

## DADOS TÉCNICOS – 50 LITROS

### Dimensões

Largura: 56 cm  
Comprimento: 64 cm  
Altura: 76 cm

### Temperatura

Resfriamento de 1h à 1h30m  
Entrada da água a 25°C  
Saída a 8°C

### Volume da Cuba

50 litros

### Compartimentos para suco

01 e 02 sabores

### Peso Kg / 1 sabor

38 kg

### Peso Kg / 2 sabores

40 kg

## DADOS TÉCNICOS – 100 LITROS

### Dimensões

Largura: 63 cm  
Comprimento: 69 cm  
Altura: 1,30 mt

### Temperatura

Resfriamento de 2h à 2h30m  
Entrada da água a 25°C  
Saída a 8°C

### Volume da Cuba

100 litros

### Compartimentos para suco

01 e 02 sabores

### Peso Kg / 1 sabor

70 kg

### Peso Kg / 2 sabores

72 kg

## DADOS TÉCNICOS – 150 LITROS

### Dimensões

Largura: 63 cm  
Comprimento: 69 cm  
Altura: 1,30 mt

### Temperatura

Resfriamento de 2h à 2h30m  
Entrada da água a 25°C  
Saída a 8°C

### Volume da Cuba

50 litros

### Compartimentos para suco

01 e 02 sabores

### Peso Kg / 1 sabor

71 kg

### Peso Kg / 2 sabores

73 kg

Aceitamos:



SEGURANÇA



## CERTIFICADO DE GARANTIA SUFRUIT

A garantia legal é válida por 03 meses a contar da data de emissão da Nota Fiscal de Venda para o consumidor com as seguintes condições:

**\*\* Garantia de 03 meses para o MOTOR e Gabinete \*\***

A garantia aqui mencionada não se aplica a defeitos resultantes de:

- Instalação ou manutenção imprópria realizada pelo cliente.
- Modificações não autorizadas pela Marca SUFRUIT.
- Uso indevido.
- Operação fora das especificações técnicas para o produto.
- Danos decorrentes de distúrbios ambientais, tais como cargas elétricas, enchentes, etc.
- Não observar as informações de uso no preparo do suco localizadas na lateral do equipamento onde é mencionado os passos imprescindíveis para que não venha entupir e queimar a eletrobomba.

Não estão cobertos pela garantia itens sujeitos a desgastes natural de uso, porém os mesmos estão cobertos pela garantia de 03 meses por defeito de fábrica, conforme código de defesa do consumidor.

A garantia só será considerada desde que o equipamento seja remetido para assistência técnica autorizada acompanhando Nota Fiscal de Venda, cabendo ao cliente todas as despesas relativas ao transporte.

O equipamento abaixo está relacionado ao número de série de fabricação da Marca SUFRUIT podendo ser rastreado para efeitos de garantia. Não rasure o número da plaqueta, pois este será fundamental para comprovar a validade da garantia.

## Conclusão Final

A Marca SUFRUIT não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além do que foram aplicadas.

A Marca SUFRUIT reserva-se ao direito de modificar as características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio. Este termo de garantia é válido para produtos vendidos e instalados em território nacional.

Carimbo da empresa

MANUAL TÉCNICO

# Refresqueira Sufruit



[www.refresqueirasufruit.com.br](http://www.refresqueirasufruit.com.br)

Projinox Indústria e Comércio EIRELI – EPP

Rua Fronia Kirol Filho, 51  
JD. Mª de Lourdes, Guarulhos/SP  
CEP: 07263-020  
☎ 11 2489-4433 | ☎ 11 9.7628-0221

# MANUAL REFRESQUEIRA SUFRUIT

MODELOS: 50, 100 E 150 LITROS  
1 E 2 SABORES



## CUIDADO!

• Este aparelho não é destinado à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

• Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

• Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído por um cordão especial ou um conjunto fornecido pelo fabricante ou pelo agente autorizado.

• Uso interno, não exponha à intempéries.

• Para seu correto funcionamento, o aparelho deve ser mantido em ambiente com temperatura entre 0 e 30°C.

Não instalar o aparelho em ambientes com jatos d'água podem ser utilizados.

• O aparelho deve ser instalado em posição horizontal.

• O aparelho só deve ser instalado em locais onde o uso e manutenção seja restrito ao pessoal treinado.

• O aparelho não deve ser limpo por um jato de água.

• Não devem ser incorporados acessórios ao aparelho.

• O aparelho possui gás pressurizado. Manutenções que envolvam o compressor devem ser realizadas apenas por pessoa qualificada ou agente autorizado.

• O acesso à área de manutenção é restrito às pessoas com conhecimento e experiência prática no aparelho.

## 1. CARACTERÍSTICAS IMPORTANTES QUE SE DESTACAM NAS REFRESQUEIRAS SUFRUIT

- Confeccionadas totalmente em aço inox.
- Sistema de Parada de Tampa 90° proporcionando segurança e aumento da vida útil da dobradiça.
- Compressor silencioso com alto desempenho e baixo consumo.
- Tanques de armazenamento de suco cilíndrico, de fácil limpeza e ótimo desempenho.
- Termostato regulável de fácil acesso.
- Agitadores através de eletrobomba de fácil manutenção.
- Sistema hidráulico através de mangueiras atóxicas da linha alimentícia, melhor desempenho evitando vazamentos.
- Estrutura reforçada.
- Torneira Backup Standard de fácil limpeza e desmontagem.
- Tempo de resfriamento 2h à 2h30 com entrada de água a 25°C e saída a 8°C.

- Sua Refresqueira Sufruit foi projetada para servir 4 copos de 300ml por minuto (1 copo a cada 15 segundos).
- Pingadeiras totalmente em aço inox.
- Kits Drenos para esgotamento e limpeza inclusos.
- Fácil desmontagem, pois sua estruturação e carenagem foram desenvolvidos através de fixação por parafusos sextavados.

## 2. RECOMENDAÇÕES DE INSTALAÇÃO PARA MELHOR RENDIMENTO

• Não é recomendada instalação das Refresqueiras de maneira que fiquem expostas a raios solares, ou lugares que não possuam ventilação adequada, com o risco de comprometimento do desempenho da refrigeração.

• Deixar o equipamento afastado da parede ou de outros equipamentos com no mínimo de 14 cm, possibilitando a passagem de ar pelo sistema de ventilação na lateral do equipamento.

• Colocar o líquido se possível parcialmente refrigerado.

• NÃO mexer na calibração do termostato, pois o mesmo já sai de fábrica com regulagem para atingir a temperatura ideal.

## 3. INSTALAÇÃO

• As "REFRESQUEIRAS de 100 e 150 Litros" possuem rodízios de 3", sendo todos giratórios, 2 com trava e 2 sem trava, que possibilitam fácil deslocamento e acomodação no local de sua escolha.

• A pingadeira possui encaixe na parte frontal do equipamento que possibilita a colocação da mesma que sirva de grade para limpeza.

• Voltagem de 220 volts, utilize tomada independente para o equipamento.

• Deve ser instalado em um local que não possua desnível acentuado.

• A eletrobomba deverá ser ligada apenas após a colocação de água ou suco no reservatório.

## 4. INFORMAÇÕES DE USO E PREPARO

• Adicionar água ou suco concentrado na quantidade desejada, ou na capacidade do recipiente.

• Ligar a eletrobomba, para fazer a agitação e circulação do líquido.

• Adicionar o suco em pó ou concentrado.

• Esperar a refresqueira atingir a temperatura desejada que varia de 2:00hs à 2:30hs dependendo da capacidade do recipiente.

• Diluir o suco em pó antes de colocar no recipiente e fazer a adição do açúcar se necessário (cristalizado), pois os mesmos podem obstruir a passagem do líquido pelas eletrobombas.

• Adotando essas medidas a vida útil das eletrobombas e do motor será prolongada. Se não adotadas, as eletrobombas poderão sofrer danos, resultando na perda da garantia.

### Sugestão Concentrado:

1 – Abasteça o tanque com água até o volume a ser adicionado

- 2 – Ligue a eletrobomba
- 3 – Adicione o concentrado
- 4 – Ligue o motor de refrigeração

## 5. LIMPEZA DE SUA REFRESQUEIRA SUFRUIT

• Recomenda-se que no primeiro uso proceda com higienização e limpeza das refresqueiras Sufruit principalmente do tanque cilíndrico onde concentra o suco.

• A lavagem do tanque deverá ser com sabão ou detergente neutro, e um pano umedecido esfregando de forma homogênea.

• Coloque água no recipiente e deixe bater ligado as eletrobombas por 15 minutos, repita 2 vezes a operação se sua refresqueira estiver limpa.

• Utilize os drenos para fazer todo esgotamento e limpeza da parte hidráulica localizada no painel traseiro do equipamento.

• Lave o equipamento com água corrente e deixe escorrer até que esteja seco completamente antes de armazenar.

• A limpeza da parte externa do gabinete deve ser realizada com o auxílio de um pano umedecido com álcool isopropílico, onde deverá ser passado suavemente em todo o gabinete. Não fará com que sejam removidas as marcas de dedos do seu equipamento.

• Equipamentos não devem ser limpos com jatos d'água devido aos componentes elétricos que a mesma possui.

## 6. INTERRUPTORES

REFRESQUEIRAS: 50, 100 e 150 Litros – 2 Sabores

- Interruptor 1: Liga a Eletrobomba A
- Interruptor 2: Liga a Eletrobomba B
- Interruptor 3: Liga o Motor

• O motor fica ligado constantemente como uma geladeira, onde ao chegar a temperatura de consumo automaticamente desarma e torna a armar quando for necessário.

• Antes de realizar qualquer manutenção sempre procure desligar o plugue de tomada.

REFRESQUEIRAS: 50, 100 e 150 Litros – 1 Sabor

- Interruptor 1: Liga a Eletrobomba A
- Interruptor 2: Liga o Motor B

• Antes de realizar qualquer manutenção sempre procure desligar o plugue de tomada.

## 7. CONSUMO DE ENERGIA E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- |                            |                                   |
|----------------------------|-----------------------------------|
| • Refresqueira – 50 Litros | • Refresqueira – 100 e 150 Litros |
| • Volts: 220V              | • Volts: 220V                     |
| • Watts: 396W              | • Watts: 616W                     |
| • Amperagem: 1,8A          | • Amperagem: 2,8A                 |
| • IPX0                     | • IPX0                            |



**APARELHO CLASSE I, proteção contra choque elétrico com proteção adicional de segurança.**