

# CONSERVADOR DE **PROTEÍNAS**

**Marc PRO**  
By Marchesoni



**MANUAL DE INSTRUÇÕES**

  
**Marchesoni**

# 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. Introdução

O Conservador de Proteínas foi pensado especialmente para as demandas do segmento de alimentação comercial, oferecendo uma solução prática para manter proteínas sempre na temperatura certa e com qualidade até o momento de servir. Ele garante que os alimentos fiquem prontos para uso, preservando textura, sabor e suculência, sem necessidade de preparo de última hora, o que agiliza o serviço e melhora a experiência dos clientes.

Projetado para tornar o atendimento mais rápido e elevar o padrão dos pratos servidos, este equipamento é ideal para fast foods, restaurantes, churrascarias, hamburguerias, food trucks e bares, ajudando a organizar e otimizar a operação da cozinha.

O Conservador de Proteínas oferece:

- Facilita o trabalho da equipe, diminuindo o tempo de preparo e permitindo que o foco seja na finalização dos pratos;
- Ajuda a manter as características originais dos alimentos, evitando que fiquem secos ou percam qualidade durante a espera pelo serviço;
- Melhora a eficiência da cozinha, mantendo as proteínas prontas para servir sem necessidade de reaquecimentos constantes;
- Promove higiene e segurança alimentar, com controle de temperatura estável e construção adequada para uso profissional.

## 2. Informações de Segurança

- a. 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.
- b. 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.
- c. 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.
- d. 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.
- e. 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.
- f. 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.

# 1. Introdução


O Conservador de Proteínas foi pensado especialmente para as demandas do segmento de alimentação comercial, oferecendo uma solução prática para manter proteínas sempre na temperatura certa e com qualidade até o momento de servir. Ele garante que os alimentos fiquem prontos para uso, preservando textura, sabor e suculência, sem necessidade de preparo de última hora, o que agiliza o serviço e melhora a experiência dos clientes.

Projetado para tornar o atendimento mais rápido e elevar o padrão dos pratos servidos, este equipamento é ideal para fast foods, restaurantes, churrascarias, hamburguerias, food trucks e bares, ajudando a organizar e otimizar a operação da cozinha.

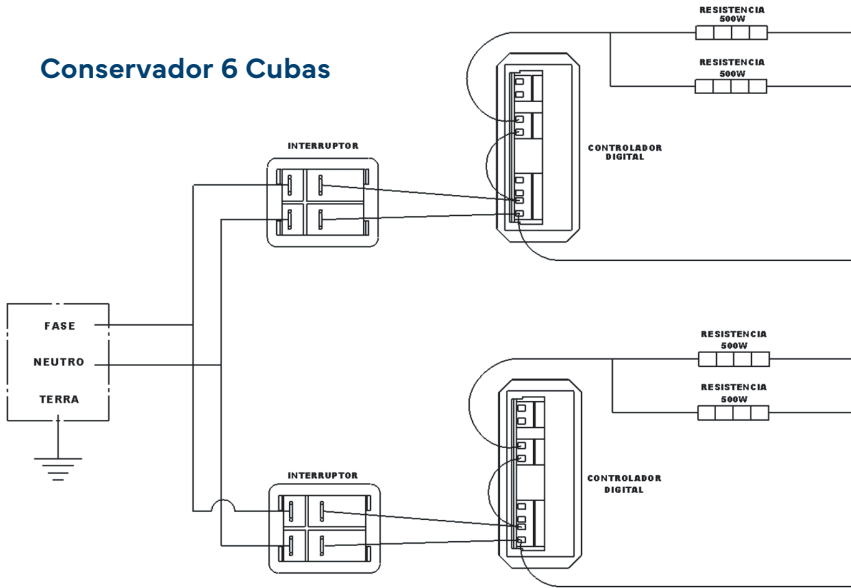
O Conservador de Proteínas oferece:

- Facilita o trabalho da equipe, diminuindo o tempo de preparo e permitindo que o foco seja na finalização dos pratos;
- Ajuda a manter as características originais dos alimentos, evitando que fiquem secos ou percam qualidade durante a espera pelo serviço;
- Melhora a eficiência da cozinha, mantendo as proteínas prontas para servir sem necessidade de reaquecimentos constantes;
- Promove higiene e segurança alimentar, com controle de temperatura estável e construção adequada para uso profissional.

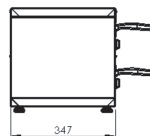
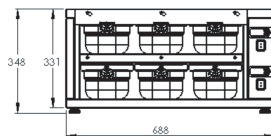
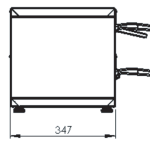
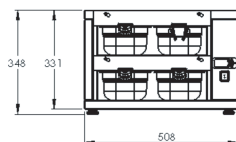
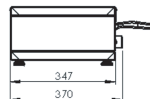
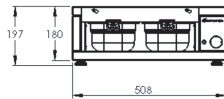
# 3. Características

		Ficha Técnica de Produto		Data de Criação	
				17/12/2025	
		Resp.	OTAVIO M.	Rev.	
Produto	CONSERVADOR DE PROTEINAS				
1 - Características Técnicas					
Modelo	CP.1.021	CP.1.022	CP.1.042	CP.1.062	
Código	15022	15023	15025	15026	
Tensão [V]	127V	220V	220V	127V	
Frequência [Hz]	60Hz	60Hz	60Hz	60Hz	
Corrente [A]	4A	2,3A	4,6A	9A	
Potência [W]	500W	500W	1000W	2000W	
Consumo [kWh]	0,5 kWh	0,5 kWh	1,0 kWh	2,0kWh	
Faixa de Ajuste de Temperatura [°C]	95°C	95°C	109°C	109°C	
Tipo de gás	-	-	-	-	
Pressão do gás [kPa]	-	-	-	-	
Consumo de gás [kg/h]	-	-	-	-	
Potência Térmica [BTU/h]	-	-	-	-	
Peso Líquido [kg]	10,2 KG	10,2KG	16,5 KG	22,6 KG	
Dim. Produto (CxLxA) [mm]	508x347x180	508x347x180	508x347x331	688x347x331	
Peso Bruto [kg]	12,2 KG	12,2 KG	18,5 KG	24,6 KG	
Dim. Embalagem (CxLxA) [mm]	548x386x220	548x386x220	548x386x371	728x386x371	
Cabo de alimentação	3 x 0,75	3 x 0,75	3 x 0,75	3 x 1,0	
Plugue de tomada	TIPO N	TIPO N	TIPO N	TIPO N	
NCM	84198920	84198920	84198920	84198920	
EAN-13	7898131069613	7898131069620	7898131069644	7898131069651	
Materials	AÇO INOX AÇO GALVANIZADO PLASTICO	AÇO INOX AÇO GALVANIZADO PLASTICO	AÇO INOX AÇO GALVANIZADO PLASTICO	AÇO INOX AÇO GALVANIZADO PLASTICO	

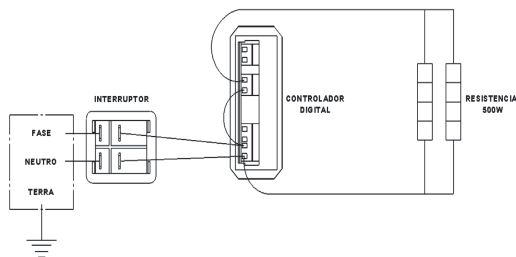
## Conservador 6 Cubas



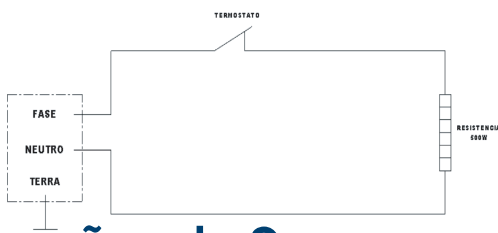
## Dimensões e informações específicas



## Conservador 4 Cubas

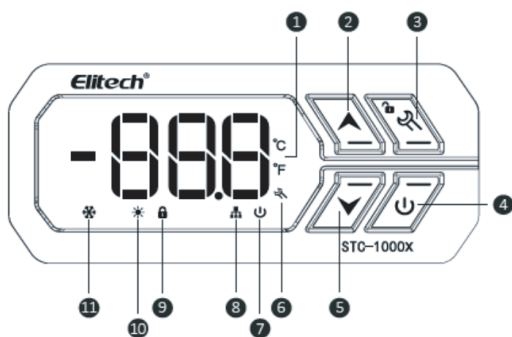


## Conservador 2 Cubas



## 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, prevenendo-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.



1. indicador de unidade de temperatura
2. Botão para cima
3. Definir botão
4. Botão ON / OFF
5. Botão para baixo
6. Indicador de configuração
7. Indicador ON / OFF
8. Indicador de rede
9. Indicador de bloqueio de botão
10. Indicador de aquecimento
11. Indicador de resfriamento

- i. 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.
- j. 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.
- k. 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.
- l. Não deixe o produto funcionando ou conectado à tomada enquanto estiver ausente, principalmente onde houver crianças, para que acidentes sejam evitados.
- m. 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.
- n. 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.
- o. Aviso: Não conecte o fio terra a tubulações de água, gás ou aquecimento, pois isso pode causar um acidente de segurança

## 4. Instruções de uso

### 4.1 Ligar/Desligar o conservador de proteínas

- Conecte o equipamento à rede elétrica conforme a tensão indicada no produto.
- Certifique-se que as cubas estejam com água limpa e com a grelha.
- Verificar se o interruptor está aceso, se ele esteja aceso isso indica que está energizado.
- Ajuste a temperatura de acordo com a necessidade (Para entrar nas configurações, pressione e mantenha pressionado o botão de por 3 segundos)

**Nota técnica:** Capacidade máxima por cuba de até 2 kg.

### 4.2 Configuração básica do controlador

- **Ajuste de temperatura (F1):**  
Navegue até a configuração F1, após encontrar aperte o botão utilizando as setas você poderá

## 5. Garantia

O equipamento é garantido pelo seu fabricante e/ou importador (MC Marchesoni), pelo prazo de pelo prazo de 3 meses (de acordo com art. 26 do CDC) + 3 meses de garantia contratual.

Esta garantia contratual é dada ao produto, exclusivamente contra eventuais defeitos decorrentes de projeto, fabricação, montagem, ou quaisquer outros vícios de qualidade que torne o impróprio ou inadequado ao uso regular. 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.

### **LOCAL ONDE A GARANTIA DEVE SER EXERCIDA**

Os consertos em garantia somente deverão ser efetuados por uma Assistência Técnica 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 da peça, de componentes ou do próprio equipamento em caso de garantia.

A lista com as Assistências Técnicas Autorizadas pode ser consultada no link:

<https://marchesoni.com.br/assistencia-tecnica/>

### **CESSAÇÃO DA GARANTIA**

A garantia cessará de imediato caso o conserto do produto não seja realizado por assistências técnicas não credenciadas pelo seu fabricante e/ou importador (MC Marchesoni).

### **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](http://www.marchesoni.com.br)

### **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 remoção ou alteração de partes e peças do equipamento;



# Marchesoni



+55 11 4156-8989



/marchesonioficial



/marchesonioficial



marchesoni.com.br



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

**Marc** **PRO**  
By Marchesoni

Acesse este **manual online**  
ou faça o **download em PDF**  
escaneando o **QR Code:**

