

VITRINA PARA SUSHI

SERIE RTS

Gracias por elegir y comprar nuestro producto. Por favor lea cuidadosamente el manual de operación antes de usar el equipo, para una aplicación correcta y satisfactoria.



PRODUCTO IMPORTADO POR:

MAQUINARIA INTERNACIONAL GASTRONÓMICA, S.A. DE C.V.
📍 HENRY FORD 257-H, BONDOJITO, ALC. G.A.M. 07850, CDMX.
☎ 55.5517.4771 | 55.5739.3423



MANUAL DE USUARIO

MODELO
RTS-52L



MODELO
RTS-132L



ADVERTENCIA

Este aparato no se destina para utilizarse por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales sean diferente o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Asegurarse de apagar el aparato y desconectar la fuente de alimentación antes de cambiar los accesorios o acercarse a partes que tienen movimiento durante el uso del aparato.

Este aparato se destina para utilizarse en aplicaciones de uso comercial y/o industrial como las siguientes:

- a) Por el personal de cocinas en área de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo.
- b) Por clientes de hoteles, moteles, restaurantes, de tipo comercial.
- c) Entornos de tipo banquetes y comedores, etc.

“Si el cordón de alimentación está dañado, éste debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro”.

GENERALES

1. Una alta calidad, de compresores completamente cerrados se utilizan en la vitrina horizontal y utilizan un refrigerante R134a ó R600a el cual es un gas amigable con el medio ambiente.
Se utiliza un sistema de aire de refrigeración forzada, lo que garantiza que la temperatura sea uniforme en todo momento.
2. Se utiliza vidrio en todo el equipo para una mayor visibilidad y dos puertas traseras corredizas que permiten un fácil acceso.
3. La vitrina horizontal tiene una amplia gama de usos, incluyendo tiendas de abarrotes, mini súper, panaderías y otros establecimientos de servicio de comida, así como oficinas y comercios.
4. Después de remover el equipo, siempre espere alrededor de 2 horas para poder reiniciarlo.

PARTES Y ESTRUCTURA



- a) El equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales o carga excesiva de trabajo.
- b) El equipo no sea operado de acuerdo con el instructivo que se acompaña.
- c) Cuando el equipo hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por MIGSA.
- d) El equipo se deteriore por el uso y desgaste normal.
- e) Manipulación incorrecta o negligente.

4. Las garantías se harán efectivas directamente en nuestras instalaciones o en los centros de servicio autorizados.

Al término de la póliza de garantía, el centro de servicio autorizado seguirá prestando el servicio de reparación del equipo realizando el presupuesto de reparación con la autorización expresa del consumidor.

LISTADO DE MODELOS QUE CUMPLEN CON ESQUEMA DE GARANTÍA A 6 MESES

- | | |
|---|---|
| • Licuadoras | • Emplayadoras |
| • Wafleras | • Turbolicuadores |
| • Creperas | • Máquina de donas |
| • Paninis | • Batidoras de mesa modelo VFM-7B |
| • Cocedor de corn dog | • Máquina para conos/canastillas de helados |
| • Dispensadores de queso | • Planchas eléctricas y a gas |
| • Asadores de salchichas de rodillo y casitas | • Parrillas eléctricas y a gas |
| • Algodoneras | • Freidoras eléctricas y a gas |
| • Fábricas de palomitas | • Cocedor de pastas eléctrico y a gas |
| • Fuentes de chocolate | • Baños maría eléctricos y a gas |
| • Chocolatera eléctrica | • Asador grill eléctrico y a gas |
| • Triturador de hielo | • Calentadores de sopa eléctricos |
| • Despachadores de agua refrigerados | • Tostador de pan modelo CT-120 |
| • Máquinas granita | • Lámparas reflectoras de calor |
| • Cutter de mesa | • Mangueras de prelavado |
| • Embutidoras | |

LISTADO DE MODELOS QUE CUMPLEN CON ESQUEMA DE GARANTÍA A 12 MESES

• Todos los demás equipos no listados anteriormente.

SELLO DEL DISTRIBUIDOR	PRODUCTO: _____
	MARCA: _____
	MODELO: _____
	SERIE: _____
	FECHA DE VENTA: _____

GARANTÍA

SERIE RTS

Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V. garantiza por el término de 6 ó 12 meses dependiendo del producto comercializado (Se lista al final cuales corresponden a cuál periodo) en partes mecánicas y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y/o vicios ocultos en el funcionamiento de uso comercial o industrial a partir de la fecha de entrega.

Las partes eléctricas cuentan con garantía de 30 días a partir de recibido el equipo. La garantía incluye la reparación o remplazo gratuito de cualquier parte, pieza o componente que eventualmente fallara, así como la mano de obra necesaria para su revisión, diagnóstico y reparación siempre y cuando se encuentre en la ciudad algún centro de servicio autorizado ó técnico autorizado. De otra manera se enviará el equipo al centro de servicio con flete pagado y en caso de ser garantía se devolverá de la misma manera. Solo en caso de estar en la misma ciudad que el centro de servicio y que el equipo sea de difícil traslado por tamaño/peso, la visita no tendrá costo a sus instalaciones siempre y cuando sea garantía, de otra forma tendrá que llevarlo forzosamente y/o pagar la visita directamente al técnico.

Es importante considerar que, si el técnico certificado debe realizar la visita a las instalaciones del cliente y estas no se encuentran en la localidad del técnico o centro de servicio, se deberán cotizar viáticos por cada visita que se realice a la localidad donde se encuentre el equipo. En este punto, el cobro de los viáticos deberá ser cubierto por el distribuidor y/o cliente final, independientemente de si aplica o no la garantía.


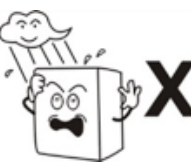


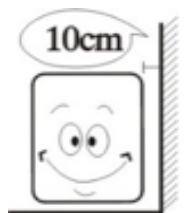
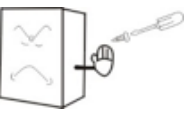
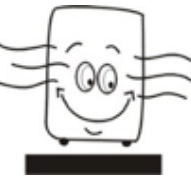

En los casos de equipos eléctricos las instalaciones deberán cumplir con los requerimientos indicados en el manual y no tener variaciones de voltaje de $\pm 10\%$ máximo.

Consultar listado de centros de servicio o técnicos autorizados con nuestra central de servicio a servicios@migsa.mx

CONDICIONES

1. Para hacer efectiva esta garantía se deberá anexar la remisión y/o copia de la factura de venta del equipo. En su caso, presentar esta póliza de garantía con el sello del distribuidor y la fecha de venta del equipo.
2. El tiempo de entrega de la reparación en garantía no será mayor a 7 días a partir de la fecha de entrada del producto al centro de servicio autorizado. El tiempo de entrega podrá ser mayor en caso de demoras en el servicio por causas de fuerza mayor.
3. El equipo deberá ser canalizado al centro de servicio, por medio del distribuidor autorizado que realizó la venta del equipo y se quedará sin efectividad cuando:

MANIPULACIÓN Y COLOCACIÓN

	Maneje con cuidado Primero desconecte el enchufe de la pared. Nunca se incline más de 45 grados durante su manejo.
	Lejos de la fuente de calor Nunca ponga el refrigerador directamente bajo los rayos del sol. Nunca lo ponga cerca de un calentador o cualquier fuente de calor, para evitar que se reduzca la capacidad de refrigeración.
	Lugar seco Siempre ponga el refrigerador en una superficie seca.
	Sin carga pesada Nunca ponga una carga pesada en la parte superior del refrigerador.
	Espacio suficiente La distancia de ambos lados y de atrás del refrigerador a la pared u otro objeto, no debe ser menor de 10 cm. La capacidad de refrigeración puede disminuir si su espacio envolvente es demasiado pequeño para hacer circular el aire.
	No le haga orificios Nunca haga orificios en el refrigerador. Nunca instale otra cosa en el refrigerador.
	Buena ventilación Siempre coloque el refrigerador en un espacio con buena ventilación. Para el uso por primera vez, espere 2 horas después de su manipulación y luego conecte el enchufe a la pared y póngalo en marcha.
	Lugar estable Desempaque el refrigerador y póngalo en una superficie sólida y plana.

SUMINISTRO DE ENERGÍA

 <p>Toma de alimentación Barra de tierra</p> <p>!</p>	<p>Conector exclusivo de alimentación</p> <p>Normalmente la fuente de alimentación deberá ser de 110-120V, 60 Hz monofásico AC con enchufe de 2 clavijas (250V, 10^a) y fusible (10A). La toma de corriente debe tener una conexión a tierra confiable</p>
	<p>No compartir el enchufe</p> <p>Nunca deje que el refrigerador comparta el enchufe con otro equipo, de lo contrario el cable se calienta y puede provocar un incendio.</p>
	<p>Sin aerosol</p> <p>No rociar productos inflamables tal como pintura o recubrimientos cerca del refrigerador, de lo contrario puede provocar un incendio.</p>
	<p>Proteja los cables</p> <p>No rompa o dañe los cables, de lo contrario, puede haber una fuga en la corriente provocando un incendio.</p>
 <p>5 minutes</p>	<p>Después de un corte de energía</p> <p>Después de un corte de energía, desconecte el refrigerador, siempre espere por lo menos 5 min., y luego ya puede conectar el refrigerador y reiniciar de nuevo.</p>
	<p>No limpiarlo con agua</p> <p>Nunca limpie la superficie del refrigerador con agua, de lo contrario pueden resultar fugas de corriente.</p>
	<p>No guarde medicinas</p> <p>No está permitido tener ningún medicamento dentro del refrigerador.</p>
	<p>Prevenga de materiales inflamables y explosivos</p> <p>Nunca ponga algún material inflamable o explosivo dentro del refrigerador, tales como éter, gasolina, alcohol, pegamento y explosivo. Nunca ponga estos productos peligrosos cerca del refrigerador.</p>

NOTA

1. El diagrama de circuito eléctrico y los parámetros indicados en la tabla, sobre las características del equipo son los mismos y no han sido cambiados.
2. El diseño puede ser mejorado sin previo aviso.

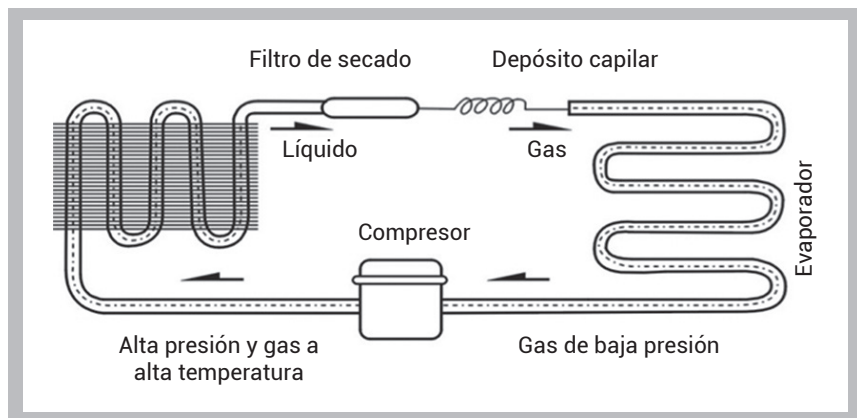
Significado del basurero con ruedas tachado



No deseche los aparatos eléctricos en la basura doméstica, utilice instalaciones de separación de basura. Contacte a su gobierno local para obtener información sobre los puntos de recolección. Si los aparatos eléctricos se depositan en rellenos sanitarios o vertederos, sustancias peligrosas se pueden filtrar en el agua subterránea y entrar en la cadena alimenticia, dañando su salud y bienestar.

Al sustituir electrodomésticos viejos por otros nuevos, el vendedor está legalmente obligado a retirar su viejo equipo de forma gratuita.

En el condensador, se disipa el calor en el aire, mientras que el refrigerante es licuado y estrangulado en el capilar y después entra en el evaporador de baja presión. El refrigerante licuado rápidamente hierve y se evapora en el gas, cuando la presión cae repentinamente. Mientras tanto absorbe el calor dentro del frigorífico. Y el compresor succiona la baja presión y temperatura del refrigerante gaseoso. Esta circulando de ésta manera hasta la realización de la refrigeración.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO	RTS-52L	RTS-132L
Cantidad de inyección de refrigerante (g)	R134a(180)	R134a(180)/R600a(95)
Poder general de entrada nominal (W)	160	164/193
Tipo de clima	4	N
Rango de temperatura °C	0-12	0-12
Vidrio de protección por descarga eléctrica	1	1
Corriente (A)	3	4
Potencia de la lámpara (W)	2 (LED)	2 (LED)
Capacidad total (L)	52	132
Capacidad útil (L)	37	93
Peso neto (kg)	38.5	45
Voltaje (V)	110	110
Frecuencia (Hz)	60	60
Dimensión general (mm)	1352x420x265	1800x420x265

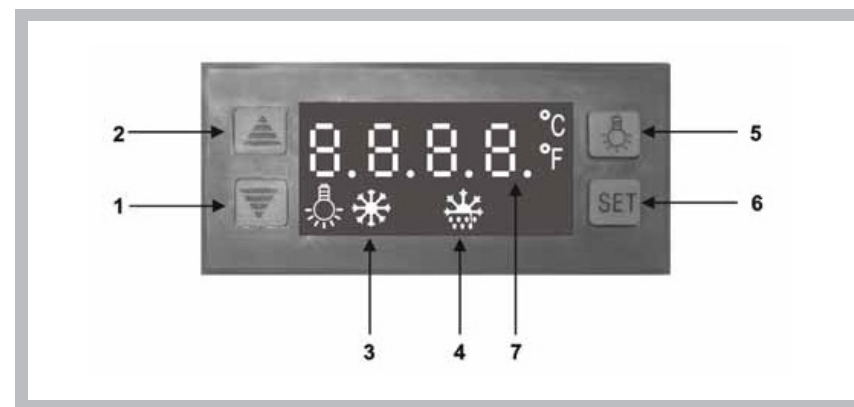
INSTRUCCIONES DE USO

1. Antes de su uso

Conecte la vitrina en un enchufe exclusivo a 110V / 60Hz. Después de que la vitrina esté en funcionamiento, ponga la mano en la salida de aire para confirmar que está suficientemente frío. Después puede poner alimentos dentro.

2. Control digital de temperatura

Este es un mini tamaño y controlador integrado inteligente y aplicable al compresor. Las principales funciones son: Indicador de temperatura / Control de temperatura / Descongelación automática / Control de iluminación.



El controlador digital de temperatura se encuentra en la parte posterior del equipo.

1. Bajar la temperatura
2. Aumentar la temperatura
3. LCD indicador de compresor
4. LCD indicador de descongelamiento
5. LCD activación
6. Información / botón para ajustar memoria
7. Indicador de temperatura.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

1. Acorte el tiempo al abrir la puerta y reduzca la frecuencia de abrirla, es bueno para mantener una temperatura fría dentro de la vitrina.
2. No llenarla mucho con alimentos, ya que influirá sobre el efecto de enfriamiento.
3. Enfriar los alimentos calientes a temperatura ambiente, antes de meterlos en la vitrina.

4. El equipo sólo debe darle mantenimiento un ingeniero profesional.
5. Nunca toque el compresor, pues está caliente y puede quemarse.
6. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o un ingeniero profesional.
7. Los niños deben ser supervisados todo el tiempo, para asegurarse de que no se hieran o dañen con el equipo.
8. El manual de operación no es adecuado para las personas (incluyendo niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o la falta de experiencia y conocimiento.

Advertencia

- + No utilice dispositivos mecánicos u otros medios distintos a los recomendados por el fabricante para acelerar el proceso de descongelación.
 - + Mantenga las aberturas de ventilación abierta y libre de obstrucciones todo el tiempo.
 - + No dañar o modificar el circuito refrigerante.
 - + No utilizar aparatos eléctricos dentro de los compartimentos de almacenamiento de los alimentos de la vitrina, a menos que sean del tipo recomendado por el fabricante.
- Precaución: Riesgo de incendio.
La altura del símbolo del triángulo será de al menos 15mm.

MANTENIMIENTO

1. Aviso

Antes de darle mantenimiento, siempre desconecte el equipo.
Limpie la vitrina regularmente usando un paño húmedo limpio, No use detergente de limpieza como jabón, gasolina o acetona.

2. Limpieza del exterior

Humedezca un paño suave con detergente neutro (detergente para vajillas) y después límpiela con un paño suave y seco.

3. Limpieza del interior

Retire la bandeja y límpiela con agua.
Utilice un paño suave para limpiar por dentro.

4. Apagar el equipo por periodos prolongados

Saque todos los alimentos y desconecte el enchufe de la pared.
Limpie ambos lados, por dentro y fuera de la vitrina y hasta el fondo, luego abra la puerta para dejarlo secar.
Tenga cuidado, el cristal se puede romper fácilmente.

5. Reemplazo de la lámpara

Si la lámpara está dañada, debe ser reemplazada por el fabricante o algún otro agente de servicio.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Sin refrigeración	1- ¿Está enchufado a la toma de corriente correctamente? 2- ¿Está roto el fusible? 3- ¿No hay corriente eléctrica?	1- Revise el enchufe 2- Revise el fusible y cámbielo si es necesario. 3- Enchufe otro aparato en la corriente para verificar si éste funciona.
Refrigeración insuficiente	1- ¿Está bajo el sol o alguna fuente de calor cerca? 2- ¿Hay mala ventilación alrededor? 3- ¿La puerta cierra correctamente? ¿La dejó abierta? 4- ¿Está la vitrina demasiado llena? 5- ¿Está el regulador a la temperatura correcta?	1- Aléjelo de la fuente de calor. 2- Muévelo a otra área con mejor ventilación. 3- Revise la puerta. 4- Retire algunos alimentos. 5- Revise el control de temperatura.
El equipo está haciendo ruidos irregulares	1- La vitrina no está bien nivelada. 2- La vitrina está vibrando o algo más. 3- Hay una parte floja de la vitrina	1- Muévela a una superficie plana 2- Mueva el equipo y no toque nada. 3- Revise el interior si tiene objetos sueltos.
Contacte al fabricante para que le ayude a solucionar cualquier problema que usted no pueda resolver.		

NOTA Los siguientes sucesos no son problemas.

- El murmullo del agua se escucha cuando la vitrina está trabajando. Este es un fenómeno normal, pues el refrigerante está circulando en el sistema.
- Se puede encontrar condensación en el exterior de la vitrina, pues es causado por la alta humedad. Simplemente use un paño para limpiarla.

PRINCIPIO DEL SISTEMA DE REFRIGERACIÓN

El principio de refrigeración por compresión consiste de "compresión", "condensación", "estrangulación" y "vaporización". La compresión se lleva a cabo por el compresor, la condensación se completa con condensador, la válvula de estrangulación es ejecutada por capilaridad y la vaporización se lleva a cabo por evaporador. Cuando el refrigerante está circulando en el sistema cerrado de refrigeración, el compresor succiona refrigerante, que absorbe el calor del evaporador, el refrigerante se convierte en un gas de alta presión y temperatura.