

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 FORNOS REFRAATÓRIOS LINHA BARCELONA



PRP-750BM

PRP-750B

PRP-770B

PRP-800B

PRP-900B

PRP-1000B

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

FORNOS REFRACTÁRIOS (Linha Barcelona)

Fabricados em Aço inox ou pintado, com estruturas reforçadas desmontáveis e em vários tamanhos, estes fornos possuem placas refratárias e visor em vidro no sistema basculante.

A facilidade de acendimento dos queimadores também o diferencia, pois a gaveta pode ser puxada para fora, o que possibilita o controle de regulagem de intensidade da chama que necessita para cozimento, evitando queimas e obtendo economia substancial de gás.

Sua manutenção no que tange a vazamento, regulagem de gás e troca de componentes, é simples. Tira-se a gaveta levando-a para manutenção não sendo necessário levar todo o equipamento, podendo ser até substituída por outro temporariamente, até o conserto da gaveta original.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- Ligação do gás somente com válvula de baixa pressão, de preferência com Kit-Gás Progas.

Obs.: "Mangueiras com mais de 2 metros de comprimento deverá ser utilizado regulador especial".

(Consultar Técnico especializado)

MODELO	DIMENSÕES EXTERNAS			CONSUMO MÉDIO DE GÁS
	LARGURA	ALTURA	PROFUND.	
PRP-750BM	870 mm	500 mm	550 mm	0,35 Kg/h
PRP-750B	830 mm	1220 mm	800 mm	0,35 Kg/h
PRP-770B	650 mm	1300 mm	870 mm	0,60 Kg/h
PRP-800B	1115 mm	1260 mm	1035 mm	0,45 Kg/h
PRP-900B	1115 mm	1255 mm	825 mm	1,00 Kg/h
PRP-1000B	1275 mm	1260 mm	1035 mm	1,00 Kg/h

MODELO	DIMENSÕES INTERNAS			Nº de GRADES Fornecidas
	ALTURA	PROFUND.	LARGURA	
PRP-750 BM	200 mm	430 mm	705 mm	02
PRP-750 B	200 mm	430 mm	705 mm	02
PRP-770 B	280 mm	680 mm	650 mm	02
PRP-800 B	280 mm	780 mm	460 mm	02
PRP-900 B	280 mm	905 mm	905 mm	01
PRP-1000 B	280 mm	725 mm	905 mm	01

INSTALAÇÃO

- Nunca instale o forno com menos de 30 cm nas laterais e na parte superior.
- Instale o forno em lugar arejado, mas protegido de correntes de ar.
- Certifique-se que a voltagem elétrica do seu estabelecimento seja a mesma indicada na caixa de comando.

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

- Coloque as placas refratárias de modo que fiquem corretamente encaixadas.
 - Puxe a gaveta móvel dos queimadores abra a torneira da válvula do botijão e o registro de entrada de gás. Acenda os queimadores, verifique se os queimadores acenderam totalmente, feche a gaveta.
 - Deixe em fogo alto por 40 minutos para secagem total do forno.
 - Após aquecido na temperatura desejada, baixe a chama para mantê-la, obtendo assim economia de gás.
 - Não distribua as formas muito próximas umas das outras para obter melhor distribuição de calor.
- OBS.: nunca use as formas direto sobre as placas refratárias.
- Nunca coloque as formas ou esteiras encostadas nas laterais internas do forno, onde circula maior quantidade de calor.

DICAS DE COZIMENTO

- **Pães sovados (caseiros):** de 140 a 160 graus, tempo aproximado 30 minutos.
- **Cucas e doces confeiteiros diversos:** de 150 a 160 graus, tempo aproximado de 30 a 40 minutos.

OBS.: as sugestões de cozimento e graduação de temperatura, tem em base testes práticos na fábrica, podendo haver pequenas variações.

PROBLEMAS E SUAS POSSÍVEIS CAUSAS

O forno não está aquecendo ou não está atingindo a temperatura?

Verifique se os reguladores do gás dos botijões estão abertos. Verifique se o registro de entrada de gás está totalmente aberto (chama máxima).

O pão fica branco ou queima?

Verifique a orientação indicada sobre a temperatura de cozimento.

CUIDADOS E LIMPEZA

- Não instale o aparelho próximo a materiais sensíveis ao calor.
- Feche o regulador de pressão do botijão, quando não estiver utilizando o forno.
- A limpeza deve ser feita com o forno desligado e frio.
- O vidro temperado deverá ser limpo quando estiver frio, para evitar a quebra por choque térmico.
- Na parte interna do forno use esponja e sabão neutro para limpeza. Nunca use produtos abrasivos, corrosivos ou cortantes.