

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 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 **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 - site: www.progas.com.br

Janeiro / 2009

MANUAL DE INSTRUÇÕES TERMO DE GARANTIA FRITADOR ÁGUA & ÓLEO

ATENÇÃO: USAR ÓLEO, ÁGUA E SAL CONFORME MANUAL DE INSTRUÇÕES.
OBSERVAÇÕES: EM CASO DE USAR GORDURA VEGETAL NÃO USAR ÁGUA NEM SAL.



PR-2000E PR-3000E

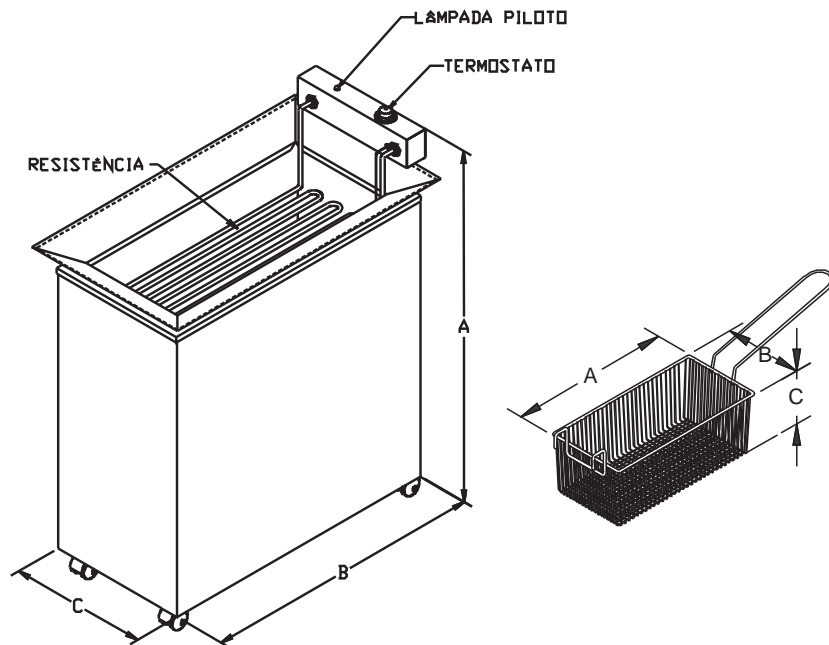
Este manual foi desenvolvido com a finalidade de levar a seu conhecimento todo sistema de funcionamento de seu equipamento bem como os cuidados necessários para obter-se o máximo de desempenho, proporcionando vida útil prolongada a seu equipamento. Portanto é fundamental a leitura e o entendimento do 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.**



Evolução Contínua
em Equipamentos para Gastronomia

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	A	B	C
PR-2000E	1050	500	400
PR-3000E	1050	800	400
Cesto Simples	275	110	90
Cesto Duplo	275	320	90



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo	Consumo médio	Voltagem
PR-2000 E	5 Kw/h	220V
PR-3000 E	6 Kw/h	220V

MODELO	ÁREA FRITURA	ÓLEO LITROS	ÁGUA LITROS	SAL GROSSO GRAMAS
PR-2000E	400 x 300 mm	20	06	500 Gramas
PR-3000E	700 x 300 mm	30	06	500 Gramas

TABELA DE FRITURAS POR TEMPERATURA

ALIMENTO	TEMPERATURA
Peixes	180°C
Croquetes e frangos	170°C
Carnes	160°C
Legumes	150°C
Batata frita e banana à milanesa	190°C
Massas (pastéis, sonhos, etc.)	170°C

* Obs.: Para congelados aumente a temperatura.

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

- Verificar se o registro de escoamento do reservatório está fechado.
- Dissolver o sal grosso na água em uma vasilha nas quantidades indicadas nas Especificações Técnicas, colocando após a solução obtida dentro do reservatório do fritador.
- Acrescente a quantidade de óleo indicado nas Especificações Técnicas.
- Aguarde aproximadamente 10 minutos para que a solução água e sal separe-se fisicamente.
- Conecte o plug do cabeçote à tomada elétrica.
- Ligue o termostato girando o botão, posicionando na temperatura desejada. O controle de temperatura é realizado através do termostato, que liga e desliga a resistência automaticamente, mantendo o óleo na temperatura desejada.
- A lâmpada piloto se desligará quando o óleo atingir a temperatura indicando o processo de liga/desliga do termostato.

- * Após a sequência acima, o termostato fará o controle ligando e desligando a resistência, mantendo assim a temperatura programada.
- * Para desligar o fritador água e óleo, basta girar o botão do termostato no sentido anti-horário até o final do seu curso.

Por medida de segurança e eficiência de seu equipamento, é obrigatório a ligação do fio terra. Recomenda-se o uso de fio 2,5mm O fio terra não deverá ser ligado ao neutro da rede elétrica, canos de água, redes de gás, etc...

MANUAL DE INSTRUÇÕES E OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

- Nunca ultrapasse a temperatura de 190°C, pois esta provoca a queima das características do óleo, formando substâncias prejudiciais à saúde, não sendo recomendado para nenhum tipo de fritura.
 - Nunca ligue o fritador enquanto não for colocada a solução.
 - Verifique o acúmulo de resíduos de fritura no fundo do reservatório (se necessário faça limpeza periódica).
 - Evite deslocar ou mover seu fritador quando este estiver com o óleo aquecido e/ou ligado em funcionamento.
 - Este equipamento é fabricado em inox revestido com uma proteção em PVC. Retire toda a proteção de PVC antes de colocar em funcionamento seu fritador água e óleo.
 - Antes de ligar o fritador água e óleo certifique-se de que a voltagem elétrica de seu estabelecimento seja a mesma indicada na etiqueta de identificação ao produto. Após, conecte o plug à rede elétrica.
- >>>>Ligue a chave geral<<<<<

ATENÇÃO: USAR ÓLEO, ÁGUA E SAL CONFORME MANUAL DE INSTRUÇÕES.

OBSERVAÇÕES: EM CASO DE USAR GORDURA VEGETAL NÃO USAR ÁGUA NEM SAL.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Fabricados em aço inoxidável
- Grade de Apoio dos cestos
- Alça de sustentação dos cestos facilitando o escoamento de gordura nos alimentos fritos
- Termômetro para leitura de temperatura do óleo
- Registro esfera para escoamento da água e do óleo

LIMPEZA

- Desligue o equipamento da rede elétrica e feche o gás.
- Sempre com óleo frio, abra o registro de escoamento do reservatório deixando escoar a água completamente.
- Efetue a limpeza do fritador e resistência com sabão neutro e esponja de aço (bombril) em toda sua área.
- Coloque a solução de água e sal no reservatório.
- Reponha o óleo retirado anteriormente. (Complete o nível de óleo se necessário)
- Aguarde 10 minutos para que a solução água/óleo se separe fisicamente.