

PISTA AQUECIDA MARCHESONI



**MANUAL DE
INSTRUÇÕES**



Parabéns!

Parabéns! Você acaba de adquirir um produto Marchesoni, empresa que há mais de 80 anos se preocupa com a qualidade de seus produtos e a satisfação de seus clientes.

1. Apresentação do Produto

Finalidade do Produto:

A **Pista Aquecida Comercial** foi desenvolvida para manter alimentos aquecidos de forma uniforme e contínua, preservando sua temperatura ideal de consumo durante o período de exposição e serviço.

O equipamento é indicado para uso profissional, proporcionando praticidade, eficiência e padronização no aquecimento.

Para que serve:

Este equipamento tem como principal função evitar a perda de temperatura dos alimentos já preparados, garantindo que permaneçam aquecidos sem a necessidade de reaquecimento constante. Seu sistema de aquecimento por resistência elétrica, aliado ao controle por termostato, permite ajustar a temperatura conforme a necessidade do operador, evitando superaquecimento ou ressecamento dos produtos.

Visão geral da aplicação:

A pista aquecida é amplamente utilizada em ambientes comerciais que demandam exposição e conservação térmica de alimentos, como:

- Restaurantes
- Lanchonetes
- Padarias
- Buffets e self-services
- Cozinhas industriais

O equipamento funciona através de uma resistência elétrica interna, responsável pela geração de calor, controlada por um termostato ajustável, que regula a temperatura da superfície aquecida. Sua estrutura metálica proporciona resistência mecânica, durabilidade e fácil higienização, enquanto o design compacto permite a integração em bancadas ou linhas de serviço.

2. Informações de Segurança

- Antes de ligar o plugue na tomada, certifique-se de que a tensão é compatível com a etiqueta indicada no produto. Caso a tensão não seja compatível, poderá provocar danos ao produto e a sua segurança pessoal. A tomada e as fiações deverão ser adequadas ao tipo de serviço. Em caso de dúvida, consulte a concessionária de energia elétrica da região.

- Nunca use o produto com as mãos molhadas, nem o submerja em água ou qualquer outro líquido, a fim de evitar choques elétricos e danos ao produto. Por se tratar de um aparelho elétrico, é aconselhável que o usuário evite operar o produto com os pés descalços, precavendo-se inclusive contra choques.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas em relação ao uso do aparelho por alguém que seja responsável por sua segurança.
- Desligue o plugue da tomada quando não estiver utilizando o produto ou quando for limpá-lo. Um pequeno descuido poderá, involuntariamente, ligar o aparelho e provocar acidentes.
- Não utilize o produto se o mesmo apresentar qualquer tipo de mau funcionamento. O mau funcionamento pode provocar danos internos no produto que poderá afetar o seu desempenho ou a segurança do usuário. Leve-o a uma Assistência Autorizada Marchesoni para ser verificado antes de voltar a usá-lo.
- Nunca utilize o produto com o cabo elétrico ou o plugue danificado, a fim de evitar acidentes, como choque elétrico, curto-circuito ou queimaduras. Para evitar riscos, a aquisição e substituição do cabo elétrico devem ser feitas em uma Assistência Autorizada Marchesoni.
- Nunca tente desmontar ou consertar o produto, por si ou por terceiros não habilitados, para evitar acidentes e para não perder a garantia. Leve-o a uma Assistência Autorizada Marchesoni.
- Não deixe o cabo elétrico pender para fora da mesa ou balcão e nem tocar superfícies quentes, para não danificar a isolamento do e causar problemas técnicos e acidentes.
- Nunca transporte o produto pelo cabo elétrico e não retire o plugue da tomada puxando-o pelo cabo, para não afetar o seu bom funcionamento e evitar eventuais acidentes.
- O uso de peças ou acessórios, principalmente cabo elétrico, que não sejam originais de fábrica, podem provocar acidentes ao usuário, causar danos ao produto e prejudicar seu funcionamento, além de implicar na perda da garantia.
- Ao ligar ou desligar o plugue da tomada elétrica, certifique-se de que os seus dedos não estão em contato com os pinos do plugue para evitar choque elétrico.
- Não deixe o produto funcionando ou conectado à tomada enquanto estiver ausente, principalmente onde houver crianças, para que acidentes sejam evitados.
- Não ligue outros aparelhos na mesma tomada, utilizando-se de benjamins ou extensões, evitando assim sobrecargas elétricas que podem causar danos aos componentes do produto e provocar sérios acidentes.
- O plugue de tomada do equipamento é provido pino de aterramento para segurança contra fugas de corrente e prevenção de choque elétrico. Nunca altere ou elimine esse pino. Certifique-se de que a rede elétrica e a tomada a qual o equipamento será conectada possua um condutor de terra apropriado.

Aviso: Não conecte o fio terra a tubulações de água, gás ou aquecimento, pois isso pode causar um acidente de segurança!

Antes da primeira utilização é necessário realizar a limpeza com água e sabão neutro em todas as partes do equipamento.

Este dispositivo não é destinado a pessoas (incluindo crianças) que sejam fisicamente incapazes ou que tenham distúrbios mentais, a menos que seja utilizado de forma segura sob a orientação ou assistência de pessoas responsáveis. Recomenda-se que crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o equipamento.

Este aparelho é projetado para ser usado em aplicações domiciliares e afins, conforme:

- Áreas de cozinha de funcionários, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- Casas de fazenda;
- Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes tipo residenciais;
- Ambientes do tipo cama e café da manhã.

3. Especificações Técnicas

Modelo:	PA.2.071 / PA.2.072
Tensão:	127V / 220V
Potência:	250W
Frequência:	60Hz
Dimensões:	707 X 432 X 67
Peso:	6,1 kg

4. Instalação

A instalação deve ser realizada conforme os critérios abaixo, garantindo o correto funcionamento do equipamento e a segurança do operador.

4.1 Posicionamento, o equipamento deve ser instalado sobre superfície:

- Plana e nivelada;
- Resistente ao calor;
- Estável, sem risco de deslocamento durante o uso.
- Deve-se manter um afastamento mínimo de 100 mm das superfícies laterais e traseira, permitindo a dissipação térmica adequada. Não instalar o equipamento em locais sujeitos à umidade excessiva, respingos de água ou próximos a materiais inflamáveis.

4.2 Conexão Elétrica, Antes da conexão, verificar:

- A tensão da rede elétrica deve ser compatível com a indicada na etiqueta do equipamento (127V ou 220V);
- A tomada deve estar em conformidade com o padrão do plugue do equipamento;
- A rede elétrica deve possuir capacidade compatível com a potência instalada.

O equipamento deve ser conectado diretamente à tomada, sendo proibido o uso de extensões, adaptadores ou conexões improvisadas.

4.3 Aterramento:

É obrigatória a utilização de sistema de aterramento conforme normas técnicas vigentes. A ausência de aterramento adequado pode resultar em risco de choque elétrico e mau funcionamento do equipamento.

4.4 Proteção Elétrica:

Recomenda-se a instalação de circuito exclusivo para o equipamento, protegido por disjuntor termomagnético devidamente dimensionado conforme a potência do produto.

4.5 Verificação Inicial, antes do primeiro acionamento, verificar:

- Integridade do cabo de alimentação e do plugue;
- Fixação e posicionamento correto do equipamento;
- Termostato posicionado na condição mínima/desligado.
- Após as verificações, o equipamento estará apto para operação.

5. Instruções de Uso

Antes de iniciar a operação, certifique-se de que a instalação elétrica foi realizada corretamente e que o equipamento está posicionado em uma superfície plana, estável e resistente ao calor.

Procedimento de Operação

1. Verifique se a tensão da rede elétrica (127V ou 220V) é compatível com a especificada no equipamento. Em seguida, conecte o plugue à tomada adequada.
2. Após energizar o equipamento, o sistema de aquecimento será ativado conforme o ajuste do termostato. O indicador luminoso (quando presente) sinaliza o funcionamento da resistência.
3. Gire o botão do termostato até a posição desejada.
4. Recomenda-se iniciar com uma temperatura média e ajustar conforme a necessidade.
5. O termostato atuará automaticamente, ligando e desligando a resistência para manter a temperatura selecionada.
6. Aguarde alguns minutos até que a superfície atinja a temperatura ideal antes de posicionar os alimentos. Isso garante melhor desempenho térmico.
7. Distribua os alimentos sobre a superfície aquecida de forma uniforme, evitando sobrecarga em um único ponto. O equipamento é destinado à manutenção da temperatura, não sendo indicado para preparo ou cocção de alimentos.
8. Ajuste o termostato sempre que necessário para evitar ressecamento ou superaquecimento dos alimentos, de acordo com o tipo de produto exposto.
9. Ao final do uso, posicione o termostato na posição mínima/desligado e desconecte o plugue da tomada.

6. Manutenção e Limpeza

Deve ser realizada diariamente ou sempre após o uso.

Procedimento:

1. Desligar o equipamento através do termostato;
2. Desconectar o plugue da tomada;
3. Aguardar o resfriamento completo da superfície;

Após o resfriamento:

- Remover resíduos com pano macio ou papel absorvente;
- Realizar a limpeza com pano levemente umedecido em água;
- Se necessário, utilizar detergente neutro;
- Finalizar com pano seco.

Proibições:

- Não utilizar jatos de água diretamente no equipamento;
- Não utilizar produtos abrasivos, palhas de aço ou solventes;
- Não imergir o equipamento em água;
- Não permitir a entrada de líquidos nas partes elétricas.

6.2 Manutenção preventiva, recomenda-se a verificação periódica dos seguintes itens:

- Integridade do cabo de alimentação do termostato e botão de controle;
- Fixação dos componentes externos;
- Estado geral da estrutura.

Caso sejam identificadas anomalias, interromper o uso do equipamento.

6.3 Condições Gerais

- Manter o equipamento sempre limpo e seco quando fora de uso;
- Evitar acúmulo de resíduos que possam comprometer a transferência de calor;
- Armazenar em local protegido de umidade e agentes corrosivos.
- superaquecimento dos alimentos, de acordo com o tipo de produto exposto.
- Ao final do uso, posicione o termostato na posição mínima/desligado e desconecte o plugue da tomada

7. Problemas e Soluções

Problema	Possível Causa	Solução
Equipamento não liga	Falta de energia na tomada Plugue desconectado Cabo de alimentação danificado Termostato na posição mínima/desligado	Verificar a rede elétrica e a tomada Conectar corretamente o plugue Substituir o cabo por assistência técnica Ajustar o termostato para a temperatura desejada
Não aquece	Termostato ajustado em temperatura baixa Resistência elétrica com falha	Aumentar a regulagem do termostato Acionar assistência técnica
Aquecimento insuficiente	Sobrecarga de alimentos na superfície Temperatura ajustada abaixo do necessário Perda de calor por ambiente inadequado	Reduzir a quantidade de alimentos Ajustar o termostato Verificar instalação (ventilação e posicionamento)
Aquecimento excessivo	Termostato com defeito Ajuste de temperatura muito elevado	Acionar assistência técnica Reduzir a regulagem do termostato
Superfície aquecendo de forma irregular	Mau contato interno ou falha na resistência	Acionar assistência técnica
Choque elétrico ao tocar	Falta de aterramento Fuga de corrente	Verificar instalação elétrica e aterramento Interromper o uso e acionar assistência técnica
Odor ou fumaça no primeiro uso	Resíduos do processo de fabricação	Normal. Manter o equipamento ligado por alguns minutos sem carga
Equipamento desliga sozinho	Atuação do termostato (controle de temperatura) Instabilidade na rede elétrica	Funcionamento normal Verificar fornecimento de energia

8. Termo de Garantia

A Pista Aquecida Comercial foi construída com materiais de alta qualidade e montada de acordo com rigorosos padrões de qualidade. Este equipamento foi testado em fábrica para garantir um uso confiável e sem problemas.

1. PRAZO E COMPROVAÇÃO DA GARANTIA

- a. O produto abaixo identificado é garantido pelo seu fabricante e/ou importador (MC Marchesoni), pelo prazo de 3 meses (de acordo com art. 26 do CDC) + 3 meses de garantia contratual.
- b. Esta garantia contratual é dada ao produto abaixo identificado, exclusivamente contra eventuais defeitos decorrentes de projeto, fabricação, montagem, ou quaisquer outros vícios de qualidade que tornem o produto impróprio ou inadequado ao uso regular.
- c. Para a comprovação desse prazo, o consumidor deverá apresentar a 1ª via da nota fiscal de compra, ou outro documento fiscal equivalente, desde que identifique o produto e a data de compra.

2. LOCAL ONDE A GARANTIA DEVE SER EXERCIDA

Os consertos em garantia somente deverão ser efetuados por uma Assistência Autorizada, devidamente nomeada pelo fabricante e/ou importador (MC Marchesoni) que, para tanto, se utilizará de técnicos especializados e de peças originais, garantindo o serviço executado. Correrão por conta do COMPRADOR os encargos decorrentes do transporte. os encargos decorrentes do transporte da peça, de componentes ou do próprio equipamento em caso de garantia.

3. CESSAÇÃO DA GARANTIA

Não confie o conserto do produto identificado a curiosos, pessoas ou oficinas não autorizadas e não credenciadas pelo seu fabricante e/ou importador (MC Marchesoni). Se isso vier a ocorrer a garantia cessará de imediato.

4. FABRICANTE E/OU IMPORTADOR

MC MARCHESONI LTDA, - CNPJ 03. 885.918/0001-53

Rua São Paulo, 243, Fazendinha – Santana de Parnaíba –SP - Brasil. Sac: +55 11 4156-8989 | WhatsApp: +55 11 97330-8556

E-mail: sac@marchesoni.com.br www.marchesoni.com.br

5. EXCLUSÃO DE GARANTIA

A garantia não abrangerá, sendo, pois, ônus do consumidor:

- Danos causados durante o transporte;
- Uso incorreto ou não previsto neste manual;
- Instalação incorreta do equipamento;
- Ausência da manutenção recomendada ou incorreta;
- Danos causados por exposição à umidade;
- Danos causados por remoção ou alteração de partes e peças do equipamento;
- Partes e peças consumíveis;



Marchesoni



+55 11 4156-8989



/marchesonioficial



/marchesonioficial



marchesoni.com.br



Rua São Paulo, 243 - Fazendinha
Santana de Parnaíba-SP
Cep: 06530-075 - Brasil

Acesse o QR Code
e **tenha acesso**
a **mais informações:**

