

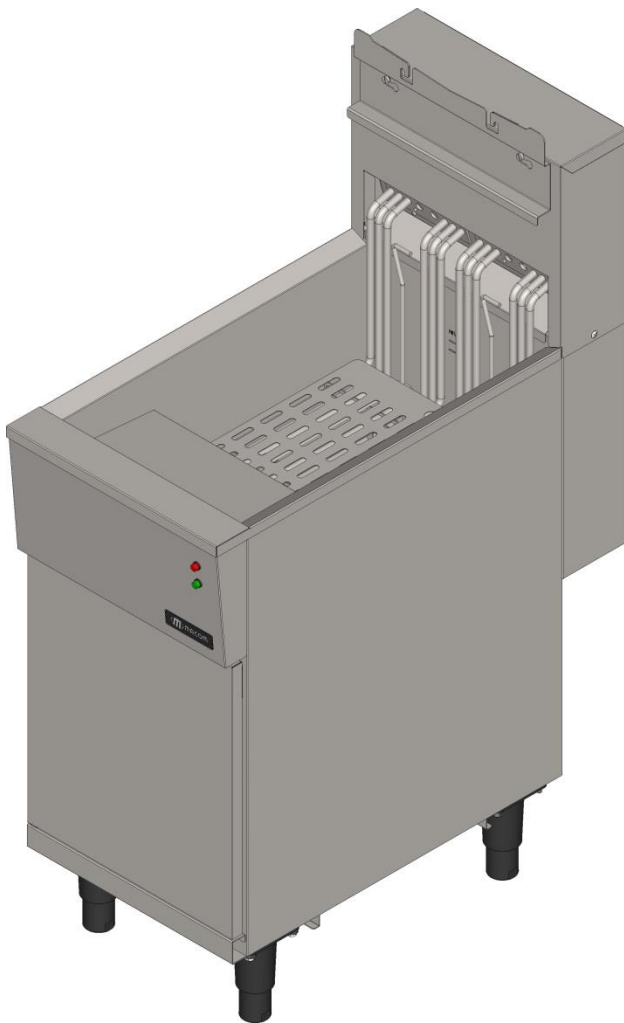


**MACOM**

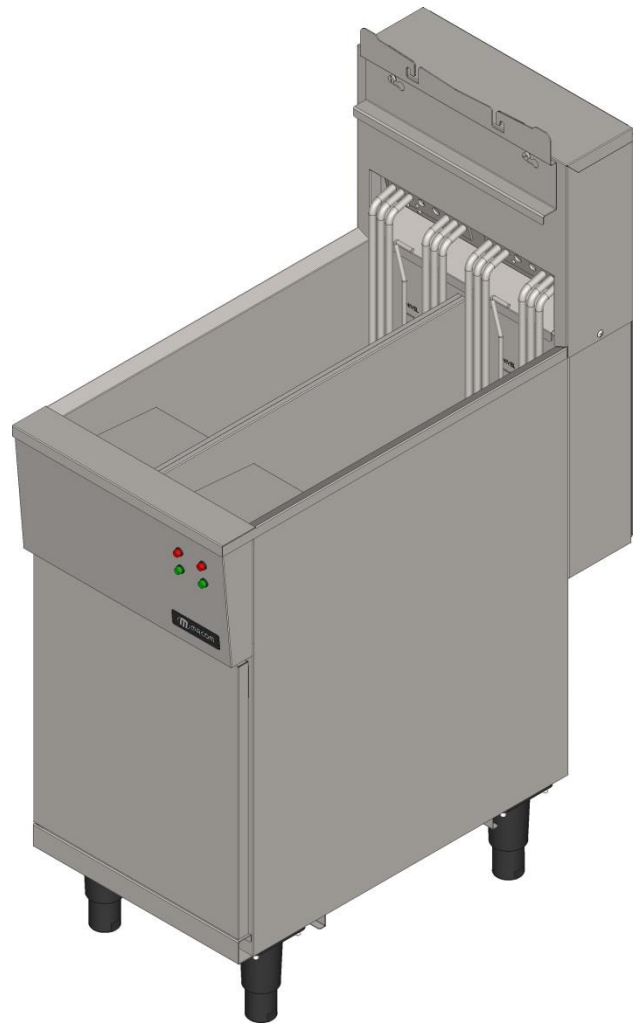
Integridade, experiência e inovação.



## FRITADEIRA ELÉTRICA COMERCIAL



**FTC1-XTC**



**FTC2-XTC**

## Sumário

Agradecimentos .....	2
1 - Tabela de Modelos dos Equipamentos .....	3
2 - Informações de Segurança .....	4
3- Avisos e Definições.....	4
3.1 - Operação, Instalação e Pessoal Técnico .....	4
4 - Definições.....	5
4.1 - Operadores.....	5
4.2 - Pessoal Técnico Autorizado.....	5
4.3 - Pessoal de Instalação Qualificado.....	5
5 - Conhecendo seu Equipamento.....	5
5.1 - Equipamentos com Rodas .....	6
6 - Recebendo e Inspeccionando o Equipamento.....	6
6.1 - Como Proceder Quando o Equipamento Chegar Danificado.....	6
7 - Instalação .....	6
7.1 - Local de Instalação.....	6
7.2 - Procedimentos para Instalação .....	6
8 - Operação.....	7
8.1 - Limpando a Cuba da Fritadeira.....	7
8.2 - Preenchendo a Cuba com Óleo ou Gordura.....	9
8.3 - Ligando o Equipamento.....	9
8.4 - Desligando o Equipamento.....	10
9 - Recomendações Gerais .....	10
10 - Recomendações de higienização .....	11
10.1 - Limpeza Diária.....	11
10.2 - Dreno e Filtragem do Óleo.....	11
11 - Conservação do aço inoxidável.....	12
11.1 - Proteção do Aço Inoxidável.....	12
11.2 - Manchas de Alimentos ou Resíduos Endurecidos.....	12
12 - Pedido de Peças e Informações Técnicas .....	12
13 - Diagrama Elétrico .....	13
14 - Diagramas de Instalações.....	15
15 - Embalagem do Produto .....	17
16 - Termo de Garantia.....	18

## **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. E 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 DESTES MANUAIS 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**

<b>DADOS TÉCNICOS</b>		
<b>Nome comercial</b>	Fritadeira Elétrica Comercial 25 litros	
<b>Modelo</b>	FTC1-XTC	FTC2-XTC
<b>Tensão</b>	220V 60Hz (3~) / 380V 60Hz (3~)	
<b>Potência</b>	16000W	
<b>Corrente</b>	42A (220V) / 24,3A (380V)	
<b>Dimensões (mm) (L x P x A)</b>	400 x 785 x 1160	
<b>Volume da Cuba</b>	25 Litros	12,5 + 12,5 Litros
<b>Temperatura de trabalho</b>	80°C a 190°C	
<b>Grau de Proteção IP</b>	IP 24	

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

**Para maiores informações, consulte nosso site: [www.acosmacom.com.br](http://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. Realize os procedimentos conforme as orientações descritas.



**Perigo!**  
**Risco de morte por choque elétrico!**

O equipamento não está desligado da rede depois que a chave tenha sido acionada.

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 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**

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

Para maiores informações consulte o suporte técnico Macom pelo telefone 11 2085-7000 ou pelo site: [www.acosmacom.com.br/contato](http://www.acosmacom.com.br/contato).

## 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 11 2085-7000 ou pelo site: [www.acosmacom.com.br/servicos](http://www.acosmacom.com.br/servicos).

As execuções da rede de alimentação elétrica dos equipamentos, bem como, 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/](http://www.acosmacom.com.br/manual-do-usuario/)

## **5 - Conhecendo seu Equipamento**

**Estes aparelhos são destinados para ser usados para aplicações comerciais, como por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empresas comerciais como padarias, açougues, etc., mas não para a produção contínua em massa de alimentos.**

**Esse equipamento deve ser utilizado somente com óleo ou gordura vegetal hidrogenada. Nunca, sob nenhuma circunstância utilize água e óleo na cuba.**

As fritadeiras elétricas modelo FTC1 / FTC2, são equipamentos desenvolvidos para efetuar fritura de alimentos por imersão em óleo ou gordura vegetal aquecida, sob temperaturas que variam de 80°C a 190°C.

As fritadeiras são dotadas de zona fria abaixo das resistências, onde são acumulados os sedimentos e partículas resultantes do processo de fritura. Essas partículas não se carbonizam na zona fria, não comprometendo a gordura utilizada e a qualidade final do alimento que está sendo produzido.

O controle de temperatura é feito através do botão de controle, com escala de 80°C a 190°C, localizado no painel frontal do equipamento. A Fritadeira possui um termostato

limite, que atua como dispositivo de segurança do equipamento, desligando o conjunto de aquecimento caso a temperatura ultrapasse as configurações padrões pré-existentes, através de um alarme sonoro de intensidade e sinal contínuo, para chamar a atenção do(s) operador(es) sobre problemas no equipamento.

### **5.1 - Equipamentos com Rodas**

Opcionalmente os equipamentos podem ser fornecidos com rodas. Nesses casos devem ser providenciados meios de contenção adequados para evitar que o equipamento se desprenda da rede elétrica, acessórios ou qualquer dispositivo de engate rápido. Utilize corrente limitadora ou cabos de aço limitadores para conter o equipamento no local determinado.

## **6 - Recebendo e Inspeccionando o Equipamento**

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

### **6.1 - 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.**

## **7 - Instalação**

### **7.1 - Local de Instalação**

O espaço técnico para instalações em geral está localizado de acordo com o tipo de base de apoio e modelo do equipamento, portanto, o local escolhido para a instalação deve seguir as informações especificadas no projeto de layout definitivo ou em segundo caso, o diagrama de instalação do modelo do equipamento quando não existir projeto de layout para a obra. Em qualquer um dos casos, deve-se respeitar um vão de 150mm nas laterais e traseira, de paredes construídas de materiais combustíveis e 0mm para não combustíveis, providenciando no mínimo 600mm na frente do equipamento para serviço e operação. **O equipamento deve ser instalado e usado em local apropriado, que de maneira nenhuma, o óleo ou gordura, possa ter contato com água.**

**NÃO BLOQUEAR A ÁREA EM VOLTA DA BASE OU ABAIXO DO EQUIPAMENTO. A ÁREA DEVE FICAR LIVRE DE PRODUTOS QUÍMICOS.**

### **7.2 - Procedimentos para Instalação**

**CUIDADO:** não conecte o equipamento à rede de eletricidade sem antes completar os passos 1 e 2.

1. Nivele equipamentos com pés, desparafusando as sapatas em aproximadamente 25mm. Regule para que o equipamento fique perfeitamente nivelado, com altura do piso até a superfície de operação conforme as alturas especificadas no diagrama de instalação. Equipamentos com rodízios, não possuem dispositivo de regulagem. O

piso da área ocupada pelo equipamento deve estar nivelado.

2. Antes de conectar o equipamento a rede de alimentação, verifique na etiqueta de dados técnicos se o equipamento condiz com o tipo de tensão da rede elétrica.

A tensão e corrente do equipamento estão impressos na etiqueta de dados técnicos, afixada na parte traseira do produto e na tabela de dados técnicos neste manual. Conecte o equipamento a rede elétrica correspondente, utilizando um plugue adequado ou conectando o equipamento a fiação fixa, incorporando um dispositivo de desligamento que atenda as especificações do equipamento e de acordo com as normas técnicas vigentes. Ao instalar um equipamento elétrico, devem-se seguir as normas técnicas locais do país. No Brasil a rede elétrica deve ser executada em conformidade com as Normas Técnicas da ABNT NBR 5410.

O Terminal de ligação equipotencial (⏚) é uma interligação entre as partes metálicas dos equipamentos. Sua função é limitar as diferenças de potencial entre os sistemas elétricos colocando-os no mesmo potencial, evitando assim que ocorra choque elétrico ao tocar equipamentos diferentes.

Deverá ser parte da instalação, o treinamento inicial de start up para o operador do equipamento. Finalizado o procedimento, o equipamento está pronto para ser utilizado.



**ATENÇÃO**

**UMA INSTALAÇÃO APROPRIADA É ESSENCIAL PARA UMA OPERAÇÃO SEM PROBLEMAS. A INSTALAÇÃO SOMENTE PODERÁ SER EXECUTADA POR PESSOAL TÉCNICO AUTORIZADO. QUALQUER ALTERAÇÃO NO EQUIPAMENTO CANCELA A GARANTIA.**

**NOTA:** O dimensionamento incorreto da rede pode causar estragos, mau funcionamento e danos irreparáveis ao equipamento. No caso da rede elétrica, por exemplo, uma baixa tensão pode afetar o desempenho da rede local.

## 8 - Operação

### 8.1 - Limpando a Cuba da Fritadeira

Ao se iniciar a operação com a fritadeira pela primeira vez, deve-se limpar o recipiente de fritura antes de preenchê-lo com óleo ou gordura, indicado pelas etapas a seguir.

1. Verifique se a válvula de drenagem da cuba está fechada (Fig. A);

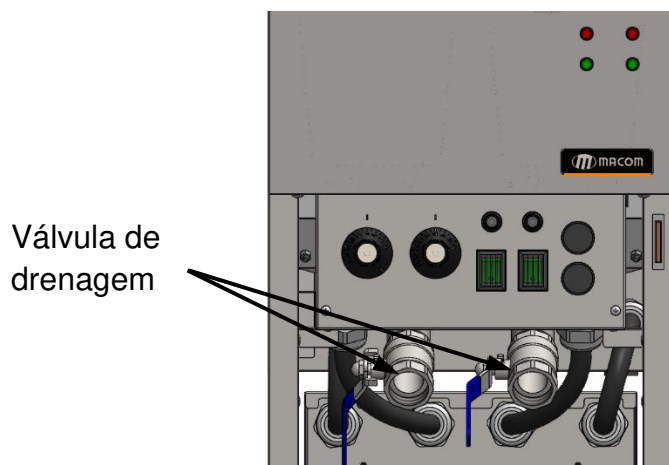


Fig. A



- Coloque água e detergente (desincrustante de gordura) no tacho de fritura, até o nível mínimo de óleo (Fig. B);

**ATENÇÃO: Nunca ligue o equipamento sem algum líquido na cuba.**

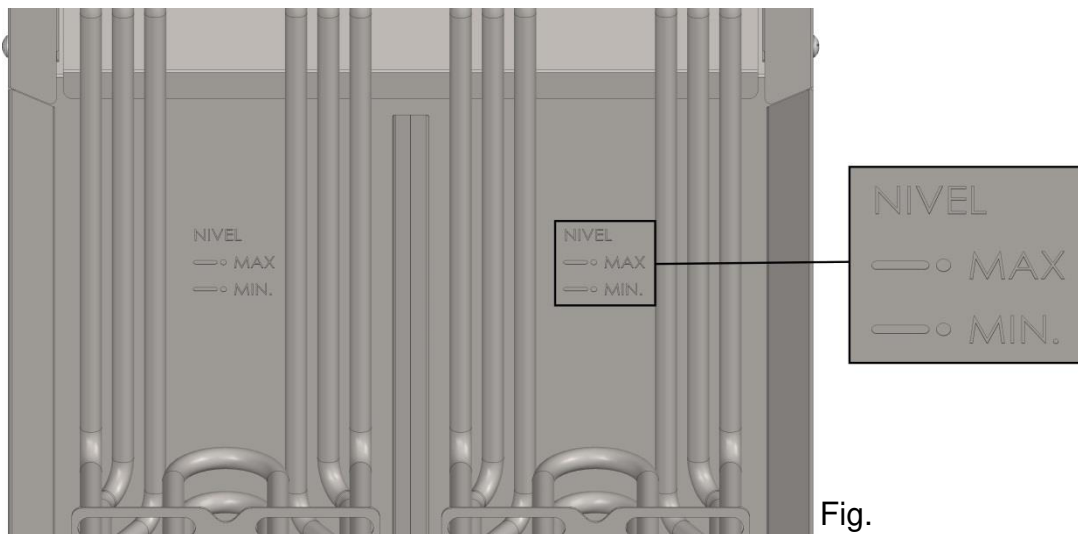


Fig.

- Abra a porta e acione a chave Liga/Desliga, a lâmpada piloto verde irá acender, indicando que o equipamento está ligado e aquecendo. Ajuste o botão do termostato na temperatura de 100°C e deixe por 15 minutos (Fig. C);

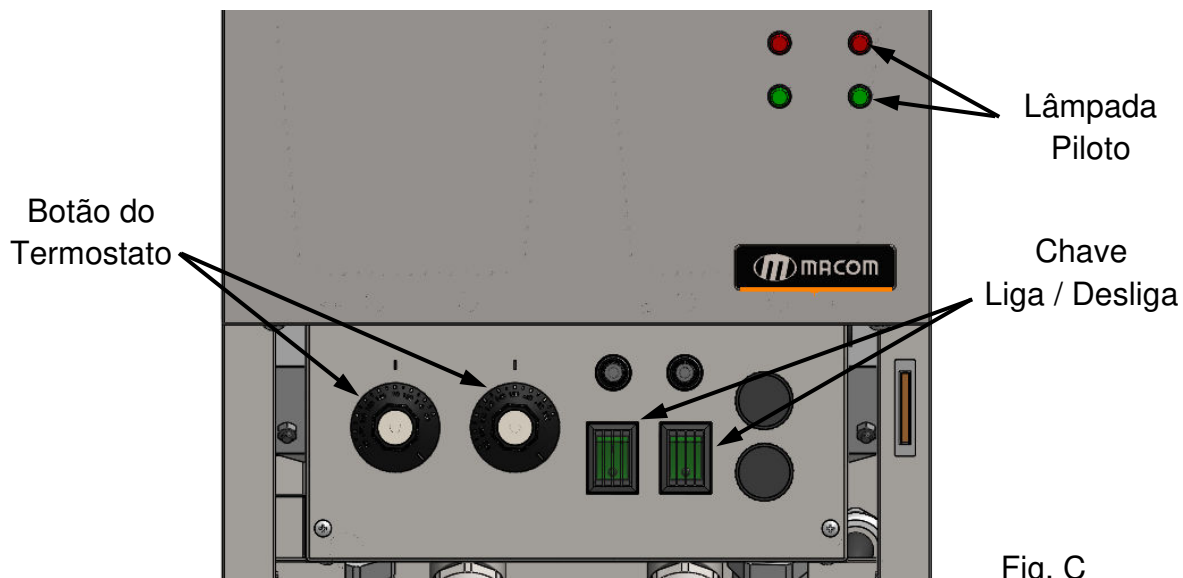


Fig. C

- Desligue o equipamento e deixe a solução esfriar;
- Retire a água e limpe totalmente o recipiente de fritura com auxílio da esponja não abrasiva Scotch Brite;
- Enxágue bem para retirada total do detergente e depois enxugue com um pano. Qualquer vestígio de água deve ser removido do recipiente de fritura, antes de ser preenchido com óleo ou gordura;
- Não utilize mangueiras de água para limpar o equipamento, pois possui componentes elétricos;
- Na parte externa do equipamento, é possível utilizar um pano úmido com detergente ou similar. O uso de produtos abrasivos pode causar riscos e danos permanentes no acabamento do aço inoxidável.

## 8.2 - Preenchendo a Cuba com Óleo ou Gordura

O óleo deverá preencher todos os espaços do fundo da fritadeira, para que não ocorra a queima das resistências. Caso esteja usando gordura vegetal, pré-aqueça a gordura vegetal em uma panela a parte para derretê-la por completo e coloque na fritadeira.

**Atenção: Nunca utilize o aparelho com óleo ou gordura abaixo do nível mínimo, para evitar risco de fogo.**

**Não utilize óleo ou gordura velho, pois o mesmo é mais propício a entrar em combustão quando o óleo entrar em ebulição (quando o óleo começa a borbulhar).**

**Não abra o registro de saída de óleo até que o óleo ou gordura esfrie.**

A fritadeira modelo FTC1 possui cuba com capacidade para 25 litros de óleo ou 23kg de gordura vegetal aproximadamente. A fritadeira modelo FTC2 possui duas cubas com capacidade para 12,5 litros ou 11,5kg de gordura vegetal aproximadamente.

1. Certifique-se de que a chave Liga/Desliga do equipamento esteja na posição desligado (Lâmpada piloto apagada) (Fig. C);
2. Feche o registro de saída de óleo (Fig. A);
3. Preencha o recipiente com óleo ou gordura até o nível mínimo permitido (Fig. B).

## 8.3 - Ligando o Equipamento



**Nunca ligue sua fritadeira sem óleo ou gordura**

**Não colocar alimento com excesso de água, gelo ou ultrapassando a quantidade do cesto de fritura, pois a ebulição excessiva do alimento poderá causar acidentes.**

1. Acione a chave Liga/Desliga para a posição ligado e gire o botão de comando do termostato para a posição 130°C por 15 minutos, para efetuar o pré-aquecimento das resistências;
2. Ao atingir a temperatura de 130°C a lâmpada verde irá se apagar, indicando que o equipamento atingiu a temperatura posicionada;

**Obs.:** A lâmpada verde acesa é um indicativo de estado de aquecimento do equipamento. A lâmpada verde se apagará somente quando o equipamento atingir a temperatura pré-configurada e o conjunto elétrico das resistências se desativará neste momento, sendo ativado automaticamente quando houver a queda de temperatura do equipamento para recuperar a temperatura pré-configurada;

3. Posicione o botão de comando de acordo com a temperatura desejada, respeitando a temperatura ideal de fritura para cada tipo de alimento, conforme determinado pelo operador;
4. Aguarde o equipamento atingir a temperatura configurada. Neste momento a lâmpada verde irá se apagar e então o equipamento estará pronto para iniciar a fritura;

O equipamento possui termostato limite, ou seja, um dispositivo que limita a temperatura do equipamento e que desliga as resistências quando ultrapassado sua temperatura de limite por motivos de segurança, indicado pela lâmpada vermelha. Se a lâmpada vermelha acender, significa que o equipamento excedeu a temperatura limite e um alarme sonoro de intensidade e sinal contínuo irá disparar. Gire o botão de comando para a posição inicial (0°C) e aguarde haver uma queda significativa de temperatura do

equipamento. Provavelmente o alarme sonoro se encerrará.

Caso o alarme continue disparado, acione a chave Liga/Desliga para a posição desligado (luz verde apagada) e aguarde o completo esfriamento do equipamento. Em seguida reinicie os passos 1 ao 4.

Caso o alarme sonoro ainda continue disparando, desligue a chave Liga/Desliga e acione a assistência técnica autorizada ou uma credenciada mais próxima.

#### **8.4 - Desligando o Equipamento**

1. Gire o botão de comando para a posição inicial (0°C).
2. Acione a chave Liga/Desliga para a posição desligado. A lâmpada verde se apagará neste momento.

#### **9 - Recomendações Gerais**

1. Tome cuidado com o termostato de limite e de operação para que não haja rompimento de seu capilar ou outro dano qualquer;
2. O nível do óleo ou gordura indicado deve ser sempre obedecido de forma a obter um bom rendimento do equipamento e a não causar acidentes ao operador;
3. Remova as crostas excessivas dos alimentos antes de coloca-los para fritar, assim como a umidade excessiva;
4. Mantenha um tamanho padrão nas porções a serem fritadas. As peças menores requerem temperaturas mais baixas;
5. Retire com uma escumadeira os resíduos de alimentos que ficam flutuando na superfície do óleo ou gordura vegetal;
6. Em qualquer operação de fritura, é necessário que o operador movimente a cesta algumas vezes (fora da cuba da fritadeira) para que o alimento contido não grude entre si;
7. Não use sal no alimento sobre a fritadeira;
8. As fritadeiras foram desenvolvidas para trabalhar somente com óleo ou gordura vegetal. Nunca use água como complemento do nível;
9. O APARELHO DEVE SER ATERRADO: A rede elétrica deve ser fornecida conforme os padrões vigentes do país (NBR5410). A falta de aterramento adequado na rede elétrica pode resultar em morte ou ferimentos graves;
10. Para reduzir o risco de choque elétrico, não toque no interruptor de controle ou plugue com as mãos úmidas;
11. 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;
12. Não faça quaisquer alterações no aparelho. As alterações podem resultar em choque elétrico, lesão, incêndios ou danos ao equipamento;
13. As crianças devem ser devidamente supervisionadas em torno do aparelho, para assegurar que não estão brincando com o aparelho;
14. Não suba ou sente no equipamento, nem permita que crianças ou animais o façam. Poderão ocorrer ferimentos graves ou danos ao equipamento;
15. Não use spray combustível ou coloque substâncias voláteis ou inflamáveis perto do equipamento. Eles podem pegar fogo;
16. Mantenha a área em volta do aparelho limpa. Sujeira, poeira ou insetos no aparelho pode causar danos pessoais, perda rendimento e danos ao equipamento;

17. Não utilize o equipamento para outros fins que não sejam a que se destina o mesmo;

## 10 - Recomendações de higienização

### 10.1 - Limpeza Diária

1. Limpe o equipamento após cada jornada de trabalho utilizando detergente adequado e uma esponja não abrasiva;
2. O equipamento não deve ser limpo com jato d'água direto ou de alta pressão ou limpador a vapor;
3. Recomenda-se produto de linha industrial (detergente desincrustante de gordura) de fabricantes reconhecidos;
4. Após a retirada do óleo/gordura, feche o registro de saída;
5. Coloque água e detergente no tacho de fritura, até cobrir as resistências;
6. Ligue o equipamento, calibre o indicador de temperatura para 100°C e deixe por 5 minutos;
7. Desligue o equipamento e deixar a solução esfriar;
8. Retire a água e limpe totalmente o recipiente de fritura com auxílio de esponja macia não abrasiva;
9. Para facilitar a limpeza do recipiente de fritura é necessário bascular as resistências. Quando estas estiverem basculadas, deve-se ter o cuidado para que a água não atinja a parte elétrica;
10. Enxágue bem para total retirada do detergente e depois enxugue com um pano. **Qualquer vestígio de água deve ser removido do recipiente de fritura, antes de ser preenchido com óleo ou gordura.**
11. Nas laterais do equipamento e no painel de comando, use a fibra macia Scotch Brite ou mesmo pano úmido para não danificar o equipamento.

### 10.2 - Dreno e Filtragem do Óleo

Recomenda-se que a filtragem seja feita diariamente, após o uso do equipamento.

**ATENÇÃO:** Não abra o registro de drenagem até que a temperatura do óleo tem sido reduzida a temperatura ambiente.

Após desligar o equipamento, prosseguir da seguinte maneira:

1. Aguarde o esfriamento do óleo/gordura da cuba de fritura até uma temperatura de aproximadamente 80°C. Sempre utilize proteção para mãos, olhos, pés e tome bastante cuidado para evitar queimaduras pelo manuseio inadequado.
2. Acople e rosqueie bem o prolongador do duto de escoamento de óleo.
3. Posicione um recipiente coletor (filtro) logo abaixo da saída do tubo acoplado. Esse recipiente deve ser de capacidade e de material suficientemente seguro para resistir a óleo/gordura quente.

Nesta operação é recomendável que, quando não houver filtro bombeável, utilizar um filtro cônico (chinoir).

4. Abra o registro de saída de óleo devagar para evitar respingos.
5. Se o duto entupir com partículas de alimento, use um desentupidor pelo lado interno da cuba de fritura. Pressione o desentupidor cuidadosamente sobre a válvula, tendo cuidado para não prejudicar sua esfera interna.

**ATENÇÃO** – Nunca use um desentupidor ou qualquer outro instrumento para desobstruir o entupimento através do registro de saída de óleo, pois o óleo/gordura quente escoará

imediatamente, podendo causar algum acidente. Efetue o desentupimento apenas pelo duto de saída da cuba de fritura e certifique-se de que o óleo/gordura escoado será conduzido ao recipiente coletor posicionado.

## 11 - 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.

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.



**ATENÇÃO**

A PRIMEIRA E FUNDAMENTAL REGRA PARA A CONSERVAÇÃO DO AÇO INOXIDÁVEL É GARANTIR UMA HIGIENIZAÇÃO REGULAR E PERFEITA SEM UTILIZAÇÃO DE DETERGENTES TÓXICOS OU A BASE DE CLORO.

A OXIDAÇÃO DO AÇO INOXIDÁVEL RARAMENTE É PROVOCADA PELO PRÓPRIO AÇO E SIM PELA UTILIZAÇÃO OU EXPOSIÇÃO A PRODUTOS NÃO ADEQUADOS - PRODUTOS A BASE DE CLORO - OU POR MANUTENÇÃO DEFICIENTE.

NUNCA UTILIZAR ESPONJAS DE AÇO PARA LIMPEZA DO AÇO INOXIDÁVEL.

### 11.1 - Proteção do Aço Inoxidável

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.

### 11.2 - 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.

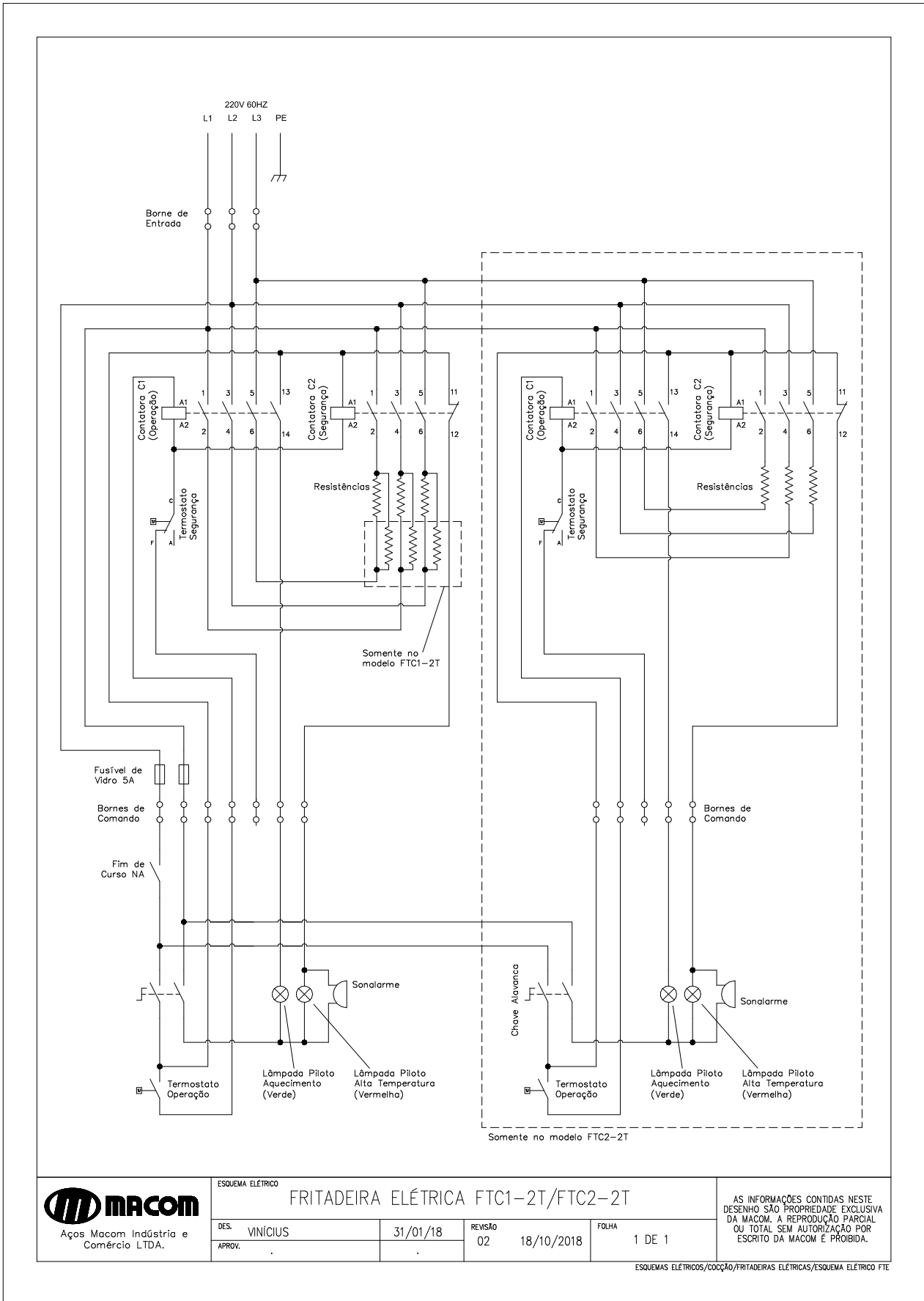
## 12 - Pedido de Peças e Informações Técnicas

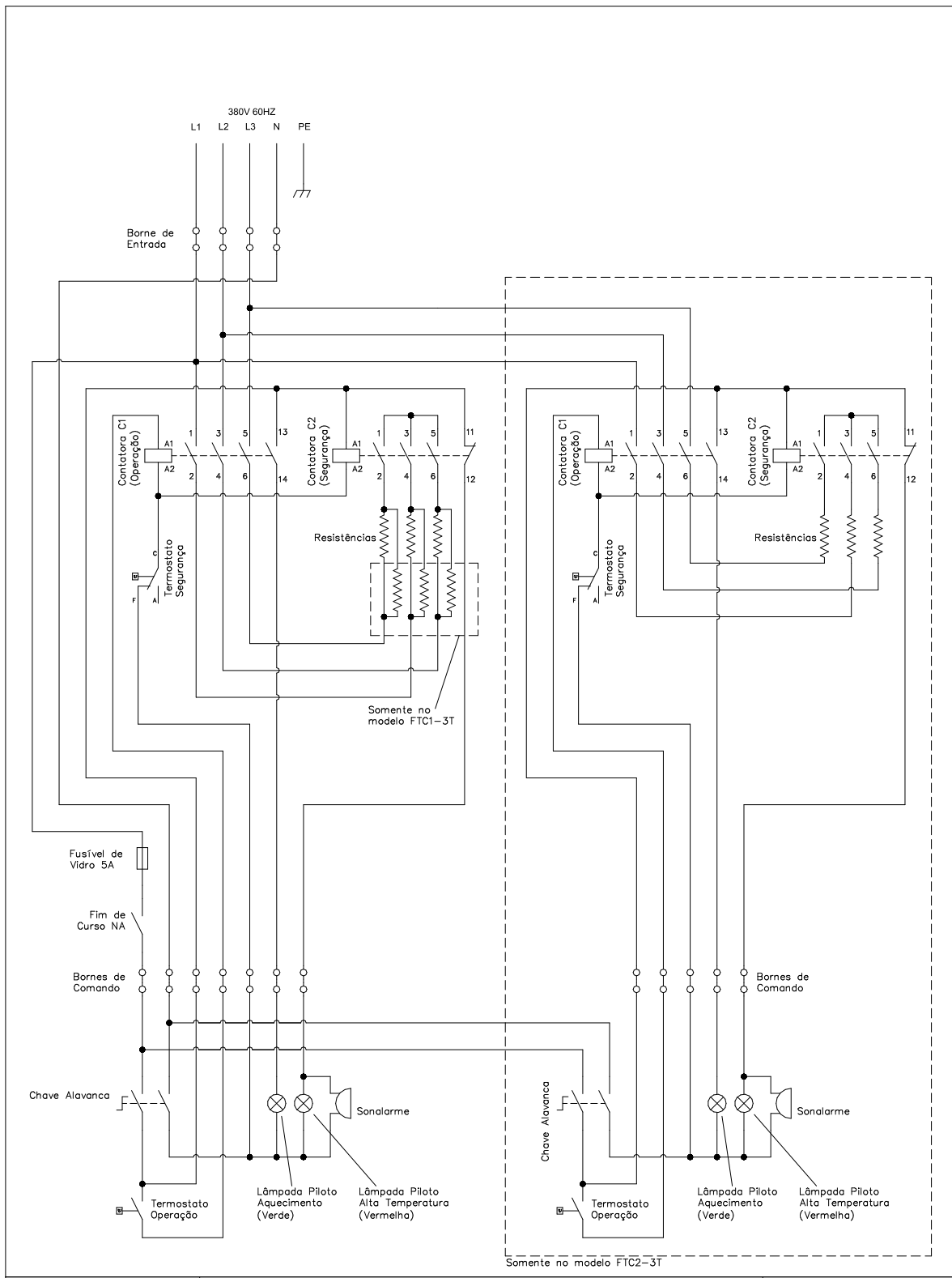
Pedidos de peças devem ser feitos ao seu representante Macom. Poderá consultar a lista dos representantes através do site: [www.acosmacom.com.br/servicos](http://www.acosmacom.com.br/servicos). Para realizar o pedido ou obter as informações necessárias poderá entrar em contato com nosso **Suporte Técnico** também pelo telefone 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 - Diagrama Elétrico

220V



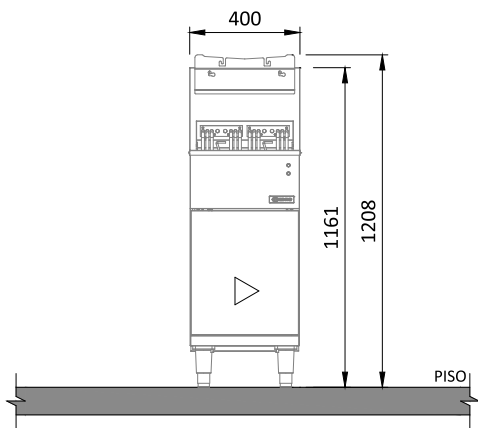


 <p>Aços Macom Indústria e Comércio LTDA.</p>	ESQUEMA ELÉTRICO				FRITADEIRA ELÉTRICA FTC1-3T/FTC2-3T		AS INFORMAÇÕES CONTIDAS NESTE DESENHO SÃO PROPRIEDADE EXCLUSIVA DA MACOM. A REPRODUÇÃO PARCIAL OU TOTAL SEM AUTORIZAÇÃO POR ESCRITO DA MACOM É PROIBIDA.		
	DES.	VINÍCIUS	31/01/18	REVISÃO	01	18/10/2018		FOLHA	1 DE 1
	APROV.								

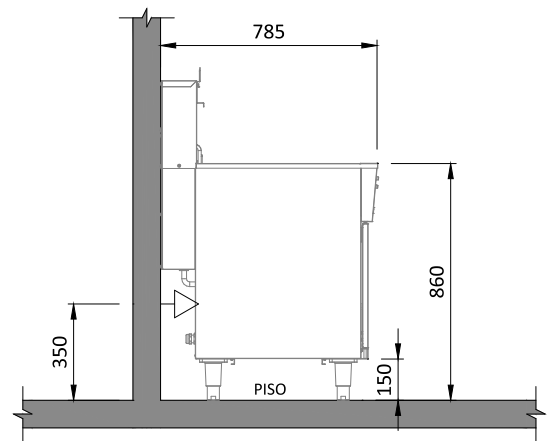
ESQUEMAS ELÉTRICOS/COCÇÃO/FRITADEIRAS ELÉTRICAS/ESQUEMA ELÉTRICO FTE

## 14 - Diagramas de Instalações

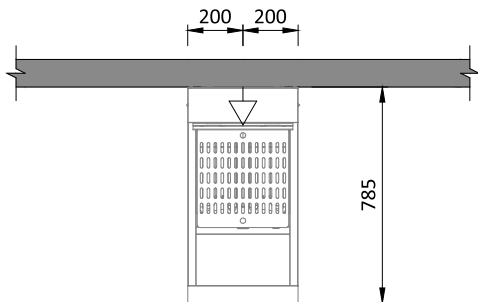
### FTC1



VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL



VISTA SUPERIOR

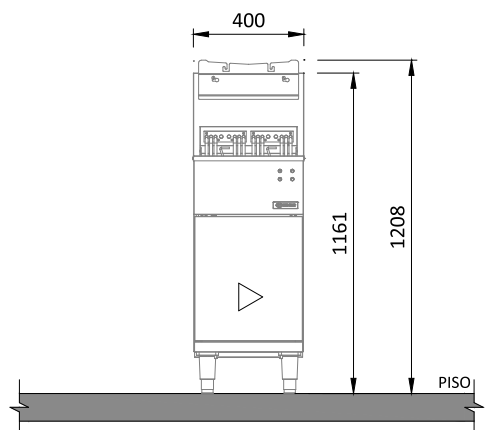
→ Ponto de elétrica na parede com altura de 350mm do piso.

#### \*\*Atenção\*\*

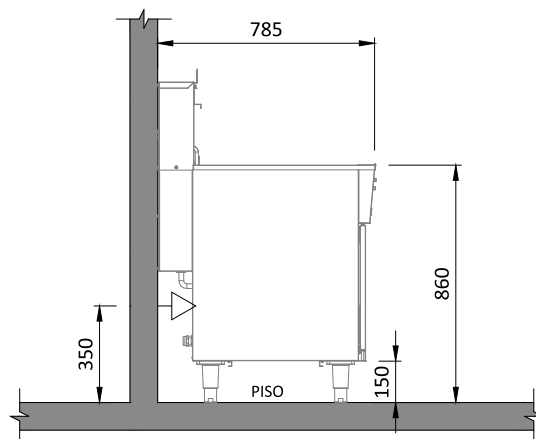
- Prever coifa para captação de gordura e vapor;
- As tomadas e plugs "não" são fornecidos pela Macom;
- A tomada deve estar dimensionada de acordo com a potencia do equipamento;
- Medidas em milímetros;
- Posição dos pontos sugeridos pelo fabricante.



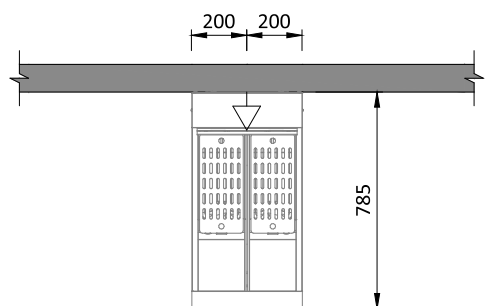
## FTC2




VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL



VISTA SUPERIOR

 Ponto de elétrica na parede com altura de 350mm do piso.

**\*\*Atenção\*\***

- Prever coifa para captação de gordura e vapor;
- As tomadas e plugs "não" são fornecidos pela Macom;
- A tomada deve estar dimensionada de acordo com a potência do equipamento;
- Medidas em milímetros;
- Posição dos pontos sugeridos pelo fabricante.

## 15 - Embalagem do Produto



FTCX - Dimensões (mm) (largura x profundidade x altura): 528 x 893 x 1330

## 16 - 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 por Aços 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 Aços Macom se reserva o direito de alterar as característica técnicas e estéticas de seus produtos sem prévio aviso.