



MANUAL DE INSTRUCCIONES

VITRINAS REFRIGERADAS PARA SUSHI **TORNADO**

MODELOS: SSS4 – SSS5- HC-SSS7



Atención: Lea las instrucciones antes de utilizar el equipo.

FECHA: 13-MARZO-2026 AT

VITRINAS REFRIGERADAS PARA SUSHI

TORNADO

MODELOS: SSS4 – SSS5- HC-SSS7

CONTENIDO

DESCRIPCIÓN	6
IDENTIFICACIÓN DE PARTES	7
INSTALACIÓN.....	8
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	8
MODO DE USO	9
ADVERTENCIAS Y/O RECOMENDACIONES.....	11
PRECAUCIONES.....	12



INFORMACIÓN IMPORTANTE



CONFIABILIDAD EN SERVICIO POSVENTA

Usted acaba de adquirir un producto de calidad alineando a lo establecido por el Estatuto del consumidor, procederemos con la reparación como garantía para dejar el equipo en condiciones operativas de fábrica, en caso de que la falla sea recurrente se procederá de acuerdo a dicho estatuto teniendo en cuenta el diagnóstico por parte de servicio técnico.

Pallomaro ha dispuesto en su plataforma de venta en línea los manuales de los equipos los cuales le ayuden en el conocimiento y manejo del mismo link: <https://tienda.pallomaro.com/>

La garantía comienza a contarse desde la fecha de facturación e incluye los repuestos y la mano de obra que se requieran durante su vigencia, siempre y cuando se cumpla con los términos aplicables a garantía.

Temas relacionados con el transporte de los equipos a reparar serán acordados previamente antes de la realización del servicio.

Para los equipos por fuera de las sucursales se cobrarán los viáticos de desplazamiento del técnico, estadía y tiempo de viaje del técnico.

El cliente asume la responsabilidad de enterarse del correcto manejo y mantenimiento del equipo, los cuales pueden solicitarse por escrito a Pallomaro por medio de servicioalcliente@pallomaro.com

En ningún caso Pallomaro aceptara responsabilidad por daños indirectos o lucro cesante causados por daños en el equipo.

CAUSAS QUE INVALIDAN LA GARANTÍA

- Instalación incorrecta o inadecuada calibración en el proceso de instalación.
- Funcionamiento del equipo en condiciones diferentes a las especificadas tales como: diferente voltaje, variación en presione, uso de suministros o accesorios no autorizados, mal uso del equipo, falta de aseo y mantenimiento, malas condiciones de trabajo, locativas y/o ambientales, golpes y sobrepesos, etc.
- Desgaste natural de piezas y componentes como rodamientos, filtros, lubricantes, cuchillas, empaques, correas, llantas, etc.
- Reparaciones efectuadas por terceros o averías por animales o modificaciones o inclusiones por parte del usuario.
- Daños en partes eléctricas y electrónicas causadas por temas externos.

CONDICIONES PARA UNA BUENA INSTALACIÓN

- Leer completamente el respectivo manual, el cual también podrá descargarse a través de nuestra página www.pallomaro.com
- Se recomienda que el recinto donde va a operar el equipo esté a temperaturas entre 5°C y 32°C.
- Es necesario que este recinto cuente con un sistema de extracción adecuado y que se asegure el aire de renovación.
- El equipo debe operar a una distancia mínima de 10cm entre muros y 45cm de fuentes de calor.



INFORMACIÓN IMPORTANTE



- Conecte el equipo a un tomacorriente exclusivo, en buen estado y conectado a tierra.
- Al surtir un equipo de refrigeración, este deberá estar apagado.
- Realizar una adecuada distribución del producto al interior del equipo.
- En los hornos debe asegurar los lavados manuales o automáticos necesarios y con el detergente adecuado.

TAMBIÉN DEBE ASEGURARSE DE:

- Que sea realizada por personal calificado y certificado.
- Verificar previamente las condiciones de trabajo del equipo, tales como Nivelación, ventilación, extracción, presiones, tensiones, etc.
- Instalar todas las fuentes de poder del equipo a las respectivas redes eléctricas, hidráulicas, desagües, gas, etc.
- Utilizar materiales certificados dentro de los rangos establecidos por el fabricante y por nuestra norma legal vigente.
- Verificación y puesta en marcha del equipo para asegurar su correcto funcionamiento.
- Calibrar el equipo y ajustarlo dentro de los parámetros establecidos por el fabricante.

- Finalmente realizar las respectivas pruebas con producto y transmitir al operario las recomendaciones de manejo, cuidados y limpieza.

El secreto para ahorrar y obtener el mejor provecho a su equipo está en llevar un cronograma de limpieza y mantenimiento preventivo al día, determinado tras examinar su equipo periódicamente en las condiciones a los que lo operará.

Nuestros equipos están fabricados principalmente en acero inoxidable, sin embargo, también cuentan con componentes en otros materiales (como acero al carbón, ABS, hierro, aluminio, entre otros) que cumplen funciones técnicas específicas. Para garantizar su durabilidad y correcto desempeño, es indispensable realizar limpieza frecuente, retirar residuos de alimentos y aplicar lubricación con grasas o aceites de grado alimenticio cuando corresponda. Recuerde que algunos detergentes son corrosivos, por esa razón debe asegurar removerlos y limpiarlos con agua y secar debidamente el equipo para evitar inicio de puntos de corrosión porque, incluso el acero inoxidable, puede deteriorarse si permanece expuesto a humedad o sustancias agresivas sin el cuidado adecuado.

AGENDE SU CITA DE SERVICIO

Cali: 3176351281 ▪ Bogotá: 3188566568

Medellín: 3218045937 ▪ Barranquilla: 3206683354

Cartagena: 3165263661 ▪ Bucaramanga: 3102801911

Pereira: 3014190763

INTRODUCCIÓN

Las advertencias y los consejos que se facilitan a continuación se refieren a las fases de correcta instalación, uso y mantenimiento del equipo, los cuales tienen por objetivo enseñar al usuario las posibles amenazas y un mejor uso del mismo. Este manual está dirigido a todos los usuarios de Pallomaro S.A.

ATENCIÓN

Lea detenidamente este manual, ya que contiene instrucciones sobre la seguridad y el uso del equipo. Conserve este manual para su posterior consulta por parte de los usuarios.

NORMAS DE SEGURIDAD

Todos los procedimientos de instalación y conexiones eléctricas deben ser realizados por personal cualificado conforme a las políticas vigentes.

El equipo deberá destinarse únicamente al uso para el que está expresamente concebido. Los niños no deben jugar con el equipo. Las tareas de limpieza y mantenimiento corresponden al usuario y no deberán ser realizadas por niños sin supervisión.

PELIGRO DE ALTA TENSIÓN Y RIESGOS DE QUEMADURAS

La instalación, revisión, mantenimiento y reparación deben ser realizadas por personal cualificado y debidamente formado. Antes de llevar a cabo dichas intervenciones, desconecta la tensión de alimentación del equipo y asegúrese de que los cables eléctricos o tubos si los contiene estén correctamente desconectados, también tener cuidado con la estructura del equipo ya que este al ser utilizado puede alcanzar altas temperaturas que pueden ser peligrosas al contacto con la piel, tener presente que antes de realizar cualquier labor de limpieza o revisión del equipo, el equipo no debe o no debió estar en funcionamiento desde un día anterior para así no tener riesgos de quemaduras.

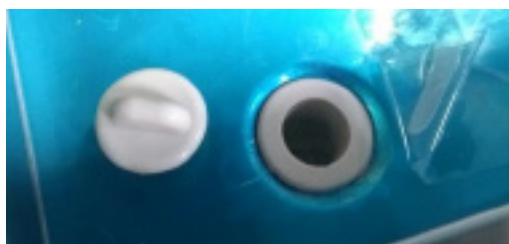
Para asegurarse que el equipo se encuentra en condiciones óptimas, realice mantenimiento una vez al año por servicio técnico o un servicio autorizado.

DESCRIPCIÓN

Las vitrinas refrigeradas para sushi modelos HC-SSS4 (4 azafates), SSS5 (5 azafates) y HC-SSS7 (7 azafates) están diseñadas para la exhibición y conservación óptima de alimentos fríos, ofreciendo un diseño moderno con interior en acero inoxidable y exterior en lámina de acero pintada, materiales que facilitan la limpieza y el mantenimiento. Incorporan puertas posteriores corredizas en vidrio para un servicio práctico, iluminación interna que mejora la visibilidad del producto y bandejas en posición angular que favorecen una presentación atractiva. Permiten exhibir los alimentos en azafates o directamente sobre la plataforma refrigerada, garantizando enfriamiento uniforme gracias a su sistema de evaporadores duales (superior y en plataforma). Cuentan con control y visor digital de temperatura para mayor precisión operativa, trabajan en un rango de 28°F (-2°C) a 50°F (10°C) y utilizan refrigerante R600a, asegurando desempeño eficiente y conservación adecuada del producto.

Ítem	Descripción		
Tipo de equipo	Vitrina sushi	Vitrina sushi	Vitrina sushi
Modelo	HC-SSS7	HC-SSS5	HC-SSS4
Medidas aprox. (frente x fondo x alto)	180x39x29 cm	150x39x29 cm	120x39x29 cm
Compresor	1/3 HP / R600A	1/6 HP / R600A	1/6 HP / R600A
Aplicación	Especialmente para conservar sushi, pescado, mariscos etc.		
Capacidad	7 azafates 1/3 GN	5 azafates de 1/3 GN	4 azafates de 1/3 GN
Rango de temperatura	Ideal 32°F programable		
Sistema de enfriamiento	Eléctrico por compresor		
Material del cuerpo	Acero inoxidable 304 lamina pintada, pasta y vidrio templado		
Uso recomendado	Hoteles, restaurantes		
Alimentación eléctrica	115 V – 3A		
Instalación	Uso interior		
Accesorios	7 azafates, 1 manual,1 soporte,1 tornillo drenaje	5 azafates, 1 manual,1 soporte,1 tornillo drenaje	4 azafates, 1 manual,1 soporte,1 tornillo drenaje

IDENTIFICACIÓN DE PARTES



Orificio con tapón para drenar agua durante la limpieza. Se encuentra al interior



CONTROL DE TEMPERATURA E INTERRUPTOR DE LA ILUMINACIÓN HC-SSS



Orificio con tapón para la salida del agua. Se encuentra en la parte inferior izquierda en el exterior del equipo.

SET:

Para mostrar el punto de ajuste objetivo; en el modo de programación selecciona un parámetro o confirma una operación.

❄ (DEF)

Para iniciar un descongelamiento manual.

▲ (UP)

Para visualizar los datos de una posible alarma de temperatura. En modo de programación permite recorrer los códigos de parámetros o aumentar el valor de la variable desplegada.

▼ (DOWN)

Para visualizar los datos de una posible alarma de temperatura. En modo de programación permite recorrer los códigos de parámetros o disminuir el valor de la variable desplegada.

INSTALACIÓN

1. El voltaje debe ser el adecuado de acuerdo a la placa técnica del equipo
2. Asegurarse que este cuente con polo a tierra.
3. Ubicar en una superficie estable. Mantenga una distancia de 20cm entre la unidad y la pared, aumente distancia si está cerca de fuentes de calor.
4. No obstruir el área del condensador. Además el lugar debe tener una buena ventilación.
5. Chequear antes de conectar el equipo el toma eléctrico que esté funcionando correctamente.
6. El personal que lo instalo debe hacerle pruebas de funcionamiento al equipo.
7. El personal debe estar calificado para la instalación.

Nota: Si fuera necesario colocar la unidad sobre un costado o hacia atrás durante el transporte o por algún otro motivo, espere al menos 12 horas antes de la puesta en marcha del equipo para permitir que el aceite del compresor vuelva a su lugar. El incumplimiento de este requisito puede causar la falla del compresor y daños a la unidad. Si el equipo fue transportado correcta y verticalmente, esperar 6 horas antes de ponerlo en funcionamiento.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Limpiar el panel de controles con un trapo húmedo.
- no aplicar agua directamente en el equipo, puede comprometer la parte eléctrica.
- Limpiar la estructura del equipo sin usar líquidos corrosivos ni cepillos de alambre.
- Para la limpieza interior el equipo cuenta con un drenaje para la salida del agua y el detergente que se use.
- Limpiar empaque de las puertas con agua tibia y jabón líquido para evitar la formación de hongos y para mantener la elasticidad de la junta. No usar cuchillas o herramientas para raspar el empaque, podría dañarlo.
- El condensador requiere una limpieza regular. Se recomienda limpiar cada 90 días. En ciertas ocasiones, es posible que haya una gran cantidad de polvo o grasa acumulados antes de los 90 días. En estos casos, el condensador debe limpiarse cada 30 días.
- Debe realizarlo personal calificado o haber recibido capacitación

MODO DE USO

SET:

Para mostrar el punto de ajuste objetivo; en el modo de programación selecciona un parámetro o confirma una operación.

 **(DEF)**

Para iniciar un descongelamiento manual.

 **(UP)**

Para visualizar los datos de una posible alarma de temperatura. En modo de programación permite recorrer los códigos de parámetros o aumentar el valor de la variable desplegada.

 **(DOWN)**

Para visualizar los datos de una posible alarma de temperatura. En modo de programación permite recorrer los códigos de parámetros o disminuir el valor de la variable desplegada.

Combinación clave:

 + 

Para bloquear y desbloquear el teclado.

SET + 

Entrar en modo programación.

SET + 

Salir del modo de programación.

Función de Leds

LED	MODO	FUNCION
	Encendido	compresor habilitado
	parpadeando	Fase de programación (intermitente  con) Retraso de ciclo anticorto habilitado
	Encendido	Desescarche habilitado
	parpadeando	Fase de programación (intermitente  con) Tiempo de goteo en progreso
	Encendido	Ventiladores habilitados
	Parpadeando	Retardo ventilador despues de deshielo en progreso
	Encendido	Señal de alarma

Funciones principales

Como ver la temperatura ajustada

1. Pulse e inmediatamente suelte la tecla SET: la pantalla mostrará el valor de ajuste.
2. Presione y suelte inmediatamente la tecla SET o espere 5 segundos para mostrar la valuación del sensor.

Como cambiar la temperatura (28°F a 50°F)

1. Presione la tecla SET durante más de 2 segundos para cambiar el valor del punto de ajuste.
2. Se mostrará el valor del punto de ajuste ❄️ y el LED comienza a parpadear.
3. Para cambiar el valor establecido presione las teclas ▲ o ▼ dentro de los 10 segundos.
4. Para establecer el nuevo valor en puntos, presione la tecla SET nuevamente o espere 10s.

Cómo comenzar una descongelación manual

1. Presione la tecla ❄️ durante más de 2 segundos y se iniciará un descongelamiento manual

Como bloquear el teclado

1. Sostenga las teclas ▲ y ▼ durante más de 3 segundos.
2. Se mostrará el mensaje "POF" y se bloqueará el teclado. En este punto, solo será posible ver el punto de ajuste o el MAX o el mínimo de temperatura almacenado.
3. Si se presiona una tecla más de 3 segundos, se mostrará el mensaje "POF"

Como desbloquear el teclado

1. Mantenga las teclas ▲ y ▼ juntas durante más de 3 segundos, hasta que aparezca el mensaje "POF".

Señales de alarma

Cómo ver la alarma y reajustar la alarma grabada.

1. Sostenga la tecla ▲ o ▼ para mostrar las señales de alarma.
2. Cuando se muestre la señal, mantenga presionada la tecla SET hasta que aparezca el mensaje "rst". Presione la tecla SET nuevamente. El mensaje "rst" comenzará a parpadear y la temperatura normal se mostrará nuevamente.

MENSAJE	CAUSA	SALIDAS
P1	Fallo sonda termostato	Salida del compresor según par. "Con" y "COF"
P2	Falla de la sonda del evaporador	el final del descongelamiento está cronometrado
HA	Alarma de temperatura máxima	salidas sin cambios
LA	Alarma de temperatura mínima	salidas sin cambios
dA	Puerta abierta	Compresor y ventilador reinician
EA	Alarma externa	salidas sin cambios
CA	Alarma externa (iIF=PAL)	Todas las salidas apagadas
CA	Alarma de interruptor de presión (iIF=PAL)	Todas las salidas apagadas

Si desea iluminación, accione el interruptor.

ADVERTENCIAS Y/O RECOMENDACIONES

- No poner en funcionamiento el equipo inmediatamente se recibe. Una vez ubicado el equipo en el lugar en donde va a operar, se debe esperar mínimo 6 horas antes de poder conectarlo y encenderlo, esto si fue transportado correctamente, de lo contrario si durante el transporte el equipo se almacenó acostado o hacia un lado espere 12 horas.
- Tener precaución con la manipulación del equipo, ya que en su mayoría está compuesto de vidrio y puede romperse con facilidad.
- No ubicar equipo cerca de fuentes de calor.
- No estar desconectando constantemente el equipo.
- No manipular el sistema eléctrico del equipo ni la unidad de refrigeración.
- Llevar el equipo a mantenimiento donde personal calificado.

PRECAUCIONES

- Precaución de riesgo eléctrico, no manipular el equipo internamente por personal no capacitado.
- No golpear equipo en su parte frontal, lateral derecha y puertas ya que puede romper los vidrios y cortarse. Manipular equipo con precaución.

PRECAUCIÓN

- ¡Nunca utilice una solución de limpieza ácida! Muchos productos alimenticios tienen un contenido ácido que puede deteriorar el acabado. Asegúrese de limpiar las superficies de acero inoxidable de TODOS los productos alimenticios. Mantenimiento de las juntas
- Las juntas requieren una limpieza regular para evitar la formación de moho y hongos, así como para mantener su elasticidad. La limpieza se puede realizar con agua tibia y jabón. Evite usar productos de limpieza concentrados sobre las juntas, ya que esto puede quebrarlas e impedir un sellado adecuado. No utilice herramientas afiladas ni cuchillos para raspar o limpiar la junta, ya que podrían dañarla y el fuelle.
- Las juntas se pueden reemplazar fácilmente y no requieren herramientas ni técnicos de servicio autorizados. Las juntas son de tipo "Dart" y se pueden extraer de la ranura de la puerta y reemplazar presionando la nueva en su lugar.

Puertas/Rodillos

- Con el uso intensivo, los rodillos de la puerta pueden aflojarse. Si la puerta comienza a vibrar, apriete los tornillos de los rodillos montados en la parte inferior de la puerta corrediza. Si las puertas están sueltas o vibran, esto puede hacer que la puerta se salga del riel guía inferior y se bloquee, o dañar el marco del riel guía. Es fundamental mantener el riel guía limpio.

PELIGRO

- El interruptor de encendido debe estar apagado y la unidad desconectada de la fuente de alimentación siempre que se realicen tareas de servicio, mantenimiento o limpieza del área refrigerada.

Gabinetes refrigerados (interior)

- El rango de temperatura de los gabinetes internos es de 39° a 45°F.
- El entorno de funcionamiento no debe superar los 75°F ni la humedad del 55%.
- Abrir y cerrar la puerta continuamente impedirá que la unidad mantenga la temperatura óptima de refrigeración.



Pallomaro S.A. | **Bogotá calle 80:** Carrera 65 #80-06 PBX: (57 601) 743 8080 | **Cali:** Carrera 4 # 21-40
PBX: (57 602) 485 5511 **Outlet Medellín Poblado:** Carrera 48 # 14-68 PBX: (57 604) 604 0666
EXT 4119- 4130 | **Outlet Barranquilla:** Carrera 53 #68-69 Prado PBX: (57 605) 385 8649
Outlet Bogotá: Av Américas Cra 56 #5 c 96 | **Outlet Bogotá Ricaurte:** Calle 12 A #27-48 Ricaurte
PBX (57 601) 743 80 80, Ext: 1401 | **Outlet Cali:** Carrera 4 # 21-63 PBX: (57 602) 485 5511 Ext 2160
Outlet Pereira: Avenida 30 de agosto # 33-32 PBX: (57 606) 340 0666
Outlet Bucaramanga: Av Quebrada Seca #24-25 PBX: (57 607) 6976799
Outlet Cartagena: Calle 30 #22-40 PBX (57 605) 6939245
email: info@pallomaro.com | Colombia |