

quickchiller™



QC3-100
(Se muestra con carro con ruedas)

QC3-40

QC3-3
QC3-20
QC3-40
QC3-100
QC3-100/NT (Carro angosto)
QC3-100 remoto



QC3-20

QC3-3

- **Instalación**
- **Operación**
- **Mantenimiento**

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450
Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 U.S.A.

TELÉFONO: 262.251.3800 • 800.558.8744 EE.UU./CANADÁ

FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 EE.UU. SOLAMENTE

www.alto-shaam.com



Consulte las instrucciones
para obtener información
sobre el funcionamiento y
el manejo del equipo.



Información de garantía y servicio técnico.....	3
Entrega.....	4
Reclamaciones y daños durante el transporte.....	5
Desembalaje.....	6
Procedimientos de seguridad.....	7
Instalación.....	9
Dimensiones.....	13
Accesorios.....	18
Conexión eléctrica.....	19
Operación.....	20
Limpieza y mantenimiento preventivo.....	39
Solución de problemas.....	41
Mantenimiento.....	42
Garantía limitada.....	Contraportada

¡ Disfrute su enfriador Quickchiller de Alto-Shaam

Enfriamiento rápido Proteja y sirva su comida y a sus clientes. Los sistemas de congelación/enfriamiento rápido QuickChiller están diseñados para disminuir la temperatura de los alimentos calientes rápidamente y uniformemente dentro de los requisitos del APPCC. Reduzca los tiempos de producción y los requisitos diarios mediante la preparación de alimentos con hasta 5 días de antelación.

Proteja la garantía original del fabricante

Registro Registre su equipo para garantizar un servicio oportuno en caso de que sea necesario reclamar la garantía. También recibirá notificaciones directas de actualizaciones de software e información adicional sobre los productos.

No se compartirá su información personal con ninguna otra empresa.

www.alto-shaam.com/warranty

Servicio de reparación de emergencia 24/7 de Alto-Shaam

Llamar Llame al 800-558-8744 para contactarse con nuestro servicio de emergencia disponible las 24 horas para acceso inmediato a agencias de servicio locales autorizadas fuera del horario de atención estándar. El acceso al servicio de emergencia se proporciona exclusivamente para equipos de Alto-Shaam y está disponible en todo EE. UU. mediante el número gratuito de Alto-Shaam.

Disponibilidad El acceso al servicio de emergencia está disponible los siete días de la semana, incluso en días festivos.

Entrega

Este equipo de Alto-Shaam se probó e inspeccionó completamente para garantizar que se proporcione solo la unidad de la más alta calidad. Cuando lo reciba, verifique si existe algún daño producto del transporte e infórmelo de inmediato al transportista que realice la entrega. Consulte la sección Reclamaciones y daños durante el transporte que se encuentra en este manual.

Este equipo, completo con artículos y accesorios no conectados, se puede entregar en uno o más paquetes. Asegúrese de recibir todos los artículos y las opciones estándar con cada modelo, según el pedido.

Guarde toda la información que se incluye con el equipo. Regístrese en línea en www.alto-shaam.com para garantizar un servicio oportuno en el caso de que deba realizar una reclamación de garantía de piezas y mano de obra.

Todas las personas que usen o instalen el modelo del equipo deben leer y comprender este manual. Si tiene alguna duda relacionada con la instalación, la operación o el mantenimiento, comuníquese con el Departamento de Servicio del equipo técnico de Alto-Shaam.

1-800-558-8744; servicedept@alto-shaam.com

El número de serie es necesario para todas las consultas.

Siempre incluya los números de modelo y de serie en su correspondencia relacionada a la unidad.

Modelo: _____

Número de serie: _____

Comprado en: _____

Fecha de instalación: _____ Voltaje: _____



PRECAUCIÓN



El equipo y sus accesorios pueden ser pesados. Para evitar lesiones graves, **siempre** use una cantidad suficiente de trabajadores capacitados y experimentados cuando mueva o nivele el equipo y manipule accesorios.

Condiciones ambientales

- Condiciones ambientales de operación
- El equipo debe aclimatarse a la temperatura ambiente del lugar donde se instalará. Se recomiendan 24 horas.
- Rango de temperatura ambiente de 16 °C a 43 °C.
- La humedad relativa es menor que 95 % sin condensación.
- El margen de la presión atmosférica es de 50 kPa a 106 kPa.

Reclamaciones y daños durante el transporte



Todos los equipos Alto-Shaam se comercializan FOB en el punto de envío y cuando el transportista lo acepta, dichos envíos pasan a ser propiedad del destinatario.

Si se producen daños durante el envío, no haga funcionar el equipo hasta que los daños sean inspeccionados por un proveedor de servicios autorizado por Alto-Shaam.

Los años de envío son un asunto que se debe resolver entre el transportista y el destinatario. En dichos casos, se considera que el transportista es responsable de la entrega segura de la mercancía, salvo que se pueda establecer la negligencia por parte del remitente.

1. Realice una inspección inmediata mientras el equipo aún se encuentra en el camión o inmediatamente después de que se traslade al área de recepción. No espere hasta después que el material se traslade al área de almacenamiento.
2. No firme el recibo de recepción o la factura de flete hasta que haya contabilizado e inspeccionado adecuadamente toda la mercancía recibida.

3. Anote todos los daños en los paquetes directamente en el recibo de entrega del transportista.
4. Asegúrese de que el conductor firme este recibo. Si este se niega a firmarlo, tome nota de esta negación en el recibo.
5. Si el conductor se reusa a permitir la inspección, escriba lo siguiente en el recibo de entrega: **El conductor se niega a permitir la inspección de daños visibles en los recipientes.**
6. Llame por teléfono inmediatamente a la oficina del transportista si detecta daños y solicite una inspección. Envíe por correo una confirmación por escrito de la fecha, hora y la persona que llamó.
7. Guarde todo el material de embalaje y los paquetes para la posterior inspección del transportista.
8. Presente rápidamente una reclamación por escrito al transportista y adjunte las copias de todo el papeleo de respaldo.

Nosotros continuaremos nuestra política de ayudar a nuestros clientes a reunir las reclamaciones que se hayan presentado correctamente y que se prosigan de manera activa. Sin embargo, no podemos presentar ninguna reclamación por daños a nombre suyo, asumir la responsabilidad de las reclamaciones ni aceptar deducciones en el pago por dichas reclamaciones.

Registre el número de serie y de modelo del equipo para facilitar la referencia. Siempre haga referencia al número de serie y de modelo en cualquier contacto con Alto-Shaam en relación con este equipo.

Modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de instalación: _____

Voltaje: _____

Comprado en: _____



Alto-Shaam creó un centro de llamadas de servicio de emergencia que atiende las veinticuatro horas del día, para ofrecer un acceso inmediato a los clientes a una a agencia de servicio autorizado local, fuera del horario comercial estándar. El acceso de servicio de emergencia se proporciona exclusivamente para los equipos Alto-Shaam y está disponible en todos los Estados Unidos por medio del número gratuito de Alto-Shaam. El acceso del servicio de emergencia está disponible los siete días de la semana, incluidos los días festivos.

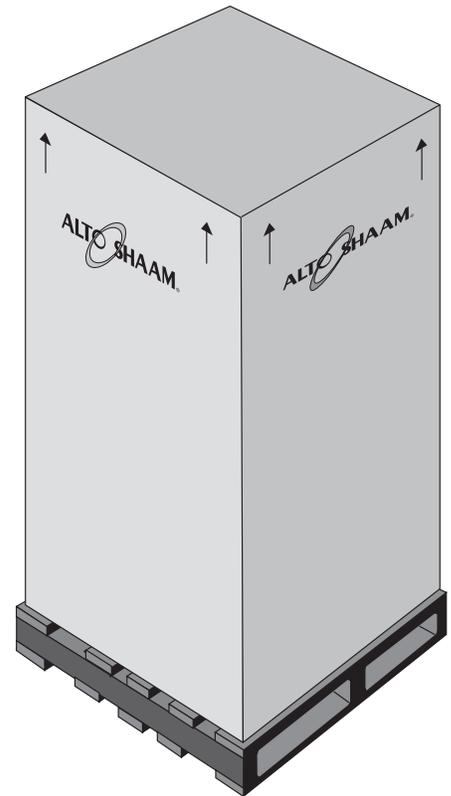
Desembalaje

- Retire cuidadosamente el equipo de la caja de cartón o de la jaula de embalaje.

NOTA: No deseche la caja ni otro material de embalaje hasta que haya inspeccionado si existen daños ocultos en el equipo y que se haya comprobado su correcto funcionamiento.

No deseche este manual. Este manual se considera parte del equipo y se proporciona al dueño o al administrador de la empresa y para la capacitación del personal. Hay manuales adicionales disponibles en el Departamento de Servicio del equipo técnico de Alto-Shaam.

- Lea todas las instrucciones de este manual cuidadosamente antes de instalar, usar o realizar mantenimiento de rutina en este equipo. La realización de procedimientos de uso y de limpieza que no están indicados en esta guía se considera como no apropiada y puede causar daños, lesiones o accidentes fatales, además de invalidar la garantía y liberar a Alto-Shaam de toda responsabilidad.
- Retire todas las películas protectoras, los materiales de embalaje y los accesorios del equipo antes de conectar la alimentación eléctrica. Almacene todos los accesorios en un lugar conveniente para su uso futuro.



Procedimientos de seguridad

- El equipo está diseñado para cocer, mantener o procesar alimentos para el consumo humano. No se autoriza ningún otro uso de este equipo y, por lo tanto, se considera peligroso. El equipo no se debe usar para cocinar alimentos que contengan materiales inflamables (como alimentos con alcohol). Las sustancias con un punto de inflamación bajo se pueden encender de manera espontánea y provocar un incendio.
- El equipo está diseñado para su uso en establecimientos comerciales donde todos los operadores estén familiarizados con el propósito, las limitaciones y los peligros asociados a este equipo. Todos los operadores y los usuarios deben leer y comprender las instrucciones de operación y las advertencias. Alto-Shaam recomienda una capacitación habitual del personal para evitar el riesgo de accidentes o daños al equipo. Los operadores también deben recibir instrucciones de seguridad regularmente.
- Todas las guías de solución de problemas, imágenes de componentes y listas de piezas que se incluyen en este manual son solo de referencia general y están diseñadas para que las usen los técnicos calificados y capacitados.
- Se debe considerar este manual como una pieza permanente de este equipo. Este manual y todas las instrucciones, los diagramas, los esquemas, las listas de piezas, las notificaciones y las etiquetas que se proporcionan con él, deben permanecer con el equipo si éste se vende o se cambia de ubicación.

El conocimiento de los procedimientos adecuados es fundamental para la operación segura de los equipos que funcionan con electricidad o gas. Es posible que se usen las siguientes palabras y símbolos de señalización a lo largo de este manual.

PELIGRO

Indica una situación peligrosa que, si no se evita, provocará la muerte o lesiones graves.

ADVERTENCIA

Indica una situación peligrosa que, si no se evita, podría provocar la muerte o lesiones graves.

PRECAUCIÓN

Indica una situación peligrosa que, si no se evita, podría provocar lesiones leves o moderadas.

AVISO: Indica información considerada importante, pero no relacionada con los peligros (por ejemplo, mensajes relacionados con los daños a la propiedad).

AVISO:

Para el equipo que se entregue para su uso en cualquier ubicación regulada por la siguiente instrucción: 2012/95/CE WEEE



No elimine equipos eléctricos o electrónicos junto con otros desechos municipales.

Procedimientos de seguridad

- Para evitar lesiones graves, la muerte o daños a la propiedad, el equipo se debe revisar y se le debe realizar mantenimiento por lo menos cada doce (12) meses por un socio de servicio o un técnico calificado.
- **Solo** permita que un socio de servicio autorizado o que un técnico capacitado le realice mantenimiento o repare su equipo. Las instalaciones o reparaciones que no sean realizadas por un socio de servicio autorizado o por un técnico capacitado o el uso de piezas no autorizadas por la fábrica anularán la garantía y liberarán a Alto-Shaam de toda responsabilidad.
- Cuando trabaje en este equipo, cumpla con las precauciones indicadas en el material impreso y en las etiquetas puestas o enviadas con el equipo, y otras precauciones de seguridad que puedan corresponder.
- Si el equipo está instalado sobre ruedas, se debe restringir su libertad de movimiento, de manera que las conexiones de empresas de servicio público (incluyendo gas, agua y electricidad) no se dañen cuando el equipo se mueva. Si el equipo se mueve, asegúrese de que todas las conexiones de las empresas de servicio público estén adecuadamente desconectadas. Si el equipo vuelve a su posición original, asegúrese de que todos los dispositivos de retención y las conexiones de las empresas de servicio público estén conectadas de manera adecuada.
- Use el equipo **solamente** cuando esté fijo. Las parrillas móviles y las parrillas para platos móviles del equipo, los carros de transporte y los equipos sobre ruedas se pueden volcar mientras se mueven sobre suelos y umbrales desiguales y causar lesiones graves.
- **Siempre** use el freno de las ruedas en los equipos móviles o accesorios cuando no están en movimiento. Estos elementos se pueden mover o rodar sobre suelos desiguales y causar daños a la propiedad o lesiones graves.



ADVERTENCIA

Este equipo no está diseñado para ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con poca experiencia o conocimiento (incluidos niños), a menos que reciba supervisión del uso por parte de una persona responsable por su seguridad.

Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el equipo.

⚠️ ADVERTENCIA

Una instalación, modificación, ajuste, mantenimiento o limpieza incorrectos podrían provocar daños materiales y lesiones graves o incluso la muerte.

Lea y comprenda las instrucciones de instalación, funcionamiento y mantenimiento antes de instalar, dar mantenimiento o utilizar el equipo.

⚠️ PRECAUCIÓN



El equipo y sus accesorios pueden ser pesados. Para evitar lesiones graves, **siempre** use una cantidad suficiente de trabajadores capacitados y experimentados cuando mueva o nivele el equipo y manipule accesorios.



Garantía limitada de 5 años para el compresor independiente

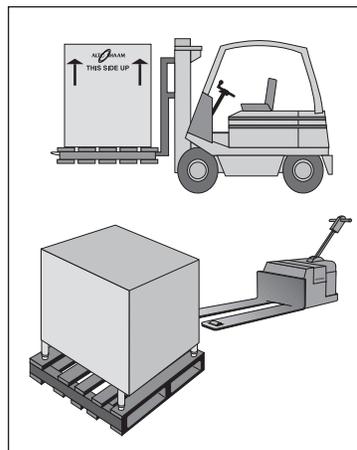
La entrada en vigencia rige a partir de la fecha del envío. (no incluye la mano de obra)



INSTALACIÓN EN EL LUGAR

Coloque el enfriador Quickchiller de modo que permita suficiente aire de ventilación a través de las unidades de condensación.

Evite instalar el enfriador inmediatamente junto a freidoras, parrillas u otros equipos que produzcan aire cargado con grasa; equipos que producen calor, como hornos y estufas; y equipos que descarguen vapor, como hornos a vapor y hervidores. No instale el enfriador Quickchiller a la luz solar directa.



Deje suficiente espacio adelante para realizar la facilidad de servicio y para maniobrar fácilmente los carros para alimentos dentro y fuera del armario.

Instalación

Antes de mover el enfriador Quickchiller al lugar de instalación, revise las dimensiones de las puertas, pasillos y las alturas de los cielos en las áreas donde se debe mover el armario. Además, revise el radio de giro, si el armario se debe mover alrededor de una estructura existente. Se requiere el uso de una horquilla elevadora o un camión elevador de bandejas para mover y nivelar la mayoría de los modelos Quickchiller.

AVISO: En ciertas instancias, es posible que sea necesario retirar las puertas y las piezas metálicas de estas para lidiar con espacios estrechos.

Requisitos de espacio

Arriba	0 mm
A cada lado	25 mm
457 mm mínimo de equipos que produzcan calor	

Requisitos de instalación

No incline el enfriador Quickchiller sobre su costado.

Si se inclina, el enfriador Quickchiller debe quedar en posición vertical por un mínimo de 12 horas antes de funcionar. La inclinación provocará daños en el enfriador y la anulación de la garantía, si no se deja en una posición vertical durante un mínimo de 12 horas antes de funcionar.

- El enfriador Quickchiller se debe instalar nivelado.
- El enfriador Quickchiller no se debe instalar en un área donde se pueda ver afectado por vapor, grasa, goteos de agua, temperaturas extremas o cualquier condición adversa grave.

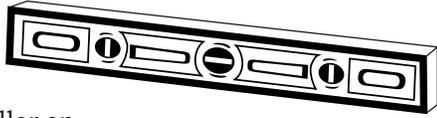
Con el fin de mantener las normas establecidas por National Sanitation Foundation, todos los enfriadores Quickchiller montados en encimera deben usar patas que dejen un espacio de 102 mm entre dicho enfriador y la encimera.

Instalación

Requisitos de instalación

El modelo QC3-3 es un enfriador Quickchiller montado en encimera y debe usar patas que dejen un espacio de 102 mm entre el armario y la encimera.

Para todos los demás modelos, instale el enfriador Quickchiller en una superficie de piso uniforme y nivelada. Use las patas ajustables del armario para nivelar el enfriador Quickchiller.



Ajuste desde adelante hacia atrás y desde un lado a otro para distribuir uniformemente el peso del armario y evitar desalinearlo.

Después de nivelar el armario, revise que la manilla de la puerta esté alineada correctamente. Además, revise la relación de altura del carro con ruedas opcional con respecto al armario. Ajuste la altura del enfriador Quickchiller según sea necesario para admitir el carro y cerrar la puerta del enfriador de manera segura.

Sello de la puerta:

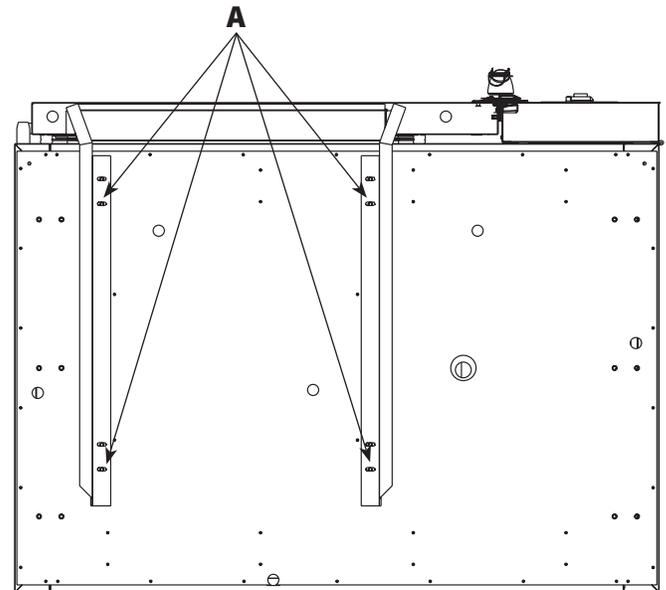
Revise la junta de la puerta para asegurarse de que selle adecuadamente y de que la junta proporcione un sello uniforme y positivo en todo el marco de la puerta.

Refrigeración (QC3-100R remoto)

Alto-Shaam no ofrece recomendaciones sobre los tamaños máximos de tendido. Siempre se deben seguir las mejores prácticas de instalación de tuberías y la instalación de tuberías para tendidos más largos es responsabilidad del instalador.

Cómo instalar las guías del carro del enfriador QC3-100

1. Alinee cada riel guía con los orificios ubicados bajo el armario. **(A)**
2. Fije cada riel guía con una arandela, una arandela de presión y un perno.



3. Empuje el carro con ruedas dentro del enfriador Quickchiller y cierre la puerta.
4. En la parte delantera del enfriador Quickchiller, asegúrese de que haya contacto entre el enfriador y el carro en todo el ancho de la puerta para crear un sello completo. Cuando se ha determinado un sello completo, vuelva a revisar cada conexión para asegurarse de que estén completamente apretadas.

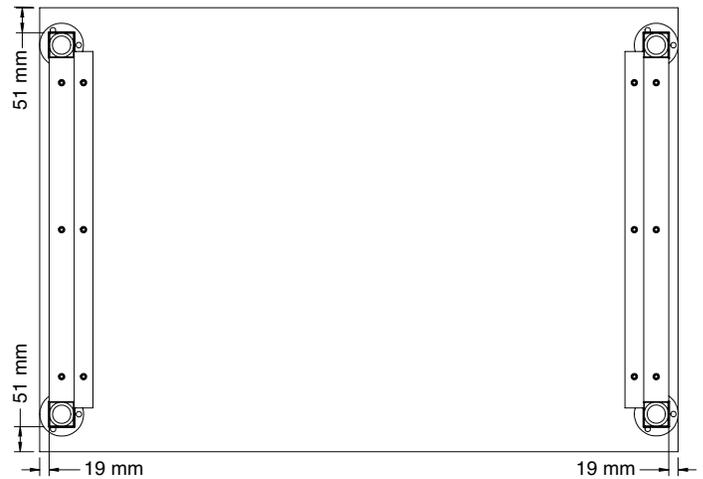
⚠ PRECAUCIÓN



El equipo y sus accesorios pueden ser pesados. Para evitar lesiones graves, **siempre** use una cantidad suficiente de trabajadores capacitados y experimentados cuando mueva o nivele el equipo y manipule accesorios.

Cómo instalar las patas en el enfriador QC3-100

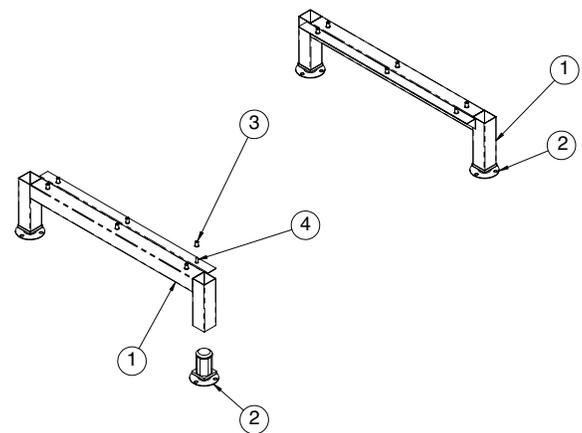
1. Con cuidado de evitar las guías de carro y el drenaje, levante cuidadosamente el enfriador Quickchiller del piso con una horquilla elevadora lo suficiente para que quepa el conjunto de patas (1) y las herramientas.
2. Inserte la pata (2) en el marco (1).
3. Alinee el marco con los orificios en la parte inferior del enfriador Quickchiller. Inserte los tornillos (4) a través de los casquillos de tuerca (3) e instale en el marco con una llave de copa de 3/8".
4. Ajuste las patas debidamente para nivelar el enfriador Quickchiller.



Conjunto de patas (5016746)

Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	5016745	Marco, patas	2
2	FE-23822	Pata, ajustable, con reborde	4
3	NU-24613	Tuerca de casquillo, 1/4-20	12
4	SC-25286	Tornillo, cabeza con reborde de 1/4-20 x 3/4"	12

Se recomienda instalar las patas en el enfriador Quickchiller antes de instalar el conjunto de drenaje.



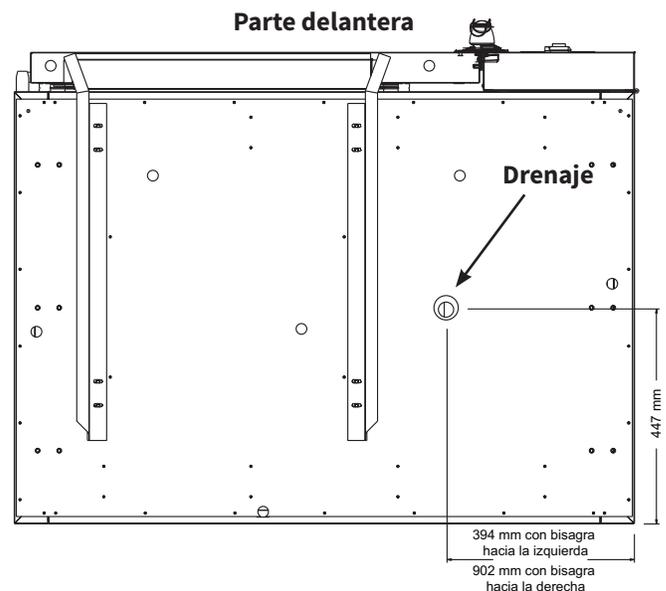
Desagüe

Un drenaje de 1" NPS está ubicado bajo el enfriador QC3-100. Conecte la tubería de drenaje con cinta de Teflón para que descargue por una tubería de desechos indirecta hacia un drenaje abierto por medio de un espacio para el aire de 51 mm. La conexión debe estar a 3 m del enfriador Quickchiller.

AVISO: En EE. UU., este equipo se debe instalar para que cumpla el Código de Tuberías Básico (Basic Plumbing Code) de Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) y el Manual de Sanidad de Servicio de Alimentos (Food Service Sanitation Manual) de la Administración de Drogas y Alimentos (FDA, por sus siglas en inglés).

Drenaje		
QC3-3	QC3-20	QC3-40
Bandeja del evaporador: No requiere instalación		
QC3-100		
Un (1) drenaje de piso: 12.7 mm de diámetro		

Vista inferior de QC3-100

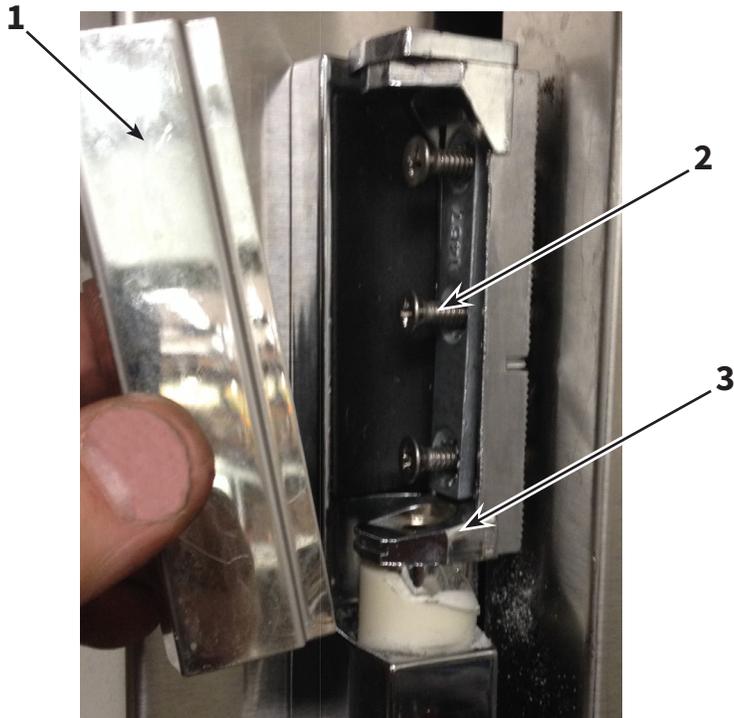


Instalación

Cómo ajustar las bisagras

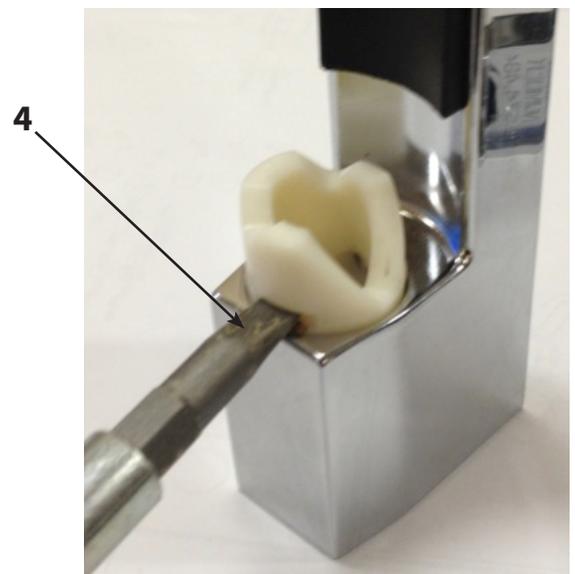
Las bisagras se pueden modificar para una puerta de mano derecha o izquierda.

1. Retire la cubierta de la bisagra (1).
2. Retire los tornillos de la bisagra (2).
3. Retire la tapa metálica (3).
4. Inserte un destornillador plano en la ranura y haga palanca para retirar (4). Gire la leva para que la ranura profunda quede colocada a la derecha para la bisagra izquierda o a la izquierda para la bisagra derecha (5).
5. Bloquee la tapa metálica de vuelta en su lugar. Vuelva a colocar los tornillos y la cubierta de la bisagra.

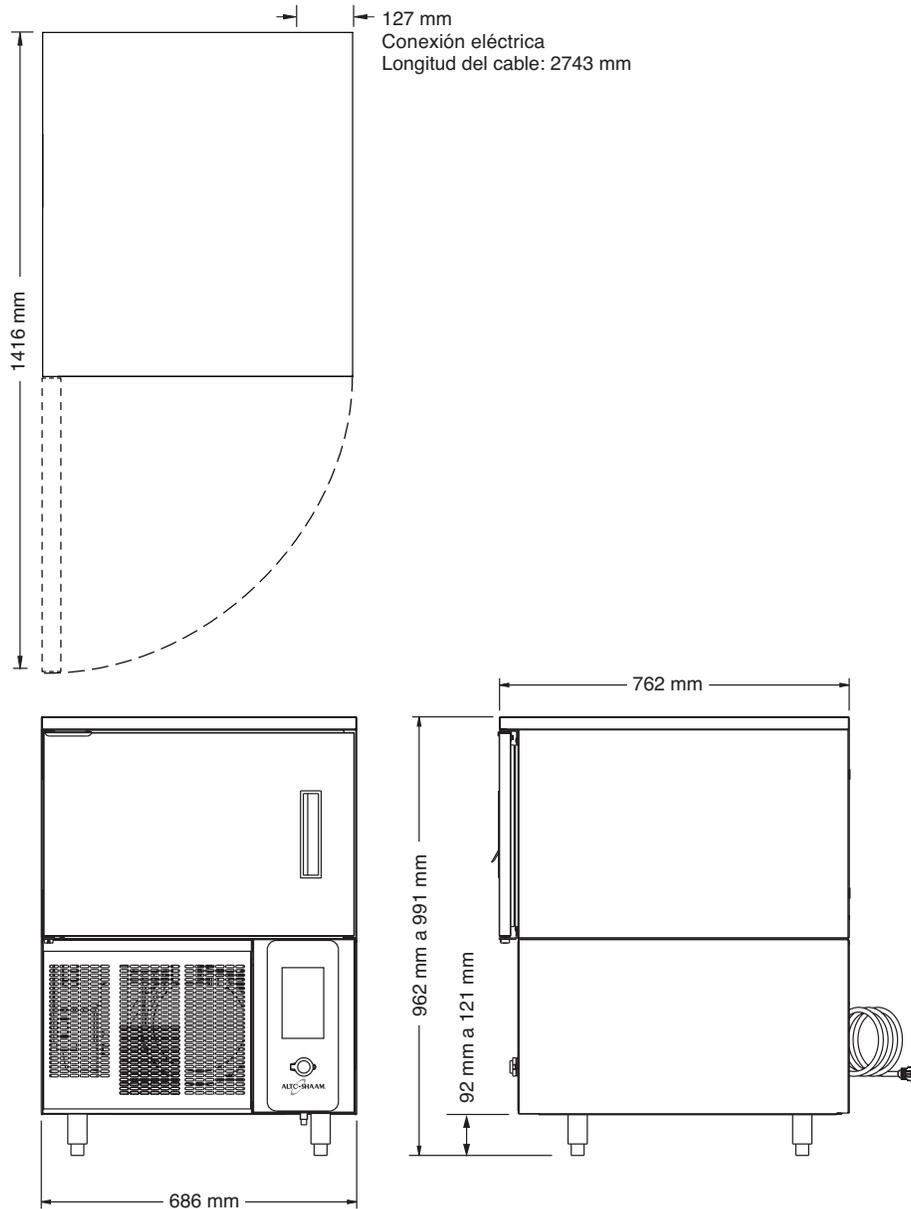


5 Posición de la bisagra de mano izquierda

5 Posición de la bisagra de mano derecha



QC3-3



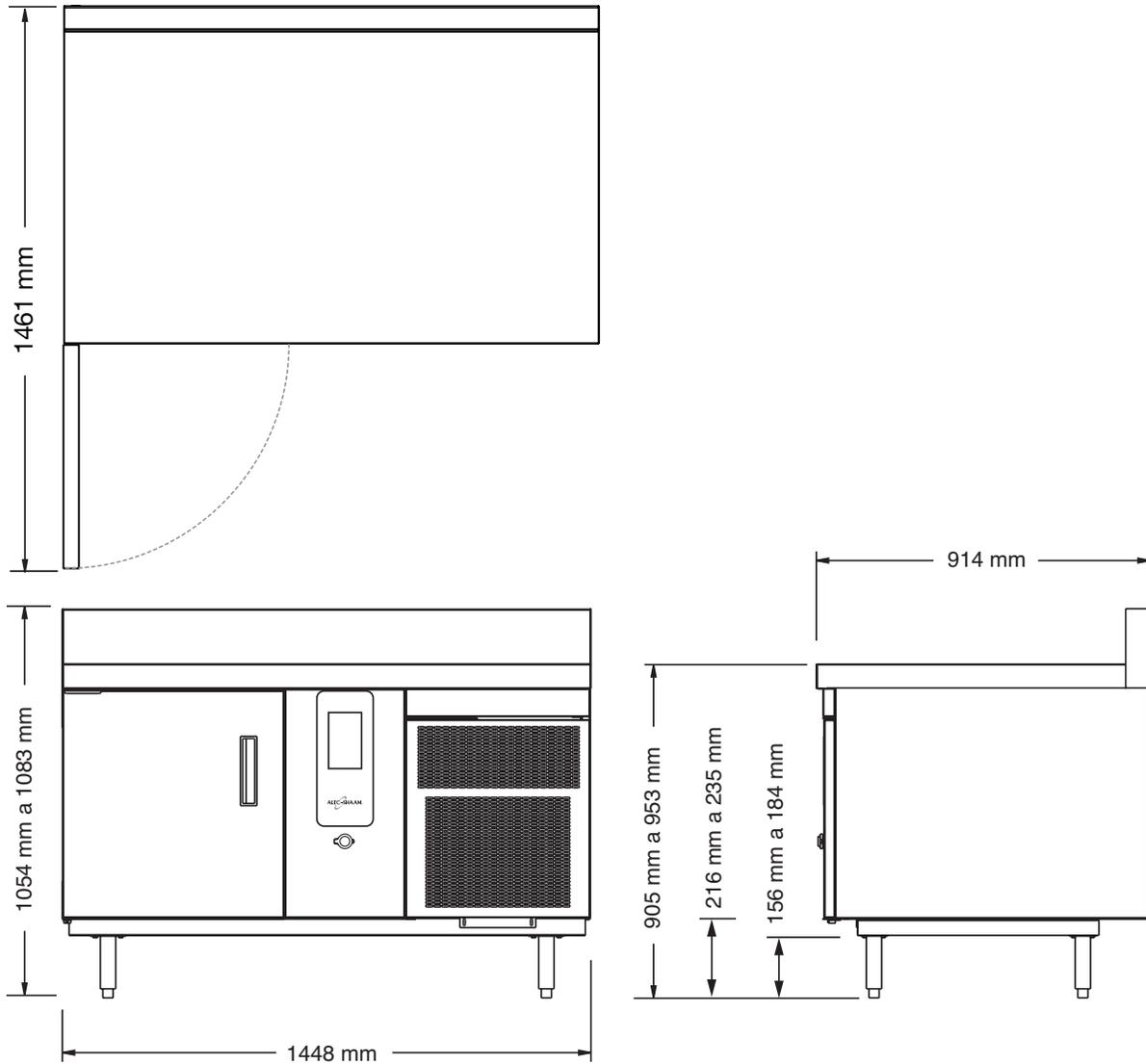
Peso	
Neto: Comuníquese con la fábrica	Envío: 150 kg
Dimensiones de la caja de cartón: (L x A x A) 889 mm x 889 mm x 1067 mm	

Refrigeración
1.2 L de refrigerante R404a
Una (1) unidad de condensación de 1/2 hp: Modo de congelamiento: 705 kcal por hora a -21 °C Modo de enfriamiento: 1197 kcal por hora a -7 °C

Capacidad de producto/bandeja	
Capacidad máxima de enfriamiento (aprox.)	16 kg
Volumen máximo	28.5 litros
Gastronorm 1/1 530 mm x 325 mm x 65 mm	Tres (3)

Dimensiones

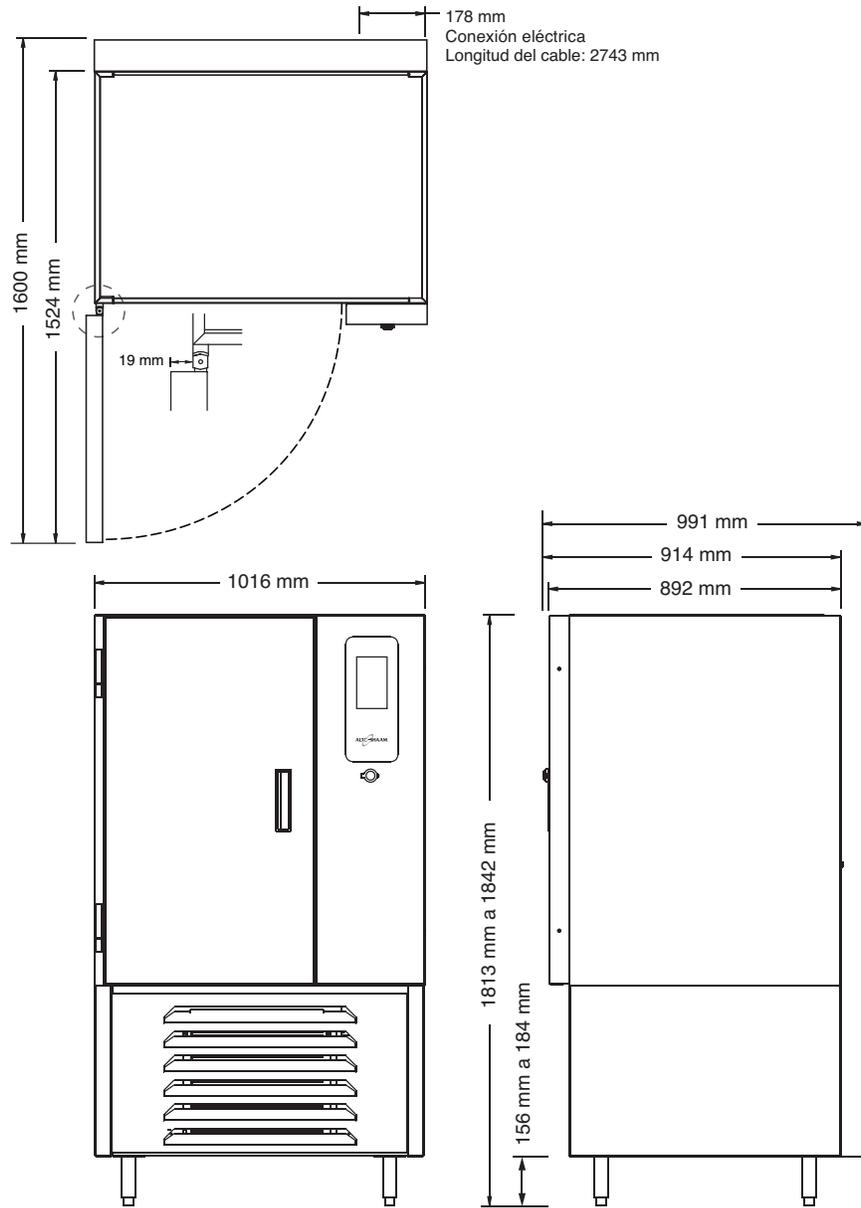
QC3-20



Peso	
Neto: Comuníquese con la fábrica	Envío: 204 kg
Dimensiones de la caja de cartón: (L x A x Δ) 1524 mm x 991 mm x 1232 mm	
Refrigeración	
1.2 L de refrigerante R404a	
Una (1) unidad de condensación de 3/4 hp: Modo de congelamiento: 1104 kcal por hora a -21 °C Modo de enfriamiento: 1784 kcal por hora a -7 °C	

Capacidad de producto/bandeja	
Capacidad máxima de enfriamiento (aprox.)	27 kg
Volumen máximo	47.5 litros
Gastronorm 1/1 530 mm x 325 mm x 65 mm	Cinco (5)
Bandejas planas de tamaño completo 457 mm x 660 mm x 25 mm	Nueve (9)

QC3-40



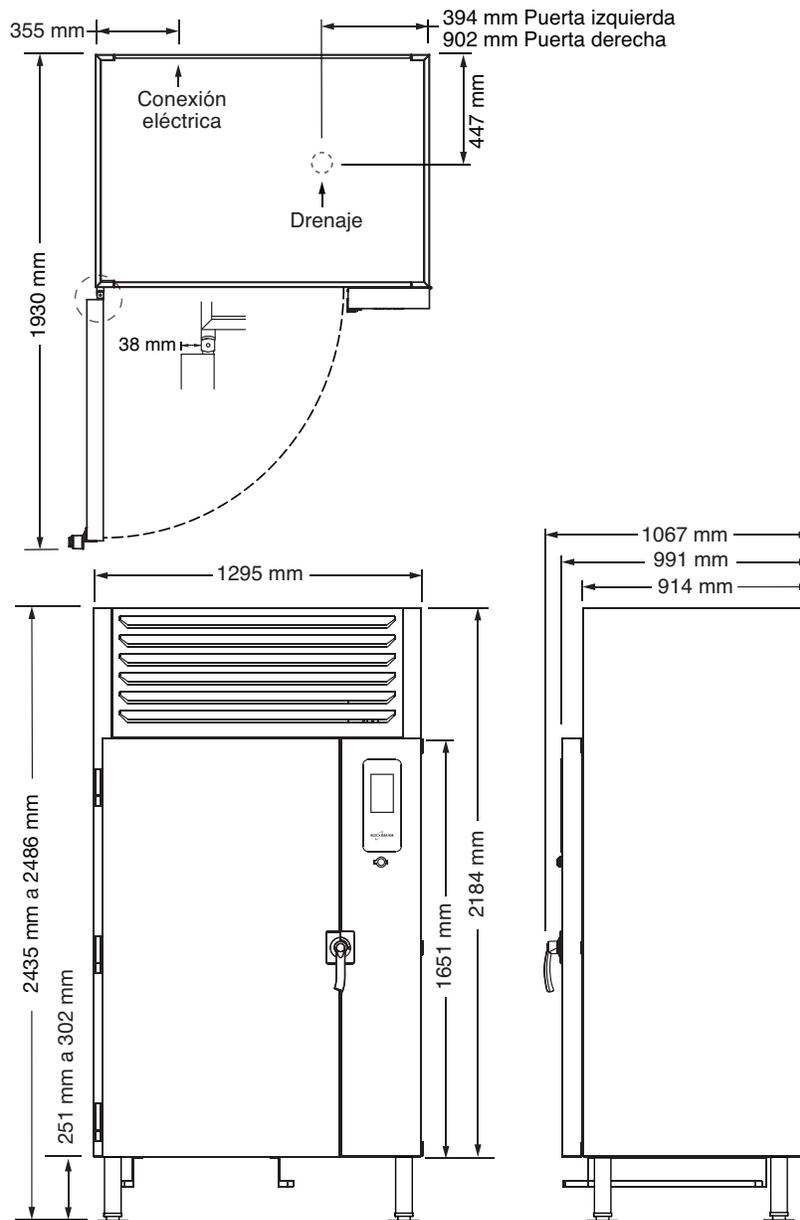
Peso	
Neto: Comuníquese con la fábrica	Envío: 370 kg
Dimensiones de la caja de cartón: (L x A x A) 1410 mm x 1149 mm x 2210 mm	

Refrigeración
2.4 L de refrigerante R-404a
Una (1) unidad de condensación de 1-1/2 hp: Modo de congelamiento: 1482 kcal por hora a -21 °C Modo de enfriamiento: 2873 kcal por hora a -7 °C

Capacidad de producto/bandeja	
Capacidad máxima de enfriamiento (aprox.)	98 kg
Volumen máximo	171 litros
Gastronorm 1/1 530 mm x 325 mm x 65 mm	Dieciocho (18)
Bandejas planas de tamaño completo 457 mm x 660 mm x 25 mm	Nueve (9)

Dimensiones

QC3-100

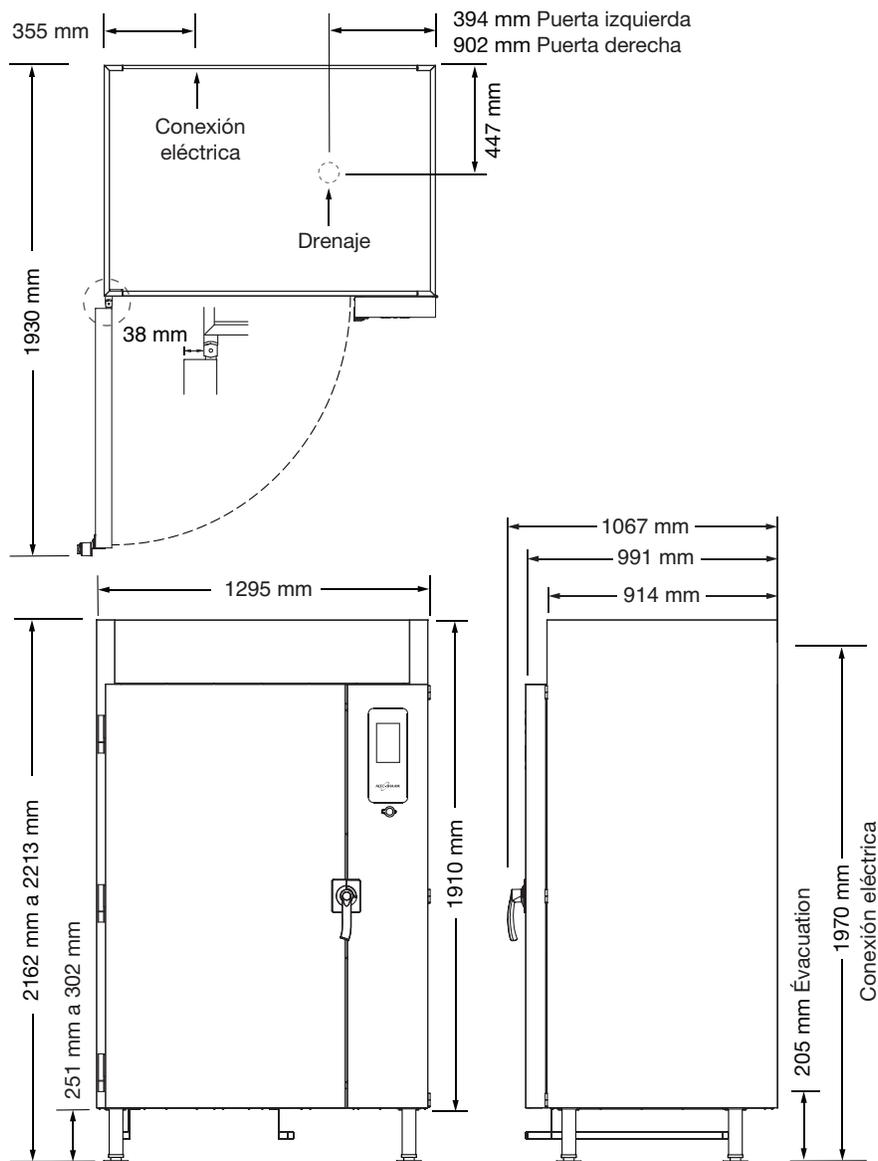


Peso (est.)			
	QC3-100	Carro para bandejas	Carro para platos
Neto	454 kg	54 kg	Comuníquese con la fábrica
Envío	538 kg	73 kg	Comuníquese con la fábrica
Dimensiones de la caja de cartón: (L x A x A) 1448 mm x 1118 mm x 2388 mm			

Refrigeración
5.9 L de refrigerante R-404a
Una (1) unidad de condensación de 3 hp: Modo de congelamiento: 2848 kcal por hora a -21 °C Modo de enfriamiento: 5443 kcal por hora a -7 °C

Capacidad de producto/bandeja	
Capacidad máxima de producto (aprox.)	218 kg
Volumen máximo del producto	380 litros
Capacidad máxima de enfriamiento (aprox.)	109 kg
Volumen máximo de enfriamiento	190 litros
Gastronorm 1/1 530 mm x 325 mm x 65 mm	Cuarenta (40)
Bandejas planas de tamaño completo 457 mm x 660 mm x 25 mm	Veinte (20) Se requieren parrillas metálicas opcionales adicionales.

QC3-100R



Peso (est.)			
	QC3-100R	Carro para bandejas	Carro para platos
Neto	Comuníquese con la fábrica	54 kg	Comuníquese con la fábrica
Envío	Comuníquese con la fábrica	73 kg	Comuníquese con la fábrica
Dimensiones de la caja de cartón: (L x A x A) 1448 mm x 1118 mm x 2362 mm			

Capacidad de producto/bandeja	
Capacidad máxima de producto (aprox.)	218 kg
Volumen máximo del producto	380 litros
Capacidad máxima de enfriamiento (aprox.)	109 kg
Volumen máximo de enfriamiento	190 litros
Gastronorm 1/1 530 mm x 325 mm x 65 mm	Cuarenta (40)
Bandejas planas de tamaño completo 457 mm x 660 mm x 25 mm	Veinte (20) Se requieren parrillas metálicas opcionales adicionales.

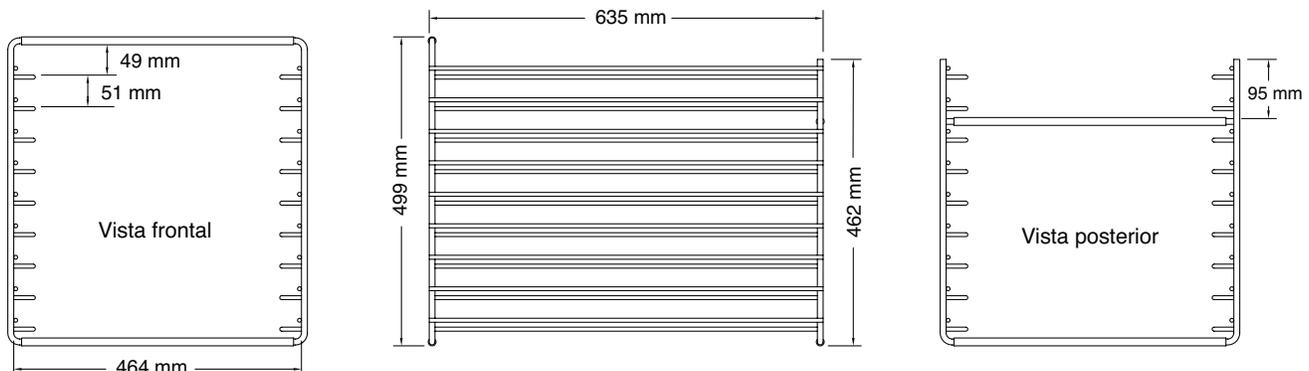
Requisitos de kcal remotas
Modo de congelamiento: 3703 kcal a 32 °C ambiente temperatura del evaporador de -21 °C

Accesorios

Modelo >	QC3-3	QC3-20	QC3-40	QC3-100	Carro angosto QC3-100/NT
Ruedas 76 mm (juego de 4)	5014890	—	—	—	—
Ruedas 127 mm (juego de 4)	5014751	5014751	5014751	—	—
Patatas, 152 mm para aplicaciones de encimera (juego de 4)	5014889	5014889	5014889	—	—
Patatas, 229 mm para aplicaciones de piso (juego de 4)	5014891	—	—	—	—
Tira de sello de preenfriamiento	—	—	—	5016989	comuníquese con la fábrica
Carro de bandejas insertables con ruedas Carro para bandejas de 20 estantes: Cabe en 20-20E, 20-20G, 20-20MW y QC3-100 1766 x 661 x 873 mm 65 mm de separación vertical entre estantes	—	—	—	5026385 5026431 (CI)	—
Carro para bandejas de 20 estantes: Cabe en 20-10E, 20-10G, 20-20MW y QC3-100/NT 1766 x 475 x 753 mm 65 mm de separación vertical entre estantes	—	—	—	—	5026388 5026434 (CI)
Carro de platos insertables con ruedas Carro de 102 platos: Cabe en 20-20E, 20-20G, 20-20MW y QC3-100 1769 x 683 x 1080 mm 77 mm de separación vertical entre estantes	—	—	—	5026387 5026433 (CI)	—
Carro de 84 platos: Cabe en 20-20E, 20-20G, 20-20MW y QC3-100 1769 x 683 x 1080 mm 93 mm de separación vertical entre estantes	—	—	—	5026386 5026432 (CI)	—
Carro de 60 platos: Cabe en 20-10E, 20-10G, 20-20MW y QC3-100/NT 1773 x 475 x 943 mm 66 mm de separación vertical entre estantes	—	—	—	—	5026390 5026438 (CI)
Carro de 51 platos: Cabe en 20-10E, 20-10G, 20-20MW y QC3-100/NT 1778 x 475 x 943 mm 77 mm de separación vertical entre estantes	—	—	—	—	5026389 5026435 (CI)
Parrillas metálicas, acero inoxidable	—	—	SH-22584	SH-22473	SH-2903
Parrillas metálicas, revestidas	SH-35114	SH-35115	—	—	—
Rejillas laterales [se necesitan 2]: Diez (10) bandejas deslizantes que no se inclinan separadas en centros de 48 mm.	—	SR-29969	—	—	—
Pasador para rejilla lateral, largo [se necesitan 2]	—	PI-29939	—	—	—
Pasador para rejilla lateral, corto [se necesitan 2]	—	PI-35828	—	—	—
Soporte de rejilla lateral [se necesitan 2]	—	BT-29942	—	—	—
Kit de apilamiento, 7-20 sobre QC3-20	—	5015155	—	—	—

CI: Institución correccional

SR-35827 - Rejilla deslizante para bandejas, QC3-20 (estándar)



ADVERTENCIA



Para evitar LESIONES GRAVES, la MUERTE o DAÑOS A LA PROPIEDAD:

Todas las conexiones eléctricas las debe realizar un técnico de servicio calificado y capacitado de acuerdo con los códigos eléctricos correspondientes.

El enfriador Quickchiller debe tener una protección para el circuito derivado con ampacidades adecuadas, de acuerdo con el diagrama de cableado. El enfriador Quickchiller se debe conectar debidamente a tierra de acuerdo con National Electrical Code y los códigos locales pertinentes. El calibre del cable de energía principal que alimenta al enfriador debe coincidir con el calibre mínimo que se indica en las especificaciones correspondientes del modelo específico del enfriador Quickchiller. Para conocer las conexiones de suministro, identifique el calibre del cable indicado en este manual.

Antes de operar el enfriador, revise que todas las conexiones de cables en el área de conexión eléctrica estén apretadas, ya que se pueden soltar durante el transporte.

AVISO: Después de haber completado las conexiones eléctricas, haga funcionar el enfriador Quickchiller en cualquier modo de enfriamiento durante un periodo de 15 minutos y vuelva a revisar las conexiones de energía principal en el bloque de terminales para asegurarse de que estén apretadas.



ADVERTENCIA



Para evitar lesiones graves, la muerte, o daños a la propiedad:

Todas las conexiones eléctricas las debe realizar un técnico de servicio calificado y capacitado de acuerdo con los códigos eléctricos correspondientes.



Este equipo se debe conectar a tierra adecuadamente de acuerdo con los códigos eléctricos locales, y en caso de ausencia de ellos, de acuerdo con la edición más reciente de National Electrical Code ANSI/NFPA N.º 70. En Canadá, todas las conexiones eléctricas se deben realizar de acuerdo con CSA C22.1 de Canadian Electrical Code Parte 1 o los códigos locales.



Los equipos con aprobación CE incluyen un terminal de conexión equipotencial marcado con el símbolo que se muestra a la izquierda. Se deben tomar las precauciones de conexión a tierra de acuerdo con la norma IEC:2010 60335-1 sección 27 o según los códigos locales.

V	Fase	Hz	QC3-3	QC3-20	QC3-40	QC3-100	QC3-100R REMOTO
115 V	1 fase	60 Hz	16 A, 1.8 kW 20 amperios NEMA 5-20P	16 A, 1.8 kW 20 amperios NEMA 5-20P	No disponible	No disponible	No disponible
115/208-230 V	1 fase	60 Hz	No disponible	No disponible	16 A, 3.7 kW 20 amperios NEMA 14-20P	24 A, 5.5 kW 30 amperios 4 cables directos	20A, 4.6 kW 30 amperios 4 cables directos
115/208-230 V	3 fase	60 Hz	No disponible	No disponible	No disponible	16 A, 3.7 kW 20 amperios 5 cables directos	No disponible
220 V	1 fase	50 Hz	8 A, 1.8 kW 20 amperios NEMA 5-15P	14 A, 1.8 kW 20 amperios 3 cables directos	20 A, 4.4 kW 30 amperios 5 cables directos	20 A, 4.4 kW 30 amperios 3 cables directos	16 A, 3.5 kW 20 amperios 3 cables directos
380-420 V	3 fase	350 Hz	No disponible	No disponible	10 A, 3.8 kW 20 amperios 5 cables directos	12 A, 4.6 kW 20 amperios 5 cables directos	7 A, 2.7 kW 15 amperios 5 cables directos

Los diagramas de cableado se encuentran cerca de la parte superior del enfriador Quickchiller, cerca del compresor o panel de control.

Operación

Introducción a la operación

El enfriador Quickchiller™ de Alto-Shaam® es un sistema de procesamiento de refrigeración diseñado para disminuir de manera uniforme y rápida la temperatura de los alimentos calientes, ya sea a un estado frío o congelado. Este proceso proporciona una inocuidad mejorada, una mayor duración de almacenamiento y una mejor eficiencia de producción.

La reducción rápida de la temperatura en alimentos calientes inhibe el desarrollo de bacterias y proporciona un período de almacenamiento seguro y refrigerado de cinco días para los alimentos enfriados desde el momento de la preparación hasta el momento del servicio. El tiempo de almacenamiento mejorado ofrece una eficiencia de producción considerable a la operación de servicio alimentario. Como ejemplo, se puede reducir un elemento de menú diario desde una preparación diaria hasta un programa de preparación que conste de dos días por semana.

El enfriador Quickchiller de Alto-Shaam se puede utilizar eficazmente en varios tipos de programas de servicio alimentario:

1. Cocinas de cocción y servicio tradicionales:

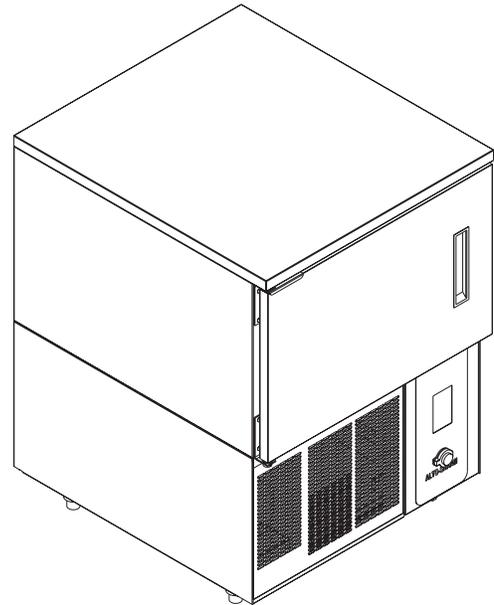
El enfriado rápido se puede usar para aumentar la eficiencia de la producción en operaciones donde los alimentos se preparan para servicio inmediato. La preparación de platos principales que requieren bastante trabajo se puede programar para la producción varios días antes del servicio. Enfriar los alimentos proporciona la capacidad de recalentar estos elementos en una fecha posterior mientras se mantiene tanto la inocuidad como la calidad del producto.

2. Operaciones de cocción y enfriamiento modificadas:

Esto es donde se cocina una porción significativa de alimentos para servicio inmediato y una porción menor de alimentos calientes que requieren más trabajo se preparan por adelantado, se enfrían y se recalientan cuando se requieren en el servicio.

3. Operaciones de cocción y enfriamiento completas:

Esto es donde toda la producción de alimentos calientes se prepara antes de los requisitos de servicio y se mantienen en inventarios de alimentos preparados refrigerados. La preparación de alimentos calientes se lleva a cabo en un programa de producción de cinco días.



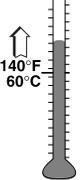
El proceso de enfriamiento o congelamiento del enfriador Quickchiller se logra con la utilización de grandes compresores y ventiladores que se controlan electrónicamente a través de parámetros que el operador ingresa en el panel de control ubicado en la parte delantera del armario. El enfriador Quickchiller proporciona al operador la capacidad de enfriar productos alimentarios a una temperatura de cavidad establecida según tiempo o según la temperatura interna del producto con una o más sondas de alimentos. Cuando ha pasado el tiempo de enfriamiento especificado o se han alcanzado las temperaturas de la sonda, el enfriador Quickchiller pasará a un modo de mantenimiento a una temperatura específica, ya sea para refrigeración o para mantenimiento del producto congelado. El control del enfriador Quickchiller mantiene un registro de la extensión del tiempo de funcionamiento utilizado para cada ciclo actual. Después de que el ciclo de enfriamiento ha terminado y el enfriador Quickchiller mantiene un modo de temperatura de mantenimiento, el control del enfriador iniciará un ciclo de descongelamiento automático cuando se requiera.

Ciclos de proceso de enfriamiento

El enfriador Quickchiller de Alto-Shaam utiliza circulación de aire de alta velocidad para eliminar el calor de los alimentos preparados, con el fin de reducir rápidamente las temperaturas de la zona de peligro y proporcionar la máxima duración de almacenamiento. El aire frío se dirige uniformemente a través de cada bandeja desde el lado de control de cada modelo Quickchiller para garantizar el enfriamiento rápido.

El aire frío a alta velocidad que produce el enfriador Quickchiller elimina las capas aislantes de aire húmedo cálido que rodea a los productos calientes. La eliminación rápida de estas capas aislantes de calor reduce las temperaturas de los alimentos significativamente más rápido que cualquier otro método de reducción de temperatura y proporciona una inocuidad de los alimentos mejorada.

Ya que el rendimiento básico del enfriador Quickchiller se basa en el movimiento de aire a alta velocidad alrededor de cada recipiente de alimentos, es importante que los alimentos se carguen colocando las bandejas directamente en los deslizadores de bandeja. Siempre use los deslizadores de bandeja para afirmar los bordes de las bandejas para mesa de vapor de 305 mm x 508 mm (GN 1/1). Use una parrilla metálica para apoyar bandejas cuando use bandejas planas de 457 mm x 660 mm, bandejas para mesa de vapor de 305 mm x 254 mm (GN 1/2), moldes para pan, platos principales y otros recipientes pequeños.

 PRECAUCIÓN	
	<p>Para mantener un control de la desinfección, todos los alimentos para los procesamientos de enfriado rápido y congelamiento rápido deben tener una temperatura por sobre los 60 °C y deben estar herméticamente cubiertos.</p>

Modos de funcionamiento de Quickchiller

► Procesamiento con el uso de sondas

El uso de sondas permite la activación o terminación del procesamiento de alimentos fríos o congelados a través del uso de sondas de alimentos insertadas en el centro de los mismos. El ciclo se termina automáticamente cuando el centro del alimento alcanza la temperatura de detección de la sonda que establezca el operador. En los enfriadores Quickchiller con sondas múltiples, todas las sondas deben alcanzar las temperaturas de detección establecidas por el operador para activar el término automático del ciclo.

► Procesamiento por tiempo

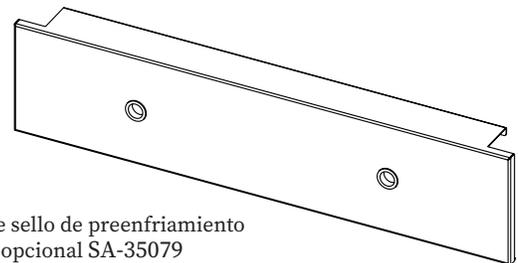
El modo de tiempo permite la activación o terminación del procesamiento basado en un ciclo temporizado que seleccione el operador. Al momento de terminar el ciclo temporizado, el armario cambia automáticamente a la temperatura de ciclo de mantenimiento designada.

► Mantenimiento

Después de completarse el procesamiento, un ciclo de mantenimiento mantiene la temperatura para mantener la inocuidad de los alimentos después del procesamiento. El ciclo de mantenimiento también mantiene una temperatura del compartimiento de mantenimiento entre los ciclos de procesamiento.

Preenfriamiento del armario

Se debe preenfriar el enfriador Quickchiller antes de colocar alimentos calientes en el armario. En modelos equipados con un carro con ruedas opcional, siempre mantenga un carro de alimentos vacío dentro del enfriador cuando preenfrie para eliminar la pérdida de aire a través de la parte inferior de la puerta del armario enfriador. También se puede usar una tira de sello de preenfriamiento (elemento n.º SA-35079) opcional para este propósito.



Tira de sello de preenfriamiento
opcional SA-35079

Tira angosta de sello de
preenfriamiento opcional:
Comuníquese con la fábrica

Operación

Información adicional

- ▶ Limpie el enfriador Quickchiller y las sondas antes de usarlos y asegúrese de que todos los modos de procesamiento estén funcionando adecuadamente antes de enfriar o congelar alimentos.
- ▶ Para mantener el funcionamiento adecuado del enfriador Quickchiller, permita que este se descongele cada 4 a 10 horas.
- ▶ Para un rendimiento óptimo, permita que el enfriador Quickchiller se preenfrie por un mínimo de 30 minutos antes de cargar bandejas con alimentos.
- ▶ Nunca sobrecargue el enfriador Quickchiller.
- ▶ Es importante familiarizarse y cumplir con todos los códigos alimentarios locales.
- ▶ Cocine adecuadamente los alimentos en la preparación para el enfriamiento rápido o congelamiento.
- ▶ Los alimentos deben estar divididos en porciones en bandejas poco profundas, con una profundidad no superior a 51 mm.
- ▶ Las bandejas deben estar cubiertas antes del proceso de enfriamiento o congelamiento para evitar que los alimentos se resequen.
- ▶ Siempre siga la duración recomendada de los productos alimentarios enfriados. Mantenga los alimentos enfriados en refrigeración por un máximo de 5 días, incluidos el día de producción y el día de consumo.
- ▶ De acuerdo con los reglamentos del código alimentario de los EE. UU., todos los productos enfriados se deben recalentar a una temperatura interna de 74 °C antes de servirlos.

NOTA

Se debe dejar suficiente espacio entre las bandejas para una circulación de aire adecuada para el procesamiento y el posterior mantenimiento. Las bandejas apiladas restringen el flujo de aire y aumentan el tiempo del proceso de enfriamiento.

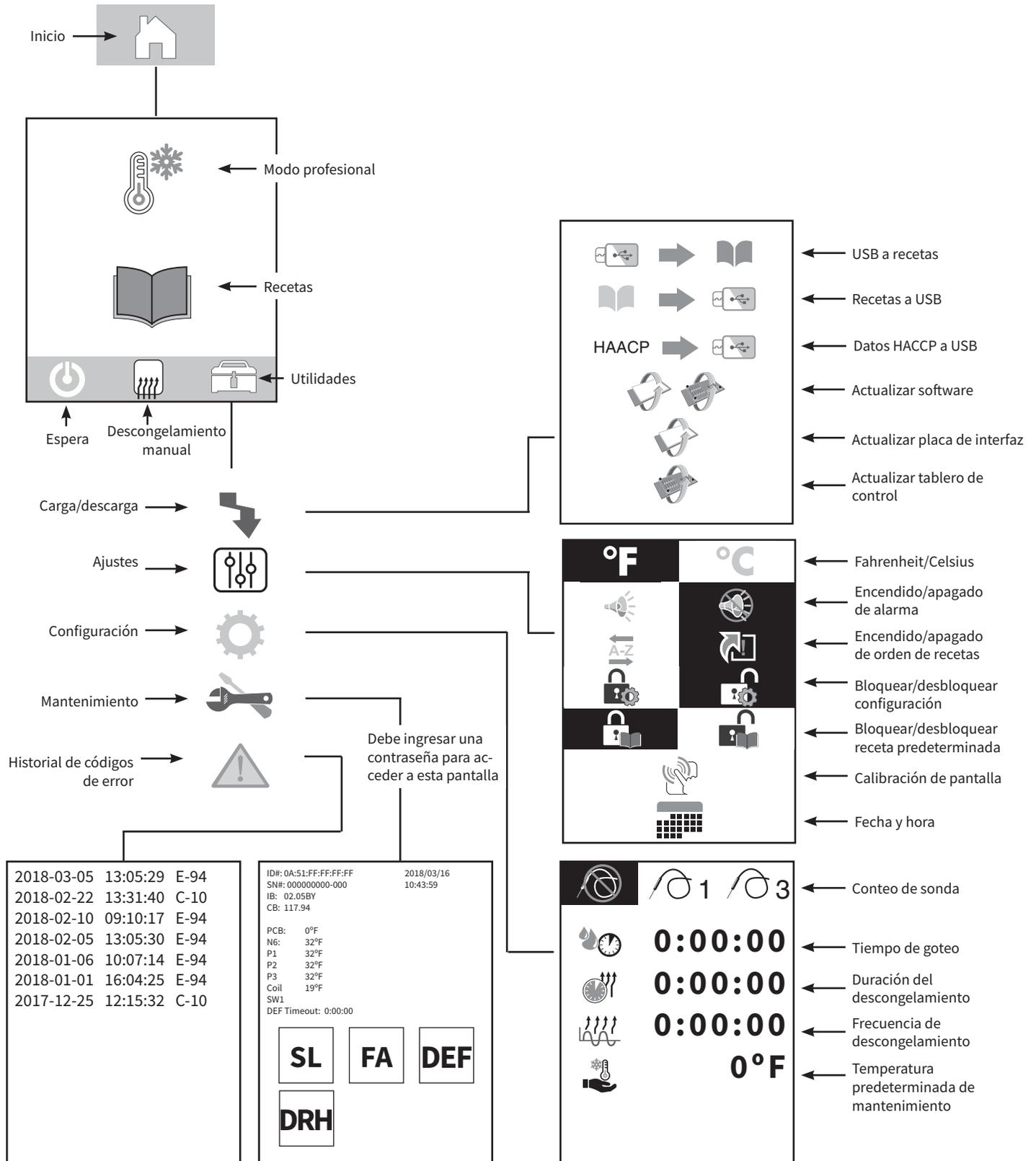
Funcionamiento del ventilador

Durante el enfriamiento inicial del enfriador Quickchiller, un sistema de retardo del ventilador del evaporador evitará que los ventiladores de enfriamiento se activen hasta que la temperatura de la bobina del evaporador esté -1 °C. Los ventiladores continuarán funcionando hasta que la temperatura de la bobina del enfriador esté sobre los 16 °C.

Descongelar

El enfriador Quickchiller activará un ciclo automático de descongelamiento si el período de descongelamiento ha terminado y el enfriador está en modo de mantenimiento, si ha pasado de modo de enfriamiento a modo de mantenimiento o si está en modo de enfriamiento y el descongelamiento está atrasado en más de 1 hora y todas las sondas están bajo los 2 °C. Si el descongelamiento está atrasado en más de 1 hora, pero las sondas están sobre los 2 °C, la pantalla indicará un código de error **E-77** y el control producirá una señal audible cada diez segundos hasta que se realice un descongelamiento.

Menús de la pantalla táctil



Operación

Cómo enfriar con recetas predeterminadas

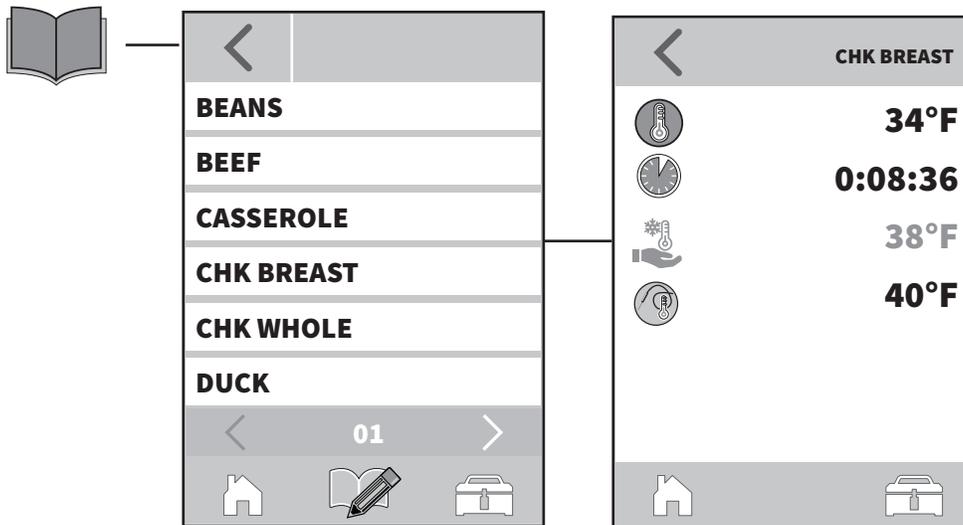


1. Toque  para ver las recetas.
2. Toque  o  para moverse entre las pantallas de recetas.
3. Seleccione la receta deseada.

Se iniciará el ciclo de enfriamiento.

La pantalla mostrará los puntos de referencia. Toque los iconos para mostrar las temperaturas reales.

Toque  en cualquier momento para detener el ciclo de enfriamiento.



Cómo eliminar recetas predeterminadas

1. Toque  para ver las recetas.
2. Toque  o  para moverse entre las pantallas de recetas.
3. Toque .
4. Seleccione la receta deseada.
5. Toque  para eliminar la receta.
6. Toque  para guardar el cambio.

Cómo reorganizar las recetas predeterminadas

1. Toque  para ver las recetas.
2. Toque  o  para moverse entre las pantallas de recetas.
3. Toque .
4. Seleccione la receta deseada.
5. Toque  o  para mover la receta.
6. Toque  para guardar el cambio.

Modos de enfriamiento



Enfriamiento suave... Para disminuir rápidamente la temperatura de los alimentos mediante una sonda de temperatura interna del producto o un temporizador, dentro de un margen de -4 °C a 2 °C. El enfriamiento suave se recomienda para productos de menor densidad que se pueden enfriar rápidamente. El modo pasa automáticamente a una temperatura de mantenimiento de refrigeración al término del ciclo de enfriamiento.

Use **enfriamiento suave** para elementos menos densos, como pescados o verduras.



Enfriamiento fuerte... Para disminuir rápidamente la temperatura de los alimentos mediante una sonda de temperatura interna del producto o un temporizador, dentro de un margen de -11 °C a -5 °C. El enfriamiento fuerte se recomienda para alimentos de mayor densidad. El modo pasa automáticamente a una temperatura de mantenimiento de refrigeración al término del ciclo de enfriamiento.

Use **enfriamiento duro** para elementos como carnes o guisos y estofados.



Congelamiento rápido ... El modo para congelamiento rápido y mantenimiento de alimentos congelados mediante una sonda de temperatura interna del producto o un temporizador dentro de un margen de temperatura de -23 °C a -12 °C. El modo pasa automáticamente a una temperatura de mantenimiento de alimentos congelados al término del ciclo de congelamiento rápido.

Use **congelamiento rápido** para congelar elementos y transferirlos directamente a su congelador.



Mantenimiento ... El modo para almacenamiento refrigerado dentro de un margen de temperatura de -23 °C a 4 °C. El modo de mantenimiento ofrece almacenamiento refrigerado continuo sin el uso de sondas de alimentos ni temporizador. La temperatura de mantenimiento permanecerá en la temperatura predeterminada.

Use el modo de **mantenimiento** para mantener alimentos enfriados a una temperatura de refrigeración.

Puntos de referencia predeterminados para recetas predeterminadas

Recetas predeterminadas	Modo	Puntos de referencia predeterminados		
		Enfriamiento	Sonda	Mantenimiento
Beans (Frijoles)	Enfriamiento fuerte	-10 °C	3 °C	3 °C
Beef (Carne de res)	Enfriamiento fuerte	-10 °C	3 °C	3 °C
Casserole (Guisos o estofados)	Enfriamiento fuerte	-10 °C	3 °C	3 °C
Chicken Breast (Pechuga de pollo)	Enfriamiento suave	1 °C	3 °C	3 °C
Chicken Whole (Pollo entero)	Enfriamiento fuerte	-10 °C	3 °C	3 °C
Duck (Pato)	Enfriamiento fuerte	-10 °C	3 °C	3 °C
Fish (Pescado)	Enfriamiento suave	1 °C	3 °C	3 °C
Ground Meat (Carne molida)	Enfriamiento fuerte	-10 °C	3 °C	3 °C
Lamb (Cordero)	Enfriamiento fuerte	-10 °C	3 °C	3 °C
Lasagna (Lasaña)	Enfriamiento fuerte	-10 °C	3 °C	3 °C
Pork (Cerdo)	Enfriamiento fuerte	-10 °C	3 °C	3 °C
Potatoes (Patatas)	Enfriamiento fuerte	-10 °C	3 °C	3 °C
Rice (Arroz)	Enfriamiento fuerte	-10 °C	3 °C	3 °C
Sauce (Salsa)	Enfriamiento fuerte	-10 °C	3 °C	3 °C
Sheet Cake (Bizcocho sencillo)	Enfriamiento suave	1 °C en 10 min.	—	3 °C
Soup (Sopa)	Enfriamiento fuerte	-10 °C	3 °C	3 °C
Stew (Estofado)	Enfriamiento fuerte	-10 °C	3 °C	3 °C
Stuffing (Rellenos)	Enfriamiento fuerte	-10 °C	3 °C	3 °C
Turkey (Pavo)	Enfriamiento fuerte	-10 °C	3 °C	3 °C
Vegetables (Verduras)	Enfriamiento suave	1 °C	3 °C	3 °C

Operación

Cómo usar el modo de enfriamiento

1. Toque  en la pantalla de inicio.
2. Seleccione el modo deseado   .
3. Para enfriar por tiempo, toque el número a la derecha de .
Para enfriar por sonda, toque el número a la derecha de .

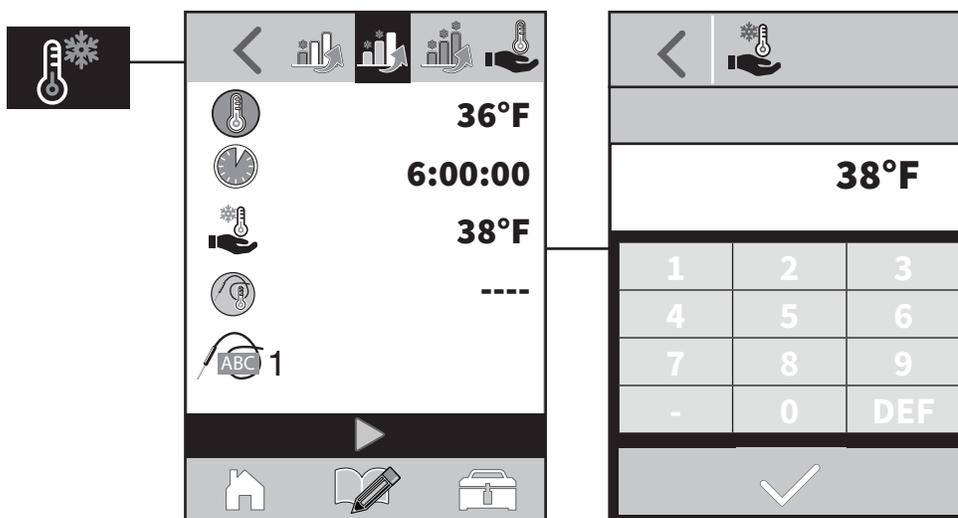
Nota: En el enfriador QC3-100, Sonda 1 = receptáculo de sonda izquierdo, Sonda 2 = receptáculo de sonda central, Sonda 3 = receptáculo de sonda derecho

4. Ingrese el tiempo de enfriamiento o temperatura de la sonda deseados en el teclado numérico o toque **DEF** para seleccionar el valor predeterminado de fábrica.
5. Toque  para ingresar y volver a la pantalla de ajustes.
6. Para ajustar la temperatura de enfriamiento, toque el número a la derecha de .
7. Ingrese la temperatura de enfriamiento deseada en el teclado numérico o toque **DEF** para seleccionar el valor predeterminado de fábrica.
8. Toque  para ingresar y volver a la pantalla de ajustes.
9. Para asignar un nombre a la sonda (para datos HACCP), toque  e ingrese un nombre en el teclado.
10. Toque  para ingresar y volver a la pantalla de ajustes.
Toque  y luego  para guardar los ajustes. Use el teclado para ingresar un nombre para sus ajustes guardados. Toque  para guardar.
11. Toque  para iniciar el proceso de enfriamiento.

La pantalla mostrará la temperatura de enfriamiento establecida. Toque el icono para mostrar la temperatura real.

Toque  en cualquier momento para detener el ciclo de enfriamiento.

Toque  en cualquier momento para ir a la pantalla anterior.



Cómo usar el modo de mantenimiento

1. Toque  en la pantalla de inicio.
2. Toque .
3. Para mantener por tiempo, toque el número a la derecha de .
Para mantener por sonda, toque el número a la derecha de .

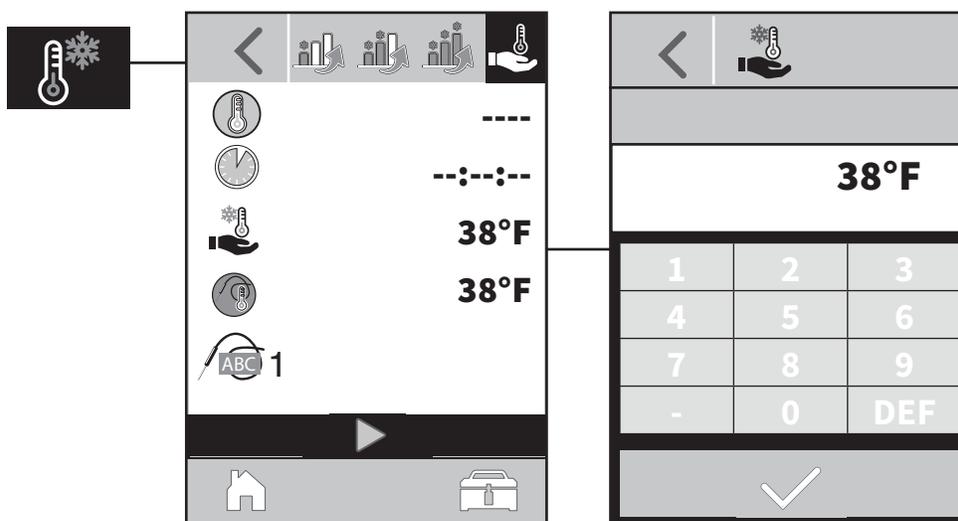
Nota: En el enfriador QC3-100, Sonda 1 = receptáculo de sonda izquierdo, Sonda 2 = receptáculo de sonda central, Sonda 3 = receptáculo de sonda derecho

4. Ingrese el tiempo de mantenimiento o temperatura de la sonda deseados en el teclado numérico o toque **DEF** para seleccionar el valor predeterminado de fábrica.
5. Toque  para ingresar y volver a la pantalla de ajustes.
6. Toque  para iniciar el proceso de enfriamiento.

La pantalla mostrará la temperatura de enfriamiento establecida. Toque el icono para mostrar la temperatura real.

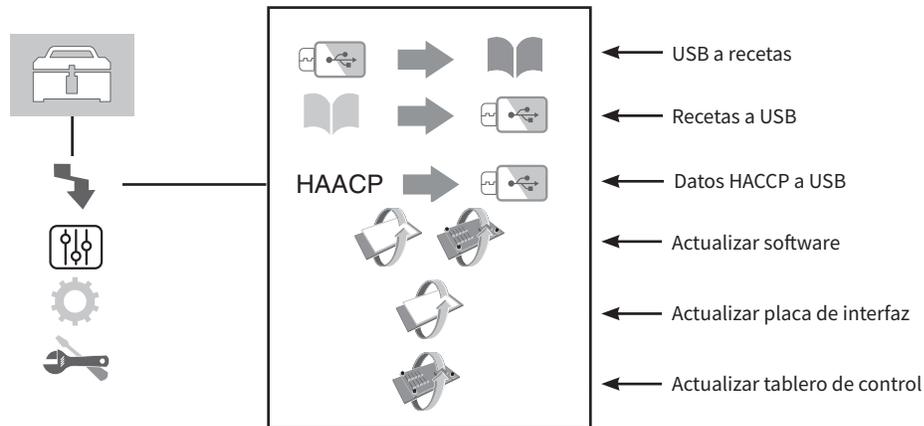
Toque  en cualquier momento para detener el ciclo de enfriamiento.

Toque  en cualquier momento para ir a la pantalla anterior.



Operación

Cómo cargar y descargar

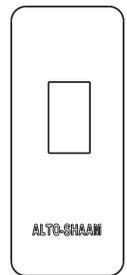


AVISO: Estas funciones no se pueden realizar mientras el enfriador Quickchiller está enfriando.

Para transferir datos HACCP a USB

1. Inserte el dispositivo de almacenamiento portátil USB en el puerto de datos en la parte delantera del enfriador Quickchiller.
2. Toque y luego HACCP . La pantalla mostrará el archivo de HACCP que se está transfiriendo y mostrará cualquier error que ocurra. Cuando se muestre “Done” (Listo), la transferencia habrá terminado. Retire el dispositivo de almacenamiento portátil del puerto de datos.

Todos los datos se han transferido al dispositivo de almacenamiento USB y se borraron del control. Se creará una carpeta llamada “haccp” en el dispositivo de almacenamiento portátil USB que contiene nombres de archivos Excel con fecha para cada modo de enfriamiento o ciclo de descongelamiento desde la última descarga de HACCP. Se creará un nuevo archivo cada vez que comience un nuevo ciclo de enfriamiento.



Puerto de datos USB

Muestra de archivo de datos Excel HACCP

Serial Number:	0A:51:01:01:02:BA										
IB Version:	02.00BV										
CB Version:	102.93										
Start Time:	2016/03/31 - 07:46:51										
Date	Time	Mode	Step	Cavity Set	Time Set	Probe Set	Cavity Actual (°F)	Probe 1 Actual (°F)	Probe 2 Actual (°F)	Probe 3 Actual (°F)	Door
3/31/16	7:46:51	OFF	1	38			66	60	53	46	0
3/31/16	7:47:22	HOLD	1	36		38	66	60	53	46	0
3/31/16	7:48:22	HOLD	1	36		38	66	60	54	46	0
3/31/16	7:49:22	HOLD	1	36		38	66	60	54	46	0
3/31/16	7:50:22	HOLD	1	36		38	66	60	53	46	0
3/31/16	7:51:23	HOLD	1	36		38	66	60	53	46	0
3/31/16	7:52:23	HOLD	1	36		38	66	60	53	46	0
3/31/16	7:53:23	HOLD	1	36		38	66	60	53	46	0
3/31/16	7:54:23	HOLD	1	36		38	65	60	53	46	0
3/31/16	7:55:23	HOLD	1	36		38	65	60	53	46	0

Continúa en la próxima página

Cómo cargar y descargar (continuación)**Cómo cargar y descargar recetas**

1. Inserte el dispositivo de almacenamiento portátil USB en el puerto de datos en la parte delantera del enfriador Quickchiller.
2. Toque  y luego  →  para copiar las recetas desde el dispositivo USB o  →  para copiar las recetas al dispositivo USB.
3. La pantalla indicará que hay una carga o descarga en proceso. Cuando se termine, retire el dispositivo de almacenamiento portátil del puerto de datos. La pantalla volverá a la pantalla de inicio.

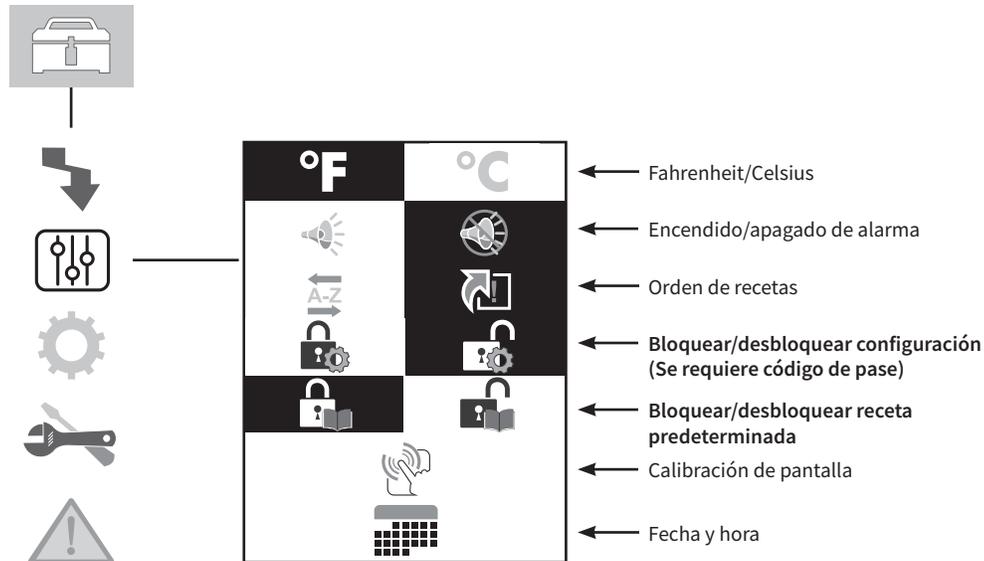
Cómo actualizar el software

1. Inserte el dispositivo de almacenamiento portátil USB en el puerto de datos en la parte delantera del enfriador Quickchiller.
2. Toque .
3. Toque  para actualizar la placa de interfaz.
Toque  para actualizar el tablero de control.
Toque   para actualizar el tablero de control y la placa de interfaz.
4. La pantalla indicará que hay una actualización en proceso. Cuando se termine, retire el dispositivo de almacenamiento portátil del puerto de datos.

La pantalla volverá a la pantalla de inicio.

Operación

Cómo usar los menús de ajustes



AVISO: Estas funciones no se pueden realizar mientras el enfriador Quickchiller está enfriando.

Cómo cambiar la escala de la temperatura: Toque $^{\circ}\text{F}$ para Fahrenheit o $^{\circ}\text{C}$ para Celsius.

Cómo encender o apagar la alarma: Toque  para encender la alarma o  para apagar la alarma.

Cómo encender o apagar el orden de recetas: Toque  para encender el orden o  para apagar el orden. Cuando el orden de recetas esté encendido, se agregarán recetas nuevas en orden alfabético. Cuando el orden de recetas esté apagado, las recetas nuevas se agregarán en la parte superior de la lista de recetas.

Cómo establecer la contraseña para bloquear las configuraciones del controlador - Toque el ícono de bloqueo de configuración . Aparecerá un teclado numérico en la pantalla. Ingrese una contraseña de cuatro dígitos de su elección. **Importante:** Conserve esta contraseña.

Cómo desbloquear las configuraciones del controlador - Toque el ícono de desbloqueo de configuración . Aparecerá un teclado numérico en la pantalla. Ingrese la contraseña.

Cómo bloquear o desbloquear las recetas predeterminadas - Toque  para bloquear o  para desbloquear la capacidad para cambiar las recetas predeterminadas.

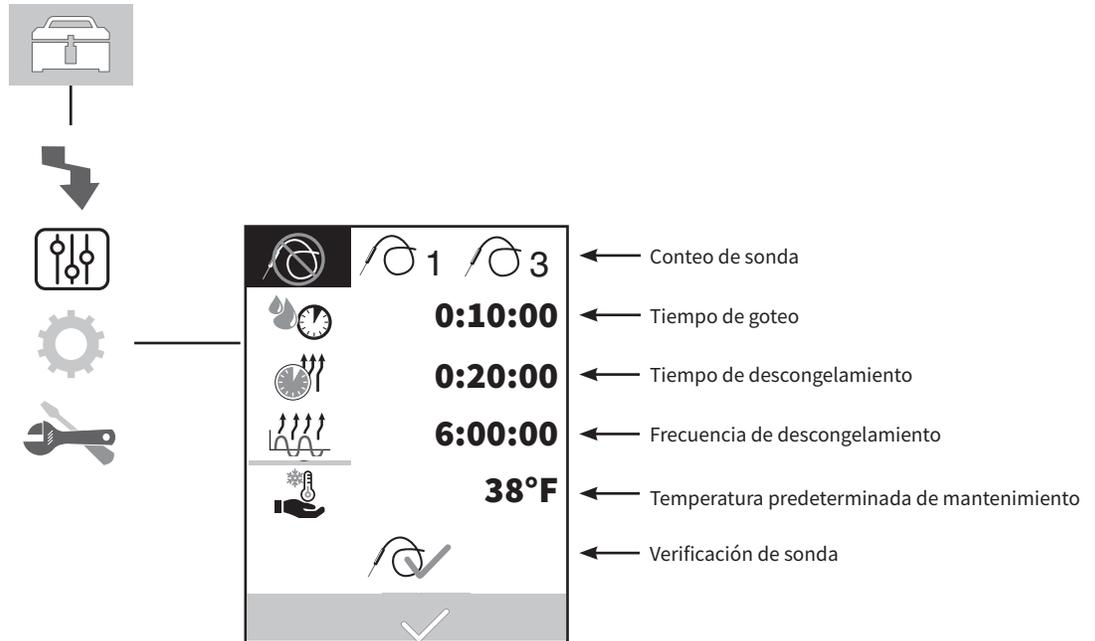
Cómo calibrar la pantalla táctil: Toque  y luego siga las instrucciones para calibrar la pantalla táctil.

Nota: If you are not able to access the set-up screen, power the Quickchiller off. Hold your finger on the touch screen and power the Quickchiller on. Follow the calibration instructions on the screen.

Cómo establecer la fecha y hora: Toque  y luego toque $+$ o $-$ para establecer la fecha (AAAA/MM/DD) y la hora (HH:MM:SS).

Toque  para ingresar el cambio y volver a la pantalla de ajustes.

Cómo usar los menús de configuración



AVISO: Estas funciones no se pueden realizar mientras el enfriador Quickchiller está enfriando.

Cómo establecer el conteo de sonda: Toque el número de sondas que se usan, cero , una  1 o tres .

Cómo establecer el tiempo de goteo: Esta es la cantidad de tiempo que funcionará el calentador de drenaje después de una función de descongelamiento con gas caliente antes de cambiar automáticamente de vuelta al modo de enfriamiento. El ajuste predeterminado de fábrica es de 15 minutos. Para ajustar el tiempo de goteo, toque el número a la derecha de  ingrese el tiempo de goteo en el teclado numérico (5 a 15 minutos) o seleccione el valor predeterminado de fábrica **DEF**.

Cómo establecer el tiempo de descongelamiento: Toque . Esta es la cantidad de tiempo que se ejecutará la función de descongelamiento antes de cambiar automáticamente de vuelta al modo de enfriamiento. El ajuste predeterminado de fábrica es de 20 minutos. Toque el número a la derecha del icono para ajustar la duración del descongelamiento dentro de un rango de 10 a 30 minutos. Es posible que el enfriador Quickchiller no funcione durante todo el tiempo establecido, pero pasará al ciclo de goteo una vez que se haya alcanzado la temperatura adecuada de la bobina.

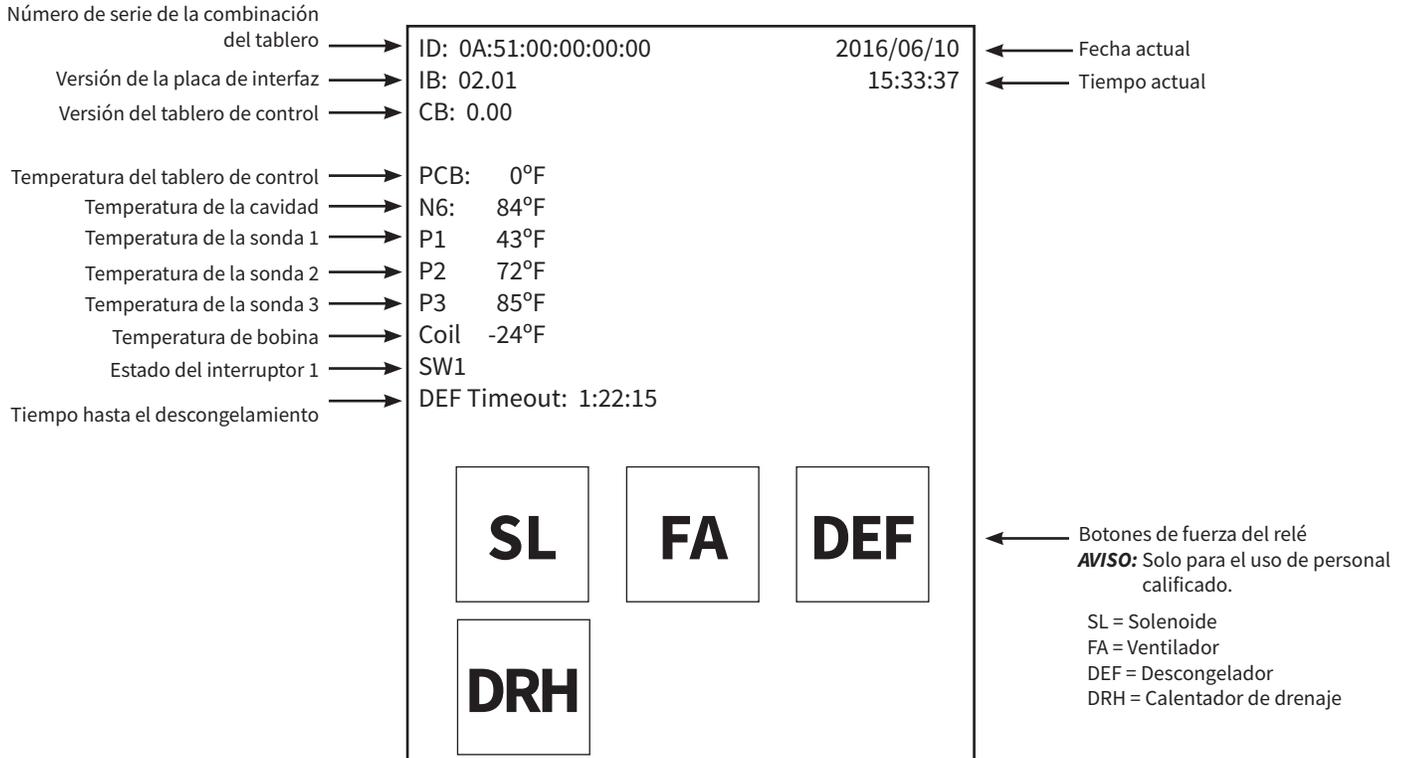
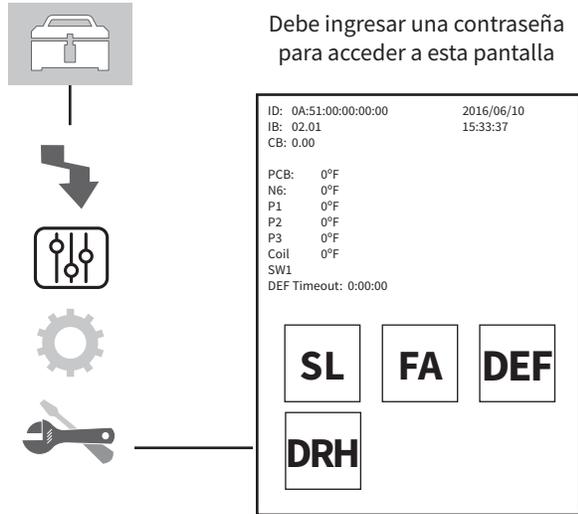
Cómo establecer la temperatura de mantenimiento: La temperatura predeterminada de fábrica es 3 °C. Toque el número a la derecha de  e ingrese la temperatura de mantenimiento deseada entre -21 °C y +4 °C en el teclado numérico o seleccione un valor predeterminado de fábrica **DEF**.

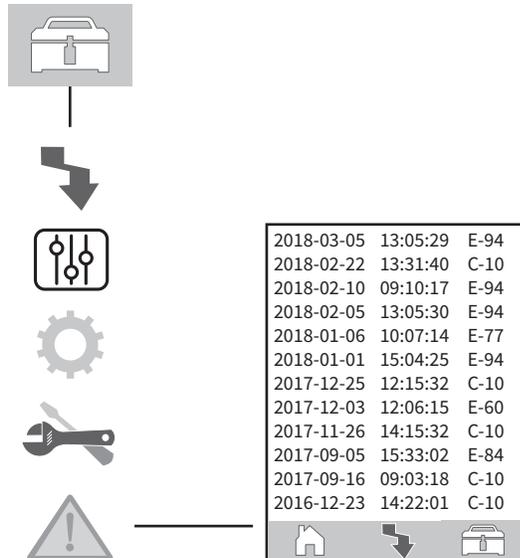
Cómo establecer la frecuencia de descongelamiento: La frecuencia de descongelamiento es la cantidad de tiempo que se debe acumular antes de que el temporizador del ventilador active un ciclo de descongelamiento automático. Para ajustar la cantidad de tiempo, toque el número a la derecha de  e ingrese el tiempo deseado en el teclado numérico o seleccione el valor predeterminado de fábrica **DEF**.

Cómo calibrar la sonda: Toque  y use $+$ o $-$ para ajustar la compensación de la sonda.

Operación

Modo de mantenimiento



Historial de códigos de error

El registro Historial de códigos de error retiene y muestra los códigos de error y la fecha y hora en la que ocurrió el error. Consulte la página Solución de problemas en este manual para conocer las descripciones de códigos de error y las medidas necesarias.

Para descargar el Historial de códigos de error en una unidad USB

1. Inserte el dispositivo de almacenamiento portátil USB en el puerto de datos en la parte delantera del enfriador Quickchiller.
2. Toque
3. Cuando el ícono de descarga cambie de oscuro a claro, la descarga ha finalizado. Retire la unidad USB del puerto de datos.

Se crea un archivo de registro con un nombre único (por ejemplo, Error_0A_51_81_01_0F-D9.log) en la unidad USB. La descarga incluirá todos los códigos de error registrados desde la última descarga del historial de códigos de error. El controlador no retendrá los códigos de error una vez descargados.

Operación

Advertencias

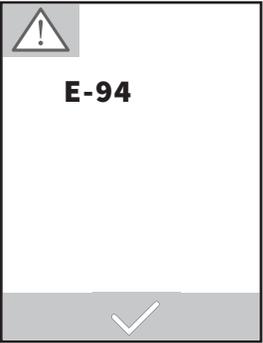
Código de error Consulte la sección Solución de problemas en este manual.

Corte de energía



Cantidad de tiempo que el enfriador ha estado sin energía →

E-94

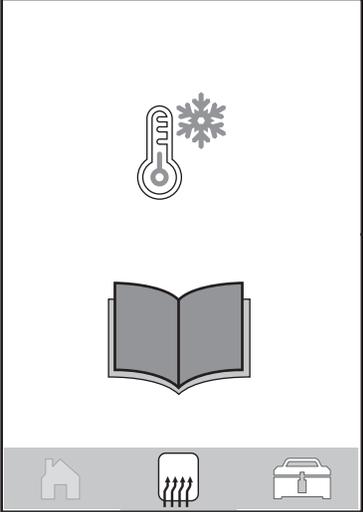


Puerta abierta

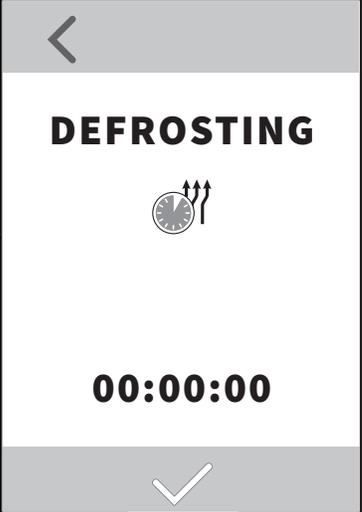


Toque  para reconocer la advertencia y volver a la pantalla de inicio.

Descongelamiento manual



Toque para iniciar el descongelamiento de 20 minutos.



← Tiempo restante en modo de descongelamiento.

← Toque para volver a la pantalla de inicio.

AVISO: No se puede acceder a las recetas y los ajustes mientras el enfriador Quickchiller está en descongelamiento.

Desembalaje de las sondas de alimentos

1. Corte y retire las amarras plásticas que mantienen los cables de la sonda enrollados durante el envío.

Cuando retire las amarras, tenga cuidado de no cortar accidentalmente las cubiertas plásticas negras de los cables de las sondas.



2. Desenrolle los cables de la sonda e inserte la parte metálica de cada sonda en el soporte montado en el interior del armario. La colocación adecuada de la sonda se realiza en la siguiente secuencia:

Coloque la sonda superior (Sonda de producto 1) en el soporte superior. En modelos equipados, coloque la sonda central (Sonda de producto 2) en el soporte medio y coloque la sonda inferior (Sonda de producto 3) en la posición del soporte inferior.

3. Antes de usar las sondas, limpie cada una de ellas y su punta con una almohadilla desechable con alcohol para limpiarlas y desinfectarlas.

Procedimientos de limpieza de la sonda

1. Elimine todos los residuos de alimentos de las sondas entre cargas y al final de cada turno de producción. Retire las sondas y lávelas con una solución tibia de detergente. Limpie los receptáculos y los soportes de la sonda con una solución tibia de detergente y un paño limpio. Limpie con un paño y agua limpia para retirar el detergente. Permita que los receptáculos y soportes se sequen al aire.
2. Limpie las sondas y los soportes de sonda con una almohadilla desechable con alcohol o solución desinfectante recomendada para superficies que tengan contacto con alimentos.
3. Vuelva a conectar las sondas en los receptáculos y coloque las sondas en el soporte adecuado.
4. Limpie la sonda con una almohadilla desechable con alcohol antes de introducirla en un nuevo alimento.

Pautas de tiempo y temperatura

Para garantizarla la calidad y la inocuidad en la manipulación de alimentos procesados enfriados, es importante cumplir las siguientes pautas.

1. Todos los alimentos deben estar cubiertos antes del proceso de enfriamiento o congelamiento.
2. Se debe reducir rápidamente la temperatura de los alimentos de 60 °C a 4 °C dentro de un periodo de 4 horas.
3. Los alimentos se pueden retirar de manera segura desde el armario del enfriador a una temperatura de producto de 4 °C o menos.
4. Los alimentos enfriados se deben almacenar con refrigeración diseñada para mantener productos de 1 a 3 °C por un máximo de 5 días o menos. La duración de 5 días incluye el día de producción y el día de consumo.
5. Todos los alimentos cocidos potencialmente peligrosos que se han enfriado y a continuación, recalentado y mantenido como alimentos calientes se deben recalentar a una temperatura central mínima de 74 °C durante 15 segundos antes de servirlos. Consulte los códigos alimentarios locales para conocer posibles excepciones.
6. Siempre consulte y cumpla con los códigos alimentarios locales y las pautas de HACCP con respecto al tiempo y la temperatura para el procesamiento de alimentos enfriados o congelados.

Permita un mínimo de 30 minutos de preenfriamiento antes del procesamiento.

Operación

Cubierta de los productos

Para mantener el control de la desinfección cuando cargue el enfriador Quickchiller, los alimentos deben estar sobre los 60 °C y deben estar herméticamente cubiertos. Una cubierta hermética es una parte importante de los métodos adecuados de enfriamiento y se debe usar para evitar la posibilidad de contaminación accidental producto de bacterias transportadas por el aire.

Se pueden usar cubiertas para bandeja de acero inoxidable. Las bandejas cubiertas de acero inoxidable deben incluir una etiqueta que indique los contenidos de la bandeja y la fecha de vencimiento. También se acepta una cubierta con envoltura de plástico transparente.

Cuando use envoltura de plástico como cubierta de los alimentos, asegúrese de que la envoltura tenga contacto directo con la superficie del producto y se extienda alrededor y hacia abajo de cada lado de la bandeja. Esto es un paso importante para garantizar los tiempos de enfriamiento adecuados. El espacio que queda entre la envoltura de plástico y la superficie del alimento crea un espacio de aire aislador que produce una mayor retención de calor del producto y una velocidad de enfriamiento más lenta.

Las carnes asadas y otros productos grandes y densos no deben tener un peso mayor que 4 a 5 kg por elemento. Debido a la densidad de estos productos, el enfriamiento puede tardar hasta 4 horas. Ya que se necesitará más tiempo de enfriamiento, también se sugiere que estos elementos se enfrien al final del día con el enfriador en modo de enfriamiento y mantenimiento automáticos. Este método proporciona al operador el mantenimiento del producto completamente enfriado a una temperatura refrigerada al día siguiente.

Antes de enfriar, las carnes asadas deben estar envueltas en plástico transparente y se deben colocar en el enfriador. No corte las carnes asadas en tajadas hasta el día de servicio.

Los productos de carne en porciones, como chuletas de cerdo o hamburguesas de carne se deben enfriar directamente en la bandeja plana donde se cocinarán. Cubra las bandejas planas con envoltura de plástico transparente para enfriarlas. Después de enfriar, este tipo de producto se puede colocar en bandejas para mesa de vapor para el almacenamiento refrigerado.

División en porciones y envasado

1. Durante las operaciones de división en porciones y envasado, todos los alimentos se deben mantener sobre los 60 °C o bajo los 4 °C.
2. Si los alimentos cocidos exceden la capacidad de procesamiento del enfriador Quickchiller, coloque un producto caliente en un dispositivo de mantenimiento de alimentos calientes de respaldo adecuado, como el armario de mantenimiento Halo Heat Combimate de Alto-Shaam® que aceptará un carro con ruedas. Mantenga los alimentos calientes a una temperatura sobre los 60 °C.

Si no dispone de un armario de mantenimiento de alimentos calientes, coloque estos alimentos en un almacenamiento refrigerado a corto plazo hasta que se puedan cargar en el enfriador Quickchiller para el siguiente ciclo de procesamiento disponible. La producción de alimentos cocidos no debe exceder las capacidades de procesamiento del enfriador, por lo tanto, no adopte la refrigeración a corto plazo como una práctica rutinaria, sino solo en una situación de emergencia.

3. Llene los recipientes hasta un límite de 5 kg o una profundidad máxima de 51 mm de producto. No use recipientes de Lexan® ni de plástico.
4. Para un enfriamiento más rápido, coloque tapas y materiales de envoltura directamente en la superficie de los alimentos. Como se indicó anteriormente, el aire atrapado entre la tapa y la superficie de los alimentos actúa como un aislador y aumentará el tiempo de enfriamiento.
5. Para obtener tiempos de enfriamiento más rápidos, coloque alimentos de bajo perfil, como cuartos de pollo, filetes de pescado o costillas en recipientes de poca profundidad, como bandejas planas de 38 mm de profundidad.
6. Los cortes grandes de carnes y aves que pesen un máximo de 4 a 5 kg se deben envolver individualmente con una película de ajuste ceñido y colocarse en bandejas planas en el armario de enfriamiento.

Capacidad de bandejas del enfriador Quickchiller

La siguiente tabla de capacidad del enfriador Quickchiller indica la cantidad de bandejas que puede aceptar el enfriador de tamaño adecuado para la función de enfriamiento o congelamiento. Se pueden aceptar bandejas adicionales solo cuando se usa el enfriador Quickchiller para mantener alimentos congelados a una temperatura refrigerada o una temperatura de mantenimiento.

No sobrecaliente el enfriador Quickchiller en la función de procesamiento.

Tabla de capacidad de bandejas de enfriamiento					
Modelo de enfriador	Cant. de bandejas	Tamaños estándar de bandejas	Peso total	Tamaño de bandejas gastronorm	Total
QC3-3	3	Bandejas de 305 mm x 508 mm x 64 mm	16 kg	530 mm x 325 mm x 65 mm 1/1	16 kg
QC3-20	5 10*	Bandejas de 305 mm x 508 mm x 64 mm Bandejas de 457 mm x 660 mm x 25 mm	27 kg 27 kg	530 mm x 325 mm x 65 mm 1/1 n/d	27 kg
QC3-40	20 10	Bandejas de 305 mm x 508 mm x 64 mm Bandejas de 457 mm x 660 mm x 25 mm	73 kg 27 kg	530 mm x 325 mm x 65 mm 1/1 n/d	73 kg
QC3-100	24 48* 20*	Bandejas de 305 mm x 508 mm x 64 mm Bandejas de 305 mm x 254 mm x 64 mm Bandejas planas de 457 mm x 660 mm x 25 mm	109 kg 109 kg 54 kg	530 mm x 325 mm x 65 mm 1/1 265 mm x 325 mm x 65 mm 1/2 n/d	109 kg 109 kg
*Se necesitan parrillas metálicas adicionales para una máxima capacidad †Ubique las bandejas en rieles alternados					

Capacidad de producto por bandeja

Los alimentos destinados a procesos de enfriamiento o congelamiento deben estar divididos en porciones en bandejas poco profundas, con una profundidad no superior a 51 mm. La tabla de capacidad individual de bandeja que se muestra a continuación sirve como una guía general para determinar la cantidad de cargas de procesamiento necesarias para que se pueda procesar la cantidad total de alimento.

Capacidades individuales de bandejas					
Bandeja para mesa de vapor:	305 mm x 508 mm x 64 mm	5,4 kg	Gastronorm 1/1:	530 mm x 325 mm x 65 mm	5.4 kg
Bandeja para mesa de vapor:	305 mm x 254 mm x 64 mm	2,7 kg	Gastronorm 1/2:	265 mm x 325 mm x 65 mm	2.7 kg
Bandeja plana de tamaño completo:	457 mm x 660 mm x 25 mm	2,7 kg	n/d	—	—
Bandejas planas de tamaño medio:	457 mm x 330 mm x 25 mm	1,4 kg	n/d	—	—

Ejemplo: 60 kg por lote ÷ 5.4 kg por bandeja de 325 mm x 530 mm x 65 mm = 11 bandejas

La siguiente tabla de tamaños de porciones y capacidad de porciones por bandeja se proporciona solo como referencia general.

Tamaño de las porciones y capacidades de la bandeja			
Tamaño de bandeja >	12" x 20" x 2-1/2"	325 x 530 x 65 mm	
Categoría de alimentos	Tamaño de la porción	Tamaño de la porción equivalente métrico	Porciones por bandeja
Alimentos para el desayuno:			
Tortitas, gofres y tostadas francesas (2 O 3 CADA UNO)	4 oz	113 g	48
Huevos	2 a 4 oz	57 a 113 g	96 a 48
Carnes para desayuno	2 oz	57 g	96
Cereales o granos cocidos	4 oz	113 g	48
Compota de frutas	4 oz	113 g	48
Carne, aves, pescado y mariscos	4 oz	113 g	48
Guisos o estofados y platos extendidos	6 a 8 oz	170 a 227 g	32 a 24
Verduras	4 oz	113 g	48
Productos almidonados:			
Patata, arroz, pastas, rellenos, frijoles	4 oz	113 g	48
Salsa de jugo de carne y caldos	2 oz	57 g	96
Salsas	4 oz	113 g	48
Ensaladas a base de almidón y proteínas	4 a 6 oz	113 a 170 g	48 a 32
Postres:			
Natillas, cremas, mousse y gelatina	4 oz	113 g	48

Protección de las superficies de acero inoxidable



Es importante prevenir la corrosión cuando se da mantenimiento a las superficies de acero inoxidable. Las sustancias químicas agresivas, corrosivas o inadecuadas pueden destrozarse completamente la superficie de la capa protectora del acero

inoxidable. Los estropajos abrasivos, la lana de acero o los utensilios metálicos erosionan las superficies, lo que provoca daños en el recubrimiento protector y origina la corrosión de determinadas zonas. Incluso el agua, especialmente el agua calcárea con un contenido elevado o moderado de cloruro, provoca la oxidación y las picaduras que originan el óxido y la corrosión. Además, que los alimentos ácidos se derramen en las superficies de metal y no se limpien durante un tiempo es un factor que contribuye a la corrosión de las superficies.

Los productos, materiales y métodos de limpieza adecuados resultan herramientas indispensables para preservar la estética y la vida útil de este aparato. Cuando derrame comida, debe retirarla y limpiar la zona en cuanto le sea posible y al menos una vez al día. En cualquier caso, aclare abundantemente las superficies después de haber utilizado un producto limpiador y limpie con un paño el agua restante tan pronto como pueda después del aclarado.

Productos de limpieza

Utilice productos de limpieza no abrasivos diseñados para un uso sobre superficies de acero inoxidable. Los productos de limpieza no deben contener compuestos del cloruro ni sales cuaternarias. Nunca utilice ácido clorhídrico (ácido muriático) en las superficies de acero inoxidable. Si no se sigue esta precaución, se anulará la garantía. Utilice siempre el producto de limpieza adecuado con la intensidad recomendada por el fabricante. Póngase en contacto con su proveedor de productos de limpieza para obtener recomendaciones sobre los productos adecuados.

Utensilios de limpieza

Para limpiar, puede utilizar el producto de limpieza adecuado y un paño suave y limpio. Cuando sea necesario recurrir a métodos más agresivos, utilice un estropajo no abrasivo en las zonas más difíciles y asegúrese de frotar en el sentido de la veta de la superficie de metal para evitar arañar la superficie. No utilice nunca cepillos metálicos, estropajos metálicos o rascadores para eliminar los restos de comida. Si no se sigue esta precaución, se anulará la garantía.

AVISO



Para proteger las superficies de acero inoxidable, evite en todo momento el uso de compuestos de limpieza abrasivos, limpiadores que contengan cloruro o limpiadores que contengan sales cuaternarias. No utilice **nunca** ácido clorhídrico (ácido muriático) en las superficies de acero inoxidable. No utilice **nunca** cepillos metálicos, estropajos metálicos ni rascadores.



ADVERTENCIA



Para evitar **DAÑOS MATERIALES, LESIONES FÍSICAS GRAVES O INCLUSO LA MUERTE:**

Deberá limpiar minuciosamente el equipo para evitar que se formen depósitos de grasa y queden restos de alimentos, ya que estos podrían arder dentro del equipo. Si los depósitos de grasa y los restos de alimentos de dentro del horno arden, apague el equipo de forma inmediata y cierre la puerta del equipo para apagar el fuego. Si el fuego no se termina de apagar, desenchufe el equipo de la red eléctrica y utilice un extintor de fuegos (no utilice agua para extinguir un incendio de grasa). Si no se limpia el equipo correctamente, se anulará la garantía y se eximirá a Alto-Shaam de todas sus responsabilidades.

Limpieza y mantenimiento preventivo

⚠️ ADVERTENCIA



Para prevenir lesiones graves, la muerte o daños a la propiedad, **siempre** desconecte la unidad de la fuente de energía antes de realizar limpieza o mantenimiento.

Cómo limpiar el interior del enfriador

Retire el carro con ruedas opcional de los modelos que lo tengan equipado. Abra la puerta del enfriador Quickchiller para calentar el interior del armario.

1. Elimine todos los desechos de alimentos sueltos con un paño de limpieza o escobilla de mano pequeña.
2. Utilice un detergente suave no abrasivo y agua tibia. Limpie el interior del armario y elimine todos los residuos de alimentos. Esto incluye el cielo, el piso, las paredes y el panel del ventilador.
Limpie el panel interior de la puerta y las juntas de vinilo. Asegúrese de limpiar debajo de las juntas para eliminar cualquier acumulación de moho o residuos de alimentos.
3. Enjuague con agua limpia y un paño todas las superficies interiores, lo que incluye la puerta del armario y las juntas. Retire toda el agua del enjuague.
4. Limpie las superficies interiores con un paño limpio y con una solución desinfectante las superficies de metal y de vinilo que tengan contacto con alimentos. Este es un paso importante para controlar la acumulación de hongos o moho no deseados en el sistema de refrigeración.
5. Permita que el interior se seque al aire con la puerta abierta.

Cómo limpiar el exterior del enfriador



1. Limpie todas las superficies exteriores con un paño humedecido en una solución suave de detergente no abrasivo y sin cloruro, como el panel de control, el marco de la puerta, los pestillos y las bisagras.
2. Enjuague la solución de detergente con un paño y agua tibia. Permita que el exterior se seque al aire.
3. Pula con cualquier pulidor estándar para acero inoxidable que esté diseñado para el uso en equipos de servicio alimentario. Cuando limpie la parte exterior del armario, hágalo siempre en dirección del grano del acero inoxidable para evitar rayar o estropear el acabado. Evite que la acumulación de limpiador o pulidor a base de aceite se reúna en los bordes de la protección del teclado en la caja de control. La acumulación de aceite alrededor de la protección del control podría soltar finalmente el panel.

No use implementos o compuestos de limpieza abrasivos.

⚠️ ADVERTENCIA



Para evitar daños materiales, lesiones físicas graves o incluso la muerte:

No limpie con vapor, con chorros ni con una gran cantidad de agua o de cualquier otra solución el exterior ni el interior del equipo. **No** utilice un chorro de agua para limpiar el equipo. Si no se sigue esta precaución, se anulará la garantía.

Cómo limpiar las sondas

1. Quite todos los restos de alimentos de las sondas entre carga y carga y al final del turno de producción. Limpie toda la sonda, el conjunto del cable y del soporte de la puerta para mantenimiento de la sonda con una solución tibia de detergente y un paño limpio.
2. Enjuague con agua limpia y pase un paño en la sonda, el cable y el soporte para quitar el detergente.
3. Limpie las sondas y los soportes de sonda con una almohadilla desechable con alcohol o solución desinfectante recomendada para superficies que tengan contacto con alimentos.
4. Deje que la sonda y el cable de esta se sequen al aire en el soporte de mantenimiento de la sonda de la puerta.
5. Limpie la sonda con una almohadilla desechable con alcohol antes de introducirla en un nuevo alimento.

Cómo limpiar el carro con ruedas

1. Lleve el carro para alimentos a un área de lavado. Es necesario limpiar el carrito con anaqueles con una solución ligera de detergente y agua tibia.
2. Se debe limpiar todo el bastidor, las bandejas deslizantes, la bandeja recolectora y la base. Se deben limpiar muy bien los desperdicios atorados en las ruedas. Con una manguera para rociar se facilita la limpieza del carrito.
3. Retire la solución de detergente con agua tibia.
4. Limpie o rocíe con una solución desinfectante que esté diseñada para usar en superficies de metal o de vinilo que estén en contacto con alimentos.
5. Deje que se seque al aire el carrito con anaqueles.

Cómo limpiar las bobinas del condensador

Mantenga las bobinas del condensador sin polvo ni acumulación de desechos para asegurar la circulación adecuada del aire y el enfriamiento del sistema de refrigeración.

1. Apague la alimentación hacia el armario.
2. Con una escobilla de mano pequeña o una aspiradora, cepille las bobinas del condensador con un movimiento vertical para retirar cualquier acumulación de polvo o de desechos.
3. Encienda los interruptores del disyuntor y vuelva a colocar la parrilla de aire.

Siempre verifique que el disyuntor esté ENCENDIDO y que el enfriador Quickchiller reciba energía **antes** de llamar a un agente de servicio autorizado por Alto-Shaam.

AVISO

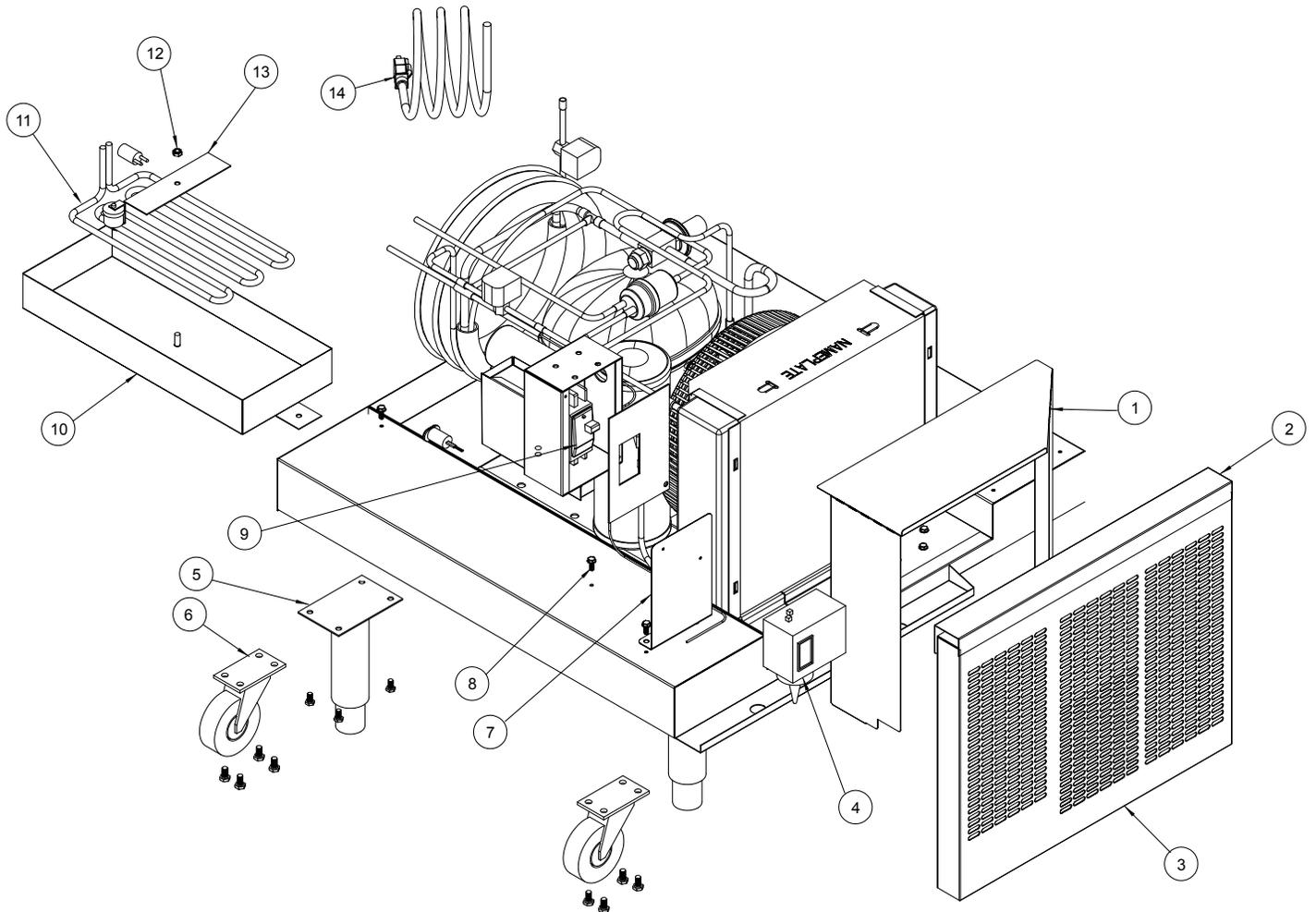
Esta sección se proporciona solamente para ayudar a los técnicos de servicio capacitados y calificados, y no está diseñada para su uso por parte de personal de servicio no capacitado o no autorizado. No intente reparar o realizar mantenimiento al horno más allá de este punto. Comuníquese con Alto-Shaam para obtener información sobre el agente de servicio autorizado más cercano. Las reparaciones realizadas por cualquier otro agente de servicio sin la autorización previa de Alto-Shaam anularán la garantía.

Código de error	Acción requerida
C-10: Sensor de bobina cortocircuitado	Este mensaje de error indica un problema con el sensor de la bobina identificada en pantalla. El enfriador Quickchiller no funcionará en ningún modo de funcionamiento. Llame al Servicio técnico.
C-11: Sensor de bobina abierto	Este mensaje de error indica un problema con el sensor de la bobina identificada en pantalla. El enfriador Quickchiller no funcionará en ningún modo de funcionamiento. Llame al Servicio técnico.
E-SD - La tarjeta Micro SD no está conectada	Vuelva a insertar la tarjeta SD. Comuníquese con la fábrica si continúa el problema.
E-10: Sensor de la cavidad cortocircuitado	Este mensaje de error indica un problema con el sensor de la cavidad interior. El enfriador Quickchiller no funcionará en ningún modo de funcionamiento. Llame al Servicio técnico.
E-11: Sensor de la cavidad abierto	Este mensaje de error indica un problema con el sensor de la cavidad interior. El enfriador Quickchiller no funcionará en ningún modo de funcionamiento. Llame al Servicio técnico.
E-41 - Error táctil	Corrección automática. Si el error persiste, comuníquese con Servicio técnico.
E-43 - Touch controller not detected	Replace control.
E-44 - Error táctil	Corrección automática. Si el error persiste, comuníquese con Servicio técnico.
E-53: Error del hardware de control	Error irreparable. El enfriador Quickchiller no funcionará. Llame al Servicio técnico.
E-54: Error del hardware de control	Error irreparable. El enfriador Quickchiller no funcionará. Llame al Servicio técnico.
E-60: Error en suma de comprobación u hora no válida del reloj en tiempo real	La fecha o la hora se restablecieron al valor predeterminado. Restablezca la fecha o la hora a las actuales.
E-61: El reloj en tiempo real no responde, no se detecta o no está presente	Falla de control. Reemplace el control.
E-64: El reloj en tiempo real no hace tictac	Falla de control. Reemplace el control.
E-66: Procesador de control restablecido	Restablecimiento del procesador en el tablero de control. Llame al Servicio técnico.
E-70: Se cambió la personalidad	Se cambió la personalidad del tablero de control durante el funcionamiento. Llame al Servicio técnico.
E-77: Descongelamiento atrasado	El enfriador Quickchiller está atrasado en más de una hora para el descongelamiento. Descongele el enfriador. Si el error persiste, llame al Servicio técnico.
E-80: Error de EEPROM	Este mensaje de error indica que la memoria de los controles no lee correctamente los valores establecidos por el usuario. El enfriador Quickchiller permanecerá funcional, pero se restablecerán los ajustes definidos por el usuario a los valores predeterminados. El control regresará al ajuste predeterminado de fábrica y necesitará modificaciones del operador cada vez que se use el enfriador Quickchiller. Llame al Servicio técnico.
E-83: EEPROM no responde	EEPROM no responde. Llame al Servicio técnico.
E-84: Error de opciones del usuario de EEPROM	Error de opciones del usuario Encienda y apague el enfriador Quickchiller para restablecer. Si el problema persiste, llame al Servicio técnico.
E-93* - Error de modo	Si el error persiste, y no se debe a un error de coincidencia de software, comuníquese con Servicio técnico.
E-94: Falla de comunicación	La placa de interfaz y el tablero de control no se están comunicando. El enfriador Quickchiller no funcionará en ningún modo. Llame al Servicio técnico.
P-10: Sonda 1 cortocircuitada	Este mensaje de error indica un problema con la sonda 1. El enfriador Quickchiller funcionará normalmente en modo de tiempo, pero no funcionará en modo de sonda. Llame al Servicio técnico.
P-20: Sonda 2 cortocircuitada	Este mensaje de error indica un problema con la sonda 2. El enfriador Quickchiller funcionará normalmente en modo de tiempo, pero no funcionará en modo de sonda. Llame al Servicio técnico.
P-30: Sonda 3 cortocircuitada	Este mensaje de error indica un problema con la sonda 3. El enfriador Quickchiller funcionará normalmente en modo de tiempo, pero no funcionará en modo de sonda. Llame al Servicio técnico.

* E-93 se activará en el arranque si el software CB es 0.93 o anterior con el software IB 2.05 o posterior.

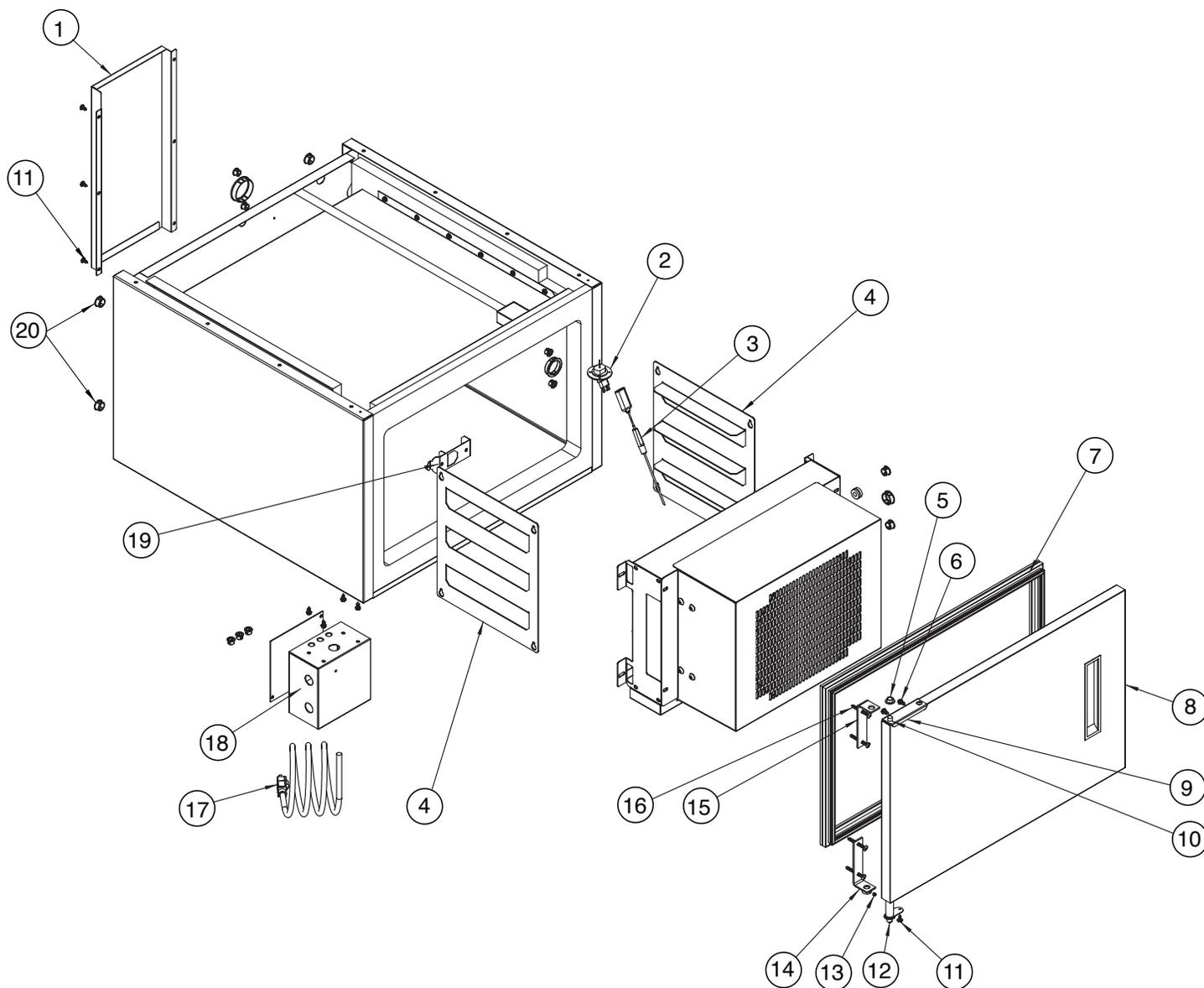
Mantenimiento

Parte inferior del modelo QC3-3



Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	RE-29821	Conducto de la unidad de condensación	1
2	PE-29819	Canal superior de la persiana	1
3	PE-29830	Persiana del compresor	1
4	SW-29823	Presostato	1
5	5014889	Conjunto de patas (juego de 4)	1
	LG-29904	Pata, 152 mm	4
	SC-29824	Perno de la pata, 1/4-20 x 3.5" perno de tope, cabeza hexagonal	16
6	5014890	Conjunto de ruedas	1
	CS-29822	Ruedas sin bloqueo de 3", opcional	4
	SC-29824	Perno de tope, 1/4" 0.20" x 5"	16
	WS-23725	Arandela, diám. int. de 5/16», diám. ext. de 3/4», grosor de 0.042»	16
7	BT-29820	Soporte de montaje eléctrico	1
8	SC-29829	Perno de cabeza hexagonal, 10-24 x 1/2 H/W/H 410 F08ZS acero inoxidable	12
9	FU-29901	Disyuntor de doble polo de 20 A, QOU220 Universal	1
10	PN-29825	Bandeja del evaporador de condensado	1
11	EL-29828	Bandeja de condensado del elemento, 115 V 200 W evap. 000274 N	1
12	NU-29827	Tuerca, nylock inoxidable 10-24	1
13	BT-29826	Soporte de fijación para el calentador eléctrico del evaporador de condensado	1
14	CD-29831	Cable con enchufe, 20 A 125 V 5-20 P, 2,7 m de largo	1

Vista de la caja de QC3-3



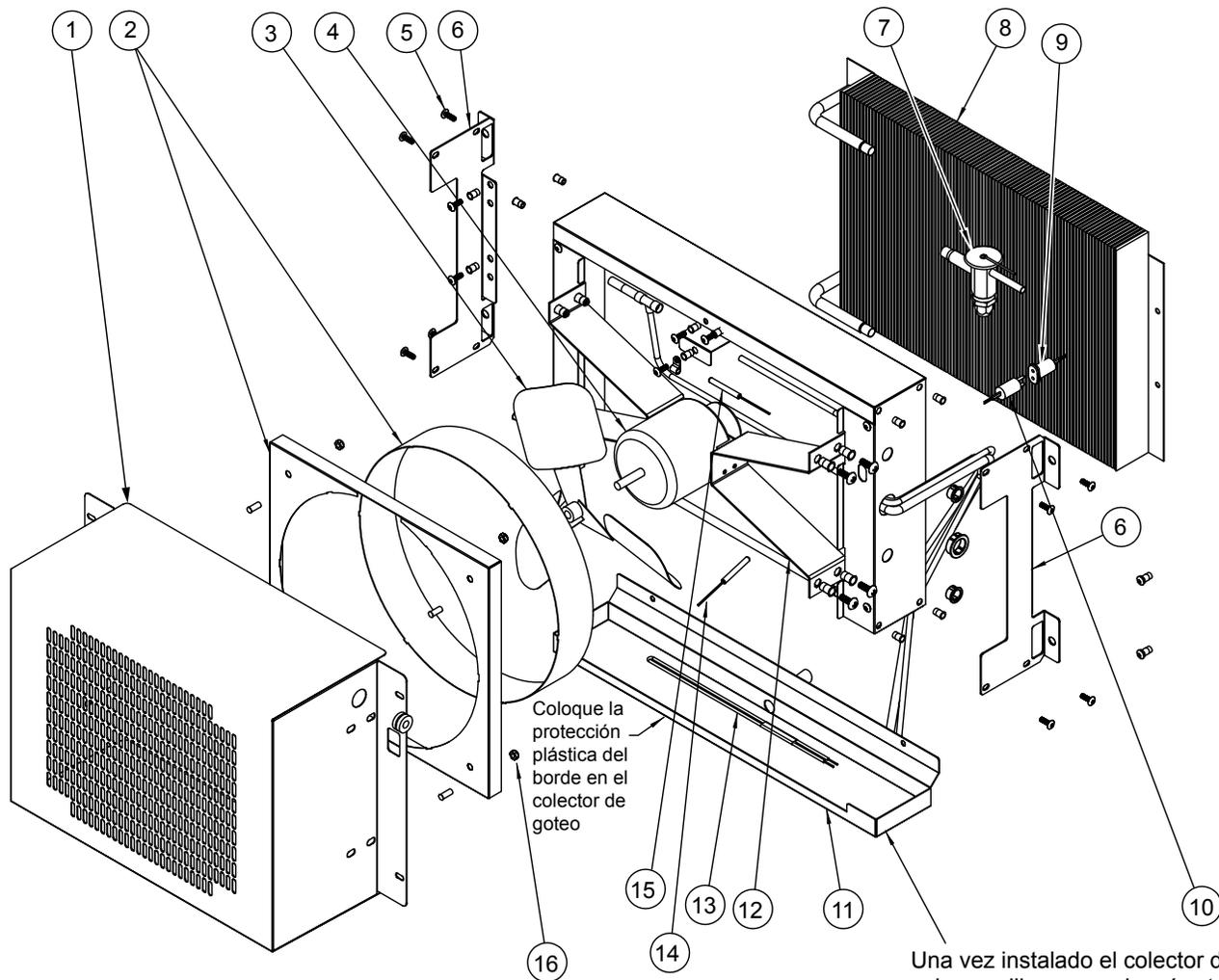
Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	BT-29841	Línea de referencia del soporte de sujeción	1
2	PR-35771	Conjunto de receptáculo de la sonda	1
3	PR-36201	Sonda, conexión rápida	1
4	SR-29832	Rejilla lateral de acero inoxidable	2
5	BU-29937	Casquillo, de bisagra 118, nylon	1
6	SC-29839	Tornillo de ranura, 10 x 1/2"	1
7	GS-29838	Junta de presión y sellado, 15.59 x 24.25	1
8	DR-29833	Puerta, con bisagra hacia la izquierda	1
9	HG-35736	Bisagra, puerta superior, canal de mano izquierda	1
10	PI-35930	Pasador para bisagra	1
11	SC-29835	Tornillo, 10 x 1/2" T/H/P 410 acero inoxidable M4XG	1

Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
12	HG-29834	Bisagra, conjunto accionado por resorte	1
13	SC-29837	Tornillo de fijación, 1/4-20 x 5/8" con encastre 18-8 acero inoxidable	1
14	HG-29836	Bisagra, franja con collarín 38 mm, forma de L	1
15	HG-29960	Unidad de soporte de bisagra	1
16	SC-29910	Tornillo, 10 x 2" THP TIPO A S M62G 410 acero inoxidable	4
17	RE-29844	Cable, 2 clavijas hembra, para ventilador	1
18	BX-29843	Caja eléctrica	1
19	HL-29840	Soporte de la sonda de alimentos	1
20	PG-35098	Tapón, con reborde de 3/4"	5
21*	ST-35099	Perno, montaje de rejilla lateral	4

*no se muestra

Mantenimiento

Vista de la bobina de QC3-3

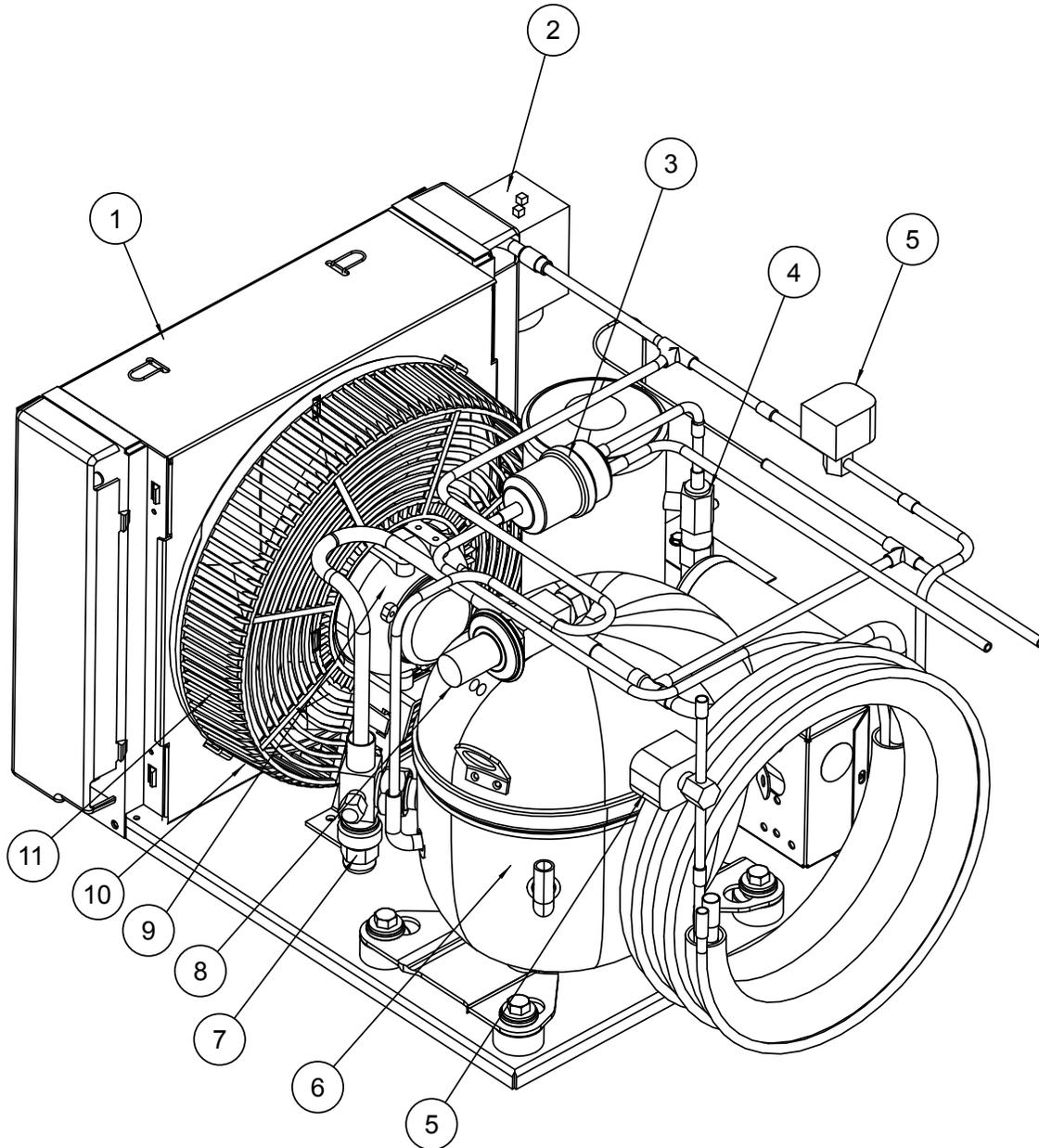


Una vez instalado el colector de goteo, coloque silicona en el perímetro de la bandeja hacia el fondo del revestimiento interior

Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	GD-29848	Protector del ventilador	1
2	GD-29850	Conjunto de cubierta del ventilador	1
3	FA-29854	Aspa, ventilador del evaporador, 305 mm	1
4	FA-29853	Motor, Ventilador ESP-OL75EM14	1
5	SC-29855	Perno, Phillips de cabeza troncocónica 10-24 x 5	19
6	BT-29847	Soporte de montaje de la bobina del evaporador	2
7	VA-29852	Válvula, 1/4 Ton R404 L-T MOP	1
8	RE-29846	Conjunto de bobina, 12x17-1/4 enfriador rápido 3EX-0802C	1

Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
9	CD-29831	Cable, 2 clavijas, 610 mm, hembra	1
10	CD-29858	Cable, 2 clavijas, 610 mm, macho	1
11	PN-29851	Colector de drenaje con tuberías, evaporador BC-3	1
12	BT-29849	Soporte de montaje del ventilador	2
13	WI-35157	Cable, bucle de 279 mm, calentador de drenaje	1
14	PR-37483	Sensor de bobina, sensor de descongelamiento	1
15	SN-33541	Sensor, 44 mm de largo	1
16	NU-29827	Tuerca, nylock inoxidable 10-24	4

Vista del compresor de QC3-3

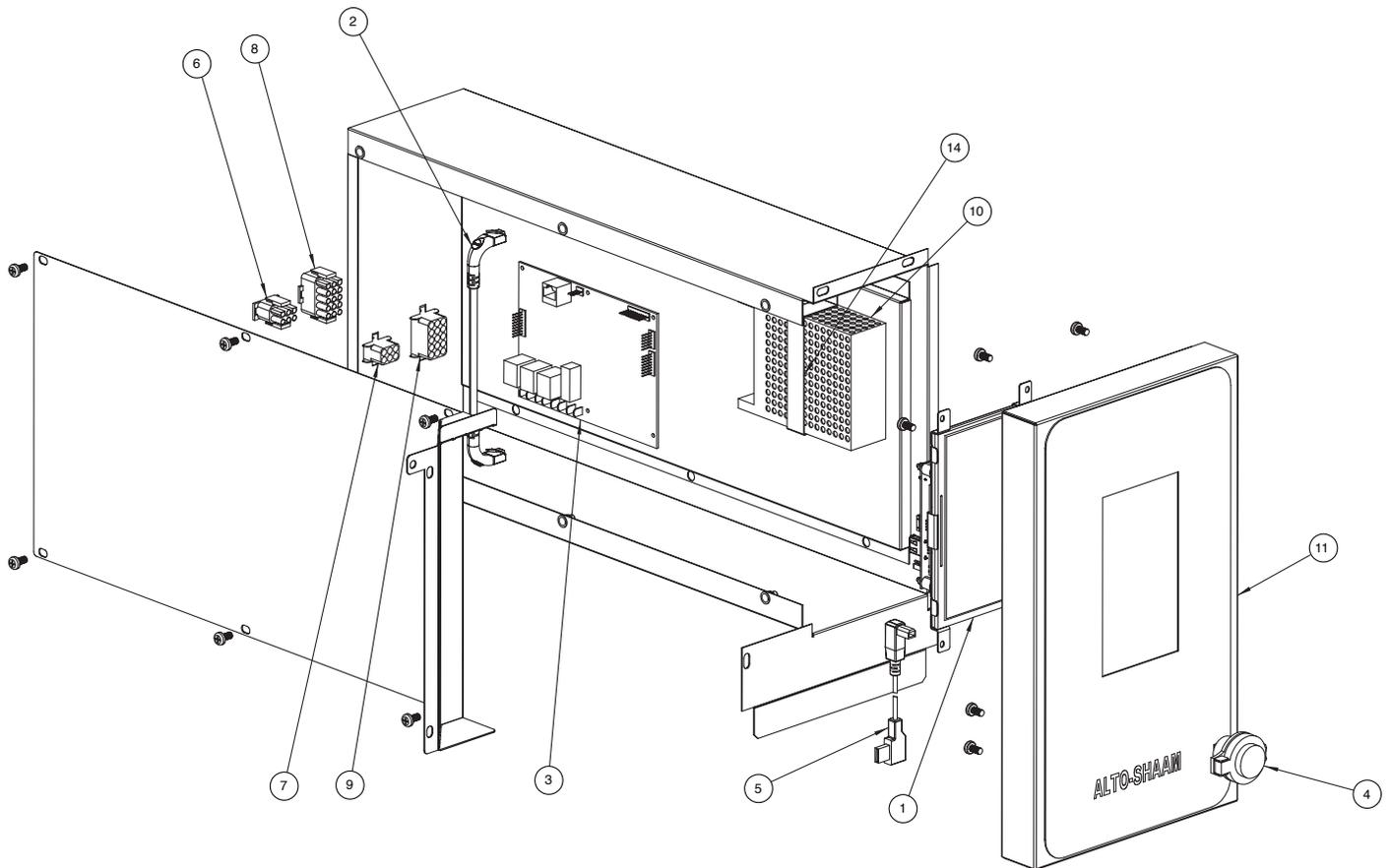


Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	RE-29861	Conjunto de condensación, 1/2 MED R404A 120 V	1
2	SW-29823	Presostato	1
3	FI-29862	Secador, filtro de 1/4" con 2º de 1/4"	1
4	**	Válvula de servicio, principal	1
5	VA-29863	Válvula solenoide y bobina de 120 V	2
6	**	Compresor	1
7	**	Válvula de servicio, succión	1
8	VA-29864	Válvula, Sporlan CRO-4-0/75 reg. de presión en el cárter	1
9	MO-29865	Motor, ventilador de la unidad de condensación	1
10	FA-29866	Aspa del ventilador	1
11	**	Protector del ventilador	1
		Se usan tuberías de cobre de 1/4" y 3/8" de diámetro	

**no disponible de fábrica

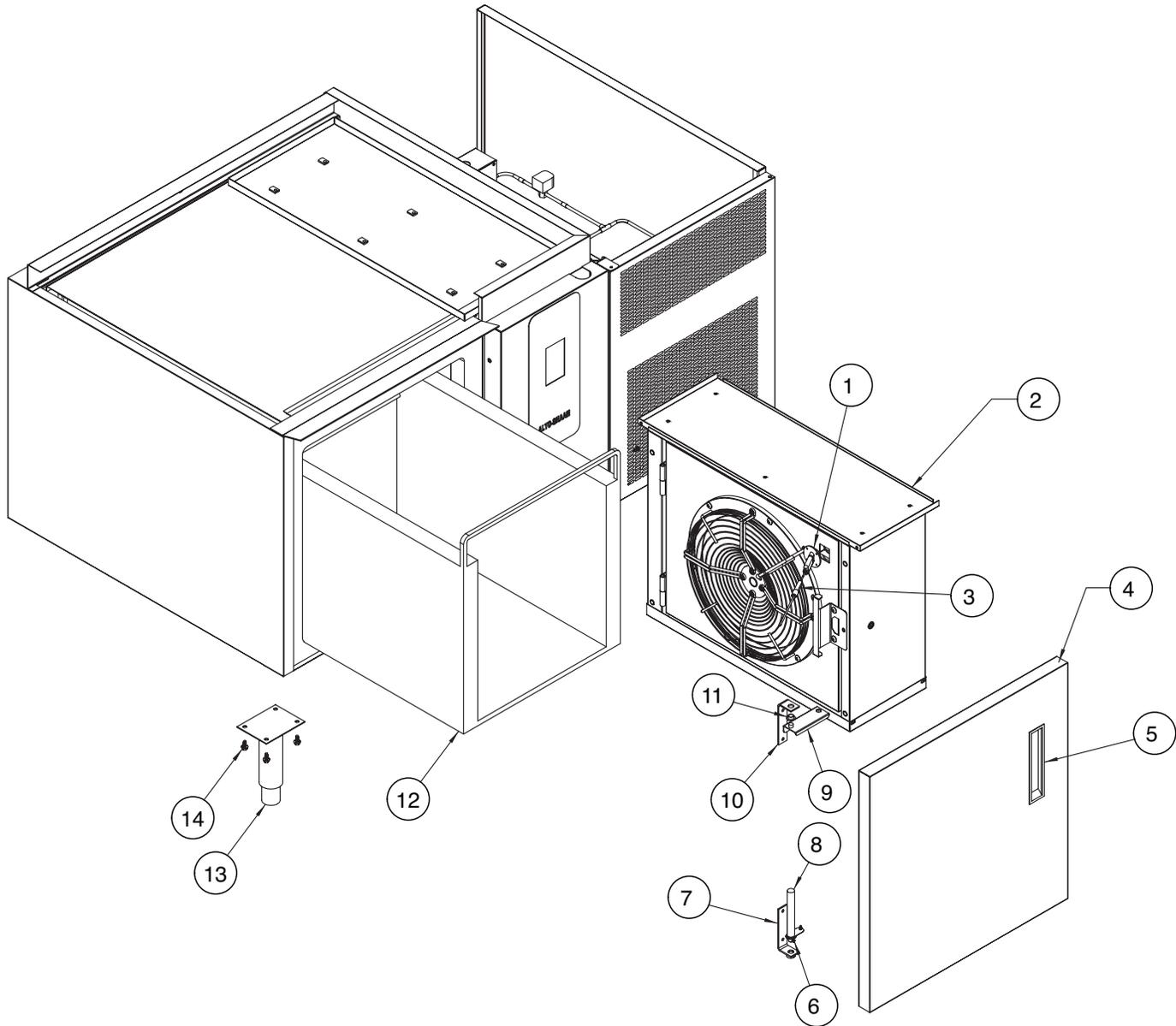
Mantenimiento

Caja de control de QC3-3



Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	5021440	LCD, conjunto táctil de 7"	1
2	CB-38675	Cable Ethernet	1
3	CC-39540	Tablero de control	1
4	CB-35746	Conector, USB, montaje en panel	1
5	CB-36571	Cable de comunicación USB con enchufe	1
6	CR-37491	Conector macho de la caja	1
7	CR-37493	Conector hembra de la caja	1
8	CR-37322	Conector macho de la caja	1
9	CR-37321	Conector hembra de la caja	1
10	BA-29927	Alimentación, 115 V a 12 V CC	1
11	PE-37597	Esquema del panel de control	1

Vista de la caja de QC3-20

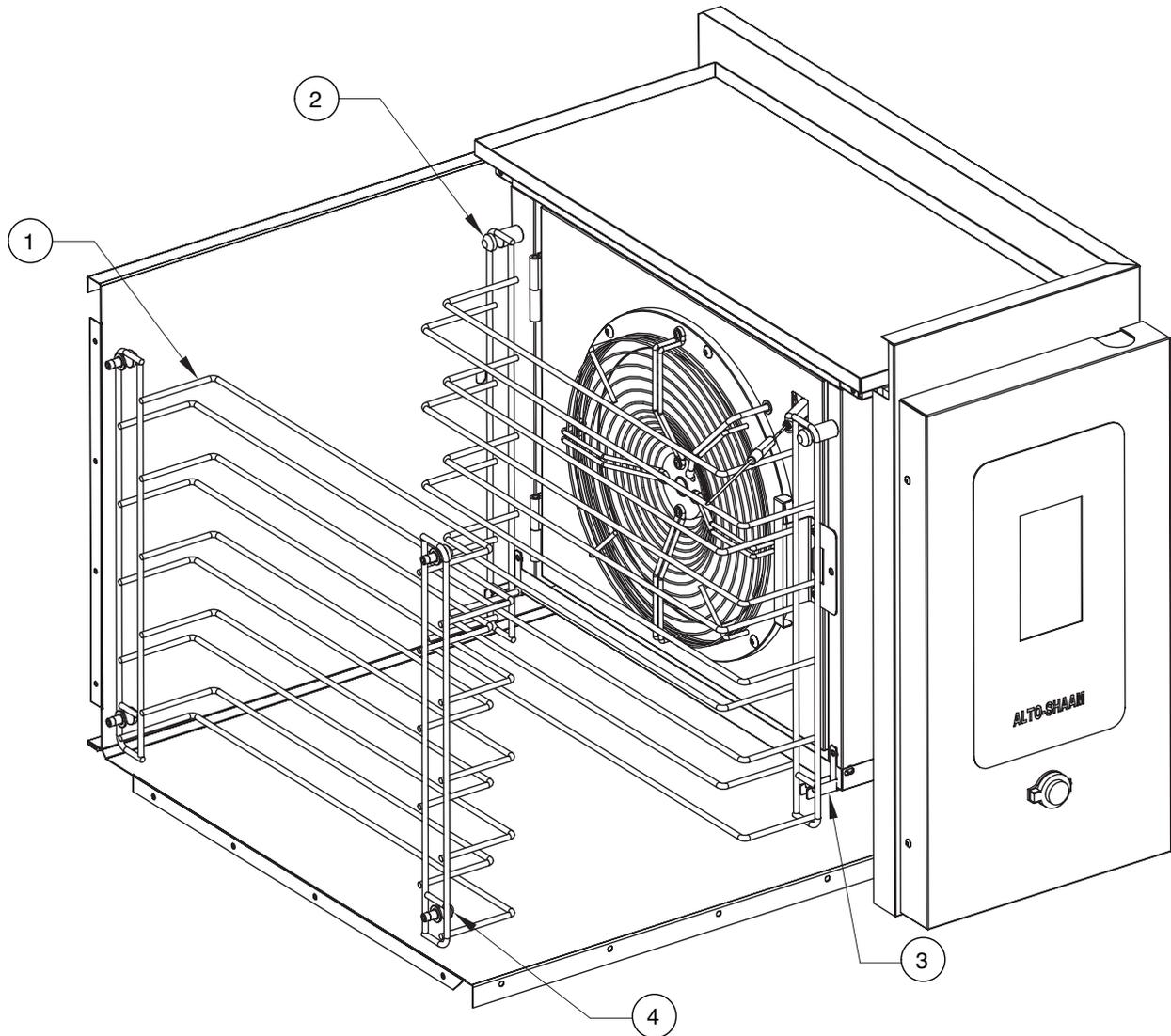


Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	PR-35771	Conjunto de receptáculo de la sonda	1
2	RE-29905	Conjunto de bobina	1
3	PR-36201	Sonda de producto	1
4	DR-29957	Conjunto de puerta con manilla, con bisagra a la izquierda	1
	COMUNÍQUESE CON LA FÁBRICA	Conjunto de puerta con manilla, con bisagra a la derecha	
5	HD-29958	Manilla de la puerta, empotrada	1
6	SC-29837	Tornillo de fijación negro	1
7	HG-29836	Bisagra, franja con collarín 41 mm, forma de L	1
8	HG-29834	Bisagra, cierre automático	1

Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
9	HG-29959	Bisagra, puerta superior, canal de mano izquierda	1
10	HG-29960	Bisagra, franja sin collarín 38 mm, forma de L	1
11	BU-29937	Casquillo, de bisagra, nylon	1
12	SR-35827	Rejilla deslizable para 9 bandejas, estándar	1
	SR-29969	Rejilla lateral de acero inoxidable, opcional	2
13	5014889	Conjunto de patas (juego de 4)	1
	LG-29904	Pata, 152 mm	4
14	SC-29824	Perno de la pata, 1/4-20 x 3.5" perno de tope hexagonal	16

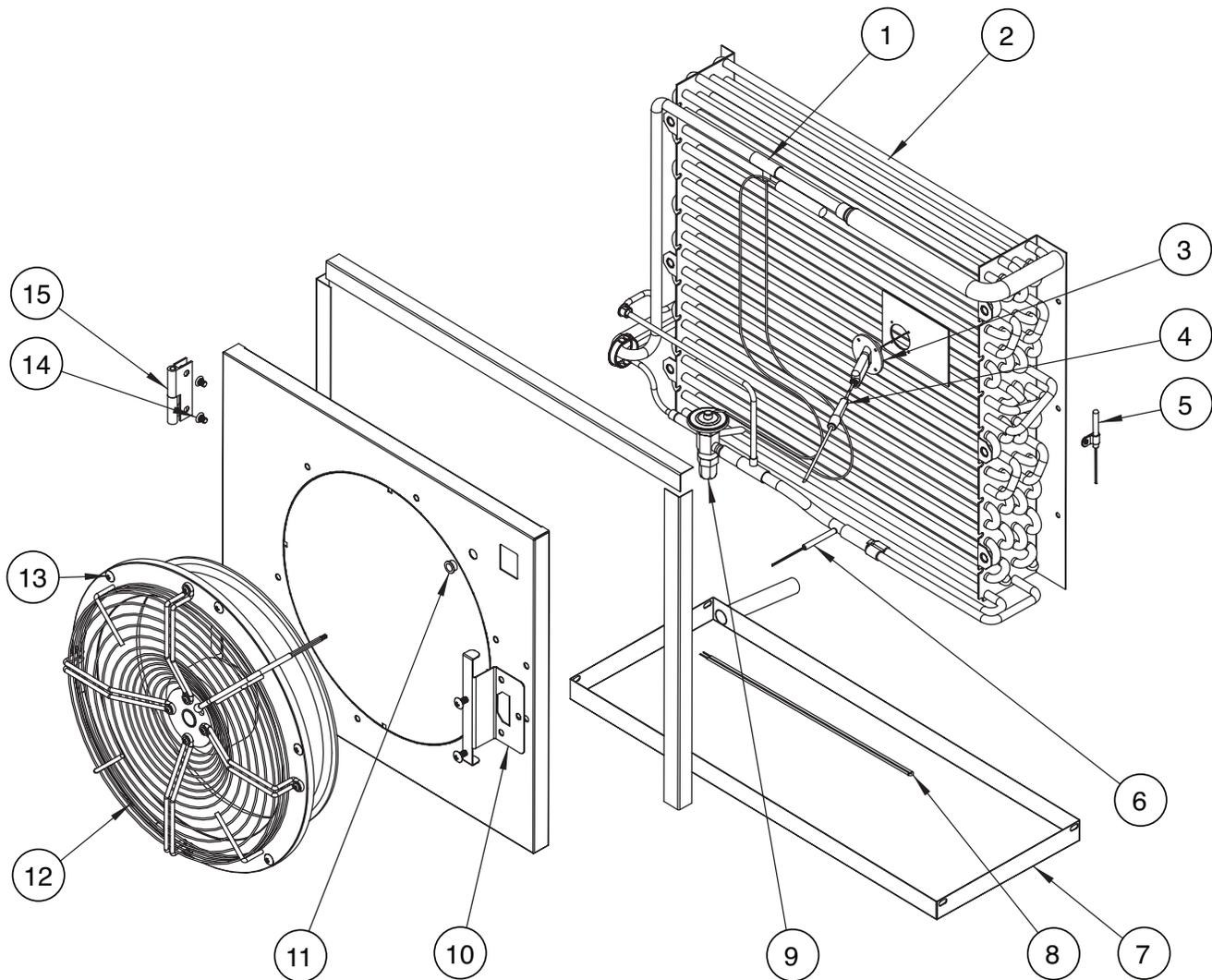
Mantenimiento

Rejilla lateral opcional QC3-20 (acepta bandejas para hotel GN 1/1)



Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	SR-29969	Rejillas laterales	2
2	PI-29939	Pasadores, largos	2
3	BT-29942	Soporte	2
4	PI-35828	Pasadores, cortos	4

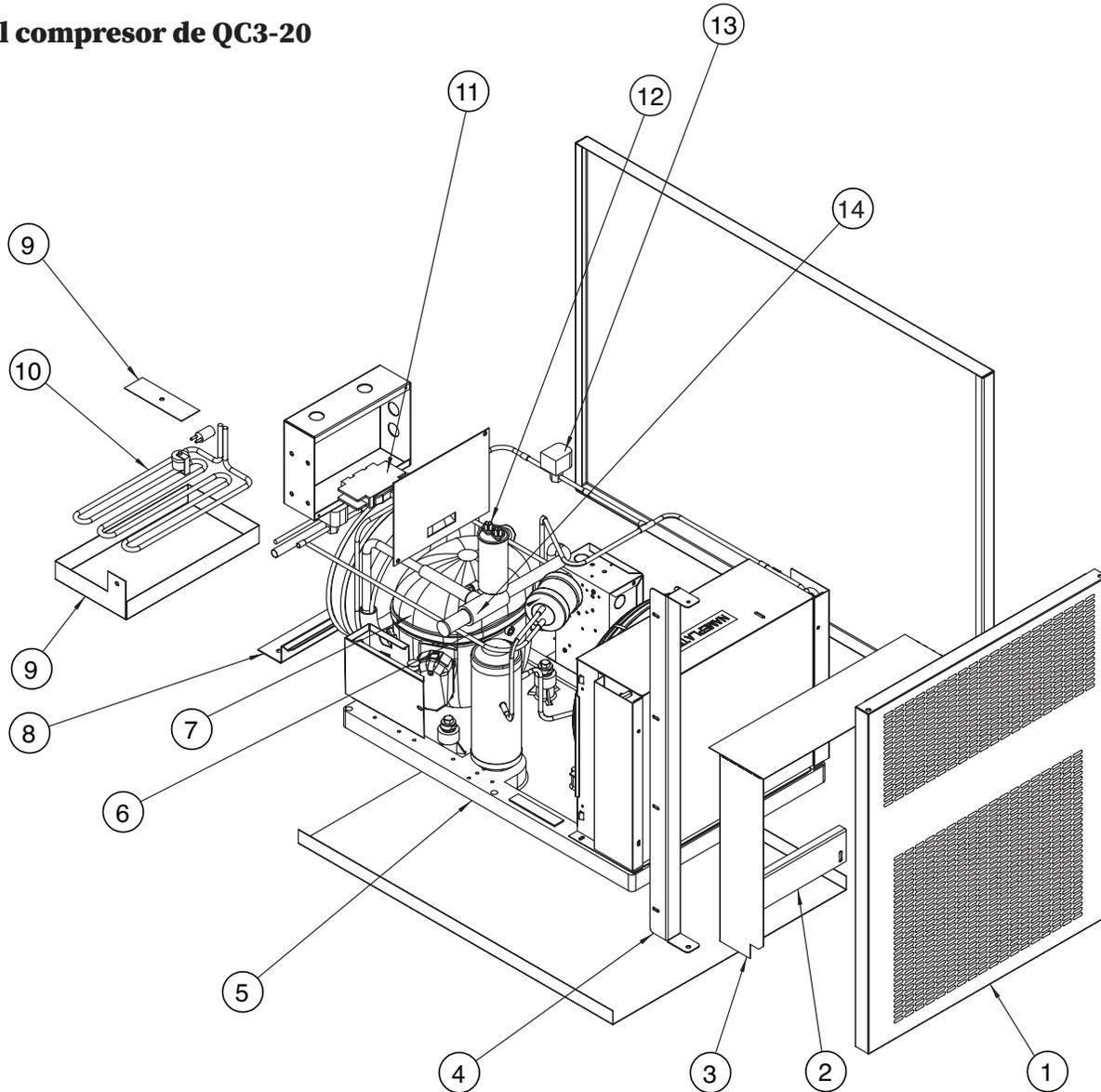
Vista de la bobina de QC3-20



Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	TE-35100	T, cobre, 1/2 x 1/2 x 1/4	2
2	RE-29905	Bobina	1
3	PR-35771	Conjunto de receptáculo de la sonda	1
4	PR-36201	Sonda de producto	1
5	SN-33541	Sensor, aire	1
6	PR-37483	Sensor de bobina, sensor de descongelamiento	1
7	PN-29943	Colector de goteo	1
8	WI-35157	Cable, bucle de 279 mm, calentador de drenaje	1
9	VA-29900	Válvula de expansión	1
10	LT-29940	Pestillo, placa para la puerta del ventilador	1
11	BU-29937	Casquillo, nylon	1
12	FA-29945	Ventilador	1
13	SC-29935	Perno, 1/4-20	19
14	SC-29936	Perno, 1/4-20 x 3/8"	8
15	HG-29938	Conjunto de bisagra, 2" x 3" desmontable, izquierda	2

Mantenimiento

Vista del compresor de QC3-20

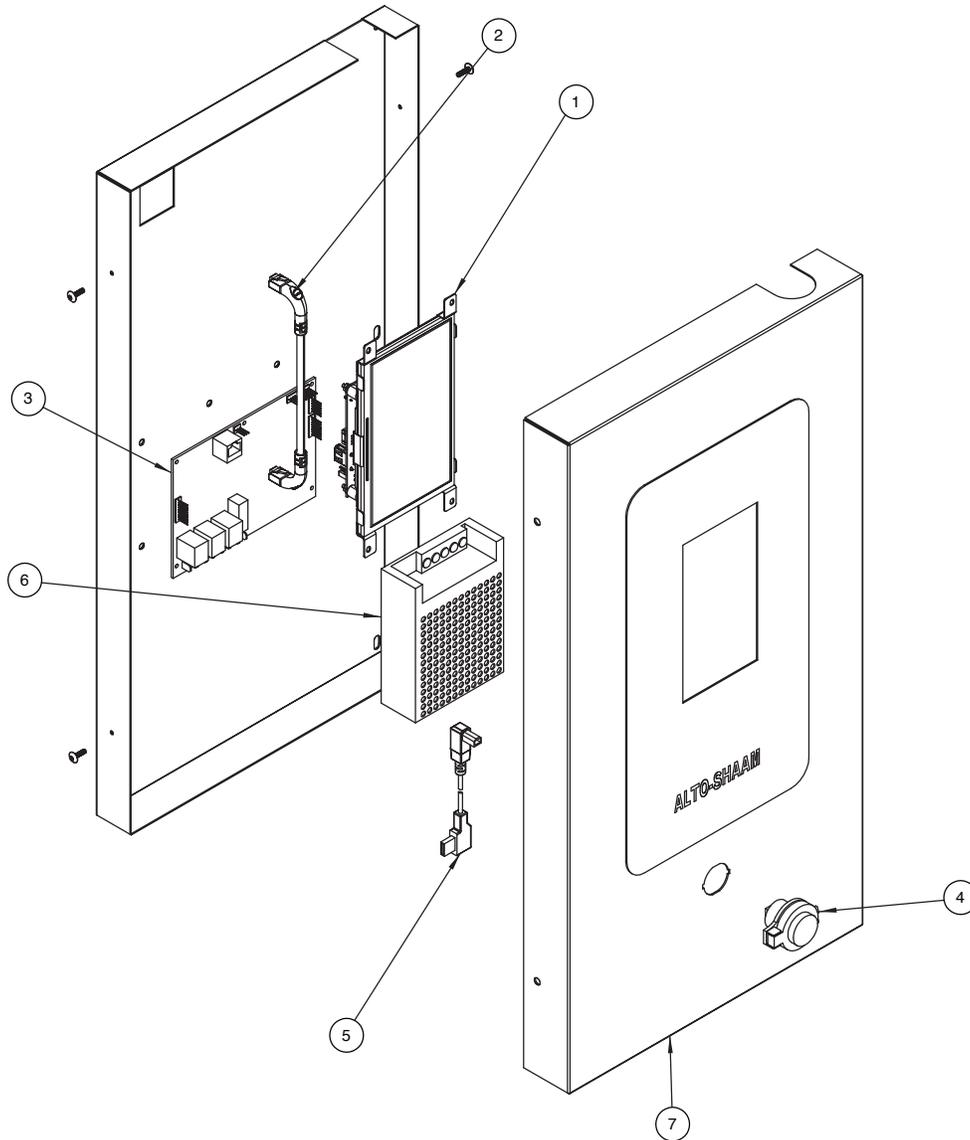


Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	PE-29968	Persiana del compresor	1
2	BT-29950	Soporte, sujeción de la parte delantera del compresor	1
3	PN-29949	Caja	1
4	BT-29967	Soporte de montaje de la persiana	1
5	RE-29948	Unidad de condensación, 3/4 HP LT R404A 120 V	1
6	FI-29954	Secador de filtro	1
7	**	Compresor	1
8	BT-29951	Soporte, sujeción de la parte posterior del compresor	1
9	RE-29966	Bandeja del evaporador de condensado, incluye soporte de sujeción	1
10	EL-29828	Elemento del evaporador, 115 V 200 W	1
11	FU-29965	Disyuntor, 1 polo, 20 A	1
12	CU-29964	Capacitor, 14MFD, 440 V CA	1
13	VA-29893	Válvula solenoide	1
14	VA-29900	Válvula de alivio de presión del cárter	1
15*	MO-29955	Motor, motor del ventilador del compresor de 3/4 HP	1
16*	FA-29956	Aspa del ventilador para el motor del ventilador del compresor	1
		Se usan tuberías de cobre de 1/4" y 3/8" de diámetro	

*no se muestra

**no disponible de fábrica

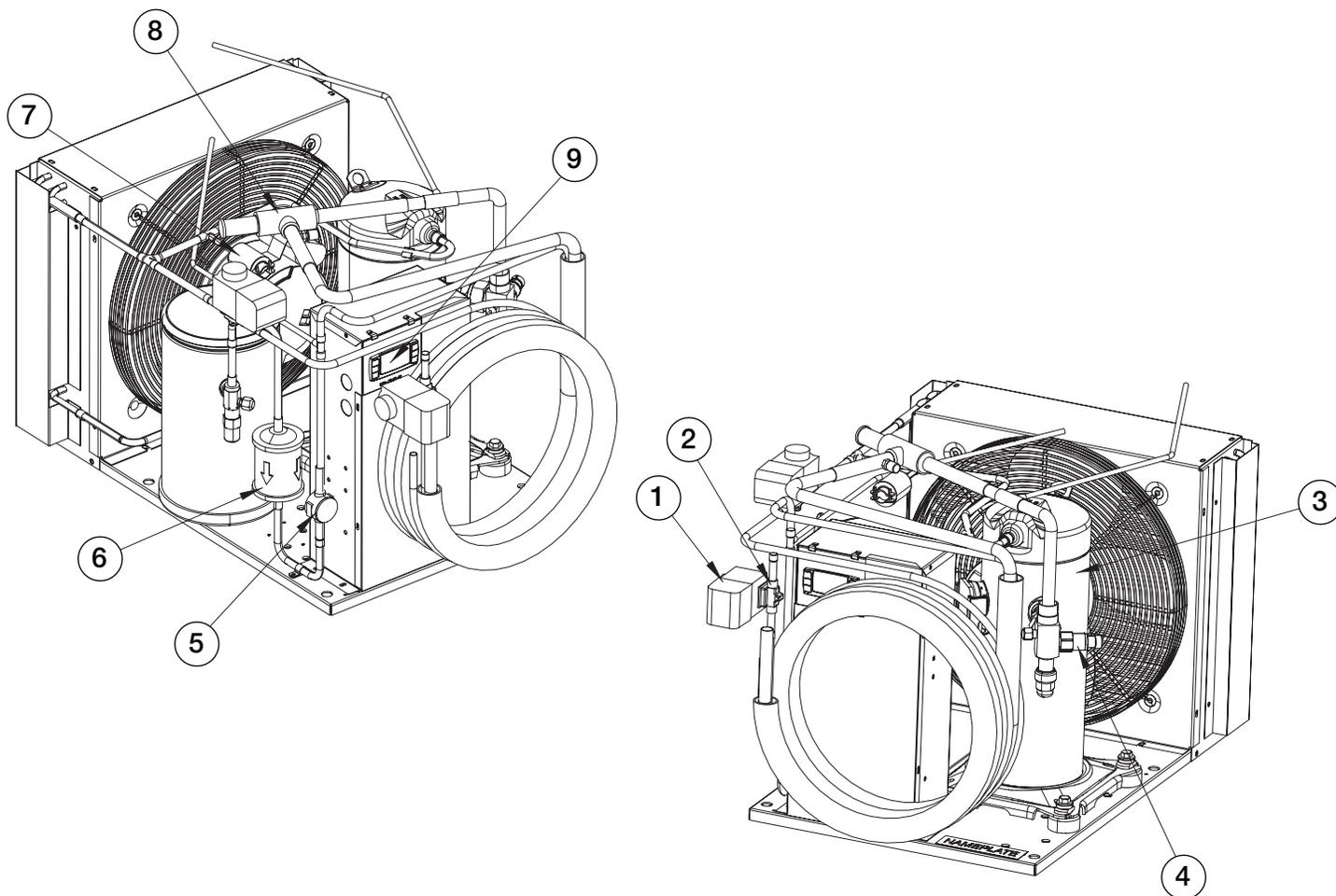
Panel de control de QC3-20



Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	5021440	LCD, conjunto táctil de 7"	1
2	CB-38675	Cable Ethernet	1
3	CC-39540	Tablero de control y firmware	1
4	CB-35746	Conector, USB, montaje en panel	1
5	CB-36571	Cable de comunicación USB	1
6	BA-29927	Tablero, alimentación	1
7	PE-37598	Conjunto de panel de control/esquema del panel, mano izquierda	1
	PE-37599	Conjunto de panel de control/esquema del panel, mano derecha	1
8	5018422	Conjunto de timbre (no se muestra)	1
9	SW-36882	Interruptor de la puerta (no se muestra)	1

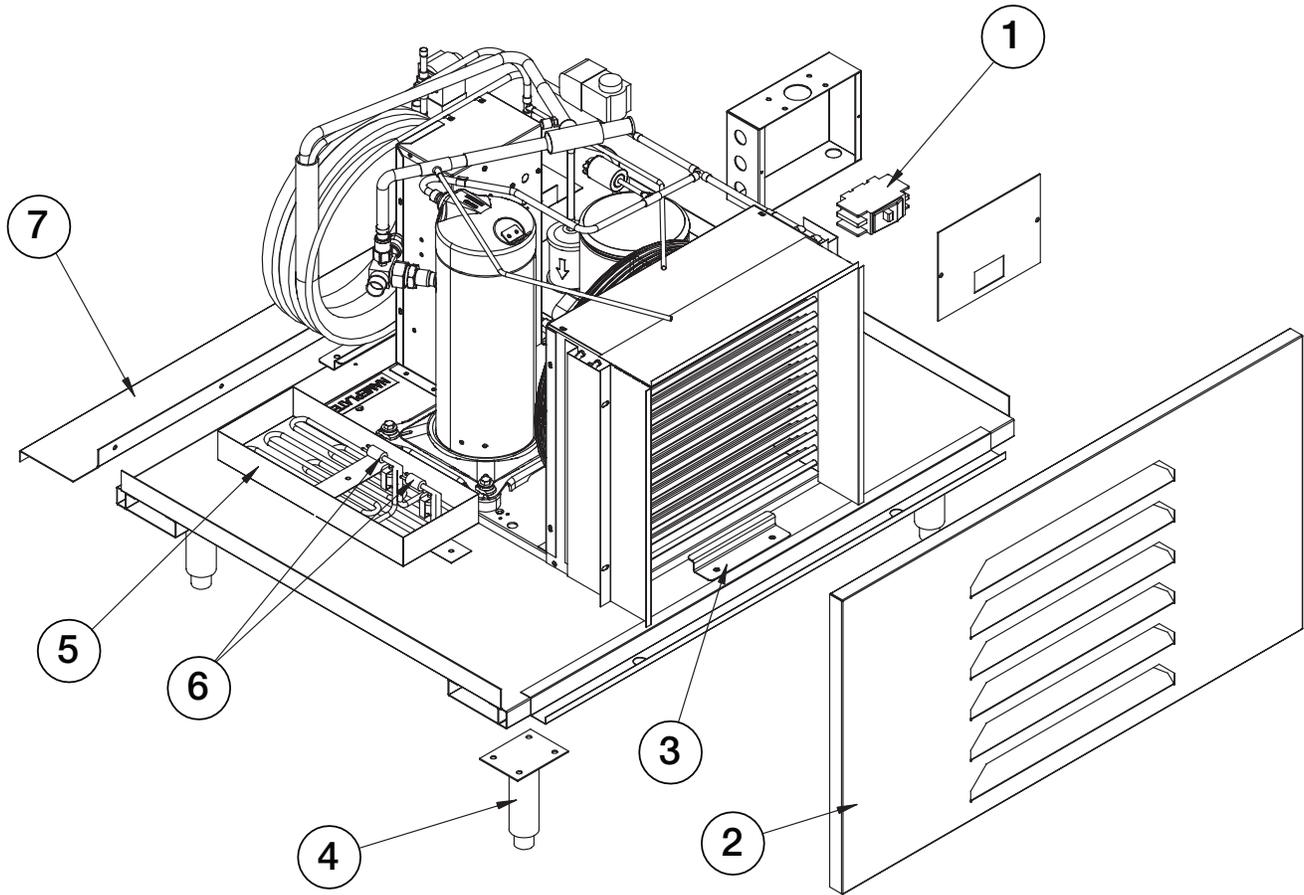
Mantenimiento

Compresor de QC3-40



Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	RE-35155	Bobina, solenoide, 120 V, 18Z7612	2
2	VA-29898	Válvula, solenoide de tubería de líquidos	2
3	RE-37503	Compresor, 1.5 HP, baja temp., R404A, 230 V, monofásico	1
4	RE-37506	Transductor, presión de succión, 929-0114-00	1
5	RE-37505	Indicador visual	1
6	FI-37502	Secador de filtro	1
7	SW-37504	Interruptor, presión alta, 985-7031-01	1
8	VA-29900	Válvula, reguladora de presión	1
9	CC-37516	Control de presión	1

Carcasa del compresor de QC3-40

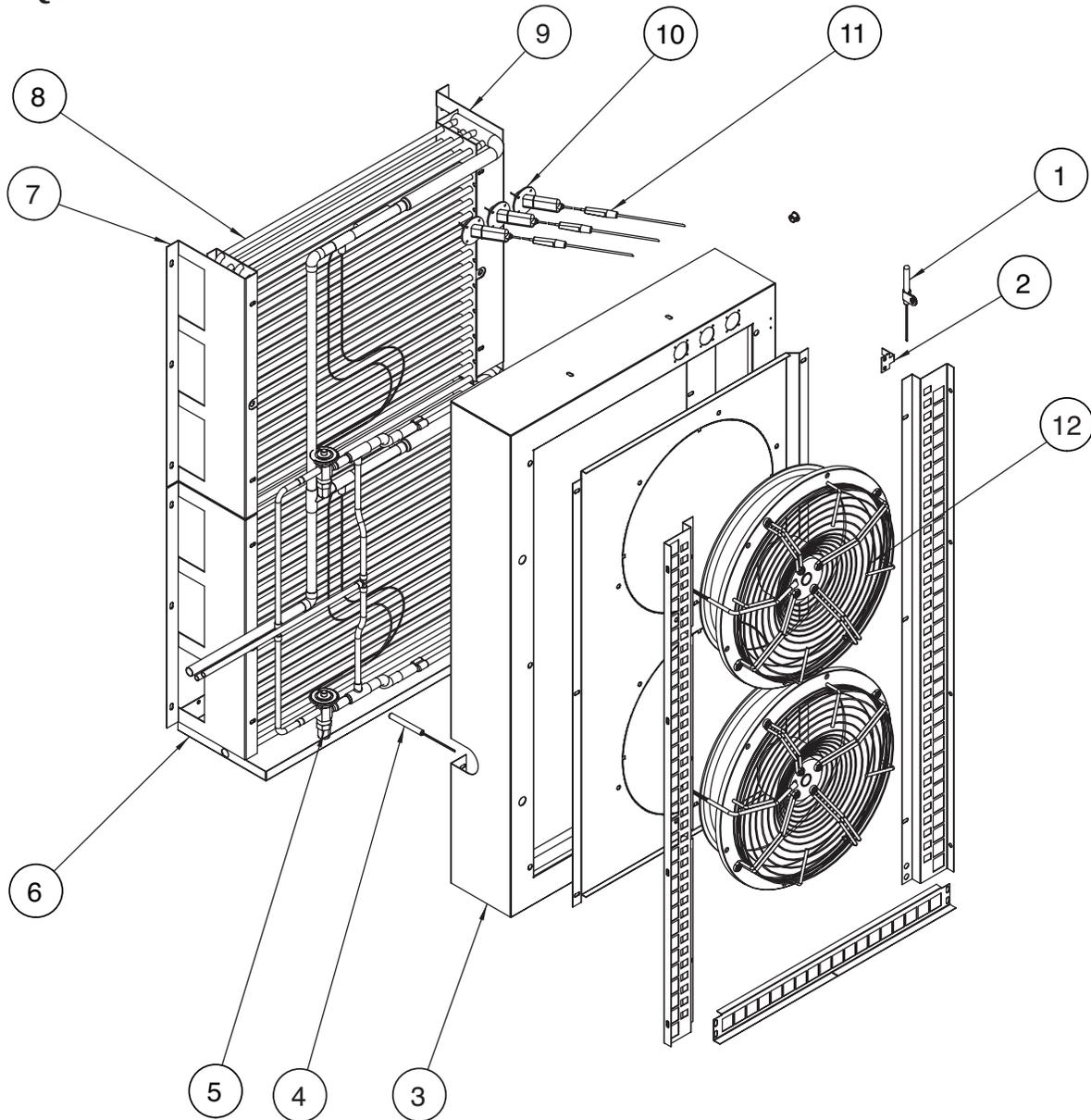


Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	FU-29901	Disyuntor, 2 polos, 20 A, 60 Hz	1
2	PE-37484	Persiana del compresor	1
3	BT-29950	Abrazadera de sujeción	2
4	5014889	Conjunto de patas (juego de 4)	1
	LG-29904	Pata, 152 mm	4
*	SC-29824	Perno de la pata, 1/4-20 x 3.5" perno de tope, cabeza hexagonal	16
5	PN-29903	Bandeja del evaporador, sin elemento	1
6	WI-35102	Calentador de bandeja del evaporador	2
7	CL-37485	Sujetador, restricción de aire	1
8*	CD-35103	Cable y enchufe, 125/250 V, 20 A 14-20P, 2,7 m de largo	1

*no se muestra

Mantenimiento

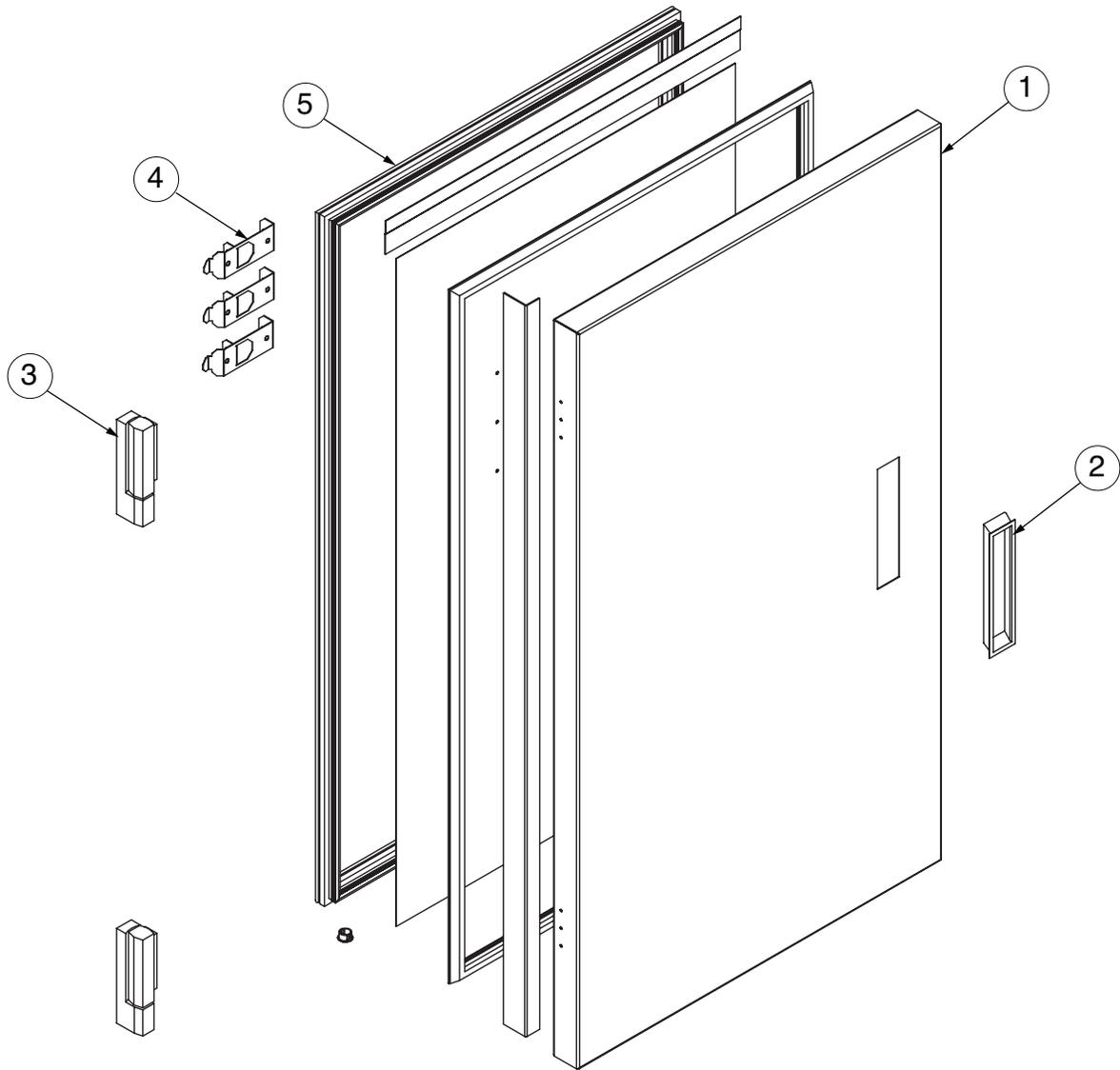
Bobina de QC3-40



Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	SN-33541	Sensor de aire	1
2	**	Soporte de montaje del sensor de aire	1
3	**	Caja, refrigeración	1
4	PR-37483	Sensor de bobina, sensor de descongelamiento	1
5	VA-29906	Válvula de expansión	2
6	PN-37583	Colector de drenaje, evaporador, derecho	1
		Colector de drenaje, evaporador, izquierda	1
7	CL-37751	Sujetador, izquierda, bobina	2
8	RE-29905	Bobina del evaporador	2
9	CL-37752	Sujetador, derecha, bobina	2
10	PR-35486	Receptáculo sonda	3
11	PR-35770	Sonda	3
12	FA-29945	Ventilador del operador	2

**no disponible de fábrica

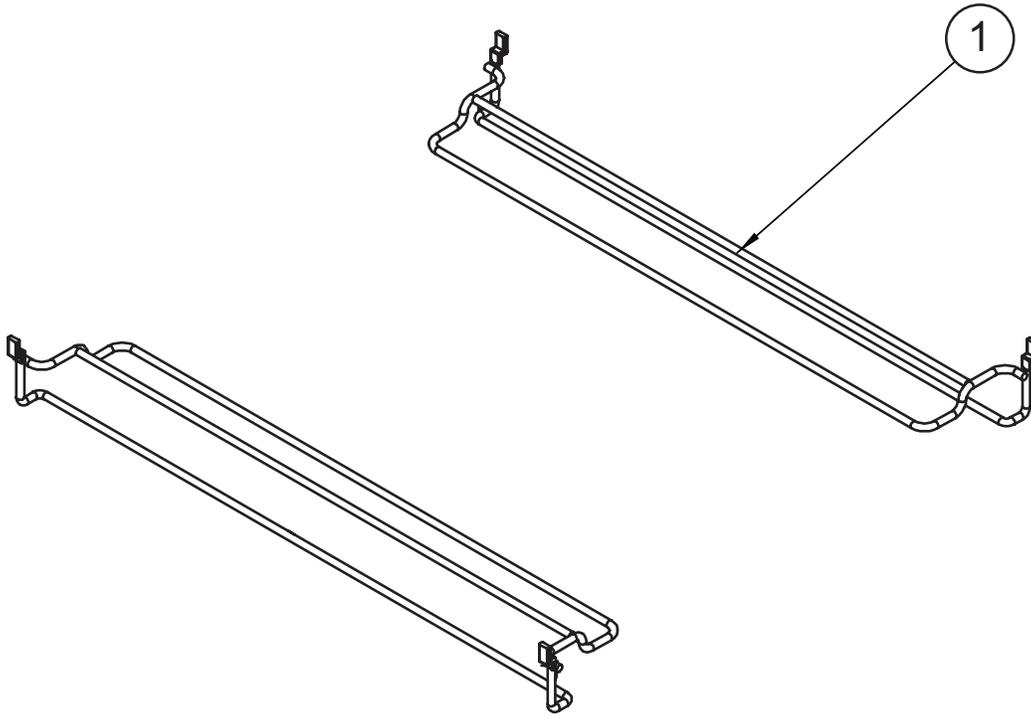
Puerta de QC3-40



Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	DR-36748	Conjunto de puerta, mano izquierda	1
	COMUNÍQUESE CON LA FÁBRICA	Conjunto de puerta, mano derecha	1
2	HD-29958	Asa, puerta	1
3	HG-36650	Bisagra	1
4	HL-29840	Soporte de la sonda de alimentos	3
5	GS-29914	Junta de la puerta	1

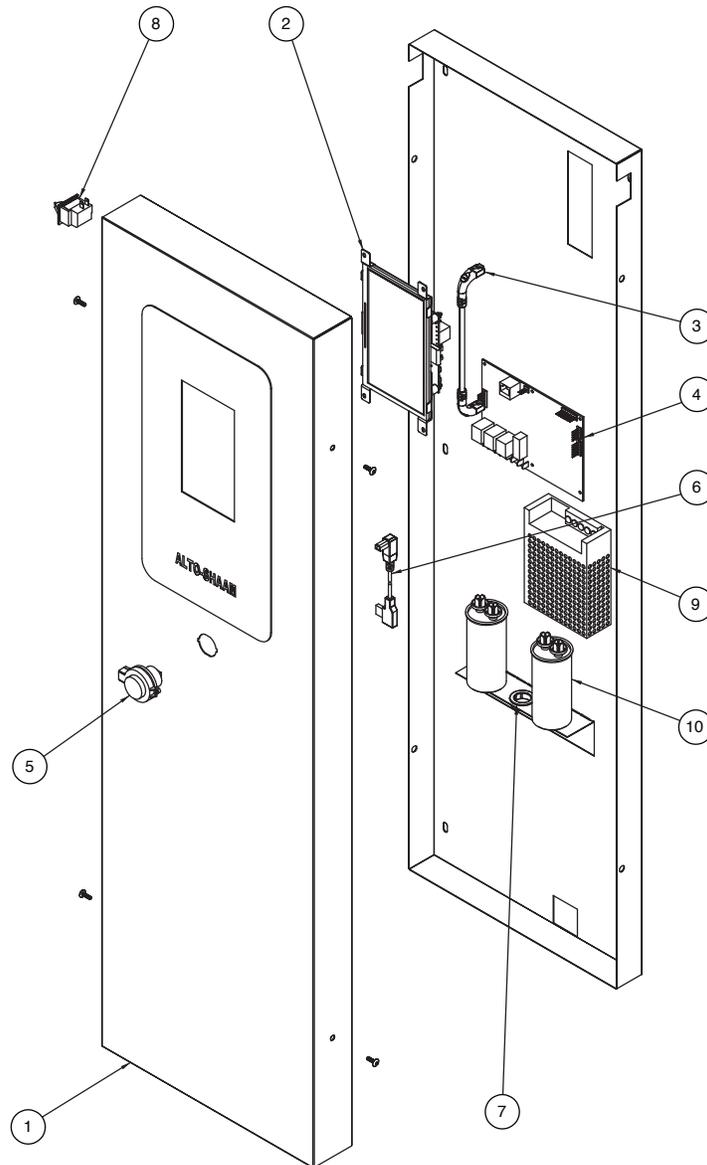
Mantenimiento

Soportes de bandeja de QC3-40



Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	SR-36881	Rejilla, soporte de bandeja	18

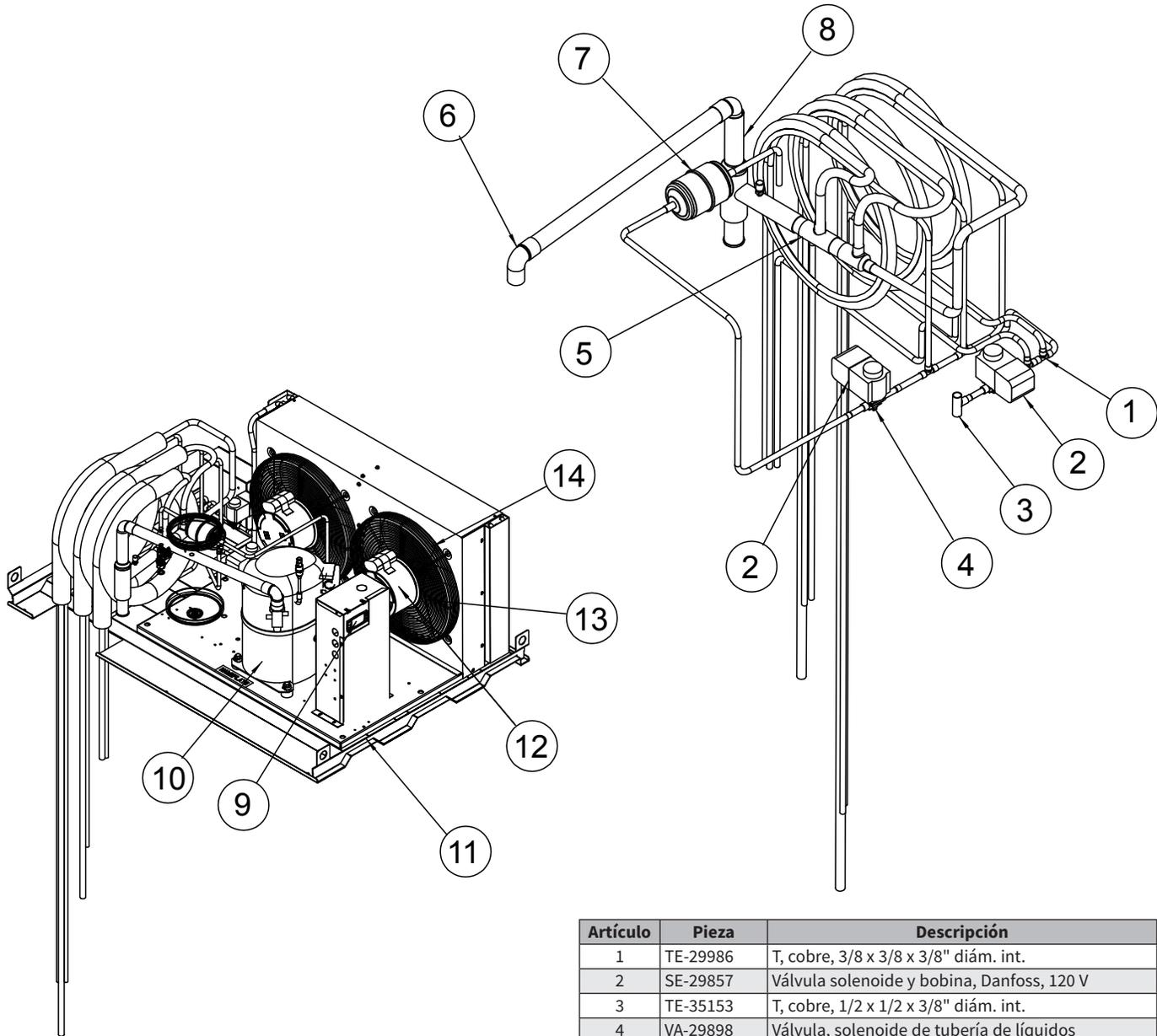
Panel de control de QC3-40



Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	PE-37600	Conjunto de panel de control/esquema del panel, mano izquierda	1
	PE-37601	Conjunta de panel de control/esquema del panel, mano derecha	1
2	5021440	LCD, conjunto táctil de 7"	1
3	CB-38675	Cable Ethernet	1
4	CC-39540	Tablero de control y firmware	1
5	CB-35746	Conector, USB	1
6	CB-36571	Cable de comunicación USB con enchufe	1
7	BU-33619	Arandela aislante, orificio de 1"	1
8	SW-36882	Interruptor de la puerta	1
9	BA-29927	Suministro de alimentación	1
10	CU-29964	Capacitor	1
11	5018422	Conjunto de timbre (no se muestra)	1

Mantenimiento

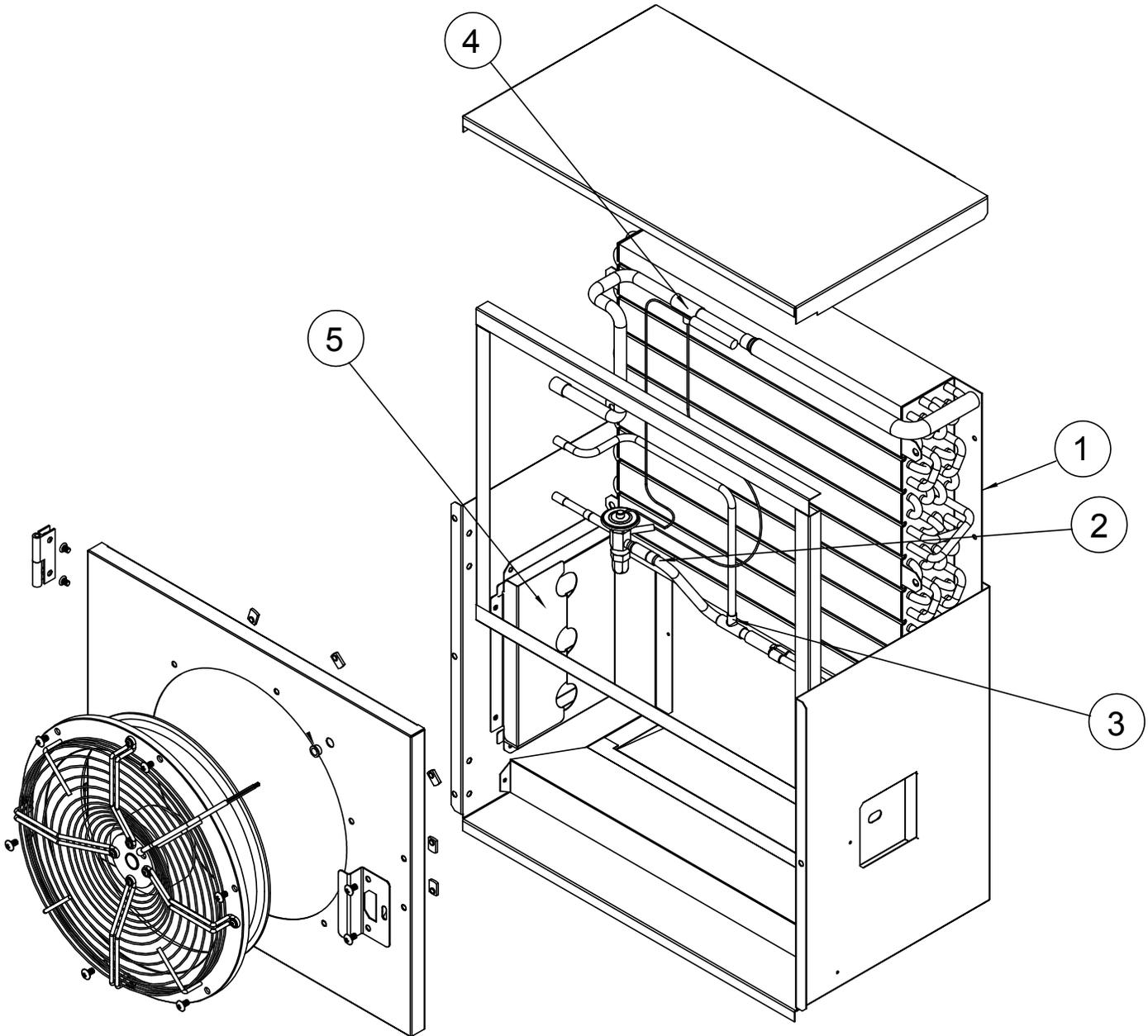
Compresor de QC3-100



Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	TE-29986	T, cobre, 3/8 x 3/8 x 3/8" diám. int.	4
2	SE-29857	Válvula solenoide y bobina, Danfoss, 120 V	2
3	TE-35153	T, cobre, 1/2 x 1/2 x 3/8" diám. int.	1
4	VA-29898	Válvula, solenoide de tubería de líquidos	2
5	TE-35154	T, cobre, 1-1/8 x 1-1/8 x 5/8" diám. ext.	1
6	EL-35152	Codo, macho-hembra de cobre 1/4"	2
7	FI-29987	Secador de filtro	1
8	VA-29988	Válvula CPR	1
9	CC-37516	Pressure Control	1
10	**	Compresor	1
11	RE-29983	Unidad de condensación, 3 HP 208/230 V 1 fase	1
	RE-35172	Unidad de condensación, 3 HP 208/230 V 3 fases	1
12	**	Motor del ventilador del condensador	1
13	**	Aspa del ventilador del condensador	1
14	**	Protección del ventilador del condensador	1

**no disponible de fábrica

Bobina de QC3-100

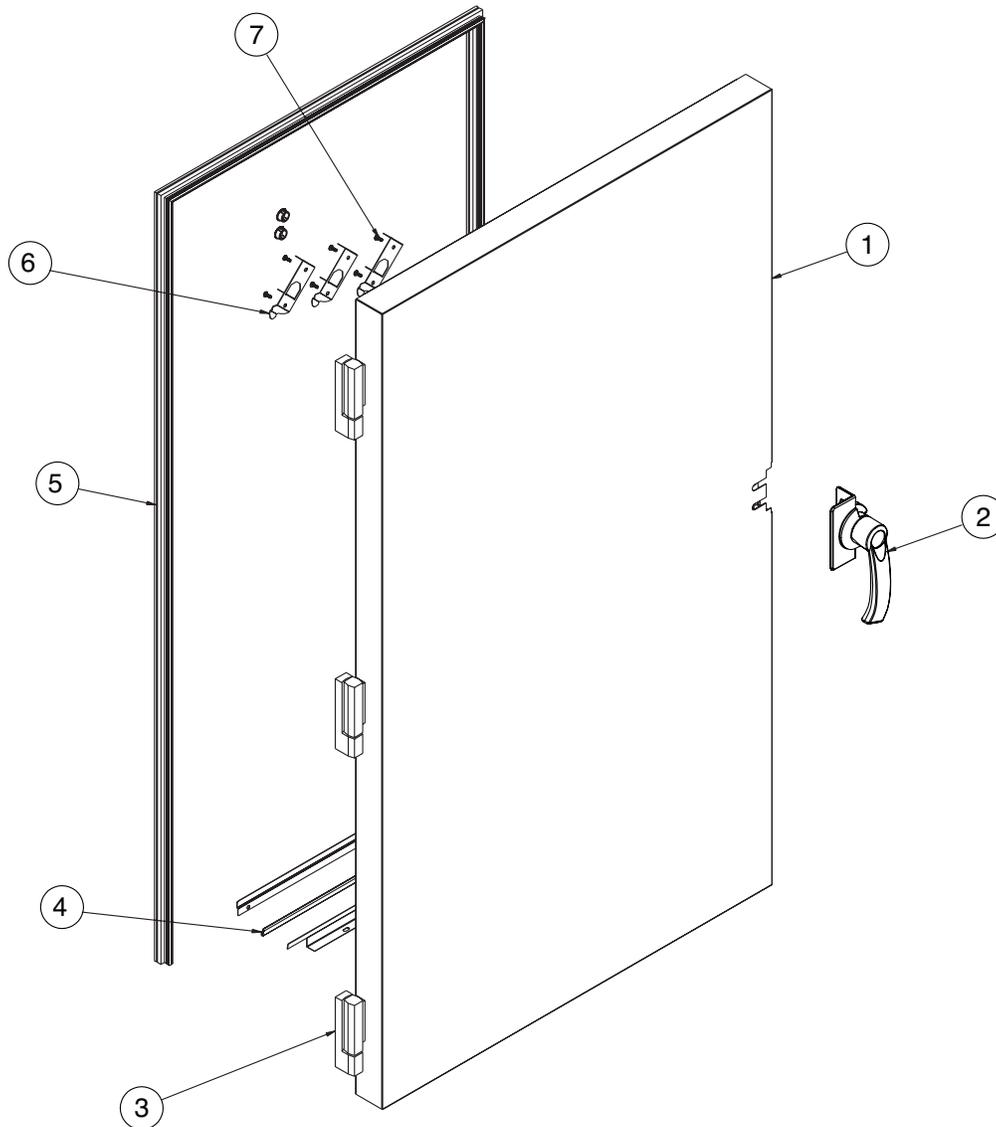


Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	RE-29905	Conjunto de bobina, 19 x 20	3
2	VA-29906	Válvula de expansión	3
3	TE-35153	T, cobre, 1/2 x 1/2 x 3/8" diám. int.	1
4	TE-29985	T, cobre, 1/2" x 1/2" x 1/4" diám. int.	1
5	CV-37624	Cubierta	
6*	FA-29945	Motor del ventilador del evaporador	3
7*	PR-37483	Sensor de bobina, sensor de descongelamiento	1

*no se muestra

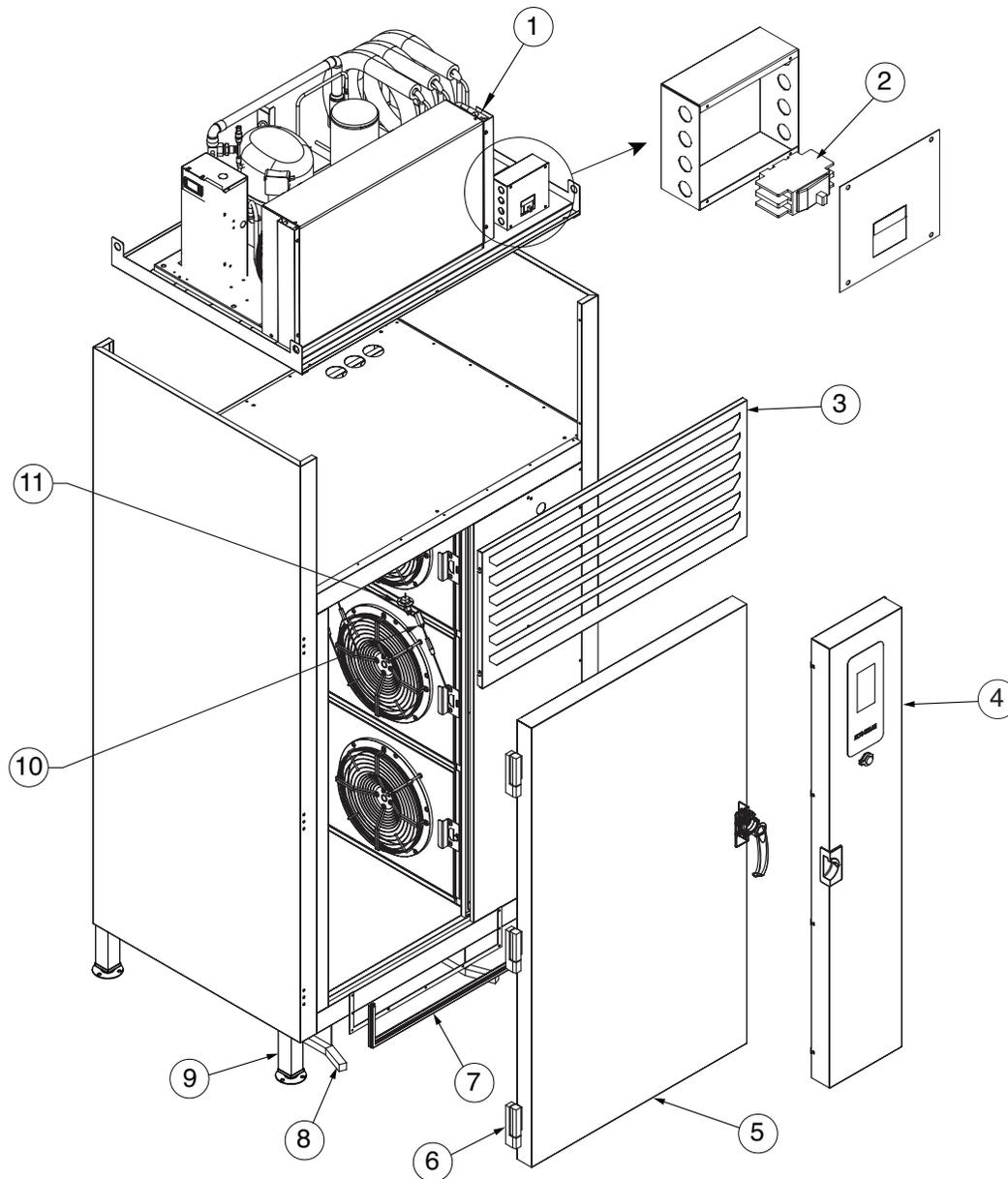
Mantenimiento

Puerta de QC3-100



Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	DR-29990	Conjunto de puerta, mano izquierda	1
	COMUNÍQUESE CON LA FÁBRICA	Conjunto de puerta, mano derecha	1
2	HD-26967	Manilla, puerta, mano izquierda	1
	HD-26966	Manilla, puerta, mano derecha	1
3	HG-36650	Bisagra, ajustable	3
4	GS-29994	Junta, compresión	1
5	GS-29993	Junta de la puerta	1
6	HL-29840	Soporte de la sonda de alimentos	3
7	SC-29991	Perno, Phillips de cabeza reforzada, 8-32 x 1/2	6

Interior de QC3-100 (se muestra la puerta de mano izquierda)

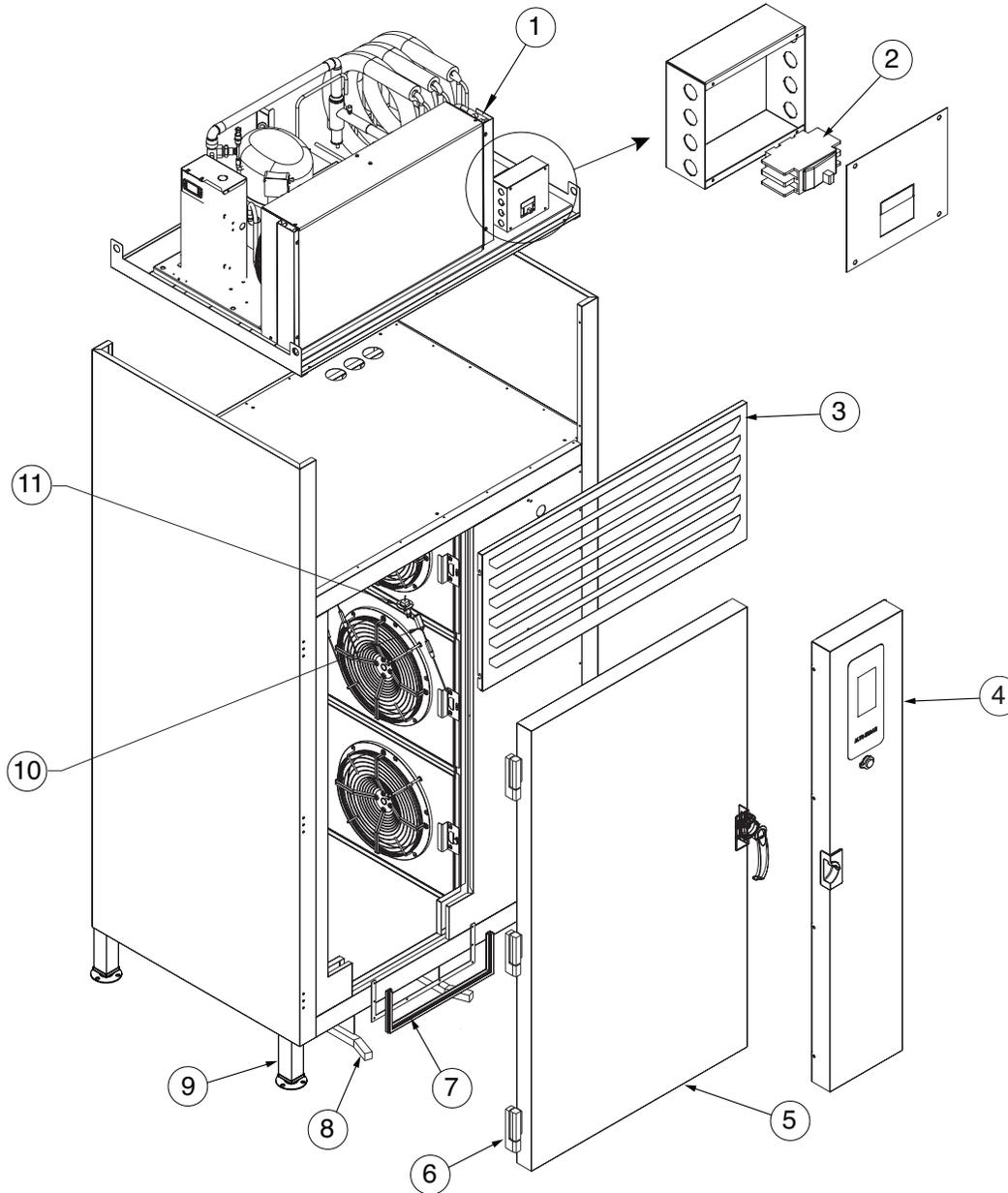


Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	RE-29983	Unidad de condensación, 3 HP 208/230 V 1 fase	1
	RE-35172	Unidad de condensación, 3 HP 208/230 V 3 fases	1
2	FU-29996	Disyuntor, 2 polos, 30 A	1
3	PN-29842	Panel de la persiana	1
4	PN-37602	Panel, conjunto de panel de control, mano izquierda	1
	PN-37603	Panel, conjunto de panel de control, mano derecha	1
5	DR-29990	Conjunto de puerta, mano izquierda	1
	COMUNÍQUESE CON LA FÁBRICA	Conjunto de puerta, mano derecha	1

Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
6	HG-36650	Bisagra, ajustable	3
7	GS-35308	Junta, compresión	1
8	COMUNÍQUESE CON LA FÁBRICA	Guías para carro	1
9	5016746	Conjunto de patas (conjunto de 4): No instalado en la fábrica	1
10	PR-35770	Sonda, conexión rápida	3
11	PR-35486	Sonda, receptáculo	3

Mantenimiento

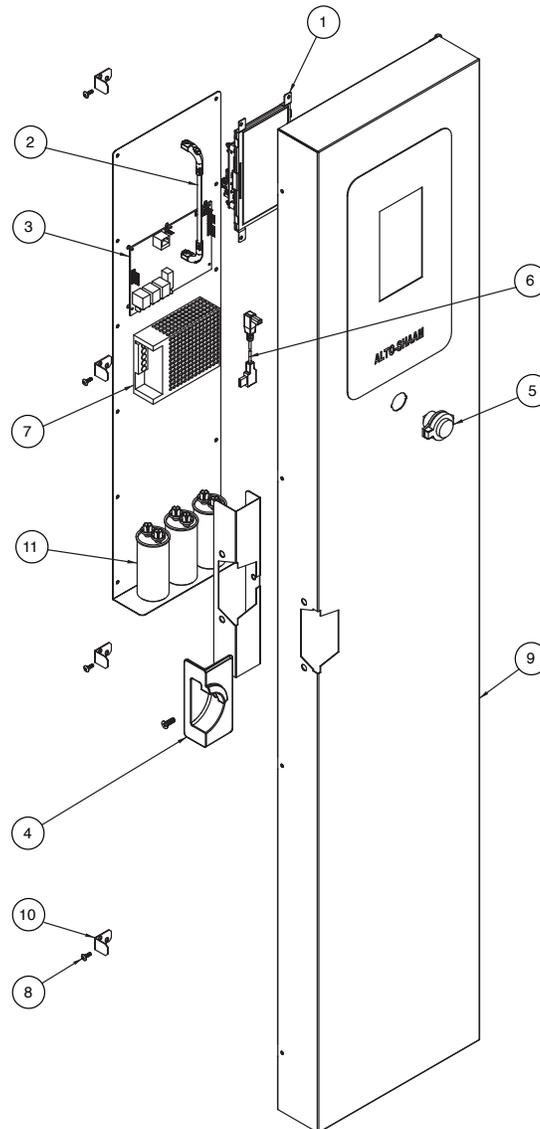
Carro angosto QC3-100 (se muestra la puerta de mano izquierda)



Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	RE-29983	Unidad de condensación, 3 HP 208/230 V 1 fase	1
	RE-35172	Unidad de condensación, 3 HP 208/230 V 3 fases	1
2	FU-29996	Disyuntor, 2 polos, 30 A	1
3	PN-29842	Panel de la persiana	1
4	PN-37602	Panel, conjunto de panel de control, mano izquierda	1
	PN-37603	Panel, conjunto de panel de control, mano derecha	1
5	DR-37463	Conjunto de puerta, carro angosto, mano izquierda	1
	DR-37464	Conjunto de puerta, carro angosto, mano derecha	1

Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
6	HG-36650	Bisagra, ajustable	3
7	GS-37461	Junta, carro inferior	1
8	COMUNIQUESE CON LA FÁBRICA	Guías del carro (juego de 2)	1
9	5016746	Conjunto de patas (conjunto de 4): No instalado en la fábrica	1
10	PR-35770	Sonda, conexión rápida	3
11	PR-35486	Sonda, receptáculo	3

Panel de control QC3-100 (se muestra mano izquierda)



Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	5021440	LCD, conjunto táctil de 7"	1
2	CB-38675	Cable Ethernet	1
3	CC-39540	Tablero de control y firmware	1
4	LT-26968	Pestillo de la puerta, mano izquierda	1
	LT-26969	Pestillo de la puerta, mano derecha	1
5	CB-35746	Conector, USB, montaje en panel	1
6	CB-36571	Cable de comunicación USB	1
7	BA-29927	Suministro de alimentación, 115 V a 12 V CC, 40 W, 60 °C temp. func.	1

Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
8	SC-29632	Perno de tope, 1/4-20 x 3.5" cabeza hexagonal	1
9	PE-37602	Panel de control, mano izquierda	1
	PE-37603	Panel de control, mano derecha	1
10	PN-35934	Soporte, montaje	1
11	CU-29964	Capacitor, 14MFD, 440 V CA	1
12	5018422	Conjunto de timbre (no se muestra)	1
13	LT-3738	Interruptor de la puerta (no se muestra)	1

Garantía limitada

Alto-Shaam, Inc. garantiza solamente al comprador original que cualquier pieza original que presente defectos en materiales o mano de obra, según lo considere Alto-Shaam y sujeto a las disposiciones que se establecen de aquí en adelante, se reemplazará por una pieza nueva o reacondicionada.

El período de garantía de las piezas originales es el siguiente:

Para el compresor de refrigeración en Quickchillers™ de Alto-Shaam, cinco (5) años a partir de la fecha de instalación del equipo.

Para el elemento de calefacción en hornos de mantenimiento y cocción Halo Heat®, mientras el comprador original sea dueño del horno. Esto excluye los equipos que son únicamente de mantenimiento.

Para el resto de las piezas originales, un (1) año a partir de la fecha de instalación del equipo o quince (15) meses a partir de la fecha de envío, lo que ocurra primero.

El período de garantía de la mano de obra es de un (1) año a partir de la fecha de instalación o quince (15) meses a partir de la fecha de envío, lo que ocurra primero.

Alto-Shaam correrá con los gastos de mano de obra normal que se realice en horario de atención estándar, sin incluir horas extraordinarias, vacaciones o cualquier comisión adicional.

Para que sea válida, se debe presentar una reclamación de garantía durante el período de garantía correspondiente. Esta garantía es intransferible.

Esta garantía no se aplica a:

1. Calibración.
2. El reemplazo de bombillas de luz, juntas de la puerta o el reemplazo de vidrio por daños de cualquier tipo.
3. El daño del equipo provocado por accidentes, transporte, instalación incorrecta o alteración.
4. Equipos que se usen en condiciones de abuso, uso incorrecto, falta de cuidado o condiciones anormales que incluyan, entre otras, equipos expuestos a químicos fuertes o inapropiados que incluyan, entre otros, compuestos que contengan cloruro o sales cuaternarias, mala calidad del agua o equipos a los que les falten números de serie o estos hayan sido alterados.
5. Daño provocado como resultado directo de la mala calidad del agua, mantenimiento inadecuado de los generadores de vapor o superficies afectadas por la calidad del agua. La calidad del agua y el mantenimiento necesarios para el equipo generador de vapor son responsabilidad del propietario/operador.
6. El daño provocado por el uso de cualquier agente limpiador que no sea el limpiador Combitherm® de Alto-Shaam lo que incluye, entre otros, daños producto del cloro y otros químicos perjudiciales. **Es altamente recomendable el uso del limpiador Combitherm® de Alto-Shaam en hornos Combitherm®.**
7. Cualquier pérdida o daño debido a un funcionamiento defectuoso, lo que incluye pérdida del producto, de alimentos, de ganancias, o bien, daños emergentes o incidentales de cualquier tipo.
8. Los equipos modificados de cualquier modo, la sustitución de piezas por otras que no estén autorizadas por la fábrica, el retiro de cualquier pieza, lo que incluye las patas o la adición de cualquier pieza.

Esta garantía es exclusiva y se extiende en lugar de todas las otras garantías, expresas o implícitas, lo que incluye garantías implícitas de comerciabilidad e idoneidad para un propósito particular. En ningún caso Alto-Shaam será responsable por la pérdida de uso, la pérdida de ingresos o ganancias, la pérdida de productos ni por ningún daño indirecto, especial, incidental o emergente. Ninguna persona, a excepción de un empleado de Alto-Shaam, Inc., está autorizada para modificar esta garantía o actuar en nombre de Alto-Shaam para asumir ninguna otra obligación o responsabilidad relacionada con el equipo de Alto-Shaam.

Entrada en vigencia: 01.11.12