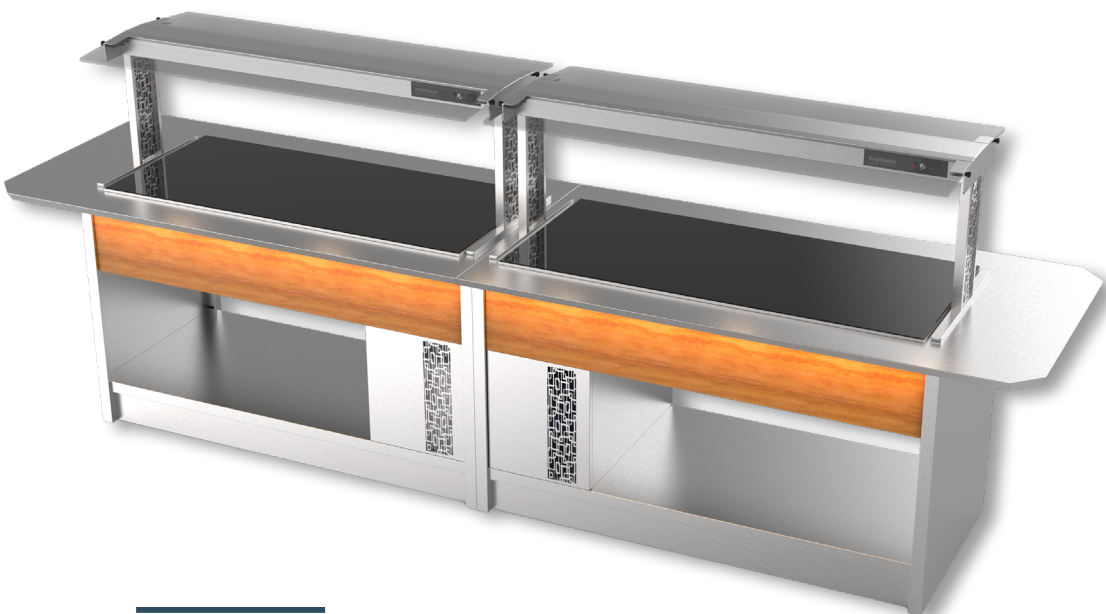


FASTINOX
COZINHAS PROFISSIONAIS



FastFlow
DISTRIBUIÇÃO PREMIUM

GUIA DE OPERAÇÃO E CONSERVAÇÃO

Orientações essenciais para a operação
segura e conservação do equipamento.

Bem-vindo à Linha FastFlow

Distribuição profissional de alimentos com segurança, higiene e eficiência.

A Linha FastFlow foi desenvolvida para atender às cozinhas profissionais, oferecendo soluções modulares para distribuição de alimentos com qualidade, ergonomia e fácil higienização.

Este guia apresenta orientações para instalação, operação, limpeza, manutenção e conservação do equipamento.

Leia este manual antes da primeira utilização.



Compatível com as Boas Práticas

Projeto desenvolvido em conformidade com princípios compatíveis com as recomendações da RDC nº 216/2004 da ANVISA para serviços de alimentação.



Segurança

Operação confiável



Higienização

Limpeza facilitada



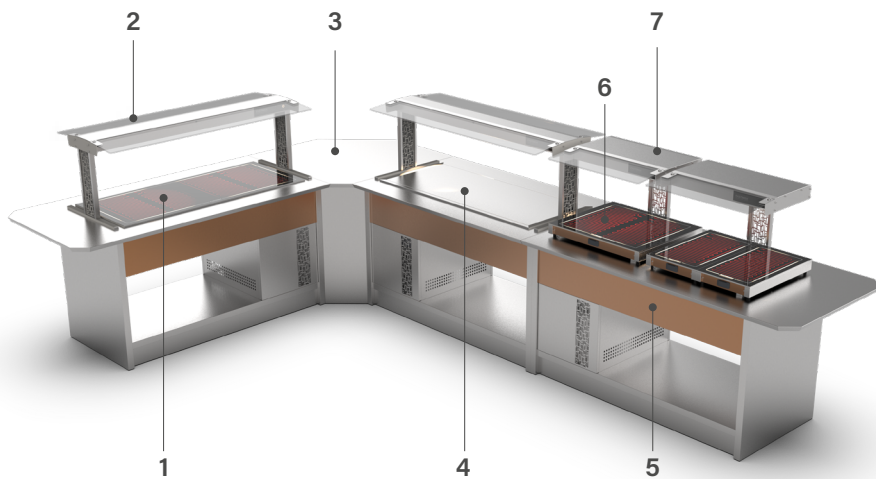
Eficiência

Maior produtividade



Conheça o Sistema FastFlow

Cada equipamento foi desenvolvido para integrar-se aos demais módulos da linha, permitindo soluções adaptadas ao espaço disponível e ao fluxo operacional de cada cozinha.



1 Balcão modular aquecido

2 Protetor salivar

3 Módulo de canto

4 Balcão modular refrigerado

5 Balcão modular neutro

6 Placa aquecida portátil

7 Protetor salivar portátil

- ✓ Projeto modular
- ✓ Construção em aço inoxidável
- ✓ Fácil higienização
- ✓ Operação intuitiva
- ✓ Manutenção simplificada
- ✓ Elevada durabilidade

Como utilizar este guia:



RECEBIMENTO



INSTALAÇÃO



OPERAÇÃO



LIMPEZA



MANUTENÇÃO

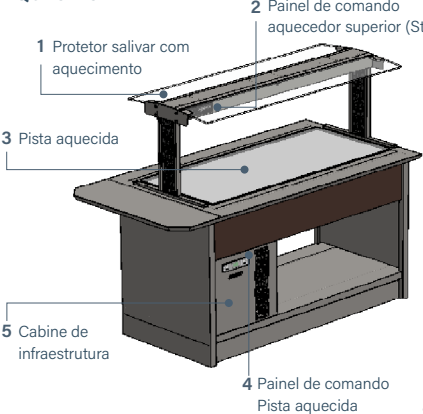


GARANTIA

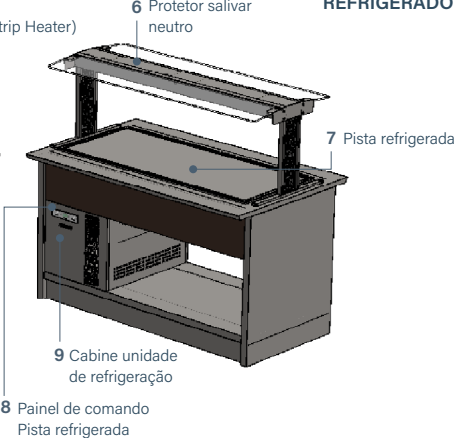
Conhecendo o Equipamento

Conheça os principais componentes do FastFlow.
A identificação correta facilita a operação, limpeza e a manutenção.

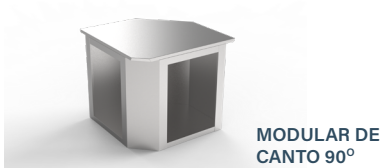
BALCÃO MODULAR AQUECIDO



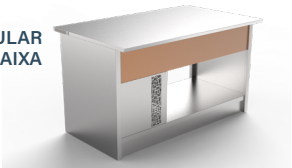
BALCÃO MODULAR REFRIGERADO



Outros módulos disponíveis:



BALCÃO MODULAR NEUTRO/CAIXA



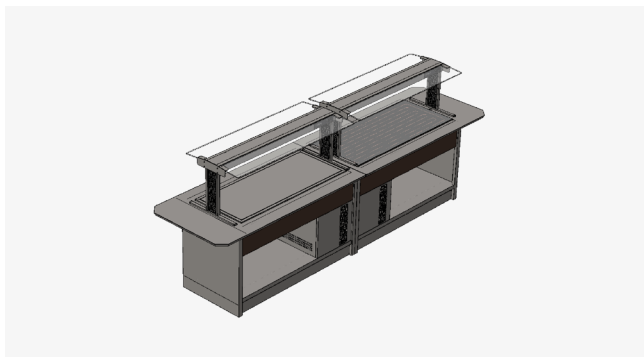
Nº	COMPONENTE	FUNÇÃO
1	Protetor salivar com aquecimento	Proteção sanitária conforme ANVISA com aquecimento superior
2	Painel de comando do protetor salivar aquecido	Controla a potência do aquecimento superior
3	Pista aquecida em vidro termoeletrico	Mantém os alimentos aquecidos acima de 65 °C
4	Painel de comando pista aquecida	Ajuste da temperatura até 160 °C e liga-desliga a iluminação LED
5	Cabine de infraestrutura	Entrada da alimentação elétrica
6	Protetor salivar neutro	Proteção sanitária conforme ANVISA com iluminação LED
7	Pista refrigerada	Mantém os alimentos refrigerados de +8 °C a +1 °C
8	Painel de comando da pista refrigerada	Ajuste da temperatura e liga-desliga a iluminação LED
9	Cabine unidade de refrigeração	Entrada da alimentação elétrica e aloja a unidade de refrigeração

Configurações do Sistema

O FastFlow é um sistema modular que se adapta ao seu espaço e ao seu serviço. Confira algumas possibilidades de configuração.

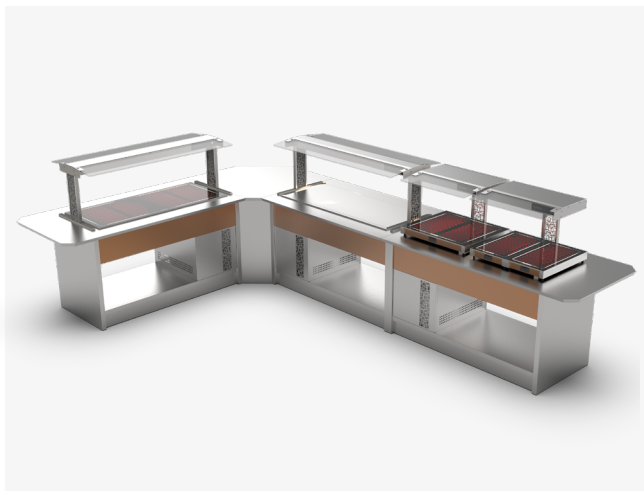
SISTEMA LINEAR

Configuração linear para distribuição simultânea de alimentos refrigerados e aquecidos.



SISTEMA EM L

Configuração em L para melhor aproveitamento do espaço e otimização do fluxo de atendimento.





Recebimento

Siga os procedimentos abaixo para um recebimento seguro e para garantir que o equipamento chegue em perfeitas condições.



CHECKLIST DE RECEBIMENTO



Marque cada item após a verificação

- | | |
|--|---|
| ☐ Embalagem externa em boas condições | ☐ Nota fiscal recebida |
| ☐ Equipamento sem amassados ou riscos | ☐ Ligações elétricas sem danos |
| ☐ Painéis e proteções sem danos | ☐ Não há peças soltas no equipamento |
| ☐ Guia de Operação e Conservação | ☐ Número de série registrado |



IMPORTANTE

Guarde a embalagem original por, no mínimo, 7 dias após o recebimento. Em caso de devolução ou transporte, utilize a embalagem adequada para evitar danos.

NOTAS FISCAIS

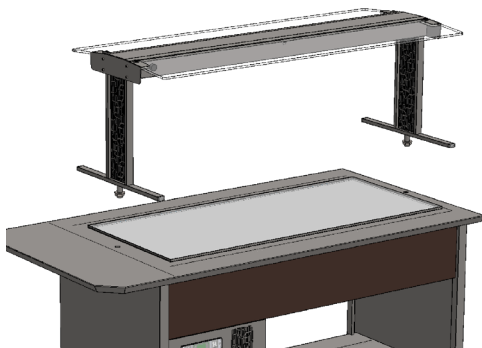


Montagem

Os vidros e a estrutura do protetor salivar são embalados separadamente do balcão. Para montar corretamente esses componentes, siga as orientações abaixo.

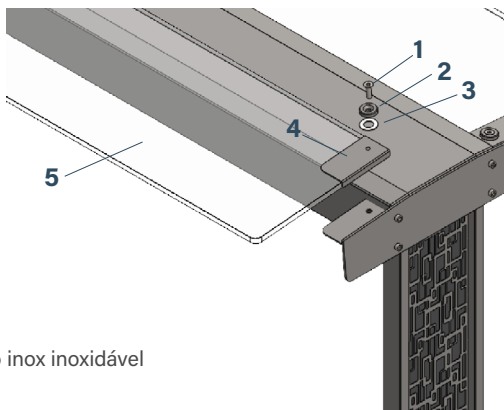
1 INSTALE O PROTETOR SALIVAR

Passe o cabo elétrico do protetor salivar pelo furo central do tampo superior. Em seguida, fixe a estrutura com os parafusos fornecidos, conforme a ilustração.



2 FIXE OS VIDROS

Fixe os vidros à estrutura do protetor salivar conforme a ilustração, utilizando os componentes fornecidos.



Componentes fornecidos:

- 1 Parafuso M5 x 15 mm
- 2 Arruela de acabamento
- 3 Arruela de nylon
- 4 Chapa de acabamento em aço inox inoxidável
- 5 Vidro temperado de 8 mm



IMPORTANTE

Antes da montagem, desligue o equipamento da rede elétrica. Manuseie os vidros com cuidado e não aperte excessivamente os parafusos.



Instalação

Siga o fluxo de instalação para preparar o FastFlow para o primeiro uso.

FLUXO DE INSTALAÇÃO



1 POSICIONE

Posicione os módulos, conforme o layout, no local definido e com os pontos necessários à instalação.



2 NIVEL

Com um nível de bolha, verifique o nivelamento horizontal ajustando os pés reguláveis em cada módulo do sistema.



3 CONECTE ELÉTRICA

Conecte o plugue à tomada específica de cada equipamento. Assegure a tensão, número de fases e potência corretos.



4 TESTE

Ligue o equipamento e verifique o funcionamento das pistas e da iluminação. Aguarde atingir a temperatura inicial.



5 PRONTO PARA USO

O equipamento está instalado e pronto para operação.

CONEXÃO ELÉTRICA

BALCÃO MODULAR AQUECIDO

Modelo	Dimensões (mm)	GN's*	Potência (W)
BMA FF 3	1170 X 900 X 1360	3	1714
BMA FF 4	1500 x 900 x 1360	4	2821
BMA FF 5	1840 x 900 x 1360	5	3128

BALCÃO MODULAR REFRIGERADO

Modelo	Dimensões (mm)	GN's*	Potência (W)
BMR FF 3	1170 X 900 X 1360	3	260
BMR FF 4	1500 x 900 x 1360	4	267
BMR FF 5	1840 x 900 x 1360	5	274

*Referência dimensional equivalente ao padrão GN. As travessas não acompanham o equipamento.

- Alimentação elétrica: 220 V, 60 Hz, monofásica, com tomada de três pinos, 20 A, padrão brasileiro NBR 14136.
- Cada balcão é fornecido com plugue de três pinos, 20 A, conforme o padrão brasileiro ABNT NBR 14136.

VERIFICAÇÃO INICIAL

- ✓ Pistas aquecidas atingindo temperatura (120 °C a 160 °C)
- ✓ Pista refrigerada formando crosta de gelo regular na superfície
- ✓ Iluminação LED funcionando
- ✓ Strip Heater (Aquecedor superior) funcionando



ATENÇÃO

A instalação deverá ser realizada por profissional credenciado pela Fastinox e deverá seguir as normas técnicas vigentes. O aterramento é obrigatório.



Primeira Operação

Siga os passos abaixo para preparar o FastFlow para o primeiro uso.

1 VERIFIQUE A INSTALAÇÃO

Confirme se o equipamento está nivelado, conectado à energia em local apropriado.

2 LIGUE O EQUIPAMENTO

Acione a chave vermelha de cada equipamento no painel de comando. Veja a ilustração ao lado.

3 PRÉ-AQUECIMENTO / PRÉ-RESFRIAMENTO

Aguarde as pistas atingirem as temperaturas ideais. Veja as temperaturas no quadro abaixo.

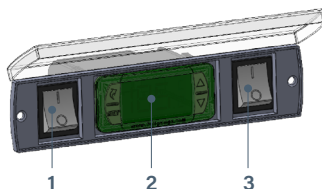
4 MONTE AS TRAVESAS COM OS ALIMENTOS

Posicione as travessas com os alimentos frios e quentes nas pistas refrigeradas e aquecidas respectivamente.

5 INICIE A OPERAÇÃO

Com as travessas dispostas nas pistas verifique as temperaturas. Pode iniciar o serviço de distribuição.

PAINEL DE COMANDO DO BALCÃO AQUECIDO/REFRIGERADO



1 Chave liga-desliga vermelha

Energia geral do equipamento

2 Controlador digital de temperatura

Gerencia e mostra a temperatura na pista

3 Chave liga-desliga verde

Comanda a energia e a iluminação do protetor salivas

PAINEL DE COMANDO DO AQUECEDOR SUPERIOR (STRIP HEATER)

Aplicável somente aos balcões aquecidos



Termostato proporcional

Permite ajustar, de 0 a 10, a potência do aquecimento superior. Funciona com a chave verde acionada no painel de comando do balcão.

i IMPORTANTE

Na primeira utilização, é normal haver leve odor proveniente do isolamento térmico. Ele desaparece após as primeiras horas de uso.

FAIXAS DE AJUSTE DA SUPERFÍCIE DAS PISTAS



Pistas Aquecidas: 120 °C a 160 °C



Pistas Refrigeradas: -5 °C a -1 °C





Operando o FastFlow

O FastFlow foi projetado para manter os alimentos na temperatura ideal, com segurança, praticidade e eficiência.



PARA UMA OPERAÇÃO CORRETA

- Mantenha pistas, travessas e utensílios limpos e em boas condições de uso.
- Utilize travessas adequadas, sem ultrapassar as bordas das pistas.
- Monitore periodicamente a temperatura dos alimentos e dos equipamentos.
- Mantenha os protetores salivares corretamente posicionados.
- Separe os alimentos aquecidos dos refrigerados e respeite as temperaturas recomendadas.
- Siga as Boas Práticas e as determinações dos órgãos de vigilância sanitária.



BOAS PRÁTICAS

- ✓ Utilize travessas rasas e faça a reposição dos alimentos com frequência
- ✓ Verifique periodicamente a temperatura dos alimentos
- ✓ Mantenha as pistas e as travessas limpas e organizadas
- ✓ Respeite as temperaturas recomendadas para cada tipo de alimento
- ✓ Treine a equipe para garantir uma operação segura e eficiente



ATENÇÃO

As pistas apenas mantêm a temperatura. Coloque os alimentos já nas temperaturas exigidas pela legislação sanitária.



Limpeza e Conservação

Limpe após cada período de uso e faça uma inspeção completa semanalmente.

1**ANTES DE COMEÇAR**

Desligue as pistas, desconecte o equipamento e aguarde o vidro esfriar completamente.

2**FREQUÊNCIA**

Diária: pistas, vidros e superfícies após o uso.
Mensal: Condensador da unidade de refrigeração, junções e pés.

3**PISTA AQUECIDA**
VIDRO TERMOELÉTRICO

- Remova resíduos soltos com pano seco de microfibra.
- Limpe com pano ou esponja macia e detergente neutro, fazendo movimentos suaves.
- Amoleça resíduos aderidos com pano úmido; se necessário, use espátula plástica ou silicone.

Nunca limpe o vidro enquanto estiver quente.

4**PISTA REFRIGERADA**
AÇO INOXIDÁVEL

- Recolha condensação e água com pano seco e absorvente.
- Limpe com detergente neutro e pano macio, no sentido do acabamento do aço.
- Se houver gelo, desligue a pista, aguarde-o se soltar e recolha-o sem usar objetos metálicos.

Nunca quebre o gelo ou use objetos metálicos.

5**LIMPEZA SEMANAL**

Limpe protetor salivar, bordas, junções e grelhas externas com pano ou escova macia.

6**FINALIZE E INSPECIONE**

Remova o detergente, seque e verifique vidros, fixações, cabos e comandos antes de religar.

**IMPORTANTE**

Não derrame líquidos sobre pistas, comandos ou ventilações. Não aqueça o vidro durante a limpeza. Religue somente quando todas as superfícies estiverem secas.

PODE UTILIZAR

- ✓ Pano de microfibra limpo
- ✓ Esponja macia não abrasiva
- ✓ Detergente neutro diluído em água
- ✓ Pano seco e absorvente
- ✓ Espátula de plástico ou silicone para gelo solto

NÃO UTILIZE

- X Palha de aço, saponáceos ou abrasivos
- X Ácidos, cloro ou soda cáustica
- X Raspadores e objetos metálicos ou pontiagudos
- X Jatos de água ou equipamentos de alta pressão
- X Produtos diretamente sobre superfícies quentes



Manutenção Preventiva

A manutenção preventiva prolonga a vida útil do equipamento, reduz o risco de paradas inesperadas e contribui para seu funcionamento seguro e eficiente.



DIÁRIA

Antes do início da operação

- Verifique se o equipamento está nivelado e alinhado.
- Confira se os vidros e as pistas estão limpos, secos e sem danos.
- Confirme o funcionamento dos módulos aquecidos e refrigerados.
- Verifique a iluminação LED e a fixação do protetor salivar.



SEMANAL

Realize uma vez por semana

- Inspeção os vidros quanto a riscos, trincas, lascas ou danos.
- Verifique a fixação dos vidros e do protetor salivar.
- Confira os pés, o rodapé, as dobradiças e as fixações aparentes.
- Mantenha as entradas e saídas de ar livres de obstruções.

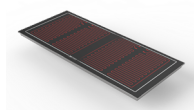


MENSAL

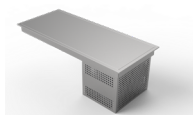
Realize uma vez por mês

- Desligue o equipamento e retire o plugue da tomada antes da inspeção.
- Verifique os cabos elétricos, plugues e tomadas.
- Limpe o condensador com escova macia ou aspirador.
- Inspeção vedações, acabamentos e fixações.
- Teste os controladores, a iluminação e o funcionamento dos módulos.

PONTOS DE INSPEÇÃO



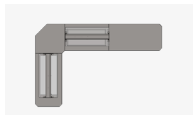
Vidro termoeletrico



Pista refrigerada



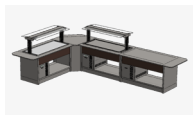
Painel de comando do balcão



Junção entre módulos



Controle do aquecedor superior



Alinhamento entre módulos



Aberturas de ventilação



Protetor salivar



IMPORTANTE

Não utilize o equipamento se houver sinais de dano ou funcionamento anormal.



Solução de Problemas

Caso identifique alguma anomalia no funcionamento do FastFlow, consulte a tabela abaixo antes de acionar a assistência técnica.

SINTOMA	POSSÍVEIS CAUSAS	AÇÃO RECOMENDADA
Vidro termoeletrico não aquece adequadamente	• Temperatura ajustada incorretamente • Controlador desligado ou em espera • Distribuição inadequada das travessas • Falha no sistema de aquecimento	• Confira o controlador e a temperatura • Reposicione as travessas sobre a pista • Se persistir, acione a assistência técnica
Pista refrigerada não resfria adequadamente	• Temperatura ajustada incorretamente • Ventilação obstruída ou condensador sujo • Formação excessiva de gelo	• Confira a temperatura ajustada • Desobstrua as entradas e saídas de ar • Remova o gelo conforme as instruções
Controlador ou visor não liga	• Plugue desconectado • Disjuntor desligado • Cabo ou plugue danificado	• Verifique plugue, tomada e disjuntor • Não utilize o equipamento se houver componentes danificados • Acione a assistência técnica
Aquecimento superior não aquece adequadamente	• Potência ajustada incorretamente • Termostato desligado ou na posição 1 • Falha no sistema de aquecimento	• Verifique se o termostato está ligado • Aumente gradualmente a potência do termostato • Se persistir, acione a assistência técnica
Iluminação LED não acende	• Chave de iluminação desligada • Conexão elétrica interrompida • Falha da luminária LED	• Acione a chave de iluminação no painel • Se persistir, acione a assistência técnica
Acúmulo de água na pista refrigerada	• Gelo deixado para derreter na pista • Excesso de condensação	• Desligue o equipamento • Remova o gelo e seque a superfície
Formação excessiva de gelo	• Umidade ambiente elevada • Gelo acumulado durante o uso • Temperatura ajustada muito baixa	• Desligue o equipamento • Remova o gelo • Seque a superfície e confira a temperatura
Ruídos ou vibrações anormais	• Equipamento desnivelado • Componentes ou objetos soltos	• Verifique o nivelamento • Afaste objetos que possam vibrar • Se o problema persistir, chame a assistência técnica



IMPORTANTE

Não remova painéis nem faça reparos elétricos. Em caso de dano ou funcionamento anormal, desligue o equipamento e acione a assistência técnica.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA FASTINOX

Tenha em mãos o modelo e o número de série ou nota fiscal. E-mail: assistencia@fastinoxcozinhas.com.br



Peças de Reposição

Utilize somente peças originais ou homologadas pela Fastinox. Para solicitar uma peça, informe o modelo, o número de série e, quando disponível, o código Fastinox.

IMAGEM	CÓDIGO	PEÇA	APLICAÇÃO
	1143	Controlador digital de temperatura	Controle e indicação da temperatura pista aquecida/refrigerada
	50065006	Interruptor liga/desliga - vermelho	Energia geral: Acionamento dos módulos aquecidos/refrigerados
	50055005	Interruptor liga/desliga - verde	Energia e iluminação do protetor salivar dos módulos aquecidos/refrigerados
	50021	Estojo com tampa	Proteção e acabamento do controlador e interruptores módulos aquecidos/refrigerados
	PRD08646	Resistência cerâmica	Elemento de aquecimento do aquecedor superior (Strip Heater)
	9965	Luminária LED	Iluminação do protetor salivar com aquecimento e neutro
	368	Termostato proporcional com botão	Regulagem do aquecimento superior em uma escala de 0 a 10



IMPORTANTE

A identificação visual não é suficiente. Confirme o modelo e o número de série antes da solicitação. A substituição de componentes elétricos deve ser realizada pela assistência técnica autorizada.

AO SOLICITAR UMA PEÇA, INFORME:

- Modelo do equipamento
- Número de série
- Código e descrição da peça
- Fotografia do componente

Para informações sobre disponibilidade e compatibilidade, entre em contato com a Assistência técnica Fastinox: assistencia@fastinoxcozinhas.com.br.



Garantia e Assistência Técnica

GARANTIA FASTINOX

O equipamento possui garantia contra defeitos de fabricação, conforme os prazos e as condições do Certificado de Garantia. Guarde a nota fiscal, o certificado e este guia.

CONDIÇÕES DA GARANTIA

PARA PRESERVAR A GARANTIA

- Instale e utilize conforme as orientações da Fastinox.
- Respeite as características elétricas indicadas na etiqueta de identificação.
- Realize a limpeza e a manutenção preventiva recomendada.
- Utilize somente peças originais ou homologadas pela Fastinox.
- Solicite reparos exclusivamente à assistência técnica autorizada.

A GARANTIA NÃO COBRE

- Instalação, utilização ou ligação em tensão diferente da especificada.
- Impactos, quedas, umidade excessiva ou produtos de limpeza inadequados.
- Vidros danificados por impactos ou choque térmico.
- Desgaste natural dos componentes.
- Alterações, reparos ou peças não autorizadas.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

EM CASO DE ANORMALIDADE

1. Consulte a seção Solução de Problemas.
2. Desligue o equipamento se houver risco à segurança.
3. Não remova painéis nem realize reparos elétricos.
4. Contate a Assistência Técnica Fastinox.

ANTES DE ENTRAR EM CONTATO

- Modelo e número de série.
- Data da compra e número da nota fiscal.
- Descrição do problema.
- Fotografia ou vídeo, quando possível.

IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO

Modelo: _____ N° de série: _____

Data: _____ Nota fiscal: _____



CANAIS DE ATENDIMENTO

Assistência Técnica

- Telefone: +55 85 3311-2900
- WhatsApp: +55 85 3311-2900
- E-mail: assistencia@fastinoxcozinhas.com.br

Escaneie para acessar
o suporte Fastinox



IMPORTANTE

Os prazos, condições e limites da garantia são definidos pelo Certificado de Garantia fornecido com o equipamento. Em caso de divergência, prevalecem as condições estabelecidas nesse documento.

FASTINOX
COZINHAS PROFISSIONAIS

www.fastinoxcozinhas.com.br

E-mail: comercial@fastinoxcozinhas.com.br

Fone: +55 85 3311-2900

Escaneie para acessar
o suporte Fastinox

