



MANUAL DE INSTRUÇÕES

REFRESQUEIRAS

IMPORTANTE!

Ao iniciar a utilização deste equipamento, o cliente está aceitando integralmente as condições informadas neste TERMO DE GARANTIA. Caso não concorde, retorne o produto SEM USO, bem como acessórios e embalagem INTACTOS ao REVENDEDOR.

A CROYDON garante que os equipamentos por ela fabricados estão livres de defeitos de material e de mão-de-obra. A obrigação da CROYDONMAQ se limita ao reparo ou à substituição, a seu próprio critério, sem custo para o cliente, de peça(s) defeituosa(s) incluindo a mão-de-obra e os materiais utilizados para substituição da(s) mesma(s).

A garantia legal é válida por 03 meses (90 dias) a contar da data de emissão da primeira Nota Fiscal de Venda para consumidor.

Esta garantia poderá ser estendida pela CROYDON por mais 3 meses, mediante seus próprios critérios de avaliação/constatação do defeito reclamado.

Exceções:

- Esta garantia **não** se aplica à manutenção normal do equipamento, incluindo (mas não limitado a) limpeza e lubrificação.
- Esta garantia **não** cobre arranhões, amassados, quebras e peças faltantes. Essas verificações devem ser feitas pelo cliente no momento que receber o produto. Caso seja notado algum problema, o cliente deve fazer a reclamação diretamente com o REVENDEDOR. **POR RAZÕES FISCAIS, A FÁBRICA NÃO TROCA DIRETAMENTE O PRODUTO.**
- Esta garantia não se aplica quando ocorrer: Transporte ou armazenagem inadequados, operação ou instalação impróprias, alterações no produto e/ou uso indevido ou em desacordo com as orientações do Manual de Instruções.
- Esta garantia não se aplica a qualquer peça, mão-de-obra ou material cujo serviço tenha sido executado em agente não autorizado **CROYDON**. Qualquer serviço realizado por pessoal não autorizado cancela imediatamente a garantia.

Devido à dificuldade para agendamento, acesso ao local e condições adequadas para as intervenções necessárias, a CROYDON não oferece serviço de atendimento em garantia no local, ou serviço de transporte do produto até o assistente técnico. A solicitação de garantia só será considerada no momento em que o produto der entrada na Assistência Técnica autorizada, acompanhado da Nota Fiscal de Venda, cabendo ao cliente todas as despesas relativas ao transporte.

A simples comunicação do fato à Assistência Técnica autorizada ou ao fabricante NÃO caracteriza o início do atendimento em garantia.

A CROYDON se reserva ao direito de alterar especificações e design deste equipamento ou qualquer documentação relacionada a ele a qualquer momento sem a necessidade de comunicação prévia e sem a obrigação de efetuar o mesmo nos equipamentos vendidos anteriormente.

Fica, desde já, eleito o Foro da Comarca da Capital do Estado do Rio de Janeiro para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do cumprimento deste Termo de Garantia.

OBSERVAÇÃO: Para consultar a relação completa de assistentes autorizados CROYDON, deve-se acessar o site www.croydon.com.br.

TERMO DE GARANTIA	2
1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	4
1.1. REFRESQUEIRAS	4
2. INFORMAÇÕES IMPORTANTES	5
3. INSTALAÇÃO	5
3.1. INSTALAÇÃO DA TORNEIRA	6
3.2. TESTE FUNCIONAL	7
4. INSTRUÇÕES E MODO DE USAR	8
4.1. CUIDADOS OPERACIONAIS	8
5. LIMPEZA	9
6. MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO	10
7. TRANSPORTE	10

Este equipamento é certificado e atende aos requisitos avaliação da conformidade, de acordo com:

Portaria Inmetro nº 371 de 29/12/2009 e Portaria Inmetro nº 328 de 08/08/2011

Norma técnica geral

ABNT NBR NM 60335-1:2010

Normas técnicas particulares

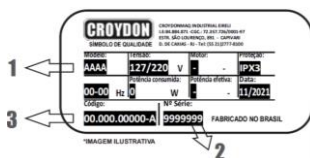
IEC 60335-2-75:2008

As fotos e desenhos contidos nesse manual são meras ilustrações.

Devido às evoluções tecnológicas, as informações poderão ser alteradas sem aviso prévio.

IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO

Sempre que necessitar de uma ASSISTÊNCIA TÉCNICA, é muito importante saber identificar seu produto. Localize a etiqueta abaixo na parte traseira ou lateral de seu equipamento.



1 MODELO: _____

2 Nº DE SÉRIE: _____

3 CÓDIGO: _____

DATA DA N.F.: ____/____/____

REVENDEDOR: _____

1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

1.1. REFRESQUEIRAS

MODELO	TENSÃO (V)	POTÊNCIA CONSUMIDA (W)	POTÊNCIA MOTORA (hp)	CORRENTE (A)	CAPACIDADE (l)	PESO (kg)	DIMENSÕES C X L X A (cm)
RAÇO	127	350	1/6	3,2	20	19,2	57 X 30 X 65
RAÇO	220	350	1/6	1,6	20	19,2	57 X 30 X 65
RDÇO	127	600	1/4	5,5	2 X 20	34,3	57 X 65 X 62
RDÇO	220	600	1/4	2,7	2 X 20	34,3	57 X 65 X 62
RSDJ	127	450	1/6	2,7	2 X 15	25,8	52 X 41 X 65
RSDJ	220	450	1/6	1,4	2 X 15	25,8	52 X 41 X 65
RSDM	127	450	1/6	2,7	2 X 15	24,1	52 X 41 X 65
RSDM	220	450	1/6	1,4	2 X 15	24,1	52 X 41 X 65
RSDP	127	450	1/6	2,7	2 X 15	23,4	52 X 41 X 65
RSDP	220	450	1/6	1,4	2 X 15	23,4	52 X 41 X 65
RSSJ	127	300	1/10	1,8	15	17,2	52 X 19 X 65
RSSJ	220	300	1/10	0,9	15	17,2	52 X 19 X 65
RSSP	127	300	1/10	1,8	15	17,2	52 X 19 X 65
RSSP	220	300	1/10	0,9	15	17,2	52 X 19 X 65

MODELO	TENSÃO (V)	PRESSÃO NOMINAL DE ALTA DO SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO (Mpa)	PRESSÃO NOMINAL DE BAIXA DO SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO (Mpa)	CARGA DE GÁS (g)
RAÇO	127	1,1	0,07	115
RAÇO	220	1,1	0,07	115
RDÇO	127	1,2	0,08	138
RDÇO	220	1,2	0,08	138
RSDJ	127	1,1	0,07	150
RSDJ	220	1,1	0,07	150
RSDM	127	1,1	0,07	115
RSDM	220	1,1	0,07	115
RSDP	127	1,1	0,07	130

MODELO	TENSÃO (V)	PRESSÃO NOMINAL DE ALTA DO SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO (Mpa)	PRESSÃO NOMINAL DE BAIXA DO SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO (Mpa)	CARGA DE GÁS (g)
RSDP	220	1,1	0,07	130
RSSJ	127	1,25	0,11	70
RSSJ	220	1,25	0,11	70
RSSP	127	1,25	0,11	70
RSSP	220	1,25	0,11	70

2. INFORMAÇÕES IMPORTANTES



ATENÇÃO!

LEIA ATENTAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE OPERAR O EQUIPAMENTO. ELE CONTÉM INFORMAÇÕES IMPORTANTES PARA O USUÁRIO, MANTENHA-O PRÓXIMO AO EQUIPAMENTO.

- Este equipamento é potencialmente **PERIGOSO** quando utilizado incorretamente.
- Este equipamento não é destinado para a produção contínua (em massa) e em escala industrial de alimentos.
- Acidentes graves podem ocorrer caso as instruções deste manual não sejam seguidas. Por isso, **leia atentamente este manual antes de operar o equipamento**, para garantir um melhor desempenho do mesmo com condições máximas de segurança.

IMPORTANTE

Crianças pequenas devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho. Este equipamento não se destina a utilização por crianças ou pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenha recebido instruções referentes à utilização do equipamento ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

3. INSTALAÇÃO



ATENÇÃO!

VERIFIQUE SE A TENSÃO INDICADA NO EQUIPAMENTO É A MESMA DA REDE ELÉTRICA (127V OU 220V).

NÃO USE O APARELHO SE A FONTE DE ALIMENTAÇÃO, O PLUGUE OU OUTRAS PARTES ESTIVEREM DANIFICADAS.

- O equipamento deve ser posicionado sobre uma superfície seca, firme e nivelada.

- A instalação deve ser realizada em locais internos. Evite locais quentes ou que incidam raios solares. A temperatura de trabalho deve ser de 5°C a 43°C.
- Deixe um espaço de aproximadamente 15 cm em torno do equipamento.
- O cabo de alimentação possui 3 pinos redondos, sendo um deles o pino de aterramento (pino terra). É obrigatório que os três pontos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento.
- Nunca ligue, simultaneamente, mais de um equipamento elétrico em uma mesma tomada e verifique se a tomada está com um bom contato, a fim de evitar aquecimento excessivo da fiação.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou profissional qualificado a fim de evitar riscos.



ATENÇÃO!

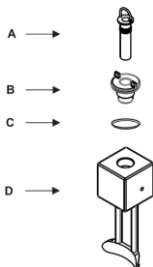
**NUNCA UTILIZE REDUÇÕES, EXTENSÕES OU ADAPTADORES.
RISCO DE SUPERAQUECIMENTO OU INCÊNDIO.**



A INSTALAÇÃO ELÉTRICA MAL FEITA CANCELA A GARANTIA DO EQUIPAMENTO.

3.1. INSTALAÇÃO DA TORNEIRA

- Monte a bisnaga e instale a torneira antes de abastecer a bacia.
- A torneira é composta por (veja imagem ao lado):
 - A. Bisnaga
 - B. Corpo (porca)
 - C. Anel de Vedação
 - D. Corpo da Torneira



- Sequência para **montagem da bisnaga**:

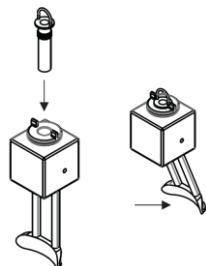
1º Com o corpo da torneira (D), o anel de vedação (C) e a porca (B) já montados na bacia, inserir a bisnaga (A) através da porca (B).

2º Empurrar a alavanca da torneira.

3º Segurar a bisnaga por baixo da torneira e puxar até que a borda encoste na porca.

4º Centralizar a extremidade da bisnaga.

OBS: O anel de vedação (C) deve ficar encaixado na porca (B).



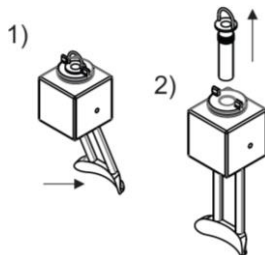
- Sequência para **desmontagem da bisnaga**:

1º Empurrar alavanca da torneira (D).

2º Segurar a bisnaga (A) pela alça e retirar.

3º Desenroscar (sentido anti-horário) a porca (B) e o corpo da torneira (D) se soltará.

4º Lavar os componentes com água e sabão neutro.



3.2. TESTE FUNCIONAL

1º Coloque o plugue na tomada, tendo antes verificado as recomendações de **INSTALAÇÃO** no item 3.

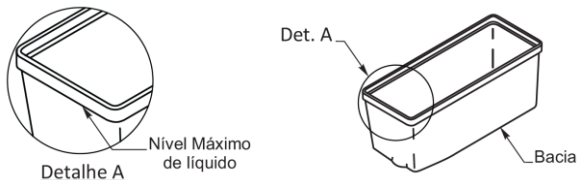
2º Com a bacia removida, acione o sistema de refrigeração do equipamento através do interruptor identificado como “COMPRESSOR”.

3º Observe que após alguns minutos se formará uma fina camada de gelo no evaporador que, devido ao controle de temperatura (termostato), deverá se derreter e formar novamente.

4º Reposicione a bacia e o seu equipamento estará em condições de uso.

4. INSTRUÇÕES E MODO DE USAR

- 1º Antes de ligar o equipamento, certifique-se que a bacia e a torneira estejam devidamente encaixadas.
- 2º Coloque o plugue na tomada, tendo antes verificado as recomendações de **INSTALAÇÃO** no item 3.
- 3º Preencha a(s) bacia(s) com o líquido a ser resfriado.
O nível máximo de líquido é indicado na borda da bacia conforme desenho abaixo:



- 4º Acione o sistema de refrigeração do equipamento através do interruptor identificado como "COMPRESSOR".
- 5º Acione a movimentação do líquido contido na(s) bacia(s) através do(s) interruptor(es) identificado(s) como: "PÁ" e/ou "JATO".

NOTA: Cada interruptor tem seu funcionamento independente.

4.1. CUIDADOS OPERACIONAIS

IMPORTANTE

Para as refresqueiras duplas: NUNCA trabalhe com um depósito cheio e outro vazio, é necessário encher o depósito, ao menos com água, para evitar congelamento. As duas bacias devem conter aproximadamente a mesma quantidade de líquido.

- Quando houver grande demanda do produto, convém abastecer a refresqueira com o produto já resfriado.
- Para maior rendimento e resfriamento rápido, utilizar a água mais fria possível.
- Refresqueiras de jato são indicadas para bebidas de baixa densidade, como suco em pó ou xarope e chás.
- Refresqueiras de pá são indicadas para bebidas com densidade mais alta como sucos naturais de frutas, suco em polpa e iogurtes.
- Não dissolva açúcar ou qualquer outro pó dentro da bacia. Isto pode provocar desgaste prematuro no sistema de agitação do líquido, cancelando a garantia.

- O termostato é regulado e lacrado na fábrica com ajuste para a temperatura do líquido permanecer em torno de 6°C. O excesso de calor ambiente pode prejudicar o desempenho da refresqueira.
- Em caso de congelamento do refresco, desligue o equipamento, entre em contato com o fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
- Na troca de suco: Lave a bacia, torneiras em água corrente todas as vezes que trocar o sabor ou o produto conforme as orientações de LIMPEZA, no item 5. deste manual.



ATENÇÃO!

DESLIGUE O EQUIPAMENTO DA REDE ELÉTRICA QUANDO NÃO ESTIVER EM USO.

5. LIMPEZA



ATENÇÃO!

PARA SUA SEGURANÇA, DESLIGUE O EQUIPAMENTO DA TOMADA ANTES DE INICIAR A LIMPEZA.

- Antes da primeira utilização é necessário que seja feita uma limpeza com água e sabão neutro em todas as partes que irão entrar em contato com o alimento.
- O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado:
 - a) Antes de ser usado pela primeira vez;
 - b) Antes de colocá-lo em operação após um tempo de inatividade prolongado;
- A limpeza do equipamento deve ser feita periodicamente a fim de atender aos critérios básicos de higiene.
- Evite o excesso de água para não danificar o equipamento.



ATENÇÃO!

NUNCA USE JATO DE ÁGUA E NEM MERGULHE O APARELHO NA ÁGUA PARA LIMPAR OU ENXAGUAR. NÃO UTILIZE PRODUTOS DE LIMPEZA A VAPOR.

- Mantenha seu equipamento sempre limpo e em perfeitas condições de funcionamento, essas providências evitarão o seu desgaste prematuro.
- **LIMPEZA DA BACIA:**
 - 1) Para facilitar a limpeza deve-se retirar a bacia:

- 1º Para retirar a bacia, molhe o evaporador e o aro de vedação de borracha.
- 2º Levante-a girando levemente para a direita e para a esquerda até a remoção total.

- 2) Para a limpeza interna da bacia, utilize apenas água e sabão neutro. Não utilize abrasivos ou solventes.

- **LIMPEZA DO GABINETE:**

- 1) Para a limpeza do gabinete, utilizar apenas pano úmido e sabão neutro, tendo cuidado de evitar a entrada de água nos circuitos elétricos.

NOTA: Evite usar esponja metálica (palha de aço) ou qualquer esponja fibrosa para evitar danos/arranhões no acabamento do equipamento.

- **LIMPEZA DA TORNEIRA:**

- 1) Para limpeza da torneira, utilizar apenas água e sabão neutro após desmontá-la, conforme as instruções de desmontagem abaixo ou como detalhado no item **3.1**

INSTALAÇÃO DA TORNEIRA:

- 1º Empurre a alavanca da torneira.
- 2º Segure pela bisnaga de silicone pela alça e puxe.
- 3º Desenrosque a porca e observe que a peça se soltará automaticamente.
- 4º Lave os componentes com água e sabão neutro.
- 5º Remonte na sequência inversa.

6. MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO

- Manutenção, limpeza e/ou qualquer serviço devem ser realizados com o equipamento desconectado da energia elétrica.
- A manutenção elétrica e/ou mecânica deve ser feita por pessoas qualificadas, certificando-se que o equipamento trabalha em **totais condições de segurança**.
- Mantenha seu equipamento sempre limpo e em perfeitas condições de funcionamento, essas providências evitarão o seu desgaste prematuro.
- Para garantir um bom desempenho recomenda-se uma revisão anual do equipamento.
- No caso de irregularidades, consulte o **TERMO DE GARANTIA** e comunique-se com a Assistência Técnica.

7. TRANSPORTE

- Dê preferência por transportar o equipamento em sua embalagem original, pois ela foi projetada para resguardá-lo durante o seu deslocamento.
- Caso o equipamento necessite de transporte constante, por exemplo, buffets ou ambulantes, desenvolva uma embalagem especial para protegê-lo. Transportando adequadamente a vida útil do seu equipamento será prolongada.



**ACESSE NOSSO CATÁLOGO
E CONHEÇA OUTROS
EQUIPAMENTOS CROYDON**





32.800.23074-A
REV. 03 (08/2023)

**ACESSE O QR CODE E FAÇA O
DOWNLOAD DA VERSÃO DIGITAL
DO MANUAL PARA TÊ-LO EM
MÃOS SEMPRE QUE PRECISAR.**



CROYDONMAQ INDUSTRIAL LTDA.
Estrada São Lourenço, 891
Duque de Caxias – RJ CEP: 25243-150

Telefone: 21 2777-8100
E-mail: vendas@croydon.com.br
www.croydon.com.br