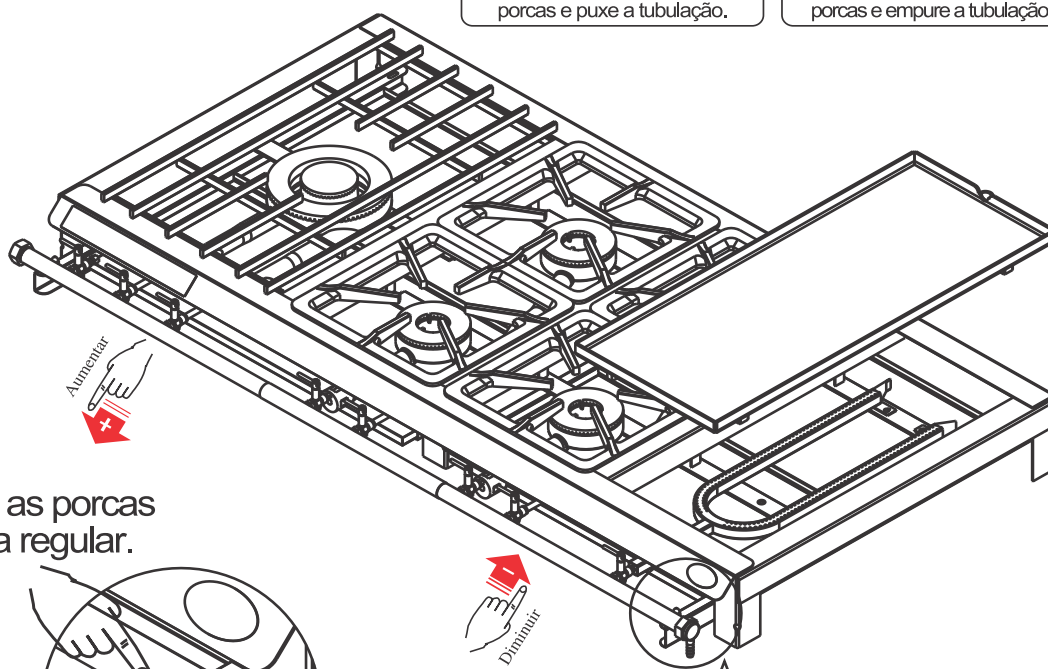
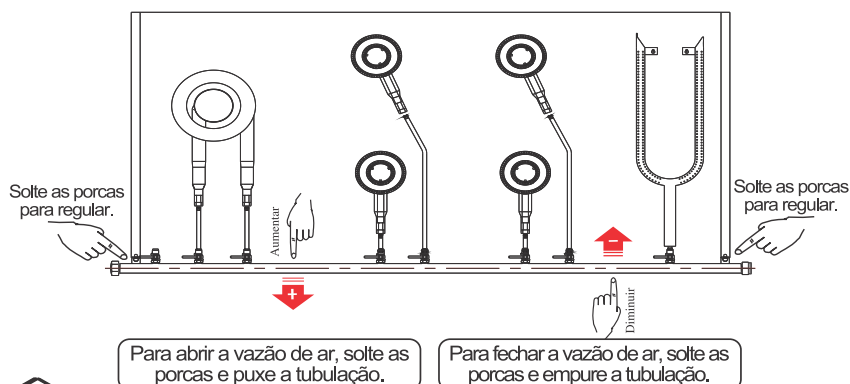


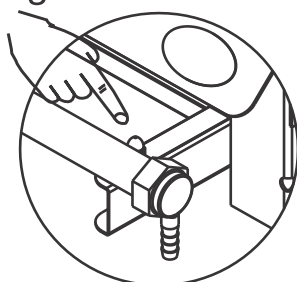
Regulagem de Ar



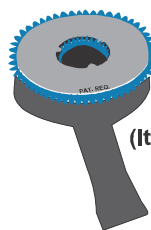
ATENÇÃO!
**NOVA REGULAGEM
DE AR DOS QUEIMADORES**



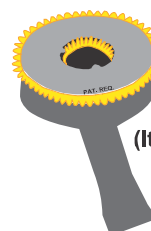
Solte as porcas para regular.



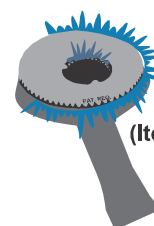
DETALHE A
Escala 1:2



(Item-1)



(Item-2)



(Item-3)

Chama correta.
(Uniforme, na cor azul
e rente aos queimadores).

A chama está amarela.

A chama está fugindo.
O queimador
engole a chama.

Atenção: O funcionamento inadequado dos queimadores pode ocorrer por: Resíduos no seu interior ou nos dentes do espalha chama, regulagem ou obstrução do bico injetor, posição incorreta dos queimadores e injetores, sujeira no gás e regulagem da pressão do gás.

SOLUÇÕES PRÁTICAS CASO NECESSITE REGULAR OS QUEIMADORES

SINTOMA	SOLUÇÃO	SINTOMA	SOLUÇÃO
O queimador não acende.	* Verifique se o registro do gás está fechado. * Verifique se o botijão está vazio. * Verifique se o queimador está sujo ou molhado. * Verifique se o injetor está entupido.	A chama está amarela, (Item-2)	* Verifique se a tubulação está com a regulagem de ar original, ou seja toda para trás (ver manual). * Injetor obstruído. * Resíduos no interior do queimador.
A chama está fugindo. O queimador engole a chama. (Item-3)	* Posição incorreta do queimador (verifique). * Posição incorreta do espalha chama (verifique). * Regulagem de ar muito aberta (ver manual).	Pressão de gás insuficiente	* Entrada de gás obstruída. * Injetor obstruído. * Resíduos no interior do queimador. * Regulagem dos injetores.



✓ Consumo de Gás por Queimador



Simple FF
100mm



Simple Chama
Dupla FF 120mm



Duplo FF
160mm



Duplo FF
200mm



Conjunto Triplo
420mm

CONSUMO DE GÁS POR QUEIMADOR

Simple FF 100mm	0,250 kg/hora
Simple Chama Dupla FF 120mm	0,300 kg/hora
Duplo FF 160mm	0,500 kg/hora
Duplo FF 200mm	0,600 kg/hora
Triplo 420mm	0,600 kg/hora
Conjunto Triplo 420mm	1,200 kg/hora

CONSUMO DE GÁS POR QUEIMADOR

Queimador FSI	0,300 kg/hora
Queimador para Chapa PMS	0,300 kg/hora
Queimador para Chapa PMD	0,340 kg/hora
Queimador para Marmiteiro	0,340 kg/hora

✓ Modulagens dos Fogões



PMDI-400 NF modulado
com
PMDI-200 N



✓ Kit Alimentação de Gás

Sistema de Alimentação de Alta Pressão

- Esse sistema é composto de registro agulha e o seu acionamento é do tipo rosca, conforme foto abaixo:



Sistema de Alimentação de Baixa Pressão

- Esse sistema possui regulador de pressão calibrado, com sistema de acionamento do registro deslizante, conforme foto abaixo:



✓ Aplicação

- Equipamento utilizado para cozinhar, fritar, assar, aquecer e outros.

✓ Características Técnicas

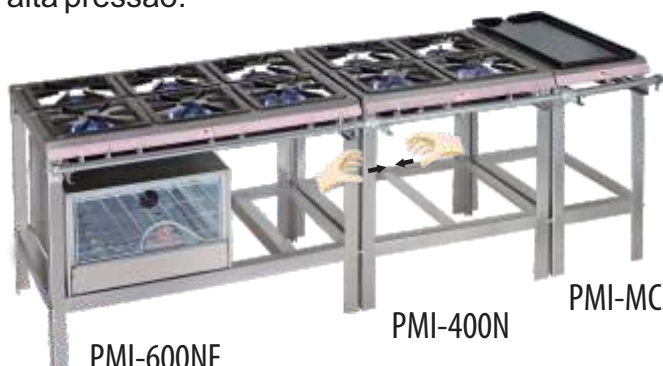
- **LINHA PMI**
- Estrutura em aço inox escovado;
- Desmontáveis;
- Moduláveis;
- Perfil 5cm reforçado;
- Grelha em material fundido 30 x 30;
- Queimadores simples modulados chama dupla diâmetro de 120mm em material fundido;
- Queimadores duplos diâmetro 160mm em material fundido;
- Registros de estágio contínuo;
- Equipamento de encosto com sistema de alimentação de gás (tubulação) apenas de um lado só;
- Opcional banho maria;
- Opcional chapa;
- Opcional forno FSI-680NI, somente para fogões acima de 4 bocas;
- Opcional forno FSPI-6800, somente para fogões acima de 4 bocas;
- Bandejas coletora de resíduos em aço inox;
- Sistema de alimentação baixa pressão (2,8kpa);
- Nesta versão não está disponível o sistema de alimentação alta pressão.



Queimador simples chama dupla Ø120mm
Queimador duplo Ø160mm



PMI-MBM N S/ BM
BM N p/ PMI



PMI-600NF

FSI-680 NI (opcional)

PMI-400N

PMI-MCH



PMI-603NF

FSI-680 NI (opcional)



PMI-600N



PMI-402NF

FSI-680 NI (opcional)



PMI-400NF

FSI-680 NI (opcional)

✓ Características Técnicas

LINHA PMDI

- Estrutura em aço inox escovado;
- Desmontáveis;
- Moduláveis;
- Perfil 5cm reforçado;
- Grelha em material fundido 40 x 40;
- Queimadores duplos diâmetro 200mm em material fundido;
- Registros de estágio contínuo;
- Equipamento de centro com sistema de alimentação de gás (tubulação) dos dois lados;
- Opcional banho maria;
- Opcional chapa;
- Opcional nos modelos e 4 e 6 bocas de encosto (tubulação apenas de um lado);
- Opcional forno FSI-680NI, somente para fogões acima de 4 bocas;
- Bandejas coletora de resíduos em aço inox;
- Sistema de alimentação baixa pressão (2,8kpa);
- Nesta versão não está disponível o sistema de alimentação alta pressão.



* FSI- 680 NI:

- Estrutura em aço inox escovado;
- Isolação em lã de vidro;
- Fundo esmaltado (auto limpante);
- Visor em vidro temperado;
- Somente para fogões acima de 4 bocas.



PMDI-MBM N S/BM
BM N p/ PMDI



PMDI-600NF
FSI-680 NI (opcional)



PMDI-MCH



PMDI-400NF
FSI-680 NI (opcional)

PMDI-200N



PMDI-400N

✓ Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instrução;
- Pés desmontáveis;
- Quadro inferior;
- Kit porcas e parafusos;
- Bandejas coletora de resíduos em aço inox.

✓ Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

MODELO	QUEIMADORES		EXTERNAS		
	120	160	ALT.	PROF.	LARG.
	mm	mm	mm	mm	mm
PMI-MCH N			830	880	400
PMI-MBM N S/ BM			810	837	397
PMI-MBM N			930	850	400
PMI-400 NF	4		820	837	742
PMI-402 NF	2	2	820	837	742
PMI-600 NF	6		820	837	1087
PMI-603 NF	3	3	820	837	1087
FSI-680 NI			363	731	556

* N: novo M: Módulo CH: Chapa BM: Banho maria

MODELO	QUEIM.	EXTERNAS		
	200	ALT.	PROF.	LARG.
	mm	mm	mm	mm
PMDI-MCHN		830	1230	585
PMDI-MBMN S/ BM		810	1230	585
PMDI-MBMN		930	1230	585
PMDI-200 LN	2	820	720	1105
PMDI-400 N	4	820	1300	1105
PMDI-400 ENC	4	820	1218	1105
PMDI-600 N	6	820	1300	1603
PMDI-600 ENC	6	820	1218	1603
FSI-680 NI		363	731	556

* M: Módulo CH:Chapa BM: Banho maria
ENC: Encosto (Tubulação 1 lado)

✓ Instalação do Equipamento

- Montar os pés desmontáveis e o quadro inferior conforme manual de instrução;
- Na versão com forno monte-o, conforme manual de instrução;
- Na versão módulo chapa remova a tinta de proteção com álcool;
- Retire a película das partes em inox;
- Verifique se o sistema de alimentação de gás é baixa pressão(2,8KPA);
- Após fazer a instalação do gás, faça teste de vazamento utilizando espuma de sabão;
- Instalar em lugar arejado, mas protegido de correntes de ar para o melhor desempenho do equipamento;
- Ligue os queimadores e o forno durante 5 minutos em fogo alto para a queima de tintas e gases.

✓ Utilização do Equipamento

- **ATENÇÃO:** Nas versões da linha PMI nunca utilize panelas com diâmetro superior a 320mm, pois quando a panela for maior que a grelha ela bloqueia a propagação de calor ocasionando sérios danos as estruturas dos equipamentos;
- **ATENÇÃO:** Nas versões da linha PMDI nunca utilize panelas com diâmetro superior a 420mm , pois quando a panela for maior que a grelha ela bloqueia a propagação de calor ocasionando sérios danos as estruturas dos equipamentos;
- Regule a chama através dos registros de estágio contínuo.

✓ Manutenção do Equipamento

- Equipamento não necessita de lubrificação;
- Verifique periodicamente a obstrução dos injetores de gás da tubulação (gambiarra);
- Verifique periodicamente a obstrução dos injetores de gás do forno.

✓ Limpeza do Equipamento

- Antes de iniciar a limpeza feche o sistema de alimentação de gás;
- Retire grelhas, queimadores e bandejas diariamente para limpeza de resíduos;
- **ATENÇÃO: Nunca jogue água nos queimadores e grelhas quentes;**
- Faça a limpeza da estrutura e forno diariamente;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio;
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante;
- **LIMPEZA DO VIDRO**
- Utilize sempre água morna;
- Nunca utilize pano úmido no vidro ainda quente.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.

✓ Aplicação

- Equipamento utilizado para cozinhar, fritar, assar, aquecer e outros.

✓ Características Técnicas

- Estrutura em aço carbono com pintura epóxi;
- Desmontáveis;
- Moduláveis;
- Perfil 9cm reforçado;
- Grelha em material fundido 40 x 40;
- Queimadores duplos diâmetro 200mm em material fundido;
- Registros de estágio contínuo;
- Equipamento de centro com sistema de alimentação de gás (tubulação) dos dois lados;
- As versões PMD-100, PMD-200 L e PMD-300 são de encosto;
- A versão módulo PMD-200 é de centro;
- Opcional banho maria;
- Opcional chapa;
- Opcional sistema de alimentação de gás alta pressão;
- Opcional forno FSI-680N para fogões acima de 2 bocas, exceto PMD-200 módulo;
- Opcional forno FSP-6800 para fogões acima de 2 bocas, exceto PMD-200 módulo;
- Bandejas coletora de resíduos;
- Sistema de alimentação baixa pressão (2,8kpa).



Queimador Duplo
Ø 200mm



PMD-200 NL



PMD-100 N



PMD-MBM N S/ BMI



PMD-400 NF
FSI-680 (opcional)



PMD-300 N



PMD-600 NF
FSI-680 (opcional)

✓ Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instrução;
- Pés desmontáveis;
- Quadro inferior;
- Kit porcas e parafusos;
- Bandejas coletora de resíduos;

✓ Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

MODELO	QUEIMADORES			EXTERNAS			PESO LÍQ. kg
	120 mm	160 mm	200 mm	ALT. mm	PROF. mm	LARG. mm	
PMD-100 N	-	-	1	820	720	607	25,5
PMD-200 NL	-	-	2	820	720	1105	42
PMD-200 NFL	-	-	2	820	720	1105	42
PMD-300 NF	-	-	3	820	720	1603	62
PMD-400 N	-	-	4	820	1300	1105	81
PMD-400 ENC	-	-	4	820	1218	1105	79
PMD-MBM N S/ BMI	-	-	-	810	1230	585	21,3
PMD-600 N	-	-	6	820	1300	1603	114
PMD-600 ENC	-	-	6	820	1218	1603	111
PMD-MCH N	-	-	-	830	1230	585	36
PMD-MBM N com BMI	-	-	-	930	1230	585	30

* CH = Chapa BM = Banho maria M = Módulo L = Linha E = Encosto
F = Saída para forno (fornos opcionais)

✓ Instalação do Equipamento

- Montar os pés desmontáveis e o quadro inferior conforme manual de instrução;
- Na versão com forno monte-o, conforme manual de instrução;
- Na versão módulo chapa remova a tinta de proteção com álcool;
- Verifique se o sistema de alimentação de gás é compatível com seu equipamento;
- Após fazer a instalação do gás, faça teste de vazamento utilizando espuma de sabão;
- Instalar em lugar arejado, mas protegido de correntes de ar para o melhor desempenho do equipamento;
- Ligue os queimadores e o forno durante 5 minutos em fogo alto para a queima de tintas e gases.

✓ Utilização do Equipamento

- **ATENÇÃO:** Nunca utilize panelas com diâmetro superior a 420mm, pois quando a panela for maior que a grelha ela bloqueia a propagação de calor ocasionando sérios danos as estruturas dos equipamentos;
- Regule a chama através dos registros de estágio contínuo.

✓ Manutenção do Equipamento

- Equipamento não necessita de lubrificação;
- Verifique periodicamente a obstrução dos injetores de gás da tubulação (gambiarra);
- Verifique periodicamente a obstrução dos injetores de gás do forno.

Limpeza do Equipamento

- Antes de iniciar a limpeza feche o sistema de alimentação de gás;
- Retire grelhas, queimadores e bandejas diariamente para limpeza de resíduos;
- **ATENÇÃO: Nunca jogue água nos queimadores e grelhas quentes;**
- Faça a limpeza da estrutura e forno diariamente;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio;
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante.

LIMPEZA DO VIDRO:

- Utilize sempre água morna;
- Nunca utilize pano úmido no vidro ainda quente.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.

✓ Aplicação

- Equipamento utilizado para cozinhar, fritar, assar, aquecer e outros.

✓ Características Técnicas

- **LINHA PMS**
- Estrutura em aço carbono com pintura epóxi;
- Desmontáveis ;
- Moduláveis;
- Perfil 5cm reforçado;
- Grelha em material fundido 30 x 30;
- Queimadores simples modulados chama dupla diâmetro de 120mm em material fundido;
- Queimadores duplos diâmetro 200mm em material fundido conforme versão;
- Registros de estágio contínuo;
- Equipamento de encosto com sistema de alimentação de gás (tubulação) apenas de um lado só;
- Opcional banho Maria;
- Opcional chapa;
- Opcional sistema de alimentação alta pressão;
- Opcional forno FSI-500N, somente para equipamentos 2 e 3 bocas;
- Opcional forno FSI-680N, somente para fogões acima de 4 bocas;
- Opcional forno FSP-6800, somente para fogões acima de 4 bocas;
- Bandejas coletora de resíduos (exceto banho Maria e chapa);
- Baixa pressão (2,8kpa).



Queimador Duplo
Ø 200mm



Queimador Simples
chama dupla Ø 120mm



PMS-100 N



PMS-200 N



PMS-MBM N S/BMSI



PMS-400 NF
FSI-680 (opcional)



PMS-400 NFCH
FSI-680 (opcional)



PMS-510 NFCH
FSI-680 (opcional)



PMS-600 NFCH
FSI-680 (opcional)

✓ Características Técnicas

- **LINHA PMSD**
- Estrutura em aço carbono com pintura epóxi;
- Desmontáveis;
- Moduláveis;
- Perfil 5cm reforçado;
- Grelha em material fundido 30 x 30;
- Queimadores simples modulados chama dupla diâmetro de 120mm em material fundido conforme versão;
- Queimadores duplos diâmetro 160mm em material fundido conforme versão;
- Queimadores duplos diâmetro 200mm em material fundido, conforme versão;
- Registros de estágio contínuo;
- Equipamento de encosto com sistema de alimentação de gás (tubulação) de um lado só;
- Opcional banho Maria;
- Opcional chapa;
- Opcional sistema de alimentação alta pressão;
- Opcional forno FSI-500N, somente para equipamentos 2 e 3 bocas;
- Opcional forno FSI-680N, somente para fogões acima de 4 bocas;
- Bandejas coletora de resíduos;
- Sistema de alimentação baixa pressão (2,8kpa).
-



Queimador Simples chama dupla Ø 120mm
Queimador Duplo Ø 160mm ou Ø 200mm



PMSD-101 N



PMSD-201 N



PMSD-603 NFCH
FSI-680 (opcional)



PMSD-301 N



PMSD-512 NF
FSI-680 (opcional)



PMSD-402 NF
FSI-680 (opcional)

Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instrução;
- Pés desmontáveis;
- Quadro inferior;
- Kit porcas e parafusos;
- Bandejas coletora de resíduos.

Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

FOGÕES PMS

MODELO	QUEIMADORES			EXTERNAS			PESO LÍQ. kg
	120 mm	160 mm	200 mm	ALT. mm	PROF. mm	LARG. mm	
PMS-100 N	1	-	-	820	508	397	13,6
PMS-200 N	2	-	-	820	508	742	20,1
PMS-200 NF	2	-	-	820	508	742	20,1
PMS-300 N	3	-	-	820	508	1087	26,7
PMS-300 NF	3	-	-	820	508	1087	26,7
PMS-400 N	4	-	-	820	837	742	31
PMS-400 NCH	4	-	-	835	837	1087	45,9
PMS-510 N	4	-	1	820	837	1194	48,1
PMS-510 NCH	4	-	1	835	837	1539	62,6
PMS-600 N	6	-	-	820	837	1087	43,4
PMS-600 NCH	6	-	-	835	837	1432	58,1
PMS-MBMN S/ BMSI	-	-	-	810	850	397	17
PMS-MCHN	-	-	-	830	880	400	8,5
BMSI N para PMS	-	-	-	930	850	400	20,5
PMSA-200	2	-	-	820	508	742	20,1
PMSA-200 F	2	-	-	820	508	742	20,1
PMSA-400 F	4	-	-	820	837	742	31
PMSA-600	6	-	-	820	837	1087	43,4
PMSA-600 F	6	-	-	820	837	1087	43,4

* CH = Chapa BM = Banho maria M = Módulo
F = Saída para forno (fornos opcionais)

FOGÕES PMSD

MODELO	QUEIMADORES			EXTERNAS			PESO LÍQ. kg
	120 mm	160 mm	200 mm	ALT. mm	PROF. mm	LARG. mm	
PMSD-101 N	-	1	-	820	508	397	17,2
PMSD-201 N	1	1	-	820	508	742	23,7
PMSD-201 NF	1	1	-	820	508	742	23,7
PMSD-202 N	-	2	-	820	508	742	27,3
PMSD-202 NF	-	2	-	820	508	742	27,3
PMSD-301 N	2	1	-	820	508	1087	30,4
PMSD-301 NF	2	1	-	820	508	1087	30,4
PMSD-402 N	2	2	-	820	837	742	38,2
PMSD-402 NCH	2	2	-	835	837	1087	54,9
PMSD-404 N	-	4	-	820	860	750	42,3
PMSD-512 N	2	2	1	820	837	1194	57,1
PMSD-603 N	3	3	-	820	837	1087	56,9
PMSD-603 NCH	3	3	-	835	837	1432	71,6
PMSD-606 N	-	6	-	820	860	1100	59,2

* CH = Chapa F = Saída para forno (fornos opcionais)

Instalação do Equipamento

- Montar os pés desmontáveis e o quadro inferior conforme manual de instrução;
- Na versão com forno monte-o, conforme manual de instrução;
- Na versão módulo chapa remova a tinta de proteção com álcool;
- Verifique se o sistema de alimentação de gás é compatível com seu equipamento;
- Após fazer a instalação do gás, faça teste de vazamento utilizando espuma de sabão;
- Instalar em lugar arejado, mas protegido de correntes de ar para o melhor desempenho do equipamento;
- Ligue os queimadores e o forno durante 5 minutos em fogo alto para a queima de tintas e gases.



✓ Utilização do Equipamento

- **ATENÇÃO:** Nunca utilize panelas com diâmetro superior a 320mm, pois quando a panela for maior que a grelha ela bloqueia a propagação de calor ocasionando sérios danos as estruturas dos equipamentos.

✓ Manutenção do Equipamento

- Equipamento não necessita de lubrificação;
- Verifique periodicamente a obstrução dos injetores de gás da tubulação (gambiarra);
- Verifique periodicamente a obstrução dos injetores de gás do forno.

✓ Limpeza do Equipamento

- Antes de iniciar a limpeza feche o sistema de alimentação de gás;
- Retire grelhas, queimadores e bandejas diariamente para limpeza de resíduos;
- **ATENÇÃO: Nunca jogue água nos queimadores e grelhas quentes;**
- Faça a limpeza da estrutura e forno diariamente;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio;
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante.

LIMPEZA DO VIDRO:

- Utilize sempre água morna;
- Nunca utilize pano úmido no vidro ainda quente.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.

✓ Aplicação

- Equipamento utilizado para cozinhar, fritar, assar, aquecer e outros.

✓ Características Técnicas

LINHA PM

- Estrutura em aço carbono com pintura epóxi;
- Desmontáveis ;
- Disponíveis somente nas versões 2 ou 4 bocas;
- Perfil 3cm reforçado;
- Grelhas 30 x 30 em material fundido;
- Queimadores simples diâmetro de 100mm em material fundido;
- Registros de estágio contínuo;
- Equipamento de encosto com sistema de alimentação de gás (tubulação) apenas de um lado só;
- Opcional forno FSI-500N, somente para equipamentos 2 ou 4 bocas;
- Opcional sistema de alimentação alta pressão;
- Bandejas coletora de resíduos ;
- Sistema de alimentação baixa pressão (2,8kpa).



PM-400



PM-200



Queimador simples Ø 100mm
Queimador Caulim de 3 ou 7 chamas
somente para fogões de alta pressão



FSI-500 N

LINHA PRE

- Estrutura em aço carbono com pintura epóxi;
- Desmontáveis ;
- Perfil 3cm reforçado;
- Grelha paralelas removíveis;
- Queimadores simples diâmetro de 100mm em material fundido;
- Registros de estágio contínuo;
- Equipamento de encosto com sistema de alimentação de gás (tubulação) apenas de um lado só;
- Opcional forno FSI-500N (exceto PRE-100);
- Opcional sistema de alimentação alta pressão;
- Opcional chapa;
- Sistema de alimentação baixa pressão (2,8kpa);
- Bandejas coletora de resíduos.



PRE-600 FCH



PRE-100



PRE-400

✓ Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instrução;
- Pés desmontáveis;
- Quadro inferior;
- Kit porcas e parafusos;
- Bandejas coletora de resíduos.

Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

MODELO	Nº QUEIM.	ALT.	PROF.	LARG.	PESO LÍQ.
	100mm	mm	mm	mm	kg
PRE-100	1	820	455	400	10
PRE-200	2	820	455	700	13,5
PRE-200 F	2	820	455	700	13,5
PRE-400 F	4	820	765	700	24
PRE-600 F	6	820	765	1050	29,5
PREA-100	1	820	455	400	10
PREA-200	2	820	455	700	13,5
PREA-200 F	2	820	455	700	13,5
PREA-200 FF	2	820	455	700	13,5
PREA-300 F	3	820	455	1050	38
PREA-400 FFF	4	820	765	700	24
FSI-500	-	363	587	556	18

F = Saída para forno (fornos opcionais)
FF = Grelha Ferro Fundido

MODELO	QUEIMADORES Simples	ALT.	PROF.	LARG.	PESO LÍQ.
		mm	mm	mm	kg
PM-200	2	820	400	700	13,5
PM-400	4	820	700	700	24
PM-400 F	4	820	700	700	24

* F = Saída para forno (fornos opcionais)

Instalação do Equipamento

- Montar os pés desmontáveis e o quadro inferior, conforme manual de instrução;
- Na versão com forno monte-o conforme manual de instrução;
- Na versão módulo chapa remova a tinta de proteção com álcool;
- Verifique se o sistema de alimentação de gás é compatível com seu equipamento;
- Após fazer a instalação do gás, faça teste de vazamento utilizando espuma de sabão;
- Instalar em lugar arejado, mas protegido de correntes de ar para o melhor desempenho do equipamento;
- Ligue os queimadores e o forno durante 5 minutos em fogo alto para a queima de tintas e gases.

Utilização do Equipamento

- **ATENÇÃO:** Nunca utilize panelas com diâmetro superior a 320mm, pois quando a panela for maior que a grelha ela bloqueia a propagação de calor ocasionando sérios danos as estruturas dos equipamentos.

Manutenção do Equipamento

- Equipamento não necessita de lubrificação;
- Verifique periodicamente a obstrução dos injetores de gás da tubulação(gambiarra);
- Verifique periodicamente a obstrução dos injetores de gás do forno.

Limpeza do Equipamento

- Antes de iniciar a limpeza feche o sistema de alimentação de gás;
 - Retire grelhas ,queimadores e bandejas diariamente para limpeza de resíduos;
 - **ATENÇÃO: Nunca jogue água nos queimadores e grelhas quentes;**
 - Faça a limpeza da estrutura e forno diariamente;
 - Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio;
 - Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante.
- LIMPEZA DO VIDRO:**
- Utilize sempre água morna;
 - Nunca utilize pano úmido no vidro ainda quente.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.

Aplicação

- Equipamento utilizado assar e aquecer alimentos.

Características Técnicas

FSI-500 N/FSI-680 N/FSP-6800 AT:

- Estrutura em aço com acabamento em pintura preta epóxi;
- Isolamento térmico com lã basáltica;
- Modelo FSP-6800 AT com placa refratária, termômetro e faiscador automático, opcional modelo com cavalete.



FSI-680 N



FSI-500 N



FSP-6800 AT

FSP-6800 AT
com Cavalete

FSI-680 NI:

- Estrutura em aço inox escovado;
- Isolação em lã de vidro;
- Fundo esmaltado (auto limpante);
- Visor em vidro temperado;



FSI - 680NI

Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instruções;
- Grade interna;
- Cano de alimentação de gás;
- No modelo FSP-6800 AT acompanha também placa refratária, termômetro e faiscador;
- No modelo FSP-6800 AT acompanha Kit gás.

Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

MODELO	Nº GRADES	EXTERNAS			INTERNAS ÚTIL			PESO LÍQ. kg
		ALT. mm	PROF. mm	LARG. mm	ALT. mm	PROF. mm	LARG. mm	
FSI-500 N	1	363	587	556	265	475	505	15,5
FSI-680 N	1	363	731	556	265	655	505	21
FSP-6800 AT	1	428	733	830	255	650	505	32,5
*FSP-6800 AT c/ Cavalete	1	1293	737	830	255	650	505	49

* Acompanha Kit Gás.

✓ Instalação do Equipamento

- Fixe o forno nos suportes através dos parafusos;
- Retire o tampão do registro e conecte uma das extremidades do conjunto cano de cobre no registro;
- Passe o conjunto cano de alumínio pela parte interna do pé dianteiro, e em baixo do quadro inferior e leve até a parte traseira do forno conectando-o no suporte do injetor;
- Observe que o cano de alumínio, para os modelos FSI-500 e FSI-680 possuem uma dobra, esta dobra deverá ficar na parte traseira do forno. Para os modelo FSP-6800 o cano de alumínio é reto.
- Verifique o aperto das conexões do conjunto cano de alumínio e após faça teste de vazamentos com o forno em funcionamento para que não ocorra vazamento de gás.
- **Acendimento automático (opcional):**
 - - Fixe o botão acendimento automático opcional do forno com os parafusos e conecte o fio com terminal no terminal do botão de funcionamento. Abra o registro de gás do forno e clique no botão acendimento automático até visualizar a chama do forno.

✓ Utilização do Equipamento

- Abra a porta de vidro e abra todo o registro do gás do fogão;
- Com um fósforo aceso, acenda o queimador através dos furos do fundo esmaltado;
- Verifique se o queimador esta totalmente aceso e feche a porta;
- Permaneça com a chama alta por 10 min. para o pré-aquecimento;
- Está pronto para o assado.
- **Acendimento automático (opcional):**
 - Abra a porta de vidro e abra todo o registro do gás do fogão;
 - Click no botão do acendedor;
 - Verifique se o queimador esta totalmente aceso e feche a porta;
 - Permaneça com a chama alta por 10 min. para o pré-aquecimento;
 - Está pronto para o assado.

✓ Manutenção do Equipamento

- Equipamento não necessita de lubrificação;
- Verifique periodicamente a obstrução dos injetores de gás do forno.

✓ Limpeza do Equipamento

- Antes de iniciar a limpeza feche o sistema de alimentação de gás;
 - Faça a limpeza da estrutura e forno diariamente;
 - Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio;
 - Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante.
- LIMPEZA DO VIDRO:**
- Utilize sempre água morna;
 - Nunca utilize pano úmido no vidro ainda quente.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.

✓ Aplicação

- Equipamento utilizado para cozinhar, fritar, assar, aquecer e outros.

✓ Características Técnicas

LINHA PFI

- Estrutura em aço carbono com pintura epóxi ;
- Desmontáveis ;
- Moduláveis;
- Perfil 5cm reforçado;
- Grelha paralela super reforçada 710mm x 635mm;
- Queimadores triplos diâmetro 420mm ;
- Registros individual para cada queimador;
- Equipamento de encosto com sistema de alimentação de gás (tubulação) de um lado só;
- Bandejas coletora de resíduos ;
- Sistema de alimentação alta pressão (1,5 bar).



PFI-100

✓ Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instrução;
- Pés desmontáveis;
- Quadro inferior;
- Kit porcas e parafusos;
- Bandejas coletora de resíduos.

✓ Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

MODELO	QUEIMADORES	ALT.	PROF.	LARG.	PESO LÍQ.
Triplos de 420mm		mm	mm	mm	kg
PFI-100	1	500	750	750	47
PFI-200	2	500	750	1500	84

✓ Instalação do Equipamento

- Montar os pés desmontáveis e o quadro inferior conforme manual de instrução;
- Verifique se o sistema de alimentação de gás é alta pressão (1,5 bar) ou baixa pressão (2,8kpa) conforme seu equipamento;
- Após fazer a instalação do gás, faça teste de vazamento utilizando espuma de sabão;
- Instalar em lugar arejado, mas protegido de correntes de ar para o melhor desempenho do equipamento;
- Ligue os queimadores durante 5 minutos em fogo alto para a queima de tintas e gases.

✓ Utilização do Equipamento

- **ATENÇÃO:** Na versão PFI nunca utilize painéis com diâmetro superior a 650mm , pois quando a panela for maior que a grelha ela bloqueia a propagação de calor ocasionando sérios danos as estruturas dos equipamentos;

✓ Manutenção do Equipamento

- Equipamento não necessita de lubrificação;
- Verifique periodicamente a obstrução dos injetores de gás da tubulação (gambiarra);

✓ Limpeza do Equipamento

- Antes de iniciar a limpeza feche o sistema de alimentação de gás;
- Faça a limpeza das estruturas ,queimadores diariamente;
- **ATENÇÃO: Nunca jogue água nos queimadores quando os mesmos estiverem quentes;**
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio;
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.



✓ Aplicação

- Equipamento utilizado para frituras tipo: pastéis, polentas, batatas fritas, peixes, empanados e outros.

✓ Características Técnicas

PR-310E

- Estrutura em aço inox escovado;
- Termostato para controle de temperatura;
- Bacia em alumínio;
- Cesto redondo com alça em aramado;
- Resistência blindada;
- Capacidade de 3 litros.



PR-310 E

PR-70E

- Estrutura em aço inox escovado;
- Termostato para controle de temperatura;
- Bacia em alumínio;
- Cesto redondo com alça em aramado;
- Resistência blindada;
- Capacidade de 7 litros.



PR-70 E

PR-14E

- Estrutura em aço carbono com pintura epóxi;
- Possui pedestal em aço carbono com pintura epóxi;
- Termostato para controle de temperatura;
- Bacia esmaltada
- Cesto redondo com alça em aramado;
- Resistência blindada;
- Capacidade de 14 litros.



PR-14 E

PR-10E

- Estrutura em aço inox escovado;
- Termostato para controle de temperatura;
- Cuba quadrada em aço inox;
- Cesto quadrado com alça em aramado;
- Resistência blindada;
- Capacidade de 5 litros.

PR-20E

- Estrutura em aço inox escovado;
- Termostatos para controle de temperatura;
- Cubas retangulares em aço inox;
- Cestos retangulares com alça em aramado;
- Resistências blindadas.
- Possui 02 cubas individuais para diferentes tipos de frituras;
- Capacidade de 10 litros.



PR-10 E



✓ Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instrução.

✓ Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

MODELO	CAPAC. ÓLEO litros	ÁREA	EXTERNAS			PESO LÍQ. kg	CONSUMO MÉDIO	
		FRITURA mm	ALT. mm	PROF. mm	LARG. mm		Gás kg/h	Energia kw/h
PR-10 E	5	200 x 300	330	430	260	6,5	-	127v - 2,5 220v - 3,5
PR-20 E	10	200 x 300	330	430	500	11,5	-	127v - 2,5 220v - 3,5
PR-70 E	7	diam. 400	250	520	450	5	-	127v - 2,5 220v - 3,5
PR-310 E	3	diam. 285	250	400	320	3	-	127v - 2,0 220v - 2,5
PR-14 E	14	diam. 490	760	600	600	8,3	-	127v - 2,5 220v - 3,5

E = Elétrico

✓ Instalação do Equipamento

- Verificar se a tensão do equipamento se é igual a tomada da rede a qual será conectado;
- Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia;
- Retirar a película protetora das partes em inox;
- Nunca utilizar conectores tipo “t” (benjamim ou derivados);
- Nunca utilizar extensões.

✓ Utilização do Equipamento

- Para evitar o transbordo de óleo em virtude da variação de volume dos alimentos no cesto a quantidade de óleo pode ser reduzido;
- Abasteça a cuba ou tacho com óleo;
- Posicione o termostato na temperatura desejada;
- Quando o sinalizador desligar o óleo atingirá a temperatura desejada;
- **Nunca ultrapasse a temperatura de 190°, pois esta provoca a queima das características do óleo e risco de combustão;**
- Evite deslocar ou mover o equipamento quando este estiver com óleo aquecido e/ou ligado em funcionamento;
- **Nunca ligue o equipamento sem óleo;**
- Após atingir a temperatura coloque os alimentos desejados.

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



✓ Manutenção do Equipamento

- Equipamento não necessita de lubrificação;
- Verificar posicionamento do bulbo do termostato, o mesmo deve estar isento de resíduos acumulados.

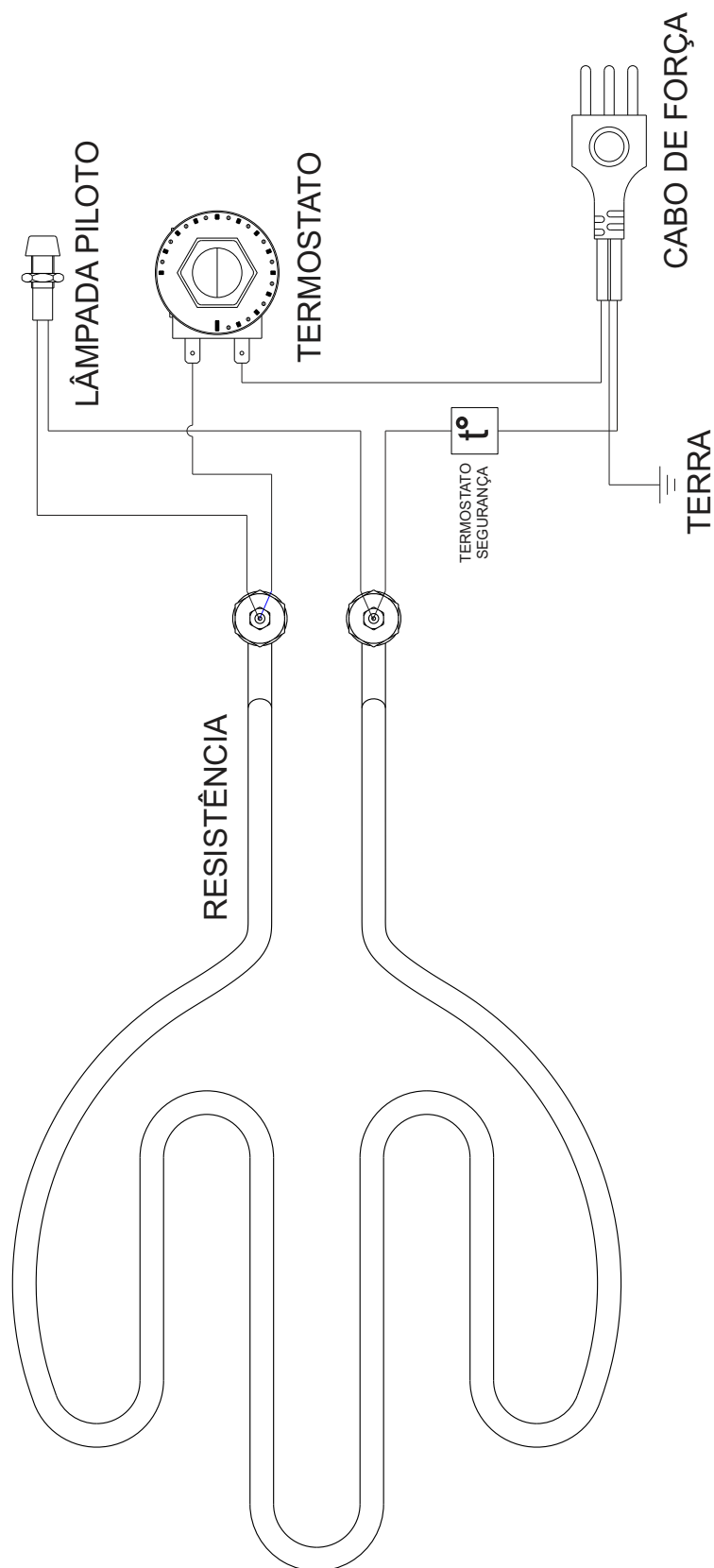
✓ Limpeza do Equipamento

- Antes de iniciar a limpeza do equipamento certifique-se que o mesmo foi desconectado da rede elétrica;
- Sempre com óleo frio, esvazie o reservatório completamente.
- Na limpeza do conjunto da resistência cuidar para não dobrar, amassar e/ou quebrar o bulbo do termostato;
- Verifique o acúmulo de resíduos no fundo do reservatório (limpar periodicamente);
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio;
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.



Diagrama Elétrico



✓ Aplicação

- Equipamento utilizado para frituras tipo: pastéis, polentas, batatas fritas, peixes, empanados e outros.

✓ Características Técnicas

PR-310G

- Estrutura em aço inox escovado;
- Bacia em alumínio;
- Cesto redondo com alça em aramado;
- Gaveta queimador móvel com kit gás alta pressão;
- Capacidade de 3 litros.



PR-310 G

PR-70G

- Estrutura em aço inox escovado;
- Bacia em alumínio;
- Cesto redondo com alça em aramado;
- Gaveta queimador móvel com kit gás alta pressão;
- Capacidade de 7 litros.



PR-70 G

PRT-07 ST

- Estrutura em aço carbono com pintura epóxi.
- Bacia em alumínio;
- Cesto redondo com alça em aramado;
- Queimador fixo na estrutura;
- Capacidade para 7 litros.



PRT-07 ST Gás

PR-14G

- Estrutura em aço carbono com pintura epóxi;
- Possui pedestal em aço carbono com pintura epóxi;
- Bacia esmaltada;
- Cesto redondo com alça em aramado;
- Queimador fixo na estrutura;
- Capacidade de 14 litros.



PR-14 G

PR-10G

- Estrutura em aço inox escovado;
- Cuba quadrada em aço inox;
- Cesto quadrado com alça em aramado;
- Gaveta queimador móvel com kit gás alta pressão;
- Capacidade de 5 litros.



PR-20 G

PR-20G

- Estrutura em aço inox escovado;
- Cubas retangulares em aço inox;
- Cestos retangulares com alça em aramado;
- Gaveta queimador móvel com kit gás alta pressão;
- Possui 02 cubas individuais para diferentes tipos de frituras;
- Capacidade de 10 litros.



PR-30 G

PR-30G

- Estrutura em aço inox escovado;
- Cuba retangular em aço inox;
- Cesto retangular com alça em aramado;
- Gaveta queimador móvel com kit gás alta pressão(1,5bar)
- Cuba individual ;
- Capacidade de 10 litros.

Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instrução;
- Sapata de borracha.

Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

MODELO	CAPAC.	ÁREA	EXTERNAS			PESO	CONSUMO
	ÓLEO	FRITURA	ALT.	PROF.	LARG.	LÍQ.	MÉDIO/Gás
	litros	mm	mm	mm	mm	kg	kg/h
PR-10 G	5	200 x 300	280	430	260	6	0,350
PR-20 G	10	200 x 300	280	430	500	8	0,700
PR-30 G	10	310 x 450	340	430	510	7,2	0,700
PR-70 G	7	diam. 400	250	520	450	5,3	0,430
PR-310 G	3	diam. 285	250	400	320	2,5	0,350
PR-14 G	14	diam. 490	760	600	600	8,3	0,430
PRT-07 ST	7	diam. 400	280	610	440	3,5	0,430

* G = Gás ST = Standard

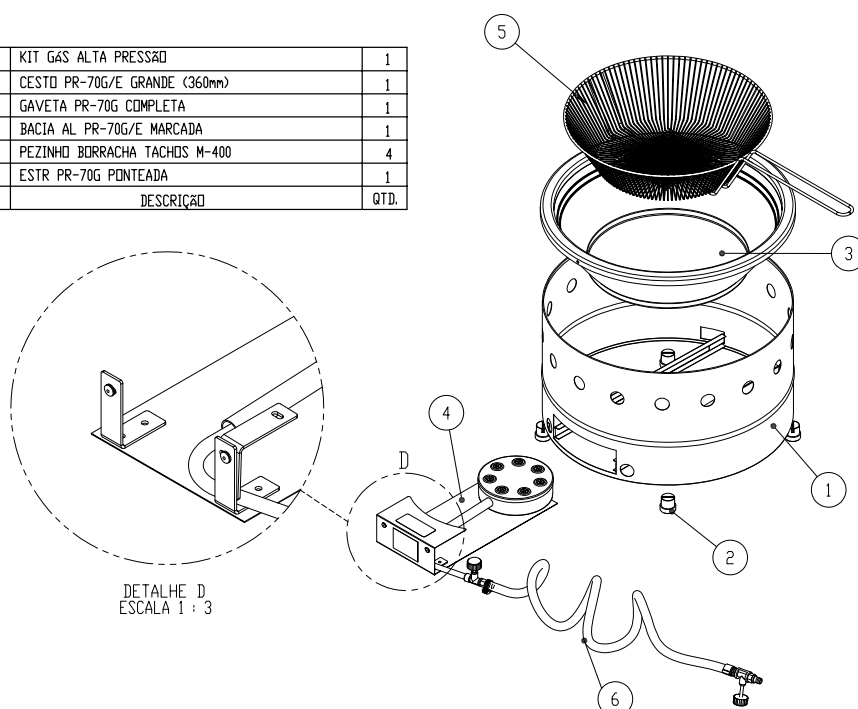
Instalação do Equipamento

- Coloque os pés conforme o desenho
- Instale o kit gás alta pressão (1,5 bar) em botijão P-13;
- Retirar a película protetora das partes em inox.

Atenção para colocação dos pézinhos.

Coloque os dois frontais embaixo da gaveta do queimador e os dois traseiros do lado externo dos trilhos do queimador. (Ver desenho abaixo)

6	KIT GÁS ALTA PRESSÃO	1
5	CESTO PR-70G/E GRANDE (360mm)	1
4	GAVETA PR-70G COMPLETA	1
3	BACIA AL PR-70G/E MARCADA	1
2	PEZINHO BORRACHA TACHOS M-400	4
1	ESTR PR-70G PONTEADA	1
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.



✓ Utilização do Equipamento

- Para evitar o transbordo de óleo em virtude da variação de volume dos alimentos no cesto a quantidade de óleo pode ser reduzido;
- Abasteça a cuba ou tacho com óleo;
- Evite deslocar ou mover o equipamento, quando este estiver com óleo aquecido e/ou ligado em funcionamento;
- Abra os registros e acenda o queimador;
- Aguarde atingir a temperatura desejada;
- **Nunca ultrapasse a temperatura de 190°, pois esta provoca a queima das características do óleo e risco de combustão.**
- **Nunca ligue o equipamento sem óleo;**
- Após atingir a temperatura coloque os alimentos desejados.

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

✓ Manutenção do Equipamento

- Equipamento não necessita de lubrificação;

✓ Limpeza do Equipamento

- Feche o registro de gás;
- Espere esfriar o óleo e esvazie o reservatório;
- **Nunca ligue o equipamento enquanto não for colocado o óleo;**
- Verifique o acúmulo de resíduos no fundo do reservatório (limpar periodicamente)
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio.
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.



✓ Aplicação

- Equipamento utilizado para frituras tipo: pastéis, polentas, batatas fritas, peixes, empanados e outros.

✓ Características Técnicas

PR-2000 BPAT Style

- Estrutura em aço inox escovado;
- Cuba interna em aço inox 304;
- Registro esfera para escoamento de água e do óleo;
- Programador digital para acionamento de chama e controle de temperatura;
- Rodízios para facilitar o deslocamento;
- Opcional cabeçote para transição gás – elétrico;
- Frita diversos alimentos sem misturar os sabores;
- Saída dos resíduos na parte traseira;
- Capacidade 20 litros de óleo;
- Sistema de alimentação de gás baixa pressão.

PR-3000 BPAT Style

- Estrutura em aço inox escovado;
- Cuba interna em aço inox 304;
- Registro esfera para escoamento de água e do óleo;
- Programador digital para acionamento de chama e controle de temperatura;
- Rodízios para facilitar o deslocamento;
- Opcional cabeçote para transição gás – elétrico;
- Frita diversos alimentos sem misturar os sabores;
- Saída dos resíduos na parte traseira;
- Capacidade 30 litros de óleo;
- Sistema de alimentação de gás baixa pressão.



Opcional Cabeçote
para transição gás - elétrico

Style



PR-2000 BPAT Style
3 cestos simples



PR-3000 BPAT Style
3 cestos simples
1 cesto duplo

✓ Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instrução;
- Kit gás simples (2,8kpa).



Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

MODELO	CAPACIDADE			ÁREA FRITURA mm	EXTERNAS			PESO LÍQ. kg	CONSUMO MÉDIO	
	Óleo litros	Água litros	Sal gr		ALT. mm	PROF. mm	LARG. mm		Gás kg/h	Energia kw/h
PR-2000BPAT	18	3,5	350	70 x 345 x 400	985	620	685	22,5	0,7	-
PR-3000BPAT	30	6	500	150 x 345 x 693	985	620	985	33	1,0	

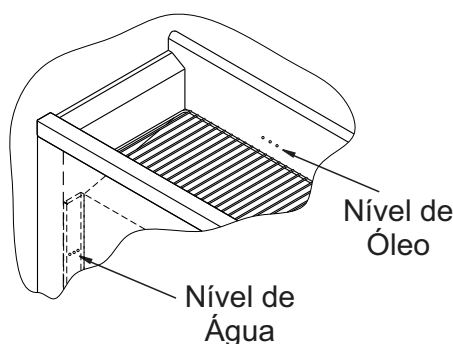
Instalação do Equipamento

- Retire a película das partes em inox;
- Instale o kit gás baixa pressão (2,8kpa) em botijão P-13;
- Verificar se a tensão do equipamento é igual a tomada da rede a qual será conectado;
- Conecte-o na tomada;
- Ao instalar a fritadeira mantenha pelo menos 30cm de distância da parede e de outros produtos;
- Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia;
- Nunca utilizar conectores tipo "t" (benjamim ou derivados);
- Nunca utilizar extensões;
- **Nunca ligue o equipamento sem óleo na cuba;**

Utilização do Equipamento

- Antes de ligar o PLUG à rede elétrica, certifique-se de que a voltagem elétrica de seu estabelecimento seja a mesma indicada na etiqueta fixada ao seu equipamento (110-220).
- Verifique se o registro de escoamento do reservatório está fechado.
- Dissolva o sal grosso na água em uma vasilha nas quantidades dissolvidas nas especificações técnicas, colocando após a solução obtida dentro do reservatório do fritador.
- Acrescente a quantidade de óleo indicado nas especificações técnicas.

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



- Aguarde aproximadamente 10 minutos para que a solução água e sal separem-se fisicamente do óleo.
- Conecte o PLUG do painel à tomada elétrica.
- Abra o registro dos botijões de gás. Os mesmos devem permanecer abertos enquanto o fritador água e óleo estiver em funcionamento.



Utilização do Equipamento

- No painel determine a temperatura desejada utilizando a seta para cima para aumentar a temperatura e seta para baixo para diminuir a temperatura. Após determinada a temperatura, o comando controlará a chama ligando e desligando os queimadores. Mantendo a temperatura programada.

Programa a temperatura desejada pressionando a tecla PGM e após:



Para aumentar a temperatura



Para diminuir a temperatura



- Na falta de gás, aparecerá no display (visor de temperatura) "Faltou gás".
- Para desligar o fritador água e óleo, basta desligar a chave geral no painel comando.

TABELA DE FRITURAS POR TEMPERATURA

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

* Obs.: Para congelados aumente a temperatura.

Manutenção do Equipamento

- Equipamento não necessita de lubrificação;

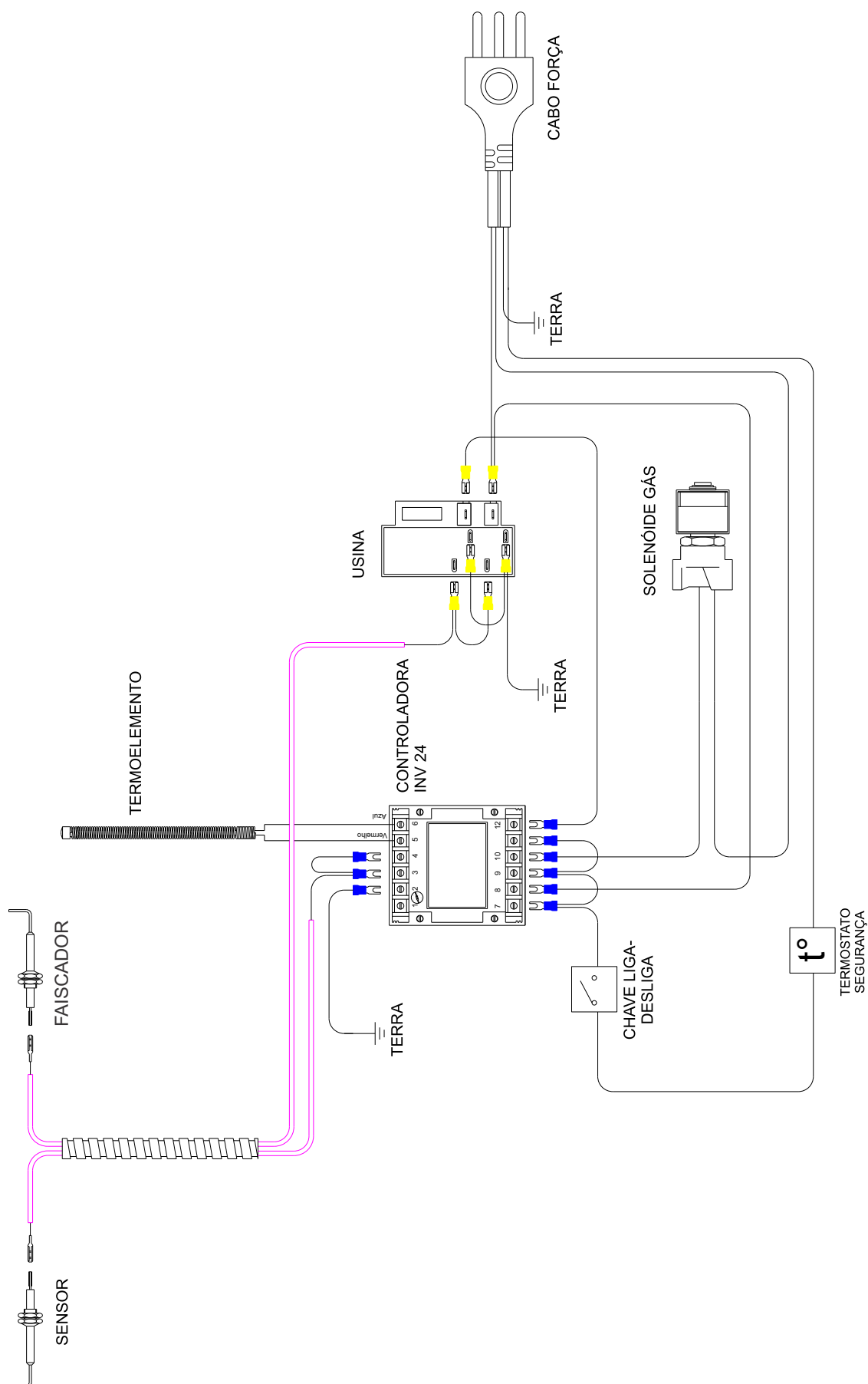
Limpeza do Equipamento

- Antes de iniciar a limpeza do equipamento certifique-se que o mesmo foi desconectado da rede elétrica;
- Feche o registro de gás;
- Espere esfriar o óleo e esvazie o reservatório;
- Abra o registro da parte inferior da cuba para drenagem dos líquidos,
- Verifique o acúmulo de resíduos no fundo do reservatório(limpar periodicamente)
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio.
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante;

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.



✓ Diagrama Elétrico





✓ Aplicação

- Equipamento utilizado para frituras tipo: pastéis, polentas, batatas fritas, peixes, empanados e outros.

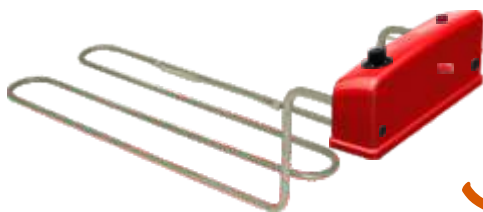
✓ Características Técnicas

PR-2000BPG

- Estrutura em aço inox escovado;
- Cuba interna em aço inox 304;
- Registro esfera para escoamento de água e do óleo;
- Termômetro analógico para visualização de temperatura;
- Rodízios para facilitar o deslocamento;
- Opcional cabeçote para transição gás – elétrico;
- Frita diversos alimentos sem misturar os sabores;
- Saída dos resíduos na parte traseira;
- Capacidade 20 litros de óleo;
- Sistema de alimentação de gás baixa pressão 2,8kpa;

PR-3000BPG

- Estrutura em aço inox escovado;
- Cuba interna em aço inox 304;
- Registro esfera para escoamento de água e do óleo;
- Termômetro analógico para visualização de temperatura;
- Rodízios para facilitar o deslocamento;
- Opcional cabeçote para transição gás – elétrico;
- Frita diversos alimentos sem misturar os sabores;
- Saída dos resíduos na parte traseira;
- Capacidade 30 litros de óleo;
- Sistema de alimentação de gás baixa pressão;



Opcional Cabeçote
para transição gás - elétrico

Style



PR-2000 BPG Style
3 cestos simples



PR-3000 BPG Style
3 cestos simples
1 cesto duplo

✓ Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instrução;
- Kit gás simples (2,8kpa).

Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

MODELO	CAPACIDADE			ÁREA FRITURA mm	EXTERNAS			PESO LÍQ. kg	CONSUMO MÉDIO Gás kg/h
	Óleo litros	Água litros	Sal gr		ALT. mm	PROF. mm	LARG. mm		
PR-2000BPG	18	3,5	350	70 x 345 x 400	985	450	620	22,5	0,7
PR-3000BPG	30	6	500	150 x 345 x 693	1010	985	620	30	1,0

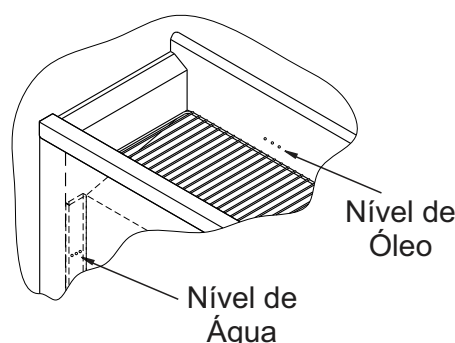
Instalação do Equipamento

- Retire a película das partes em inox;
- Instale o kit gás baixa pressão (2,8kpa) em botijão P-13;
- Ao instalar a fritadeira mantenha pelo menos 30cm de distância da parede e de outros produtos;
- **Nunca ligue o equipamento sem óleo na cuba.**

Utilização do Equipamento

- Verifique se o registro de escoamento do reservatório está fechado;
- Dissolva o sal grosso na água em uma vasilha nas quantidades dissolvidas nas especificações técnicas, colocando após a solução obtida dentro do reservatório do fritador;
- Acrescente a quantidade de óleo indicado nas especificações técnicas abaixo:

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



- Aguarde aproximadamente 10 minutos para que a solução água e sal separem-se fisicamente do óleo;
- Abra o registro dos botijões de gás. Os mesmos devem permanecer abertos enquanto o fritador água e óleo estiver em funcionamento;
- Puxe a gaveta do queimador, abra o registro de gás e acenda manualmente o queimador.
- Feche a gaveta;
- Observe a temperatura do óleo através do termômetro, localizado na parte frontal do fritador.



Utilização do Equipamento

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	180°C
Massas (pastéis, sonhos, etc.)	170°C

* Obs.: Para congelados aumente a temperatura.



Manutenção do Equipamento

- Equipamento não necessita de lubrificação;



Limpeza do Equipamento

- Feche o registro de gás;
- Espere esfriar o óleo e esvazie o reservatório;
- Abra o registro da parte inferior da cuba para drenagem dos líquidos,
- Verifique o acúmulo de resíduos no fundo do reservatório (limpar periodicamente)
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio.
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante;

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.



Controlador de Temperatura

INV-24101-01

CONTROLADOR DE TEMPERATURA PARA SISTEMAS A GÁS

1 - CARACTERÍSTICAS GERAIS

- Alimentação: 85~250VCA (50 - 60 Hz).
- Temperatura de medição: Tipo J de 0°C a 760°C.
- Temperatura de controle: Tipo J de 0°C a 200°C.
- Temperatura de operação e armazenamento: entre -10°C e 60°C.
- Sensores de temperatura utilizados: Tipo J (o sensor não acompanha o aparelho).

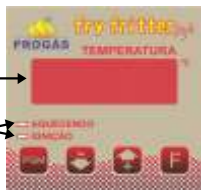
- Entradas:
02 entradas para sensor de chama.

- Saídas:
02 saídas a relé 5A - 220VCA (carga resistiva).
01 saída para beep (12Vcc - 20mA Máx).

- Torque máximo nos parafusos: 0,8Nm.

2 - APRESENTAÇÃO

- Tecla de acesso à programação.
- Tecla Down: diminui o valor do parâmetro sendo programado.
- Tecla Up: aumenta o valor do parâmetro sendo programado.
- Tecla F: utilizada para sair das configurações e para corrigir valor de senha setado errado.
- Display indicador de temperatura presente no ponto 1 ou os parâmetros a serem programados.
- Leds sinalizadores das saídas: indicam que as respectivas saídas estão acionadas.



3 - PROGRAMAÇÃO

- A programação é dividida em 3 níveis de segurança:
- N1 - Programação do parâmetro de set-point.
 - N2 - Programação do controle de temperatura.
 - N3 - Configuração do modo de trabalho do controlador.

3.1 – SENHA DE ACESSO PARA PROGRAMAÇÃO.

Para acessar a configuração do modo de trabalho do controlador é obrigatório digitar a senha de acesso.

Ao acessar a programação o display indicará **[Sen]** solicitando a senha de acesso. A senha padrão de fábrica é 1234. Se a senha estiver correta o display indicará **[---]**. Se pressionar a tecla **[Up]** pode-se alterar a senha, ou pressionando a tecla **[F]** pode-se prosseguir com a programação. Caso seja necessário programar o controlador sem saber a senha pode-se utilizar a senha mestre 1700.

3.2 – PROGRAMAÇÃO DO PARÂMETRO DE SET-POINT - N1

Pressione a tecla **[F]** para ter acesso à programação e as teclas **[Up]** e **[Down]** para ajustar os valores desejados.

DISPLAY	DESCRIÇÃO	AJUSTE	DEFAULT
[SP-t]	Set-point da temperatura de trabalho.	0 a F-06	180°C

3.3 – PROGRAMAÇÃO DO CONTROLE DE TEMPERATURA - N2

Pressione as teclas **[Up]** e **[Down]** para ter acesso a este nível de programação. Utilize as teclas **[Up]** e **[Down]** para ajustar os valores desejados e a tecla **[F]** para alternar entre os parâmetros ou sair da programação após programar todos os parâmetros. Se desejar sair da programação sem programar o parâmetro utilize a tecla **[F]** e retorna ao funcionamento normal.

DISPLAY	DESCRIÇÃO	AJUSTE	DEFAULT
[HST]	Histerese do controle de temperatura.	1°C a 20°C	2°C

3.4 – PROGRAMAÇÃO DO MODO DE TRABALHO DO CONTROLADOR - N3

Pressione as teclas **[Up]** e **[Down]** durante 10 segundos para ter acesso a este nível de programação. Neste nível o uso da senha de acesso é obrigatório. Utilize as teclas **[Up]** e **[Down]** para ajustar os valores desejados e a tecla **[F]** para alternar entre os parâmetros. Após concluir a programação utilize a tecla **[F]** para gravar os dados e retornar ao funcionamento normal.

DISPLAY	DESCRIÇÃO	AJUSTE	DEFAULT
[F-01]	Offset do sensor de temperatura. Utilize para corrigir pequenos desvios no valor da leitura de temperatura.	-15°C a +15°C	0
[F-02]	Configura o tempo da saída de ignição acionada.	02 a 15 segundos	5
[F-03]	Tempo de intervalo entre acionamentos da saída de ignição.	01 a 10 segundos	3
[F-04]	Número de tentativas de ignição.	01 a 05	3
[F-05]	Modo de trabalho do controlador: Se=0, desabilita sensor de chama E2. Se=1, sensores de chama E1 e E2 habilitados.	00 ou 01	1
[F-06]	Setpoint máximo do controle de temperatura	0°C a 200°C	190

3.5 – RESTAURAÇÃO DOS PADRÕES DE FÁBRICA

Para restaurar os valores padrões de fábrica energize o controlador com a tecla **[F]** pressionada por 5 segundos, o controlador indicará a seguinte tela **[Sen]** solicitando a senha de acesso, se a senha digitada estiver correta será exibida a seguinte tela **[RES]**. Através da tecla **[Up]** programar o valor do **[RES]** em 1 e pressionar a tecla **[F]** por 3 segundos.

4 – TRABALHANDO SEM DETECTAR FALHAS NO FUNCIONAMENTO

Energize o controlador com a tecla **[F]** pressionada, então aparecerá no display a mensagem **[Std]**, indicando que está trabalhando no modo "Standard". Nesta condição o controlador não detectará a presença de chama.

Quando o controlador estiver trabalhando neste modo a atenção no forno deve ser redobrada, pois o controlador não detectará a ausência de chama no sensor, aumentando o risco de acidentes com gás.

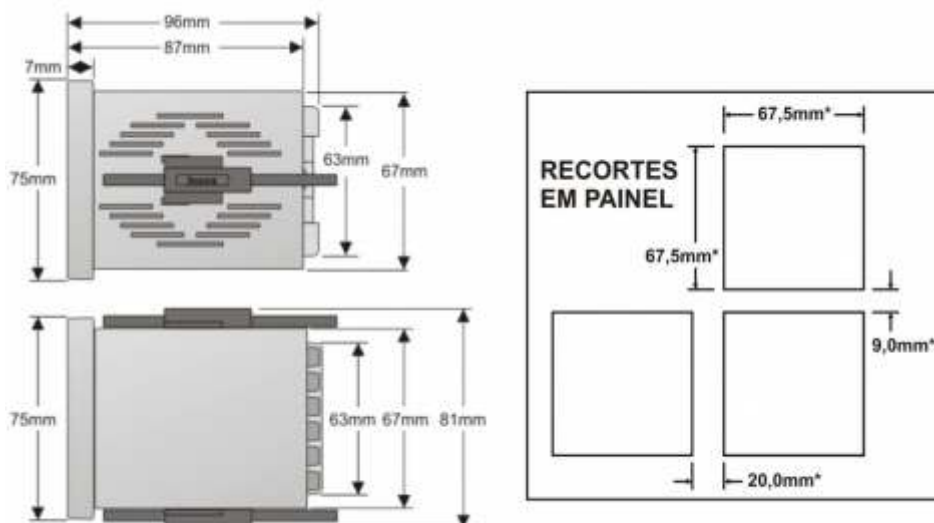
5 – MENSAGENS APRESENTADAS NO DISPLAY

O controlador poderá apresentar algumas mensagens indicando que ocorreu algum defeito que impede o perfeito funcionamento do sistema. Para fazer a verificação do problema recomenda-se que o controlador seja desenergizado.

DISPLAY	DESCRIÇÃO
[eRR0]	Controlador detectou falhas no sensor de temperatura. Verifique se o sensor está devidamente conectado no controlador e se o mesmo não está danificado.
[-G-]	Controlador esgotou as tentativas de acendimento e não detectou a presença de chama no sensor de chama.
[--]	Controlador detectou curto-circuito entre o sensor de chama e o queimador.
[-S-]	O controlador detectou que o sensor de chama apresenta curto-circuito com o queimador. Verifique se o sensor de chama está encostando no queimador ou se existe algum ponto de fiação do sensor em curto-circuito com a estrutura do equipamento.

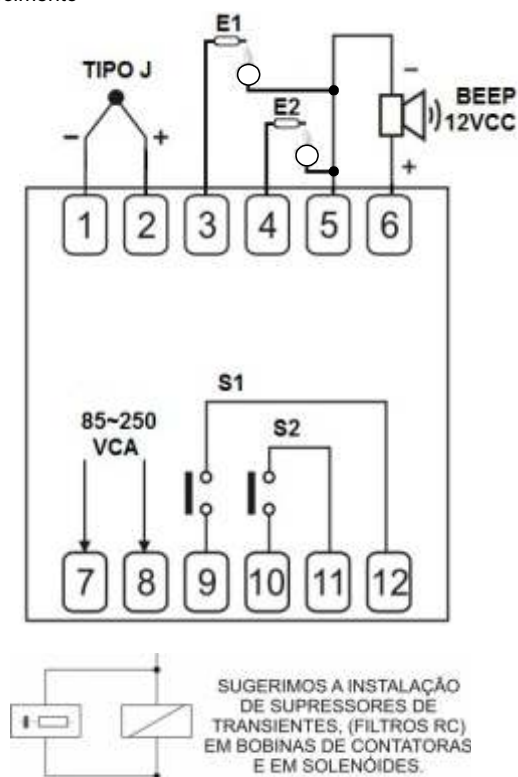
✓ Controlador de Temperatura

6 – DIMENSÕES



7 – LIGAÇÕES ELÉTRICAS

- E1 – Sensor de chama 1
- E2 – Sensor de chama 2
- S1 – Saída do Aquecimento
- S2 – Ignição



INFORMAÇÕES IMPORTANTES:

- O sensor de chama deve ficar a uma distância aproximada de 5mm do queimador e, no mínimo, 50mm distante do eletrodo de ignição.
- Os fios utilizados na saída do transformador de ignição devem possuir isolamento elétrica superior a tensão de saída do mesmo e estejam conduzidos separadamente de qualquer outro fio.
- A distância entre o eletrodo de ignição e o queimador deve ser entre 4mm e 5mm.
- A frequência de saída do transformador de ignição deve ser o menor possível. O usual é utilizar entre 8Hz e 16Hz.
- É importante que o transformador de ignição fique posicionado o mais longe possível de qualquer equipamento eletrônico e o mais próximo possível do queimador.

O CONTROLADOR NÃO DEVE SER UTILIZADO COMO DISPOSITIVO DE SEGURANÇA



✓ Aplicação

- Equipamento utilizado para frituras tipo: pastéis, polentas, batatas fritas, peixes, empanados e outros.

✓ Características Técnicas

PR-90E

- Estrutura em aço inox escovado;
- Cuba interna em aço inox 304;
- Registro esfera para escoamento de água e do óleo;
- Resistência blindada;
- Termostato para controle de temperatura;
- Rodízios para facilitar o deslocamento;
- Frita diversos alimentos sem misturar os sabores;
- Saída dos resíduos na parte frontal;
- Capacidade 12 litros de óleo.



PR-90 E

PR-100E

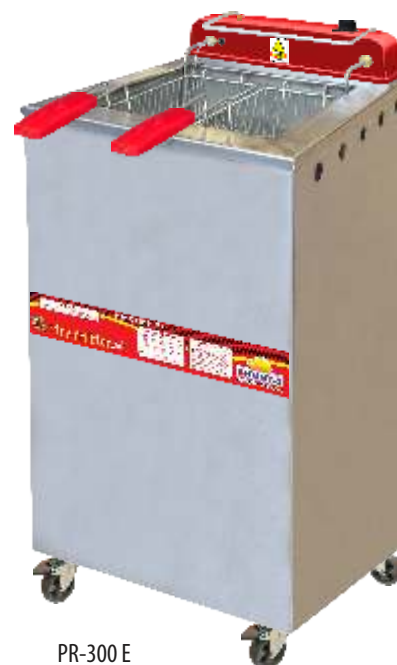
- Estrutura em aço inox escovado;
- Cuba interna em aço inox 304;
- Registro esfera para escoamento de água e do óleo;
- Resistência blindada;
- Termostato para controle de temperatura;
- Rodízios para facilitar o deslocamento;
- Frita diversos alimentos sem misturar os sabores;
- Saída dos resíduos na parte frontal;
- Capacidade 13 litros de óleo.



PR-100 E
2 cestos simples

PR-300E

- Estrutura em aço inox escovado;
- Cuba interna em aço inox 304;
- Registro esfera para escoamento de água e do óleo;
- Resistência blindada;
- Termostato para controle de temperatura;
- Rodízios para facilitar o deslocamento;
- Frita diversos alimentos sem misturar os sabores;
- Saída dos resíduos na parte frontal;
- Capacidade 24 litros de óleo;



PR-300 E
2 cestos simples

✓ Características Técnicas

PR-2000E

- Estrutura em aço inox escovado;
- Cuba interna em aço inox 304;
- Registro esfera para escoamento de água e do óleo;
- Resistência blindada;
- Termostato para controle de temperatura;
- Rodízios para facilitar o deslocamento;
- Frita diversos alimentos sem misturar os sabores;
- Saída dos resíduos na parte traseira;
- Capacidade 20 litros de óleo.

Style



PR-2000 E Style
3 cestos simples

PR-3000E

- Estrutura em aço inox escovado;
- Cuba interna em aço inox 304;
- Registro esfera para escoamento de água e do óleo;
- Resistência blindada;
- Termostato para controle de temperatura;
- Rodízios para facilitar o deslocamento;
- Frita diversos alimentos sem misturar os sabores;
- Saída dos resíduos na parte traseira;
- Capacidade 30 litros de óleo.



PR-3000 E Style
3 cestos simples
1 cesto duplo

✓ Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instrução.

✓ Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

MODELO	CAPACIDADE			ÁREA FRITURA mm	EXTERNAS			PESO LÍQ. kg	CONSUMO MÉDIO Energia kw/h
	Óleo	Água	Sal		ALT.	PROF.	LARG.		
	litros	litros	gr		mm	mm	mm		
PR-90 E	12	7	400	150 x 400	950	500	410	10,2	127v - 2,5 220v - 3,5
PR-100 E	13	5	500	150 x 285 x 296	465	550	395	10	127v - 2,5 220v - 3,5
PR-300 E	24	5	500	150 x 285 x 296	990	535	395	14,8	220v - 5,0
PR-2000E	18	3,5	350	150 x 345 x 400	970	620	595	18	220V - 5,0
PR-3000E	30	6	500	150 x 345 x 693	970	620	890	25	220V - 6,0

* E = Elétrico

* PR-2000E e PR-3000E acompanha cesto simples 90x275x110 e opcional cesto duplo 90x275x320;

* PR-100E e PR-300E acompanha cesto simples 90x250x130, opcional cesto duplo 90x250x265.

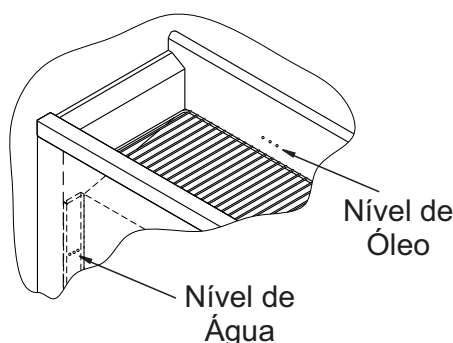


✓ Instalação do Equipamento

- Retire a película das partes em inox;
- Verificar se a tensão do equipamento é igual a tomada da rede a qual será conectado;
- Conecte -o na tomada;
- Solicite um TECNICO ELÉTRICO para dimensionar a rede elétrica ,observando as características de potência da fritadeira;
- Use um disjuntor exclusivo para a fritadeira;
- Ao instalar a fritadeira mantenha pelo menos 30cm de distância da parede e de outros produtos;
- Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado,para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia;
- Nunca utilizar conectores tipo “t” (benjamim ou derivados);
- Nunca utilizar extensões;
- **Nunca ligue o equipamento sem óleo na cuba.**

✓ Utilização do Equipamento

- Abasteça a cuba com óleo e água conforme indicação da tabela no manual de instruções;



• **ATENÇÃO:** Após adicionar os líquidos aguarde 10 minutos para decantação da água;

- Ligue o equipamento;
- Programe a temperatura desejada;
- Aguarde atingir a temperatura desejada;
- **Nunca ultrapasse a temperatura de 190°, pois esta provoca a queima das características do óleo e risco de ebulição;**
- **Evite deslocar ou mover o equipamento quando este estiver com óleo aquecido e/ou ligado em funcionamento.**



TABELA DE FRITURAS POR TEMPERATURA

ALIMENTO	TEMPERATURA	CARGAS POR CESTO		
		PEQUENO	GRANDE	DUPLO Para PR-3000 E / PR-2000 E
 Batatas Fritas	180° C	0,250 Kg	0,500 Kg	1,0 Kg
 Croquetes e Frangos	170° C	0,250 Kg	0,500 Kg	1,0 Kg
 Peixes	180° C	0,250 Kg	0,500 Kg	1,0 Kg
 Legumes	150° C	0,250 Kg	0,500 Kg	1,0 Kg
 Banana à Milanesa	180° C	0,250 Kg	0,500 Kg	1,0 Kg
 Pastéis e Risoles	170° C	0,250 Kg	0,500 Kg	1,0 Kg
 Doces	160° C	0,250 Kg	0,500 Kg	1,0 Kg
 Empanados	170° C	0,250 Kg	0,500 Kg	1,0 Kg

✓ Manutenção do Equipamento

- Equipamento não necessita de lubrificação;

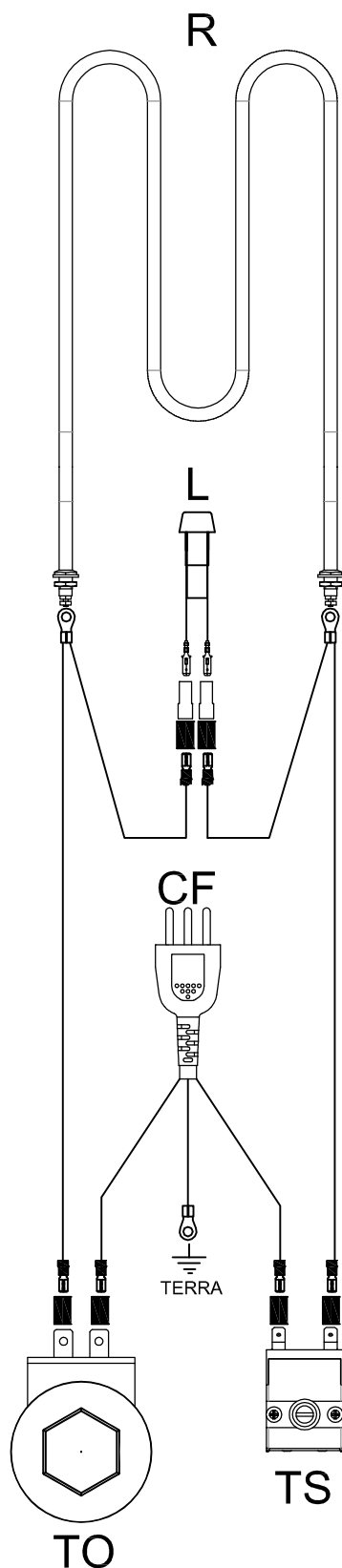
✓ Limpeza do Equipamento

- Antes de iniciar a limpeza do equipamento certifique-se que o mesmo foi desconectado da rede elétrica;
- Feche o registro de gás;
- Espere esfriar o óleo e esvazie o reservatório;
- Abra o registro da parte inferior da cuba para drenagem dos líquidos;
- Verifique o acúmulo de resíduos no fundo do reservatório (limpar periodicamente)
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio.
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante;

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.

✓ Diagrama Elétrico

Diagrama Elétrico para o modelos: PR-90 E e PR-100 E (127/220V):



LEGENDA

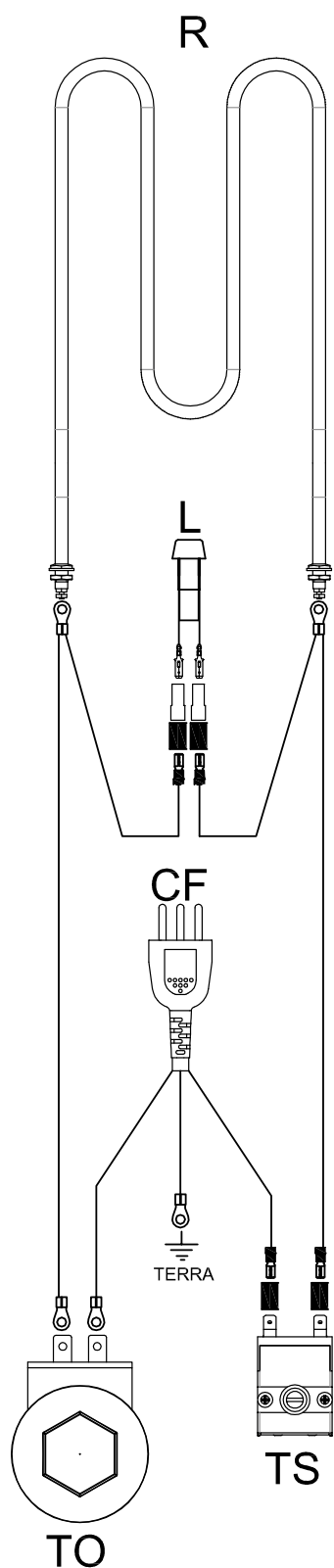
COMPONENTES

- CF - Cabo de Força
- L - Lâmpada
- R - Resistência
- TO - Termostato de Operação
- TS - Termostato de Segurança



✓ Diagrama Elétrico

Diagrama Elétrico para o modelos: PR-300 E/ PR-2000 E / PR-3000 E (127/220V):



LEGENDA

COMPONENTES

- CF - Cabo de Força
- L - Lâmpada
- R - Resistência
- TO - Termostato de Operação
- TS - Termostato de Segurança



CHAPAS BIFETEIRAS a Gás



✓ Aplicação

- Equipamento utilizado para grelhados tipo: carnes, ovos, legumes e outros.

✓ Características Técnicas

- Estrutura em aço inox escovado;
- Chapa reforçada;
- Coletor de gordura com gaveta;
- Queimadores com gaveta móvel, para maior praticidade;
- Sistema de alimentação de gás baixa pressão(2,8kpa);
- Opcional kit prensa pão nos modelos PR-800G, PR-1000G e PR-1200G.

New
Queen
Style



PR-750 GN



PRCB-210 Style
Char Broiler



PR-450 GN

Style



PR-800 G Style



PRF-810 G Style
Prensa para Frangos



PR-650 G Style



PR-1000 G Style



PR-1200 G Style



✓ Características Técnicas



PR-1600 G



PR-800 P / PR-1000 P
PR-1200 P / PR-1600 P
Opcional com pedestal

✓ Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instrução.

✓ Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

MODELO	EXTERNAS			PESO LÍQ. kg	CONSUMO MÉDIO Gás kg/h
	ALT. mm	PROF. mm	LARG. mm		
PR-450 GN Style	132	360	480	8	0,190
PR-650 G Style	195	475	610	18	0,350
PR-750 GN Style	120	375	760	13	0,400
PR-800 G Style	195	530	815	34	0,480
PR-800 P Style	950	530	815	43	0,480
PRF-810 G Style	195	620	815	42	0,480
PRF-810 P Style	950	620	815	59	0,480
PR-1000 G Style	195	530	1010	41	0,720
PR-1000 P Style	950	530	1010	51	0,720
PR-1200 G Style	195	530	1230	49	0,980
PR-1200 P Style	950	530	1230	60	0,980
PR-1600 G	310	680	1640	105	1,500
PR-1600 P	1045	680	1640	131	1,500
PRCB-210 Style	250	540	1000	48	1,200
PRX-1200	1740	730	1325	43	-

* G = Gás P = Pedestal



✓ Instalação do Equipamento

- Retire a película das partes em inox;
- **ATENÇÃO:** Não aqueça o equipamento antes de remover a pintura ou óleo protetivo da chapa;
- Remova a pintura da chapa utilizando álcool;
- Instale o kit gás baixa pressão(2,8kpa).

✓ Utilização do Equipamento

- Aqueça o equipamento;
- **IMPORTANTE:** *Sempre unte com gordura a chapa no momento do aquecimento;*
- Coloque os alimentos;
- **IMPORTANTE:** raspe com uma espátula frequentemente a chapa para evitar aderência de resíduos;

✓ Manutenção do Equipamento

- Equipamento não necessita de lubrificação;

✓ Limpeza do Equipamento

- Feche o registro de gás;
- **IMPORTANTE:** *para evitar a oxidação da chapa; após o uso faça a limpeza secando todos os resíduos de umidade e unte a chapa com gordura;*
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio.
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.

✓ Aplicação

- Equipamento utilizado para lanches rápidos como: carnes, ovos, misto quente e com prensa pão.

✓ Características Técnicas

- Estrutura em aço inox escovado;
- Chapa superior em aço carbono com pintura removível;
- Sistema de gaveta nos queimadores;
- Sistema de alimentação de gás baixa pressão 2,8kpa.

Style
**New
Queen**



Grills



PR-350 GN Style



PR-700 GN Style



PR-500 GN Style

Sanduicheira Conjugada

Molheiras



PR-02 G



PR-03 GN Style



PR-352 GN Style



✓ Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instrução.

✓ Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

MODELO	OBSERVAÇÃO	EXTERNAS			PESO LÍQ. kg	CONSUMO MÉDIO Gás kg/h
		ALT.	PROF.	LARG.		
		mm	mm	mm		
PR-700 GN	Chapa e Prensa	212	425	652	10,6	0,300
PR-880 GN	Chapa e Prensa	212	425	808	11,8	0,340
PR-950 GN	Chapa e Prensa	212	425	970	13,8	0,380
PR-952 GN	2 Prensas	212	425	970	16,5	0,380
PR-1100 GN	Chapa e 2 Prensas	212	425	1130	17,5	0,490
PR-220 GN	Grill	212	315	335	4,5	0,105
PR-350 GN	Grill	212	425	341	8,5	0,150
PR-500 GN	Grill	212	430	484	8,8	0,190
PR-550 GN	Grill	212	515	510	12,8	0,320
PR-352 GN	2 Cubas e 1 prensa	209	429	734	10	0,300
PR-03 GN	3 Cubas	177	349	594	7,4	0,200
PR-02 G	2 Cubas	177	349	406	4,2	0,100
PRX-700	expositor montado	2100	650	1570	-	-

✓ Instalação do Equipamento

- Retire a película das partes em inox;
- **ATENÇÃO:** Não aqueça o equipamento antes de remover a pintura ou óleo protetivo da chapa. Remova a pintura da chapa utilizando álcool;
- Instale o kit gás baixa pressão(2,8kpa);

✓ Utilização do Equipamento

- Aqueça o equipamento;
- **IMPORTANTE:** *Sempre unte com gordura a chapa no momento do aquecimento;*
- Coloque os alimentos.

✓ Manutenção do Equipamento

- Equipamento não necessita de lubrificação;

✓ Limpeza do Equipamento

- Feche o registro de gás;
- **IMPORTANTE:** *para evitar a oxidação da chapa; após o uso faça a limpeza secando todos os resíduos de umidade e unte a chapa com gordura;*
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio.
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art. 14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.



✓ Aplicação

- Equipamento utilizado para lanches rápidos como: carnes, ovos, misto quente e com prensa pão.

✓ Características Técnicas

- Estrutura em aço inox escovado;
- Chapa superior em aço carbono com pintura removível;
- Resistências blindadas;
- Termostato para controle de temperatura;
- Possui resistência na tampa da prensa do pão;
- Voltagem 127V ou 220V monofásicas.

Style
New
Queen



PR-700 EN Style



PR-950 EN Style

Grills



PR-220 EN Style

✓ Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instrução.

✓ Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

MODELO	OBSERVAÇÃO	EXTERNAS			PESO LÍQ. kg	CONSUMO MÉDIO Energia kw/h
		ALT. mm	PROF. mm	LARG. mm		
PR-700 EN	Chapa e Prensa	201	430	648	11,2	127v - 1,6 220v - 2,0
PR-950 EN	Chapa e Prensa	201	430	970	19,3	127v - 2,0 220v - 2,4
PR-220 EN	Grill	201	315	310	4,5	127v - 1,4 220v - 1,4
PR-350 EN	Grill	201	430	325	7,6	127v - 1,4 220v - 1,8
PR-500 EN	Grill	201	430	430	13	127v - 2,0 220v - 2,4
PRX-700	expositor montado	2100	650	1570		



✓ Instalação do Equipamento

- Retire a película das partes em inox;
- **ATENÇÃO:** Não aqueça o equipamento antes de remover a pintura da chapa;
- Remova a pintura da chapa utilizando álcool;
- Verificar se a tensão do equipamento é igual a tomada da rede a qual será conectado;
- Conecte –o na tomada;
- Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia;
- Nunca utilizar conectores tipo “t” (benjamim ou derivados);
- Nunca utilizar extensões.

✓ Utilização do Equipamento

- Aqueça o equipamento;
- **IMPORTANTE:** *Sempre unte com gordura a chapa no momento do aquecimento;*
- Coloque os alimentos;

✓ Manutenção do Equipamento

- Equipamento não necessita de lubrificação;

✓ Limpeza do Equipamento

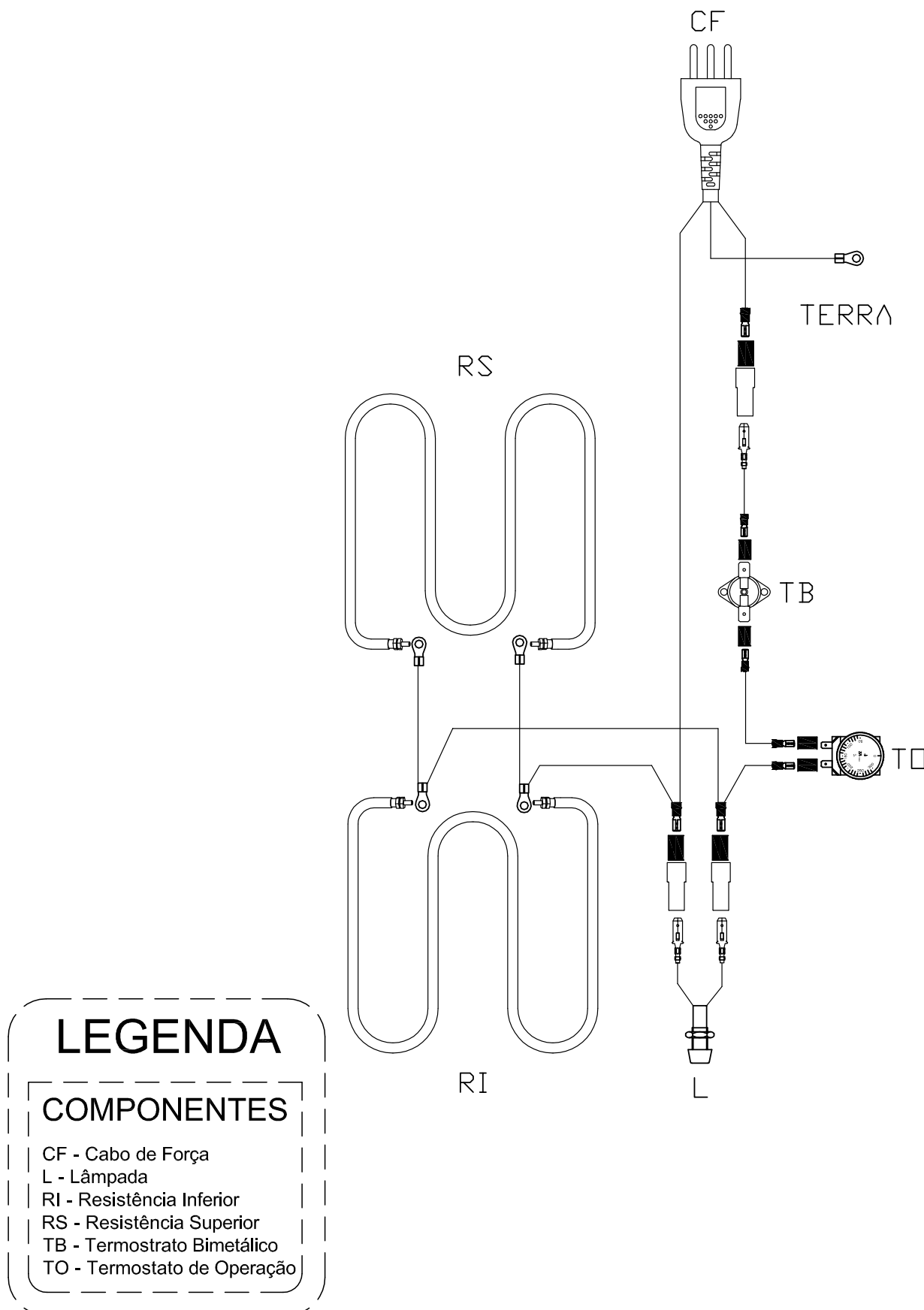
- Antes de iniciar a limpeza do equipamento certifique-se que o mesmo foi desconectado da rede elétrica;
- **IMPORTANTE:** *para evitar a oxidação da chapa; após o uso faça a limpeza secando todos os resíduos de umidade e unte a chapa com gordura;*
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio.
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.



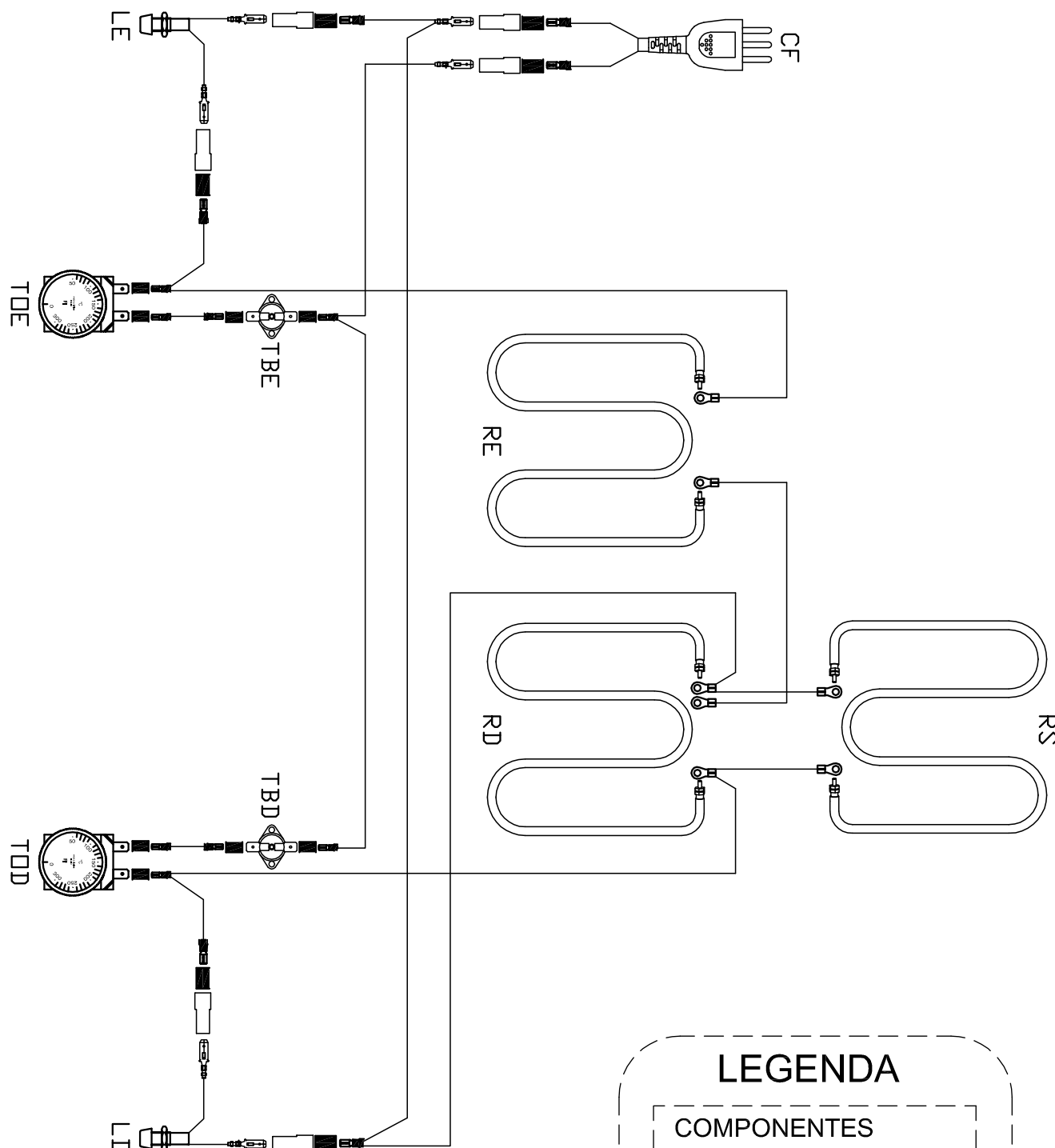
✓ Diagrama Elétrico

Diagrama Elétrico dos modelos PR-220 EN, PR-350 EN e PR-500 EN (127V-220V):



✓ Diagrama Elétrico

Diagrama Elétrico dos modelos PR-700 EN e PR-950 EN (127V-220V):



LEGENDA

COMPONENTES

- CF - Cabo de Força
- LD - Lâmpada Direita
- LE - Lâmpada Esquerda
- RD - Resistência Direita
- RE - Resistência Esquerda
- RS - Resistência Superior
- TBD - Termostato Bimetálico Direito
- TBE - Termostato Bimetálico Esquerdo
- TOD - Termostato de Operação Direito
- TOE - Termostato de Operação Esquerdo

✓ Aplicação

- Equipamento utilizado para fazer crepe francês , panquecas e tapiocas.

✓ Características Técnicas

PRKF-101G

- Estrutura em aço inox escovado;
- 01 chapa redonda diâmetro 330mm;
- Queimadores em material fundido;
- Possui registros individuais para queimadores;
- Sistema de alimentação de gás baixa pressão(2,8kpa).



PRKF-101 G

PRKF-202G

- Estrutura em aço inox escovado;
- 01 Chapa quadrada 330mm x 330mm;
- 01 chapa redonda diâmetro 330mm;
- Queimadores em material fundido;
- Possui registros individuais para queimadores;
- Sistema de alimentação de gás baixa pressão (2,8kpa).

PRKF-202G/Q

- Estrutura em aço inox escovado;
- 02 Chapa quadrada 330mm x 330mm;
- Queimadores em material fundido;
- Possui registros individuais para queimadores;
- Sistema de alimentação de gás baixa pressão(2,8kpa).



PRKF-202 G

PRKF-202G/R

- Estrutura em aço inox escovado;
- 02 chapa redonda diâmetro 330mm;
- Queimadores em material fundido;
- Possui registros individuais para queimadores;
- Sistema de alimentação de gás baixa pressão(2,8kpa).

✓ Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instrução.

✓ Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

MODELO	CHAPAS	ÁREA ÚTIL mm	EXTERNAS			PESO LÍQ. kg	CONSUMO MÉDIO Gás kg/h
			ALT. mm	PROF. mm	LARG. mm		
PRKF-101 G	1	Ø 330	145	440	400	8	0,18
PRKF-202 G	2	Ø 330 e 330x330	145	440	840	17,5	0,36
PRKF-202 G/R	2	2 vezes de Ø 330	145	440	840	17,5	0,36

Q = Chapas quadradas R = Chapas redondas G = Gás



✓ Instalação do Equipamento

- Retire a película das partes em aço inox;
- Instale um kit gás baixa pressão 2,8kpa;
- Pré aqueça e limpe a chapa antes do uso;

✓ Utilização do Equipamento

- Abra os registros de gás e acenda os queimadores ,
- Unte as chapas com gordura vegetal ;
- Adicione a mistura líquida;
- Aguarde o ponto de cozimento desejado.

✓ Manutenção do Equipamento

- Equipamento não necessita de lubrificação;

✓ Limpeza do Equipamento

- Feche o registro de gás;
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio;
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante;
- **IMPORTANTE:** *para evitar a oxidação da chapa; após o uso faça a limpeza secando todos os resíduos de umidade e unte a chapa com gordura.*

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.

✓ Aplicação

- Equipamento utilizado para fazer crepe francês , panquecas e tapiocas.

✓ Características Técnicas

PR-101 E

- Estrutura em aço inox escovado;
- 01 chapa redonda diâmetro 330mm;
- Resistência blindada;
- Termostato para controle de temperatura.



PRKF-101 E

PRKF-202 E

- Estrutura em aço inox escovado;
- 01 Chapa quadrada 330mm x 330mm;
- 01 chapa redonda diâmetro 330mm;
- Resistência blindada;
- Termostato para controle de temperatura.

PRKF-202 E/Q

- Estrutura em aço inox escovado;
- 02 Chapa quadrada 330mm x 330mm;
- Resistência blindada;
- Termostato para controle de temperatura.



PRKF-202 E

PRKF-202 E/R

- Estrutura em aço inox escovado;
- 02 chapa redonda diâmetro 330mm;
- Resistência blindada;
- Termostato para controle de temperatura.

✓ Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instrução.

✓ Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

MODELO	CHAPAS	ÁREA ÚTIL mm	EXTERNAS			PESO LÍQ. kg	CONSUMO MÉDIO Elétrico Kw/h
			ALT. mm	PROF. mm	LARG. mm		
PRKF-101 E	1	ø 330	140	440	410	9	1,3
PRKF-202 E	2	ø 330 e 330x330	140	485	810	17,3	2,6
PRKF-202 E/Q	2	2 vezes de 330x330	140	485	810	17,3	2,6
PRKF-202 E/R	2	2 vezes de ø 330	140	485	810	17,3	2,6

Q = Chapas quadradas R = Chapas redondas E = Elétrico



✓ Instalação do Equipamento

- Verificar se a tensão do equipamento é igual a tomada da rede a qual será conectado;
- Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia;
- Nunca utilizar conectores tipo “t” (benjamim ou derivados);
- Nunca utilizar extensões;
- Pré aqueça e limpe a chapa antes do uso.

✓ Utilização do Equipamento

- Ligue o equipamento;
- Posicione o termostato em 200 graus;
- Quando o sinalizador desligar o equipamento está em temperatura de uso;
- Unte as chapas com gordura vegetal ;
- Adicione a mistura líquida;
- Aguarde o ponto de cozimento desejado.

✓ Manutenção do Equipamento

- Equipamento não necessita de lubrificação;

✓ Limpeza do Equipamento

- Antes de iniciar a limpeza do equipamento certifique-se que o mesmo foi desconectado da rede elétrica;
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio;
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante;
- **IMPORTANTE:** *para evitar a oxidação da chapa; após o uso faça a limpeza secando todos os resíduos de umidade e unte a chapa com gordura.*

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.

✓ Diagrama Elétrico

Diagrama Elétrico PRKF-202 E Style (127V ou 220V)

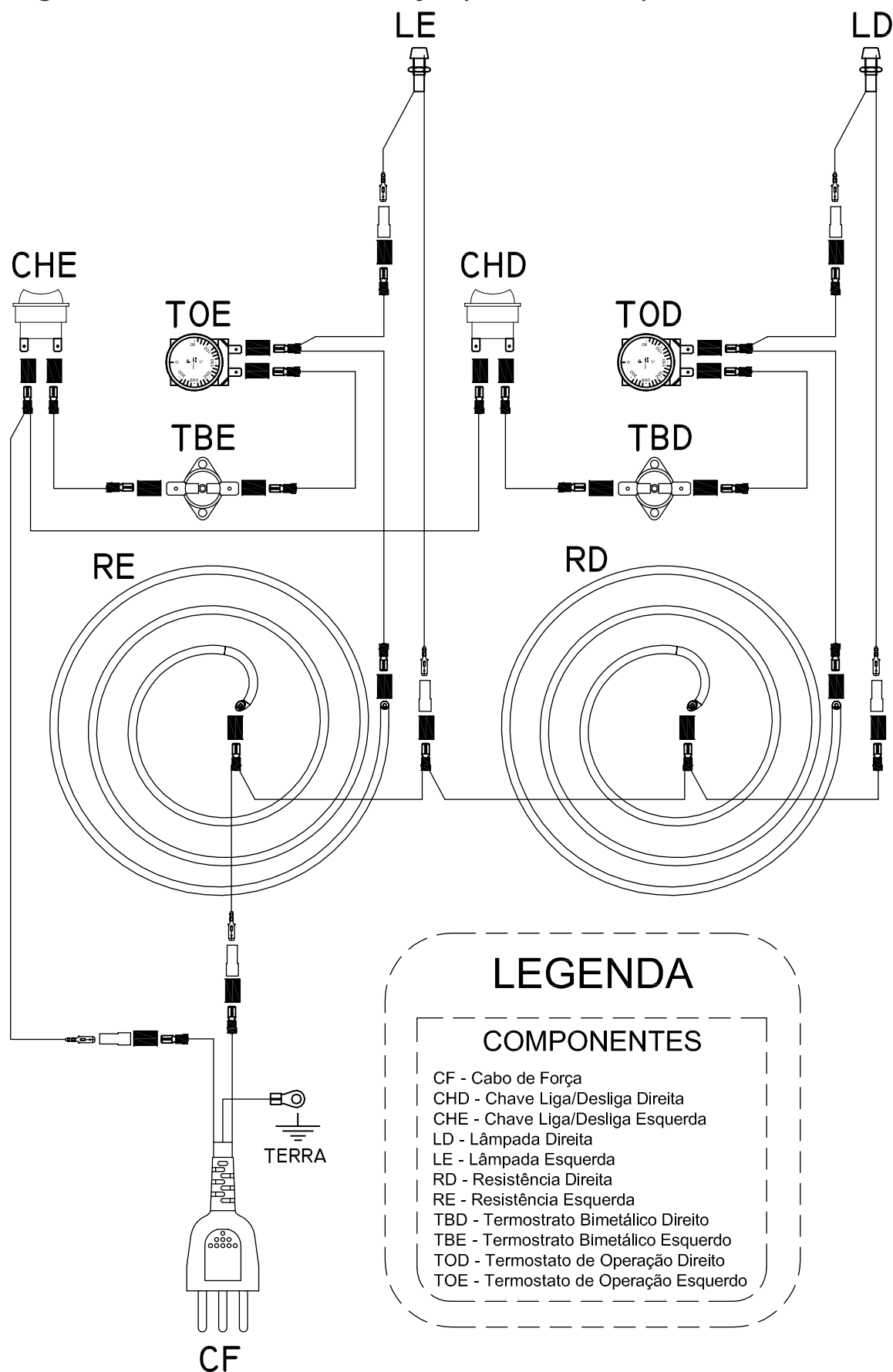


Diagrama Elétrico PRKF-101 E Style (127V ou 220V):



✓ Aplicação

- Equipamento utilizado para fazer crepe suíço

✓ Características Técnicas

PRK-60 G

- Estrutura em aço inox escovado;
- Chapa de alumínio fundido;
- Capacidade 06 unidades;
- Possui registros individuais para queimadores inferiores e superiores;
- Sistema de alimentação de gás baixa pressão (2,8kpa).



PRK-60 G

PRK-120 G

- Estrutura em aço inox escovado;
- Chapa de alumínio fundido;
- Capacidade 12 unidades;
- Possui registros individuais para queimadores inferiores e superiores;
- Sistema de alimentação de gás baixa pressão (2,8kpa).



PRK-120 G

✓ Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instrução.

✓ Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

MODELO	CHAPAS	EXTERNAS			PESO LÍQ. kg	CONSUMO MÉDIO Gás kg/h
		ALT. mm	PROF. mm	LARG. mm		
PRK-60 G	6	255	560	255	9	0,18
PRK-120 G	12	250	510	300	11	0,37

✓ Instalação do Equipamento

- Estrutura em aço inox escovado;
- Chapa de alumínio fundido;
- Capacidade 12 unidades;
- Possui registros individuais para queimadores inferiores e superiores;
- Sistema de alimentação de gás baixa pressão (2,8kpa).



✓ Utilização do Equipamento

- Abra os registros de gás e acenda os queimadores inferiores e superiores;
- Unte as chapas com gordura vegetal isentas de sal ;
- Adicione a mistura líquida e o recheio;
- Feche a tampa superior e aguarde o ponto de cozimento desejado.

✓ Manutenção do Equipamento

- Equipamento não necessita de lubrificação;

✓ Limpeza do Equipamento

- Feche o registro de gás;
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio;
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante;
- **IMPORTANTE:** evite o acúmulo de resíduos nas cavidades da chapa de alumínio.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.



✓ Aplicação

- Equipamento utilizado para fazer crepe suíço

✓ Características Técnicas

PRK-06 E

- Estrutura em aço inox escovado;
- Chapa de alumínio fundido;
- Capacidade 06 unidades;
- Possui termostato para controle de temperatura e lâmpada piloto;
- Tensão 127-220v.



PRK-06 E

PRK-120 G

- Estrutura em aço inox escovado;
- Chapa de alumínio fundido;
- Capacidade 12 unidades;
- Possui termostato para controle de temperatura e lâmpada piloto;
- Tensão 127-220v.



PRK-12 E

✓ Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instrução.

✓ Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

MODELO	CHAPAS	EXTERNAS			PESO LÍQ. kg	CONSUMO MÉDIO Energia kw/h
		ALT.	PROF.	LARG.		
		mm	mm	mm		
PRK-06 E	6	170	505	230	8,5	127/220v - 1,3
PRK-12 E	12	196	392	275	10,4	127/220v - 2,0

✓ Instalação do Equipamento

- Retire a película das partes em aço inox;
- Verificar se a tensão do equipamento é igual a tomada da rede a qual será conectado;
- Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia;
- Nunca utilizar conectores tipo "t" (benjamim ou derivados);
- Nunca utilizar extensões.



✓ Utilização do Equipamento

- Ligue o equipamento;
- Posicione o termostato em 200 graus;
- Quando o sinalizador desligar o equipamento está em temperatura de uso;
- Unte as chapas com gordura vegetal isentas de sal;
- Adicione a mistura líquida e o recheio;
- Feche a tampa superior e aguarde o ponto de cozimento desejado.

✓ Manutenção do Equipamento

- Equipamento não necessita de lubrificação.

✓ Limpeza do Equipamento

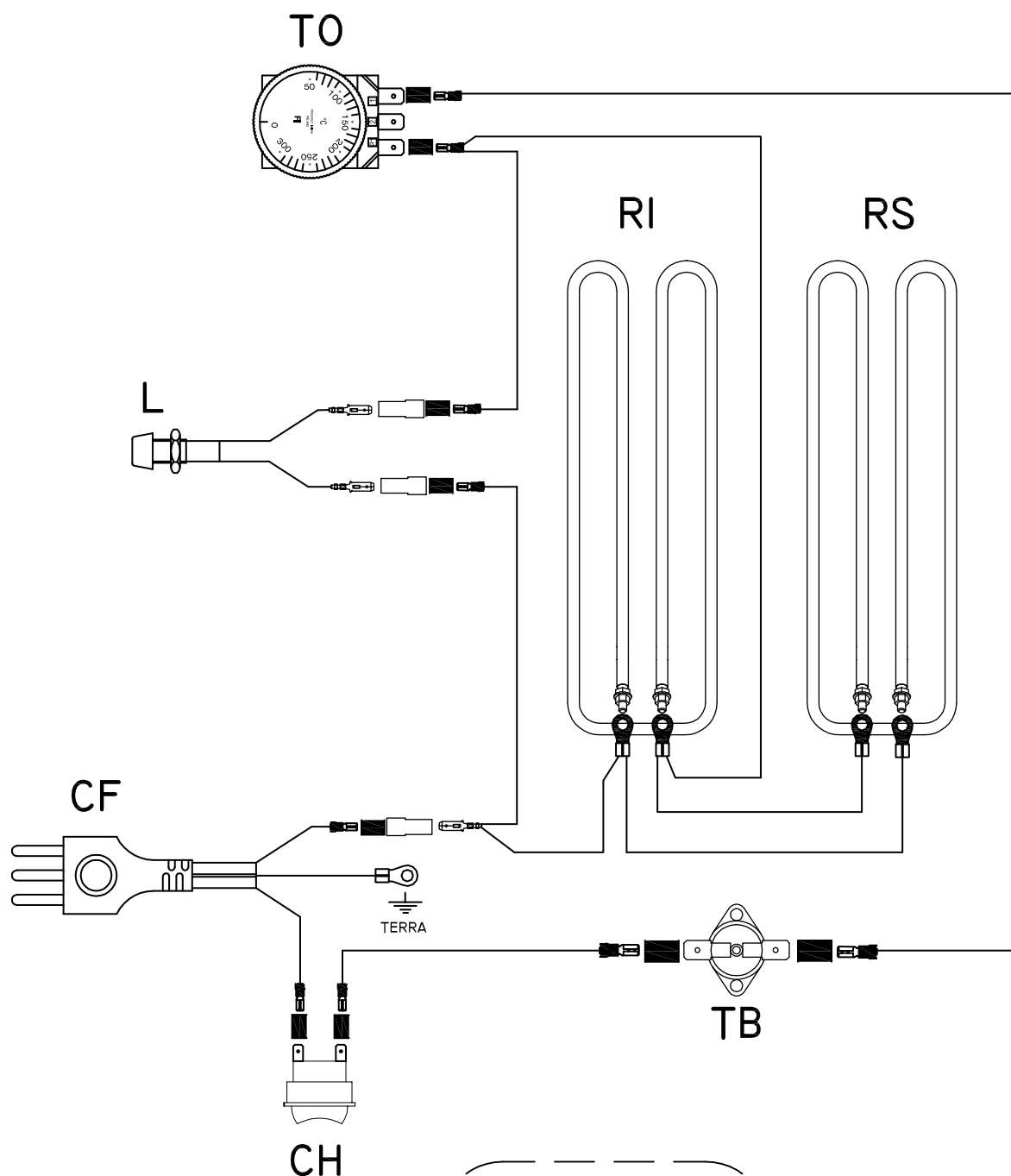
- Antes de iniciar a limpeza do equipamento certifique-se que o mesmo foi desconectado da rede elétrica;
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio;
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante;
- **IMPORTANTE:** evite o acúmulo de resíduos nas cavidades da chapa de alumínio.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.



Utilização do Equipamento

PRK-06/PRK-12 Style Elétricas (127V ou 220V):



LEGENDA

COMPONENTES

- CH - Chave Liga/Desliga
- CF - Cabo de Força
- L - Lâmpada
- RI - Resistência Inferior
- RS - Resistência Superior
- TB - Termostato Bimetálico
- TO - Termostato de Operação



✓ Aplicação

- Equipamento utilizado para fazer crepe suíço

✓ Características Técnicas

PRMQ-15/1

Estrutura tubular em aço carbono com pintura epóxi;
Tacho basculante em alumínio fundido;
Pás removíveis;
Sistema de alimentação de gás alta pressão;
Queimador simples chama dupla em material fundido;
Equipamento bivolt;
Capacidade 15 litros.

PRMQ-22/1

Estrutura tubular em aço carbono com pintura epóxi;
Tacho basculante em alumínio fundido;
Pás removíveis;
Sistema de alimentação de gás alta pressão;
Queimador simples chama dupla em material fundido;
Equipamento bivolt;
Capacidade 22 litros.

PRMQ-40/1

Estrutura tubular em aço carbono com pintura epóxi;
Tacho basculante em alumínio fundido;
Pás removíveis;
Sistema de alimentação de gás alta pressão;
Queimador duplo em material fundido;
Equipamento bivolt;
Capacidade 40 litros.

PRMQI-25/1

Estrutura tubular em aço carbono com pintura epóxi;
Tacho basculante em aço inox ;
Pás removíveis;
Sistema de alimentação de gás alta pressão;
Queimador simples chama dupla em material fundido;
Equipamento bivolt.
Capacidade 25 litros;



PRMQ-15/1
PRMQ-22/1
PRMQ-40/1



PRMQI-25/1

✓ Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instrução.



✓ Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

MODELO	CAPACIDADE Litros	EXTERNAS			PESO LÍQ. kg	MOTOR 127/220v	CONSUMO MÉDIO kw/h
		ALT. mm	PROF. mm	LARG. mm			
PRMQ-15/1	15	1033	568	634	40	Monof. 1/4cv	0,18
PRMQ-22/1	22	1033	568	665	42	Monof. 1/4cv	0,18
PRMQI-25/1	25	1033	568	665	43,5	Monof. 1/4cv	0,18
PRMQ-40/1	40	1168	594	773	60	Monof. 1/2cv	0,37

✓ Instalação do Equipamento

- Instale o kit gás alta pressão (1,5bar) em um botijão de gás;
- Retirar a película protetora das partes em inox;
- Faça a regulagem dos raspadores do batedor conforme aplicação;
- Verificar se a tensão do equipamento é igual a tomada da rede a qual será conectado;
- Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia;
- Nunca utilizar conectores tipo "t" (benjamim ou derivados);
- Nunca utilizar extensões;
- Pré aqueça e limpe a chapa antes do uso.

✓ Utilização do Equipamento

- Conecte o equipamento a uma tomada de rede elétrica;
- Abra o registro de gás;
- Coloque os ingredientes no tachó;
- Ligue o equipamento na chave liga/desliga;
- Acenda o queimador;
- **ATENÇÃO:** No preparo de doces, deve observar a intensidade da chama para evitar a queima dos mesmos;
- **IMPORTANTE:** O tachó é feito de material fundido, evite o choque térmico, não colocando água fria enquanto estiver quente.

✓ Manutenção do Equipamento

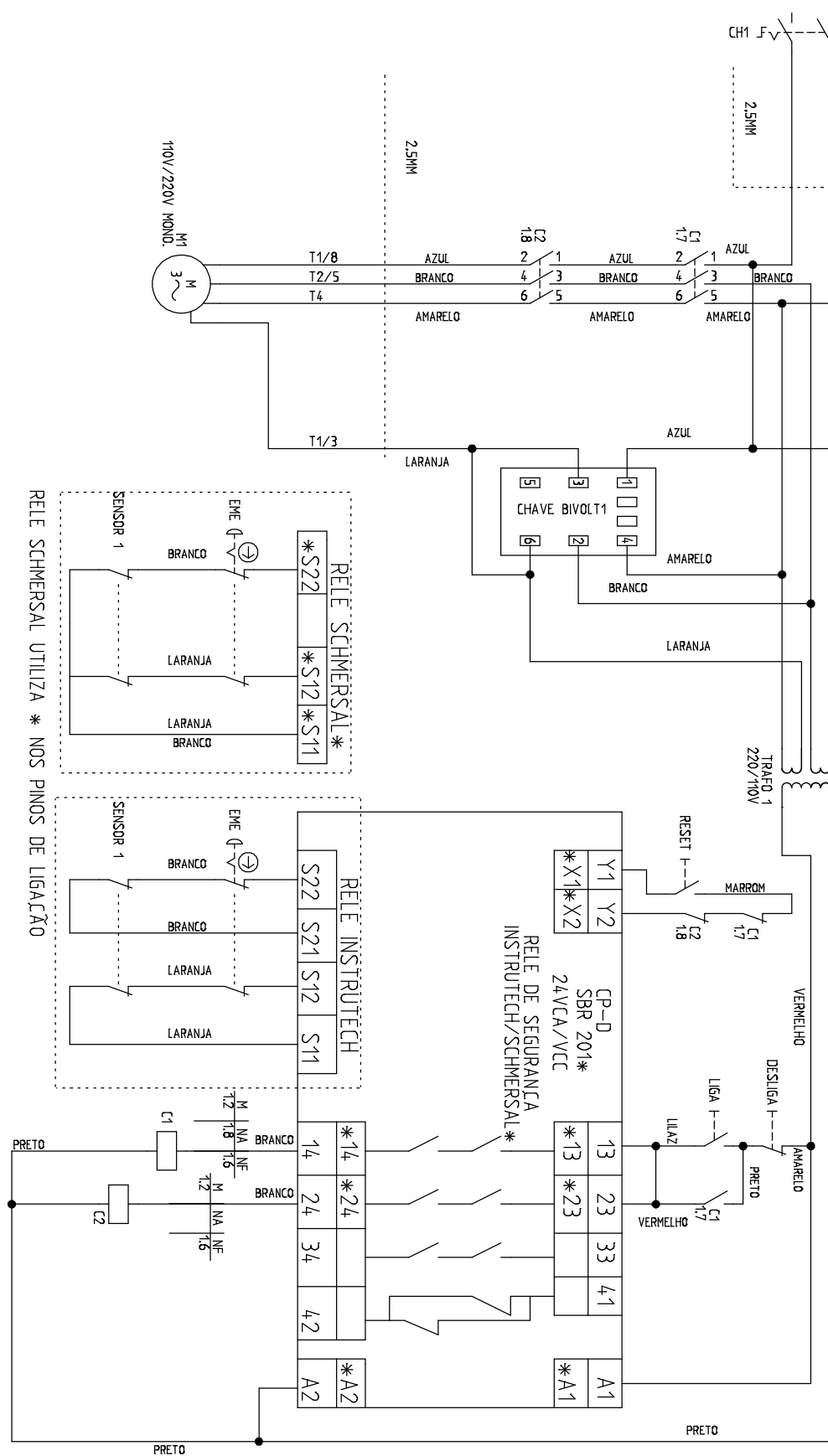
- Equipamento necessita periodicamente lubrificação no sistema de transmissão;
- Verificar tensionamento de correias;

✓ Limpeza do Equipamento

- Antes de iniciar a limpeza do equipamento certifique-se que o mesmo foi desconectado da rede elétrica;
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio.
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art. 14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.

✓ Diagrama Eléctrico



Progás Indústria Metalúrgica Ltda.
Braesi Equipamentos para Alimentação Ltda.

Av. Eustáquio Mascarello · 512 · Desvio Rizzo
95110-325 · Caxias do Sul · RS · Brasil

Fone: + 55 54 3209.5800

Fax: + 55 54 3209.5819

www.progas.com.br

progas@progas.com.br

www.braesi.com.br

braesi@braesi.com.br



AGOSTO/2015

2015

AS FOTOS CONTIDAS NESTE CATÁLOGO SÃO
MERAMENTE ILUSTRATIVAS.
O FABRICANTE RESERVA-SE O DIREITO DE ALTERAR
QUALQUER ESPECIFICAÇÃO SEM PRÉVIO AVISO.
LAS FOTOS CONTENIDAS EN ESTE DOCUMENTO SON MERAMENTE
ILUSTRATIVAS.
EL FABRICANTE RESERVA SE EL DERECHO DE ALTERAR CUALQUIER
ESPECIFICACIÓN SIN PRÉVIO AVISO.

Evolução Contínua *em Equipamentos para Gastronomia*

Progás Indústria Metalúrgica Ltda. - Braesi Equipamentos para Alimentação Ltda.
Av. Eustáquio Mascarello - 512 - Desvio Rizzo - 95110-325 - Caxias do Sul - RS - Brasil
Fone: + 55 54 3209.5800 - Fax: + 55 54 3209.5819
www.progas.com.br - www.braesi.com.br

