

MANUAL DE INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO

RIGHI

UNIDADES
FRIGORIFICAS

El presente manual aplica a los siguientes modelos:

Ultrafreezer	Litraje	Rango de Temperatura	Linea	
			Horizontal	Vertical
UF30	30 lts	-30°C a -86°C	X	
UF100	100 lts		X	
UF200	200 lts		X	X
UF386	386 lts			X
UF500	500 lts		X	X

Heladera	Litraje	Rango de Temperatura	Linea	
			Horizontal	Vertical
H300	300 lts	+2°C a +8°C		X
H500	500 lts			X
H1000	1000 lts			X

Cryofreezer	Litraje	Rango de Temperatura	Linea	
			Horizontal	Vertical
C150	C150	-110°C a -150°C	X	

Freezer	Litraje	Rango de Temperatura	Linea	
			Horizontal	Vertical
F400	360 lts	-0°C a -30°C	X	X

INTRODUCCION

SISTEMAS DE TEMPERATURA

Los productos descritos en este manual cubren cuatro productos con rangos de temperatura diferentes. Para Cryofreezers: -100°C / -150°, Ultrafreezers: -30°C / -86°C, Freezers: 0°C a -30°C y Heladeras: +2°C / +8°C. Todos los productos Righi garantizan la segura preservación del contenido almacenado.

NOTA: A partir del año 2015, las temperaturas en nuestros equipos hasta los -86°C son alcanzadas mediante el uso de sistemas de refrigeración de una sola etapa. En modelos de años anteriores podían encontrarse equipos de dos etapas "Cascada". Las unidades -100°C a -150°C (Cryofreezers) utilizan un sistema de 2 etapas "Cascada" separados entre sí con distinto tipo de refrigerantes.

Los equipos Righi están compuestos por componentes Mecánicos, Eléctricos, Electrónicos, Frigoríficos adicionados a una plataforma de construcción o "chasis". El correcto mantenimiento y cuidado de estos cuatro componentes asegura el rendimiento de su equipo a largo plazo, el cuidado de sus muestras y en última instancia el valor de su tiempo invertido en investigación.

ELEMENTOS A VERIFICAR

Previo a conectar su unidad es importante verificar la conexión al voltaje. Para el correcto funcionamiento recomendamos una línea de voltaje única para el equipo y sobredimensionada (se recomienda un toma corriente eléctrico de 20 amperes con llave térmica de 32 amperes). El abastecimiento eléctrico al gabinete es uno de los factores más importantes para el óptimo funcionamiento de la unidad. Un voltaje alto o bajo puede ocasionar fallas en los componentes electrónicos y/o en el motocompresor.

La alimentación correcta para todos los modelos son 220 volts y 50 hz o 380 volts o 50 hz (Únicamente aplicable a Cryofreezers Righi). Es esencial que el abastecimiento eléctrico de voltaje no exceda más que el 15% o menos que el 10% del voltaje requerido.

RECOMENDACION: A fin de garantizar una alimentación eléctrica estable recomendamos utilizar únicamente la línea de estabilizadores de tensión Righi de 5KVA especialmente diseñados para el consumo de nuestros equipos.

La temperatura ambiente donde ubicar su unidad afectará directamente al funcionamiento de la misma. Para más indicaciones vea el apartado bajo el nombre: "RECOMENDACIONES GENERALES PARA EL CORRECTO USO DE SU UNIDAD RIGHI"

NIVELACION DE SU EQUIPO

Coloque su equipo en la posición y ubicación deseada sobre una superficie siempre nivelada. Verifique ambos lados, frente y dorso del equipo utilizando un nivel sobre los bordes de gabinetes. Ajuste la altura y posición deseada del equipo mediante los frenos de goma del equipo ubicados sobre la parte interna de los laterales de la unidad ubicados frente a las ruedas de la unidad. Considere siempre una ubicación que priorice la practicidad de uso y facilidad para la apertura de puertas y traslado de sus muestras a fin de evitar periodos prolongados (Mayores a dos minutos) con puertas abiertas.

RECOMENDACIÓN PARA MEDICION CORRECTA EN HELADERAS Y FREEZERS RIGHI

El presente instructivo aplica para Heladeras Righi en litrajes 300, 500 y 1000 litros y para Freezers Righi en sus líneas verticales y horizontales. (No existe ningún tipo de riesgo eléctrico al realizar este trabajo ni para la persona ni para el equipo pudiendo realizarse con el equipo encendido):

- Abrir la puerta del equipo e identificar el recipiente plástico contenedor donde está ubicada la termocupla PT100. Para las heladeras el recipiente suele estar en el sector superior sobre uno de los laterales, para los Freezers en la parte posterior inferior del equipo. (La termocupla es el lazo que registra la temperatura interna del equipo, usualmente es un cable de color rojo con punta metálica). Esta ubicada dentro del recipiente con tapa a rosca.
- Sacar la tapa del contenedor con la termocupla.
- Llenar el recipiente al 80% con alcohol o glicol.
- Poner nuevamente la tapa con la termocupla dentro. Asegurarse que el material metálico de la termocupla este completamente sumergido en la solución.
- Revisar periódicamente que el recipiente este lleno según especificaciones.

NOTA: El no tener medio líquido para censar temperatura no afecta al funcionamiento de la heladera, es únicamente una medida para evitar dispersiones en la medición de temperatura y emular temperatura de enfriamiento de núcleo de materiales almacenados.

IMPORTANTE: DESCONGELACION

Recomendamos para TODAS LAS UNIDADES realizar una descongelación total periódica para el mantenimiento y asegurar así un óptimo funcionamiento y cuidado de sus muestras a través de los años. Es recomendable apagar el equipo y descongelar por un plazo de 72 horas una vez al año mínimamente.

NOTA: El código "SER" en el display de su tablero electrónico es el recordatorio para la realización de Servicio de Mantenimiento Preventivo, el mismo aparecerá cada seis meses a fin de notificar el aviso para el correcto cuidado de su unidad. Para eliminar el aviso presione el botón "SET" en su tablero hasta que la sigla "PAS" parpadee, luego ingrese mediante las flechas de arriba y abajo el valor "111" confirmando con el "SET" para moverse entre la unidad, la decena y la centena. A fin de facilitar la realización del servicio, el fabricante dispone de unidades para alquiler temporal a fin de realizar esta tarea sin ocasionar pérdida en sus muestras.

COMPARTIMIENTOS EN EQUIPOS VERTICALES

La acumulación de condensación en forma de nevisca es normal dada la humedad que ingresa al interior del equipo al abrir los compartimientos. Aparece primero en la parte superior del compartimiento interno. Se recomienda no dejar que se acumule dado que, ante las diferencias de temperatura podría comenzar a descongelarse y formar hielo lo que quitaría espacio de almacenamiento e impediría el correcto cerrado del compartimiento, simplemente retire con una espátula plástica las acumulaciones y, en caso de hielo, cepille con un raspador plástico hasta retirar los excedentes.

RECOMENDACION: Cada vez que la puerta del gabinete se abre, aproximadamente el valor de un pocillo de agua ingresa al interior del gabinete en forma de vapor que rápidamente se convierte en escarcha dada la diferencia de temperatura entre el interior del gabinete (ejemplo: -80°C) y el exterior (ejemplo: +24°C, en condiciones optimas). Si se permite a esta acumulación permanecer dentro del Ultrafreezer por periodos prolongados influirá directamente en el funcionamiento del equipo. La solución es mantener la altura de esta escarcha en alturas no mayores a 1 centímetro. Frente a los descongelamientos programados se recomienda asegurarse que los compartimientos queden completamente secos antes de poner al equipo en funcionamiento nuevamente. Asegure también la hermeticidad de los cierres imantados de los gabinetes limpiandolos de hielo una vez al mes, puede utilizarse para este caso una pistola de calor unos segundos dirigiéndola directo a los imanes.

GABINETE EN EQUIPOS HORIZONTALES

Para las unidades en línea horizontal la acumulación es más lenta apareciendo primeramente en las paredes internas. Retire los excedentes cuando superen 1 cm mediante una espátula plástica. Siempre utilice el cobertor de polietileno entregando por el fabricante a fin de proteger aun más la hermeticidad y aislación.

RECOMENDACION: Para todos nuestros Ultrafreezers una vez al mes limpiar con una espátula plástica rociando con alcohol al 70% los interiores de puerta externa y gabinetes de acero inoxidable. Quitar los excedentes de hielo. Puede realizarse con el equipo en funcionamiento sin ningun riesgo electrico. Como salvedad, para los equipos verticales, recomendamos al realizarlo cubrir el chasis por debajo de la puerta que contiene los componentes electricos de tablero. En caso que grandes capas de hielo aparezcan luego de los días posteriores a la limpieza contacte a nuestro personal técnico a fin de realizar una visita para verificar la hermeticidad de las aislaciones y burletes de puertas.

SALA DE MAQUINAS:

La sala de maquinas contiene los componentes mecánicos que accionan el sistema de refrigeración de los equipos. La misma posee ventilaciones a fin de garantizar el ingreso de aire "nuevo" al sector mecánico y la expulsión del aire "usado" hacia afuera mediante los forzadores. Llamamos aire "nuevo" al aire que ingresa hacia adentro del equipo (Idealmente +24°C o menor) y aire "usado" al aire caliente expulsado luego de haber por los intercambiadores (generalmente +60°C). Acceda al mismo retirando la rejilla lateral retirando los tornillos de ajuste "Allen".

Para los Cryofreezers la ubicación será siempre a la derecha del equipo. Para los Ultrafreezers verticales estará ubicada siempre debajo con dos rejillas (Mínimo) y para los horizontales estará ubicado debajo (Con excepción de los 500 litros que estara a la derecha del equipo).

RECOMENDACION: Retirar el filtro antipolvo ubicado detrás de los Ultrafreezers y aspirarlo cada tres meses a fin de asegurar la correcta cantidad de aire al condensador o lavarlo con agua removiendo cualquier suciedad detectada. Aspirar luego también al condensador.

TABLERO ELECTRONICO

El tablero electrónico de nuestros equipos está controlado por un Microprocesador. Para los equipos nuevos se encuentra precargado y seteado el software con las "curvas de frío" para la unidad las cuales definen el tiempo en el que el equipo alcanzara su temperatura de trabajo y los arranques y paradas de compresor. Estas se encuentran actualizadas y revisadas constantemente a fin de garantizar el enfriamiento de muestras en los menores tiempos posibles pero progresivamente cuidándolas de ese modo, protegiendo su equipo y los consumos energéticos.



COMPONENTES DEL TABLERO:

LEDS DIGITALES: ALARMAS:

ALTA: Testigo indicador de temperatura de trabajo superando el límite de alta temperatura configurada (Color Rojo).

NORMAL: Testigo indicador de funcionamiento normal, en régimen de trabajo deseado (Color Verde).

BAJA: Testigo indicador de temperatura de trabajo superando el límite de baja temperatura configurada (Color Rojo).

LINEA: Testigo indicador por falta de línea. El equipo no registra alimentación eléctrica externa (Color Amarillo).

DISPLAY ELECTRONICO:

Visor electrónico de temperatura de trabajo y menú de configuraciones mediante el uso de 3 dígitos, los avisos y configuraciones estarán siempre preseleccionados para mostrarse mediante combinaciones de 3 dígitos o 3 letras. En condiciones normales el equipo mostrara siempre la temperatura interna.

IMPORTANTE: USO DE DATALOGGERS EXTERNOS: LAS HELADERAS RIGHI, ULTRAFREEZERS RIGHI, FREEZERS RIGHI Y CRYOFREEZERS MIDEN TEMPERATURA INTERNA EN MASA con el fin de simular la temperatura del núcleo del contenido almacenado. Recomendamos al medirlos mediante dataloggers externos hacerlo siempre en una solución con alcohol a fin de medir en masa. Medir la temperatura interna en los compartimientos en el aire entrega resultados con altos desvíos y calibrar los equipos bajo estas condiciones podría afectar el funcionamiento del equipo y ocasionar posibles roturas en los componentes electrónicos y mecánicos el corto/mediano plazo.

Al oprimir el botón "SET" y cargar el código de ingreso a los menú de configuraciones el display mostrara las opciones a configurar:

MENU DE CONFIGURACIONES:

Para acceder al menú de configuraciones y seteos oprima en el tablero electrónico el botón "SET". Oprima el botón hasta que la sigla "PAS" parpadee en el display. Mediante las flechas del tablero oprima cargando el número 3 en el display hasta leer "003" y oprima el SET nuevamente para moverse hasta las decenas y leer "033", oprima SET y cargue nuevamente las centenas hasta leer "333", oprima SET nuevamente para acceder al menú. Para moverse dentro de las opciones configurables del software de su equipo oprima el botón SET para saltar las opciones de configuración.

AJUSTES DE TEMPERATURAS DE TRABAJO (Set Point): SP2

Valor de temperatura de trabajo deseada para su equipo. Su unidad nunca podrá trabajar en temperaturas menores a la adquirida, aun así, si podrá configurarse para trabajar a mayor temperatura. Por ej. si su equipo es -80°C podrá trabajar sin problemas a -70°C, podrá setearlo desde esta opción. Siendo este el caso, recuerde ajustar los parámetros de alarmas explicados debajo.

IMPORTANTE: Los equipos Righi son originalmente configurados en fabrica con una curva de congelamiento (o refrigeracion para heladeras) preseteada a fin de proteger sus muestras con un descenso de temperatura cuidadosamente estudiado. Siempre consulte con nuestro personal técnico ante cambios de temperatura de trabajo.

AJUSTES DE ALARMAS: ALA, ALB

ALARMA DE ALTA: Seteo de alarma de alta con activación cuando la temperatura interior sea mayor a esta.

Al alcanzarse una temperatura mayor a la de la alarma un pitido electrónico comenzara a sonar y el display de tablero encenderá un led rojo en indicando "Alta". Recomendamos siempre +20°C de diferencia con la temperatura de trabajo del equipo en caso el equipo se abra o se cargue con muestras más de 5 veces diarias (Ej. temperatura de trabajo -80°C, Alarma de Alta -60°C). En casos con mayor cantidad de veces +25°C. Si las muestras almacenadas son altamente sensibles a los cambios de temperatura recomendamos +10°C.

ALARMA DE BAJA: Seteo de alarma de baja con activación cuando la temperatura interior sea menor a esta. Al alcanzarse una temperatura menor a la de la alarma un pitido electrónico comenzara a sonar y el display de tablero encenderá un led rojo en indicando "Baja".

POSIBLES AVISOS EN DISPLAY ELECTRONICO:**SER: RECORDATORIO DE SERVICE DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO.**

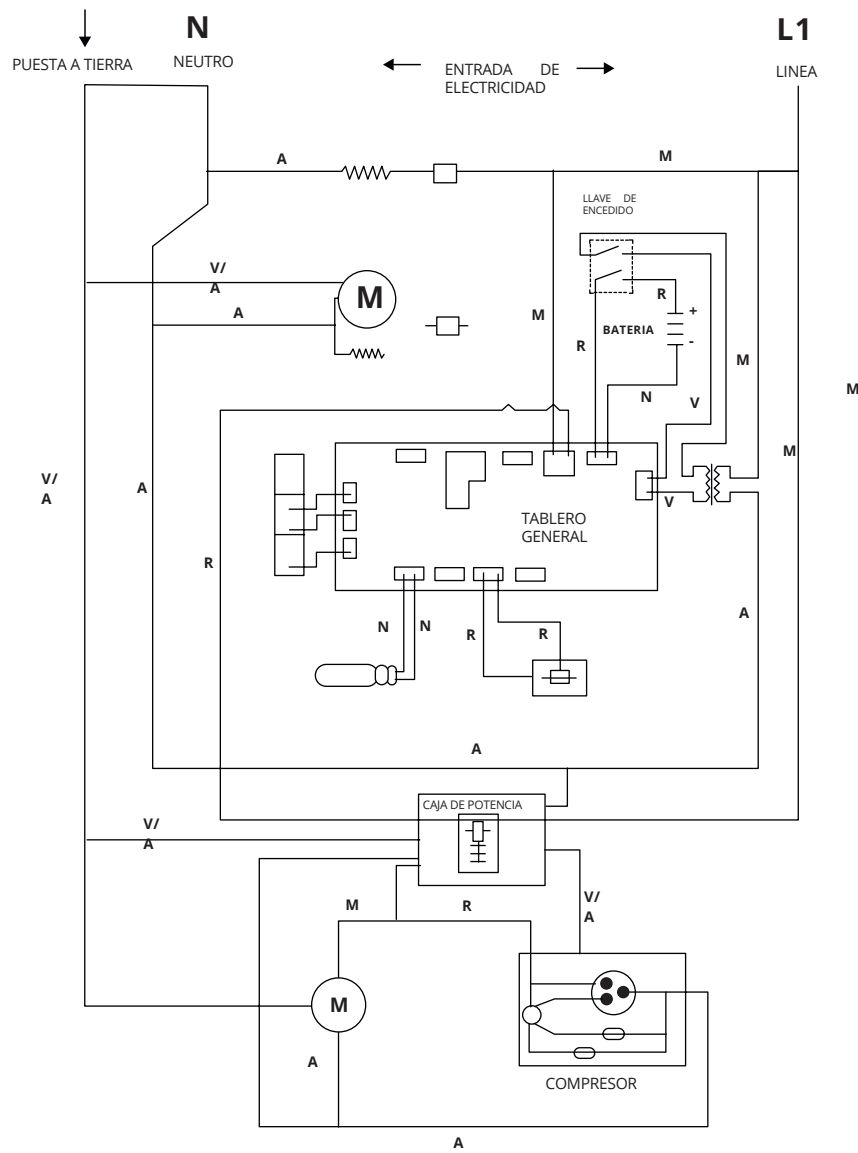
Los equipos Righi poseen preseteado el aviso de Servicio de Mantenimiento Preventivo cada seis meses. Al cumplirse este plazo el display electrónico mostrara la sigla "SER". Recomendamos siempre un Servicio al año a fin de proteger el funcionamiento a largo plazo de su inversión. Para borrar el alerta indicadora oprima el botón "SET" hasta que la sigla "PAS" comience a parpadear en el display, luego, mediante las flechas cargue el código "111" confirmando mediante el botón "SET" las unidades, decenas y centenas del código. Este aviso se borrara por seis meses y volverá a aparecer nuevamente cumplidos los próximos seis meses.

3BA / 2BA / 1BA / OBA: Indicador de nivel de batería de alimentación de componentes electrónicos. Los equipos Righi poseen dos baterías alimentadoras de componentes electrónicos, una batería de 12 volts y una batería de litio de 3 volts para alimentar el microprocesador. El display únicamente alertara por el nivel de batería 12 volts. La misma es una batería autocargable que, en condiciones normales, no estará en uso dado que los componentes electrónicos se alimentaran de tensión de pared 220 volts por lo que no emitirá alerta de carga. Ante falta de suministro eléctrico de 220 volts la misma comenzara a funcionar alimentando al display electrónico y dando aviso de corte de tensión mediante el led indicador en el tablero "Línea" en color amarillo. Habiendo estado en uso indicara su nivel de carga siendo "3BA" su nivel de carga máxima y "OBA" su indicador de carga mínima. **IMPORTANTE:** Las baterías son autorecargables pero aun poseen una vida útil aproximada de dos años. El cambio de la misma está incluida sin cargo en el Servicio de Manteni- miento Preventivo o puede adquirirse como repuesto.

ESTAS SON ALGUNAS RECOMENDACIONES PARA MANTENER, CUIDAR Y PRESERVAR SU EQUIPO EN EL LARGO PLAZO:

- * Realizar OBLIGATORIAMENTE un Service de Mantenimiento Preventivo al año. La sigla "SER" en el display de los equipos es el recordatorio del mismo cada 6 meses. Al realizarlo, no se ponen en riesgo sus muestras dado que se efectúa con el equipo encendido. El mismo evita y previene roturas con elevado costo de reparación al relevar la totalidad de su equipo una vez al año.
- * Mantener libres de polvillo y suciedad los filtros y condensadores. Retirar el filtro antipolvo ubicado en la parte posterior y aspirar cada tres meses a fin de asegurar la correcta cantidad de flujo de aire a la sala de máquinas o lavarlo con agua removiendo cualquier suciedad detectada. Aspirar también al condensador.
- * Mantener entre sus equipos y las paredes una distancia de 30 cms (mínimamente) a modo de dar a la sala de máquina de los equipos la correcta ventilación y flujo de aire.
- * No modificar la configuración de software originalmente seteada en fábrica sin consultar previamente con nuestro equipo técnico. Encontrará nuestros teléfonos y contactos sobre el tablero digital.
- * Retirar los excedentes de hielo y escarcha: Los mismos son normales dada la diferencia térmica entre el exterior y el interior del equipo. Para todos nuestros equipos limpiar una vez al mes mediante una espátula plástica rociando con alcohol al 70% los interiores de puerta y gabinetes de acero inoxidable o derretir mediante pistola de calor y secar con un paño de algodón. Puede realizarse con el equipo en funcionamiento sin ningún riesgo eléctrico. Como salvedad, para los equipos verticales, recomendamos al realizarlo cubrir el chasis por debajo de la puerta que contiene los componentes eléctricos de tablero. Asegure también la hermeticidad de los cierres imantados de los gabinetes limpiándolos una vez al mes, puede utilizarse para este caso una pistola de calor unos segundos dirigiéndola directo a los imanes.
- * Utilizar estabilizadores de tensión Righi, diseñados a medida para nuestros equipos Righi. Reiterados cortes de energía pueden generar picos de tensión afectando los componentes electrónicos de placa madre y tablero digital del equipo.
- * Disponer para los equipos Righi una sala de trabajo ambientada preferiblemente con temperatura a 24°C (o menos) todo el año. Las temperaturas en verano promediando más de 30°C fuerzan a los equipos a quitar de su interior una masa calórica adicional de 7°C o más.
- * Nuestros equipos son originalmente diseñados para almacenaje. Abrir y cerrar los equipos en plazos menores a una hora y por más de 1 minuto obliga a los equipos a funcionar constantemente para alcanzar nuevamente régimen de temperatura de trabajo redundando en mayor consumo y posible formación de hielo en burletes e interiores. Siempre es recomendable saber que se va a retirar o almacenar previamente a abrirlos con un correcto procedimiento.
- * Disponer siempre de un equipo adicional como respaldo ante casos de emergencia. El correcto espacio frío de respaldo debería ser una tercera parte del litraje del equipo en uso (Ej. para Ultrafreezers de 300 litros, un Ultrafreezer de 100 litros libre. Ejemplo para heladera de 1000 litros, una de 300 litros).
- * **NO PASAR SONDAS O TERMOCUPLAS POR LAS PUERTAS O BURLETES.** La falta de hermeticidad, aunque mínima, genera hielo en el interior de los equipos. Para el ingreso de termocuplas de dataloggers externos solicite asistencia técnica a fin de no afectar el correcto funcionamiento de los equipos.

**CIRCUITO ELECTRICO INTEGRAL ULTRAFREEZER RIGHI
(Un Compresor)**



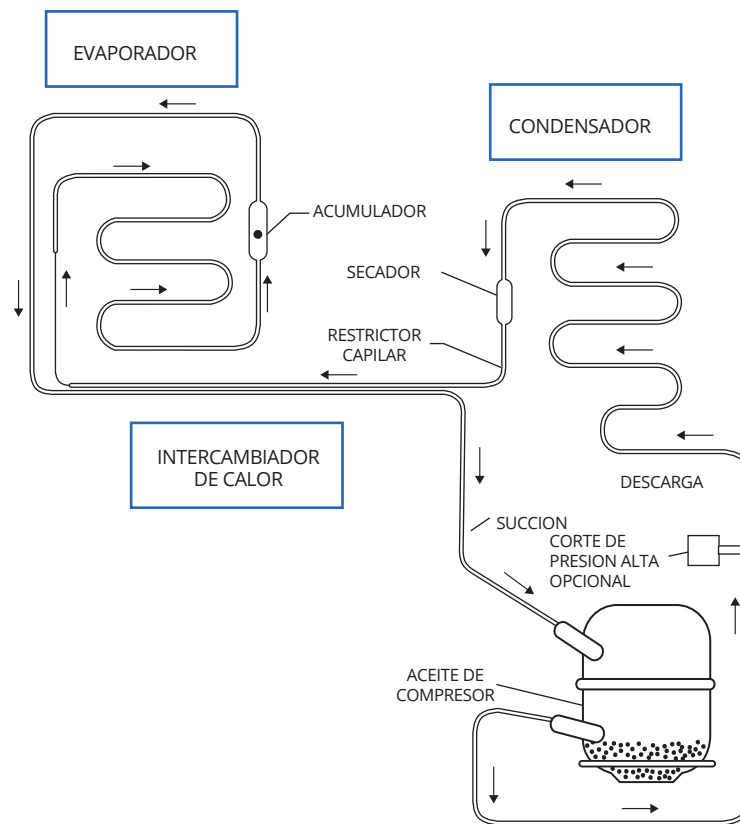
Referencias

V/A: Verde
 Amarillo A: Azul
 R: Rojo
 M: Marron
 N: Negro
 V: Violeta

Alarma a Distancia

C: Comun
 NO: Normal
 Abierto CC: Normal
 Cerrado

Sistema de una sola etapa -30°C a -86°C / +2°C a +8°C / 0°C a -30°C.



CONFIGURACION DE REGISTRADOR WIFI

El registrador WIFI Righi permite registrar hasta 700.00 registros exportables a Excel y cargar hasta 5 usuarios de mail por avisos de falla. Permite acceso via bluetooth o via la nube Righi. Encontrara en el registrador tres leds visuales indicadores: Rojo (Izquierda) indica falla, Naranja (Medio) indica falla de conexión a red, Azul (Derecha) indica funcionamiento normal. El registrador WIFI tiene dos letras con sus respectivas teclas: A y R.

Para configurar el registrador seguir la serie de pasos indicados a continuación.

- **APRETAR BOTÓN A Y R JUNTOS, LUEGO SOLTAR LA R Y POR ÚLTIMO LA A.** Es importante seguir esa secuencia. Con este método se setea el registrador en modo AP/BLUETOOTH.
- Desde un celular, notebook o cualquier dispositivo móvil, **ACCEDER A LA RED QUE FIGURA CON EL NOMBRE: "NOMBREEQUIPO-XXXXXXX"** (Las X son siglas que varían según el código de equipo. también puede decir HELADERA o FREEZER según el modelo adquirido). Tomar nota del código del equipo (Valores ejemplificados con las XXXXXXXX seguidas luego de lo mencionado). **CONECTARSE A LA RED, LA CONTRASEÑA ES SIEMPRE 1234567890.**
- Con el dispositivo móvil, o desde el dispositivo electrónico con el que se conectaron a esa red, **INGRESAR A "LOCAL.ULTRAFREEZERRIGHI.COM"** (No tipear las comillas). Encontraran un menú con tres opciones: CONFIGURACION, REGISTROS, REGISTROS TECNICOS.
- **INGRESAR A CONFIGURACION.** Encontraran los parámetros de configuración del registrador WIFI.
- En la tercera línea encontraran NOMBRE DE RED WIFI (SSID). **INGRESAR EL NOMBRE DE LA RED WIFI DONDE SE CONECTARÁ EL EQUIPO.** IMPORTANTE: El nombre de la red debe escribirse respetando los caracteres tal como aparecen en el listado de conexión, si están en mayúscula o minúscula o alfanumérica, respetarla tal cual.
- En la cuarta línea encontraran el campo para **CARGAR LA CONTRASEÑA DE LA RED WIFI A LA QUE ACCEDERA EL EQUIPO.** Ingresarla.
- Por último encontraran los otros parámetros de configuración disponibles (Intervalo de registros, Temp. Mínima de alarma, Temp. Máxima de alarma, etc). Configurarlos según lo deseado. Recomendamos seguir alarmas sugeridas por el fabricante: Heladeras: Mínima 0°C, Maxima 10°C. Freezers: Mínima -40°C, Maxima -15°C. Ultrafreezers: Mínima -90°C, Maxima -60°C.
- **OPRIMIR LA ULTIMA OPCION, "GUARDAR",** REITERADAS VECES. Finalizado este proceso en el dispositivo móvil acercarse al registrador WIFI del equipo.
- **EN EL REGISTRADOR WIFI FISICO DEL EQUIPO, OPRIMIR LA TECLA R.** Se apagarán los Leds visuales y se encenderá el led AZUL (Derecha) y se apagará el led NARANJA (Medio). Si esto no sucede repetir nuevamente desde el paso 1.

- **CONECTARSE A LA RED WIFI HABITUAL CON LA QUE SE NAVEGA Y ACCEDER A "ULTRAFREEZERRIGHI.COM"**. Aparecerá una página con el título Ultrafreezer y las opciones de carga para Numero de serie y Contraseña.

- **CARGAR EN NUMERO DE SERIE EL CÓDIGO MENCIONADO EN EL PUNTO 2**, generalmente de 8 dígitos y **CARGAR LA CONTRASEÑA**, misma para todos los equipos "ultrafreezer" (No tipear las comillas). Acceder oprimiendo el botón LOGIN. Encontraran 4 opciones en el panel principal: "Descargar registros de temperatura", "Cambio de contraseña", "Emails suscriptos a notificaciones", "Ultimo registro".

- **OPRIMIR "ULTIMO REGISTRO"**, para conocer el estado de registros del equipo. Si figura la temperatura y hora actual el equipo está conectado correctamente.

OTRAS OPCIONES CONFIGURABLES:

- "Descargar registros de temperatura" podrá descargar los registros que tomo el registrador y podrá exportarlos en formato Excel con columnas. Cargar la fecha que se quiera descargar pudiendo tomar el historial del equipo cargando el día de la fecha de hoy. Oprimir en descargar en formato nacional.

Para descargar registros en modo AP/BLUETOOTH ver anexo debajo.

- "Cambio de contraseña" permitirá cambiar la contraseña de ingreso via conexión por internet.

- "Emails suscriptos a notificaciones" permitirá cargar hasta 5 correos electrónicos que son los que recibirán alertas por falla de alimentación eléctrica, baja o alta temperatura según alarmas seteadas en punto 7.

En caso lo deseen esta la opción de descarga de APP en Playstore (Por el momento solo para dispositivo con Android). En el buscador de playstore buscarla por el nombre "Ultrafreezer Righi" (No tipear las comillas).

ANEXO: DESCARGA DE REGISTROS VIA APP/BLUETOOTH:

- **APRETAR BOTÓN A Y R JUNTOS, LUEGO SOLTAR LA R Y POR ÚLTIMO LA A.** Es importante seguir esa secuencia. Con este método se setea el registrador en modo AP/BLUETOOTH.

- **DESDE UN CELULAR, NOTEBOOK O CUALQUIER DISPOSITIVO MÓVIL, ACCEDER A LA RED QUE FIGURA CON EL NOMBRE: "NOMBREEQUIPO-XXXXXXXX"** (Las X son siglas que varían según el código de equipo. también puede decir HELADERA o FREEZER según el modelo adquirido). Conectarse a la red, la contraseña es siempre 1234567890.

- Con el dispositivo móvil, o desde el dispositivo electrónico con el que se conectaron a esa red, **INGRESAR A "LOCAL.ULTRAFREEZERRIGHI.COM"** (No tipear las comillas). Encontraran un menú con tres opciones: CONFIGURACION, REGISTROS, REGISTROS TECNICOS.

- **INGRESAR A REGISTROS.** Encontraran tres líneas para cargar Año, Mes y Dia. Para tomar el historial cargar el día de la fecha de hoy. **OPRIMIR DESCARGAR** (Podrá descargar los registros que tomo el registrador y podrá exportarlos en formato Excel con columnas).

EN TODOS SUS PROCESOS, NUESTRO RESPALDO Y EXPERIENCIA.



RECOLECTAR



MONITOREAR



ANALIZAR



ALMACENAR



COMPARTIR

ESTAS SON ALGUNAS RECOMENDACIONES PARA MANTENER, CUIDAR Y PRESERVAR SU EQUIPO EN EL LARGO PLAZO:

- * Realizar OBLIGATORIAMENTE un Service de Mantenimiento Preventivo al año. La sigla "SER" en el display de los equipos es el recordatorio del mismo cada 6 meses. Al realizarlo, no se ponen en riesgo sus muestras dado que se efectúa con el equipo encendido. El mismo evita y previene roturas con elevado costo de reparación al relevar la totalidad de su equipo una vez al año.
- * Mantener libres de polvillo y suciedad los filtros y condensadores. Retirar el filtro antipolvo ubicado en la parte posterior y aspirar cada tres meses a fin de asegurar la correcta cantidad de flujo de aire a la sala de maquinas o lavarlos con agua removiendo cualquier suciedad detectada. Aspirar también al condensador.
- * Mantener entre sus equipos y las paredes una distancia de 30 cms (mínimamente) a modo de dar a la sala de máquina de los equipos la correcta ventilación y flujo de aire.
- * No modificar la configuración de software originalmente seteada en fabrica sin consultar previamente con nuestro equipo técnico. Encontrara nuestros teléfonos y contactos sobre el tablero digital.
- * Retirar los excedentes de hielo y escarcha: Los mismos son normales dada la diferencia térmica entre el exterior y el interior del equipo. Para todos nuestros equipos limpiar una vez al mes mediante una espátula plástica rociando con alcohol al 70% los interiores de puerta y gabinetes de acero inoxidable o derretir mediante pistola de calor y secar con un paño de algodón. Puede realizarse con el equipo en funcionamiento sin ningún riesgo eléctrico. Como salvedad, para los equipos verticales, recomendamos al realizarlo cubrir el chasis por debajo de la puerta que contiene los componentes eléctricos de tablero. Asegure también la hermeticidad de los cierres imantados de los gabinetes limpiándolos una vez al mes, puede utilizarse para este caso una pistola de calor unos segundos dirigiéndola directo a los imanes.
- * Utilizar estabilizadores de tensión Righi, diseñados a medida para nuestros equipos Righi. Reiterados cortes de energía pueden generar picos de tensión afectando los componentes electrónicos de placa madre y tablero digital del equipo.
- * Disponer para los equipos Righi una sala de trabajo ambientada preferiblemente con temperatura a 24°C (o menos) todo el año. Las temperaturas en verano promediando mas de 30°C fuerzan a los equipos a quitar de su interior una masa calórica adicional de 7°C o más.
- * Nuestros equipos son originalmente diseñados para almacenaje. Abrir y cerrar los equipos en plazos menores a una hora y por más de 1 minuto obliga a los equipos a funcionar constantemente para alcanzar nuevamente régimen de temperatura de trabajo redundando en mayor consumo y posible formación de hielo en burletes e interiores. Siempre es recomendable saber que se va a retirar o almacenar previamente a abrirlos con un correcto procedimiento.
- * Disponer siempre de un equipo adicional como respaldo ante casos de emergencia. El correcto espacio frio de respaldo debería ser una tercera parte del litraje del equipo en uso (Ej. para Ultrafreezers de 300 litros, un Ultrafreezer de 100 litros libre. Ejemplo para heladera de 1000 litros, una de 300 litros).
- * NO PASAR SONDAS O TERMOCUPLAS POR LAS PUERTAS O BURLETES. La falta de hermeticidad, aunque mínima, genera hielo en el interior de los equipos. Para el ingreso de termocuplas de dataloggers externos solicite asistencia técnica a fin de no afectar el correcto funcionamiento de los equipos.



RIGHI UNIDADES
FRIGORIFICAS

Tel: (011) 2096-3434
info@ultrafreezer.com.ar / www.ultrafreezer.com.ar