

TERMO DE GARANTIA

A Progás Indústria Metalúrgica Ltda. garante os equipamentos novos de sua fabricação normal, destinados a uso comercial ou industrial, na forma aqui estabelecida. A garantia dos equipamentos é atendida pela fábrica ou pela Assistência Técnica Autorizada Progás, ficando condicionado à análise do defeito apresentado. Constatando-se defeito de fabricação, material (exceto os materiais contidos no item 2 do Termo de Garantia) ou montagem, o serviço será efetuado gratuitamente.

A fábrica e/ou a Assistência Técnica Autorizada tem exclusividade em dar pareceres e/ou fazer avaliação do equipamento, não autorizando outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia do equipamento.

Este termo de garantia fica anulado para equipamentos eventualmente reparados, modificados ou desmontados, assim como para os equipamentos que forem utilizados em desacordo com as especificações e orientações do Manual de Instruções.

1- A Progás Indústria Metalúrgica Ltda. garante seus produtos, que em serviço e uso normal, vierem a apresentar defeitos de material, fabricação ou montagem pelo período especificado nos respectivos Termos de Garantia.

2- A garantia não cobre vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, resistências, termostatos, relés, válvulas solenóides água/gás, borrachas de vedação (perfil de silicone) e motores elétricos.

2.1- Os motores elétricos quando danificados, devem ser encaminhados às oficinas técnicas dos respectivos fabricantes.

2.2- A Progás não cobre garantia dos produtos acima especificados por serem fabricados por terceiros e os equipamentos elétricos por serem sensíveis a variações de energia elétrica. A garantia cobre o produto, peças e componentes fabricados pela Progás que apresentarem defeito durante o período de garantia.

Esta garantia cobre mão-de-obra de forma gratuita quando o conserto do produto for na vigência da mesma, desde que seja feita pela Assistência Autorizada Progás.

Para equipamentos de grande porte tais como: Fornos e Assadores de frangos a Assistência Técnica fará a visita ao usuário quando necessário. Para equipamentos de pequeno porte tais como: Sanduicheiras, Fritadores, Chapas ou Fornos pequenos, o usuário, quando necessário, deverá levar o equipamento à Assistência Técnica e responsabilizar-se pelas despesas e riscos de transportes (ida e volta) aos locais de Assistência Técnica Autorizada Progás.

Excluem-se da Garantia:

Mau uso, instalações inadequadas, desgaste natural, efeitos de corrosão, bem como decorrentes de produtos químicos abrasivos, utilização incorreta, vidros, lâmpadas, avarias de transporte, armazenamento ou manuseio indevido, chave liga/desliga, rodízios, resistências, termostatos, relés, solenóides água/gás, motores elétricos, alterações, modificações ou consertos feitos fora da Assistência Técnica Autorizada Progás.

A Progás garante seus equipamentos novos vendidos a seus clientes pelo período de 180 dias a contar da data de emissão da Nota Fiscal de aquisição.

Fica extinta qualquer garantia:

A garantia do motor é prestada pelo fabricante do mesmo.

Pelo decurso do prazo de validade.

Pela não observação das orientações do Manual de Instruções do equipamento. Quando não for apresentada Nota Fiscal de compra do equipamento.

Se qualquer peça, parte ou componente agregado ao produto, se caracterizar como não original. Se ocorrer a ligação elétrica em voltagem diversa da indicada no produto e/ou por defeito e/ou deficiência nas instalações elétricas internas e externas ou pela companhia de abastecimento de energia elétrica local.

Se o número de série, etiqueta que identifica o produto, estiver de alguma forma, adulterado ou rasurado. Por casos fortuitos ou de força maior, bem como aqueles causados por agentes da natureza. A Progás não se responsabilizará por quaisquer danos diretos, indiretos ou resultantes de uso ou desempenho do produto ou outros prejuízos relativos a danos de propriedade ou prejuízos pecuniários.

Observações:

A Progás Indústria Metalúrgica Ltda. reserva-se o direito de alterar ou modificar todo e ou quaisquer equipamentos de sua linha de fabricação, sem o consentimento ou aviso prévio a seus clientes e consumidores.

Para maiores informações entre em contato com nosso Departamento Técnico através do **FONÉ (54) 0800. 979.6222** - Caxias do Sul - RS - Brasil

PROGÁS INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.

Av. Eustáquio Mascarello, nº 512, Bairro Desvio Rizzo

Fone: (54) 3209.5800 - Caxias do Sul - RS - Brasil

e-mail: progas@progas.com.br - site: www.progas.com.br

Janeiro / 2010

MANUAL DE INSTRUÇÕES TERMO DE GARANTIA ASSADOR DE FRANGOS Queimadores Tubulares



PR-612 (Bivolt)
Capac. 10 frangos
Aprox. 20 Kg.

PR-623N (Bivolt)
Capac. 20 Frangos
Aprox. 40 Kg.

PR-634N (Bivolt)
Capac.30 Frangos
Aprox. 60 Kg.



Este manual foi desenvolvido com a finalidade de levar a seu conhecimento todo sistema de funcionamento de seu equipamento bem como os cuidados necessários para obter-se o máximo de desempenho, proporcionando vida útil prolongada a seu equipamento. Portanto é fundamental a leitura e o entendimento do manual de instruções, o qual contém todos os procedimentos sugeridos para uma utilização adequada do equipamento. Ao mesmo tempo a Progás Indústria Metalúrgica Ltda. quer parabenizá-lo pela aquisição de um produto de nossa fabricação, pois, nosso intuito é continuar pesquisando e aperfeiçoando os equipamentos para seu maior conforto e satisfação, mantendo em seu plano de trabalho uma **EVOLUÇÃO CONTÍNUA.**



Evolution Contínua
em Equipamentos para Gastronomia

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- a) Estrutura externa em aço inoxidável.
- b) Fundo interno esmaltada;
- c) Gaveta coletora de gordura na parte traseira, facilitando manuseio e limpeza.
- d) Os equipamentos fabricados em aço inox são revestidos com uma proteção em PVC. Retire toda a proteção de PVC antes de usar o equipamento.
- e) Estes equipamentos possuem chave bivolt e sai de fábrica regulado para 220v.
- f) Antes de ligar o PLUG à rede elétrica, certifique-se de que a chave seletora de voltagem esta selecionada com a mesma voltagem de seu estabelecimento;(110ou220v).
- g) A instalação de gás (GLP) para alimentação do equipamento deverá ser feita com o Kit-gás de baixa pressão que acompanha o mesmo. A instalação deve ser feita com 01 botijão P13. Faça testes de vazamento de gás nas conexões da mangueira, utilizando espuma de sabão.
- h) Acompanha o produto Espetos do tipo (Universal).

OBS.: Não use válvulas de alta pressão neste equipamento pois a mesma provoca vazamento e possíveis incêndios ocasionando perda total da garantia.

- i) Após realizadas todas as etapas acima descritas, pode-se colocar o equipamento em funcionamento;
 - j) Para acender os queimadores, deverá ser aberto o registro para liberação do gás para os mesmos;
- IMPORTANTE:**
- * Nunca libere o gás para os queimadores com a porta fechada, para evitar acumulo de gás no interior do equipamento e possível explosão;
 - * O acendimento deverá ser realizado de forma, que seja aceso 1 queimador de cada vez. (de cima para baixo).
- k) Mantenha os furos dos queimadores sempre desobstruídos, livres de sujeiras, gordura etc...
 - l) Os queimadores e defletores deverão ser limpos diariamente, removendo toda sujeira e gordura, evitando assim risco de intupimento dos queimadores ou a combustão da gordura acumulada.

INSTRUÇÕES DE USO E FUNCIONAMENTO

- 1 – Após realizar a instalação do gás, faça testes de vazamento nas conexões da mangueira utilizando espuma e sabão.
- 2 – Retire todos os espetos e faça pré-aquecimento do produto.
- 3 – Acenda primeiro os queimadores superiores, com o registro do gás em chama (alta) e após acenda os queimadores inferiores.
- 4 – É necessário, para um melhor desempenho que pré-aqueça o equipamento no mínimo por 10 minutos em chama alta, antes de se colocar os alimentos.**
- 5 – Coloque os alimentos nos espetos de forma firme e que não fiquem muito encostados entre eles, obtendo assim um cozimento parelho.
- 6 – Após o pré-aquecimento, coloque os espetos (com o alimento) nos seus devidos encaixes e ligue o motor.
- 7 – Para retirada ou colocação dos espetos do equipamento em funcionamento, deve-se primeiro desligar o Motor para evitar acidentes.

Observação: Para um cozimento mais uniforme, realize um rodízio entre os espetos inferiores e superiores.

Lubrificação:

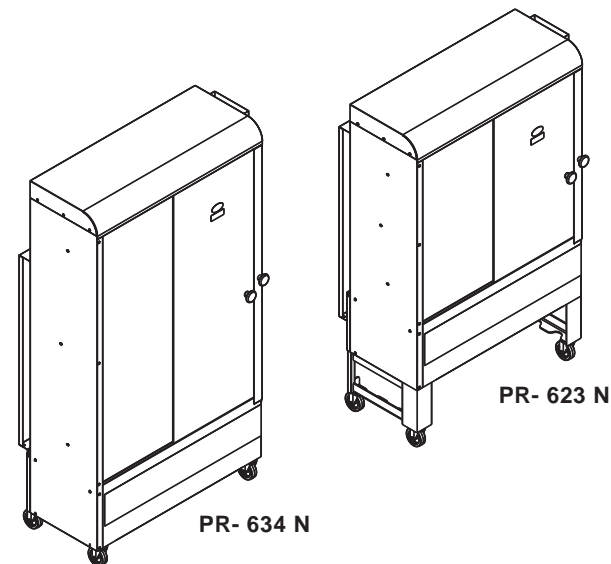
Efetue a lubrificação dos mancais, roscas sem fim do varão e rosca sem fim do motor com graxa patente a cada 80 horas de funcionamento, tal procedimento diminuirá o atrito entre componentes, prolongando a vida útil do seu equipamento.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MODELO	DIMENSÕES EXTERNAS			CONSUMO	PESO	
	ALTURA	PROFUNDIDADE	LARGURA	MÉDIO	LÍQUIDO	BRUTO
PR-612	700 mm	485 mm	1130 mm	0,75 Kg/h	43 Kg	52 Kg
PR-623N	1480 mm	470 mm	1130 mm	1,10 Kg/h	64,8 Kg	82,3 Kg
PR-634N	1680 mm	470 mm	1130 mm	1,49 Kg/h	73,4 Kg	94,9 Kg

- Capacidade de cozimento:

- PR-612= 02 Espetos -10 Frangos (Aproximadamente 20Kg.)
- PR-623N= 04 Espetos -20 Frangos (Aproximadamente 40Kg.)
- PR-634N= 06 Espetos -30 Frangos (Aproximadamente 60Kg.)



CUIDADOS E LIMPEZA

- Feche o regulador de pressão do botijão, quando não estiver usando o equipamento.
- A limpeza deve ser feita com o equipamento desligado e frio.
- O vidro temperado deverá ser limpo quando estiver frio, para evitar a quebra por choque térmico.
- Na parte interna do aparelho use esponja e sabão neutro para a limpeza.
- Nunca use produtos abrasivos, corrosivos ou cortantes.
- Não jogue água nos queimadores.
- Mantenha os furos dos queimadores sempre desobstruídos, livres de sujeiras, gordura etc...
- Os queimadores e defletores deverão ser limpos diariamente, removendo toda sujeira e gordura, evitando assim risco de intupimento dos queimadores ou a combustão da gordura acumulada.