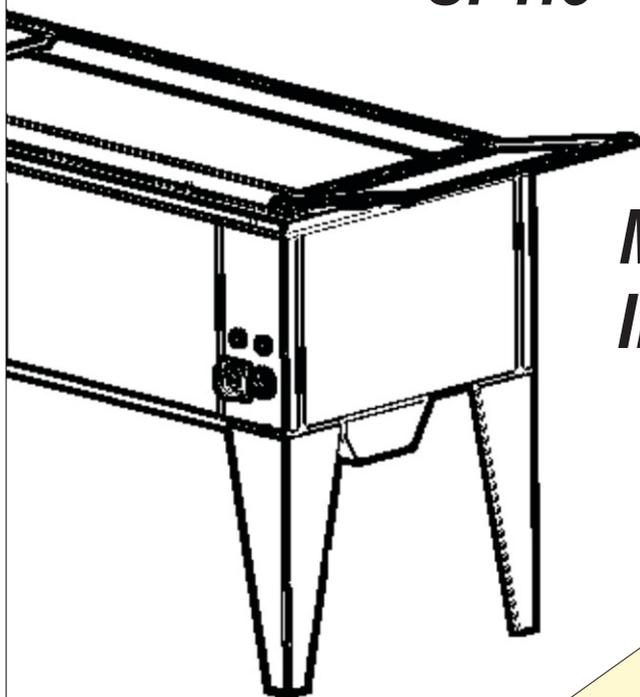


MULTIFRITAS[®]

Linha Industrial

SI 1.0

SI 1.5



*Manual de
Instruções*

FRITADEIRA
ELÉTRICA

Todos os direitos reservados. Nenhuma parte desta publicação pode ser reproduzida, armazenada em sistemas de recuperação de dados, nem transmitida sob nenhuma forma ou meio, seja eletrônico, mecânico, por fotocópia, gravação ou de outro modo, sem a autorização prévia expressa da MultiFritas. As informações contidas neste destinam-se somente para uso como fritadeira comercial elétrica de alimentos, base óleo comestível. A MultiFritas não assume nenhuma responsabilidade pelo uso destas informações se aplicadas a outros equipamentos.

A MultiFritas e suas coligadas não assumem responsabilidade perante o comprador deste produto nem perante terceiros, por danos, perdas, custos ou gastos incorridos pelo comprador ou por terceiros como consequência de acidentes, abuso ou uso indevido, modificações não autorizadas, reparos, alterações deste produto, ou falta de cumprimento estrito das instruções de funcionamento e manutenção da MultiFritas.

A MultiFritas e suas coligadas não assumem responsabilidade por nenhum dano ou problema que resulte do uso de qualquer acessório opcional ou de consumo que não seja um produto designado como Produto Original MULTIFRITAS ou Produto aprovado pela MULTIFRITAS.

MULTIFRITAS é uma marca registrada

Copyright © 2012 pela Multifritas.

Prezado Cliente,

A fritadeira da linha Elétrica Industrial MULTIFRITAS alia design, inovação e funcionabilidade ao mais avançado conceito em máquinas de fritura de alimentos, industrial ou comercial.

É o revolucionário sistema Água-Oleo, que permite um maior aproveitamento do óleo sem perda da qualidade de fritura. O resultado é uma maior durabilidade do óleo utilizado e, conseqüentemente, uma maior economia no preparo de alimentos fritos.

Este sistema, introduzido no Brasil pela MULTIFRITAS, aliado a um design diferenciado permitiram o desenvolvimento de produtos projetados e fabricados para atender plenamente as expectativas do mercado.

Parabéns pela escolha.

CONTEÚDO

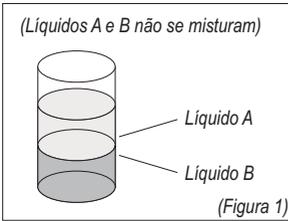
SISTEMA ÁGUA-ÓLEO-SAL	5
LOCALIZAÇÃO	6
DIMENSIONAMENTO DE REDE	6
INSTALAÇÃO E LIGAÇÃO	7
Instalação Elétrica	7
SISTEMAS DE SEGURANÇA	8
OPERAÇÃO DA FRITADEIRA	9
LIMPEZA DO EQUIPAMENTO	10
DICAS ÚTEIS	12
ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:	
SI-1.0	14
SI-1.5	15
CERTIFICADO DE GARANTIA	17
SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CLIENTE	18

IMPORTANTE

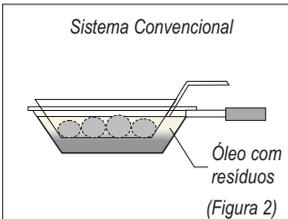
Para usufruir plenamente das vantagens e benefícios de sua MULTIFRITAS, é indispensável ler e seguir as instruções deste manual.

SISTEMA ÁGUA-ÓLEO-SAL

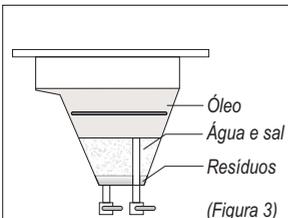
As fritadeiras elétricas Multifritas da linha industrial são construídas para o funcionamento no sistema Água-Óleo-Sal.



Este sistema, baseado na diferença de densidade de dois líquidos que não se misturam e na lei da gravidade, é fundamental para evitar a contaminação do óleo com sabores dos alimentos fritos no mesmo (fig. 1).

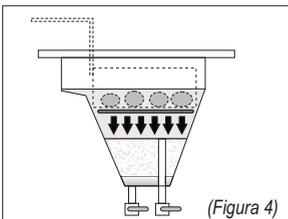


No sistema convencional, os detritos ficam no óleo quente (fig. 2), queimando e contaminando os alimentos durante a fritura, podendo inclusive, até prejudicar a saúde do consumidor.

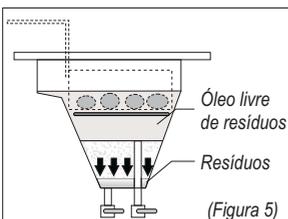


No sistema Água-Óleo-Sal, os detritos e líquidos expelidos pelo alimento durante a fritura, por serem mais pesados do que o óleo, decantam em direção a o fundo da cuba, onde se localiza a salmoura (fig. 4).

A função da salmoura é, por sua densidade, reter estes resíduos no fundo da cuba, evitando o contato com qualquer parte do óleo (fig. 5).



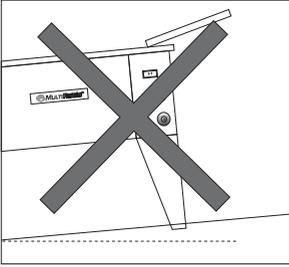
A principal vantagem deste sistema é evitar o contato permanente do óleo com restos de alimentos, não permitindo sua queima e, conseqüentemente, que o sabor de um alimento, frito anteriormente, afete o sabor de outro, diferente, frito logo em seguida.



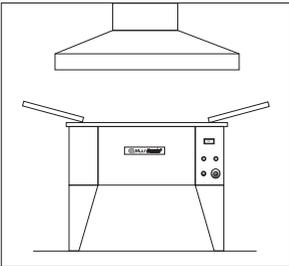
Também podemos considerar importantes a economia gerada com uma maior durabilidade do óleo, além da obtenção de uma maior qualidade no preparo de pratos fritos.

LOCALIZAÇÃO

Para a localização de sua fritadeira industrial elétrica, siga corretamente as instruções abaixo:



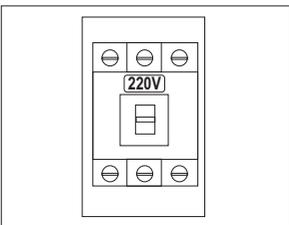
Escolha um local plano.



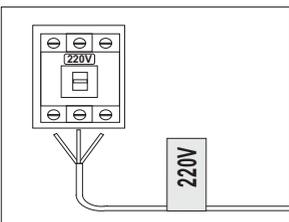
Dê preferência por instalar sua Multifritas sob uma coifa ou exaustor.

DIMENSIONAMENTO DA REDE

A fritadeira deve ser ligada em um circuito terminal exclusivo e o sistema elétrico deve ser dimensionado para a capacidade do equipamento, isto é, considerando sua potência e corrente.

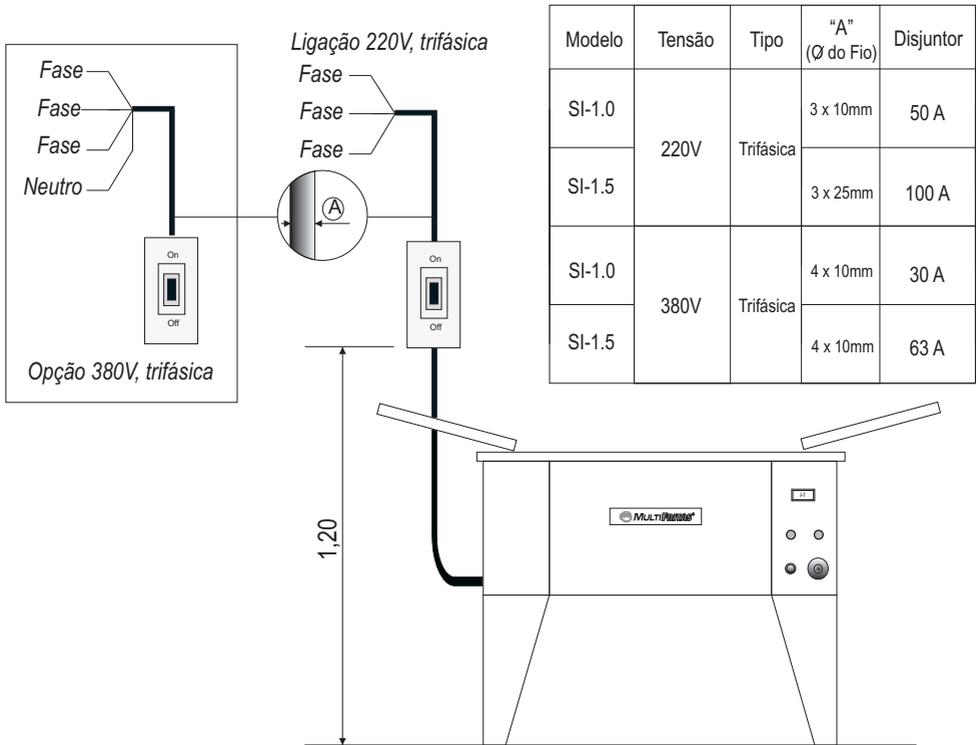


Certifique-se de que no circuito em que a máquina está ligada existe um disjuntor termoeletrônico de proteção, dimensionado de acordo com a carga do mesmo e instalado próximo do equipamento.



Certifique-se de que a voltagem de sua rede elétrica é a mesma da apresentada por seu equipamento, para evitar danos.

INSTALAÇÃO E LIGAÇÃO



INSTALAÇÃO ELÉTRICA

Para a instalação e ligação da sua fritadeira elétrica Multifritas, providenciar no local de instalação:

- Disjuntor exclusivo (ver especificação de amperagem);
- Cabo de energia elétrica.

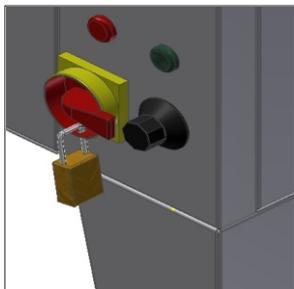
OBSERVAÇÃO

As despesas com peças e mão-de-obra necessárias para a instalação elétrica são de responsabilidade do cliente. Recomendamos que esta instalação seja realizada por um profissional de sua confiança. Em caso de dúvidas, consulte o Serviço de Atendimento ao Cliente Nestlé.

SISTEMAS DE SEGURANÇA NR-12 (Opcional)

As fritadeiras elétricas Multifritas da linha industrial são construídas com os principais itens de segurança exigidos pelas normas regulamentadoras do país.

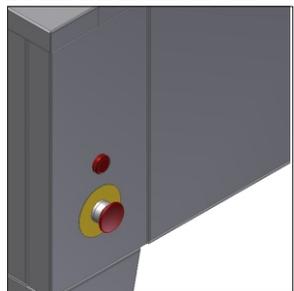
CHAVE LOCK-OUT(GERAL)



A chave lock-out ou chave geral, tem a função principal de bloquear toda a alimentação do equipamento e quando iniciado uma manutenção no equipamento, ela tem a possibilidade de ser totalmente travada com segurança usando apenas um cadeado, que por norma deverá ter a suas chaves na posse do técnico responsável pela manutenção no momento.

OBS:CADEADO NÃO ACOMPANHA O EQUIPAMENTO.

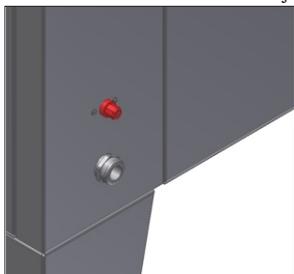
BOTÃO DE EMERGENCIA



O botão de emergência é mais um item de segurança que facilitará, em caso de emergência, a ação do desligamento do equipamento de forma rápida e segura apenas com um toque com a palma da mão. Ao acionar esse botão a lampada piloto a cima dele se acenderá indicando a emergência, e nenhum outro comando no equipamento irá funcionar até que se retorno esse botão para a posição normal.

OBS:Cuidado.Se houve a necessidade do acionamento desse botão, acione o supervisor de manutenção, ou entre em contato pelo numero do SAC antes de reiniciar o equipamento.

TERMOSTATO DE SEGURANÇA

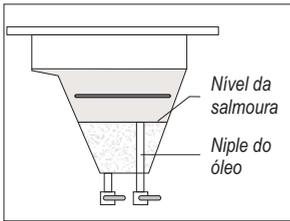


Ao exceder a temperatura do óleo, a cima da temperatura de segurança(220°C),por qualquer motivo, o termostato de segurança será acionado impedindo a alimentação do comando e consequentemente o aquecimento das resistências, evitando assim riscos maiores ao operador. Se isso ocorrer, aguarde alguns minutos para baixar a temperatura do óleo, então solte a tampa vermelha indicada na figura ao lado e reset o termostato com um toque no pino.

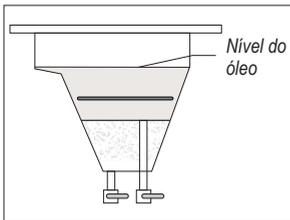
OPERAÇÃO DA FRITADEIRA

Em um recipiente dissolva o sal grosso na água, nas quantidades informadas na tabela abaixo:

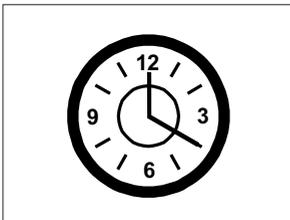
Equipamento	Água	Sal
SI-1.0	21 litros	4 kg
SI-1.5	42litros	8kg



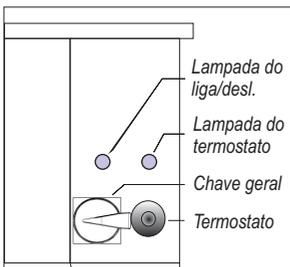
Coloque a salmoura preparada na cuba, até o seu nível atingir o niple do óleo (cano de saída do óleo - lado direito).



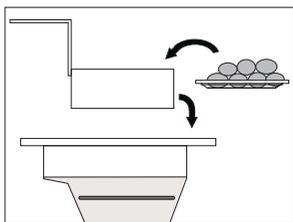
Complete com óleo ou gordura hidrogenada até atingir o nível internamente marcado na cuba.



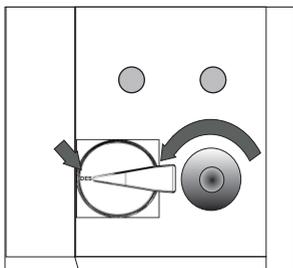
Aguarde alguns minutos para que o óleo e a salmoura se “acomodem” na cuba, antes da primeira utilização



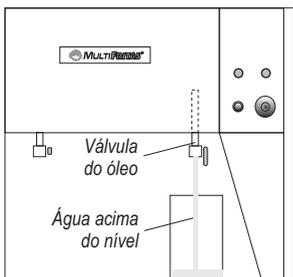
Acione a chave geral, gire o dial do termostato até a indicação da temperatura escolhida; quando a lâmpada apagar significa que o óleo atingiu a temperatura escolhida.



Coloque o alimento no cesto e introduza o mesmo dentro da cuba da fritadeira, verificando regularmente a fritura para que não passe do ponto desejado.

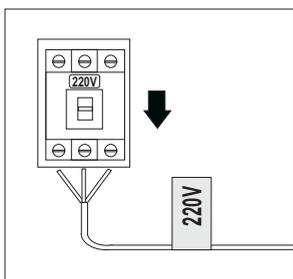


Quando desejar desligar o equipamento, gire o termostato no sentido anti-horário até a posição 0°C e desligue a chave geral.



Quando fritar alimentos que produzam resíduos em excesso (farinha dos salgadinhos em geral), deve-se proceder com regularidade a sangria do óleo - retirada do excesso de água. Para este procedimento, abra um pouco a válvula do óleo e deixe escorrer o excesso de água da cuba. Quando o óleo começar a sair feche a válvula e volte a operar normalmente.

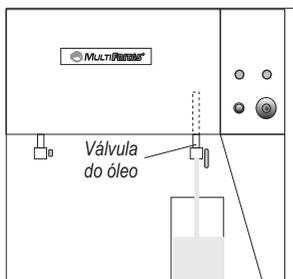
LIMPEZA DO EQUIPAMENTO



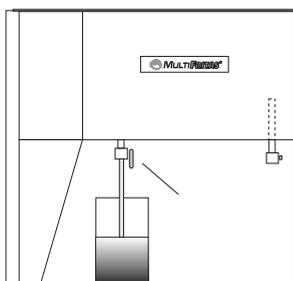
Antes de efetuar a limpeza de seu equipamento, desligue a chave disjuntora, isolando-o completamente da rede elétrica.

IMPORTANTE

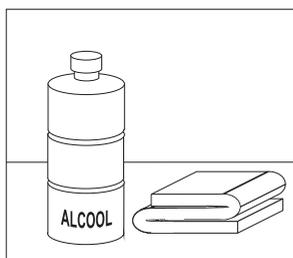
Alimentos com excesso de água (batata, congelados, frango, etc.), em contato com o óleo quente, tendem a liberar grande volume de vapor d'água, o que pode ocasionar alguns "estouros do óleo".



Coloque um recipiente limpo sob a saída da válvula do óleo e abra a mesma, esgotando todo o óleo da cuba, armazenando-o para reaproveitamento ou eliminação.



Coloque um recipiente sob a saída da válvula da água, abra a mesma e retire toda a água com os resíduos, efetuando posteriormente a limpeza da cuba com água quente e sabão ou detergente neutro.



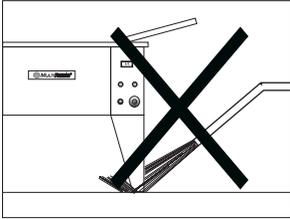
Quanto à parte externa, utilize um pano macio embebido em álcool. Evite a utilização de palha de aço ou scotch brite, que danificam o equipamento.

IMPORTANTE

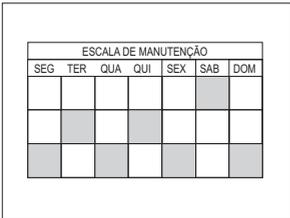
Sempre após lavar a cuba, enxague bem para eliminar todo o excesso de sabão ou detergente, evitando assim a contaminação do óleo ou da gordura hidrogenada.

DICAS ÚTEIS

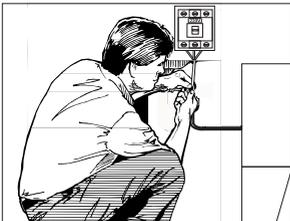
Fornecemos abaixo algumas dicas úteis para a obtenção de uma melhor *performance* de sua Fritadeira industrial Multifritas:



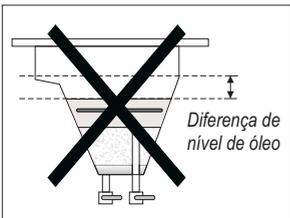
Ao limpar o local onde estiver instalado o equipamento, evite jatos d'água para não molhar as partes elétricas de seu interior, procurando protegê-las da umidade.



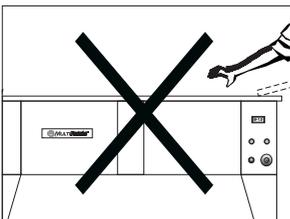
Faça uma escala de limpeza periódica do equipamento para a retirada de resíduos que se acumulam no fundo no interior do equipamento.



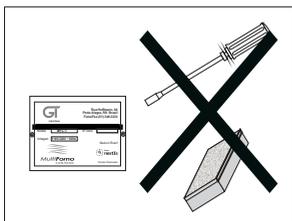
Verifique sempre as condições da instalação elétrica na qual o equipamento está conectado.



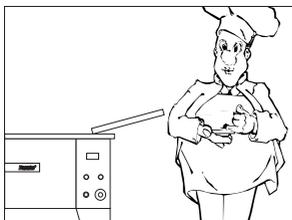
Nunca ligue o equipamento sem óleo ou com quantidades diferentes das especificadas neste manual.



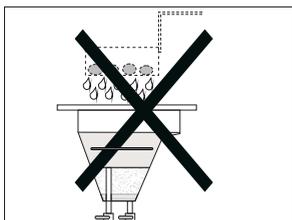
Nunca coloque os dedos no interior da cuba ou em contato com o óleo quando o equipamento estiver ligado.



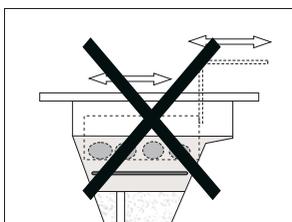
A placa de identificação do produto valida sua garantia. Portanto não a retire em hipótese alguma e nunca passe bombril ou qualquer outro material abrasivo sobre ela.



Nunca deixe este equipamento ligado sem sua supervisão ou de um responsável.



Para sua segurança, evite introduzir na cuba da fritadeira alimentos com excesso de água.



Para obter um melhor rendimento e eliminar a “fervura” do óleo, evite agitar os cestos dentro da cuba.

IMPORTANTE

Instrua sua equipe para nunca forçar o acionamento do termostato que, por motivos de segurança, tem sua temperatura máxima bloqueada em 200°C na fábrica, isto porque óleos em geral são inflamáveis acima de 250°C.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MODELO SI-1.0

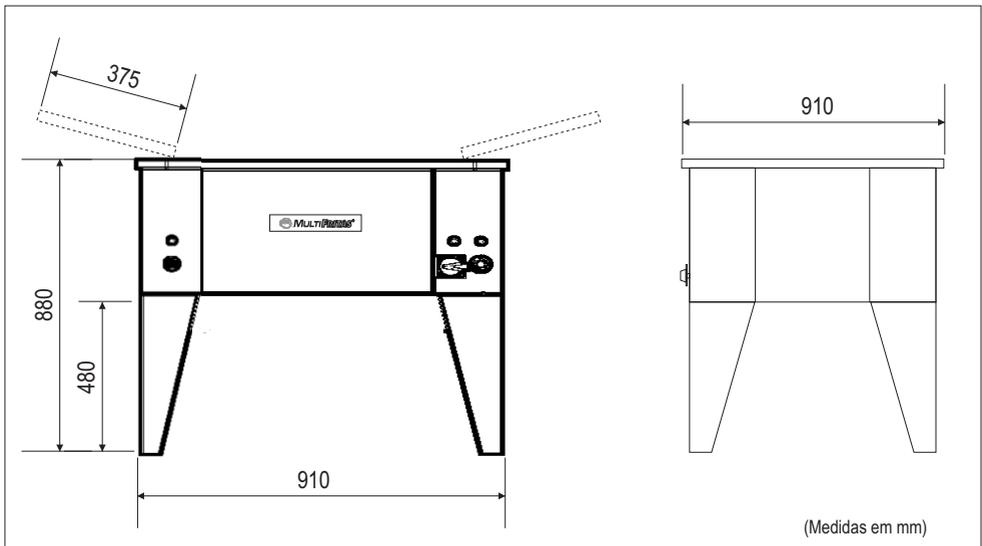
Dimensões Sem Embalagem:

- Largura 910mm
- Profundidade 660mm
- Altura 880mm
- Peso 72kg

Especificações:

- Tensão e frequência 220V 3~ ou 380V 3N~ 60Hz
- Potência e corrente:
 - SI-1.0 (220V 3~) 16.500W / 43,5A
 - SI-1.0 (380V 3N~) 16.500W / 25A
- Área de fritura 750mm x 500mm
- Capacidade da cuba:
 - Óleo ou gordura hidrogenada 90 litros
 - Salmoura (água e sal) 21 litros
- Cestos:
 - Quantidade por máquina 02 unidades
 - Dimensões (largura x profundidade x altura) 450mm x 340mm x 110mm

Esquemáticação:



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MODELO SI-1.5

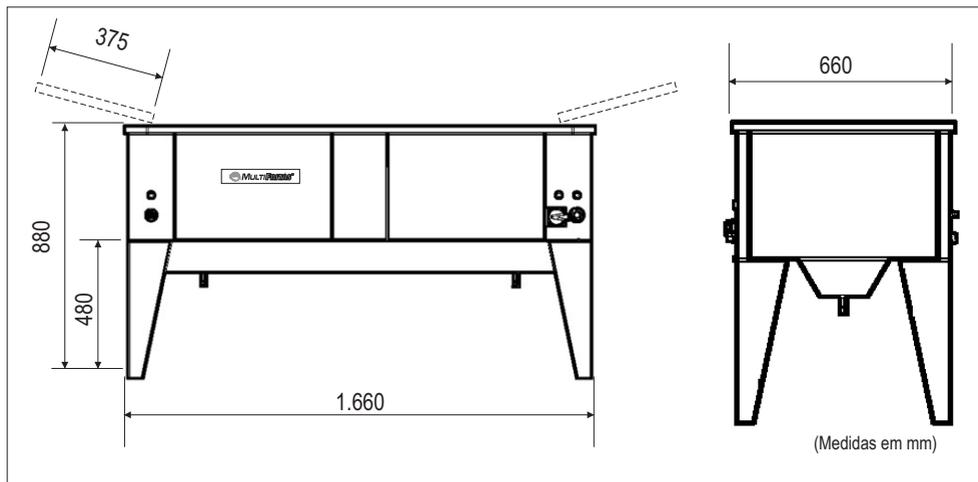
Especificações Gerais - Sem Embalagem:

- Largura	1.660mm
- Profundidade	660mm
- Altura	880mm
- Peso	82kg

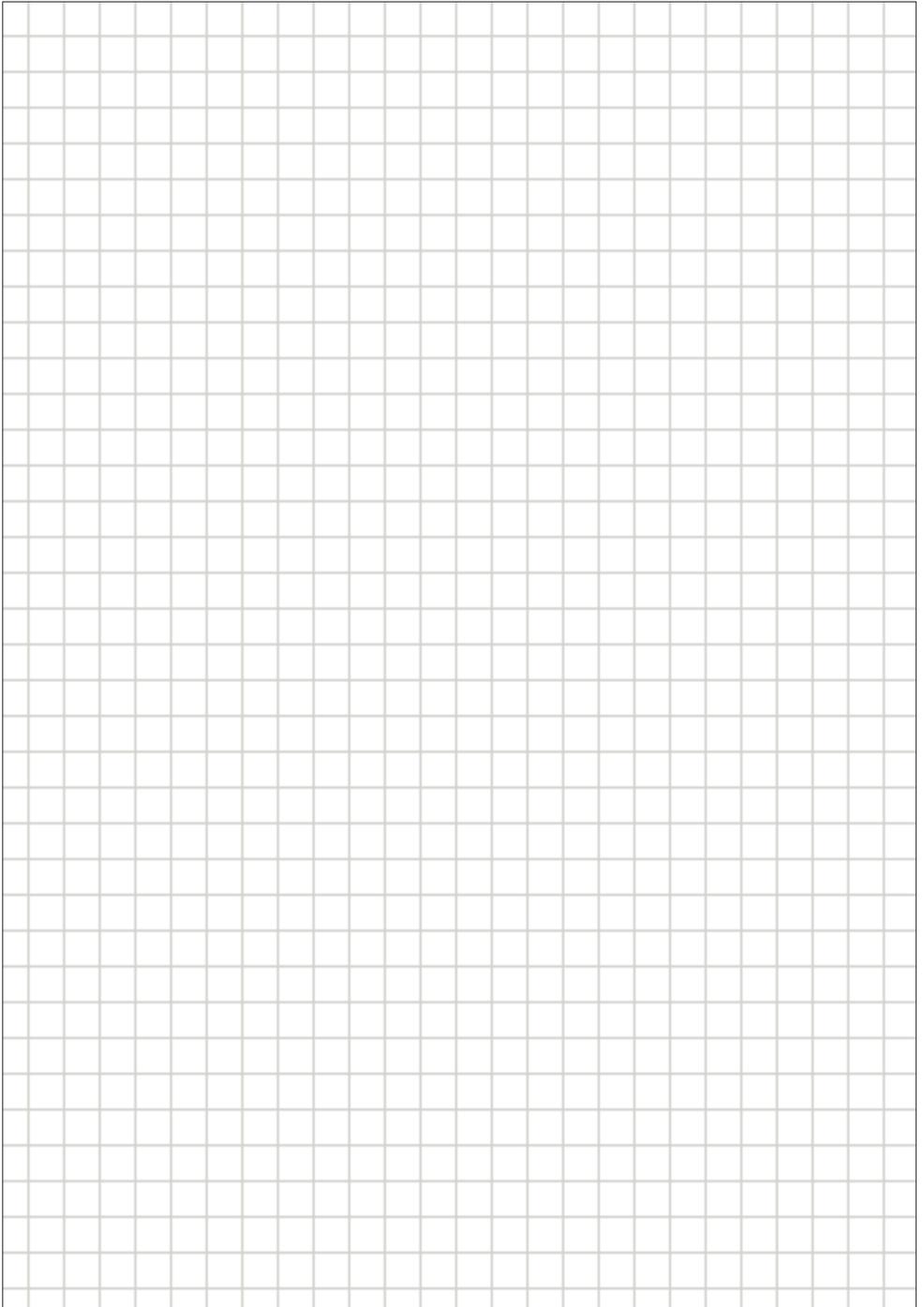
Dados Técnicos:

- Tensão e frequência	220V 3~ ou 380V 3N~ 60Hz
- Potência e corrente:	
- SI-1.5 (220V 3~)	33.000W / 87A
- SI-1.5 (380V 3N~)	33.000W / 50A
- Área de fritura	1.500mm x 500mm
- Capacidade da cuba:	
- Óleo ou gordura hidrogenada	180 litros
- Salmoura (água e sal)	42 litros
- Cestos:	
- Quantidade por máquina	04 unidades
- Dimensões (largura x profundidade x altura)	450mm x 340mm x 110mm

Esquemáticação:



ANOTAÇÕES



CERTIFICADO DE GARANTIA

Ao solicitar atendimento em garantia tenha sempre em mãos a NOTA FISCAL de Compra, o modelo e o número de série do equipamento. Verifique o problema e explique-o detalhadamente ao nosso SAC Serviço de Atendimento ao Cliente.

Nos casos em que o problema do equipamento não for de responsabilidade da NESTIS INDUSTRIAL conforme consta no Certificado de Garantia, as despesas de Assistência Técnica correm por conta do cliente proprietário.

Ao solicitar atendimento EM GARANTIA, nas cidades onde houver Serviço Autorizado Nestis, o mesmo deverá executá-lo em até 72 horas, sem horário marcado, de segunda a sexta-feira, a contar da efetiva comunicação feita pelo cliente.

Nas localidades não servidas pelo Serviço Autorizado Nestis, o equipamento que necessitar reparos técnicos, durante e após a garantia, deverá ser entregue ao Serviço Autorizado Nestis mais próximo ou, na indisponibilidade deste, à fábrica, com despesas de frete e riscos de acidente por conta do cliente proprietário.

A garantia legal, estabelecida para estes equipamentos, estipula que todos as peças e elementos, mecânicos, elétricos ou hidráulicos, ficam garantidos integralmente contra eventuais defeitos de fabricação pelo prazo de 06 (seis) meses, e parte estrutural, pelo prazo de 12 (doze) meses, a partir da data expressa na nota fiscal de compra.

A garantia assegura, dentro de seu prazo de validade, a troca gratuita de componentes defeituosos, incluindo-se a mão-de-obra aplicada.

Se o consumidor vier a transferir a propriedade deste produto, a garantia ficará automaticamente transferida, respeitando o prazo de validade registrado na nota fiscal da 1ª aquisição.

Esta garantia ficará extinta se:

- I) O defeito for ocasionado pelo uso diferente do indicado, mau uso e/ou em desacordo com as recomendações deste Manual de Instruções.
- II) O produto foi examinado, alterado, adulterado, fraudado, ajustado ou consertado por pessoa não autorizada pelo fabricante.
- III) Qualquer peça ou componente agregado ao produto for caracterizado como não original.
- IV) Se ocorrer a ligação deste produto em voltagem diversa da especificada.
- V) Se o número de série do produto estiver adulterado ou rasurado.
- IV) Por casos fortuitos ou de força maior, inclusive os causados pela natureza.

Não está coberta por esta garantia a mudança ou alteração de voltagem do produto.

SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CLIENTE

SAC MultiFritas, um espaço criado exclusivamente para o atendimento ao cliente. De onde estiver, você poderá esclarecer suas dúvidas e transmitir suas opiniões. Profissionais qualificados estarão sempre prontos para lhe atender.

SAC

Serviço de Atendimento ao Cliente

sac@multifritas.com.br

(11) 4246 1200

Horário:

*Segunda a Sexta,
das 9:00h as 12:00h e
das 13:00h as 17:00h*