

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: Sanduícheiras, Fritadores, Chapas ou Fornos pequenos, o usuário, quando necessário, deverá levar o equipamento à Assistência Técnica e responsabilizar-se pelas despesas e riscos de transportes (ida e volta) aos locais de Assistência Técnica Autorizada Progás.

Excluem-se da Garantia:

Mau uso, instalações inadequadas, desgaste natural, efeitos de corrosão, bem como decorrentes de produtos químicos abrasivos, utilização incorreta, vidros, lâmpadas, avarias de transporte, armazenamento ou manuseio indevido, chave ligá/desliga, rodízios, resistências, termostatos, relés, solenóides água/gás, motores elétricos, alterações, modificações ou consertos feitos fora da Assistência Técnica Autorizada Progás.

A Progás garante seus equipamentos novos vendidos a seus clientes pelo período de 180 dias a contar da data de emissão da Nota Fiscal de aquisição.

Fica extinta qualquer garantia:

A garantia do motor é prestada pelo fabricante do mesmo.

Melhor curso 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

Junho / 2010

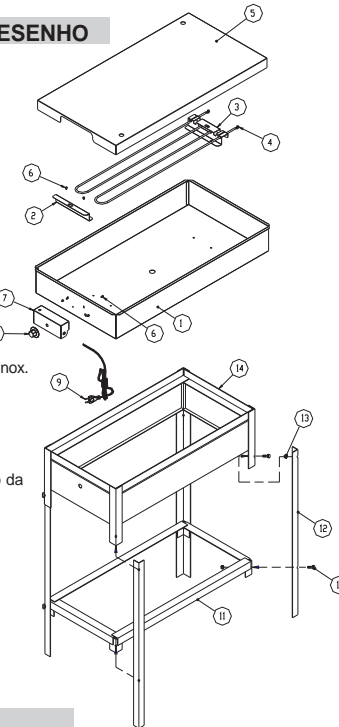
MANUAL DE INSTRUÇÕES

MARMIITEIRO INDUSTRIAL SECO



PMIC-1000E

DESENHO



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Este equipamento é fornecido em 127v ou 220v, portanto certifique-se de que a voltagem do seu estabelecimento confere com a do equipamento.

- O Marmiteiro Industrial possui cavalete pintado e cuba em aço inox.

- Não utiliza água no aquecimento.

- Termostato para controle da temperatura.

Consumo: 220v - 1,5Kw/h ou 127v - 1,25Kw/h.

Capacidade: 12 Marmiteux

Limpeza:

Primeiro certifique-se de que o equipamento esteja desligado da rede elétrica.

Para a limpeza, utilize uma esponja e sabão neutro. Não utilize produtos abrasivos.

MODELO	DIMENSÕES INTERNAS DA CUBA		
	ALTURA	PROFUNDIDADE	LARGURA
PMIC-1000E	80 mm	950 mm	500 mm

MODELO	DIMENSÕES EXTERNAS			PESO	
	ALTURA	PROFUNDIDADE	LARGURA	LÍQUIDO	BRUTO
PMIC-1000E	1020 mm	1050 mm	530mm	20 Kg	21Kg

DESCRIÇÃO - PEÇAS

N.º	DESCRIÇÃO	QUANT.
01-	Cuba	1
02-	Suporte Frontal Resistência	1
03-	Suporte Traseiro Resistência	1
04-	Resistência Banho Maria Seco	1
05-	Fundo Interno	1
06-	Rebite PCP 540S	8
07-	Painel Termostato	1
08-	Botão Termostato	1
09-	Cabo Montado 2x2,5x2,0 Preto	1
10-	Parafuso 5/16"	8
11-	Quadro Inferior	1
12-	Pé Desmontável	4
13-	Porca 5/16"	8
14-	Cavalete	1


PROGÁS
Evolução Contínua
em Equipamentos para Gastronomia