

# MANUAL DE INSTALAÇÃO E UTILIZAÇÃO



## VITRINES PANIFICADORAS



VPRR / VPRE / VPAS



# 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, revestimento em MDF Melamínico, vidros temperados;

**ISOLAMENTO:** Com espuma de poliuretano expandido que dentre muitas vantagens, podemos citar, baixo coeficiente de condutividade térmica;

**CONJUNTO DE FRIO (Vitrines Refrigeradas):** Com tubulações totalmente em cobre e compressores herméticos;

**CONJUNTO DE CALOR (Vitrines Aquecidas):** Aquecimento com resistência aletada e distribuição de calor com ar forçado;

Todos os equipamentos da Peracchi saem da fábrica pré-testados. Aconselhamos 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.

**A Peracchi exime-se de qualquer responsabilidade pelo não cumprimento das normas e recomendações contidas neste manual.**

## ÍNDICE:

PRECAUÇÕES E SEGURANÇA .....	01
INSTALAÇÃO .....	02
UTILIZAÇÃO .....	03
CAPACIDADE DE ARMAZENAMENTO E PRATELEIRAS .....	04
LIMPEZA E CUIDADOS .....	04
RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES .....	05
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.....	06
OCORRÊNCIAS DE DEFEITO .....	07
INFORM. NECESSÁRIAS P/ SOLICITAR ASSIST. TÉCNICA.....	09
NOSSO SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA .....	09
CERTIFICADO DE GARANTIA.....	10
SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA/FABRICADO POR:.....	12
ANOTAÇÕES .....	12
DECLARAÇÃO .....	14

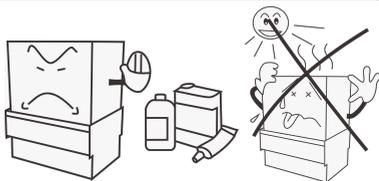
## PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA



Por favor, leia com atenção os itens a seguir, que contêm as normas gerais de segurança que devem ser seguidas durante a instalação e uso deste equipamento, a fim de evitar problemas que possam ocorrer caso essas normas não sejam observadas. Depois de ler este manual de instruções, guarde-o em um local acessível para que os usuários deste equipamento possam consultá-lo facilmente.



1 - Não instale o equipamento próximo a fontes de calor e não armazene substâncias explosivas, como latas de aerossóis com propulsor inflamável, neste aparelho. Além disso, evite guardar medicamentos, produtos tóxicos, eletrônicos e produtos químicos no interior do equipamento, pois eles podem contaminar os produtos nele armazenados.

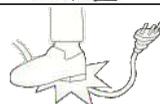


2 - Desligue o plugue da tomada sempre que efetuar o degelo, a limpeza do equipamento ou ainda quando for trocar as luminárias.

3 - Não desligue o equipamento puxando pelo cabo de alimentação. Para desligá-lo, segure o plugue firmemente e puxe-o da tomada.

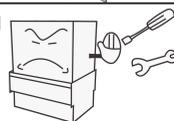


4 - Tenha cuidado para não enroscar os pés no cabo de energia da tomada, pois isso pode danificar os fios do cabo e interromper a alimentação de energia elétrica para o equipamento, além de causar danos pessoais.



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.



7 - Não exponha nem transporte o equipamento na chuva, pois poderá danificar o equipamento e/ou ainda ocasionar choques elétricos.



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



9 - Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas, incluindo crianças, com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções específicas sobre o uso adequado do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. É altamente recomendado que as crianças sejam supervisionadas para garantir que não estejam brincando com o aparelho.



10 - **SUPERFÍCIES QUENTES:** Este produto gera calor, para evitar o risco de queimaduras, incêndios, ferimentos ou danos a outros objetos, sempre tome as seguintes precauções:

- Todos os usuários deste aparelho devem ler este Manual de Instruções antes de operá-lo ou limpá-lo;
- Ao utilizar o aparelho, permita que o ar circule livremente acima e ao redor do produto.
- Mantenha o equipamento longe de cortinas, roupas, toalhas e outros materiais inflamáveis;
- Antes da primeira utilização, retire os plásticos que envolvem o equipamento;
- Abra cuidadosamente a porta do aparelho, utilizando os puxadores plásticos para sua segurança.



## PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA

11 - O equipamento que você está recebendo possui um plugue em conformidade com a norma NBR 14136 da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas). Certifique-se de que a tomada da sua edificação também esteja em conformidade com essa norma. Se o plugue não encaixar na tomada, não use adaptador nem modifique ou remova qualquer um dos pinos do plugue. Procure um profissional habilitado para fazer as devidas modificações na estrutura elétrica da sua edificação. **OBS:** é obrigatório que o pino de aterramento da tomada na qual você vai conectar o equipamento 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 uma tomada exclusiva para ligar o plugue do seu equipamento. Não use extensões, nem "Ts" ou adaptadores. Certifique-se de que o plugue esteja firmemente encaixado na tomada.



3 - **CONSUMO DE ENERGIA:** Verifique a potência total do seu equipamento, indicada na etiqueta afixada no aparelho e nas páginas 6 deste manual (características técnicas). Antes de ligá-lo à rede elétrica, certifique-se de que suas instalações são compatíveis com a potência exigida pelo equipamento. Recomendamos que você consulte um técnico habilitado para garantir a segurança e a compatibilidade das suas instalações.

4- Caso a tensão de alimentação oscile fora dos limites máximos (242 V) e mínimos (198 V), entre em contato com a companhia de energia elétrica ou utilize um estabilizador automático de tensão com capacidade compatível em Watts com o seu equipamento.

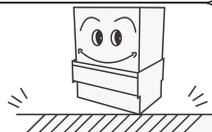
5 - É obrigatório a utilização de Dispositivo Diferencial Residual (DDR).

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. Não obstrua as saídas e entradas de ar que se localizam na parte frontal e posterior inferiores do equipamento. Também é recomendado que o piso sobre o qual o equipamento vai ser instalado seja seco e nivelado.

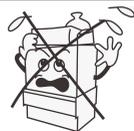
7 - Após retirar as embalagens, retire os calços e fitas de fixação das grades e as proteções de películas das chapas metálicas, quando houver. Chapas em aço inox possuem película de proteção, que obrigatoriamente precisam ser retiradas, a fim de evitar manchas.



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.



## UTILIZAÇÃO



- A **Vitrine Refrigerada** destina-se única e exclusivamente à exposição e conservação de produtos lácteos, leites e laticínios em geral, bem como bebidas, bolos e doces. A temperatura de entrada desses produtos devem estar próximas de  $+10\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Antes de abastecer o equipamento com produtos, espere que a temperatura chegue próximo do valor ajustado, isto é, entre  **$+2^{\circ}\text{C}$  a  $+6^{\circ}\text{C}$** .

- A **Vitrine Estufa (aquecida)** destina-se única e exclusivamente à exposição de alimentos que necessitam ser conservados aquecidos. Antes de abastecer o equipamento com produtos, espere que a temperatura chegue próximo do valor ajustado, isto é, entre  **$+60^{\circ}\text{C}$  e  $+70^{\circ}\text{C}$** .

O equipamento é limpo internamente, antes do embarque, porém é recomendável limpá-lo novamente antes de abastecer com produtos.

1 - O comando de temperatura deste equipamento é feito através de um controlador digital de temperatura, que se encontra na parte posterior inferior do equipamento.

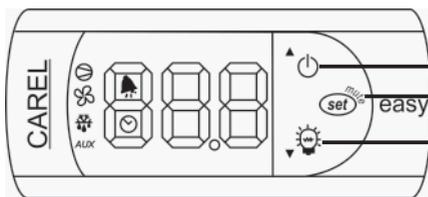
2 - O termostato é do tipo eletrônico digital com faixa de medição e controle de  **$+2^{\circ}\text{C}$  a  $+6^{\circ}\text{C}$**  (refrigerada) e de  **$+60^{\circ}\text{C}$  e  $+70^{\circ}\text{C}$**  (estufa).

### Para configurar a temperatura de controle (set-point):

1° Pressione a tecla  por 1 segundo até aparecer valor do Set-point no display, que começará a piscar;

2° Use as teclas  ou  até atingir o novo valor desejado;

3° Pressione a tecla  novamente para gravar o novo valor.



→ Liga/Desliga Controlador (equipamento)

→ Set-point

→ Iluminação (segurar pressionado para ligar/desligar a iluminação)



Na **Vitrine Refrigerada** o controlador eletrônico de temperatura fará automaticamente o degelo do evaporador.

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



Na **Estufa (aquecida)** o aquecimento é realizado através de resistência blindada e aletada. O aviso “**CUIDADO SUPERFÍCIE QUENTE**” tem a função de alertar que a superfície na qual o aviso está contido normalmente atinge temperaturas elevadas havendo o risco de queimaduras caso tocado.



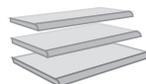
O símbolo (equipotencialidade) tem como função sinalizar a localização do terminal equipotencial externo existente no aparelho



- 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 abertas;
  - 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, e terá melhor desempenho se instalado e operado nessas condições;
- c) Mantenha as portas o mínimo possível abertas para retiradas e abastecimentos de produtos.

## CAPACIDADE DE ARMAZENAMENTO E PRATELEIRAS:

1- As prateleiras são confeccionadas em vidro 6mm temperado e com suportes metálicos fixados em cremalheira com regulagem de altura.



2- 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.



3 - Não jogue os produtos ou armazene mais do que **25 kg** em cada uma das prateleiras, pois a mesma pode cair e/ou quebrar e causar possíveis ferimentos .

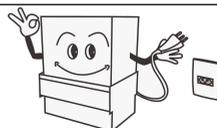
4 - Não sobrecarregue o equipamento com mercadorias, a obstrução com produtos das saídas de ar prejudica o desempenho do equipamento e aumentar o consumo de energia.

## LIMPEZA E CUIDADOS:



1 - **Atenção:** antes de qualquer limpeza, interna ou externa **desligue o plugue de alimentação do equipamento da tomada.**

2- Retire todos os produtos e coloque-os em outro equipamento adequado para a conservação.



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 umedecida e sabão neutro.**

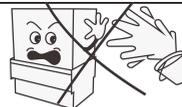
4 - Após a limpeza ligue novamente o equipamento na tomada, deixe-o funcionar por um período até que a temperatura interna atinja o ideal para cada tipo de produto e reabasteça o equipamento.



### RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO:

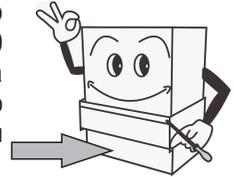
Nunca lave ou jogue água diretamente sobre o equipamento, pois poderá causar **curto circuito elétrico.**

O equipamento não pode ser higienizado com jato de água ou por limpeza a vapor.



5- 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 aberta, para evitar o mau odor e formação de bolor.

**IMPORTANTE:** Na **Vitrine Refrigerada** é necessário fazer a limpeza do condensador que se encontra na parte frontal do equipamento 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 cerdas macias no sentido de cima para baixo, para não danificar as aletas de alumínio ou também com um aspirador de pó.



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



#### **LIMPEZA E CUIDADO COM OS VIDROS EXTERNOS:**

- a) Em hipótese alguma faça a limpeza dos vidros com o equipamento ligado à rede elétrica;
- b) Antes de iniciar a limpeza dos vidros aguardar 10 minutos após o desligamento do equipamento da rede elétrica, pois do contrário poderá haver quebra do mesmo;
- c) Nunca utilize objetos abrasivos ou pontiagudos para a limpeza dos vidros, utilize apenas uma flanela macia umedecida com água em temperatura ambiente e sabão neutro;

**A NÃO OBSERVÂNCIA DESSES CUIDADOS IMPLICA NA PERDA DA GARANTIA DOS VIDROS.**

### RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES:

1 - Os materiais de embalagens desse equipamento são recicláveis, separe plásticos, madeira, papelão e outros compósitos e envie para empresas de reciclagens, em hipótese alguma queime ou jogue no meio ambiente.

2 - O local de instalação deverá ter boa circulação de ar e pouca incidência de pó.

3 - Se houver interrupção no fornecimento de energia elétrica, evite abrir as portas do equipamento e evite reabastecer o mesmo.

4 - O 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 cabo de alimentação onde não haja circulação de pessoas ou objetos.

5 - Para evitar choques elétricos, nunca desligue o plugue do cabo de alimentação com as mãos molhadas.

6 - Quando precisar transportar o equipamento deve-se primeiro:

- a) Desconectar o plugue da tomada;
- b) Ao mover o equipamento, certifique-se de não enrolar ou torcer o cabo de alimentação elétrica, a fim de evitar danos e rompimentos.
- c) Certifique-se que o equipamento seja transportado em posição horizontal.

7 - Na **Vitrine Refrigerada** 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.

8 - Na **Vitrine Estufa (aquecida)** nunca armazene ou exponha produtos com embalagens plásticas, o calor pode derreter danificando o produto e o equipamento.



9 - As matérias primas utilizadas na fabricação deste equipamento, compreendem aço, cobre, vidros, plásticos e polímeros de poliuretanos, tendo como agente expansivo gás HFC, o qual não agride a camada de ozônio e pouco contribui para a geração de efeito estufa. Na unidade de frio da **Vitrine Refrigerada**, também utiliza-se gás (HFC). Se for descartar ou inutilizar o equipamento, chame uma empresa especializada para o devido descarte e destinação dos componentes.



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

DESCRIÇÃO	MODELO ESTUFA (aquecida)		
	VPRE800	VPRE1.000	VPASE1.300
<b>1 - Dimensões Externas (mm)</b> Frente x Largura/Profundidade x Altura	800 x 860 x 1350	1000 x 860 x 1350	1300 x 860 x 1770
<b>2 - Massa (peso) do Aparelho</b>	90 kg	110 kg	
<b>3 - Especificações</b>			
Corrente Nominal	3,7 A	3,7 A	5,0 A
Frequência Nominal	60 Hz	60 Hz	60 Hz
Potência Nominal	800 W	800 W	900 W
Grau de Proteção	IPX4	IPX4	IPX4
Tensão Nominal	220 V	220 V	220 V

DESCRIÇÃO	MODELO REFRIGERADA			
	VPRR1000	VPRR1200	VPRR1800	VPASR 1300
<b>1 - Dimensões Externas (mm)</b> Frente x Largura/Profundidade x Altura	1000 x 860 x 1350	1200 x 860 x 1350	1800 x 860 x 1350	1300 x 860 x 1770
<b>2 - Massa (peso) do Aparelho</b>	110 kg	110 kg	110 kg	110 kg
<b>3 - Especificações</b>				
Corrente Nominal	3,7 A	3,7 A	5,0 A	5,0 A
Frequência Nominal	60 Hz	60 Hz	60 Hz	60 Hz
Potência Nominal	800 W	800 W	900 W	900 W
Grau de Proteção	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4
Tensão Nominal	220 V	220 V	220 V	220 V
Classe Climática.(°C)	3 (25°C/ 60% UR)	3 (25°C/ 60% UR)	3 (25°C/ 60% UR)	3 (25°C/ 60% UR)

**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.



## OCORRÊNCIAS DE DEFEITOS:

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



Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos. Método de reposição tipo Y.

## OCORRÊNCIAS GERAIS:

Ocorrência	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.
	• Disjuntor queimado desligado (quando houver)	• Substitua ou ligue o disjuntor.
	• Cabo de alimentação danificado ou rompido	• Entre em contato com a assistência técnica para realizar a substituição, pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
	• Controlador eletrônico não liga	• 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	• Umidade relativa do ar muito elevada.	• Normal em certas épocas e climas do ano.
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.
Vidros e regiões do equipamento aquecem	• Normal isso é um opcional do equipamento, para minimizar a condensação (fomação de gotas de água)	• Normal. • Normal na Vitrine Estufa (aquecida) devido a temperatura interna.
Barras LED (Iluminação) Internas não funcionam	• Iluminação desligada.	• Ligue a iluminação pressionando a tecla  no controlador.
	• 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.



Sintoma	Causas Possíveis	Solução
Umidade ou água se acumula no interior do equipamento	• Aberturas frequentes e demoradas das portas.	• Normal, em climas úmidos o ar leva umidade para dentro do equipamento.
	• Dreno de saída de água do evaporador obstruído.	• Desobstrua a saída de água. • Regule os pés do equipamento de maneira que fique um pouco inclinado no sentido da saída de água.
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, deixando espaço para circulação de ar, retire os produtos que excedam o limite máximo de utilização.
	• Portas não fecham corretamente.	• Verifique se não há algum produto prendendo a porta.
	• Portas 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”
	• Acúmulo 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.
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 deixadas abertas.	• Verifique se não há algum produto ou prateleiras prendendo as portas.
	• Temperatura ambiente excessivamente quente e aberturas de portas frequentes.	• Normal.



Sintoma	Causas Possíveis	Solução
O aquecimento é Insatisfatório	• Regulagem do Controlador Eletrônico Inadequado	• Regular o controlador conforme está indicado na Utilização na pág. 04.
	• 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, deixando espaço para circulação de ar, retire as mercadorias que excedam o limite máximo de utilização.
	• Portas não fecham corretamente.	• Verifique se não há algum produto prendendo a porta.
	• Portas sendo abertas com muita frequência.	• Abra somente o necessário.
A Temperatura no interior do equipamento não é igual à temperatura ajustada.	• O equipamento foi ligado recentemente.	• Espere 1 hora para estabilizar
	• Portas abertas por muito tempo.	• Feche a porta e espere 1 hora para estabilizar
	• Produtos frios colocados no equipamento.	• Espere 1 hora para estabilizar

(...)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 detalhado possível
- Nos enviar via WhatsApp foto da etiqueta que se encontra afixada no expositor, exemplo: → → →



NOSSO SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA :

PERACCHI EQUIPAMENTOS COMERCIAIS LTDA  
 RUA ITALIA, 1124, BARRAÇÃO - BAIRRO DAS NAÇÕES  
 CEP: 89.770-000 – SEARA – SC  
 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:

1 - O início da vigência da garantia se dá à partir da emissão da nota fiscal de venda ao consumidor correspondente ao equipamento .

2 - 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 Equipamentos Comerciais (nove últimos meses).

3 - A Peracchi, não concederá qualquer forma e ou tipo de garantia para equipamento que não esteja acompanhado da respectiva nota fiscal de venda.

4 - Todo e qualquer defeito constatado neste equipamento, que não tenha sido solucionado através do quadro "**Ocorrências de Defeitos**" listados na págs. 07, 08 e 09, deste manual de instruções, deve ser comunicado imediatamente a Peracchi através do WhatsApp / telefone (49) 3452-1426 ou pelo e-mail peracchi@peracchi.ind.br.

5 - 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.

6 - 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, cabo 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 LED de iluminação, botões, puxadores, vidros e outros) não são cobertos nesse período de vigência da garantia.

## 2) A GARANTIA PERDERÁ A VALIDADE:

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

2 - 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.

3 - Quando houver remoção e/ou adulteração do número de série/data de fabricação constante na etiqueta de identificação do equipamento.



## CERTIFICADO DE GARANTIA DOS EQUIPAMENTOS PERACCHI:

4 - 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 de materiais ou alimentos e produtos armazenados no interior do equipamento.

5 - Quando o equipamento tiver recebido maus tratos, descuidos ou ainda sofrer modificações ou consertos por pessoas ou técnicos não autorizados pela Peracchi.

6 - Quando o equipamento for ligado em rede elétrica imprópria ou ainda estar sujeita a variações e quedas excessivas de energia elétrica.

7 - Quando houver produtos ou peças danificadas devido a acidente de transporte ou manuseio impróprio ocasionando riscos, amassados, quebrados ou atos e efeitos da natureza.

8 - Por má-fé ou dolo comprovado por parte do titular da garantia.

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

1- Despesas com instalações do equipamento.

2 - 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...).

3 - O não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica no local de instalação do equipamento.

4 - 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.

### **4) OUTRAS CONSIDERAÇÕES SOBRE GARANTIA**

1 - As despesas com deslocamento ou transporte de itens para o serviço de assistência técnica de equipamentos instalados ocorrerão exclusivamente por conta do consumidor.

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

3 - Este certificado de garantia é válido 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.

4 - A fim de facilitar o acesso às informações preserve o MANUAL DE INSTRUÇÕES, CERTIFICADO DE GARANTIA E A NOTA FISCAL DO EQUIPAMENTO. Você pode também fazer o download deste manual em PDF, escaneando o QR code na contra capa deste manual ou no equipamento, na etiqueta de consumo e número de série. Se necessário consulte a Peracchi através do telefone/ WhatsApp (49) 3452-1426 ou e-mail [peracchi@peracchi.ind.br](mailto:peracchi@peracchi.ind.br)







Cliente \_\_\_\_\_

Equipamento:

( ) VPRR \_\_\_\_\_ - Vitrine Panificadora Retrô Refrigerada

( ) VPRE \_\_\_\_\_ - Vitrine Panificadora Retrô Estufa

( ) VPAS \_\_ 1300 - Vitrine Panificadora Auto Service \_\_\_\_\_

N° Série \_\_\_\_\_ N° OP \_\_\_\_\_

### 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: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

N° N.F.: \_\_\_\_\_

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

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

Cliente \_\_\_\_\_

Equipamento:

( ) VPRR \_\_\_\_\_ - Vitrine Panificadora Retrô Refrigerada

( ) VPRE \_\_\_\_\_ - Vitrine Panificadora Retrô Estufa

( ) VPAS \_\_ 1300 - Vitrine Panificadora Auto Service \_\_\_\_\_

N° Série \_\_\_\_\_ N° OP \_\_\_\_\_

### 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: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

N° N.F.: \_\_\_\_\_

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

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





ROD. SC283 | SAÍDA PARA CHAPECÓ  
RUA ITÁLIA | 1124 | BARRAÇÃO | BAIRRO DAS NAÇÕES  
89770-000 | SEARA | SC  
WWW.PERACCHI.IND.BR | ATENDIMENTO02@PERACCHI.IND.BR  
FONE: (49) 3452-1426 | (49) 3452-0151  
WHATSAPP: (49) 3452-1426  
INSTAGRAM: PERACCHI.EQUIPAMENTOS  
FACEBOOK: PERACCHI.LTDA

## Segurança



Compulsório



VITRINES PANIFICADORAS



ESCANEE UM DOS QR CODES E FAÇA  
O DOWNLOAD DESSE MANUAL EM PDF.



A TECNOLOGIA DO FUTURO É O  
NOSSO PRESENTE