MANUAL DE INSTRUÇÕES



N° DE SÉRIE

Progás Indústria Metalúrgica Ltda. Av. Eustáquio Mascarello, 512 - Desvio Rizzo Caxias do Sul - RS - Brasil Fone: 0800.979.6222 www.progas.com.br - e-mail: progas@progas.com.br





equipamentos gastronômicos

TERMO DE GARANTIA

Este produto é garantido pela Progás e Braesi na forma agui estabelecida:

1 - PRAZO E COMPROVAÇÃO DE GARANTIA:

- 1.1 0 (s) produto (s) fabricado (s) pela Progás e Braesi é (são) garantido (s) pelo prazo de 180 (cento e oitenta) dias a partir da emissão da Nota Fiscal da revenda, sendo 90 dias de garantia legal e 90 dias de garantia especial concedida pela Progás e Braesi.
- 1.2 Os seguintes componentes: rolamentos, rodízios, retentores, correias, vidros, motores elétricos, lâmpadas, fusíveis, chaves-contadoras, resistências, termostatos, relés, borrachas de vedação e outros componentes não são produzidos pelas empresas Progás e Braesi e estão excluídos totalmente da garantia.
- 1.3 Para comprovação da garantia, o cliente deverá apresentar este Termo de Garantia devidamente preenchido e a Nota Fiscal do produto.

2- CONDIÇÕES DESTA GARANTIA:

- 2.1 Esta garantia só é válida mediante a apresentação da Nota Fiscal.
- 2.2 A Progás e a Braesi asseguram ao proprietário deste produto, garantia contra qualquer defeito de peças de nossa fabricação desde que seja constatado, através de laudo de nosso Departamento Técnico, falha em condições normais de uso.

3- NÃO ESTARÁ COBERTO PELA GARANTIA QUANDO:

- 3.1 Esgotar-se o prazo de validade descrita no item 1.1 e tratar-se dos componentes citados no item 1.2.
- 3.2 O produto for utilizado em desacordo com as especificações constantes no Manual de Instruções.
- 3.3 O produto for consertado, ajustado ou alterado/modificado por pessoas não autorizadas pela Progás e Braesi.
- 3.4 O produto apresentar defeito causado pelo cliente ou terceiros, por acidentes, transporte inadequado, em decorrência de mau uso, conservação (limpeza), montagens e instalações inadequadas de gás.
- 3.5 Ocorrer desgaste natural em decorrência do uso, como em rolamentos, retentores, correias, motores elétricos, engrenagens e outros.
- 3.6 As normas de segurança não forem observadas.
- 3.7 Ocorrer prolongado tempo sem uso ou de armazenagem (acima de 6 (seis) meses).
- 3.8 A armazenagem e/ou infraestrutura forem inadequadas.
- 3.9 Quando as instalações elétricas do local de instalação do produto não estiverem em condições adequadas, com tomadas, rede e tensão elétrica apropriadas para a instalação.
- 3.10 Não será considerado defeituoso o produto adquirido pelo fato de um novo modelo ter sido colocado no mercado.
- 3.11 A empresa não se responsabiliza por montagens e instalações externas dos produtos, bem como instalações de água, gás GLP ou elétricas, sendo estes de total responsabilidade do adquirente do produto.
- 3.12 A garantia especial não cobre deslocamentos fora do município sede da rede de Assistência Técnica. Para atendimentos fora desta área, serão acrescidos os custos de deslocamento após aprovação do consumidor.

4- CONDICÕES GERAIS DE GARANTIA:

- 4.1 A Progás e a Braesi não assumem quaisquer consequências oriundas da não observância das normas de segurança, não apenas as descritas neste Termo de Garantia, mas também todas as demais previstas em normas específicas da atividade em que o produto se encontra. Isto porque, diante da diversidade de situações de uso e operação do produto, a Progás e a Braesi não têm como prever todas as situações de risco envolvidas.
- 4.2 A execução de um serviço ou troca de componente em garantia não causa prorrogação do prazo de garantia.
- 4.3 A Progás e a Braesi não autorizam nenhuma pessoa ou empresa a assumir por sua conta qualquer outra responsabilidade quanto a garantia deste produto.

5- FORMAS DE ATENDIMENTO EM GARANTIA:

- 5.1 Quando o cliente envia o produto em garantia à Progás e Braesi: neste caso são de responsabilidade do cliente as despesas de transporte e seguro do material defeituoso, desde o local da instalação até a fábrica e o seu respectivo retorno. Somente os serviços realizados e/ou substituição de componentes são de ônus da Progás e Braesi.
- 5.2 Quando o cliente solicita os serviços de garantia a ser realizado no local de instalação do produto: neste caso são de responsabilidade da Progás e Braesi as despesas de deslocamento e estadia do (s) técnico (s) e os serviços realizados e/ou substituição de componentes.
- 5.3 Dependendo da anomalia ocorrida no produto, a Progás e a Braesi reservam-se o direito de realizar análise (verificação) e gerar Laudo Técnico de Avaliação. O resultado deste laudo validará ou não os itens acima expostos.
- 5.4 A garantia oferecida pela Progás e Braesi limita-se à reparação ou substituição do equipamento defeituoso, respeitadas as ressalvas dos itens anteriores, não cabendo quaisquer outros tipos de indenizações ou coberturas, tais como, lucros cessantes, danos emergentes, danos morais, prejuízos originários da paralisação do equipamento, danos causados a bens materiais ou pessoais (e/ou a terceiros) por acidentes decorrentes do uso do equipamento.
- 5.5 A Progás e a Braesi reservam-se o direito de, sem aviso prévio, efetuar modificações em seus produtos sem que isto importe em qualquer obrigação de aplicá-las aos produtos anteriormente fabricados.

Para maiores informações entre em contato com nosso Departamento Técnico através do telefone 0800. 979.6222 - Caxias do Sul - RS – Brasil.

CLIENTE:	
CIDADE:	UF:
MODELO:	
N° DE SÉRIE:	N° DA NOTA FISCAL:
DATA DE ENTREGA:	ASS. DO CLIENTE:

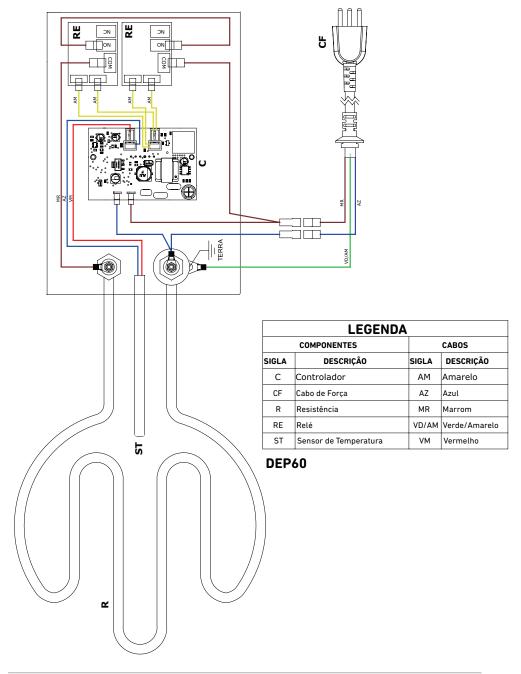






8. DIAGRAMA ELÉTRICO

PR-70EL



SUMÁR<u>IO</u>

1. Introdução	04
1.1 Segurança	04
1.2 Principais componentes	05
1.3 Características técnicas	06
1.4 Etiquetas	06
2. Noções de segurança – genéricas	07
2.1 Advertências	
2.2 Cuidados e observações antes de ligar a equipamento	07
2.3 Operação	
2.4 Após utilizar o equipamento	
2.5 Manutenção	08
2.6 Avisos	08
3. Instalação e pré-operação	08
3.1 Instalação	08
3.2 Pré-operação	09
4. Operação	09
4.1 Acionamento	09
4.2 Procedimento para operação	09
4.3 Limpeza e higienização	11
5. Normas observadas	11
6. Manutenção	11
7. Análise e resolução de problemas	12
7.1 Problemas, causas e soluções	12
8. Diagrama elétrico	13
9. Termo de garantia	14

1. INTRODUÇÃO

1.1 SEGURANÇA

Este equipamento é potencialmente PERIGOSO quando utilizado incorretamente.

A manutenção, limpeza e/ou qualquer outro serviço deve ser realizado por uma pessoa qualificada e com o equipamento desconectado da rede elétrica.

As instruções abaixo deverão ser seguidas para evitar acidentes:

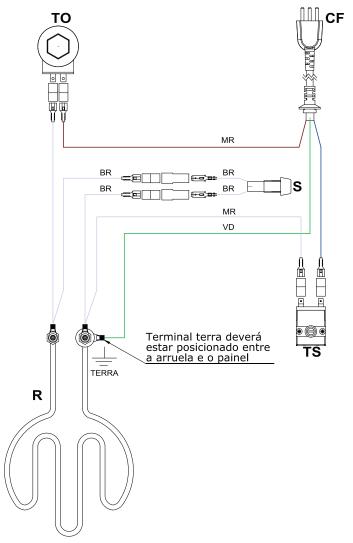
- 1.1.1 Leia todas as instruções contidas neste manual.
- 1.1.2 Para evitar risco de choque elétrico e danos ao equipamento, nunca o utilize com roupas ou pés molhados e/ou em superfícies úmidas ou molhadas, não mergulhe em água ou qualquer outro líquido e não utilize jato de água diretamente no equipamento.
- 1.1.3 Deve ser sempre supervisionada a utilização de qualquer equipamento, principalmente quando estiver sendo utilizado próximo a crianças.
- 1.1.4 Desconecte-o da rede elétrica quando não estiver em uso; antes de limpá-lo; quando estiver em manutenção; ou qualquer outro tipo de serviço.
- 1.1.5 Não utilize-o caso esteja com o cabo ou plugue danificado. Assegure-se de que o cabo de força não esteja na borda da mesa/balcão ou que toque superfícies quentes.
- 1.1.6 Quando o equipamento sofrer uma queda, estiver danificado de alguma forma ou não funcionar é necessário levá-lo a uma Assistência Técnica Autorizada para revisão, reparo, ajuste mecânico ou elétrico.
- 1.1.7 A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode ocasionar lesões corporais.

IMPORTANTE!

- Certifique-se regularmente de que o cabo de alimentação esteja em perfeita condição de uso. Caso não esteja, faça a substituição do cabo danificado por outro que atenda as especificações técnicas e de segurança. Esta substituição deverá ser realizada por um profissional qualificado e deverá atender as normas de segurança locais.
- A utilização deste equipamento não se destina a pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou que não disponham de experiência e/ou conhecimentos necessários para utilizá-lo, a menos que tenham recebido instruções de uso do equipamento ou que estejam sob a supervisão de um responsável pela sua segurança.
- Estes equipamentos destinam-se a aplicações comerciais, como cozinhas de restaurantes, cantinas de hospitais e empreendimentos comerciais, como padarias, açougues, etc., mas não para produção contínua (em massa) de alimentos.
- Certifique-se de que crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o equipamento.
- Em caso de emergência retire o plugue da tomada de energia elétrica.

8. DIAGRAMA ELÉTRICO

PR-14 E, PR-70 E E PR-310 E (127/220V)



COMPONENTES			
SIGLA	DESCRIÇÃO		
CF	Cabo de força		
R	Resistência		
S	Sinalizador		
TO	Termostato de operação		
TS	Termostato de segurança		

LEGENDA

CABOS		
SIGLA	DESCRIÇÃO	
AZ	Azul	
BR	Branco	
MR	Marrom	
VD	Verde	

DEP36

7. ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

7.1 PROBLEMAS, CAUSAS E SOLUÇÕES

Este equipamento foi projetado para necessitar o mínimo de manutenção. Entretanto, podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento devido ao desgaste natural causado pelo uso. Caso haja algum problema com o seu equipamento, verifique a tabela a seguir, onde estão descritas algumas possíveis soluções recomendadas.

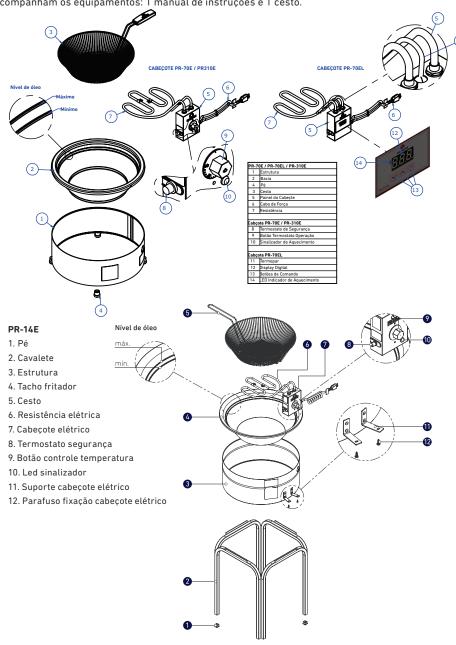
Além disso, a Progás coloca à disposição toda a sua rede de Assistentes Técnicos Autorizados (vide relação de assistentes técnicos autorizados da Progás no site www.progas.com.br).

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES	
• O equipamento não liga.	Falta de energia elétrica. Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento.	Verifique se há energia elétrica. Chame a Assistência Técnica Autorizada.	
• Cheiro de queimado e/ou fumaça.	Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento.	• Chame a Assistência Técnica Autorizada.	
• Cabo elétrico danificado.	• Falha no transporte do equipamento.	• Chame a Assistência Técnica Autorizada.	

1.2 PRINCIPAIS COMPONENTES

Todos os componentes que incorporam o equipamento são construídos com materiais criteriosamente selecionados para cada função, dentro dos padrões de testes e da experiência Progás.

Acompanham os equipamentos: 1 manual de instruções e 1 cesto.



12

1.3 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERISTICAS	UNIDADE	PR-14 E	PR-14 E MESA	PR-14 G	PR-14 G MESA G2	PR-70 E
Capacidade	Kg/ cesto	1	1	1	1	0,8
Tensão	V	127/220	127/220	-	-	127/220
Frequência	Hz	50-60	50-60	-	-	50-60
Potência	W	2500/3500	2500/3500	-	-	2500/3500
Consumo Elétrico	kW/h	2,5	2,5	-	-	2
Consumo Gás	kg/h	-	-	0,43	0,43	-
Dimensões (AxLxP)	mm	740 x 580 x640	200 x 705 x 505	275 x 505 x 685	273 x 634 x 536	213 x 512 x 685
Peso Líquido	kg	9,3	5,1	9,3	5,7	3,2

CARACTERISTICAS	UNIDADE	PR-70 EL	PR-70 G G2	PRT-07 ST G	PR-310 E	PR-310 G G2
Capacidade	Kg/ cesto	0,8	0,8	0,8	0,5	0,5
Tensão	V	127/220	-	-	127/220	-
Frequência	Hz	50-60	-	-	50-60	-
Potência	W	2600/2300	-	-	2000/2500	-
Consumo Elétrico	kW/h	2	-	-	1,5	-
Consumo Gás	kg/h	-	0,43	0,43	-	0,35
Dimensões (AxLxP)	mm	213 x 601x 487	295 x 601 x 486	280 x 440 x 610	210 x 320 x 550	297 x 467 x 358
Peso Líquido	kg	3,4	4,0	3,1	2,4	2,4

- · Estrutura em aço inox;
- Modelos elétricos com resistência em aço inox e termostato para controle automático de temperatura;
- · Modelos a gás com kit gás de alta pressão;
- O modelo PR-14E e PR-14 G tem estrutura em aço com pintura epóxi.

1.4 ETIQUETAS

- 1. Etiquetas de identificação do equipamento;
- 2. Etiqueta de identificação do INMETRO;
- 3. Etiqueta de indicação para: leitura do manual de instruções; cuidados ao trabalhar com o equipamento; atenção durante a limpeza ou manutenção; superfície quente; e identificação do INMETRO.

1.



2.



CUDADOI S.PERFICE CLEMTE
HOTEL DUADOI S.

ATENÇÃO! CUIDADO!

1. Somente utilize este equipamento após treinamento, leitura e
compreensão do Manual de Instruções;

2. Este equipamento possui partes quentes e cortantes. Nunca
quando e estiver em operação;
3. Nunca opere o equipamento sem que todas as partes e proteções
estejam en seus devidos lugares e em perfetas condições de uso;
4. Nunca limpe, desmonte afie ou faça qualquer outro trabalho no
equipamento ou partes dele antes de desconcet-lo da rede
elétrica e da leitura e compreensão total do Manual de Instruções;
5. Sempre desigue o equipamento não estiver em uso;
6. Cartifique-se de que crianças sejam vigladas para assegurar que
elas não estejam brincando com o equipamento.

Antes de efetuar a limpeza ou a
manutenção do equipamento, retire o
plugue da rede de energia elétrica.

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	PR-14 G/E	PR-70 G/E	PR-310 G/E	PRT-07 ST
Área de fritura	mm	Ø 490	Ø 400	Ø 285	Ø 400
Capacidade mín. de óleo para fritura	litros	6,5	3	1,5	3
Capacidade máx. de óleo para fritura	litros	8	5	2	5

ATENCÃO

Retire o plugue da

tomada antes de iniciar o

Não utilize jato de água

diretamente sobre o

processo de limpeza.

equipamento.

4.3 LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO

O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado:

- · Antes de ser usado pela primeira vez.
- Sempre que houver acúmulo de resíduos de fritura no fundo do reservatório.
- Antes de colocá-lo em operação após um tempo de inatividade prolongado.

Para a limpeza, após cada operação, siga os passos abaixo:

- · Antes da limpeza, desligue o equipamento da tomada.
- Aguarde o equipamento e o óleo esfriarem.
- Sempre com o óleo frio, esvazie completamente o tacho.
- Efetue a limpeza do fritador e da resistência com sabão neutro e esponja de aço em toda a área.
- Reponha o óleo retirado anteriormente (complete o nível de óleo se necessário).

OBS.: Nunca use produtos abrasivos, corrosivos ou cortantes.

5. NORMAS OBSERVADAS

ABNT NBR NM 60335-1 IEC 60335-2-37

6. MANUTENÇÃO

A manutenção deve ser considerada como um conjunto de procedimentos que visa manter o equipamento nas melhores condições de funcionamento, propiciando aumento da vida útil e da segurança.

- Limpeza: verificar item 4.3 deste manual.
- Fiação: cheque todos os cabos quanto à deterioração e todos os contatos (terminais) elétricos quanto ao aperto e corrosão.
- Instalação: verifique a instalação do seu equipamento, conforme item 3.1 deste manual.

Em uma eventual consulta:

- · Verificar a instalação elétrica.
- Medir a tensão da tomada.
- Medir a corrente de funcionamento e comparar com a nominal.
- Verificar aperto de todos os terminais elétricos do equipamento para evitar possíveis maus-contatos.
- Checar a fiação e cabo elétrico quanto a sinais de superaquecimento, isolação deficiente ou avaria mecânica.

5

formando substâncias prejudiciais à saúde, não sendo recomendado para nenhum tipo de fritura.

- Evite deslocar ou mover o equipamento enquanto ele estiver com o óleo aquecido e/ou ligado.
- Para iniciar o aquecimento do óleo, gire o botão do termostato no sentido horário, posicionando a temperatura desejada no ponto de referência.
- · Para desligar o equipamento, gire o botão do termostato no sentido anti-horário até o final do seu curso.
- · Através da lâmpada sinaleira é possível visualizar a função liga e desliga da resistência.

4.2.2 Para o modelo eletrônico PR-70EL:

- 1. Display: Indica a temperatura do óleo e o tempo de trabalho (caso o mesmo tenha sido programado).
- 2. Led: Ligado indica que a resistência está em processo de aquecimento (resistência ligada), desligado indica que a temperatura do óleo atingiu o valor programado (resistência desligada).
- 3. Botão DOWN: Utilizado para diminuir o valor de temperatura ou tempo de trabalho.
- 4. Botão UP: Utilizado para aumentar o valor de temperatura ou tempo de trabalho.
- 5. Botão TIMER: Utilizado para programar o tempo de trabalho.

Como funciona: Pressione o botão opor aproximadamente 3 segundos para ter acesso ao valor do temporizador, no display aparecerá a sigla to especial para definir do tempo desejado. Utilize os botões we especial para definir do tempo desejado.

Após definido o valor do tempo de trabalho desejado aperte o botão para inicializar a contagem decrescente do tempo, e o display mostrar alternadamente a temperatura e o tempo de trabalho.

Quando o tempo de trabalho definido chegar a zero será disparado um sinal sonoro (BEEP).



4.2.3 Para os modelos a gás:

- · Abasteça de óleo, conforme nível indicado na tabela.
- Puxe a gaveta, abra os registros de gás, acenda os queimadores e feche a gaveta.
- · Para regular a intensidade da chama, utilize o registro de gás localizado na gaveta do equipamento.

ATENCÃO

- Sempre abasteça a bacia do fritador com óleo antes de acender os queimadores do equipamento.
- Se o nível de óleo estiver abaixo do mínimo indicado, há perigo de fogo.
- · Nunca deixe o equipamento sozinho durante a sua utilização.
- Não utilize óleo velho, o que pode gerar surto de ebulição e ocasionar incêndio.
- Não adicione alimentos molhados e/ou acima da capacidade máxima permitida ao óleo quente (verifique capacidades na etiqueta do fritador), o que pode gerar surto de ebulição e ocasionar incêndio.
- Evite deixar o fritador na temperatura máxima quando não estiver utilizando, pois poderá acionar o termostato de segurança e desligar o equipamento. Neste caso, entre em contato com o servico de assistência técnica.

4.2.3 Tabela de frituras

Tabela de frituras por temperatura						
TEMPERATURA	TEMPERATURA	CARGAS CESTO PEQUENO				
Batatas fritas	180 °C	0,250 kg				
Croquetes e Fra	ingos 170°C	0,250 kg				
© → Peixes	180 °C	0,250 kg				
Exp Legumes	150 °C	0,250 kg				
Banana á Milan	esa 180 °C	0,250 kg				
Pastéis e Risole	s 170 °C	0,250 kg				
Doces	160 °C	0,250 kg				
© Empanados	170 °C	0,250 kg				

2. NOCÕES DE SEGURANCA – GENÉRICAS

As noções de segurança foram elaboradas para orientar e instruir adequadamente os usuários dos equipamentos e aqueles que serão responsáveis pela sua manutenção.

O equipamento só deve ser entregue ao usuário em boas condições de uso, após ser orientado quanto ao seu uso e a segurança

IMPORTANTE!

Caso algum item das NOÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA não se aplique ao seu equipamento, favor desconsiderar.

pelo revendedor. O usuário somente deve utilizar o equipamento após conhecimento completo dos cuidados que devem ser tomados,LENDO ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL

2.1 ADVERTÊNCIAS

Antes de qualquer tipo de manutenção, deslique imediatamente o termostato e retire o pluque da tomada.

Utilize o equipamento em local onde haja espaço suficiente para o seu manejo seguro, evitando assim quedas perigosas.

Água ou óleo poderão tornar o piso escorregadio e perigoso. Para evitar acidentes, o piso deve estar seco e limpo.

2.1.1 Avisos

- Em caso de falta de energia elétrica, desligue imediatamente o termostato, girando-o totalmente no sentido anti-horário.
- Evite choques mecânicos, uma vez que poderão causar falhas ou mau funcionamento.
- Evite que água, sujeira ou pó entrem nos componentes elétricos do equipamento.
- Nunca altere as características originais do equipamento.
- Não suje, rasgue ou retire qualquer etiqueta de segurança ou identificação. Caso alguma esteja ilegível ou extraviada, solicite uma nova na Assistência Técnica Autorizada.

2.2 CUIDADOS E OBSERVAÇÕES ANTES DE LIGAR O EQUIPAMENTO

2.2.1 Perigo

Ocabo ou um fio elétrico cuja isolação esteja danificada pode produzir fuga de corrente elétrica e provocar choques elétricos. Antes de usar o equipamento, verifique suas condições.

2.2.2 Avisos

- Certifique-se de que todas as instruções contidas neste manual foram completamente compreendidas.
- Cada função ou procedimento de operação e manutenção deve estar inteiramente claro.

IMPORTANTE!

Leia atentamente as INSTRUÇÕES contidas neste manual antes de ligar o equipamento. Certifique-se de que todas as informações foram compreendidas.

Em caso de dúvidas, consulte o Serviço de Atendimento ao Consumidor Progás.

2.2.3 Cuidados

O cabo de energia elétrica, responsável pela alimentação do equipamento, deve ter secção suficiente para suportar a potência elétrica consumida. Os cabos elétricos que ficarem no solo ou junto ao equipamento precisam ser protegidos para evitar curto-circuito.

2.3 OPERAÇÃO

2.3.1 Avisos

Cabelos compridos soltos podem tocar alguma parte do equipamento e causar acidentes sérios. Amarre-os para cima e para trás ou cubra-os com um lenco.

2.4 APÓS UTILIZAR O EQUIPAMENTO

2.4.1 Cuidados

- · Limpe o equipamento sempre após o uso. Para isso, deslique-o da rede elétrica.
- Comece a limpeza apenas quando o equipamento estiver completamente frio.
- Recoloque todos os componentes em seus devidos lugares antes de ligá-lo outra vez.

2.5 MANUTENÇÃO

2.5.1 Perigos

Qualquer operação de manutenção é perigosa. DESLIGUE O EQUIPAMENTO DA REDE ELÉTRICA DURANTE TODA A OPERAÇÃO DE MANUTENÇÃO.

IMPORTANTE!

Retire o plugue da toma da em qual que r caso de emergência.

2.6 AVISOS

- A manutenção elétrica e/ou mecânica deve ser feita por pessoas qualificadas para a realização do trabalho.
- A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar-se de que o equipamento trabalha sob condições totais de segurança.

3. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO

3.1 INSTALAÇÃO

3.1.1 Posicionamento

Seu equipamento deve ser posicionado e nivelado sobre uma superfície plana com preferencialmente 850 mm de altura, exceto os modelos PR-14 E e PR-14 G que possuem cavalete de apoio.



3.1.2 Instalação elétrica

Ao receber o equipamento verifique a tensão registrada na etiqueta do cabo elétrico.

O cabo de alimentação tem 3 (três) pinos, onde o pino central é o de aterramento (pino terra). É obrigatório que os três pontos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento.

IMPORTANTE!

Certifique-se que a tensão da rede elétrica onde o equipamento será instalado é compatível com a tensão indicada na etiqueta existente no cabo elétrico.

O equipamento deve ser instalado em um dispositivo de corrente residual (RCD), com uma classificação operacional corrente residual não superior a 30 mA.

O equipamento deve ser ligado a uma tomada elétrica, tendo um contato de aterramento.



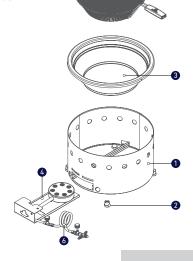
PINO TERRA

3.1.3 Instalação do gás

O gás do equipamento é GLP. Para a instalação, utilize um botijão de gás P13 e um regulador de alta pressão.

3.1.4 Montagem dos modelos PR-70 G G2, PR-310 G G2 e PR-14 G mesa G2

- 1. Estr. ponteada 1 unidade
- 2. Pezinho borracha tachos 4 unidades
- 3. Bacia 1 unidade
- 4. Gaveta 1 unidade
- 5. Cesto 1 unidade
- 6. Kit gás alta pressão 1 unidade



3.2 PRÉ OPERAÇÃO

Antes de utilizar seu equipamento, lave com água e sabão neutro todas as partes que entram em contato com o produto a ser processado (leia o item 4.3 deste manual).

Verifique se o equipamento está firme no local de trabalho.

ATENCÃO

O equipamento não deve ser imerso em água.

4. OPERAÇÃO

4.1 ACIONAMENTO

Este equipamento é fabricado em chapa de aço inox e revestido com uma proteção de PVC. Retire toda a proteção de PVC antes de usar o equipamento.

4.2 PROCEDIMENTO PARA OPERAÇÃO

4.2.1 Para os modelos elétricos

- Antes de ligar o plugue à rede elétrica, certifique-se de que a tensão elétrica de seu estabelecimento seja a mesma indicada na etiqueta fixada ao seu equipamento (127 ou 220 V).
- Abasteça de óleo, conforme nível indicado na tabela.

ATENÇÃO

Nunca ligue o equipamento sem que a resistência esteja completamente imersa no óleo

- Estes equipamentos têm seu funcionamento controlado pelo termostato. Quando o óleo atingir a temperatura indicada pelo botão, ele será desligado e tornará a ligar automaticamente no momento em que a temperatura do óleo diminuir.
- Nunca ultrapasse a temperatura de 180°C, pois ela provoca a queima das características do óleo,

8