MANUAL DE PRODUTO

ICEBOX

SUMÁRIO

Assistência técnica / Informações 04
Termo de Garantia.....06
Itens não cobertos pela Garantia 07
Conservação.....08
Nivelamento 09
Ligação elétrica 10
Ligação Hidráulica 11
Manuseio 14
Extração.....15
Procedimento de limpeza.....16
Processo.....17
Medidas de segurança.....18

Prezado cliente,

A ICE BOX DO BRASIL EIRELLI ME, tem a satisfação de estar entregando mais um produto de sua fabricação. A conservação do equipamento, o bom funcionamento, assim como a segurança do operador dependerá da leitura, observação e aplicação dos procedimentos e regras contidas neste manual.

Este manual contém informações, desenhos e instruções de ordem técnica. Assim sendo, a reprodução e/ou empréstimo deste material poderão ser efetuados somente mediante nossa autorização. Se qualidade, inovação e eficácia são fatores primordiais que você procura aproveite mais este novo produto da ICE BOX.

ICEBOX

Assistência técnica / Informações

A ICE BOX DO BRASIL EIRELLI ME mantém uma equipe altamente especializada de técnicos autorizados a fim de garantir a qualidade do funcionamento de seus produtos, proporcionando agilidade, eficiência e eficácia nos serviços de manutenção.

A CHOPEIRAS ICE BOX oferece assistência técnica direto com a fábrica, com o envio do equipamento para a fábrica.

Para agilizar e solicitar nossa assistência técnica envie um e-mail para SAC@CHOPEIRASICEBOX.COM.BR

OBSERVAÇÃO: Caso não seja encontrado nenhum defeito no equipamento, será cobrado o conserto do cliente.

Termo de Garantia

Todos os produtos fabricados pela ICE BOX DO BRASIL EIRELLI ME, possuem garantia de 12 meses, a partir da data de emissão da nota fiscal.

A ICE BOX DO BRASIL EIRELLI ME se compromete a reparar ou substituir gratuitamente equipamentos dentro do prazo de garantia, qualquer peça que apresentar defeito de fabricação e/ou mal funcionamento, segundo o critério do fabricante ou de seus técnicos.

Tal compromisso é assegurado para o equipamento fabricado pela ICE BOX DO BRASIL EIRELLI ME.

Itens não cobertos pela Garantia

Quaisquer danos causados por:
Uso inadequado do operador;
Transporte, carga ou descarga;
Maus tratos, descuidos ou uso indevido;
Acidentes de qualquer índole;

Deficiência das instalações elétricas na qual o equipamento for ligado;
Eventuais oscilações da rede elétrica (baixa ou alta voltagem).

Agentes da natureza tais como: incêndios, raios, enchentes, terremotos, etc.
Componentes elétricos.
Inadimplência.

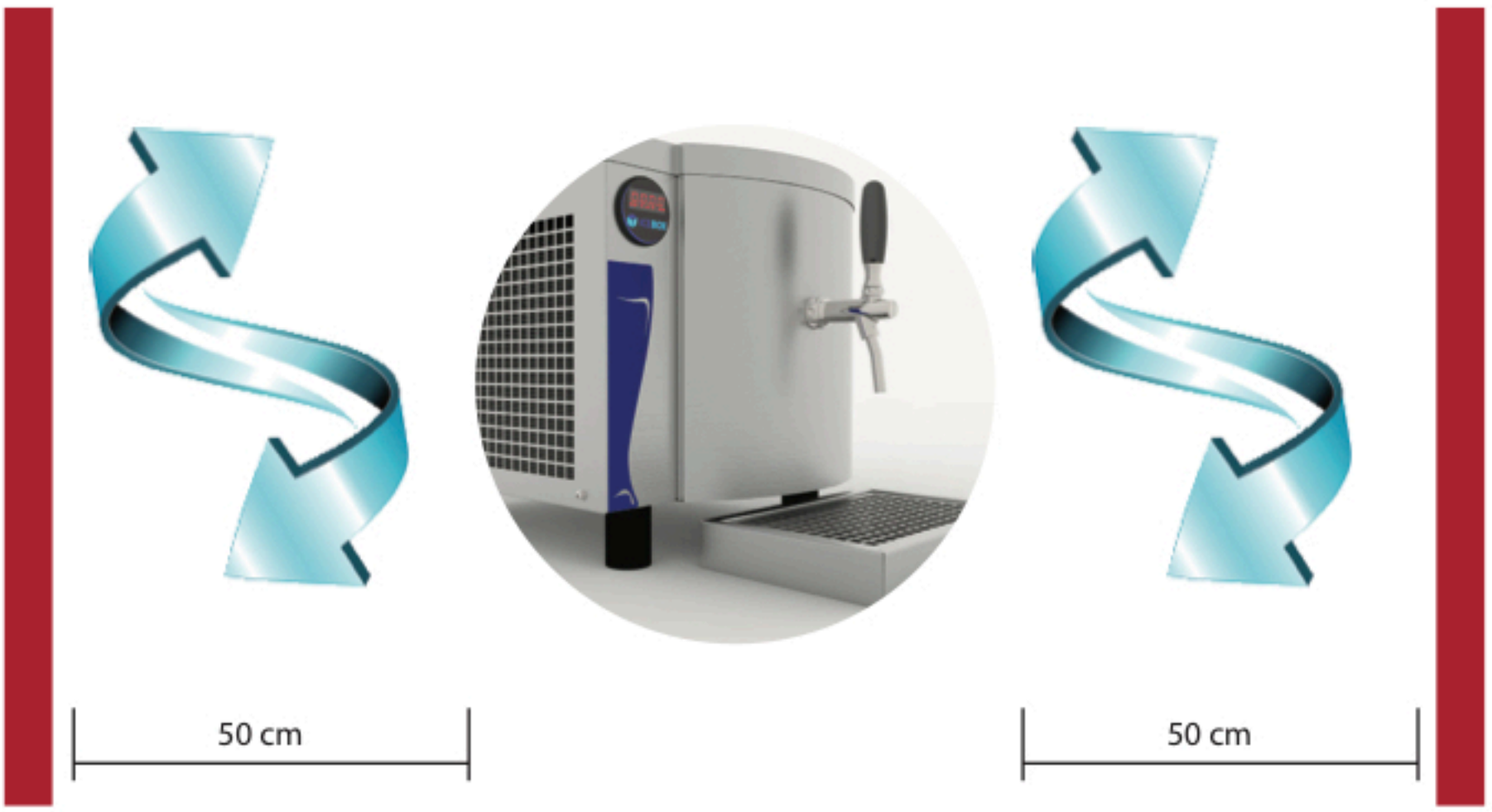
IMPORTANTE:

A ICE BOX DO BRASIL EIRELLI ME se esforça continuamente para melhorar e inovar seus produtos, portanto reserva-se ao direito de fazer alterações, sempre que julgar necessário, não possuindo a obrigação de realizar tais modificações nos produtos já despachados ou em manutenção.

Conservação

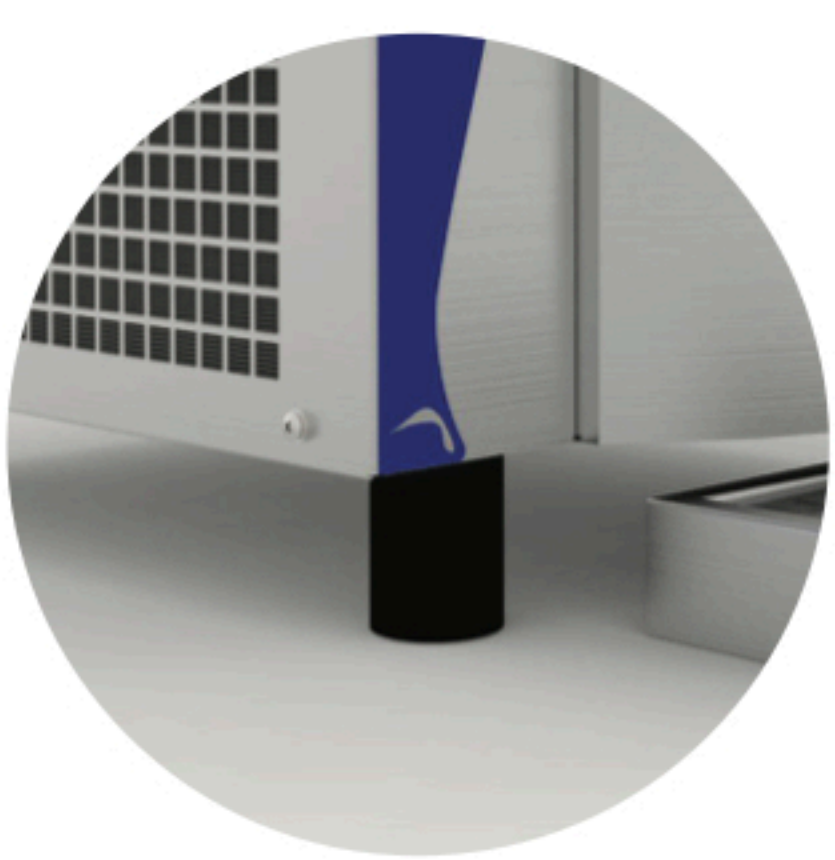
Para que o chopp fique protegido do calor e excessiva luminosidade, o seu armazenamento para o consumo deve ser no interior de um balcão e se possível refrigerado, entre 8 e 12º C positivos.

Uma vez escolhido um local adequado devem ser observadas as distâncias necessárias para manter uma boa higiene do local, facilitar a circulação de ar em volta do equipamento para evitar que o mesmo aqueça demasiadamente, que prejudica sua condensação, e permitir eventuais reparos. A distância mínima recomendada entre a parede e a máquina é de 50cm (centímetros).



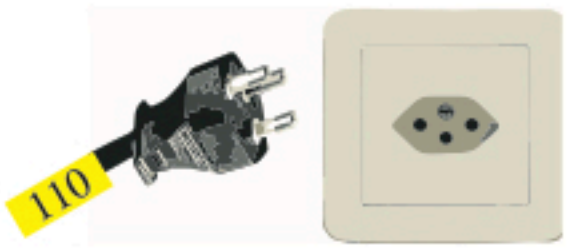
Nivelamento

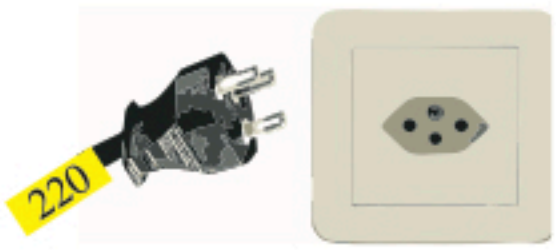
O nivelamento adequado se torna importante para evitar vibrações, isto é possível girando um ou mais pés da chopeira no sentido horário ou anti-horário, travando-se a rosca do pé



Ligação elétrica

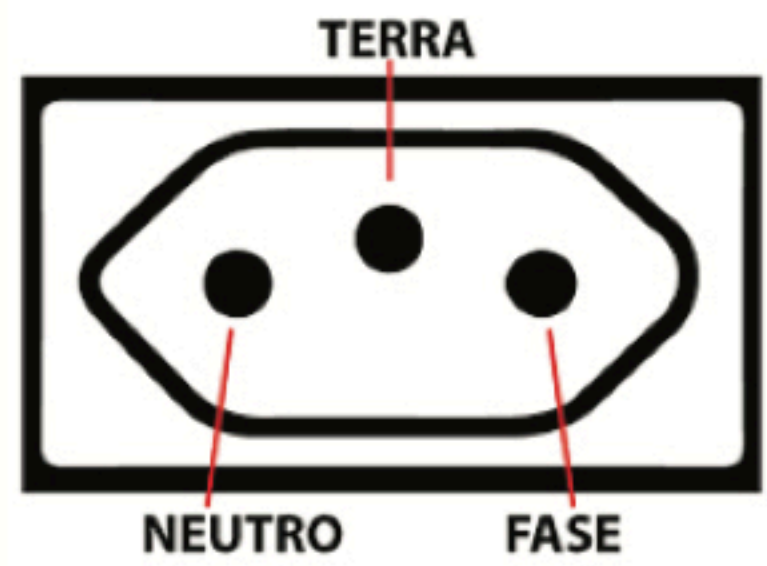
Antes de fazer qualquer ligação elétrica verifique se a tensão da rede é compatível com a do equipamento (verificar adesivo no cabo de ligação da máquina).





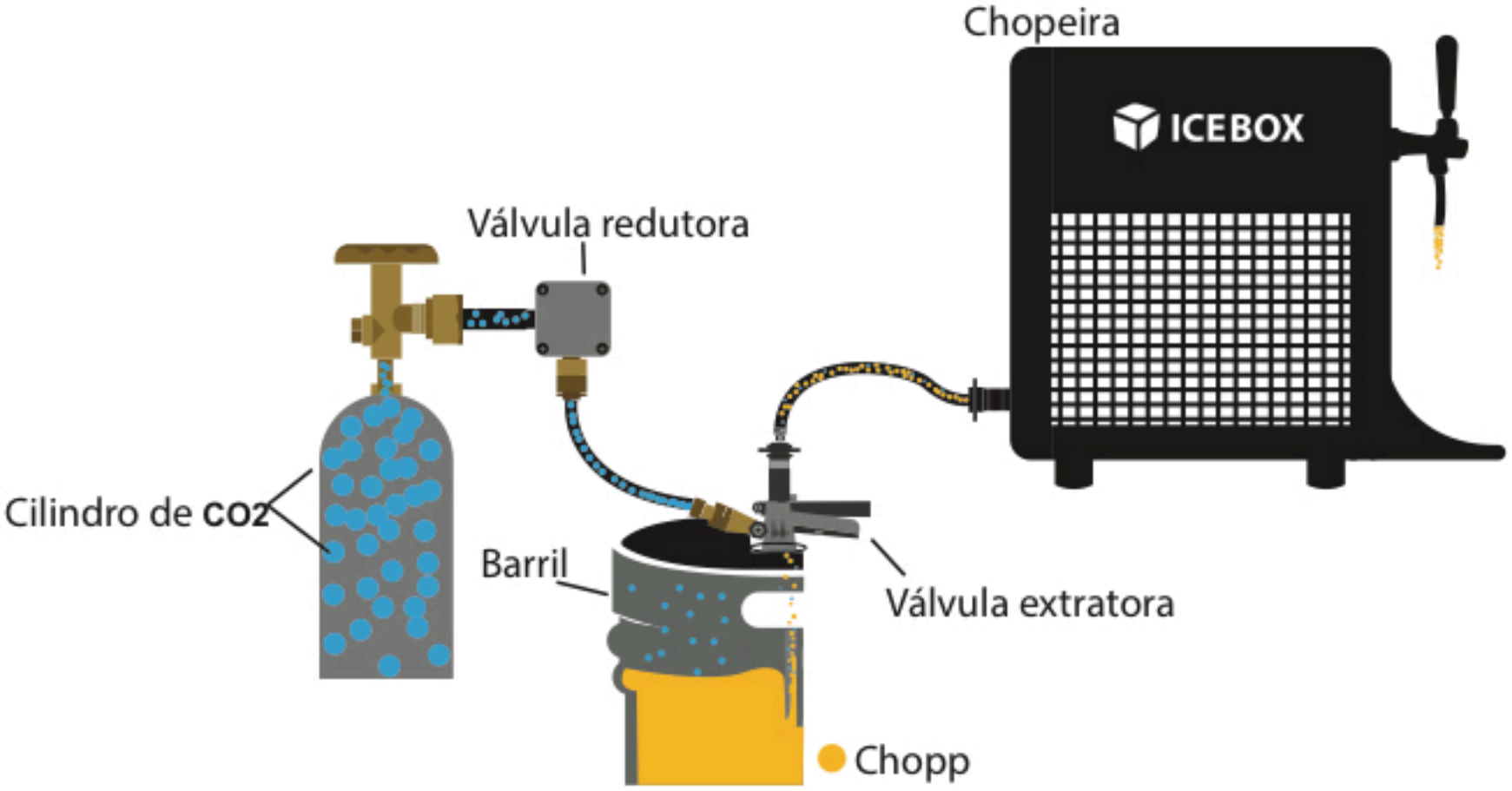
É indispensável que a ligação da tomada seja protegida por disjuntor monofásico compatível com a potência elétrica da chopeira.

Na ligação é de extrema necessidade que se conecte o cabo da máquina a uma tomada com aterramento.

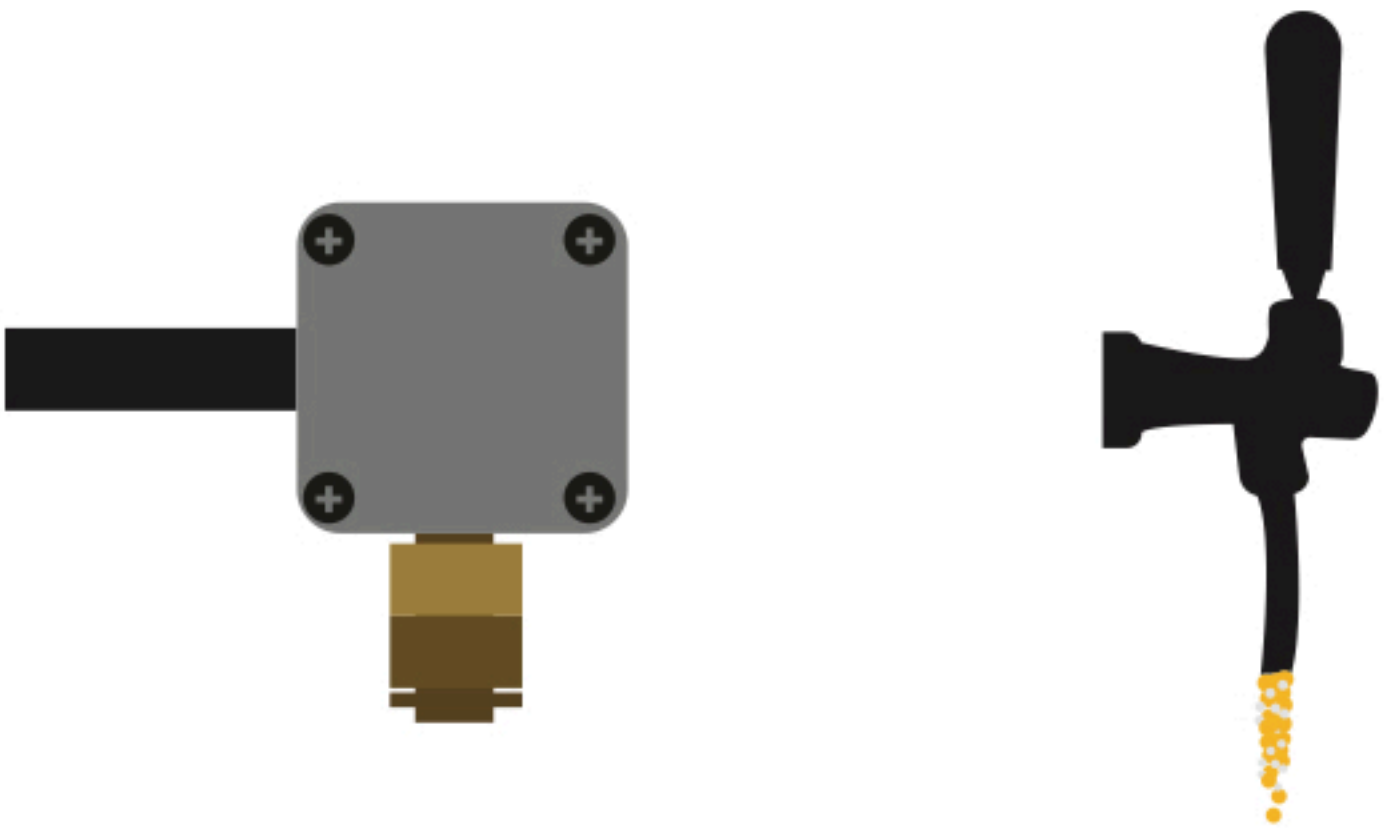


Ligação Hidráulica

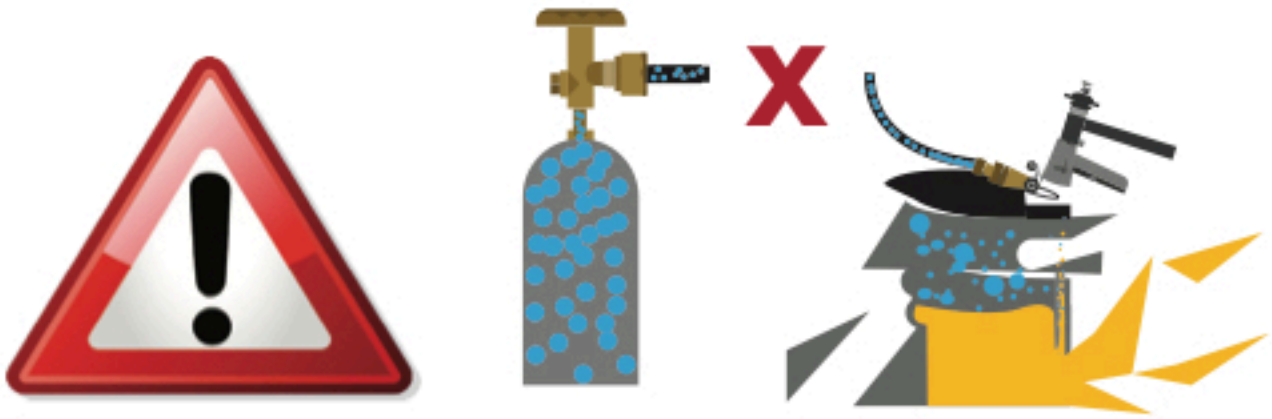
Para que o chopp seja introduzido na chopeira é necessário que o barril de chopp, seja conectado a chopeira, através de uma válvula extratora, que esteja ligada a um cilindro de CO2 :



Com uma válvula reguladora de pressão, que quando aberta será responsável por dar pressão ao chopp para que o mesmo tenha vazão através da torneira da chopeira.

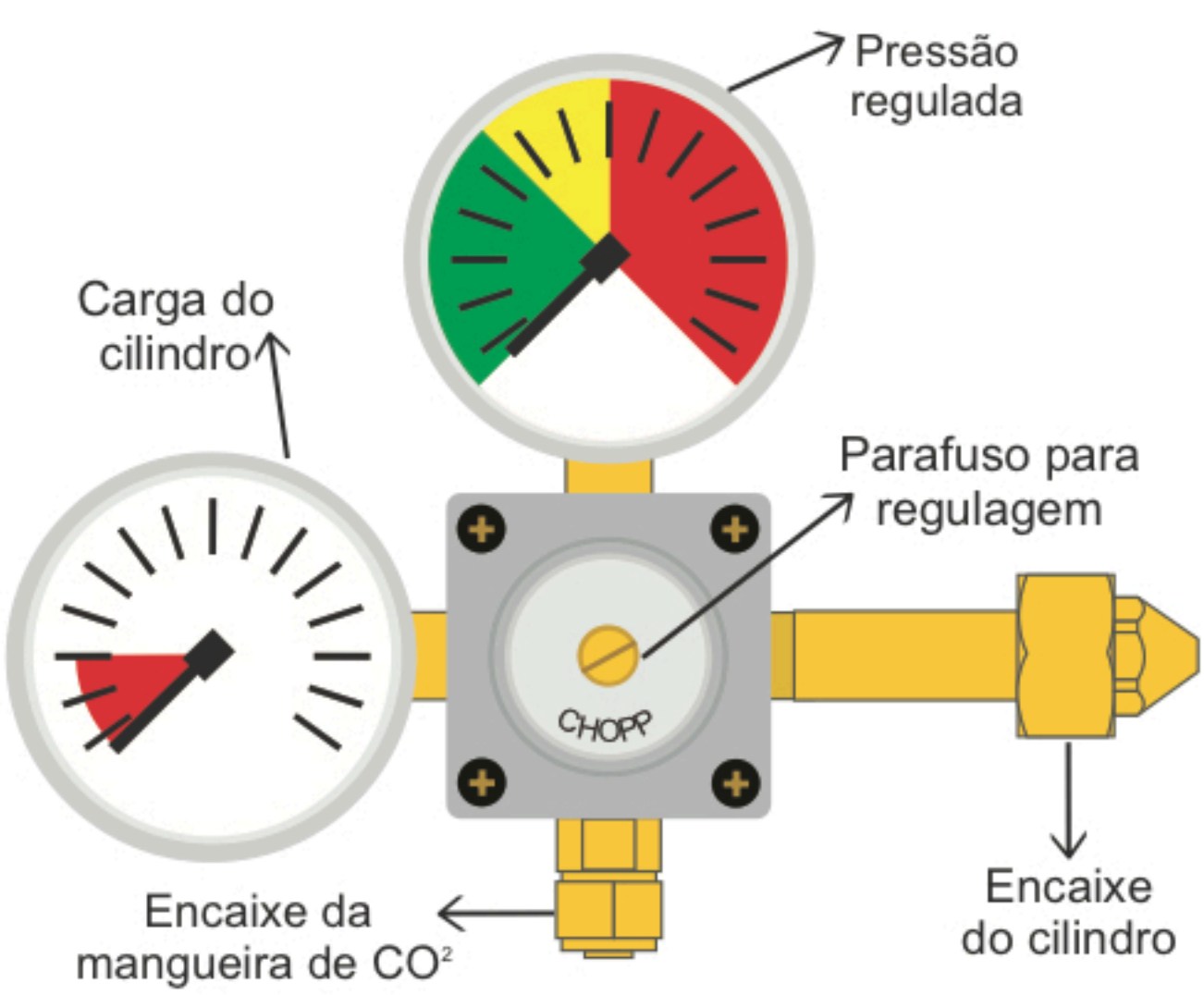


Alerta de perigo: Nunca colocar o cilindro de CO2 sem a válvula reguladora de pressão, risco de explosão.



O cilindro de CO2 deve ser dotado de uma válvula reguladora de pressão com válvula de segurança e 2 manômetros, para medir a quantidade de gás e o outro é para medir a pressão no barril.

A conexão da mangueira do chopp fica na parte inferior da máquina como ilustra a figura



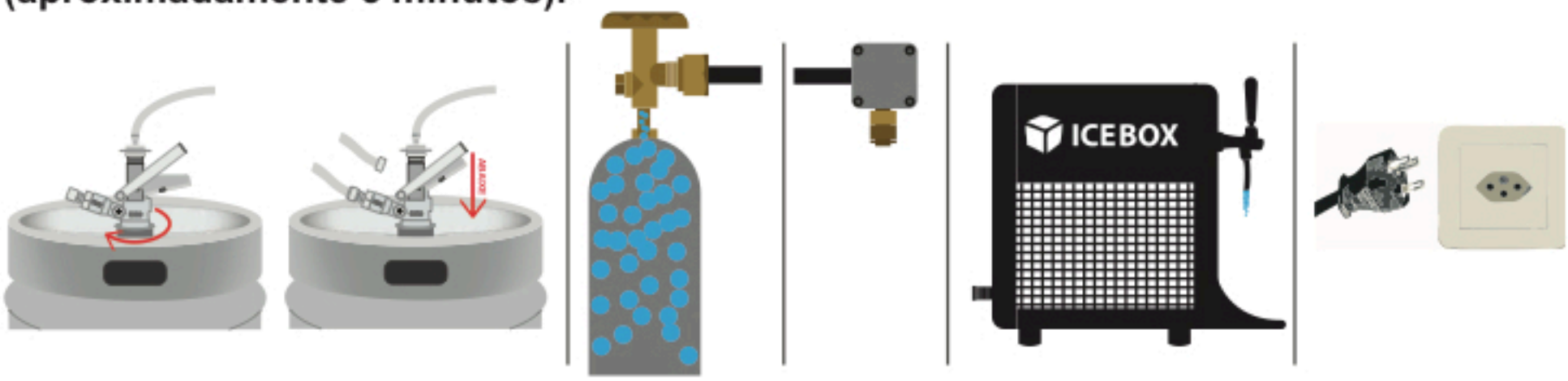
Manuseio

Este equipamento foi desenvolvido para promover o resfriamento do chopp, qualquer outra bebida de natureza distinta, sofre o risco de congelar nas serpentinas, além de comprometer o funcionamento da chopeira e até mesmo danificá-la.

A temperatura de trabalho da chopeira é ajustada na fábrica de modo que o chopp saia à uma temperatura ideal para consumo.

Para executar a instalação do equipamento deve-se seguir os seguintes passos:

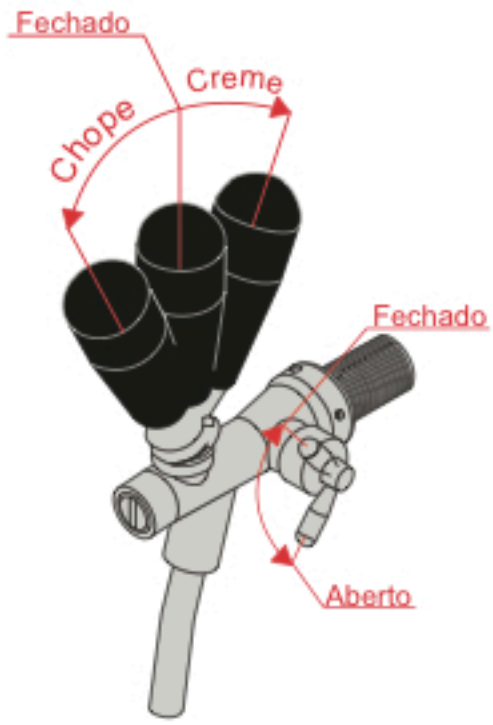
1 – Conectar a válvula extratora ao barril;
2 – Baixar a alavanca (cabo) da válvula extratora;
3 – Abrir a válvula do cilindro e o registro da redutora de pressão;
4 – Abrir a torneira para eliminar água contida na serpentina até que comece a sair chopp da mesma.
5 – Conectar o equipamento na tomada e esperar o mesmo desligar (aproximadamente 5 minutos).



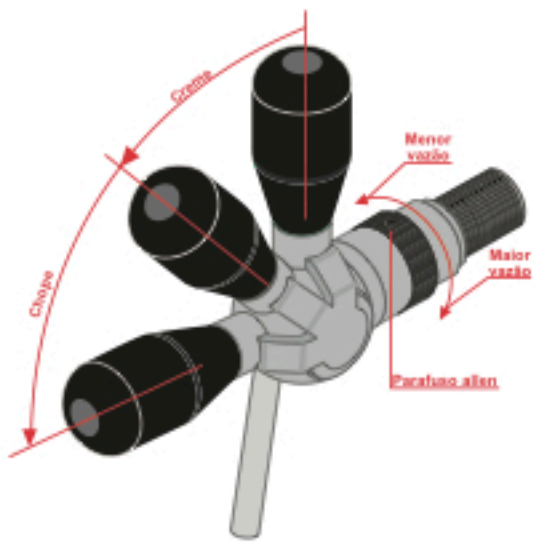
Caso a máquina esteja desligada da energia elétrica por um período superior a 30 minutos, o primeiro copo de chopp só pode ser retirado após o período necessário para que a mesma atinja sua temperatura de trabalho.

Extração

A extração do chopp é feita através da torneira com compensador que permite a regulagem do chopp líquido e creme conforme ilustra a figura, onde a alavanca lateral é responsável pela regulagem da vazão, para cima menor vazão e para baixo maior; a alavanca vertical é para a extração do chopp, para frente líquido e para trás creme. "Torneira ICE BOX belga", a alavanca vertical deverá ser acionada totalmente em sua direção para extração do chopp, e para extração do creme deve fechá-la em seguida abri-la 1/4 do total. O controle de vazão é igual ao da torneira ICE BOX tipo Italiana.



Cada modelo de chopeira permite uma determinada vazão de chopp que não deve ser excedida, pois acarretará em uma tiragem de chopp com temperatura muito aquém do ideal.



Procedimento de Limpeza

Procedimento para limpeza (após o uso)

Para uma boa higienização após o uso, recomenda-se que sejam adotados os seguintes procedimentos:

1 – Desligar o equipamento da tomada;
2 – Fechar o cilindro e registro da válvula reguladora de pressão;
3 – Desconectar a válvula extratora do barril;
4 – Conectar a torneira até que saia todo o chopp da serpentina e comece a sair água limpa;
5 – Desconectar a válvula extratora do bocal de retro lavagem. Atenção: Não utilize água quente.

Ao colocar chopp novo na máquina após um período superior de 12 horas sem uso e sem chopp, deve-se fazer a limpeza descrita acima.

Caso se trate de uma substituição de barril, sugere-se que seja esgotado o equivalente a 3 copos de chopp para que o mesmo não se misture ao antigo, depreciando a qualidade.

Obs: Antes de ligar a máquina, conecte a mangueira do barril de chopp na serpentina retirando a água se por ventura estiver na serpentina, não ligue a máquina com água na serpentina, porque ela congela.

Procedimento para assepsia de chopeiras
Material necessário:
Sanitizadora de chopeiras;
Produto para higienização

(apropriado para limpeza de serpentinas de chopeiras); 02 pedaços de mangueiras 3/8 ou 1⁄2 sem conexões (aproximadamente 1m cada); água limpa.

Processo

1 – Com o equipamento fora da tomada encha a sanitizadora até a metade do tanque (aproximadamente 12 litros), e coloque 100ml de produto.

2 – Conecte a válvula extratora ao bocal da sanitizadora e baixe o bocal da extratora (obs: as mangueiras de chopp devem estar ligando a chopeira e a válvula extratora).

3 – Coloque as mangueiras sem conexões nos bicos das torneiras guiando a outra ponta até o tanque da sanitizadora.

4 – Retire o parafuso frontal das torneiras e posicione a alavanca das torneiras de forma que fiquem abertas constantemente.

5 – Ligue a sanitizadora na tomada e deixe recirculando por 20 minutos.

6 – Desligue a sanitizadora da tomada e em seguida esvazie seu tanque.

7 - Encha novamente com água limpa (aproximadamente 15 litros).

8 – Ligue a sanitizadora na tomada e deixe esvaziar a sanitizadora passando água limpa na chopeira (posicione as mangueiras sem conexões para o esgoto do local).

9 – Antes de acabar a água do tanque desligue a sanitizadora da tomada.

10 – Coloque novamente o parafuso frontal nas torneiras e remova a válvula extratora do bocal da sanitizadora.

11 – Esvazie e seque a sanitizadora para guardar novamente.

Observação: Nunca ligue a sanitizadora sem água no tanque, pois isto irá provocar a queima imediata de seu motor.

Assepsia: Pontos comerciais; choperias; bares; restaurantes, etc. Sugerimos que se faça assepsia nas máquinas a cada 20 dias.
Em uso residencial a cada 60 dias.

Medidas de segurança

Perigo: Não utilizar água quente para a limpeza da serpentina de forma alguma, o equipamento poderá explodir.

Evite tombar o equipamento, seu transporte deve ser sempre realizado na vertical para não danificar sua instalação frigorífica.

Ao perceber a presença de vazamento de gás refrigerante do circuito frigorífico, procure deslocar o equipamento para um local bastante ventilado e acione a assistência técnica.

Desligar o equipamento da tomada após o uso.

Observação: para o bom funcionamento, melhor rendimento e maior durabilidade e aconselhado como manutenção preventiva a limpeza do condensador a cada 6 meses. (Serviço este que deve ser feito por um profissional).

Manutenção
Qualquer tipo de manutenção deverá ser executada por técnicos do fabricante ou firma autorizada pelo mesmo.

TABELA DE
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	QTDD TORNEIRA	POTENCIA/BTU	CONSUMO COMPRESSOR (W/H)	TEMPERATURA ENTRADA ºC SAÍDA L/H	PROFUNDIDADE COM BANDEJA (CM)	PROFUNDIDADE SEM BANDEJA (CM)	ALTURA (CM)	LARGURA (CM)	PESO (KG)	ACABAMENTO
PRÁTICA	1	2750	270	12º - 50 L/H 24º 30 L/H	61	47	41	33,5	26	INOX
FIBER COMPACT	1 ou 2	4850	570	12º - 90 L/H 24º 55 L/H	57	57	42	37,5	40	FIBRA
FIBER MASTER	1 ou 2	5850	650	12º - 100 L/H 24º 70 L/H	61	61	46	40,5	44	FIBRA
PREMIUM COMPACT	1 ou 2	4850	570	12º - 90 L/H 24º 55 L/H	64	48	41,5	38,8	40	INOX
PREMIUM MASTER	1 ou 2	5850	650	12º - 100 L/H 24º 70 L/H	65	48	48,5	40,5	44	INOX
PREMIUM 500	1 ou 2	7500	750	12º - 170 L/H 24º 100 L/H	73	60	50	45,5	55	INOX
PLUS	1 OU 2	5850	650	12º - 100 L/H 24º 70 L/H	65	48	48,5	40,5	44	INOX
SLIM COMPACT 55L	1 ou 2	4850	570	12º - 90 L/H 24º 55 L/H	63	47	63	31	42	INOX
SLIM COMPACT 70L	1 ou 2	5850	650	12º - 100 L/H 24º 70 L/H	63	47	63	31	42	INOX
SLIM MASTER 7500	2	7500	750	12º - 170 L/H 24º 100 L/H	70	56	76,2	41,5	54	INOX
SLIM MASTER 9500	2	9500	900	12º - 220 L/H 24º 120 L/H	70	56	76,2	41,5	54	INOX
NEW ICE 7500	2	7500	750	12º - 170 L/H 24º 100 L/H	70	56	76,2	41,5	54	INOX
NEW ICE 9500	2	9500	900	12º - 220 L/H 24º 120 L/H	70	56	76,2	41,5	54	INOX
MASTER COMPACT 9500	2 ou 3	9500	900	12º - 220 L/H 24º 120 L/H	61	46	77	47,5	63	INOX
MASTER COMPACT 11000	2 ou 3	11000	1220	12º - 250 L/H 24º 150 L/H	61	46	77	47,5	63	INOX
STYLE 9500	2 ou 3	9500	900	12º - 220 L/H 24º 120 L/H	61,5	45	76,2	49	63	INOX
STYLE 11000	2 ou 3	11000	1220	12º - 150 L/H 24º 230 L/H	61,5	45	76,2	49	63	INOX

ICEBOX

ICEBOX