



## Mesas Refrigeradas, Mesas de Congelación y Mesas para Pizza Serie UC

Manual de Instalación y Funcionamiento



# MANUAL DE INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE MESAS REFRIGERADAS, DE CONGELACIÓN Y MESAS PARA PIZZA SERIE UC

## ÍNDICE

### Información General

### Indicaciones de Seguridad

### Datos Técnicos

### Placa de Características

### Recepción e Inspección

### Instalación

Ubicación

Desembalaje

Ventilación

Nivelado

Procedimiento inicial de limpieza

### Instrucciones Eléctricas

### Puesta en Marcha

### Funcionamiento

Ajuste de Temperatura

Desescarche

Carga de producto

### Accesorios

Instalación de parrillas

Instalación de patas

### Mantenimiento, limpieza y cuidados

Recomendaciones de limpieza

Repuestos y Servicio Técnico

### Resolución de Averías

### Esquemas Eléctricos

### Gestión de Garantía.

Certificado de garantía.

## INFORMACIÓN GENERAL

Este producto ha sido fabricado bajo estrictos controles de calidad y cumple con todos los requisitos establecidos por Infrico. Antes de salir de fábrica, cada unidad ha sido probada garantizándose su calidad. Este equipo ha sido fabricado con materiales reciclables, a través de un proceso productivo respetuoso con el medio ambiente.

Para conocer todas las ventajas de su nuevo aparato, por favor lea cuidadosamente este manual antes de proceder a instalarlo.



**ADVERTENCIA!** Este aparato debe ser usado únicamente para la finalidad descrita en este manual.

## INDICACIONES DE SEGURIDAD

El uso de aparatos eléctricos conlleva la puesta en práctica de indicaciones básicas de seguridad, tales como:

- Este aparato debe ser apropiadamente ubicado e instalado antes de su instalación, siguiendo las recomendaciones de este manual.
- No permita a los niños manipular el aparato, ya que podrían dañarlo o dañarse seriamente a sí mismos.
- No toque las superficies frías de los aparatos de congelación ya que la piel puede quedar adherida.
- No almacene o use productos inflamables cerca del aparato.
- Desenchufe el aparato antes de cualquier operación de limpieza, reparación o mantenimiento.



**NOTA:** Cualquier manipulación del aparato debe ser realizada por un técnico cualificado.

## DATOS TÉCNICOS

<b>MESAS REFRIGERADAS SERIE UC</b>									
Modelos	Dimensiones (mm)			N° puertas	Refrig	Rango temp	Capac (l)	Ud. cond HP	Consumo (A)
	Long	Fond	Alt						
<b>UC27R</b>	702	765	910	1	R-134a	+ 2°C/ + 6°C	200	1/5	2.0
<b>UC48R</b>	1227	765	910	2	R-134a	+ 2°C/ + 6°C	350	1/4	2.7
<b>UC60R</b>	1533	765	910	2	R-134a	+ 2°C/ + 6°C	440	1/3	2.9
<b>UC72R</b>	1844	765	910	3	R-134a	+ 2°C/ + 6°C	525	3/8	3.8
<b>MESAS REFRIGERADOS CON CAJONES SERIE UC</b>									
Modelos	Dimensiones (mm)			N° Cajones	Refrig	Rango temp	Capac (l)	Ud. cond HP	Consumo (A)
	Long	Fond	Alt						
<b>UC272D</b>	702	765	910	2	R-134a	+ 2°C/ + 6°C	200	1/5	2.0
<b>UC484D</b>	1227	765	910	4	R-134a	+ 2°C/ + 6°C	350	1/4	2.7
<b>UC604D</b>	1533	765	910	4	R-134a	+ 2°C/ + 6°C	440	1/3	2.9

MESAS CONGELACIÓN SERIE UC									
Modelos	Dimensiones (mm)			N° puertas	Refrig	Rango temp	Capac (l)	Ud. cond HP	Consumo (A)
	Long	Fond	Alt						
UC27F	702	765	910	1	R-404A	-18°C	200	1/4	3.2
UC48F	1227	765	910	2	R-404A	-18°C	350	3/8	4.2
UC60F	1533	765	910	2	R-404A	-18°C	440	1/2	5.5

MESAS PIZZA SERIE UC									
Modelos	Dimensiones (mm)			N° puertas / Bandejas	Refrig	Rango temp	Capac (l)	Ud. cond HP	Consumo (A)
	Long	Fond	Alt						
UC27P	702	765	1175	1 / 6	R-134a	+2°C/+6°C	200	1/5	2.0
UC48P	1227	765	1175	2 / 12	R-134a	+2°C/+6°C	350	1/4	2.7
UC60P	1533	765	1175	2 / 16	R-134a	+2°C/+6°C	440	1/3	2.9
UC72P	1844	765	1175	3 / 18	R-134a	+2°C/+6°C	525	3/8	3.8

MESAS PIZZA CON CAJONES SERIE UC									
Modelos	Dimensiones (mm)			N° Cajones / Bandejas	Refrig	Rango temp	Capac (l)	Ud. cond HP	Consumo (A)
	Long	Fond	Alt						
UC27P2D	702	765	1175	2 / 6	R-134a	+2°C/+6°C	200	1/5	2.0
UC48P4D	1227	765	1175	4 / 12	R-134a	+2°C/+6°C	350	1/4	2.7
UC60P4D	1533	765	1175	4 / 16	R-134a	+2°C/+6°C	440	1/3	2.9

MESAS PIZZA MEGATOP SERIE UC									
Modelos	Dimensiones (mm)			N° puertas / Bandejas	Refrig	Rango temp	Capac (l)	Ud. cond HP	Consumo (A)
	Long	Fond	Alt						
UC27PMT	702	866	1246	1 / 9	R-134a	+2°C/+6°C	220	1/5	2.0
UC48PMT	1227	866	1246	2 / 18	R-134a	+2°C/+6°C	380	1/4	2.7
UC60PMT	1533	866	1246	2 / 24	R-134a	+2°C/+6°C	480	1/3	2.9
UC72PMT	1844	866	1246	3 / 27	R-134a	+2°C/+6°C	590	3/8	3.8

## PLACA DE CARACTERÍSTICAS

La placa de características es una etiqueta fijada de forma permanente en el interior de los equipos, que cuenta con importante información eléctrica, así como datos relativos al sistema frigorífico de cada unidad. Además incorpora el modelo y el número de serie.

		REFRIGERADOR UC27R	 038360023161951
CTRAL. CO-762 KM.2.5 LOS PIEDROS-LAS NAVIAS 14800 LUCENA (SPAIN) TEL.00 34 957 51 30 68	CE	TENSION VOLTAGE 230 V POTENCIA POWER W ANTI-YAHO ANTI-SWEAT HEATER BAND. EVAPORATIVA EVAPORATION TRAY VOLUMEN BRUTO GROSS VOLUME 0,70 VOLUMEN UTIL NET VOLUME 200	FRECUENCIA FREQUENCY 50 Hz INTENSIDAD TOTAL AMPS 2,0 A CONSUMO ENERGIA ENERGY CONSUMPTION kWh /24h LAMPARAS LIGHTING W RESISTENCIA DESCARCHE DEFROST HEATER W PODER CONGELACION FREEZING CAPACITY kg /24h
CASE CLASS	N+32°		
REFRIGERANTE REFRIGERANT	R134a		
CARGA REF.AMOUNT	200 / 180 gr		
ESPLUMANTE BLOWING AGENT	M365/R134a		

Número de Serie

## RECEPCIÓN E INSPECCIÓN

- Todos los productos Infrico son probados en fábrica, evaluándose su calidad y rendimiento, y no presentan defecto alguno.
- Cuando reciba su aparato, éste debe ser inspeccionado cuidadosamente para detectar cualquier posible daño que haya tenido lugar durante su transporte.
- Si se detecta algún daño en la unidad, debe conservar todo el material de embalaje y notificar tal daño en el bill of lading del transportista. Debe realizarse inmediatamente una reclamación a la empresa de transporte.
- Si el daño es percibido durante o inmediatamente después de la instalación, contacte inmediatamente con su distribuidor.



**NOTA: Infrico no se hace responsable de daños llevados a cabo durante el transporte.**

## INSTALACIÓN

### Ubicación

Este aparato está fabricado únicamente para usarse en interior.

Asegúrese de que la ubicación elegida para su equipo cuenta con una circulación de aire adecuada que garantice una refrigeración eficiente.

Evite ubicaciones cercanas a fuentes de calor, tales como hornos, freidoras, estufas, así como radiación solar directa donde las temperaturas puedan alcanzar valores extremos. Además, no debe elegirse una ubicación en una zona donde las temperaturas caigan por debajo de 12°C o suban hasta más de 32°C.


Debe permitir suficiente espacio entre el equipo y las paredes laterales, de modo que pueda hacerse uso del bloqueo de apertura de puertas a 120°. Las puertas deben poder abrirse un mínimo de 90° para poder utilizar el máximo ancho de puerta disponible.

El suelo de la ubicación final debe ser lo suficientemente fuerte como para poder soportar el peso total del aparato suponiendo que contiene la carga máxima de producto. Además, debe estar nivelado y libre de vibraciones. Refuerce el suelo si fuese necesario.

### Desembalaje

Los aparatos salen de fábrica sobre un pallet de madera y embalados en resistentes cajas de cartón. La caja está sujeta a la base de madera mediante grapas. Debe retirar previamente las grapas para evitar dañar la unidad al desembalarla.

Todos los materiales de embalado son respetuosos con el medio ambiente y deberían ser reutilizados o reciclados. Contribuya activamente a la protección del medio ambiente exigiendo embalajes reciclables y métodos de retirada de equipos que sean respetuosos con la naturaleza.

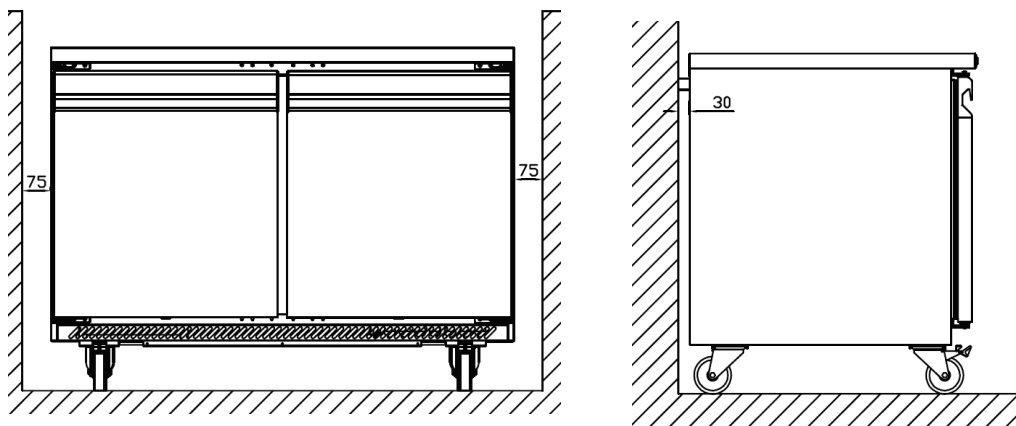
 **NOTA: Infrico no recomienda volcar el aparato hacia el frente, hacia los lados o hacia atrás. Sin embargo, si esto ocurriese, debe asegurarse de que la unidad permanezca al menos 24 horas en posición vertical antes de conectarlo, de modo que el aceite del compresor retorne al mismo.**

## Ventilación

Para asegurar un rendimiento máximo del equipo, éste debe ubicarse en un lugar que cuente con un suministro de aire continuo tanto por su parte trasera como por su parte inferior. Para favorecer un flujo de aire adecuado, el aparato cuenta con unos separadores localizados en su parte posterior. Además, ha de respetarse un mínimo de 75mm de espacio libre a cada lado de la unidad con el mismo propósito.

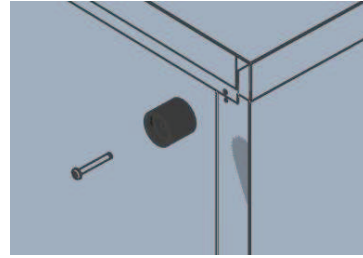
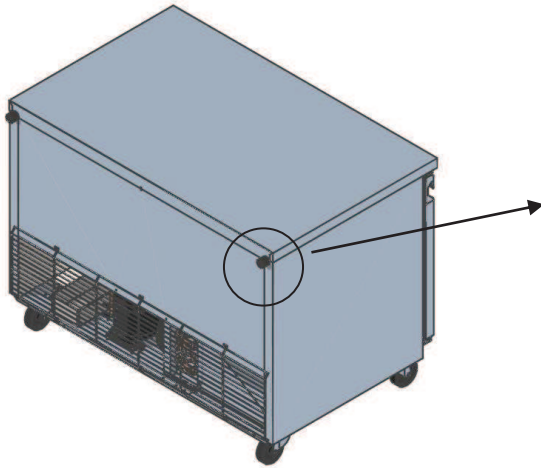
Una restricción en el suministro del aire a través del equipo daría lugar a una excesiva carga de calor en la unidad condensadora, lo que perjudicaría su eficiencia de funcionamiento. En ningún momento puede obstruirse la rejilla frontal del aparato.

 **NOTA: Cualquier obstrucción del flujo de aire, ya sea total o parcial, cesa la garantía del aparato.**



**Distancia mínima requerida (mm)**

En el interior del mueble, dentro de una bolsa, puede usted encontrar un conjunto de separadores, han de colocarse en la parte trasera del mueble. Son totalmente necesarios para que el equipo funcione de manera correcta.



Retire los tornillos de la parte trasera del mueble. Coloque los separadores en ese lugar y atornille.

## Nivelado

Es muy importante que el aparato esté perfectamente nivelado para un correcto funcionamiento, de modo que los desagües drenen correctamente, las puertas se encuentren alineadas y la unidad no sea sometida a tensiones indebidas.

Estos modelos se suministran de fábrica con ruedas no ajustables. En este caso, debe asegurarse de que el suelo donde se ubica la unidad esté a nivel. Para poder trabajar de forma estable, deben bloquearse los frenos de las ruedas delanteras.

De modo opcional, pueden suministrarse patas ajustables para todos los modelos. En caso de que desee instalar patas, éstas deben ser ajustadas hasta que la unidad quede completamente estable y nivelada. En la sección "Instalación de patas" encontrará información detallada acerca de la regulación de las patas.

## Procedimiento inicial de limpieza



Antes de la puesta en marcha y de la carga de producto en el aparato, debe retirar la capa de plástico protectora que envuelve el mueble y limpiarlo por completo. Si quedan restos de adhesivo, han de ser eliminados con alcohol. Se recomienda limpiar todas las superficies de acero inoxidable del aparato con jabón suave y agua templada. Tras la limpieza ha de hacerse un aclarado con abundante agua y secarse con un paño suave.




**NOTA:** Nunca utilice limpiadores fuertes o abrasivos, detergentes concentrados, disolventes o productos químicos para limpiar el equipo.

## INSTRUCCIONES ELÉCTRICAS

Debe revisar la tensión de la instalación antes de conectar el equipo, comprobando que sea la apropiada. Para determinar la tensión de la unidad, ha de revisar la etiqueta de características localizada en el interior del mueble. Verifique que esta información coincide exactamente con las características eléctricas de donde va a ser instalado.

 **NOTA:** El aparato ha de conectarse a un circuito dedicado exclusivamente para ello. No cumplir con este requisito cancela la garantía.

 **NOTA:** El aparato está diseñado para hacer frente a una fluctuación de la tensión del 5% respecto a la tensión nominal indicada en la placa de características. El fallo del compresor debido a fluctuaciones superiores automáticamente cancela la garantía.

Los equipos cuentan con manguera y clavija instalados en fábrica del tipo que se muestra en la siguiente figura. Si no cuenta con la toma de corriente adecuada, debe instalarla previamente.



**ADVERTENCIA!** Si la manguera o la clavija presentan algún tipo de alteración podrían suponer un grave riesgo. Cualquier alteración de estos componentes, cancela la garantía.




**ADVERTENCIA!** Infrico no garantiza aquellos aparatos conectados a un cable de extensión.

## PUESTA EN MARCHA

Una vez que el aparato ha sido instalado, nivelado, limpiado y conectado eléctricamente de acuerdo a las instrucciones aquí contempladas, estará listo para funcionar. Simplemente debe enchufarlo a la red.

El equipo debe funcionar de forma suave y silenciosa, dentro de los estándares generalmente aceptados. Ante cualquier ruido inusual, desconecte la unidad de inmediato y revise cualquier posible obstrucción en los ventiladores.

El aparato requiere de cierto tiempo para alcanzar la temperatura de trabajo. Debe esperar a que sea alcanzada antes de proceder a cargar producto. La apertura continua de las puertas dificulta la capacidad del equipo para mantener la eficiencia de refrigeración apropiada.

 **NOTA:** Antes de proceder a la carga de producto, recomendamos mantener funcionando la unidad durante 24 horas, para asegurar su correcto funcionamiento.



Las mesas refrigeradas y las mesas para pizza están diseñadas para mantener una temperatura interior aproximada de 3°C. Durante el enfriamiento inicial de las mesas para pizza, las bandejas han de estar colocadas correctamente y la tapa ha de mantenerse cerrada. Las mesas de congelación están diseñadas para mantener una temperatura de cámara de -18°C.



**NOTA:** Si el aparato se desenchufa o desconecta, debe esperar cinco minutos antes de conectarlo de nuevo.

## FUNCIONAMIENTO

### Ajuste de Temperatura

La temperatura de trabajo viene ajustada de fábrica, pero ciertas condiciones pueden hacer que deba ser ajustada ligeramente.

Estos modelos cuentan con un termómetro ubicado en el interior del mueble, el cual no necesita ser ajustado ni calibrado.

El termostato está ubicado en el frente interior del mueble, anclado a la carcasa del evaporador, y se ocupa de controlar la temperatura del equipo. Este termostato es totalmente accesible desde el interior.

**Termómetro**



**Termostato**



Gire la rueda del termostato hacia la derecha o hacia la izquierda para ajustar la temperatura o apagar el equipo.

### Mesas Refrigeradas (UC-R)

El termostato está previamente ajustado de fábrica en la posición "3" y mantiene una temperatura media interior de 3°C. Si fuese necesario ajustar dicha temperatura, debe mover el termostato hacia la posición "1" para subir la temperatura y hacia la posición "7" para bajarla.

La posición OFF se alcanza al girar completamente la rueda hacia la izquierda y detiene el funcionamiento de la unidad condensadora.

No debe ajustar el termostato de modo que las temperaturas disminuyan por debajo de 0°C puesto que la unidad estará funcionando continuamente y el evaporador podría bloquearse con hielo.

### Mesa Congelación (UC-F)

El termostato se preajusta en fábrica en la posición "3" y mantiene una temperatura media interior de -18°C. Si fuese necesario llevar a cabo cualquier ajuste, gire la rueda hacia la posición "1" para aumentar la temperatura y hacia "7" para disminuirla.

La posición OFF se alcanza al girar completamente la rueda hacia la izquierda y detiene el funcionamiento de la unidad condensadora.

No debe ajustar el termostato de modo que las temperaturas disminuyan por debajo de -20°C puesto que la unidad estará funcionando continuamente.

### Mesas para Pizza (UC-P)

Las Mesas para Pizza están diseñadas para mantener una temperatura de cámara de 3°C y una temperatura en la zona de las bandejas de 5°C aproximadamente. El termostato está preajustado en la posición "3". Si fuese necesario llevar a cabo cualquier ajuste, gire la rueda hacia la posición "1" para aumentar la temperatura y hacia "7" para disminuirla.

La posición OFF se alcanza al girar completamente la rueda hacia la izquierda y detiene el funcionamiento de la unidad condensadora.

No debe ajustar el termostato de modo que las temperaturas disminuyan por debajo de 0°C puesto que la unidad estará funcionando continuamente y el evaporador podría bloquearse con hielo.



**NOTA:** Las mesas que incorporen bandejas han de tenerlas situadas en su posición correcta, para trabajar correctamente. Hacer que la mesa funcione sin que las bandejas estén colocadas restará eficiencia al aparato, pudiendo incluso dañarlo.



**NOTA:** Las Mesas para Pizza no están diseñadas para contener producto almacenado durante la noche en las bandejas. El producto ha de ser retirado de las bandejas cuando no se esté trabajando con ellas. Mientras tanto, las bandejas han de permanecer colocadas pero vacías.

## Desescarche

### Modelos UC-F

Las mesas refrigeradas cuentan con un controlador electrónico que actúa como programador de desescarche. Los ciclos de desescarche tienen lugar de forma automática, se inician por tiempo y se detienen por temperatura. El programador de desescarche está preajustado para realizar ciclos cada 6 horas (4 ciclos al día).

Estos modelos realizan desescarche por gas caliente, de modo que se deriva gas de descarga del compresor directamente al evaporador, lo que evita cualquier acumulación de hielo en el mismo.

Tras cada ciclo, el agua generada se acumula en una bandeja situada en la parte trasera de la unidad, siendo evaporada por el calor generado por el compresor.

El programador de desescarche se sitúa en la unidad condensador, en la parte posterior del mueble.



### Cómo realizar un desescarche manual

Si es necesario llevar a cabo un ciclo de desescarche, pulse la tecla DEF durante más de 2 segundos y el desescarche manual comenzará directamente.

### Ajuste del intervalo entre ciclos de desescarche (IdF)

Los ciclos de desescarche se llevan a cabo periódicamente en intervalos de 6 horas. Este intervalo se considera a partir del comienzo del ciclo previo, independientemente de la duración de dicho ciclo.

El parámetro que controla el intervalo entre ciclos de desescarche es:

**IdF: Determina el intervalo de tiempo entre el comienzo de dos ciclos de desescarche.**

Para ajustar este parámetro han de seguirse las siguientes instrucciones:

1. Entre en el Modo de Programación pulsando **SET + DOWN** durante 3s (el led "°C" o "°F" comienza a parpadear).
2. Seleccione el parámetro requerido: **IdF**. Pulse **SET** para visualizar su valor.
3. Use **UP / DOWN** para cambiar su valor.
4. Pulse **SET** para guardar el nuevo valor.

**Para salir:** Pulse **SET + UP** o espere 15s sin pulsar ninguna tecla.

**Importante:** Para asegurar desescarches regulares, los intervalos entre ciclos de desescarche deben ser mayores que la duración máxima de desescarche más el tiempo de goteo y el tiempo de post-goteo.

### Ajuste de la Máxima Duración de Desescarche (MdF)

Este parámetro determina la máxima duración del desescarche en minutos para ciclos de desescarche por temperatura. Para ciclos de desescarche por tiempo, este parámetro representa la duración de cada ciclo de desescarche. Para ajustar este parámetro han de seguirse las instrucciones anteriores, pero seleccionando el parámetro "MdF". El valor ajustado por defecto es 30 minutos.



**NOTA:** En caso de que el equipo no funcione, sin causa aparente, revisar el controlador de desescarche. Si en éste aparece la alarma "CAL" desenchufar la unidad y volver a enchufar para resetear la alarma. Esta alarma indica que el presostato de alta ha saltado.

**Modelos UC-R, UC-P**

Las mesas refrigeradas y las mesas para pizza realizan el desescarche con cada ciclo del compresor. El agua obtenida alcanza la bandeja evaporativa situada en la parte posterior del aparato, y es evaporada por el calor generado por el compresor.

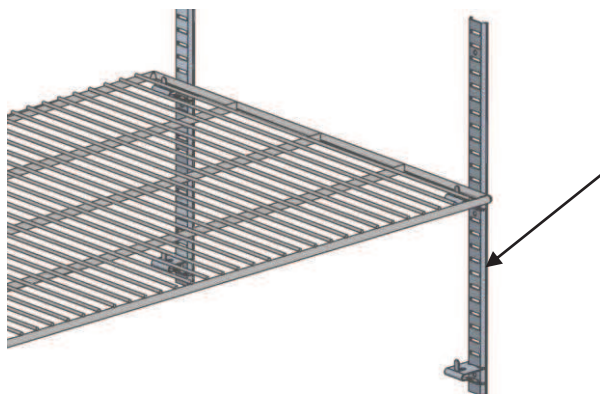
**Importante:** Si el termostato se ajusta en temperaturas muy bajas, el compresor estará funcionando continuamente y el evaporador se bloqueará.

**Carga de Producto**

- Antes de introducir alimentos en el aparato, es recomendable hacer que trabaje totalmente vacío hasta que alcance la temperatura de trabajo. Una vez alcanzada, puede proceder a la carga de producto.
- Debe dejar suficiente espacio entre los alimentos para permitir la circulación de aire a través de los mismos.
- Los productos han de permitir que las puertas permanezcan cerradas.
- No debe superarse el peso máximo permitido para cada estante de 25kg.
- El ventilador no debe obstruirse y los alimentos no deben superar el máximo nivel de carga determinado. La carga debe situarse siempre bajo los ventiladores.
- Nunca ponga alimentos calientes en el aparato.
- Si el equipo permanece desconectado por largos periodos, debe quedarse desenchufado, vacío, limpio y con la puerta entreabierta.
- Los alimentos o las bebidas han de estar bien envueltos o guardados en contenedores herméticos para evitar olores dentro de la unidad.

**ACCESORIOS**
**Parrillas**

Todos los equipos se suministran con raíles, soportes y parrillas. Los soportes se instalan introduciéndolos en los raíles a la altura deseada. Estos soportes cuentan con un pequeño saliente en su parte superior que fija la posición de la parrilla y evita su deslizamiento. Una vez que se instalan los soportes, la parrilla ha de colocarse sobre ellos, comprobando que quede ajustada.



Inserte los soportes en los raíles y  
coloque las parrillas sobre los soportes

## Instalación de patas

Estos modelos se suministran con ruedas. Sin embargo, existe la posibilidad de instalar patas ajustables de forma opcional. Para sustituir las ruedas e instalar las patas han de seguirse los siguientes pasos:

- Vuelque hacia atrás el aparato cuidadosamente.
- Retire las ruedas desatornillándolas.
- Coloque las patas sobre los mismos agujeros y atorníllelas.
- Asegúrese de que las patas quedan bien ajustadas.
- El extremo de cada pata puede regularse girándose de forma manual hacia la derecha o izquierda, de modo que la unidad quede nivelada.
- Una vez ajustadas las patas, lleve con cuidado el aparato a su posición vertical .



**ADVERTENCIA!** Una vez instaladas las patas, el aparato debe permanecer en posición vertical durante 24 horas antes de ser conectado para asegurar el retorno del aceite al compresor.



Desatornille las ruedas



Atornille las patas en los mismos agujeros



Ajuste las ruedas para nivelar la unidad

## MANTENIMIENTO, LIMPIEZA Y CUIDADO

### Procedimiento de limpieza

#### Limpieza del aparato

Para limpiar el aparato, siga las siguientes instrucciones:

- Desconecte el equipo de la red eléctrica y retire todos los productos del interior.
- Abra todas las puertas y deje que el interior alcance la temperatura ambiente. Retire todos los accesorios interiores y límpielos con jabón suave y agua templada. Seque todos los accesorios por completo con un paño suave.
- Una vez que la cámara haya alcanzado la temperatura ambiente, limpie todas las superficies interiores y exteriores con agua jabonosa. Aclare abundantemente y seque con un paño suave. No seque correctamente

puede generar la aparición de manchas de agua. Así mismo, existen limpiadores para acero inoxidable que pueden reparar y proteger la capa protectora de las superficies de acero.

- Coloque los accesorios en su posición original y conecte la unidad a la red.
- Las picaduras o grietas en el acero son signos del deterioro del material. En este caso, aplique limpiador para acero inoxidable capaces de reparar la pasividad del acero.
- Aquellos alimentos con componentes ácidos pueden atacar al acero inoxidable (mostaza, mayonesa, limón, tomate y otros vegetales).



**NOTA: Nunca utilice estropajos de acero, cepillos metálicos o espátulas para limpiar el aparato.**



**NOTA: Los productos de limpieza que utilice han de ser de base alcalina o libres de cloro. Cualquier limpiador que contenga cloruros dañará la capa protectora del acero inoxidable.**

### Mantenimiento de los burletes

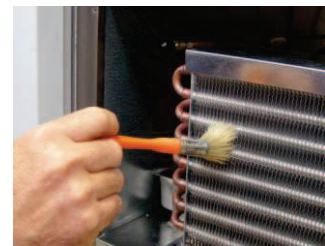


- Los burletes requieren una limpieza regular que proteja su elasticidad, para así garantizar un cierre apropiado y evitar el crecimiento de mohos. La limpieza de los burletes puede realizarse con agua jabonosa. Evite el uso de limpiadores fuertes y utensilios afilados.
- Los burletes pueden retirarse fácilmente extrayéndolos del perfil de la puerta, y volver a colocarse presionándolos contra el mismo.

### Limpieza del condensador

El condensador, ubicado tras la rejilla trasera del aparato, debe revisarse periódicamente. La frecuencia de limpieza dependerá del ambiente de trabajo que exista. Debe asegurarse que el aire circule libremente a través del condensador, por lo que su superficie debe estar libre de suciedad y grasa. Los condensadores sucios generan fallos de compresor y pérdida de producto. Si la batería condensadora se encuentra sucia o bloqueada, siga los pasos que se detallan a continuación:

- Desconecte el aparato de la red eléctrica.
- Retire la rejilla trasera de la unidad.
- En algunos modelos será necesario retirar los tornillos que ajustan la unidad condensadora al rodapié, y extraerla para poder limpiar el condensador.
- Si el condensador cuenta con una carcasa protectora, debe desatornillarla y extraerla.
- Una vez que queda libre la superficie del condensador, ésta debe limpiarse usando un aspirador o brocha suave. Nunca utilice una brocha metálica.
- Si la suciedad es excesiva, puede utilizar aire comprimido para llevar a cabo la limpieza.
- Una vez limpio, vuelva a incorporar la carcasa protectora, devuelva la unidad condensadora a su posición original y reponga todos los tornillos.
- Finalmente, coloque de nuevo la rejilla posterior y conecte el aparato a la red.



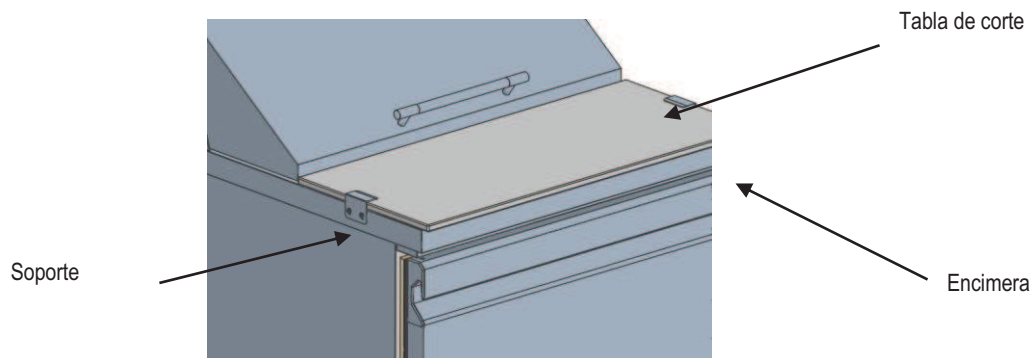


**ADVERTENCIA!** : Nunca utilice agua para llevar a cabo la limpieza del condensador ya que podrían dañarse los componentes eléctricos cercanos.

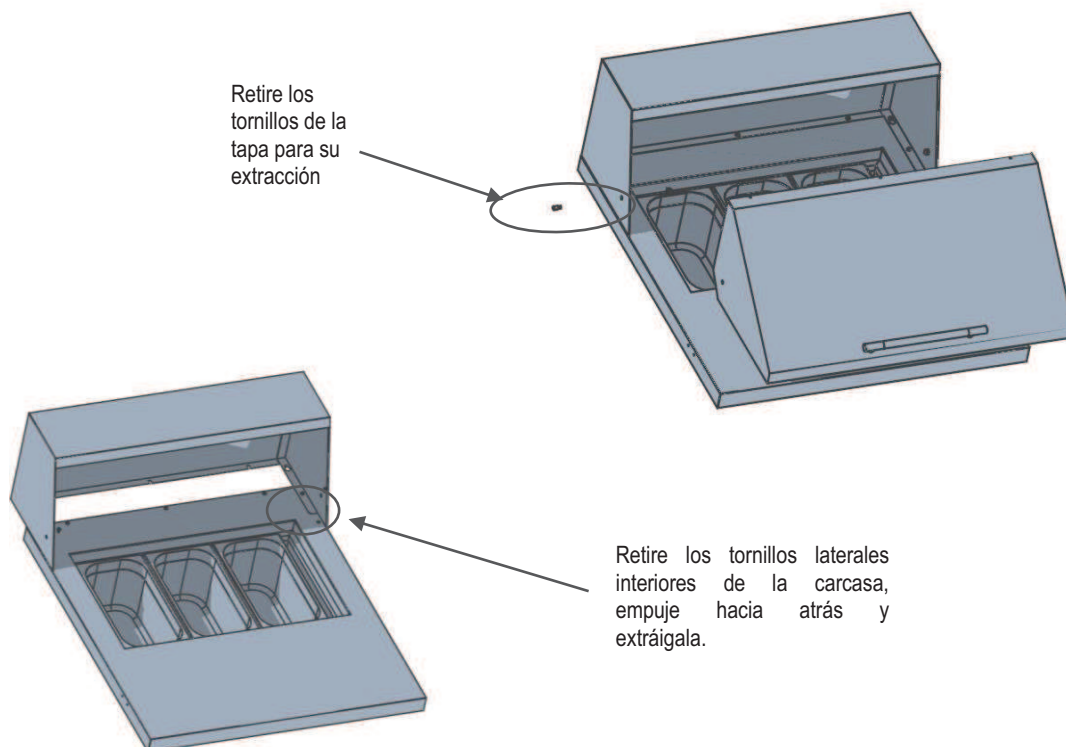
### Limpieza de la encimera para pizza

Las mesas para preparación de pizzas cuentan con partes extraíbles que facilitan la limpieza de la encimera.

La tabla de corte se extrae desatornillando los soportes laterales que la fijan a la encimera. Esta tabla de corte es reversible, por lo que puede girarse y hacer que ambas caras de la misma reciban la misma exposición.



La carcasa y la tapa de las bandejas son completamente extraíbles. Para ello, en primer lugar, deben retirarse los tornillos que unen la tapa a la carcasa, y extraer la tapa. Para retirar la carcasa, quite los tornillos interiores de los laterales, y empujela hacia atrás.



## Mantenimiento de puertas / bisagras

Con el paso del tiempo y el uso de las puertas, las bisagras pueden moverse ligeramente. Si nota que la puerta está comenzando a desalinearse, debe ajustar los tornillos que unen los soportes de las bisagras al mueble.

## Mantenimiento de desagües

Cada unidad lleva un desagüe ubicado en el interior para hacer que el agua obtenida durante los desescarches se acumule en la bandeja evaporativa situada en la unidad condensadora. Si nota una excesiva acumulación de agua en el interior del equipo, revise que el tubo de desagüe esté conectado entre el evaporador y la bandeja evaporativa. Si el agua aparece bajo el aparato, debe revisar que el tubo de desagüe desemboque en la bandeja evaporativa trasera.

Debe asegurarse de que los desagües estén libres de cualquier obstrucción, que se produce generalmente por la entrada de alimentos, y que hace que el agua rebose de las bandejas de recogida.

## Repuestos y Asistencia Técnica



**¡ADVERTENCIA!** Asegúrese de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o reparación.

En caso de no conocer ninguna empresa de asistencia técnica en su área, contacte con nuestra empresa para recibir un listado de empresas de servicio técnico.

Si el problema persiste tras realizar las comprobaciones pertinentes, **NO REALICE USTED MISMO NINGUNA REPARACIÓN**. Contacte con nuestro Servicio de Asistencia Técnica, aportando el modelo y el número de serie del aparato (localizados en la etiqueta de características),

### Servicio Asistencia Técnica Infrico

Tel: 00 34 957 51 14 68

Fax: 00 34 957 59 51 06

Email: [sat@infrico.com](mailto:sat@infrico.com)

[www.infrico.com](http://www.infrico.com)



**NOTA:** En caso de necesitar una pieza de repuesto, insista siempre en recambios autorizados por fábrica.

## RESOLUCIÓN DE AVERÍAS

Muchos problemas de funcionamiento se derivan de causas que pueden ser fácilmente eliminadas sin la necesidad de contactar con el Servicio de Asistencia Técnica. La siguiente lista contempla varios tipos de problemas y su cómo resolverlos.

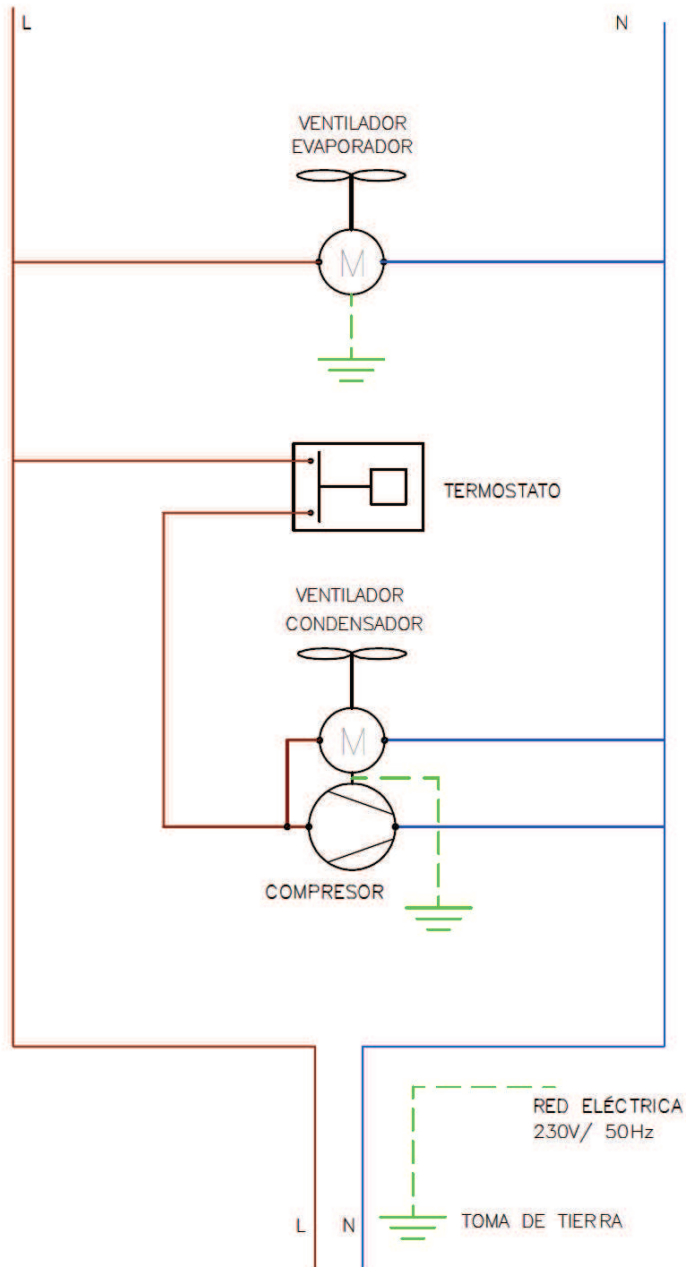


PROBLEMA	POSIBLE SOLUCIÓN
El aparato no funciona	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El enchufe no está conectado a la toma de corriente.</li> <li>2. No llega corriente eléctrica al enchufe por haberse fundido el fusible o por haber saltado el limitador automático de potencia.</li> </ol>
El aparato no enfría lo suficiente	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Comprobar la temperatura de corte en el controlador.</li> <li>2. Puerta mal cerrada o aperturas frecuentes.</li> <li>3. Obstrucción de las rejillas de ventilación del aparato.</li> <li>4. Condensador sucio.</li> <li>5. El aparato está expuesto directamente a los rayos del sol o una fuente de calor.</li> </ol>
Funcionamiento ruidoso	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El aparato no ha sido nivelado correctamente.</li> <li>2. Algunos de los tubos interiores rozan.</li> <li>3. Tornillos de sujeción de alguna pieza flojos.</li> <li>4. Ventilador en condensador o evaporador causando vibraciones.</li> <li>5. Carga de aceite en compresor demasiado baja.</li> <li>6. Partes sueltas en la unidad condensadora.</li> </ol>
El aparato crea excesivo hielo en el evaporador	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Puertas mal cerradas.</li> <li>2. Excesiva apertura de puertas.</li> <li>3. El desescarche no se ha efectuado.</li> </ol>
Compresor no arranca	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Interruptor abierto.</li> <li>2. Fusible quemado.</li> <li>3. Cableado defectuoso.</li> <li>4. Clixon abierto.</li> <li>5. Contactos del controlador abiertos (controlador defectuoso, o aparato ubicado en zona demasiado fría).</li> <li>6. Relé defectuoso.</li> <li>7. Baja carga de gas en el sistema - revisar existencia fugas.</li> </ol>
Compresor arranca pero para por sobrecarga	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Baja tensión.</li> <li>2. Cableado de la unidad defectuoso.</li> <li>3. Condensador de arranque defectuoso.</li> <li>4. Condensador de arranque sellado.</li> <li>5. Compresor defectuoso.</li> <li>6. Alta presión de condensación.</li> </ol>
Presión de condensación elevada	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Unidad sobrecargada.</li> <li>2. Aire o gases no-condensables en el sistema.</li> <li>3. Condensador sucio.</li> <li>4. Ventilador del condensador defectuoso.</li> <li>5. Aparato ubicado en zona demasiado caliente.</li> <li>6. Obstrucción en válvula de expansión o filtro.</li> <li>7. Válvula de descarga parcialmente cerrada.</li> <li>8. Obstrucción en línea de descarga.</li> </ol>

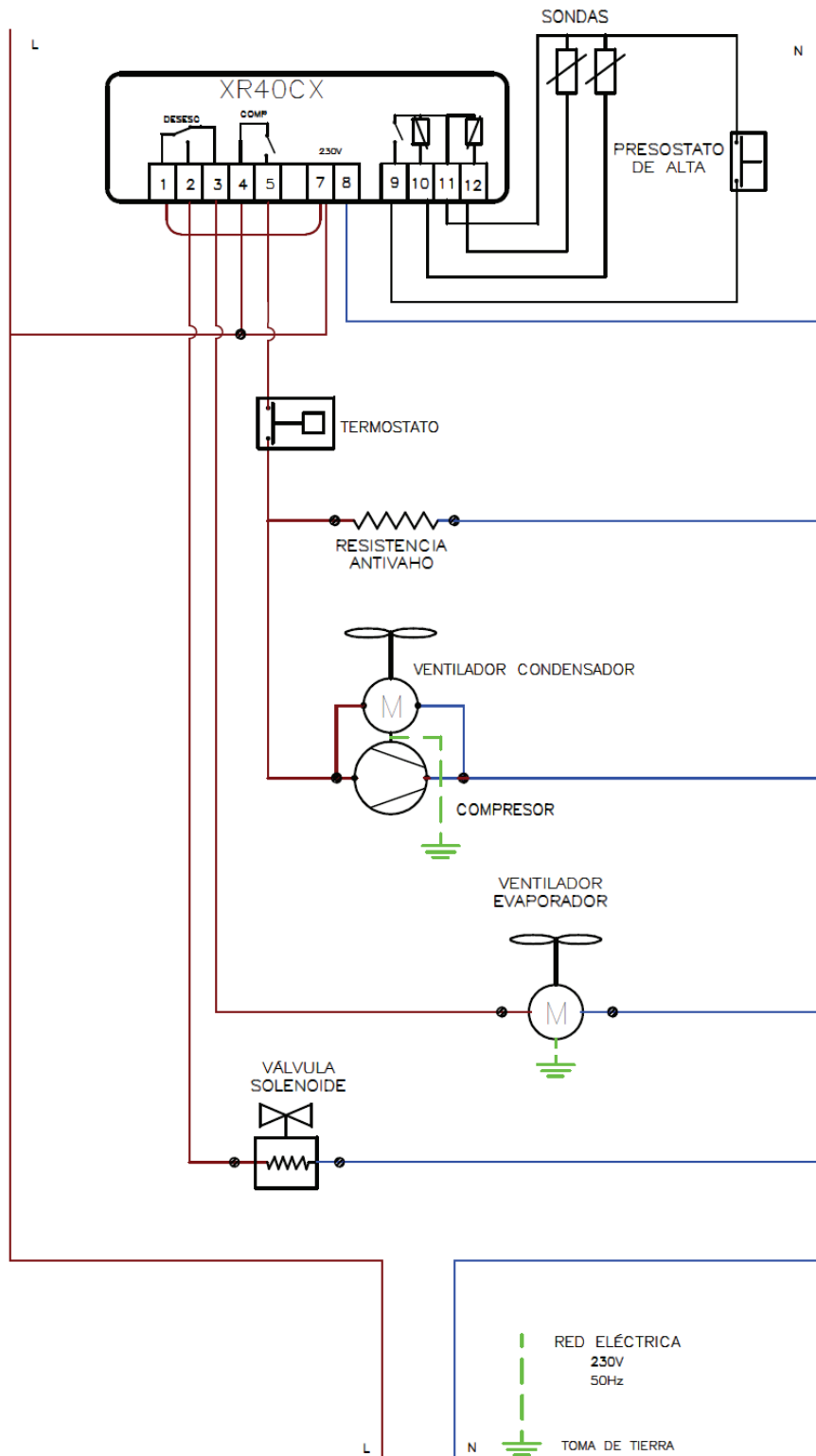
PROBLEMA	POSIBLE SOLUCIÓN
Presión de condensación reducida	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Carga de refrigerante insuficiente.</li> <li>2. Fugas en el sistema.</li> <li>3. Aparato ubicado en zona demasiado fría.</li> </ol>
El compresor realiza ciclos cortos	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Control diferencial ajustado en intervalos demasiado pequeños.</li> <li>2. Baja carga de refrigerante, revise la presión.</li> <li>3. Carga excesiva de refrigerante.</li> <li>4. Fugas en la válvula de descarga.</li> <li>5. Presostato de alta abierto.</li> <li>6. Condensador sucio.</li> </ol>
Ciclos de funcionamiento demasiado largos, o funcionamiento continuo de la unidad	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.- Carga de refrigerante insuficiente.</li> <li>2.- Condensador obstruido o sucio.</li> <li>3.- Aparato localizado en zona demasiado cálida.</li> <li>4.- Relé de controlador pegado.</li> <li>5.- Aire o gases no condensables en el sistema.</li> <li>6.- Válvula de expansión defectuosa o mal ajustada.</li> <li>7.- Las puertas han permanecido abiertas demasiado tiempo.</li> <li>8.- Aislamiento insuficiente, defectuoso, o saturado de agua.</li> <li>9.- Exceso de aceite en el evaporador.</li> </ol>

**ESQUEMAS ELÉCTRICOS**

Mesas Refrigeradas y Mesas para Pizza (UC-R / UC-D / UC-P / UC-P-D / UC-PMT)



**Mesas Congelación (UC-F)**



## GESTIÓN DE GARANTIA

Distinguido cliente, le informamos de las normas sobre gestión de garantías que otorga nuestra empresa a sus productos:

- En primer lugar, le manifestamos que los productos que fabrica y vende INFRICO SL son bienes de equipo destinados a un uso industrial y no doméstico. Es por tanto que la garantía aplicada no está regulada por la ley de consumidores y usuarios sino por las leyes de garantía de comercio.
- La garantía de INFRICO SL, cubre durante el periodo de **un año** todo defecto de fabricación o cualquier vicio oculto del aparato. La garantía que Infrico como fabricante otorga a su red comercial se basa en la sustitución de piezas defectuosas enviadas a portes pagados, siendo competencia del distribuidor cubrir la garantía de reparación (mano de obra y consumibles); y por supuesto la puesta en marcha del equipo en la primera instalación en el establecimiento.
- Es responsabilidad de los distribuidores atender las garantías de los usuarios finales, solicitando a INFRICO SL los componentes necesarios para las reparaciones o sustituciones.
- La garantía no cubre las roturas de cristales después de haber realizado la entrega por parte de Infrico; ni de partes dañadas por un mal uso o desgaste normal de las mismas.
- Si durante los tres primeros meses de funcionamiento se detecta en el aparato una anomalía cuya reparación por su magnitud es desproporcionada en comparación al valor del equipo se podría conceder la sustitución total del equipo.
- Toda intervención en el aparato que afecte al conexionado eléctrico, parte frigorífica o microcontrolador electrónico no autorizada por nuestro SAT supondrá la pérdida del periodo de garantía que reste a la máquina.
- Si excepcionalmente el distribuidor fuera incapaz de llevar a cabo una reparación, se podría proceder previa autorización del SAT a admitir la recogida de una máquina para la reparación en las instalaciones de Infrico SL, para ser posteriormente devuelta al cliente. Si la reparación se produce en periodo fuera de garantía se cargarán al cliente los costes de dicha reparación y transporte.
- Toda devolución autorizada a través del SAT, bien para reparación bien para sustitución es inspeccionada en nuestras instalaciones. Si se detectan anomalías diferentes a las reclamadas ajenas a nuestra fabricación o por causas de mal uso o desgaste, INFRICO SL no se hará cargo de los costes de la reparación o sustitución, los cuales serán asumidos por el cliente.

- No serán modificadas las condiciones de la garantía salvo que previamente se estableciera con el cliente por escrito un acuerdo de modificación de las condiciones del contrato de suministro.

## Certificado de garantía

Por favor, complete el siguiente certificado:

PARA EL CLIENTE

Usuario: \_\_\_\_\_  
 Dirección: \_\_\_\_\_ Tel: \_\_\_\_\_  
 Cód. Postal / Ciudad: \_\_\_\_\_  
 Distribuidor: \_\_\_\_\_  
 Fecha compra: \_\_\_\_\_  
 Modelo: \_\_\_\_\_ No. Serie: \_\_\_\_\_  
 Compresor No: \_\_\_\_\_  
 Firma Vendedor                          Firma Comprador

---

**Solicite a su distribuidor cumplimentar:**

Usuario: \_\_\_\_\_  
 Dirección: \_\_\_\_\_ Tel: \_\_\_\_\_  
 Cód. Postal / Ciudad: \_\_\_\_\_  
 Distribuidor: \_\_\_\_\_  
 Fecha compra: \_\_\_\_\_  
 Modelo: \_\_\_\_\_ No. Serie: \_\_\_\_\_  
 Compresor No: \_\_\_\_\_  
 Firma Vendedor                          Firma Comprador

PARA EL DISTRIBUIDOR



**Infrico SL.**

Ctra. de Aguilar A-318 por Moriles km. 15,5 – A-3132

14900 Lucena (Córdoba) España

00 34 957 59 51 16 office

00 34 957 59 51 06 fax

asistenciatecnica@infrico.com

info@infrico.com

[www.infrico.com](http://www.infrico.com)

