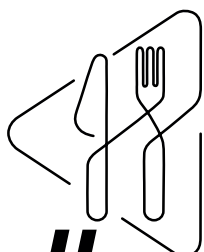


Manual de Instruções

Para transporte e acondicionamento
de refeições

CARRINHO MODELO CFT 304



Promovendo um
futuro sustentável

JL DESCARTÁVEIS



Promovendo um
futuro sustentável

JL DESCARTÁVEIS

SUMÁRIO

1-INTRODUÇÃO	3
2-DESCRIÇÃO	3
3-ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	4
4-RECEBIMENTO E ARMAZENAGEM	4
5-ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA	4
6-PRECAUÇÕES E SEGURANÇA	5
7-OPERAÇÃO E MANUSEIO	5
8-LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO	7
9-TERMO DE GARANTIA	7
ANEXO A – MANUAL DE BOAS PRATICAS DE CONSERVAÇÃO DOS PRODUTOS EM AÇO INOX	8



Promovendo um
futuro sustentável

JL DESCARTÁVEIS

Parabéns, você acaba de adquirir um produto de ótima qualidade fabricado em aço inoxidável e que certamente facilitará o seu dia a dia, proporcionando mais requinte ao seu ambiente e apresentando um sistema inovador para transporte e aquecimento de dietas.

OBJETIVO

Este manual serve de fonte de consulta das especificações do Carro Térmico – MODELO CFT 304.

1-INTRODUÇÃO

Fabricado em aço inox 304 escovado, possui **controlador de temperatura** micro processador, configurável com display digital da temperatura quente, liga e desliga evitando que o alimento desidrate possibilitando a economia de energia.

Possui portas com trincos de bater e vedações com perfil de silicone resistente a temperaturas. Possui 30 pares de cantoneiras internas, podendo transportar no total 30 refeições.

Dotado de 02 puxadores em tubo de aço inox para maior facilidade no manuseio e dirigibilidade.

Possui rodízio maciço macio que utiliza rolamento blindado tornando suave sua locomoção e facilitam a superação de pequenos desníveis.

2-DESCRIÇÃO

- Construído em aço inox padrão AISI 304 liga 18-8
- Dotado de 02 portas.
- Todo soldado com TIG com acabamento invisível.
- Polimento do tipo escovado.
- Estrutura reforçada, montada sobre 04 rodízios, sendo 02 fixos e 02 giratórios sem freio.
- Dotado de 02 puxadores em tubo de aço inox diâmetro 1" com parede 1,20 mm para manuseio e dirigibilidade.
- Tampo superior com varanda para dar sustentação a utensílios caso seja necessário o transporte.
- Possui 30 pares de cantoneiras internas para acomodar.
- Acompanha MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E CONSERVAÇÃO DO AÇO INOX.

3-ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

DIMENSÕES

ALTURA: 145 CM

COMPRIMENTO: 95 cm

LARGURA: 58 cm

PESO LIQUIDO: aproximado de 118,00 kg.

TENSÃO: 220 V (Monofásico)

CONSUMO: 1100 W/Hora

CONTROLADOR DE TEMPERATURA: Micro processado, configurável, indicação digital da temperatura.

Observação: O carrinho térmico já vem com a temperatura de trabalho configurada de fábrica, não sendo necessárias quaisquer programações.

4-RECEBIMENTO E ARMAZENAGEM

Antes de utilizar o equipamento, realizar leitura atenta dos dois manuais que o acompanham:

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E CONSERVAÇÃO DO AÇO INOX. **(ANEXO A)**

5-ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA

O carrinho térmico deve ser conectado em rede de 220 V (monofásico), Plug Pino Macho 20A ABNT padrão brasileiro, o consumo é de 1.100 watts/hora. Atentar para os locais de utilização onde a rede elétrica deve estar dimensionada para este consumo de energia em conjunto com este equipamento.

NOTA IMPORTANTE: Não nos responsabilizamos por problemas que possam ser causados pelo dimensionamento incorreto da parte elétrica do cliente. As tomadas, fiação e chaves de proteção (fusíveis/disjuntores), devem estar compatíveis com o consumo do equipamento em conjunto com toda a rede do cliente.

6 - PRECAUÇÕES E SEGURANÇA

Não jogar água no equipamento durante a limpeza mesmo fora da tomada, pois componentes elétricos podem ser danificados.

Não utilizar produtos abrasivos (esponjas e outros) que podem danificar aparência do aço inox.

Para conservação do carrinho térmico verificar o ANEXO A – MANUAL DE BOAS PRATICAS DE CONSERVAÇÃO DOS PRODUTOS EM AÇO INOX

Nunca realizar o procedimento de limpeza com o carrinho térmico ligado a rede elétrica. **Risco de Vida (descarga elétrica).**

7-OPERAÇÃO E MANUSEIO

- Antes de colocar o equipamento em uso, realizar o procedimento de limpeza conforme descritivo;
- Verificar as tomadas se os conectores são compatíveis;
- Verificar se a voltagem de alimentação é de 220 v (monofásica);
- Ligar o equipamento com 1 (uma) hora antes de realizar o porcionamento e manter o mesmo ligado durante o processo de porcionamento das dietas;
- Os alimentos que forem porcionados devem estar aquecidos (Temperatura acima 65) para o correto funcionamento do equipamento, otimizando a eficiência do processo como um todo. Alimentos com baixa temperatura exigirão mais tempo para atingir a temperatura ideal;
- Manter as portas fechadas durante a montagem aumenta significativamente a eficiência do equipamento e poupa energia, contribuindo com o meio ambiente;
- Após o termino da montagem de todas as dietas dentro do equipamento, com as portas do carro fechadas, aguardar que o carro atinja a temperatura de 75° antes de desligá-lo da rede elétrica;



Promovendo um
futuro sustentável

JL DESCARTÁVEIS

- Enquanto o carro termico não for deslocado de ambiente, o mesmo pode ficar ligado na rede elétrica, conservando os alimentos aquecidos;
- O equipamento mesmo não estando ligado a rede elétrica conserva os alimentos quentes, porque possui isolamento térmico, a temperatura diminui gradativamente.
- No momento de distribuição para a copa e/ou diretamente para os pacientes, desligar o equipamento da tomada e acomodar o cabo de energia elétrica no suporte para não atrapalhar esse deslocamento;
- Durante a distribuição, se houver a possibilidade, o equipamento pode ficar ligado à rede elétrica, otimizando a eficiência do processo como um todo;
- Na distribuição, todas as vezes que retirar as dietas, fechar as portas imediatamente, evitando a perda de calor;
- Para economia de energia, recomendamos desligar o carro térmico após os trabalhos e somente religá-lo 1 (uma) hora antes da próxima distribuição. Não há necessidade de ficar o tempo todo ligado;

OBSERVAÇÃO IMPORTANTE: Qualquer alteração na configuração do equipamento sem a expressa autorização, implica em perda de garantia do equipamento.



Promovendo um
futuro sustentável

JL DESCARTÁVEIS

8-LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO

Utilizar as recomendações do ANEXO A – MANUAL DE BOAS PRATICAS DE CONSERVAÇÃO DOS PRODUTOS EM AÇO INOX.

9-TERMO DE GARANTIA

O Carro Térmico tem 03 (três) meses de garantia para defeitos de fabricação, contados a partir da data de emissão da nota fiscal, desde que obedecidos os corretos procedimentos de manuseio e operação.

Excluem-se da garantia se for utilizado fora das especificações e aplicações para o qual este produto foi projetado.

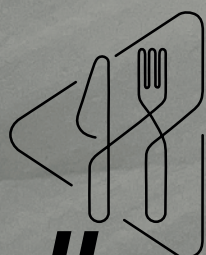
CONTATO

Telefone: (11) 2302-2271

E-mail: vendas@novaopcaodescartaveis.com.br

Anexo A

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE CONSERVAÇÃO DOS
PRODUTOS EM AÇO INOX



Promovendo um
futuro sustentável

JL DESCARTÁVEIS

MANUTENÇÃO E HIGIENIZAÇÃO DO CARRO TÉRMICO DE AÇO INOX

As recomendações de limpeza e higienização são conforme a RDC N° 216 - ANVISA

Bonito e resistente, o aço inox é um material de fácil conservação através da limpeza adequada e rotineira é possível manter inalteradas as características originais, preservando sua resistência à corrosão, aparência e higiene.

Mas lembre-se: o segredo da sua limpeza e manutenção está no uso de produtos e procedimentos corretos e no cuidado com que você trata o produto.

Mesmo no caso de sujeiras mais resistentes, experimente começar a limpeza com o método mais suave. Seja paciente e repita a operação um número razoável de vezes, antes de recorrer aos métodos mais severos.

Observação: Vale lembrar que a recomendação da ANVISA na RDC 216 paragrafo 4.2.4 determina que a higienização do carro seja feita antes e após o uso e no paragrafo 4.2.3 também determina que, quando as operações de limpeza não forem rotineiras elas devem ser registradas.

CUIDADOS NA MANUTENÇÃO DO AÇO INOX

Marcas de Dedos



Os melhores produtos para conservar o aço inox são a **água**, o **sabão**, os **detergentes suaves e neutros**, diluídos em água morna, aplicados com um pano macio ou uma esponja de cerdas macias que não risque.

Depois basta passar um pano úmido e limpo para retirar o excesso, e secar com um pano limpo e macio.

A secagem é extremamente importante para evitar o aparecimento de manchas na superfície do produto.

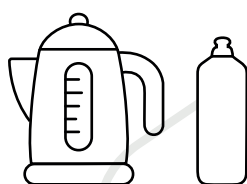
Essa limpeza diária remove facilmente as sujeiras mais comuns e sua prática rotineira impede a formação de sujeiras intensas, fazendo com que as manchas da superfície não apareçam.

Sujeira Moderada/Manchas Leves



No caso de sujeira moderada, quando a limpeza de rotina não for suficiente, aplique uma mistura feita com bicarbonato de sódio dissolvidos com álcool, até formar uma pasta, usando um pano macio ou uma esponja macia, use também escova de cerdas macias, tomando cuidado para não esfregar.

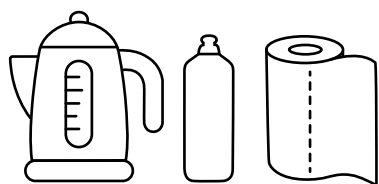
Faça-o sempre da maneira mais suave possível, utilizando passadas longas e uniformes, no sentido do acabamento escovado (horizontal). Nunca esfregue com movimentos circulares. Depois secar com pano macio.



Sujeira Intensa/Manchas Acentuadas

Utilize água morna ou quente com detergente. Repita se necessário. Depois secar com pano macio.

SOLUÇÕES PARA ALGUNS PROBLEMAS MAIS COMUNS



Gordura, Óleos e Banhas

Limpe os depósitos grossos com um pano macio ou toalha de papel. Em seguida utilize uma solução morna de detergente. Depois siga os procedimentos da limpeza de rotina.



Marcas de Dedos

Remova com um pano macio ou toalha de papel limpo umedecido em álcool 70°. A RDC 216, paragrafo 4.2.4, adverte quanto ao uso de produtos de limpeza que possam causar contaminação e odor ao carro.

PROCEDIMENTOS INCORRETOS QUE PODEM PREJUDICAR O AÇO INOX

De um modo geral, a superfície do aço inox conserva suas propriedades desde que seja tratada com os cuidados necessários. Ela é facilmente limpa, mesmo sob condições adversas de contaminação ou sujeira. Mas ocasionalmente dependendo de sua natureza, certos contaminantes e sujeiras poderão ser de difícil remoção.

Com frequência o fato do aço inox não desempenhar suas funções ou não manter sua aparência, é devido ao uso inadequado ou do emprego incorreto dos métodos de manutenção e limpeza.

A seguir alguns exemplos típicos de procedimentos inadequados que comprometem a utilização do aço inox:

X PROCEDIMENTO INCORRETO!!!

Não jogar água no equipamento durante a limpeza, pois componentes elétricos podem ser danificados.

X PROCEDIMENTO INCORRETO!!!

As soluções de esterilização ou os detergentes usados na indústria de preparação de alimentos são em geral baseados em produtos químicos agressivos (por exemplo, os liberados de cloro). Esses produtos frequentemente são utilizados em concentrações muito acima das recomendadas, ou mantidos em contato com artigos e equipamentos durante todo o período da parada da unidade industrial. Tais procedimentos inevitavelmente originarão ataques corrosivos.

X PROCEDIMENTO INCORRETO!!!

O pó e a sujeira depositados no aço inox em atmosferas marinhas ou industriais, absorvem contaminantes corrosivos (por exemplo o sal em condições marinhas). Nesse caso também a evaporação e a maior concentração podem resultar em corrosão ou dano à superfície do aço inox.

X PROCEDIMENTO INCORRETO!!!

A utilização de esponjas de aço e saponáceos devem ser evitados, pois podem prejudicar a superfície do aço inox.

Observação geral: A correta aplicação dos procedimentos aqui recomendados é de inteira responsabilidade de quem os conduziu. Para isso recomenda-se que o operador esteja treinado. Não nos responsabilizamos por interpretações individuais e nem por práticas

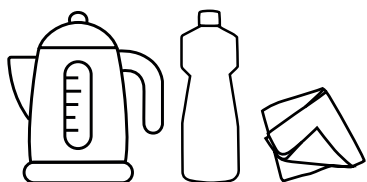
Referências:

- Resolução da Diretoria Colegiada - RDC 216 – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. 15 de Setembro de 2004.
- Manual de manutenção e conservação do AÇO INOX – ACESITA vide www.acesita.com.br;



Promovendo um
futuro sustentável

JL DESCARTÁVEIS



Rótulos ou Etiquetas

Descole o máximo que puder de rótulo e etiquetas. Use água morna e esfregue com um pano macio. Se o adesivo persistir, seque e esfregue suavemente com álcool.

Mas cuidado: Nunca raspe a superfície do aço inox com lâminas, espátulas ou abrasivos grossos.

Observação: Os utensílios e equipamentos utilizados para higienização do carro devem ser próprios para esta atividade e devem estar limpos e em quantidade suficiente e guardados em local reservado para esta finalidade.