

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 item 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 decorso 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

Julho/2010

MANUAL DE INSTRUÇÕES TERMO DE GARANTIA CHAPAS BIFETEIRAS A GÁS



PR-801G



PR-750GN

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- Estrutura com fino acabamento em **aço inoxidável**;
- Chapa para fritura reforçada;
- Os Modelos PR-650, PR-800, PR-1000, PR-1200 e PR-1600 possuem coletor de gordura com gaveta separada;
- Queimador com gaveta móvel para maior praticidade no acendimento e manutenção;
- Os Modelos PR-800, PR-1000, PR-1200 e PR-1600 são fornecidos (OPCIONALMENTE) com pedestal;
- Os Modelos PR-450 e PR-750 são fornecidos sem Coletor de gordura.

Modelo	Altura	Profund.	Largura	Peso Líq
PR-450GN	132 mm	360 mm	480 mm	08 kg
PR-650G	195 mm	510 mm	610 mm	22 kg
PR-750GN	120 mm	375 mm	760 mm	13 kg
PR-800G	210 mm	560 mm	820 mm	29 kg
PR-800P	950 mm	560 mm	820 mm	40 kg
PR-1000G	210 mm	560 mm	1020 mm	36 kg
PR-1000P	950 mm	560 mm	1020 mm	48 kg
PR-1200G	210 mm	560 mm	1220 mm	45 kg
PR-1200P	950 mm	560 mm	1220 mm	75 kg
PR-1600G	310 mm	680 mm	1640 mm	105 kg

* P = PEDESTAL
* G = GÁS

INSTRUÇÕES DE USO E FUNCIONAMENTO

- Este equipamento é fabricado em chapa inox revestida com uma proteção em PVC. Retire toda a proteção de PVC antes de usar o equipamento.
- Antes de usar remova a camada de tinta protetora na superfície da chapa.
- Unte a superfície da chapa com óleo vegetal.
- Seu equipamento está pronto para ser usado.

LIMPEZA

- Não use água ao efetuar a limpeza do equipamento.
- A limpeza deve ser feita com o aparelho desligado e frio.
- Use sempre uma escova de latão e pincel para a limpeza.
- Nunca use produtos abrasivos, corrosivos ou cortantes.