



A tecnologia do futuro é o nosso presente!

# VITRINE PANIFICADORA PARA BOLOS E FRIOS EM GERAL MOD. VPC1.000F / VPC1.200F VPC1.500F / VPC2.000F VPRR1.000 / VPRR1.200

Imagem VPRR1.200



Imagem VPC1.200F



## MANUAL DE INSTRUÇÕES E USO

# MANUAL DE INSTALAÇÃO E INSTRUÇÕES DE USO DOS EQUIPAMENTOS PERACCHI

Parabéns, você acaba de adquirir um equipamento de ótima qualidade, produzido com excelentes matérias primas, que consistem principalmente nos seguintes aspectos:

**GABINETE:** Em aço, pintura eletrostática a pó com tratamento anti-corrosivo, aço inox, revestimento em M.D.F. melamínico amadeirado, vidros temperados curvos e retos Low-E.

**ISOLAMENTO:** Com espuma de poliuretano expandido que dentre muitas vantagens, podemos citar, alto poder de isolamento, baixa retenção de água e outros...; e utiliza como agente expansor gás 141- b (HCFC - Hidro Cloro Flúor Carbono), produto que não agride a Camada de ozônio e pouco contribui para o efeito estufa.

**CONJUNTO DE FRIO:** Com tubulações totalmente em cobre e compressores herméticos, todos os equipamentos da PERACCHI saem da fábrica pré-testados. Aconselhamos para que seja feita a leitura com atenção deste MANUAL, assim você manterá as características construtivas e funcionais desse equipamento e poderá usufruir totalmente de sua qualidade, durabilidade e desempenho.

## ÍNDICE:

PRECAUÇÕES E SEGURANÇA .....	01/02
INSTALAÇÃO .....	02/03
UTILIZAÇÃO .....	04
CAPACIDADE DE ARMAZENAMENTO .....	05
PRATELEIRAS .....	05
VIDRO CURVO LOW-E AQUECIDO.....	05
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS .....	06/07
LIMPEZA E CUIDADOS .....	08
RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES .....	09
MEIO AMBIENTE .....	09
OCORRÊNCIAS DE DEFEITO .....	10/11/12
INFORM. NECESSÁRIAS P/ SOLICITAR ASSIST. TÉCNICA.....	12
NOSSO SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA .....	12
CERTIFICADO DE GARANTIA .....	13/14/15
SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA .....	15
DECLARAÇÃO .....	16
ANOTAÇÕES .....	17

## PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA



Pedimos a leitura com atenção de todos os itens a seguir, que se referem às normas gerais de segurança que devem ser seguidas para evitar problemas que possam ocorrer, em face de sua não observância, durante a instalação ou o uso do equipamento, após a leitura deste manual de instruções, guarde-o em um local acessível onde o(s) usuário(s) deste equipamento possa(m) encontrá-lo facilmente:



1 - Não instale o equipamento próximo a fontes de calor, não armazene substâncias explosivas, tais como latas de aerossol com um propulsor inflamável neste aparelho; nem medicamentos, produtos tóxicos, eletrônicos e químicos em seu interior pois podem contaminar os produtos nele armazenado.

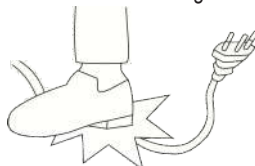


2 - Desligue o plugue da tomada sempre que efetuar o degelo ou a limpeza do equipamento ou ainda quando for trocar lâmpadas.

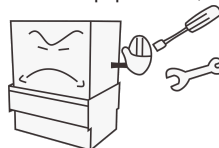
3 - Nunca desligue o equipamento puxando pelo rabicho, mas sim, pegando o plugue e tirando-o da tomada.



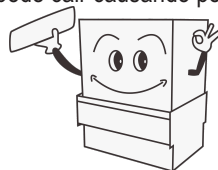
4 - Tome cuidado para não embarçar os pés no rabicho da tomada, pois poderá romper os fios do cabo de alimentação, interrompendo o fornecimento de energia elétrica ao equipamento, além de causar danos pessoais.



5 - Para a limpeza do equipamento nunca utilize objetos pontiagudos ou cortantes.  
6 - Não permita que estranhos ao serviço tenham acesso ao equipamento, sem noção de normas de segurança sobre os mesmos.



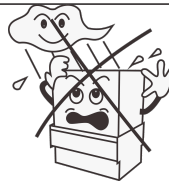
07 - Certifique-se de que todas as prateleiras estão encaixadas perfeitamente em seus respectivos suportes, pois uma prateleira mal encaixada, pode cair causando possíveis ferimentos e danificar os produtos armazenados.



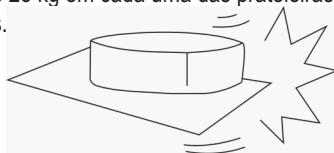
## PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA



08 - Não exponha nem transporte o equipamento à chuva, pois poderá ocasionar choques elétricos.



09 - Não Jogue os produtos ou armazene mais do que 25 kg em cada uma das prateleiras, pois a mesma pode cair e causar possíveis ferimentos.



10 - DISPOSITIVO DE ROTAÇÃO Nunca tente introduzir os dedos ou quaisquer objetos pontiagudos na saída e sucção do refrigerador. Um ventilador de circulação se encontra girando em alta velocidade no interior desta saída. Podendo ocasionar lesões, choques elétricos e/ou mau funcionamento.

11 - Este equipamento destina-se única e exclusivamente para exposição de produtos pré-resfriados, tais como bebidas lácteas, leites, e laticínios em geral, bem como bebidas, bolos e tortas (temperatura máxima de entrada +10°C).



12 - Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

13 - Você está recebendo um equipamento equipado com um plug em conformidade com a norma NBR 14136 criada pela ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas). Certifique-se que a tomada de sua edificação também esteja de acordo com tal norma, caso o plug não encaixar em sua tomada, não faça uso de adaptador, nem modifique ou retire quaisquer um dos pinos do plug do equipamento. Busque um profissional habilitado para a devida modificação na estrutura elétrica de sua edificação. **OBS.:** Na tomada onde será inserido o plug do seu equipamento é obrigatório que o pino de aterramento esteja conectado a um terra eficiente.

## INSTALAÇÃO:



Antes de efetuar a ligação na rede elétrica, leia com atenção todos os itens deste manual de instruções:

1 - TENSÃO: Certifique-se de que a tensão (voltagem) indicada na etiqueta do equipamento, coincide com a tensão (voltagem) da rede elétrica onde o equipamento está sendo ligado.

2 - TOMADA EXCLUSIVA: Utilize TOMADA EXCLUSIVA para ligar o plugue do seu equipamento. Não faça uso de extensões ou "Tees". Certifique-se também, de que o plugue está bem firme na tomada.



## INSTALAÇÃO:



3 - CONSUMO DE ENERGIA: Verifique a potência total de seu equipamento. A quantidade de Watts que seu equipamento consome está indicada na etiqueta afixada no seu equipamento e na pág. 06 e 07 (características técnicas). Conhecido o consumo total exigido pelo equipamento adquirido, antes de ligá-lo à rede elétrica, consulte um Técnico de sua confiança e que seja habilitado, para certificar-se que suas instalações são compatíveis com a potência do equipamento a ser nelas instaladas.

4 - Nos casos de oscilação da tensão de alimentação fora dos limites máximos (242 V) e mínimos (198 V), recorra a concessionária de energia ou utilize um estabilizador automático de tensão com capacidade compatível em Watts do seu equipamento.

5 - Recomenda-se a utilização de disjuntores térmicos para a proteção do circuito elétrico.

6 - LOCAL DE INSTALAÇÃO: O local onde o equipamento vai ser instalado deve ser bem arejado e livre da ação de raios solares e chuva. Também não é aconselhável que haja fontes de calor elevadas próximo ao local, tais como, fogões, estufas, etc. Observe também que a cabine que contém o conjunto frigorífico, tenha entrada e saída livre de ar, sem bloqueio de paredes ou outros objetos em geral. Também é recomendado que o piso sobre o qual o equipamento vai ser instalado seja seco e nivelado.

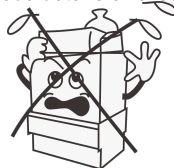


7 - Após retirar as embalagens, retire os calços e fitas de fixação das grades e as proteções de películas das chapas metálicas, quando houver, chapas em aço inox essas possuem película de proteção, que obrigatoriamente precisam ser retiradas, a fim de evitar manchas.

8 - Nivele o equipamento de forma adequada em seu estabelecimento.



9 - Nunca coloque objetos pesados ou itens que contenham água em cima do Equipamento. Objetos podem cair e causar ferimentos e a água se derramada pode deteriorar o isolamento dos componentes elétricos e causar um acidente elétrico.





10 - A Peracchi exime-se de qualquer responsabilidade pelo não cumprimento dessas recomendações.

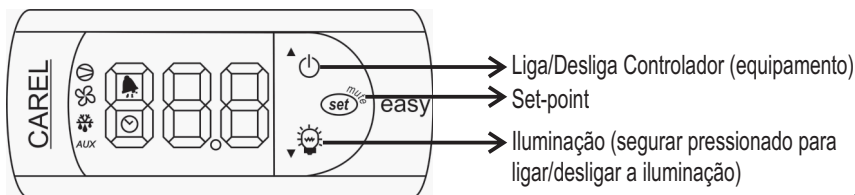


## UTILIZAÇÃO



Este equipamento destina-se única e exclusivamente à armazenagem de produtos lácteos, leites, e laticínios em geral, bem como bebidas e bolos onde a temperatura de entrada desses produtos devem estar próximas de +10 °C. O equipamento é limpo internamente, antes do embarque, porém é recomendável limpá-lo novamente antes de abastecer com produtos. Antes de abastecer o equipamento com produtos, espere que a temperatura chegue próximo do valor ajustado, isto é, entre +2°C e +6 °C

- 1) O comando de temperatura deste equipamento é feito através de um Controlador eletrônico digital de temperatura, que se encontra na parte Posterior Inferior do equipamento. O termostato é do tipo eletrônico Digital com faixa de medição e controle de **+2°C a +6°C**, para configurar o setpoint (temperatura de controle), que se deseja para o equipamento.
  - 1° Pressione a tecla  por 1 segundo, o valor do Set-point aparecerá no display e começará a piscar;
  - 2° Use as teclas ▲ ou ▼ até atingir o valor desejado.
  - 3° Pressione a tecla  novamente para gravar o novo valor.



- 2) Interruptor do Aquecimento do Vidro (Quando disponível no equipamento)



- 3) Neste equipamento o controlador eletrônico de temperatura fará automaticamente o degelo a cada 6 (seis) horas.

**Obs: Durante o processo de degelo a temperatura interna do equipamento sofrerá um leve acréscimo, o que é perfeitamente normal.**

- a) A Temperatura desse equipamento poderá variar de acordo com os seguintes fatores:
  - Temperatura de entrada dos produtos;
  - Temperatura do ambiente;
  - Giro diário de mercadorias;
  - Quantidade de mercadorias armazenadas;
  - Tempo de permanência das portas ou tampos, abertos;
  - Umidade relativa do ar.
- b) Esse equipamento foi projetado e desenvolvido para operar em classe climática 3, isto é, condições ambientais de no máximo 25°C de temperatura e 60% de umidade relativa do ar.
- c) Mantenha as portas e tampos o mínimo possível abertos para retiradas e abastecimentos de produtos.



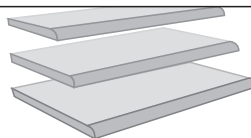
## CAPACIDADE DE ARMAZENAMENTO:

1) Não sobrecarregue o equipamento com mercadorias, na parte interna superior próximo da saída de ar do evaporador do equipamento encontra-se um indicativo de limitação de carga, não exceda-o, pois a obstrução com produtos nas saídas de ar poderá prejudicar o desempenho do equipamento aumentando o consumo de energia.

2) Mantenha as portas e tampos o mínimo possível abertos para retiradas e abastecimentos de produtos.

## PRATELEIRAS:

São confeccionadas em vidro 6mm temperado e com suportes metálicos fixados em cremalheira com regulagem de altura.



## VIDRO CURVO LOW-E AQUECIDO (modelos VPC1.000F, VPC1.200F, VPC1.500F e VPC2.000F):

Este equipamento possui um vidro curvo na parte frontal, chamado de low-E, com sistema de aquecimento através de uma película de resistência translúcida na parte interna do vidro, a qual opera em Extra Baixa Tensão (EBT). Portanto alguns cuidados devem ser observados na utilização e limpeza do vidro curvo Low-E:



- a) Em hipótese alguma faça a limpeza do vidro curvo Low-E com o equipamento ligado à rede elétrica.
- b) Antes de Iniciar a Limpeza do vidro Low-E aguarde o vidro esfriar, pois do contrário poderá haver quebra do mesmo.
- c) Nunca utilize objetos abrasivos ou pontiagudos para a limpeza do vidro Low-E, utilize uma flanela macia.
- d) Quando for efetuar a limpeza do vidro Low-E retire todo e qualquer objeto das mãos, tais como anéis, relógios etc. pois os mesmos podem causar rompimento da película de aquecimento e causar mau funcionamento no aquecimento do vidro.
- e) Não Permita que o produto armazenado encoste-se à Película de aquecimento,

**A NÃO OBSERVÂNCIA DESSES CUIDADOS IMPLICA NA PERDA DA GARANTIA DO VIDRO CURVO LOW-E.**



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

DESCRIÇÃO	MODELO			
	VPC1.000F	VPC1.200F	VPC1.500F	VPC2.000F
<b>1 - Dimensões Externas</b>				
Frente (mm)	1.005	1.205	1.505	2.005
Largura/Profundidade (mm)	850	850	850	850
Altura (mm)	1.330	1.330	1.330	1.330
<b>2 - Massa (peso) do Aparelho (kg)</b>	110	130	140	150
<b>3 - Especificações</b>				
Consumo de energia diário	9,66 kWh/dia	10,0 kWh/dia	11,2 kWh/dia	13,5 kWh/dia
Consumo de energia Mensal	290,0 kWh/mês	300,0 kWh/mês	336,0 kWh/mês	405,0 kWh/mês
Iluminação Potência	20 W	20 W	30 W	30 W
Corrente Nominal	4,5 A	4,8 A	5,0 A	5,5 A
Frequência Nominal	60 Hz	60 Hz	60 Hz	60 Hz
Potência Total	900 W	950 W	1.000 W	1.100 W
Proteção contra Choque Elétrico	I	I	I	I
Grau de Proteção	IPX0	IPX0	IPX0	IPX0
Tensão Nominal	220 V	220 V	220 V	220 V
<b>4 - Características</b>				
Classe Climática.(°C)	3 (25°C/ 60% UR)	3 (25°C/ 60% UR)	3 (25°C/ 60% UR)	3 (25°C/ 60% UR)
Degelo automático	Sim	Sim	Sim	Sim
Faixa de Temperatura	+2°C a + 6°C	+2°C a + 6°C	+2°C a + 6°C	+2°C a + 6°C
Gás Refrigerante	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a
Sistema de Refrigeração	Ar Forçado	Ar Forçado	Ar Forçado	Ar Forçado
Sistema de Controle	Eletrônico	Eletrônico	Eletrônico	Eletrônico
Temperatura ambiente Máx.(°C)	28°C	28°C	28°C	28°C

**OBS.: O Consumo de energia é medido em condições climáticas de no máximo 28°C de temperatura ambiente e 60% de umidade relativa do ar, com critérios de: Após 24 horas com a temperatura estabilizada e sem aberturas das portas.**





## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

DESCRIÇÃO	MODELO	
	VPRR1.000	VPRR1.200
<b>1 - Dimensões Externas</b>		
Frente (mm)	1.000	1.200
Largura/Profundidade (mm)	800	800
Altura (mm)	1.350	1.350
<b>2 - Massa (peso) do Aparelho (kg)</b>	110	130
<b>3 - Especificações</b>		
Consumo de energia diário	9,33 kWh/dia	14,88 kWh/dia
Consumo de energia Mensal	280,0 kWh/mês	446,4 kWh/mês
Iluminação Potência	20 W	24 W
Corrente Nominal	4,0 A	4,2 A
Frequência Nominal	60 Hz	60 Hz
Potência Total	900 W	950 W
Proteção contra Choque Elétrico	I	I
Grau de Proteção	IPX0	IPX0
Tensão Nominal	220 V	220 V
<b>4 - Características</b>		
Classe Climática (°C)	3 (25°C/ 60% UR)	3 (25°C/ 60% UR)
Degelo automático	Sim	Sim
Faixa de Temperatura	+2°C a + 6°C	+2°C a + 6°C
Gás Refrigerante	R-134a	R-134a
Sistema de Refrigeração	Ar Forçado	Ar Forçado
Sistema de Controle	Eletrônico	Eletrônico
Temperatura ambiente Máx. (°C)	28°C	28°C

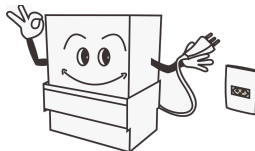
**OBS.: O Consumo de energia é medido em condições climáticas de no máximo 28°C de temperatura ambiente e 60% de umidade relativa do ar, com critérios de: Após 24 horas com a temperatura estabilizada e sem aberturas das portas.**



## LIMPEZA E CUIDADOS:



1) Atenção: antes de qualquer limpeza, interna ou externa desligue o plugue de alimentação do aparelho da tomada.



2) Retire todos os produtos e coloque-os em outro equipamento refrigerado ou em caixas térmicas com gelo.

3) Para a limpeza interna, nunca utilize, benzina, ácidos, gasolinas, álcool, solventes, água quente, removedores ou produtos abrasivos, como esponjas de aço ou escovas, pois estes produtos podem danificar o equipamento e causar odores desagradáveis, além de contaminar os produtos armazenados. Use somente flanela macia e umedecida e sabão neutro.

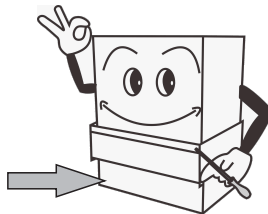
4) Após a limpeza ligue novamente o equipamento na Tomada, deixe-o funcionar por um período de 2 horas e reabasteça o equipamento com os produtos.

## ATENÇÃO



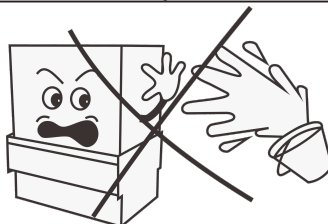
Em hipótese alguma faça a limpeza do condensador com o equipamento ligado a rede elétrica.

**IMPORTANTE:** Faça a limpeza do condensador que se encontra na parte frontal do equipamento e que está indicado com uma seta, a cada 30 dias. Para isso desconecte os parafusos que prendem a grade e retire a mesma. A limpeza deve ser feita com uma escova de nylon de cerdas macias no sentido de cima para baixo, para não danificar as aletas de alumínio ou também com um aspirador de pó.



## RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO

Nunca lave ou jogue água diretamente sobre o refrigerador, pois poderá causar **curto circuito elétrico**.



## RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES:

- a) Este equipamento terá melhor desempenho se instalado e operando em condições climáticas de até 25°C de temperatura e 60% de umidade relativa do ar
- b) O local de instalação deverá ter boa circulação de ar e pouca incidência de pó.
- c) Quando o equipamento ficar por um longo período de tempo desligado e fora de uso é necessário que se retire o plugue da tomada e faça-se a higienização interna e seja seco o seu interior, deixando uma das portas abertas, para evitar o mau odor e formação de bolor.
- d) Em dias de extrema umidade relativa do ar, acima de 60%, (dias chuvosos) é comum haver a formação de condensação (Suor) nos vidros e em algumas partes metálicas do equipamento, isto acontece devido a diferença de temperatura ambiente e interna do equipamento, isto não representa um defeito de fabricação e sim um fenômeno natural.
- e) Se houver interrupção no fornecimento de energia elétrica, evite abrir as portas do equipamento e evite reabastecer o mesmo.
- f) O cordão (cabo) de alimentação elétrica do equipamento, não deve ficar exposto, encostando-se a objetos cortantes e com temperaturas elevadas, pois seu rompimento poderá além de causar a interrupção de energia elétrica, também poderá causar acidentes e danos à saúde dos usuários. Ligue o cordão de alimentação onde não haja circulação de pessoas ou objetos.
- g) Quando precisar transportar o equipamento deve-se primeiro:
- 1 - Desconectar o plugue da tomada;
  - 2 - Quando mover o equipamento certifique-se de não embarçar e romper o cordão de alimentação elétrica;
  - 3 - Certifique-se que o equipamento seja transportado em posição vertical.

## MEIO AMBIENTE

- a) As matérias de embalagens desse equipamento são recicláveis, separe plásticos, madeira, papelão e outros e envie para empresas de reciclagens, em hipótese alguma queime ou jogue na natureza.
- b) As matérias primas utilizadas na fabricação deste equipamento, compreendem aço, cobre, vidros, plásticos e polímeros de poliuretanos, tendo como agente expansivo gás 141b (HCFC), o qual não agride a camada de ozônio e pouco contribui para a geração de efeito estufa, em sua unidade de frio, também utiliza-se gás (HCFC), com as mesmas características protetivas à camada de ozônio. Porém se for descartar ou inutilizar o equipamento, chame uma empresa especializada para o devido descarte e destinação dos componentes.




## OCORRÊNCIAS DE DEFEITOS:

Veja a tabela abaixo e talvez você não precise acionar o serviço de assistência técnica:



Para prevenir choque elétrico, nunca desligue o plugue do cabo de alimentação com as mãos molhadas. Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos. Método reposição tipo Y.


### Sintomas no equipamento:

Sintoma	Causas Possíveis	Solução
O equipamento não liga	• Plugue desligado da tomada.	• Ligue o plugue na tomada.
	• Tomada com mau contato, ou sem energia elétrica.	• Conserte o defeito da tomada ou aguarde a energia retornar.
	• Fusível queimado ou disjuntor desligado (Quando previsto).	• Substitua o fusível ou ligue o disjuntor.
	• Cordão de alimentação danificado ou rompido.	• Entre em contato com assistência Técnica para realizar a substituição. • Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
	• Controlador Eletrônico (quando previsto).	• Desligue o Equipamento da tomada e aguarde aproximadamente 2 minutos, e volte a ligá-lo.
	• Controlador eletrônico indicando na tela "OFF"	• Pressione a tecla  liga/desliga até indicar "ON" na tela do controlador.
Condensação externa nos Vidros e Partes metálicas.	• Interruptor do aquecimento do vidro desligado (comando previsto)	• Ligue o interruptor de aquecimento do vidro
	• Umidade Relativa ar muito elevada.	• Normal em certas épocas e Climas do ano.
Vidros das Portas e Partes metálicas entre as porta Aquecem.	• Má Vedação da Borracha magnética da porta.	• Regule os Pés do Equipamento de maneira que fique um pouco inclinado para Trás. • Solicite a assistência Técnica para Substituição da Borracha magnética.
	• Normal isso é um opcional do equipamento, para minimizar a condensação (Formação de gotas de água)	• Normal.



## OCORRÊNCIAS DE DEFEITOS:

### Sintomas no equipamento:

Sintoma	Causas Possíveis	Solução
Umidade ou água se acumula no interior do Equipamento	• Aberturas Frequentes e demoradas das portas ou Tampos.	• Normal, em climas úmidos o ar leva umidade dentro do equipamento.
	• Dreno de saída de água do Evaporador obstruído.	• Desobstrua o dreno de saída de água. • Regule os Pés do Equipamento de maneira que fique um pouco inclinado no sentido do dreno.
A refrigeração é Insatisfatória	• Termostato ou controlador eletrônico.	• Verificar a temperatura selecionada e se necessário ajustá-la.
	• Produtos obstruindo a entrada e saída de ar do forçador de ar, ou acima da faixa de utilização.	• Redistribua melhor as mercadorias, deixado espaço para circulação de ar, retire as mercadorias que excedam o limite máximo de utilização.
	• Portas ou Tampos não fecham corretamente.	• Verifique se não há algum produto prendendo a Porta ou Tampo.
	• Portas ou tampos sendo abertos com muita frequência.	• Abra somente o necessário.
	• Equipamento com pouca circulação de ar.	• Veja item “Instalação” Local de instalação.
	• Condensador obstruído.	• Veja o item “Limpeza e Cuidados”
	• Acumulo de Gelo nas Paredes internas ou no evaporador.	• Faça o degelo desligando o equipamento da tomada.
A Temperatura no interior do equipamento não é igual à temperatura ajustada no controlador.	• O equipamento foi ligado recentemente.	• Espere 24 horas para estabilizar
	• Portas ou tampos abertos por muito tempo.	• Espere 24 horas para estabilizar
	• Produtos quentes colocados no equipamento.	• Espere 24 horas para estabilizar
	• Equipamento está em processo de degelo.	• Aguarde cerca de 30min. Para o equipamento finalizar o degelo e voltar a refrigerar.
Barras LED (Iluminação) Internas não funcionam	• Iluminação desligada.	• Ligue a iluminação pressionando a tecla  no controlador..
	• As barras de LED estão queimadas	• Substitua as barras de LED.*



\* **ATENÇÃO:** Em hipótese alguma faça a substituição de barras de LED com o equipamento ligado à rede elétrica.




## OCORRÊNCIAS DE DEFEITOS:

### Sintomas no equipamento:

Sintoma	Causas Possíveis	Solução
O Motor Funciona por longos Períodos	• Normal quando o equipamento é ligado pela Primeira Vez.	• Espere 24 horas para o equipamento chegar a Temperatura selecionada.
	• Ocorre quando, grandes quantidades de produtos são colocadas no equipamento.	• Espere 24 horas para o equipamento chegar a Temperatura selecionada.
	• Portas ou tampos Deixados Abertos.	• Verifique se não há algum produto ou prateleiras prendendo as portas ou tampos.
	• Temperatura ambiente excessivamente quente e aberturas de portas e tampos frequentes.	• Normal.
Vibrações ou Ruídos Constantes e Excessivos	• O equipamento está desnivelado.	• Regule os pés niveladores veja item “Instalação”.
	• Objetos encostando-se ao equipamento.	• Verifique se o equipamento não está encostando na parede ou remova qualquer objeto que esteja em contato com o equipamento.

## (...)INFORMAÇÕES NECESSÁRIAS PARA SOLICITAR ASSISTÊNCIA TÉCNICA:

Se o problema persistir e não estiver relacionado com os da tabela Ocorrência de Defeitos, desligue o equipamento da tomada, transfira os produtos para outro equipamento refrigerado, ou em uma caixa térmica, e entre em contato com nossa assistência técnica, fornecendo as seguintes informações:

- Modelo e Número de série do equipamento.
- Nome, endereço e telefone do cliente.
- Data e ano da compra do equipamento.
- Número da nota fiscal de compra.
- Informações sobre o problema, o mais descritivo possível
- Nos enviar via whatsapp foto da etiqueta que se encontra fixada no expositor, exemplo: 



## NOSSO SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA :

**PERACCHI EQUIPAMENTOS COMERCIAIS LTDA**  
 Rua Itália, Nº 1124, Barracão, – BAIRRO DAS NAÇÕES –  
 SEARA S.C CEP -89.770.000  
**Fones: (49) 3452-1426 / (49) 3452-0151 WhatsApp: (49) 3452-1426**  
 e-mail: peracchi@peracchi.ind.br / atendimento@peracchi.ind.br



## CERTIFICADO DE GARANTIA DOS EQUIPAMENTOS PERACCHI:

### 01) CONDIÇÕES GERAIS DA GARANTIA:

A Peracchi, assegura garantia contra defeito de fabricação de qualquer peça ou componente que formam o equipamento nas seguintes condições:

- a) O início da vigência da garantia se dá à partir da emissão da nota fiscal de venda ao consumidor correspondente ao equipamento .
- b) O Período de Vigência da Garantia é de 12(doze) Meses, contados à partir da data de emissão da nota fiscal e divididos da seguinte maneira: 3 (três) meses de garantia legal (Três primeiros meses) e, 9 (nove) meses de garantia especial concedida pela Peracchi (Nove últimos meses).
- c) A Peracchi, não concederá qualquer forma e ou tipo de garantia para equipamento que não esteja acompanhado da respectiva nota fiscal de venda.
- d) Todo e qualquer defeito constatado neste equipamento, e que não tenha sido solucionado através do quadro **“Ocorrências de Defeitos”** listados na págs. 10, 11 e 12, deste manual de instruções, deve ser comunicado imediatamente a Peracchi através do telefone (49) 3452-0151 ou pelo e-mail peracchi@peracchi.ind.br.
- e) Nos 3 (três) primeiros meses (garantia legal) , a garantia cobre todo e qualquer componente do equipamento, inclusive peças plásticas, frisos, acabamentos, e vidros, desde que não tenham sido danificados por mau uso ou em desacordo com as normas de utilização descritas nesse manual de instruções, bem como a mão-de-obra utilizada no respectivo reparo.
- f) Nos 9 (nove) últimos meses (garantia especial), após os 3(três) primeiros meses da garantia legal, inicia-se o período de vigência da Garantia especial, a qual cobrirá somente a parte funcional do equipamento (mecânica e elétrica), que são: correção e substituição de compressor, micro ventiladores, cordão de alimentação, termostato, ou controlador eletrônico e resistências. Portanto, componentes estéticos que não influenciem no funcionamento primário deste equipamento, ou seja, itens que não tenham interferência sobre o aquecimento ou resfriamento conforme o caso, bem como peças e componentes sujeitos ao desgaste natural (barras de LED iluminação, botões, puxadores e outros) não são cobertos nesse período de vigência da garantia.

### 2) A GARANTIA PERDERÁ A VALIDADE:

- a) Pelo vencimento do prazo de garantia (legal e especial), a contar da data de emissão da nota fiscal de venda do equipamento ao consumidor.



## CERTIFICADO DE GARANTIA DOS EQUIPAMENTOS PERACCHI:

- b) Quando não existir nota fiscal para comprovar a data de venda do equipamento ao consumidor, ou ainda a nota fiscal estiver rasurada, ilegível, adulterada, ou com qualquer outra irregularidade que impeça a leitura e identificação.
- c) Quando houver remoção e/ou adulteração do número de série/data de fabricação constante na etiqueta de identificação do equipamento.
- d) Pelo mau uso do equipamento e em desacordo com as normas constantes nesse manual de instruções. Também não terão nenhum tipo de cobertura pelas garantias (legal e especial) indenizações, materiais ou alimentos e produtos armazenados no interior do equipamento.
- e) Quando o equipamento tiver recebido maus tratos, descuidos ou ainda sofrer modificações ou consertos por pessoas ou técnicos não autorizados pela Peracchi.
- f) Quando o equipamento for ligado em rede elétrica imprópria ou ainda estar sujeita a variações e quedas excessivas de tensão.
- g) Quando houver produtos ou peças danificadas devido a acidente de transporte ou manuseio impróprio ocasionando riscos, amassados, quebras ou atos e efeitos da natureza.
- h) Por má-fé ou dolo comprovado por parte do titular da garantia.

### 3) A GARANTIA CONCEDIDA PELA PERACCHI NÃO COBRIRÁ:

- a) Despesas com instalações do equipamento.
  - b) Despesas com transporte, peças, materiais e mão-de-obra para preparação do local de instalação do equipamento (ex. rede elétrica, conexões elétricas e hidráulicas, aterramento, etc...).
  - c) O não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica no local de instalação do equipamento.
  - d) Chamadas com caráter orientativo e que constem no manual de instruções ou no equipamento, e que caracterizem ausências de defeitos ou falhas serão passíveis de cobranças.
- 1 - Para atendimentos nos primeiros 3 (três) meses (garantia legal) após a emissão da nota fiscal de venda, as despesas correrão à cargo da Peracchi.
- 2 - Para atendimentos nos últimos 9 (nove) meses (garantia especial) após a emissão da nota fiscal de venda, as despesas correrão à cargo única e exclusivamente do consumidor.





## CERTIFICADO DE GARANTIA DOS EQUIPAMENTOS PERACCHI:

### 4) OUTRAS CONSIDERAÇÕES SOBRE GARANTIA

a) As despesas com deslocamento para o serviço de assistência técnica para os equipamentos instalados fora do município da sede da Peracchi obedecerão aos seguintes critérios:

1 - Para atendimentos nos primeiros 3 (três) meses (garantia legal), após a emissão da nota fiscal de venda, as despesas correrão á cargo da Peracchi.

2 - Para atendimentos nos últimos 9 (nove) meses (garantia especial) após a emissão da nota fiscal de venda, as despesas correrão à cargo única e exclusivamente do consumidor.

3 - As despesas decorrentes e consequentes de instalações de peças ou acessórios que não pertençam ao equipamento são de responsabilidade única e exclusiva do consumidor.

4 - Este certificado de garantia é valido somente para equipamentos comercializados e instalados no território brasileiro, sendo que quaisquer dúvidas sobre as disposições do mesmo devem ser esclarecidas pelo presente manual de instruções, ou pelo telefone ou e-mail da Peracchi.

5 - À fim de facilitar o acesso às informações preserve o MANUAL DE INSTRUÇÕES, CERTIFICADO DE GARANTIA E A NOTA FISCAL DO EQUIPAMENTO. Se necessário consulte a Peracchi através do telefone (49) 3452-0151 ou e-mail peracchi@peracchi.ind.br

6 - A Peracchi não se responsabiliza por peças estragadas ou perdidas no transporte, sendo que os riscos e custos deste são por conta do comprador. As peças substituídas, sem débitos, em decorrência da garantia, são de propriedade da Peracchi e deverão ser enviados ou colocados á disposição da Peracchi.

7 - A Peracchi reserva-se o direito de alterar as características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos sem prévio aviso.

### SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA/FABRICADO POR:

**PERACCHI EQUIPAMENTOS COMERCIAIS LTDA**

**CNPJ-MF: 04.296.340/0001-62**

**RUA ITÁLIA, Nº 1124, BARRAÇÃO,  
BAIRRO DAS NAÇÕES**

**SEARA S.C CEP -89.770.000**

**Fones: (49) 3452-1426 (49) 3452-0151**

**WhatsApp: (49) 3452-1426**

**e-mail: peracchi@peracchi.ind.br.**

**atendimento@peracchi.ind.br.**



Cliente \_\_\_\_\_  
Equipamento \_\_\_\_\_  
N° Série \_\_\_\_\_

## Declaração

Declaro ter recebido o equipamento acima descrito, o manual de instalação e instruções de uso do equipamento, bem como, que o equipamento encontra-se em perfeito estado e com seus acessórios e pertences, que atende tecnicamente ao tipo de serviço proposto, fui informado das instruções de uso dos equipamentos.

Data: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo ou Identidade do Cliente

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Cliente

-----  
Cliente \_\_\_\_\_  
Equipamento \_\_\_\_\_  
N° Série \_\_\_\_\_

## Declaração

Declaro ter recebido o equipamento acima descrito, o manual de instalação e instruções de uso do equipamento, bem como, que o equipamento encontra-se em perfeito estado e com seus acessórios e pertences, que atende tecnicamente ao tipo de serviço proposto, fui informado das instruções de uso dos equipamentos.

Data: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo ou Identidade do Cliente

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Cliente

ANOTAÇÕES:



A tecnologia do futuro é o nosso presente!

**PERACCHI EQUIPAMENTOS COMERCIAIS LTDA**

**RUA ITÁLIA, 1124, BARRACÃO**

**B. DAS NAÇÕES CEP: 89.770-000 SEARA – SC**

**CNPJ: 04.296.340/0001-62**

**INSC. EST.: 254.173.381**

**FONE: (49) 3452-0151 // (49) 3452-1426**

**WhatsApp: (49) 3452-1426**

**e-mail: peracchi@peracchi.ind.br**

**atendimento@peracchi.ind.br**

**Segurança**



**Compulsório**

