MEMO
MELHORES MOMENTOS

Manual de Chopeiras e Pré-resfriadores

Prezado Cliente,

A **MEMO** agradece sua preferência e deseja que nossos equipamentos acompanhem sempre seus **Melhores Momentos**.

Informamos que para o bom funcionamento e conservação do equipamento, assim como a segurança do operador dependerá da leitura, observação e aplicação dos procedimentos e regras contidos neste manual.

Este manual aplica-se aos modelos fabricados pela MEMO, listados abaixo:

CHOPEIRAS ELÉTRICAS
CX030 FACILE
CX030 FACILE AMBEV
CX030 FACILE GERMÂNIA
CX030 IN HOME
CX030 MIMO
CX030 SMART
CX030 SMART GERMÂNIA
CX040 STAR EXPRESS
CX040 UPPER
CX040 MEMO FESTA MINI
CX050 BRAVIA
CX050 CIDADE
CX050 CIDADE EPT
CX050 CORONA
CX050 GERMANIA MINI
CX050 LIFE
CX050 MAGNIFIC
CX050 MINI HEINEKEN
CX050 MINI SKOL
CX050 SKOL ALUMÍNIO
CX050 SLIM
CX050 SLIM HNK/KSR/AMT
CX050 SMALL
CX050 SMALL FIBRA
CX070 ADVANTAGE

CX070 ALEMAN
CX070 ALEMAN HNK/KSR/AMT
CX070 SCH/DVS/ESB/BBN
CX070 COPA MAIS
CX070 EXTREME
CX070 FRESCOR
CX070 MAGNIFIC PLUS
CX070 TUBULAR
CX070 UPPER MAX
CX110 ALEMAN S SCH/DVS/ESB
CX110 ALEMAN S HNK/KSR
CX110 ALEMAN SUPER
CX110 CANCUN
CX110 DEVASSA VEGAS
CX110 GERMANIA MAX
CX110 ITAIPAVA
CX110 ITAIPAVA FIBRA
CX110 MEMO FESTA
CX110 QUIOSQUE
CX110 TRADIÇÃO
CX110 TRIBUS
CX110 TRIBUS EPT

PRÉ-RESFRIADORES ELÉTRICOS
PG050 SMALL BG
PG050 SMALL GLICOL
PG060 PICOLA BG
PG060 PICOLA GLICOL
PG100 HORIZONTAL BG

PG100 HORIZONTAL GL
PG100 TROPO BG
PG100 TROPO BG MF
PG100 TROPO GLICOL
PG100 TROPO GLICOL MF
PG100 TROPO MAX BG
PG100 TROPO MAX GL
Pg120 BIG
PG120 MEMO 8000
PG120 TESPRO
PG120 TRIPLICE BANCA DE GELO
PG120 TRIPLICE GLICOL
PGCON MINI TROPO
PGCON MINI TROPO MF
PGCON TROPO
PGCON TROPO MAX
PH080 ADVANTAGE
PH080 ADVANTAGE MF
PH110 SUPER
PH110 SUPER MF
PX070 ADVANTAGE
PX070 ADVANTAGE HEINEKEN
PX070 ADVANTAGE MF
PX070 ADVANTAGE REC
PX070 ADVANTAGE REC MF
PX110 SUPER
PX110 SUPER AMBEV
PX110 SUPER AMBEV REC
PX110 SUPER EPT

PX110 SUPER REC
PX110 SUPER REC EPT
PX110 SUPER REC MF
PX140 TITAN
PX140 TITAN MF

CHOPEIRAS A GELO
BARRIL
COOLER
FESTIVAL
ICEFORT
ITAIPÚ

PRÉ-RESFRIADOR A GELO
FESTIVAL

Os modelos listados possuem variações de quantidade de vias, gás refrigerante, voltagem e gabinete. Para mais informações, consulte a etiqueta colada em seu equipamento onde constarão as especificações técnicas.

ATENÇÃO!

Este é o símbolo de alerta de segurança e atenção.

Sempre que ver este sinal neste manual, redobre a atenção.

SUMÁRIO

1. Cuidados e recomendações 9
2. Instalações 11
2.1. Espaços para troca de calor 11
2.2. Válvula redutora de pressão 13
2.3. Válvula extratora 14
2.4. Mangueiras 15
2.4.1. Mangueira de CO^2 15
2.4.2. Mangueira de chope 15
2.5. Cilindro de gás 16
3. Regulagens 17
3.1. Nivelamento 17
3.2. Pressostato (controle de temperatura) 18
3.3. Válvula redutora 19
3.3.1. Válvula pré-calibrada 19
3.3.2. Válvula com manômetro 20
3.4. Torneira 21
4. Chopeiras a gelo 23
5. Higienização 24
5.1. Limpeza externa 24
5.2. Limpeza interna 25
5.3. Bocal de retrolavagem 25
5.4. Assepsia 26
5.4.1. Material necessário 27
5.4.2. Passo a passo 27
6. Primeiro uso 29
7. Problemas e soluções 30

7.1. O equipamento elétrico não liga 30
7.2. O chope não sai 30
7.3. O chope está espumando 30
8. Garantia 31
8.1. Cobertura da garantia 31
8.2. Garantia deixa de existir 32
8.3. Itens exclusos da garantia 33
9. Contato 33
9.1. SAC – Serviço de Atendimento ao Cliente 33
9.2. Assistência técnica 33

1. Cuidados e recomendações

• Não remova a etiqueta indicadora de voltagem do cabo de energia de seu equipamento. Caso ela seja danificada, providencie a substituição;

• Não use adaptadores, T's ou extensões para ligar seu equipamento;

• Certifique-se que a tomada onde o equipamento será ligado tenha aterramento e fiação adequada para a amperagem do seu equipamento, 4.8 mm para 20 ampères e 4.0 mm para 10 ampères. Verifique no plugue do seu equipamento, para saber de quantos ampères ele é;

• É indispensável que a tomada onde o equipamento será ligado seja protegida por um disjuntor com amperagem compatível com seu equipamento. Disjuntor é o sistema localizado na caixa de energia, tipo interruptor que interrompe (desliga) o circuito elétrico, quando a corrente excede o valor máximo (20 ou 10 ampères, dependendo do seu equipamento);

• Se o cabo de energia for danificado, este deve ser substituído pela assistência técnica, a fim de evitar situações de perigo;

• Utilize produtos NÃO INFLAMÁVEIS para a limpeza do equipamento;

• Não deite o equipamento, mesmo durante transporte, armazenamento, instalação e manutenção, pois isto pode causar problemas no equipamento;

• Não remova a etiqueta de identificação do equipamento, pois nela constam especificações técnicas e o seu número de série, pelo qual é feita a identificação e rastreabilidade de sua fabricação e seus componentes e se removida a

garantia será suspensa;

- Não remova o pino terra do plugue do cabo de energia, isto pode causar choque e a garantia do equipamento será suspensa;
- Os equipamentos foram desenvolvidos para o resfriamento de chope, utilizá-lo para resfriamento de outras bebidas pode acarretar no congelamento do líquido em seu interior;
- O cilindro deve ser armazenado, transportado e utilizado sempre na posição vertical e longe de qualquer fonte de calor;
- O equipamento não deve ser instalado em áreas abertas onde fique exposto à chuva ou em locais onde possa ser molhado;
- Mantenha o equipamento em ambiente com temperatura entre 10 e 35°C.

ATENÇÃO

Este aparelho não se destina 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 que estejam sob supervisão ou instruída referente ao uso do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

Ao transportar o cilindro, procure sempre protegê-lo de impactos, pois isto pode causar danos na válvula redutora, fazendo com que o gás escape rapidamente e o cilindro seja lançado em alta velocidade.

2. Instalações

É indispensável que a instalação de pré-resfriadores seja feita por um técnico especializado pela MEMO.

Podendo ser comprada a instalação com a fábrica ou diretamente com o técnico autorizado mais próximo de você, para consultar nossas assistências técnicas, acesse nosso site www.memo.ind.br/pt-br/assistenciatecnica/

ATENÇÃO

Os equipamentos deverão ser instalados em locais onde possam ser supervisionados por pessoal treinado.

Caso a instalação seja realizada de forma irregular, por pessoa não autorizada, comprometendo algum componente, este não será coberto pela garantia, sendo cobrada, a visita do técnico e as peças substituídas.

2.1. Espaços para troca de calor

Para o bom funcionamento do equipamento de refrigeração elétrico é necessário um espaço mínimo para que ele faça sua troca de calor.

Para as chopeiras, recomenda-se um espaço vago de 40 cm para o(s) lado(s) de ventilação do equipamento (parte com aberturas no gabinete, que pode ser nas laterais ou na parte superior do equipamento), conforme ilustrado na imagem 01, na próxima página.

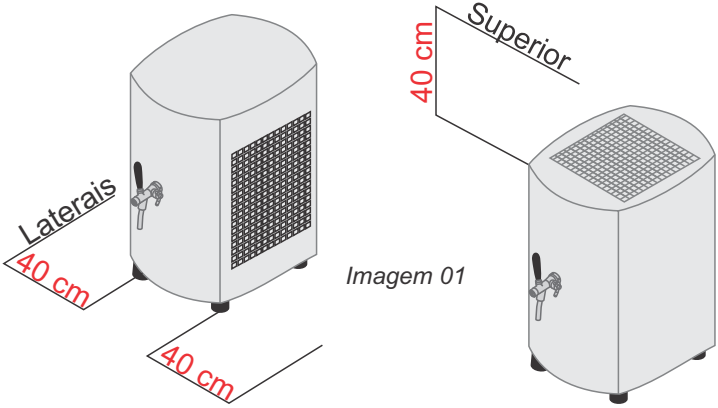


Imagem 01

Para pré-resfriadores, verifique com um técnico da **MEMO** o espaço necessário para cada modelo e tipo de instalação.

ATENÇÃO

Não cumprir estes espaços resultará em baixo rendimento do equipamento.

2.2. Válvula redutora de pressão

A válvula redutora de pressão é conectada ao cilindro para regular a pressão em que o gás será liberado. A *imagem 02* ilustra como deve ser esta conexão, onde a porca que prende a válvula ao cilindro deve ser apertada com uma chave para que não haja vazamento.

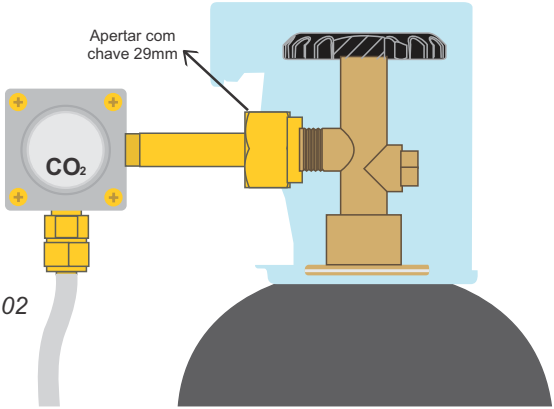


Imagem 02

ATENÇÃO

É obrigatório o uso de uma válvula redutora, pois a conexão direta de uma mangueira no cilindro faz a liberação do gás sem nenhuma regulagem para o barril, o que pode ocasionar graves acidentes com risco de explosão.

2.3 Válvula extratora

A válvula extratora é conectada ao barril para fazer a extração do chope e enviá-lo para o equipamento de refrigeração.

Para conectá-la ao barril, deixe o garfo travado na primeira lacuna, coloque-a na boca do barril, gire a válvula em sentido horário (conforme *imagem 03*), aperte o gatilho da válvula e abaixe o garfo (conforme *imagem 04*).

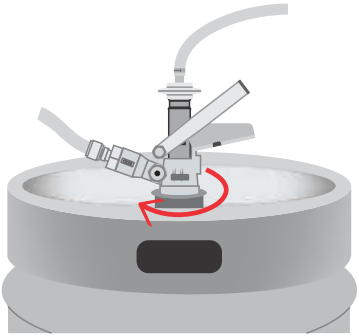


Imagem 03

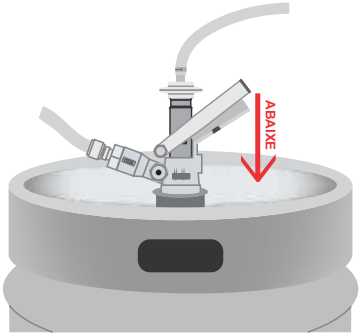


Imagem 04

ATENÇÃO

O garfo SOMENTE DEVE SER ABAIXADO QUANDO A MANGUEIRA DE CHOPE ESTIVER CONECTADA, o que será demonstrado a seguir (item 2.4.2).

• As válvulas extratoras, são equipadas com uma válvula de alívio/segurança, que tem uma regulagem de segurança de 4 Bar (que não pode ser alterada), onde caso a pressão dentro barril chegue nesta pressão, ela irá se abrir, retirando o gás pressurizado dentro do barril. A função alívio desta válvula é uma alça em sua ponta, que se puxada, irá retirar todo o gás do barril, sem necessariamente que chegue em 4 Bar.

2.4. Mangueiras

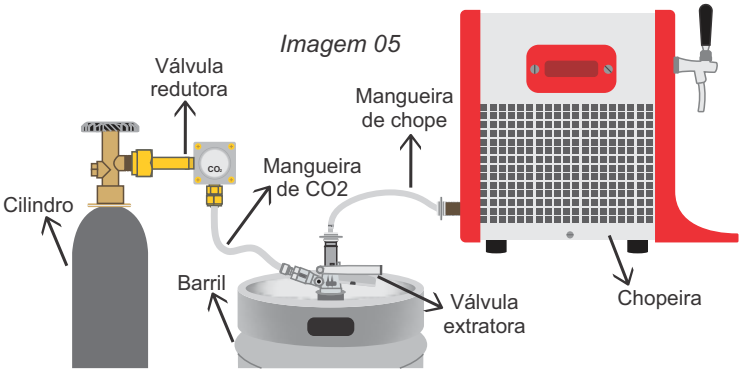
2.4.1. Mangueira de CO2

• A mangueira de CO2 fará a conexão entre a válvula redutora e a extratora (demonstrado na imagem 05). Ela tem a função de levar o gás do cilindro até o(s) barril(s), sendo utilizada uma mangueira para cada saída da válvula redutora. Tanto para engate comum quanto para engate rápido é utilizado apenas um pedaço de mangueira sem conexões nas pontas.

2.4.2. Mangueira de chope

• A mangueira de chope fará a conexão entre a válvula extratora e o equipamento (demonstrado na imagem 05). Ela tem a função de levar o chope do barril até o equipamento, sendo utilizada uma mangueira para cada barril. Para engate comum, a mangueira terá conectores em suas duas pontas e para engate rápido não.

A entrada para a mangueira de chope nas chopeiras, exceto o modelo CX030 Facile, é pela parte inferior do equipamento e nos pré-resfriadores, as entradas estão identificadas com etiquetas.



Recomenda-se a troca anual das mangueiras.

2.5. Cilindro de gás

• No primeiro uso do cilindro, seja ao recebê-lo novo ou após uma carga de gás, remova o lacre, conecte a válvula redutora e a mangueira de CO^2 e abra o registro do cilindro, localizado na parte superior do cilindro.

ATENÇÃO

Não abra o registro do cilindro sem a válvula redutora estar conectada, isto fará com que o gás escape rapidamente fazendo o cilindro ser lançado em alta velocidade, podendo ocasionar acidentes.

3. Regulagens

Algumas regulagens básicas podem ser feitas pelo operador, estas estarão listadas abaixo.

Qualquer regulagem não demonstrada abaixo deve ser feita somente por um técnico especializado.

3.1. Nivelamento

O nivelamento adequado se torna importante para evitar vibrações, isto é possível, girando um ou mais pés do equipamento no sentido horário ou anti-horário, travando-se a rosca do pé, conforme imagem 06.

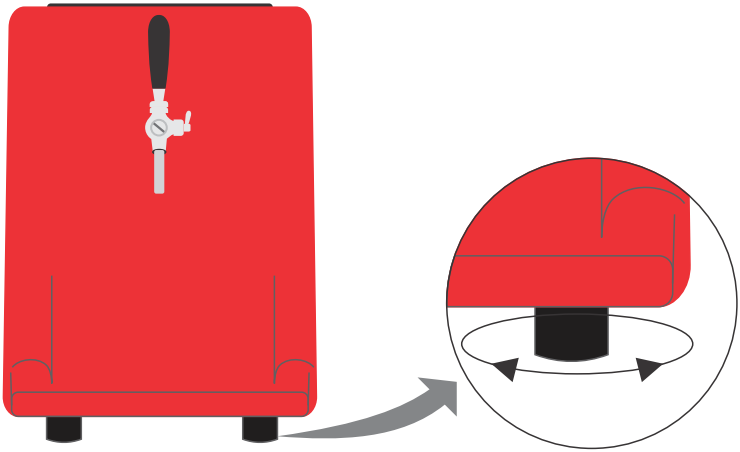
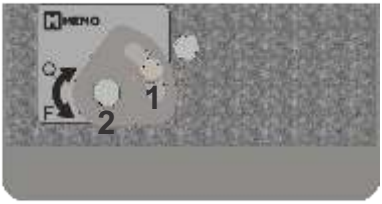


Imagem 06

3.2. Pressostato (controle de temperatura)

O pressostato controla na verdade a pressão do equipamento, que é proporcional à temperatura, onde quanto menor a pressão menor a temperatura de chope extraído.



O pressostato sai de fábrica regulado para uma tiragem de 0 à 2ºC.

Imagem 07

Para chegar até o pressostato, é necessário ou retirar a capa do seu equipamento, ou uma tampa de borracha localizada na parte superior dele (varia em função do modelo).

A imagem 07 ilustra a vista superior do pressostato.

Para fazer a regulagem, deve-se afrouxar (NÃO SOLTAR) o parafuso - referência 01 na imagem 07 e girar o parafuso – referência 02 na imagem 07, em sentido anti-horário para diminuir a temperatura do chope e em sentido horário para aumentar a temperatura.

Caso a regulagem feita, até o máximo da capacidade do limitador, não tenha resolvido o problema do equipamento, procure um técnico autorizado MEMO, conforme item 9.2.

Imagem 08

Em algumas chopeiras há mostrador de temperatura digital que fica localizado na capa (imagem 08), a temperatura mostrada neste digital é ilustrativa, pré-programada de acordo com um funcionamento ideal do equipamento.

Em casos de problemas com a chopeira (não gelar ou congelar), este digital continuará mostrando a temperatura programada.

3.3. Válvula redutora

3.3.1. Válvula pré-calibrada

A válvula redutora pode ser pré-calibrada (imagem 09), que já sai de fábrica com uma regulagem de 2,5 kgf/cm². Esta regulagem pode ser alterada no parafuso (cabeça allen) que fica sob o adesivo escrito CO2 no corpo da válvula. Para que seja visualizada a pressão aplicada é necessário o auxílio de um manômetro regulador de válvula pré-calibrada (vendido separadamente) que é conectado à válvula através da saída de gás (onde é conectada a mangueira de CO2) apenas durante a regulagem.

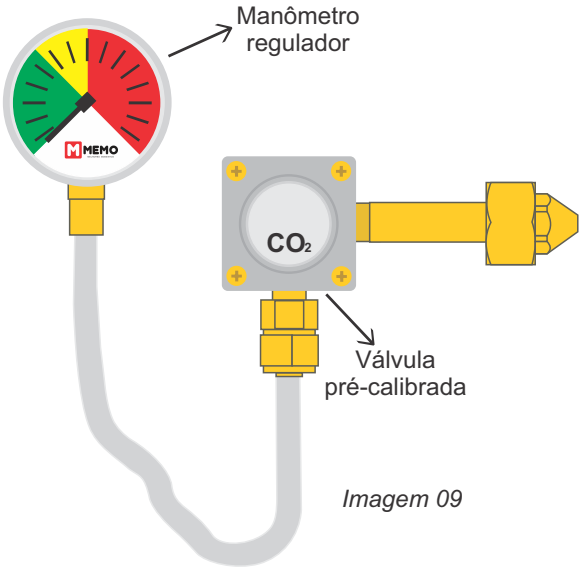


Imagem 09

3.3.2. Válvula com manômetro

Outra opção é a válvula redutora com manômetro (Imagem 10), que também já sai de fábrica com uma regulagem de 2,5 kgf/cm² e vem com dois manômetros, um indica a pressão regulada na válvula e o outro a quantidade de carga no cilindro. A regulagem dela é feita pelo parafuso (cabeça fenda) no corpo da válvula.

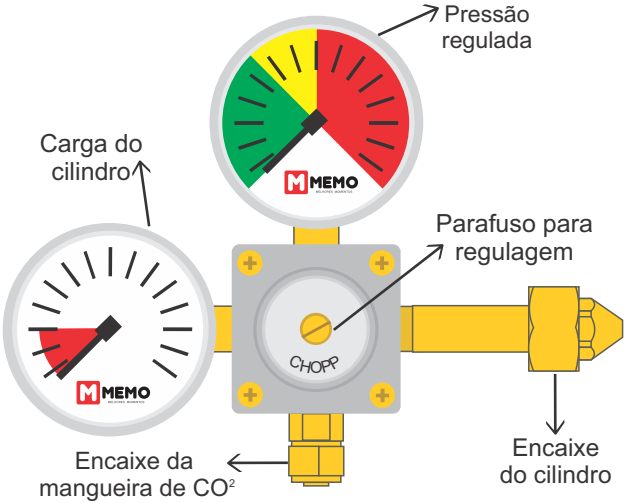


Imagem 10

A regulagem de ambas as válvulas deve ser feita com a válvula conectada ao cilindro.

A regulagem aparente no manômetro, pode oscilar de acordo com a carga do cilindro, se estiver mais baixo, a regulagem pode mostrar um pouco abaixo também.

3.4. Torneira

É possível regular/controlar a vazão de chope líquido e creme através do controle de vazão da torneira.

Entre os modelos de torneiras vendidas pela MEMO o controle de vazão mais comum tem o cabo na lateral (torneiras italianas e nacionais) e seu funcionamento está demonstrado na imagem 11.

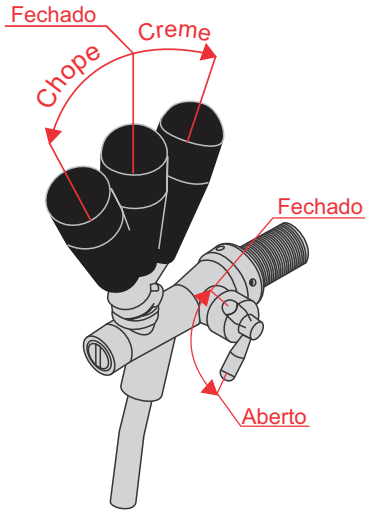


Imagem 11

O outro tipo de controle de vazão é exclusivo da torneira Belga, onde o regulador de controle de vazão está localizado na parte de trás da torneira, o seu funcionamento está ilustrado na imagem 12.

Para extrair chope (líquido), leve a alanca rapidamente para a posição em 90°, pois abaixá-la lentamente resultará na extração do chope em estado nem líquido nem creme.

Para a regulagem da vazão, é necessário desapertar o parafuso allen, não é necessário retirá-lo.

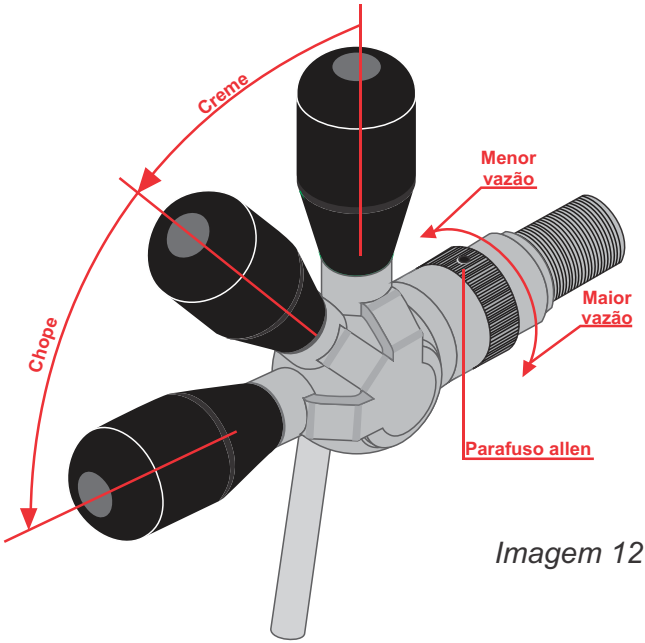


Imagem 12

- **4. Chopeiras a gelo**

- Acomode o gelo dentro da caixa da chopeira, de modo que toda a serpentina (tubo de aço inox enrolado) fique envolvida pelo gelo;
- O gelo deve ser reposto, retirando a água do gelo derretido, de forma a manter a temperatura interna a mais baixa possível;
- Use preferencialmente gelo moído (raspa);
- A instalação das válvulas segue a mesma do item 2.

É necessário bater o gelo algumas vezes durante o uso para reacomodá-lo, pois ele derrete nos locais em contato com a serpentina de chope diminuindo a troca de calor.
Não bata o gelo de dentro da caixa com objetos pontiagudos, pois corre o risco de perfurar a serpentina ou a caixa isolante.
Não utilize sal ou álcool junto ao gelo, isto pode danificar e ocasionar a deterioração do inox da serpentina e no congelamento do chope.

5. Higienização

5.1. Limpeza externa

A limpeza do gabinete do seu equipamento deve ser feita com sabão neutro.
Para equipamentos com bandeja solta, lavar a bandeja utilizando esponja macia e sabão neutro, retirando os resíduos de chope. Caso a bandeja seja acoplada, limpe igualmente ao gabinete.

Para equipamentos elétricos nunca lave utilizando água, faça a limpeza com pano umedecido.
Não utilize álcool para limpar acabamentos em acrílico, isto fará com que ele fique fosco, trinque e quebre com o tempo.
Produtos químicos a base de cloro/ácido, em contato com seu equipamento causará oxidação.

5.2. Limpeza interna

É necessária a limpeza da linha por onde o chope passa, após toda utilização do equipamento, para retirar resíduos de chope, evitando a proliferação de fungos e bactérias dentro do equipamento. Os itens 5.3 e 5.4 trazem procedimentos de como pode ser feita esta limpeza.

5.3. Bocal de retrolavagem

O bocal de retrolavagem é um engate que auxilia na limpeza da linha de chope. Ele deverá ser conectado a um ponto de água e à válvula extratora (substituindo o barril de chope), seguindo os passos abaixo (ilustrados na imagem 13):

- Se for equipamento elétrico, desligue-o da tomada;
- Feche o registro do cilindro;
- Desconecte a válvula extratora do barril e a conecte no bocal de retrolavagem da mesma maneira que a conectou no barril no item 2.3;
- Abra o registro da água conectado ao bocal (se houver);

Abra a torneira do equipamento, mantendo-a aberta até que a água saia cristalina (sem nenhum resíduo de chope).

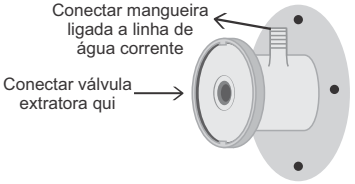


Imagem 13

Não abra o registro do cilindro para fazer a limpeza interna, pois o CO_2 será disperso nos encanamentos de água, dando pressão nos canos e podendo danificá-los. Isto também irá esvaziar o cilindro.

Não utilize água quente para a limpeza de **equipamentos elétricos**, pois isto fará com que a pressão interna do equipamento suba e devido ao equipamento possuir sistemas de segurança contra altas pressões, parte do fluído refrigerante do equipamento será liberado para o ambiente, fazendo com que o equipamento não tenha rendimento e o chope fique quente. Será necessária recarga do fluído refrigerante.

5.4. Assepsia

Recomendamos que este procedimento de limpeza (ilustrado na imagem 14) seja repetido a cada seis meses para equipamentos residenciais e a cada vinte dias para pontos de vendas (choperias, bares, restaurante, etc.).

5.4.1. Material necessário

- Sanitizadora;
- Produto de limpeza para serpentinas de chopeiras (recomendamos o alcalino clorado C244 Kalyclean);
- Mangueira enviada junto à sanitizadora.

5.4.2. Passo a passo

1. Realizar a limpeza conforme item 5.2, pois a assepsia deve ser realizada sem resíduos de chope no equipamento para não contaminar o produto de limpeza, podendo assim, este ser utilizado mais de uma vez;
2. Com o equipamento fora da tomada coloque aproximadamente 10 litros de água dentro da sanitizadora (metade do tanque) e coloque 100 ml de produto de limpeza para serpentinas de chopeiras;

ATENÇÃO: Utilize a proporção correta, pois em proporção maiores, o produto de limpeza para serpentinas de chopeiras, poderá oxidar a serpentina.

3. Conecte a válvula extratora ao bocal da sanitizadora e abaixe o gatilho da extratora (observação: as mangueiras de chope devem estar ligando a chopeira na válvula extratora);

ATENÇÃO: O registro do cilindro deve estar fechado.

4. Retire a torneira por inteira e desmonte-a;
5. Coloque a torneira desmontada dentro do tanque da sanitizadora, para que também seja limpa, com exceção do cabo da alavanca (que fica fosco em contato com o produto de limpeza);
6. No lugar da(s) torneira(s) coloque a(s) ponta(s) da

mangueira que é enviada junto à sanitizadora com um conector e uma rosca;

ATENÇÃO: Caso sua sanitizadora seja de 1 via, pode ser adquirida mangueiras de bifurcação ou trifurcação para fazer a assepsia em mais de 1 linha de chope por vez.

7. A outra ponta da(s) mangueira(s), coloque no(s) conector(s) de retorno da sanitizadora;
8. Ligue a sanitizadora na tomada e deixe por vinte minutos fazendo a mistura circular pelo equipamento;
9. Desligue a sanitizadora e em seguida esvazie o tanque;
10. Encha novamente o tanque da sanitizadora, mas desta vez somente com água limpa (aproximadamente 15 litros);
11. Retire a(s) mangueira(s) do(s) retorno(s) da sanitizadora e coloque para ser dispensada a uma linha de esgoto;
12. Ligue a sanitizadora e a deixe ligada até que reste aproximadamente 5 cm de água no fundo do tanque;

ATENÇÃO: A sanitizadora não pode ficar ligada sem que haja água em seu tanque, pois a bomba que faz a circulação queima se operar sem água.

13. Retire a(s) mangueira(s) conectada(s) no equipamento;
14. Monte a torneira aproveitando para inspecionar os orings (anéis) de vedação e trocá-los se necessário. Ao voltar o êmulo de controle de vazão, aplique vaselina sólida farmacêutica;
15. Coloque a torneira no equipamento;
16. Esvazie a sanitizadora e seque-a com pano limpo e seco para guardá-la novamente.

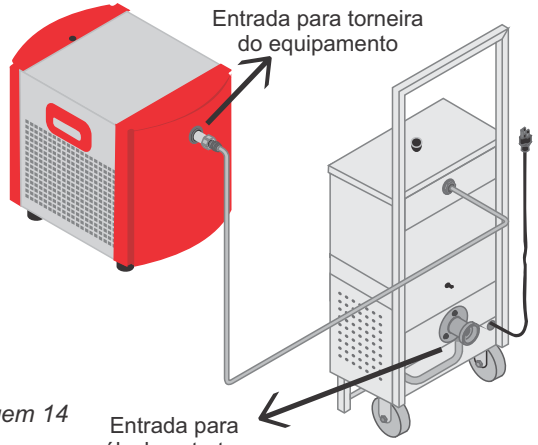


Imagem 14

6. Primeiro uso

Após a compra ou após um procedimento de limpeza ou assepsia deve seguir conforme abaixo:

1. Conectar a mangueira de chope no barril e na chopeira;
2. Abra a alavanca da torneira até sair chope (e feche), para que a serpentina se preencha totalmente de chope;
3. Ligue o equipamento e espere que a partida do compressor para extrair chope gelado.

Ligar o equipamento sem que a serpentina esteja cheia de chope, ocasionará no congelamento de água dentro da serpentina.

7. Problemas e soluções

7.1. O equipamento elétrico não liga

- Verifique se o cabo de energia está na tomada.
- Confirme se a tomada onde ele está ligado está energizada.

7.2. O chope não sai

- Verifique se o registro do cilindro está aberto conforme explica o item 2.5 .
- Verifique se controle de vazão de sua torneira está aberto conforme explica o item 3.4 (imagem 11 e 12).
- Verifique se o cilindro está com carga.
- Certifique de que seguiu a recomendação de preencher a serpentina do equipamento com chope antes de ligá-lo, conforme item 6. Caso tenha realizado limpeza ou assepsia e não seguiu a recomendação é provável que a água tenha congelado dentro do seu equipamento. Desligue o equipamento da tomada e espere até descongelar, verifique abrindo a torneira sem ligar o equipamento.
- Verifique se seu pressostato (tipo membrana) está na posição 3, conforme explica o item 3.2, pois pode ter congelado o chope, neste caso coloque a regulagem no 0 (zero) e espere até descongelar. Para pressostato mecânico consulte um técnico.
- Verifique se o barril está cheio.

7.3. O chope está espumando

Verifique o chope na mangueira que vai do barril para a chopeira, está líquido ou espuma?

Caso líquido (o problema está na chopeira).

- Verifique a vedação da abraçadeira da mangueira de chope, ela tem que estar bem presa não pode estar vazando chope.
- Verifique se o cabo de energia está conectado.

Caso espuma (o problema não está na chopeira).

- Verifique se a pressão do manômetro está entre 2 e 2,5 Kgf/cm².
- Verifique se o barril está muito gelado, não pode estar abaixo de 4 graus Celsius.
- Verifique se existem dobras na mangueira que circula o chope.
- Verifique a data de validade do barril de chope.

Depois de conferido todos os itens acima, persistindo a ocorrência o cliente deverá solicitar ajuda de nossa equipe autorizada.

8. Garantia

Todos os produtos fabricados pela MEMO, estão cobertos por uma garantia de 12 meses, contados a partir da emissão da nota fiscal da fábrica, sendo:
03 meses - garantia legal
09 meses - garantia especial concedida pela MEMO.

8.1. Cobertura da garantia

A MEMO compromete-se a reparar e/ou substituir gratuitamente, dentro do prazo de garantia, as peças que comprometem seu funcionamento (elétricas e mecânicas), tais como:

- compressor;
- condensador;
- micro motor e hélice;
- válvulas de segurança;
- chicote elétrico;
- pressostato.

Podem ser inclusos outros itens na garantia, se constatado (pela assistência técnica autorizada ou interna) que tal item influencia no funcionamento ou rendimento do equipamento.

8.2. Garantia deixa de existir

- Vencimento da garantia, após 12 meses da data da emissão da nota fiscal da fábrica;
- Instalação ou operação em desacordo com este manual;
- Avaria de transporte, carga ou descarga (para transportadoras contratadas pelo cliente ou ele mesmo);
- Acidentes de qualquer índole;
- Ligação em rede elétrica instável ou com sobrecarga de energia;
- Instalação feita inadequadamente por pessoa não autorizada;
- Remoção da etiqueta de identificação do equipamento;
- Eventuais oscilações da rede elétrica (baixa ou alta tensão);
- Remoção do pino terra do cabo de energia do equipamento;

- Não cumprimento do espaço necessário para troca de calor do equipamento;
- Dano decorrente de agentes da natureza tais como: incêndio, raios, enchentes, etc.;
- Peças com desgaste proporcional ao uso.

8.3. Itens exclusos da garantia

A garantia não inclui peças de desgaste contínuo e naturais ao decorrer do uso contínuo, tais como:

- Lâmpadas/Leds/Fusíveis;
- Mangueiras;
- Orings;
- Abraçadeiras;
- Propilenoglicol;
- Capas e acabamentos;

Podem ser inclusas outras peças, consultar assistência técnica autorizada para conferência.

9. Contato

9.1. SAC – Serviço de Atendimento ao Cliente

Enviar e-mail para sac@memo.ind.br ou na parte atendimento/faleconosco do nosso site www.memo.ind.br

Mensagens de Whatsapp para (16) 98848-2342

9.2. Assistência técnica

Contamos com uma linha de profissionais capacitados para garantir o bom funcionamento de seus equipamentos em extração de chope. Fazemos dois tipos de atendimentos:

- 1º in loco (no local);
- 2º na fábrica (o cliente nos manda o equipamento).

Ambos o custeio é por conta do cliente todas as despesas decorrentes do serviço. Faça um orçamento antes de solicitar o serviço.

Importante: Caso esteja em garantia, o serviço não será cobrado, porém se não for constatado nenhum defeito com o equipamento ou instalação e uso irregular a este manual, será cobrado como se fosse uma visita fora de garantia.

Para localizar onde temos serviços autorizados, consultar nosso site: www.memo.ind.br área Assistência Técnica.

Para solicitar nossos serviços envie um e-mail: assistencia@memo.ind.br ou entre em contato pelo telefone: (16) 3969-9797 setor de Assistência Técnica ou envie contato através do nosso site www.memo.ind.br

Indústria e Comercio de Chopeiras Ribeirão Preto Ltda
Rua: Antonio Pareschi, 205 – Distrito Empresarial.
CEP: 14.072-073 – Ribeirão Preto – SP
Telefone: +55 (16) 3969.9797
CPNJ: 03.670.744/0001-01 - I.E: 582.499.072.116

Indústria e Comercio de Chopeiras Ribeirão Preto Ltda
Rua: Antonio Pareschi, 205 – Distrito Empresarial.
CEP: 14.072-073 – Ribeirão Preto – SP
Telefone: +55 (16) 3969.9797
www.memo.ind.br

Canal de atendimento

Financeiro: financeiro@memo.ind.br
Assistência técnica: assistencia@memo.ind.br
Qualidade: qualidade@memo.ind.br
Sac: sac@memo.ind.br