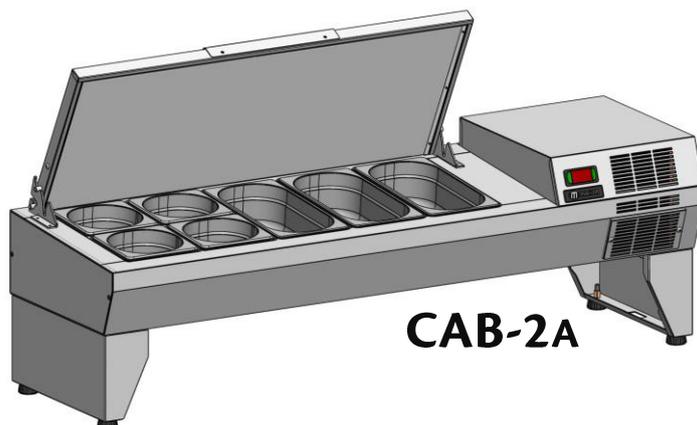


MACOM

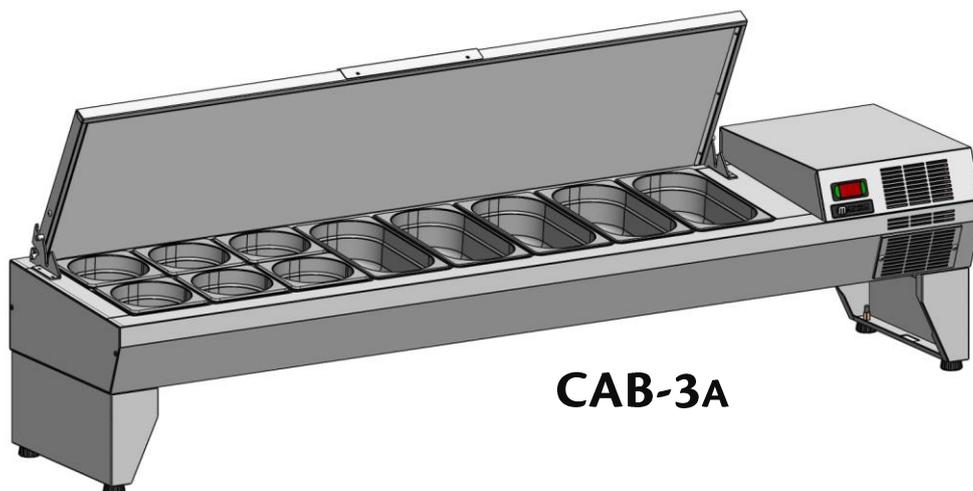
excelência no que faz



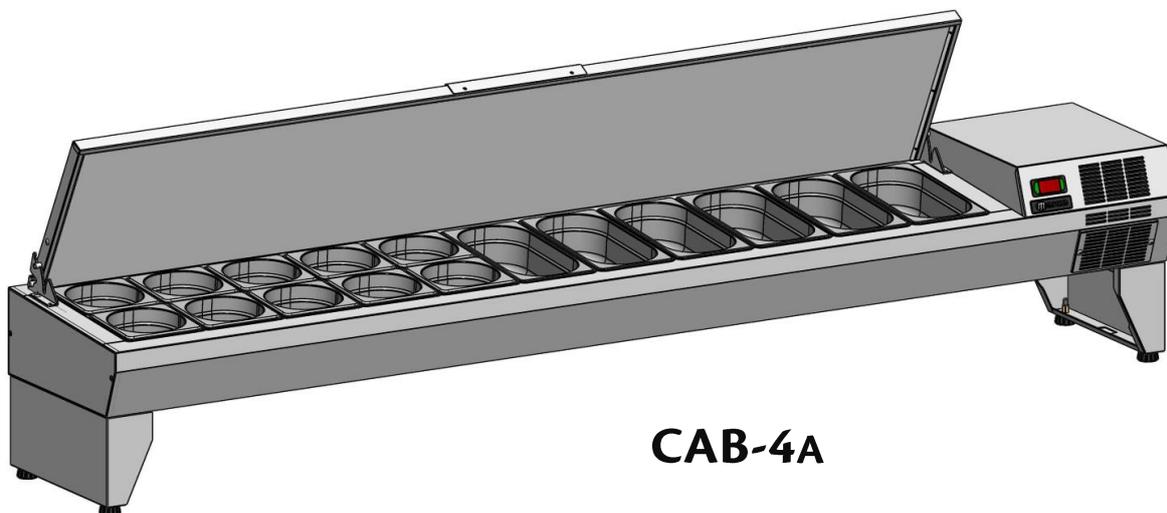
CABEÇOTE REFRIGERADO COMERCIAL



CAB-2A



CAB-3A



CAB-4A

Sumário

Agradecimentos.....	2
1 - Tabela de Modelos dos Equipamentos	3
2 - Informações de Segurança	4
3 - Avisos e Definições.....	5
3.1 - Operação, Instalação e Pessoal Técnico.....	5
4 - Definições.....	5
4.1 - Operadores	5
4.2 - Pessoal Técnico Autorizado	5
4.3 - Pessoal de Instalação Qualificado	5
5 - Conhecendo seu Equipamento.....	6
6 - Conhecendo o Sistema de Refrigeração	6
7 - Recebendo e Inspeccionando o Equipamento.....	7
7.1 - Como Proceder Quando o Equipamento Chegar Danificado	7
8 - Operação.....	7
8.1 - Temperaturas	7
8.2 - Ligando o Equipamento	7
8.3 - Operando o Equipamento	8
8.3.1 - Operando com MT-512E	8
8.4 - Desligando o Equipamento.....	9
9 - Recomendações Gerais	9
10 - Conservação do Equipamento.....	10
10.1 - Limpando o Condensador	10
10.2 - Limpando o Equipamento	10
10.3 - Conservação do Aço Inoxidável.....	10
10.4 - Manchas de Alimentos ou Resíduos Endurecidos.....	10
11 - Solução de Problemas	11
12 - Pedido de Peças e Informações Técnicas.....	12
13 - Peças para Reposição.....	12
14 - Diagrama Elétrico.....	14
15 - Diagramas de Instalações.....	15
16 - Embalagem do produto.....	18
17 - Termo de Garantia.....	19

Agradecimentos

Prezado cliente,

Obrigado pela sua preferência por equipamentos Macom. Ressaltamos que estamos a sua disposição para quaisquer esclarecimentos e o contato com você é muito importante para nós.

A Macom é reconhecida nacional e internacionalmente como a melhor fabricante de equipamentos e sistemas para cozinhas profissionais da América Latina.

Desde a sua fundação, em 1972, a empresa valoriza acima de tudo a qualidade de seus produtos. Sua trajetória sempre foi marcada por uma permanente evolução técnica, pelo desenvolvimento de produtos inovadores e por manter um relacionamento próximo e duradouro com clientes, parceiros e funcionários.

A Macom mantém seus alicerces fieis aos seus valores: Integridade, Experiência e Inovação. Foca o futuro preparando-se para atender às novas necessidades de seus clientes: ampliando o parque industrial, renovando a marca e lançando novos produtos. Empresa do grupo Hoshizaki desde 19 de julho de 2013.

- **Presente em todo o Brasil**
- **+ de 8 mil clientes**
- **+ de 30 anos de fornecimento para um mesmo cliente**
- **+ de 400 mil produtos fabricados**

Você agora faz parte de nossa história.

ATENÇÃO!

A EXECUÇÃO INCORRETA DA INSTALAÇÃO, AJUSTES, ALTERAÇÕES OU MANUTENÇÃO PODEM CAUSAR DANOS PESSOAIS, LESÕES OU MORTE. LEIA ATENCIOSAMENTE AS INSTRUÇÕES DESTE MANUAL ANTES DE INSTALAR, OPERAR OU EXECUTAR QUALQUER INTERVENÇÃO NO EQUIPAMENTO.

PARA SUA SEGURANÇA, NÃO ARMAZENE OU USE GASOLINA, SOLVENTE OU QUALQUER OUTRO PRODUTO INFLAMÁVEL PRÓXIMO A ESTES OU OUTROS EQUIPAMENTOS.

A INSTALAÇÃO FEITA POR EMPRESAS OU PESSOAL TÉCNICO NÃO AUTORIZADO E NÃO QUALIFICADO CANCELA A GARANTIA DOS EQUIPAMENTOS.

1 - Tabela de Modelos dos Equipamentos

Dados Técnicos			
Nome Comercial	Cabeçote Refrigerado Comercial		
Modelo	CAB-2A	CAB3-A	CAB-4A
Dimensão sem Prolongador dos pés (CxPxA)	1380x420x440mm	1880x420x440mm	2380x420x440mm
Quantidade de GN's (GN 1/6-100)	5	8	11
Potência	307 W		
Corrente	2 A		
Tensão	220V 60Hz (~1)		
Fluído Refrigerante (Gás)	R134a		
Carga de Fluído	240g	250g	250g
Temperatura	-4°C à +5°C		
Grau de Proteção IP	IP 22		
Classe Climática	4		
Temperatura Ambiente Máxima	30°C		

Você também poderá identificar seu equipamento através da capa deste manual.

Para maiores informações, consulte nosso site: www.acosmacom.com.br

2 - Informações de Segurança

Antes de utilizar o equipamento pela primeira vez, leia e entenda as informações deste manual relacionadas ao funcionamento, utilização e manutenção do produto adquirido e realize os procedimentos conforme as orientações descritas.

O aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que, se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre o uso do equipamento por uma pessoa responsável pela sua segurança.



Perigo!

Risco de morte por choque elétrico!

O equipamento não está desligado da rede depois que o botão liga/desliga do controlador tenha sido acionado.

Caso seja necessário realizar manutenção, reparos ou trabalhos de limpeza específicos, o equipamento deverá ser desligado da rede elétrica.

O equipamento sempre deve ser instalado por pessoal técnico autorizado e homologado pela **Aços Macom**.

Todos os pontos elétricos, hidráulicos e de esgoto devem estar em conformidade com as normas vigentes no país.

Usar somente peças de reposição originais.

Nunca limpe o equipamento com um jato de água direto ou de alta pressão.

O não cumprimento destas orientações pode afetar a segurança do equipamento, bem como comprometer seu desempenho e acarretar na perda da garantia por parte do fabricante.



Advertência

Os equipamentos de refrigeração Macom, utilizam em seu circuito de refrigeração o fluido refrigerante R134a. Poderá verificar o tipo de fluido refrigerante através da etiqueta de identificação do equipamento. Embora seja considerado fluido de baixa toxicidade, o R134a não deve ser inalado. Em caso de vazamentos, providencie ampla ventilação do local instalado e entre em contato com pessoal técnico qualificado. Fluido não inflamável.

Para maiores informações sobre os fluidos refrigerantes poderá consultar o suporte técnico Macom pelo telefone +55-11-2085-7000 ou pelo site: www.acosmacom.com.br/contato



Cuidado

Riscos biológicos, tais como mofo, micróbios e vírus

Mantenha todas as rotinas de limpeza diárias, bem como a correta estocagem dos produtos conforme as normas sanitárias vigentes.

3 - Avisos e Definições

3.1 - Operação, Instalação e Pessoal Técnico

As informações sobre a operação, instalação e assistência técnica deste equipamento podem ser esclarecidas pelo pessoal técnico autorizado MACOM. Para localizar o representante mais próximo de sua região, entre em contato com o Suporte Técnico pelo telefone (55) 11 2085-7000 ou pelo site: www.acosmacom.com.br/servicos

As execuções da rede de alimentação elétrica dos equipamentos, bem com os pontos hidráulicos e de esgoto, devem ser feitos por pessoal de instalação qualificado.

Nenhuma instalação ou serviço deve ser realizado até que o técnico tenha lido cuidadosamente este manual de instruções. Da mesma forma, o proprietário /gestor não deve operar o equipamento até que o instalador o tenha instruído sobre o seu funcionamento adequado. Falha em instalar, operar e manter o equipamento em acordo com este manual vai afetar negativamente a segurança, desempenho, vida útil dos componentes e cobertura de garantia, além de poder resultar em danos físicos e acidentes. A instalação adequada é de responsabilidade do instalador. Falha do produto ou danos materiais devido à instalação inadequada não são cobertos pela garantia.

4 - Definições

4.1 - Operadores

Profissionais qualificados para operar o equipamento, que tenham lido cuidadosamente as informações deste manual, recebido treinamento devido e estejam familiarizados com as funções ou tenham experiência anterior com o equipamento ao qual este manual se refere.

4.2 - Pessoal Técnico Autorizado

Deve estar familiarizado com o equipamento Macom e ter sido homologado (autorizado) por Aços Macom Indústria e Comércio Ltda. Todo pessoal técnico autorizado deve possuir o conjunto completo de manuais e devem possuir um estoque mínimo de componentes.

4.3 - Pessoal de Instalação Qualificado

Pessoas, empresas ou corporações que, diretamente ou através de representantes, sejam responsáveis pela execução de redes de gás, hidráulica, esgoto e eletricidade. Devem possuir experiência neste tipo de serviço, conhecimento das normas técnicas locais e familiaridade com os cuidados requeridos pelo equipamento.

Coloquem em lugar visível as instruções a serem seguidas caso haja alguma anomalia no funcionamento do equipamento ou no ambiente em que se encontra.

Este equipamento deve ser conectado aos pontos de eletricidade conforme as normas técnicas vigentes no país.

Para uso futuro, mantenha este manual em lugar seguro. Cópias adicionais poderão ser obtidas com o credenciado Macom mais próximo ou pelo site: www.acosmacom.com.br/manual-do-usuario/

5 - Conhecendo seu Equipamento

Os modelos de Cabeçotes Refrigerados Comercial foram desenvolvidos para expor e conservar a temperatura dos alimentos, durante o período de serviço de distribuição. A série foi dimensionada para receber recipientes com equivalência a GN 1/3-150 (não inclusos).

O ciclo de resfriamento é obtido através de um sistemas de refrigeração independente, com unidade incorporado ao equipamento.

O equipamento foi desenvolvido para ser apoiado em tampos ou com apoio de mãos-francesas. Ele é fornecido com prolongador para os pés com altura de 210mm e pode ser fornecido em conjunto com Proteção Superior em vidro reto.

Sua construção consiste em uma chapa robusta que permite a acomodação do recipiente e uma perfeita higienização. O resfriamento dessa chapa é conseguido através de serpentina, localizada nas laterais internas, que é alimentada por um compressor, localizado ao lado do equipamento, que permite uma distribuição uniforme da temperatura por toda a superfície exposta.

Podemos localizar na cabine lateral, um controlador digital de temperatura, que é responsável pelo gerenciamento do processo e controle de refrigeração. Além disso, todos os componentes elétricos, tais como chicotes elétricos e sensores de temperatura também estão nesta cabine lateral. Isso facilita o acesso e realização de manutenções.

O isolamento térmico perimetral dessa pista é feito por espuma de poliuretano expandido, permitindo uma baixa condução térmica em suas adjacências.

6 - Conhecendo o Sistema de Refrigeração

Basicamente, todo sistema de refrigeração baseia-se no princípio da troca de calor. O compressor é responsável pela queda de pressão e temperatura do cabeçote, fazendo com que por meio de transmissão ocorra à troca de calor entre os recipientes e a superfície da pista. Todo calor absorvido na superfície da pista é transportado, através do fluido refrigerante (gás), até a cabine lateral onde é rejeitado ao ambiente externo por meio do condensador (peça semelhante a um radiador de automóvel) com auxílio de ventiladores que circulam o ar ambiente através de suas aletas (chapas finas de alumínio que ajudam a aumentar a troca de calor).

A circulação de ar através do condensador não deve ser impedida de modo algum. Deve-se respeitar um vão mínimo entre a traseira do equipamento ou a lateral da cabine e a parede de 100mm. Além disso, poeira, sujeiras, papéis, plásticos e outros materiais, podem ser puxados pelo ventilador obstruindo a passagem de ar através das aletas. Evite deixar tais materiais soltos próximo ao equipamento e mantenha uma boa rotina de limpeza do condensador.

A limpeza do condensador deverá ser realizada por pessoal técnico autorizado e é de responsabilidade do cliente.

Quaisquer danos gerados por falta de manutenção preventiva, não serão cobertos pela garantia.



Cuidado

Risco de ferimentos cortantes e queimaduras

As aletas do condensador são extremamente cortantes. Não toque nem remova algum material das aletas sem as devidas proteções para as mãos.

O compressor, condensador e as tubulações de cobre próximas, encontram-se em temperaturas elevadas mesmo após desligar o equipamento. Evite contato direto com tais componentes a fim de evitar queimaduras.

Não toque na hélice dos ventiladores com as mesmas em movimento. Retire o equipamento da tomada antes de qualquer tipo de procedimento de manutenção.

7 - Recebendo e Inspeccionando o Equipamento

Examine o equipamento ao recebê-lo. O mesmo foi cuidadosamente embalado e inspeccionado por pessoas qualificadas e bem treinadas antes de sair da fábrica.

7.1 - Como Proceder Quando o Equipamento Chegar Danificado

Reclame imediatamente ao agente de transporte e à Macom, independente da extensão dos danos.

Registre no CONHECIMENTO DE EMBARQUE ou no VERSO DA FATURA o dano verificado e providencie que seja assinado pelo entregador.

Se os danos não forem observados até o equipamento ser desembalado, faça uma reclamação por danos não aparentes. Isto deve ser efetuado dentro de 15 dias após a data da entrega (guarde a embalagem para inspeção posterior).

A Aços Macom Ind. e Com. Ltda. não assume qualquer responsabilidade por danos ocorridos durante o transporte.

8 - Operação

8.1 - Temperaturas

De acordo com o CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - Divisão de Produtos Relacionados à Saúde, Portaria CVS 5, de 9 de abril de 2013 (DOE de 19/04/2013- nº 73 - Poder Executivo - Seção 1 - pág. 32-35) Art. 45: os alimentos preparados devem ser conservados sob refrigeração a temperaturas inferiores a cinco graus Celsius (5°C), ou congelados a temperatura igual ou inferior a dezoito graus Celsius negativos (-18°C).

Os Cabeçotes Refrigerados não são indicados para realização de resfriamento rápido. Mas foram desenvolvidos de forma a manter as temperaturas de conservação adequadas no centro geométrico dos alimentos, desde que estejam em volumes que permitam tal resfriamento, durante um período de exposição inferior a 4 horas e num ambiente com temperatura inferior a 30°C. Recomenda-se que o cabeçote seja carregado com alimentos já na temperatura de conservação (2°C aproximadamente).

8.2 - Ligando o Equipamento

Depois de concluída a instalação, basta plugar o equipamento na tomada. Ao ligar o cabeçote, o display digital piscará para efetuar testes nos leds de indicação e logo indicará a temperatura da pista. Após cerca de 1 minuto, o equipamento iniciará o ciclo de refrigeração. Recomendamos aguardar que o equipamento realize pelo menos dois ciclos de refrigeração antes de carrega-lo com alimentos.

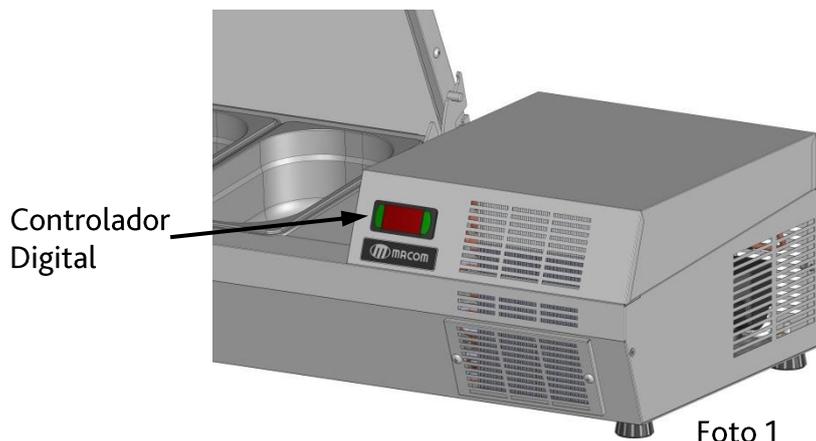


Foto 1

8.3 – Operando o Equipamento

Como padrão de fábrica o cabeçote vem configurado com a temperatura de desarme do compressor em 1°C e de rearme quando a superfície acusar uma elevação de 2°C (diferencial). Dessa forma, o controlador digital ligará o compressor quando a superfície atingir 3°C, assim o ciclo se repetirá indefinidamente desligando em 1°C e religando em 3°C. Isso faz com que o conjunto compressor/motor seja poupado durante os intervalos.

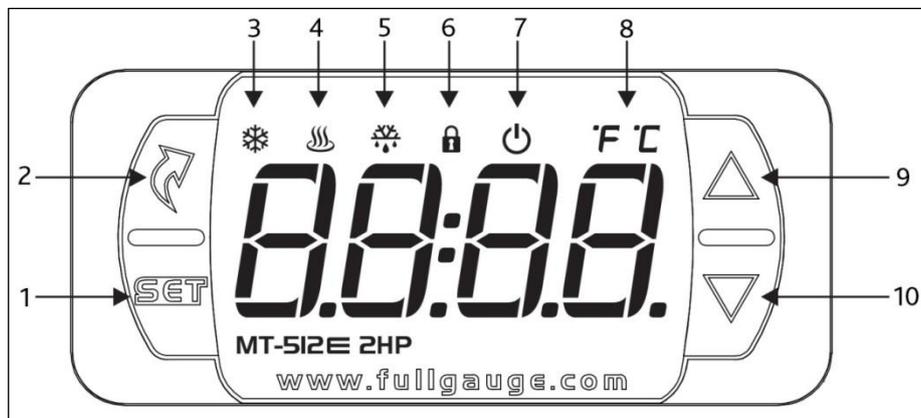
Temperatura de desarme: 1°C

Temperatura de rearme: 3°C

Diferencial: 2°C

8.3.1 - Operando com MT-512E

O controlador digital do refrigerador possui o seguinte layout:



- 1- Tecla Set
- 2- Tecla de Menu Facilitado
- 3- Led de indicação de Refrigeração
- 4- Led de indicação de Aquecimento
- 5- Led de indicação de Degelo
- 6- Led de indicação de Bloqueio de Funções
- 7- Led de indicação de Desligamento de funções de controle
- 8- Led de indicação da Unidade de temperatura
- 9- Tecla Aumenta
- 10- Tecla Diminui

Ao ligar o cabeçote o display digital indicará a temperatura interna da pista. O indicador ❄️, quando aceso, indica que o compressor iniciou o seu ciclo de refrigeração.

Para alterar a temperatura, basta pressionar a tecla  por 2 segundos até aparecer à mensagem [SET]. Ao soltar a tecla aparecerá a temperatura de controle ajustada.

Utilize as teclas  ou  para modificar o valor, e quando finalizar, pressione  para gravar a temperatura desejada.

8.4 - Desligando o Equipamento

Para desligar o equipamento, basta desconectar o equipamento da tomada.

9 - Recomendações Gerais

1. Mantenha a frente do painel perfurado livre e desimpedida para que haja uma ventilação adequada para o condensador;
2. Mantenha alimentos, líquidos ou sólidos sempre em recipientes gastronorm;
3. O APARELHO DEVE SER ATERRADO: O equipamento está montado com um plugue de três pinos conforme padrão brasileiro para reduzir o risco de choques elétricos. A rede elétrica deve ser fornecida conforme os padrões vigentes do país (NBR5410). Não é permitida a retirada do pino de aterramento ou uso de adaptadores sem o pino de aterramento. A falta de aterramento adequado na rede elétrica pode resultar em morte ou ferimentos graves;
4. Para reduzir o risco de choque elétrico, não toque no interruptor de controle ou plugue com as mãos úmidas. Verifique se o interruptor de controle está na posição "DESLIGADO" antes de conectar ou desligar o equipamento da rede elétrica;
5. Não utilize um aparelho com um cabo de alimentação danificado. O cabo de alimentação não deve ser alterado, esmagado, tencionado ou emaranhado. Tais ações poderiam resultar em choque elétrico ou danos ao equipamento. Caso encontre o cabo de alimentação nestas condições, contate o pessoal técnico autorizado para substituição do mesmo. Para desligar o aparelho da tomada, certifique-se de puxar o plugue, não o cabo;
6. Não faça quaisquer alterações no aparelho. As alterações podem resultar em choque elétrico, lesão, incêndios ou danos ao equipamento;
7. O aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com reduzida capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que, se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre o uso do equipamento por uma pessoa responsável pela sua segurança;
8. As crianças devem ser devidamente supervisionadas em torno do aparelho, para assegurar que elas não estão brincando com o aparelho;
9. Não use spray combustível ou coloque substâncias voláteis ou inflamáveis perto do equipamento. Eles podem pegar fogo;
10. Mantenha a área em volta do aparelho limpa. Sujeira, poeira ou insetos no aparelho pode causar danos pessoais, perda rendimento e danos ao equipamento;
11. Não utilize o equipamento para outros fins que não sejam a que se destina o mesmo;
12. Nunca use um jato de água direto para limpar o equipamento, especialmente em sua cabine. Isso poderá causar acidentes e sérios danos ao sistema elétrico.

10 - Conservação do Equipamento

10.1 - Limpando o Condensador

A limpeza do condensador proporciona o bom funcionamento do equipamento. Para isso, é necessário em primeiro lugar desconectá-lo da tomada elétrica, e proceder à limpeza com um pincel. Muito cuidado com as aletas, pois são feitas em alumínio e extremamente finas e delicadas, fáceis de amassar. A limpeza resume-se apenas em tirar a poeira acumulada entre essas aletas. A poeira acaba funcionando como isolante impedindo a troca efetiva do calor com o meio ambiente, diminuindo a eficiência do equipamento. Caso haja vestígios de gordura impregnados no condensador, deverá providenciar a lavagem do mesmo. A lavagem do condensador só deverá ser realizada por pessoal técnico autorizado, pois se não realizada corretamente, pode comprometer todo sistema elétrico e até o próprio funcionamento do compressor do equipamento.

10.2 - Limpando o Equipamento

Para limpeza externa e interna, recomenda-se o uso de uma esponja macia e detergente adequado. Para a retirada do detergente não se deve usar água em excesso, com o risco de deteriorar componentes elétricos, principalmente na área do painel e cabine elétrica, onde se localizam componentes como o compressor, o motor do ventilador, etc.

Não é recomendado o uso de palha de aço ou qualquer tipo de abrasivo para limpeza do equipamento.

Nunca use objetos pontiagudos para efetuar a limpeza do equipamento ou para retirar excesso de gelo nas paredes. Desligue o equipamento e espere o gelo derreter.

Todo excesso de água no cabeçote refrigerado deverá ser retirado. A água, em estado sólido, funciona como isolante térmico e pode prejudicar o funcionamento do equipamento.

10.3 - Conservação do Aço Inoxidável

O aço inoxidável não sofre corrosão agressiva do oxigênio do ar. Sua resistência se constitui em uma capa molecular de óxido que se forma sobre a superfície, protegendo o aço da corrosão. Entretanto, há substâncias que modificam e obstruem esta capa, impedindo a formação de uma nova camada protetora, resultando num processo de corrosão. É necessário, portanto, utilizar produtos de limpeza adequados. Evite produtos a base de cloro.

Antes de utilizar qualquer produto de limpeza, seja para a limpeza do aço inoxidável ou para limpeza do piso ou de áreas próximas ao equipamento, informe-se com o fornecedor sobre as características de cada produto utilizado. Não use produtos a base de cloro.

Ao deixar o equipamento sem uso por algum tempo, realize a limpeza das superfícies externas. Após secar, proteja com uma película de vaselina líquida. Produtos para esta finalidade são facilmente encontrados no comércio.

10.4 - Manchas de Alimentos ou Resíduos Endurecidos

Lave com água quente. Se os resíduos estão fortemente aderidos e endurecidos, utilize uma solução de detergente neutro e use eventualmente uma espátula de madeira ou plástico.

11 – Solução de Problemas

Defeito	Possível Causa	Solução
Equipamento não liga;	<ol style="list-style-type: none"> 1. O equipamento não está conectado na tomada; 2. Não há energia na tomada. 3. Disjuntor do equipamento desligado; 4. Mau contato nos cabos de alimentação do controlador; 5. Controlador queimado; 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conecte o plugue do equipamento na tomada; 2. Contate o serviço de manutenção para verificar os disjuntores do quadro de distribuição elétrica; 3. Contate o pessoal técnico autorizado para verificar se o disjuntor do equipamento não está desligado; 4. Contate pessoal técnico autorizado; 5. Contate pessoal técnico autorizado;
Equipamento não abaixa a temperatura;	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sujeira no condensador; 2. Temperatura ambiente muito alta; 3. Falta de ventilação no condensador; 4. Mau contato na fiação elétrica do controlador ou compressor; 5. Queima do conjunto de partida do compressor; 6. Vazamento de fluido refrigerante; 7. Compressor danificado; 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Contate serviço de manutenção para verificar se não há sujeira no condensador e providencie a limpeza; 2. Verifique se a temperatura ambiente não está fora dos padrões de trabalho do equipamento (até 40°C no máximo); 3. Verifique se não há algum objeto preso nas hélices dos ventiladores; 4. Contate pessoal técnico autorizado para verificar o chicote elétrico; 5. Contate pessoal técnico autorizado para verificar os componentes elétricos; 6. Contate pessoal técnico autorizado para verificar as pressões de trabalho do equipamento; 7. Contate pessoal técnico autorizado para realizar os testes no compressor;

CASO O PROBLEMA NÃO SEJA SANADO POR ESTAS SOLUÇÕES, ACIONAR O PESSOAL TÉCNICO AUTORIZADO PARA INSPEÇÃO, TESTE E REPARO DO EQUIPAMENTO.

Constatada pela equipe técnica autorizada a necessidade de troca de algum componente do equipamento, deverá identificar e consultar o código da peça em “Peças para Reposição”.

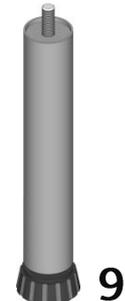
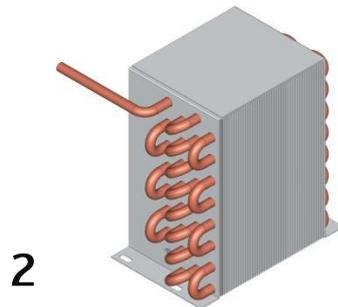
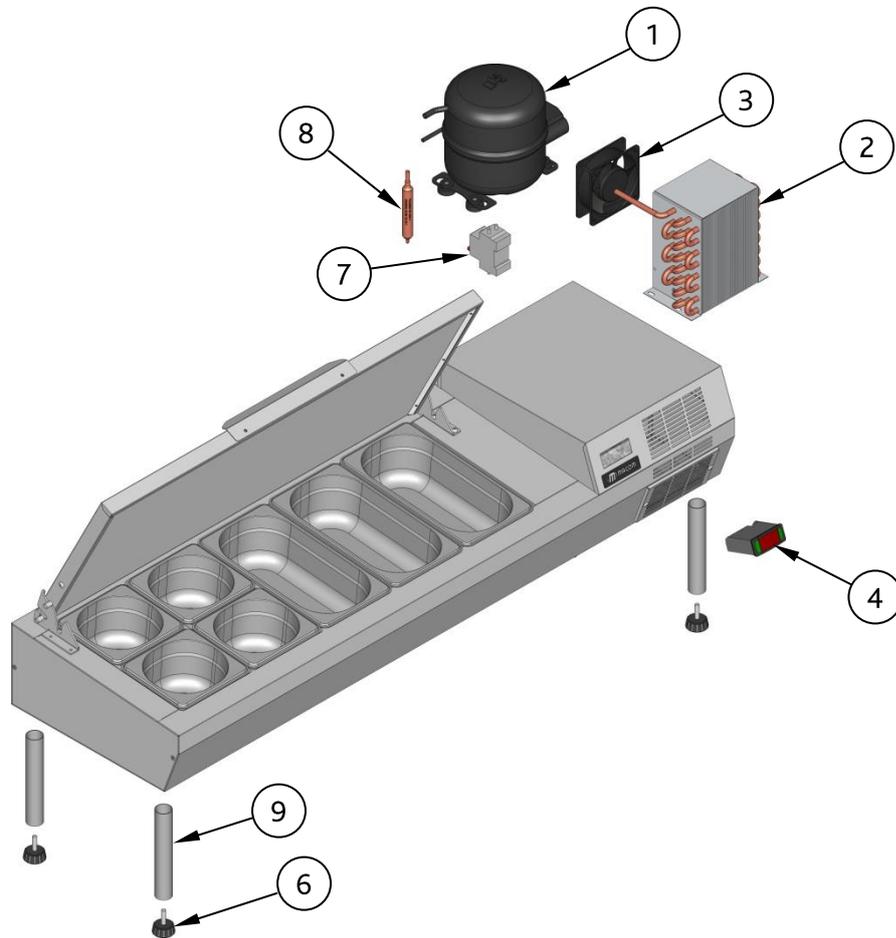
12 - Pedido de Peças e Informações Técnicas

Pedidos de peças devem ser feitos ao seu representante Macom. Poderá consultar a lista dos representantes através do site: www.acosmacom.com.br/servicos. Para realizar o pedido ou obter as informações necessárias poderá entrar em contato com nosso **Suporte Técnico** também pelo telefone 55 11 2085-7000. Para agilizar o seu pedido, as seguintes informações são necessárias:

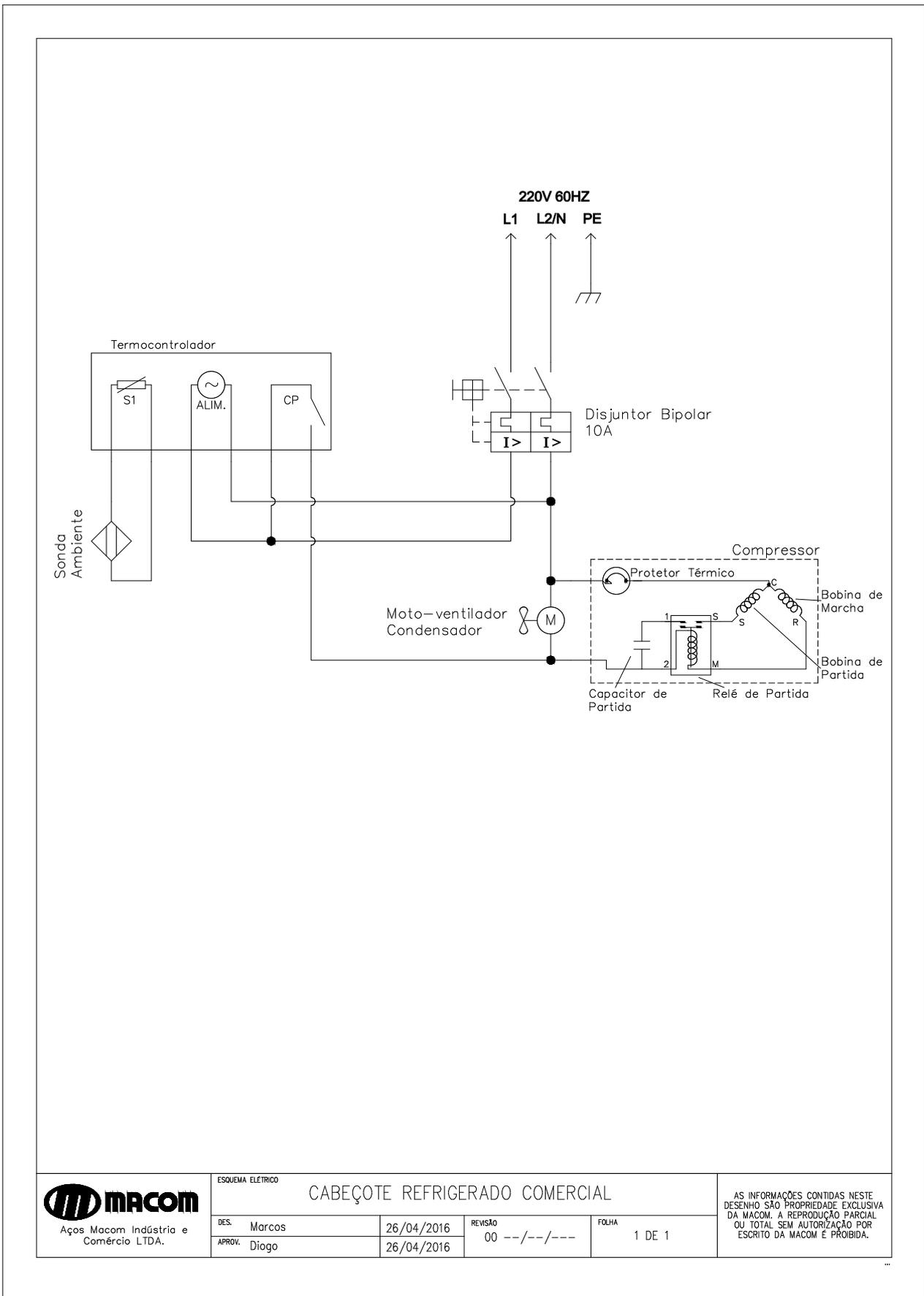
- Modelo do equipamento;
- Quantidade;
- N° de série;
- Código da peça;
- Natureza do problema;
- Demais informações que possam nos ajudar na solução de seu problema;

13 - Peças para Reposição

ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	APLICAÇÃO
1	RFCE0315	COMPRESSOR TECUMSEH TP1413YS (TP103RS315FB64SG) 220V/60HZ-1 PH	CAB
2	MECD0007	CONDENSADOR AR S/COIFA 145x205x120mm REF 13	CAB
3	MEVE0036	MICROVENTILADOR AXIAL COM ROLAMENTO 120x120x38mm 110/220V/60Hz	CAB
4	METS0107	CONTROLADOR DIG. COM DEGELO FULL GAUGE MT512E 2HP 115/230V/50-60HZ	CAB
5	MECB0499	CABO DE ALIMENTACAO 10A FLEXIVEL PP 750V PVC PRETO 3X1,50mmX2500mm	CAB
6	BOPE0010	PÉ BORR. COD.PR-4020-PARAF. M8x30mm PELIM	CAB
7	MEDS0022	DISJUNTOR BIPOLAR SD-62 C10 440V CURVA C 3KA STECK	CAB
8	RFFS0019	FILTRO SECADOR CU 18G 3/8"X1/4"	CAB
9	-	PÉ PARA ELEVAR CABEÇOTE – 210mm	CAB



14 – Diagrama Elétrico



ESQUEMA ELÉTRICO

CABEÇOTE REFRIGERADO COMERCIAL

DES. Marcos
APROV. Diogo

26/04/2016
26/04/2016

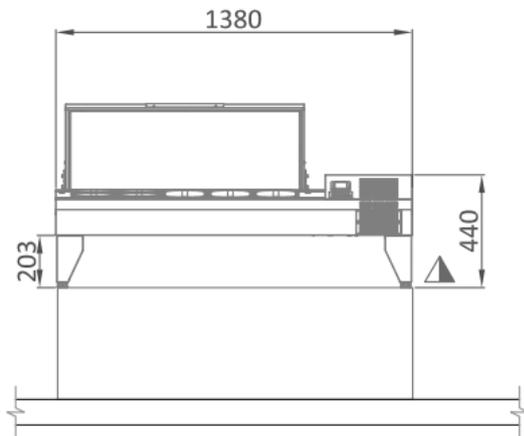
REVISÃO 00 --/--/---

FOLHA 1 DE 1

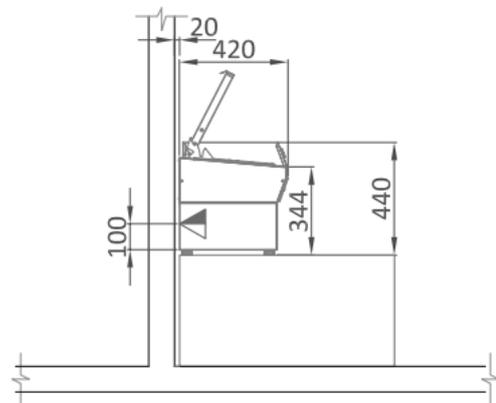
AS INFORMAÇÕES CONTIDAS NESTE DESENHO SÃO PROPRIEDADE EXCLUSIVA DA MACOM. A REPRODUÇÃO PARCIAL OU TOTAL SEM AUTORIZAÇÃO POR ESCRITO DA MACOM É PROIBIDA.

15 - Diagramas de Instalações

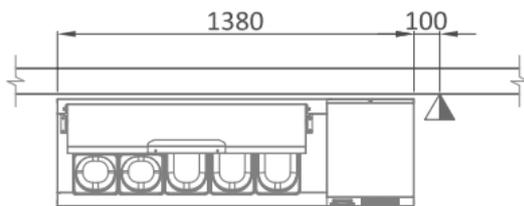
CAB-2A



VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL



VISTA SUPERIOR

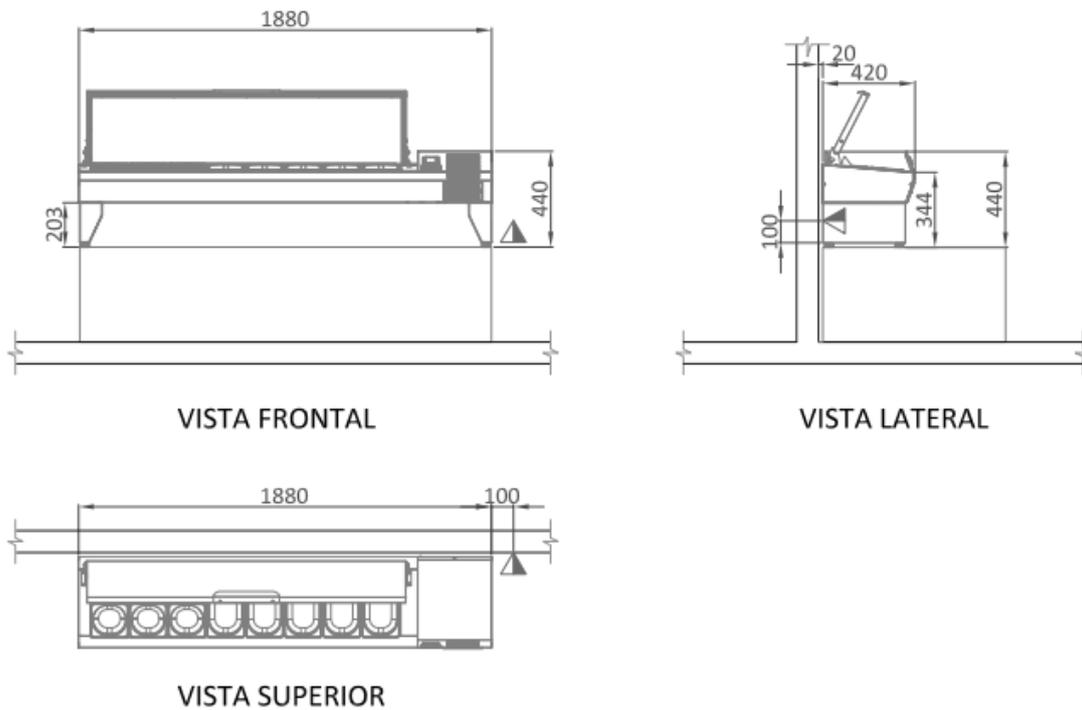


- Ponto Elétrico na parede 220V - 60Hz. Padrão de tomada deve estar de acordo com a NBR14163/02 - a 100mm a partir da base do equipamento.

ATENÇÃO

- Toda instalação deve obedecer as Normas da ABNT;
- A tomada deve estar dimensionada de acordo com a potência do equipamento;
- As tomadas "não" são fornecidas pela Macom;
- Medidas em milímetros;
- Desenho sem escala;
- Posição dos pontos sugeridos pelo fabricante.

CAB-3A

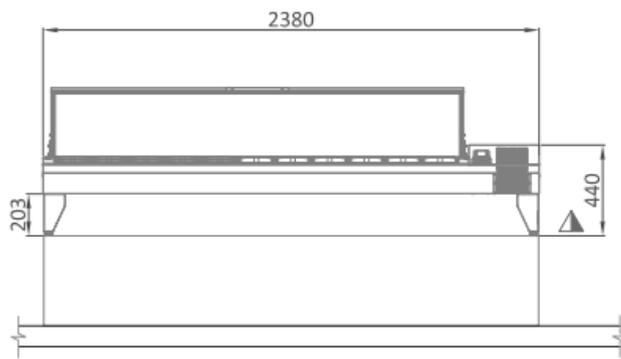


- Ponto Elétrico na parede 220V - 60Hz. Padrão de tomada deve estar de acordo com a NBR14163/02 - a 100mm a partir da base do equipamento.

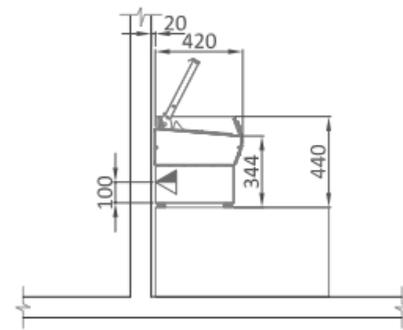
ATENÇÃO

- Toda instalação deve obedecer as Normas da ABNT;
- A tomada deve estar dimensionada de acordo com a potência do equipamento;
- As tomadas "não" são fornecidas pela Macom;
- Medidas em milímetros;
- Desenho sem escala;
- Posição dos pontos sugeridos pelo fabricante.

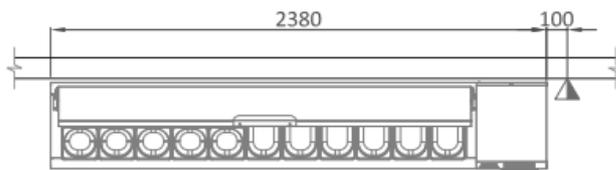
CAB-4A



VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL



VISTA SUPERIOR

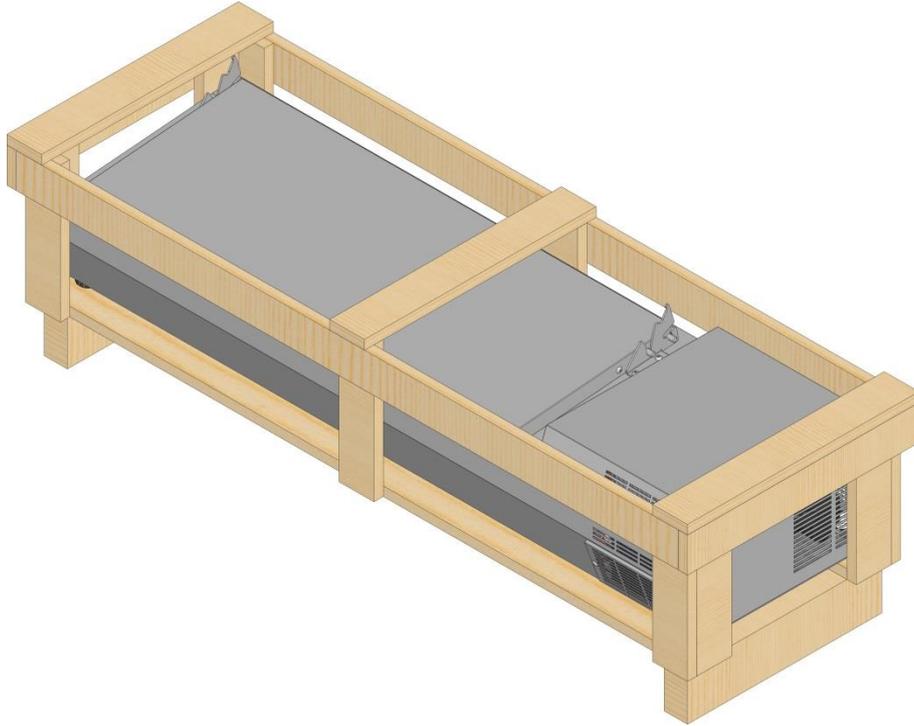


- Ponto Elétrico na parede 220V - 60Hz. Padrão de tomada deve estar de acordo com a NBR14163/02 - a 100mm a partir da base do equipamento.

ATENÇÃO

- Toda instalação deve obedecer as Normas da ABNT;
- A tomada deve estar dimensionada de acordo com a potência do equipamento;
- As tomadas "não" são fornecidas pela Macom;
- Medidas em milímetros;
- Desenho sem escala;
- Posição dos pontos sugeridos pelo fabricante.

16 - Embalagem do produto



Os equipamentos são embalados em caixa de madeira

17 - Termo de Garantia

Todos os produtos fabricados por AÇOS MACOM INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA. são testados e garantidos, através da sua fábrica e de representantes autorizados.

A GARANTIA tem a duração de um ano, e inicia-se a partir da data de emissão da Nota Fiscal, nos termos da lei 8078 de 11 de setembro de 1990.

O serviço de Assistência Técnica coberto por GARANTIA, será prestado pela Macom ou por seus representantes autorizados, de segunda a sexta-feira, das 8 às 17 horas.

As despesas com viagem, transporte, estadia e alimentação dos técnicos, serão arcadas pelo cliente que estiver situado fora da Grande São Paulo, ou fora da área de atuação das empresas credenciadas.

Esta garantia não cobre mau funcionamento causado por:

- Baixa pressão de água;
- Oscilação e interrupção de energia elétrica;
- Falta de pressão ou vazão de gás;
- Falta de limpeza e higiene que possa causar curto-circuito elétrico;
- Uso inadequado dos equipamentos;
- Agressões das partes elétricas ou eletrônicas por agentes de limpeza como detergentes e água, uso de soluções cáusticas;
- Descalibragem por operação incorreta.

Não são cobertos por garantia:

- a) Componentes que tem vida útil aleatória, tais como: (Lâmpadas, fusíveis, correias, vidros, espelhos, etc.);
- b) Componentes elétricos sujeitos a curto-circuito;
- c) Inversão de fase em equipamentos que tenham motores com sentido de rotação intertravado com chave fim de curso;
- d) Regulagem de equipamentos, os quais durante sua utilização, tenham se desregulado por imperícia no seu uso, ou por mudança de parâmetros desejada por seu usuário, tais como (queimadores, termostatos, pressostatos, termômetros e sensores de chama), salvo durante a instalação dos mesmos e respectiva regulagem.

Nos defeitos de fabricação, o componente defeituoso deve ser remetido à fábrica no prazo máximo de dez (10) dias, o que ficará a cargo do cliente ou das empresas credenciadas.

A GARANTIA FICA AUTOMATICAMENTE INVALIDADA QUANDO:

- A instalação dos equipamentos for efetuada por profissionais ou empresas não credenciadas por Aços Macom Indústria e Comercio Ltda.
- Acidentes de transporte, antes de sua utilização, ou por causas naturais, como inundações, incêndios ou outros.
- Por mudança de local, sem acompanhamento de empresa credenciada.
- Quando os equipamentos tiverem recebido maus tratos, ou alterações/modificações não autorizadas pela Fábrica.

A Aços Macom Indústria e Comercio Ltda. não autoriza nenhum profissional ou empresas assumir, em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das aqui explicitadas. A Macom se reserva o direito de alterar as características técnicas e estéticas de seus produtos sem prévio aviso.