

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 **FONÉ (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

Setembro / 2009

MANUAL DE INSTRUÇÕES TERMO DE GARANTIA TURBINHO ELÉTRICO



PRP AUT-5000E


PROGÁS
Evolução Contínua
em Equipamentos para Gastronomia

TURBOS

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**.



CERTIFICADO DE GARANTIA VIA DA FÁBRICA

NOME DO PROPRIETÁRIO: _____

ENDEREÇO: _____ TEL.: _____

CIDADE: _____ CEP: _____ ESTADO: _____

DATA DA COMPRA: _____

REVENDEDOR: _____ TEL.: _____

CIDADE: _____ CEP: _____ ESTADO: _____

MODELO: _____ SÉRIE: _____ NOTA FISCAL Nº. _____

REVENDEDOR / ASSISTÊNCIA TÉCNICA: _____ PROPRIETÁRIO: _____



Av. Eustáquio Mascarello, n.º 512 - Bairro: Desvio Rizzo
Caxias do Sul - RS - CEP. 95110-325
Fone:(54) 3209.5800 - Fax:(54) 3209.5819
e-mail: progas@progas.com.br - site:www.progas.com.br

CERTIFICADO DE GARANTIA VIA DO CLIENTE

NOME DO PROPRIETÁRIO: _____

ENDEREÇO: _____ TEL.: _____

CIDADE: _____ CEP: _____ ESTADO: _____

DATA DA COMPRA: _____

REVENDEDOR: _____ TEL.: _____

CIDADE: _____ CEP: _____ ESTADO: _____

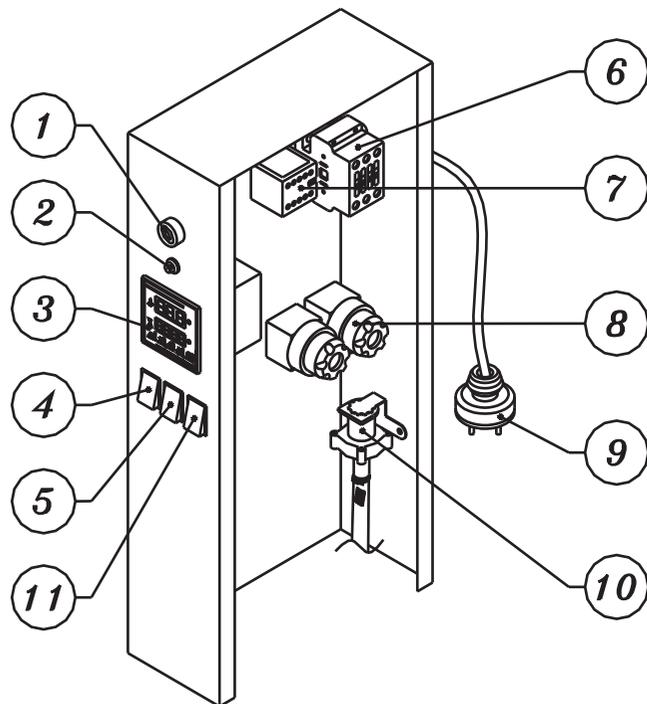
MODELO: _____ SÉRIE: _____ NOTA FISCAL Nº. _____

REVENDEDOR / ASSISTÊNCIA TÉCNICA: _____ PROPRIETÁRIO: _____



Av. Eustáquio Mascarello, n.º 512 - Bairro: Desvio Rizzo
Caxias do Sul - RS - CEP. 95110-325
Fone:(54) 3209.5800 - Fax:(54) 3209.5819
e-mail: progas@progas.com.br - site:www.progas.com.br

PAINEL DE INSTRUMENTOS

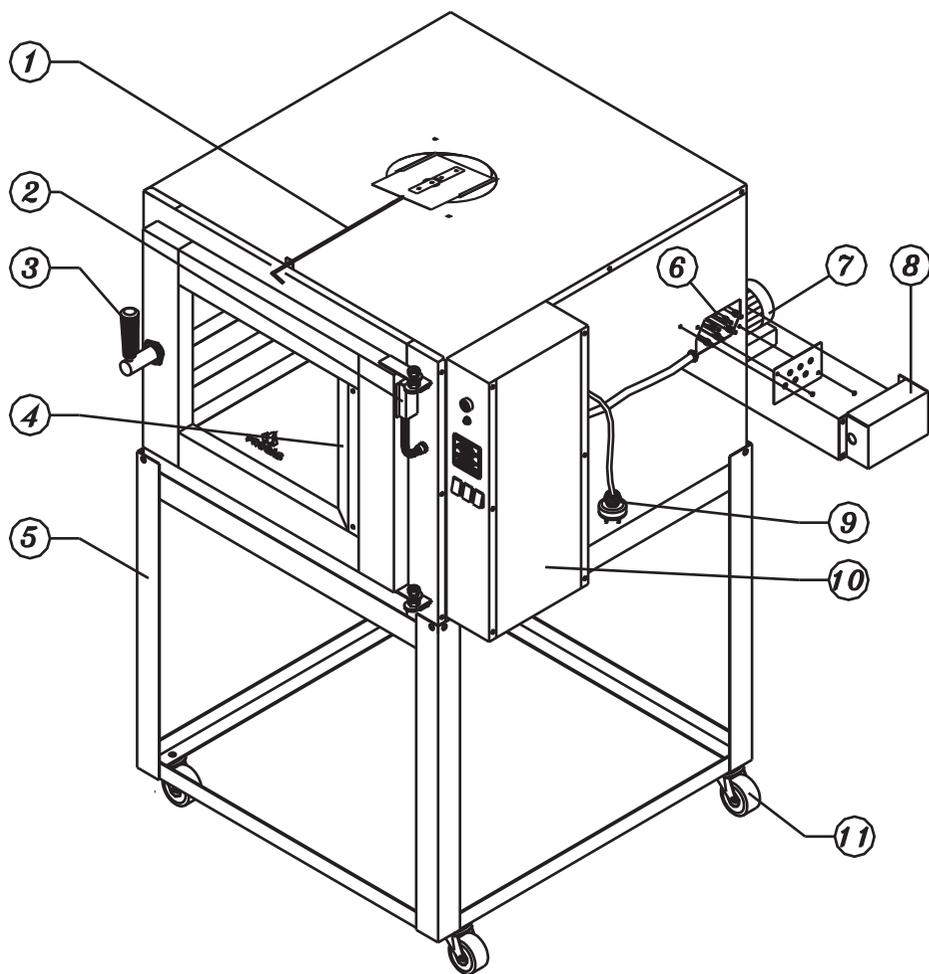


ÍTEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGO
1	Beep Som alarme	7187
2	Fusível	4664
3	Controlador Inv. 019 V1	9148
4	Tecla (Liga/Desliga) Motor-Aquec.	8874
5	Tecla (Liga/Desliga) Lâmpada	8874
6	Contactora 220V (Resistência)	9018
7	Contactora 220V (Motor)	8169
8	Porta Fusível	4458
9	Tomada 30 Ampéres	9024
10	Válvula Solenóide de Água 220V	909
11	Tecla (Liga/Desliga) Geral	8875

ÍNDICE

PRINCIPAIS COMPONENTES.....	02
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS.....	03
IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO.....	03
PAINEL DE INSTRUMENTOS.....	04
DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES.....	05
INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO.....	06
COZIMENTO.....	06
LIMPEZA DO FORNO.....	06
CIRCUITO DE VAPOR.....	07
LIMPEZA DO CIRCUITO VAPOR.....	08
CATÁLOGO DE PEÇAS.....	08
MONTAGEM DOS RÔDÍZIOS.....	08
TRINCO DA PORTA (MANÍPULO).....	09
CIRCUITO ELÉTRICO.....	10/11
PAINEL DE INSTRUMENTOS (PEÇAS).....	12
CERTIFICADO DE GARANTIA.....	13

IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO



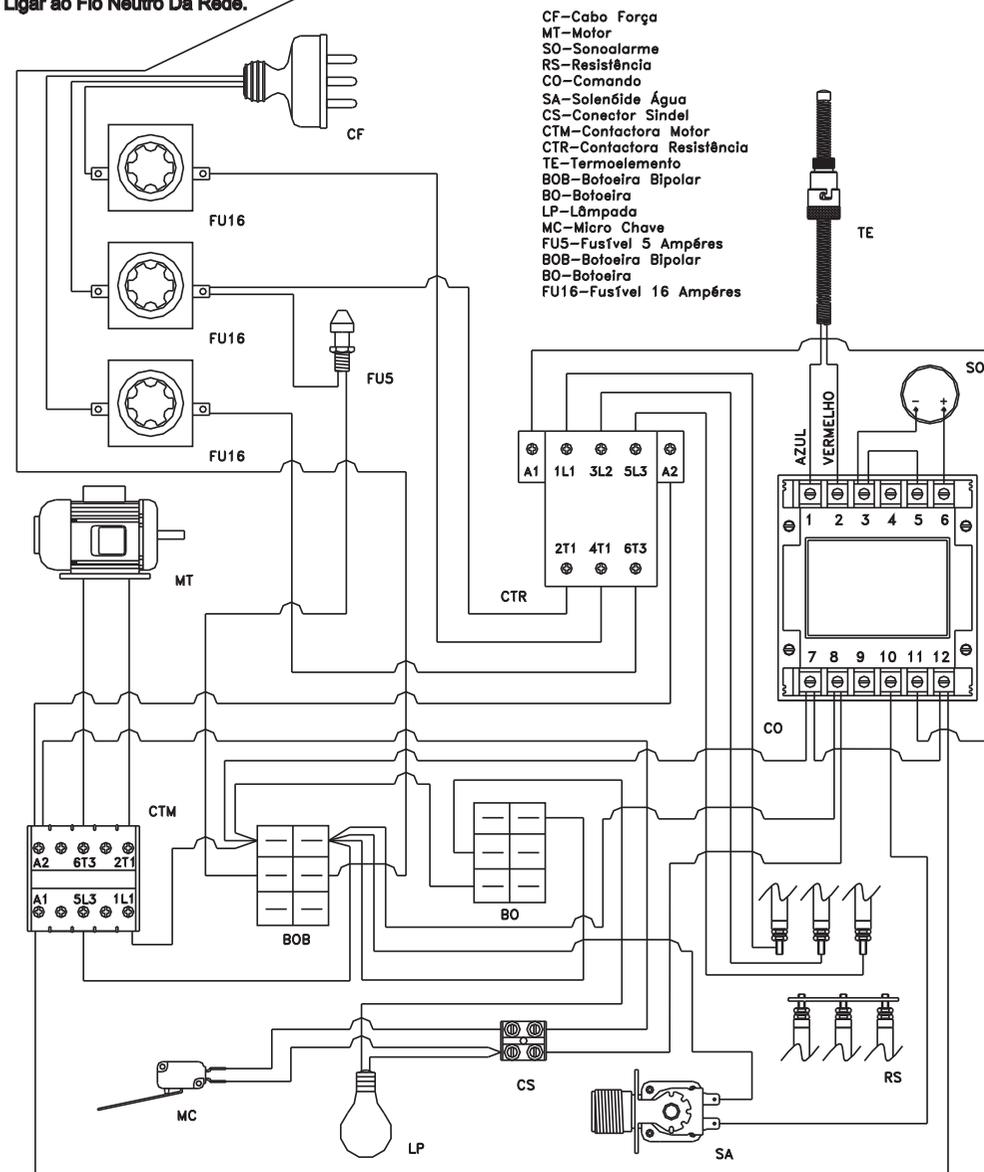
PEÇAS	DESCRIÇÃO
1	Saída da Umidade Interna
2	Micro Chave
3	Conjunto Trinco da Porta (Manípulo)
4	Fechamento da Lâmpada
5	Cavalete
6	Resistências

PEÇAS	DESCRIÇÃO
7	Motor
8	Proteção das Resistências
9	Cabo Montado (Plug)
10	Painel de Instrumentos
11	Rodízios

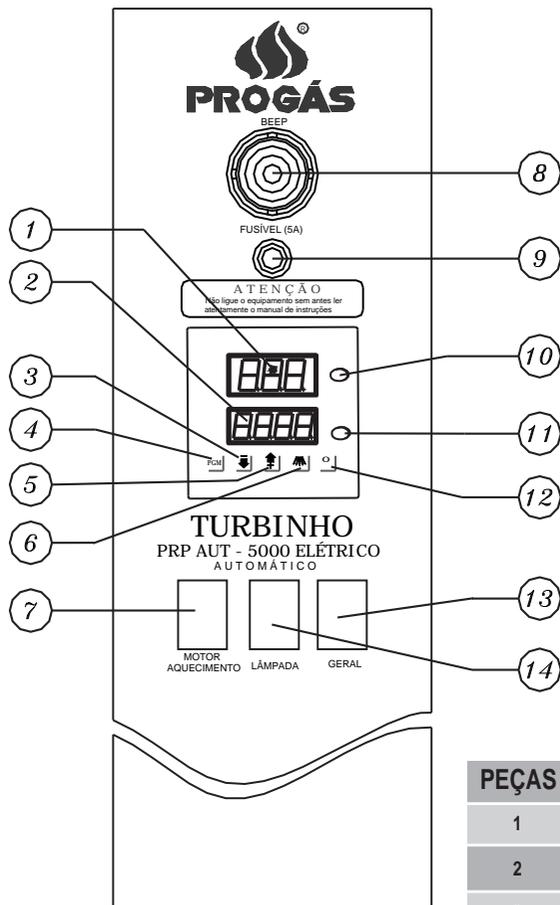
TURBOS 380V

ESQUEMA ELÉTRICO PRP-5000EL 380V

IMPORTANTE:
- Ligar ao Fio Neutro Da Rede.



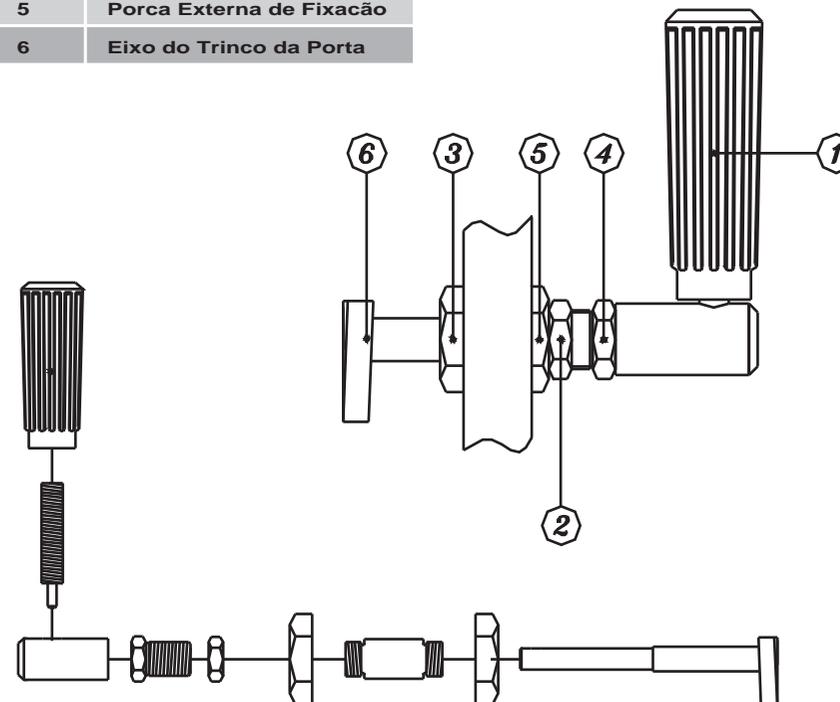
PAINEL DE INSTRUMENTOS



PEÇAS	DESCRIÇÃO
1	Display (Visor de Temperatura)
2	Display (Visor de Temporizador)
3	Tecla de Ajuste de Programação (-) ↓
4	Progamador da Temperatura e do Temporizador
5	Tecla de Ajuste de Programação (+) ↑
6	Acionador do Vapor
7	Motor Aquecimento
8	Beep Som alarme
9	Fusível
10	LED Indicador Chama Ligada
11	LED Indicador Temporizador Ligada
12	Acionador do Temporizador (Liga/Desliga) ⏰ Timer
13	Geral
14	Lâmpada

TRINCO DA PORTA (MANÍPULO)

ÍTEM	DESCRIÇÃO
1	Cabo Estriado
2	Contra - Porca
3	Porca Interna de Fixação
4	Porca de Regulação
5	Porca Externa de Fixação
6	Eixo do Trinco da Porta



INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO / TRINCO DA PORTA

Regulagem de Pressão de Fechamento da Porta do Forno (OBSERVE O DESENHO).

Para aumentar a pressão de fechamento da porta do forno, caso houver necessidade, proceda da seguinte forma.

1º - Com a porta do forno aberta, mantenha a porca (4) travada, após, gire a Contra-Porca (2) no sentido anti-horário mais ou menos uma volta.

2º - Gire a porca (4) no sentido anti-horário 3 voltas.

3º - Mantenha a porca (4) travada, girando a contra-Porca (2) no sentido horário até encostar-se à porca (5) dando aperto de fixação.

LIMPEZA DO CIRCUITO VAPOR

- Retire o arame que fixa o cano de cobre na grade, com o auxílio de um “Alicate de corte”.
- Com uma chave de boca retire os injetores do Conjunto Cano de Cobre.
- Faça a limpeza nos injetores e no tubo se necessário. Rosqueie os injetores novamente e fixe o cano de cobre.

- a) Na parte traseira do painel de comando, encontra-se uma válvula solenóide, que permite a passagem de água para o interior do forno, com a finalidade de formação de vapor. Esta passagem de água é controlada pela tecla “vapor” no painel de controle, que temporizado internamente, controla o tempo que a válvula solenóide ficará aberta. Após o término do tempo controlado, o sistema vapor se desligará automaticamente.
- b) Para repetir o ciclo de vapor, pressione novamente a tecla “vapor” com um leve toque.

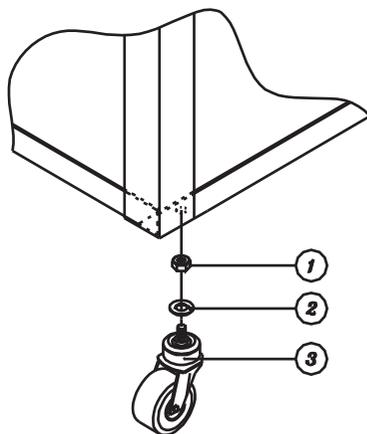
IMPORTANTE:

- Não ligar a água para formação de vapor da rede de rua, devido ao excesso e variação de pressão.
- A quantidade excessiva de água no interior do forno acarretará em perda considerável de calor, aumentando seu consumo e diminuindo consideravelmente a vida útil de seu equipamento.

CATÁLOGO DE PEÇAS

ÍTEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGO
1	Vidro da porta	8776
2	Motor 1/4 cv	8773
3	Micro-chave AH	373
4	Termoelemento	3874

MONTAGEM DOS RODÍZIOS



ÍTEM	DESCRIÇÃO
1	Porca Sextavada 5/8”.
2	Arruela de Pressão 5/8”.
3	Rodízio Giratório

Proporciona facilidade em locomoção

DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES

1. DISPLAY (VISOR DE TEMPERATURA)

Indica a temperatura interna do forno e temperatura programada.

Exemplo: Pressionando-se a tecla PMG (N.º4), o display começará a piscar indicando a temperatura programada.

Para ajustar a temperatura programada pressione uma vez a tecla PMG (N.º4) e após pressione a tecla (N.º5) para aumentar a temperatura programada ou a tecla (N.º3) para diminuir a temperatura programada.

2. DISPLAY (VISOR DE TEMPORIZADOR)

Possibilita visualizar e programar o tempo de cozimento.

Exemplo: Pressionando-se a tecla PMG (N.º4) duas vezes, o display do temporizador começará a piscar indicando o tempo programado. Para ajustara programação de tempo pressione a tecla (PGM) (N.º4) duas vezes e após a tecla (N.º5) para aumentar, ou a tecla (N.º12) para diminuir o tempo programado.

6. ACIONADOR DO VAPOR

Com o forno aquecido e logo após a colocação do produto a ser assado, pressione com um leve toque a tecla (N.º6), a qual liberará automaticamente a entrada de água para formação de vapor; o mesmo se desligará automaticamente após 6 segundos: Caso haja necessidade de uma quantidade maior de vapor, após decorrido os 8 segundos pressione a tecla vapor novamente.

OBS.: Não instalar a entrada de água diretamente da rede de água da rua, para evitar excesso de vapor e vazamentos de água na válvula solenóide.

7. TECLA (LIGA/DESLIGA) MOTOR

- a) Sempre que o forno estiver em aquecimento ou funcionamento, é indispensável que o motor esteja ligado, para um aquecimento uniforme do forno e refrigeração do motor.
- b) O circuito elétrico de acionamento do motor está interligado a um micro interruptor localizado na parte superior da porta, que desliga o motor com a abertura da porta e tornará a ligá-lo com o fechamento da porta, tornando-se desnecessário ligar ou desligar o motor no painel de instrumentos durante o uso do forno.
- c) A lâmpada de iluminação interna localizada na lateral direita da porta liga e desliga por acionamento da tecla 7.

8. BEEP (SONALARME)

Comunica através de som o término do tempo programado no temporizador.

9. FUSÍVEL

Tem a finalidade de proteção do circuito eletro eletrônico do forno. Em caso de reposição, substituir por fusível de vidro de 5A 05x30.

12. ACIONADOR DO TEMPORIZADOR

(Liga/Desliga Timer) Liga/Desliga a contagem regressiva do tempo.

Exemplo: Após ajustar a programação de tempo, pressione a tecla **P** (N.º12) para ativar o processo de contagem do tempo programado podendo ser visualizado no display (N.º2).

No momento em que houver decorrido o tempo programado, disparará um alarme sonoro indicando o término do tempo programado; para desligá-lo basta pressionar a tecla **P** (N.º12) novamente.

13. TECLA (LIGA/DESLIGA) GERAL / AQUECIMENTO

Liga/Desliga totalmente o forno.

OBS.: O circuito elétrico do acionamento do motor está interligado a um micro interruptor localizado na parte superior da porta, que desliga o motor e as resistências com a abertura da porta e tornará a ligar com o fechamento da porta, tornando-se desnecessário ligar ou desligar o motor ou aquecimento no painel de instrumentos durante o uso do forno.

No instante que for ligada a tecla geral / aquecimento inicia o processo de aquecimento.

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

- Este forno é fabricado em chapa com pintura epoxi e frente em Aço Inox.
- Antes de ligar o forno **certifique-se de que a voltagem elétrica de seu estabelecimento seja a mesma indicada na plaqueta de identificação do produto**, após conecte o plug (flecha) à rede elétrica.
- Ligue o botão geral no comando do forno. Neste momento seu forno entrará em fase de aquecimento.
- Obs.: Evitar a abertura da porta por tempo prolongado, pois o motor da turbina está ligado em série com as resistências de aquecimento. Portanto, com a abertura da porta o motor e as resistências se desligarão, tornando a ligar com o fechamento da mesma.
- Programa a temperatura desejada pressionando uma vez a tecla PMG (N.º4) e após a tecla (N.º5) para aumentar a temperatura ou a tecla (N.º3) para diminuí-la.
- Programa o tempo desejado pressionando duas vezes a tecla PMG (N.º4) e após a tecla (N.º5) para aumentar o tempo ou a tecla (N.º3) para diminuí-lo.

COZIMENTO

Quando o forno atingir a temperatura programada, proceda da seguinte forma:

- Abra a porta do forno (neste momento a turbina e as resistências se desligarão automaticamente).
- Introduza as esteiras no forno e feche a porta (neste momento a turbina e as resistências se ligarão automaticamente).
- Pressione com um leve toque a tecla “vapor”, a qual liberará a passagem de água para formação de vapor através da válvula solenóide, que se desligará no decorrer de **6 (seis) segundos**.
- Pressione a tecla **P** (N.º12) para ativar a contagem regressiva do tempo. Ao decorrer o tempo programado o BEEP som alarme emitirá um sinal sonoro que indicará o término do tempo programado, não desligando o forno, somente indicando o término do tempo programado.
Obs.: em qualquer instante que for pressionada a tecla (PMG) (N.º4) por duas vezes o display (N.º2) indicará o tempo programado. Para desligar o timer pressione a tecla (**P** timer) novamente.

OBSERVAÇÃO: No cozimento de pão francês, cinco minutos após ser acionado o vapor, deverá ser aberto o sistema de saída de umidade da câmara de cozimento mantendo-o aberto até o final do processo. Para nova fornada, feche a saída de calor e torne a abri-la cinco minutos depois.

Para o cozimento de pães e massas doces (confeitarias), mantenha a saída de umidade aberta durante todo o cozimento.

Temperaturas de Cozimento:

Pão francês: de 170°C a 200°C. - Esteiras (5 tiras) perfuradas

Confeitaria: de 130°C a 160°C. - * Esteiras perfuradas

Pães e massas doces: de 130°C a 160°C. - * Esteiras perfuradas

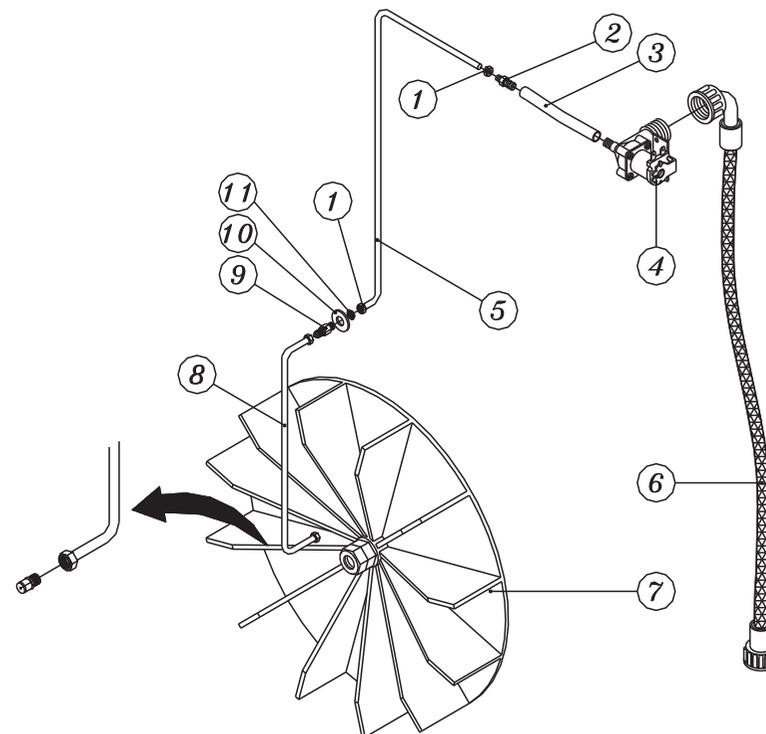
Sovados: de 130°C a 160°C. - * Esteiras perfuradas

* Para melhor uniformidade recomendamos que seja feito rodízio das esteiras durante o cozimento.

LIMPEZA DO FORNO

- Não efetuar a limpeza do vidro da porta enquanto o mesmo estiver quente;
- Não jogue água no interior do forno;
- Efetue a limpeza com sabão neutro e água limpa não usando solventes ou produtos químicos que possam acelerar o processo de desgaste e corrosão de seu equipamento.

CIRCUITO VAPOR



CIRCUITO VAPOR

ÍTEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	QUANTIDADE
1	Porca Latão	78	02
2	Passante com Adaptador para Mangueira	122	01
3	Mangueira Antichama Preta 5/16"	592	01
4	Válvula Solenóide (Ver Voltagem)	000	01
5	Cano Cobre Vapor	8881	01
6	Mangueira Entrada D' água	594	01
7	Hélice	8873	01
8	Conjunto Cano de Cobre Vapor	15247	01
9	Injetor Passante	11706	01
10	Arruela Lisa 3/8	42	01
11	Porca Sextavada 1/8	83	01