

## 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 a 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 ligá/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 FONE (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](mailto:progas@progas.com.br) - site: [www.progas.com.br](http://www.progas.com.br)

Fevereiro / 2010

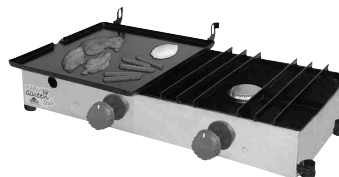
# MANUAL DE INSTRUÇÕES TERMO DE GARANTIA MOLHEIRAS DE MESA



PR-02 EN



PR-03 GN



PR-351 GN



PR-352 GN

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.**

  
**PROGÁS**  
*Evolução Contínua*  
em Equipamentos para Gastronomia

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- As Molheiras são apresentadas nas versões: a gás ou elétricas com 2 ou 3 cubas;
- Disponíveis nos modelos simples (seca) e banho-maria, conjugada com prensa/cuba ou estufa a vapor/cubas.
- Estrutura em aço inoxidável;
- Capacidade para 2 ou 3 cubas;
- As elétricas possuem aquecimento através de resistência elétrica e lâmpada piloto indicando a função liga e desliga resistência (110/220V);
- Cubas de chapa esmaltada com capacidade para (1,8 litros) - Med.18,5X28,5X6cm.

*- Las Salseras son presentadas en las versiones: a gas o eléctricas con 2 o 3 recipientes;*

*- Disponibles en los modelos simples (seca) e baño maria, conjugada com prensa/recipientes o horno a vapor/recipientes.*

*- Estructura en acero inoxidable;*

*- Capacidad para 2 o 3 litros;*

*- Las eléctricas posee calentamiento por resistencia eléctrica y lámpara piloto indicando la función prende y apaga la resistencia (110/220V);*

*-Recipientes en chapa esmaltada con capacidad para (1,8 litros)- Med.18,5 X 28,5X6cm).*

| MODELO    | MEDIDAS EXTERNAS      |                         |                        | CUBAS<br>Recipientes | CONSUMO MÉDIO |                                    | Peso<br>Líquido |
|-----------|-----------------------|-------------------------|------------------------|----------------------|---------------|------------------------------------|-----------------|
|           | (A) ALTURA<br>Alturas | (B) PROFUND.<br>Largura | (C) LARGURA<br>Alcorno |                      | Gás (GLP)     | Energia                            |                 |
| PR-02G    | 150 mm                | 470 mm                  | 400 mm                 | 2 cubas              | 0,100 kg/h    | -                                  | 4,2 Kg          |
| PR-02E    | 250 mm                | 300 mm                  | 390 mm                 | 2 cubas              | -             | 110V - 1,3 Kw/h<br>220V - 1,3 Kw/h | 4,3 Kg          |
| PR-03GN   | 150 mm                | 470 mm                  | 600 mm                 | 3 cubas              | 0,200 kg/h    | -                                  | 7,4 Kg          |
| PR-03E    | 250 mm                | 300 mm                  | 580 mm                 | 3 cubas              | -             | 110V - 1,3 Kw/h<br>220V - 1,3 Kw/h | 5,8 Kg          |
| PR-352 GN | 250 mm                | 430 mm                  | 735 mm                 | 2 cubas e 1 prensa   | 0,300 kg/h    | -                                  | 10 Kg           |
| PR-352 EN | 230 mm                | 430 mm                  | 710 mm                 | 2 cubas e 1 prensa   | -             | 110V - 2,2 Kw/h<br>220V - 2,6 Kw/h | 11 Kg           |

\* G= Gás \* E= Elétrico \* N= New Queen

## INSTALAÇÃO E FUNCIONAMENTO

### PARA OS MODELOS A GÁS:

- A instalação de gás (GLP) para alimentação do equipamento deverá ser feita com regulador de gás de baixa pressão.
- Faça testes de vazamento de gás nas conexões da mangueira, utilizando espuma de sabão.
- Registros de entrada de gás individual para cada queimador c/ estágio de chama Mínima/Máxima.
- No Modelo PR-352G o acendimento é manual através do furo frontal, os demais modelos o acendimento é manual através da gaveta móvel dos queimadores.
- O controle da chama é feito através de registro com dois estágios Mínimo/Máximo.

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

### PARA OS MODELOS ELÉTRICOS:

- Estes equipamentos são fornecidos na voltagem 110 ou 220v.
- Certifique-se de que a voltagem de seu equipamento seja a mesma de seu estabelecimento.
- Antes de ligar seu equipamento coloque água no interior da bacia mantendo o nível d'água sempre acima da resistência.

**Obs: A resistência deverá permanecer sempre submersa na água evitando assim a sua queima, acaretando em perda da garantia da mesma.**

- Controle a temperatura ligando ou desligando seu equipamento através da chave liga / desliga.
- O Led Vermelho aceso Indica a Função liga/ desliga a resistência 110/220v.
- A limpeza do mesmo deverá ser feita com o equipamento desligado da corrente elétrica utilizando sabão neutro e esponja.