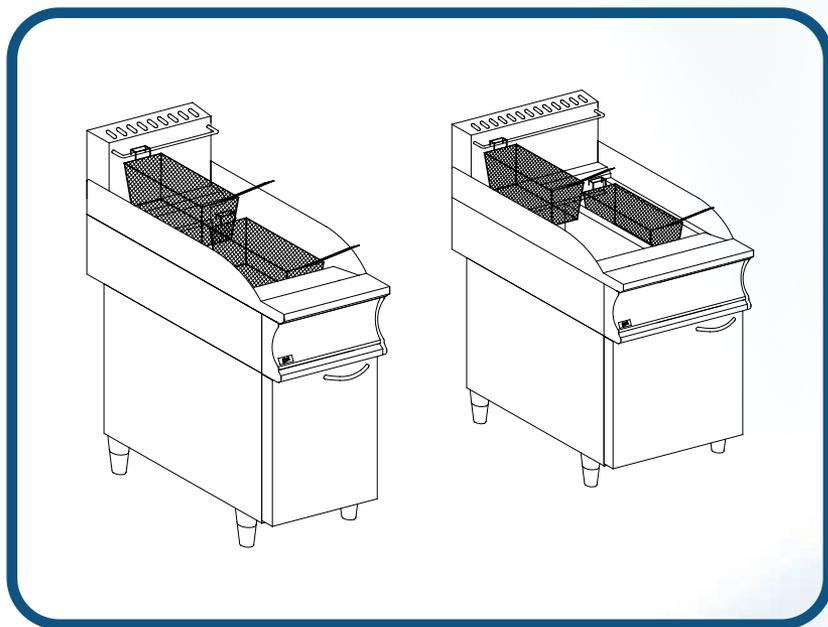




Manual de Instruções



Fritadeira Elétrica

o futuro chegou à cozinha

refrigeração | cocção | linha modular | exposição | distribuição | apoio

Obrigado por ter adquirido Equipamentos ELVI

É com satisfação que entregamos em suas mãos o **Manual de Instruções** contendo algumas dicas para a utilização adequada dos equipamentos **ELVI**.

Cada vez mais estamos empenhados para que a sua empresa tenha plena satisfação na operação de nossos produtos.

Esperamos sanar todas suas dúvidas e nos colocamos a disposição para outros esclarecimentos.

Boa leitura!

Índice



01. CARACTERÍSTICAS GERAIS	03
02. LOCALIZAÇÃO DE PONTOS NO PRODUTO	04
03. INSTRUÇÕES GERAIS PARA INSTALAÇÃO	05
04. MODO DE USO	05
05. CUIDADOS BÁSICOS DE SEGURANÇA	06
06. PRECAUÇÕES DE MANUTENÇÃO	06
07. LIMPEZA	06
08. DIAGNÓSTICO DE DEFEITOS	07

Fritadeira Elétrica ELVI

01. CARACTERÍSTICAS GERAIS

1.1 Características Construtivas

Modelo: Linha Callejo

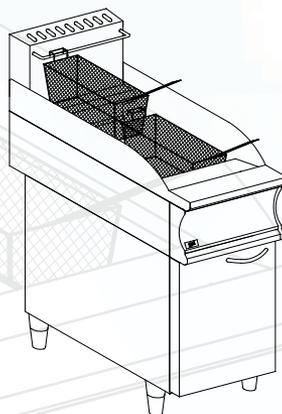
Material: Aço Inoxidável

Acabamento: Escovado

Capacidade: 18 litros a 36 litros

Consumo Elétrico: 1800 W a 3600 W

Tensão: 220 V ou 380 V – Trifásica



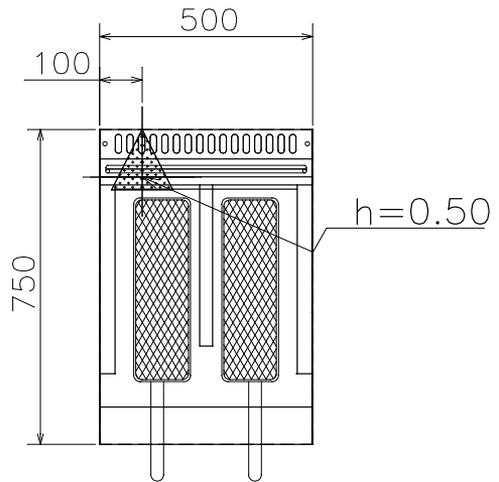
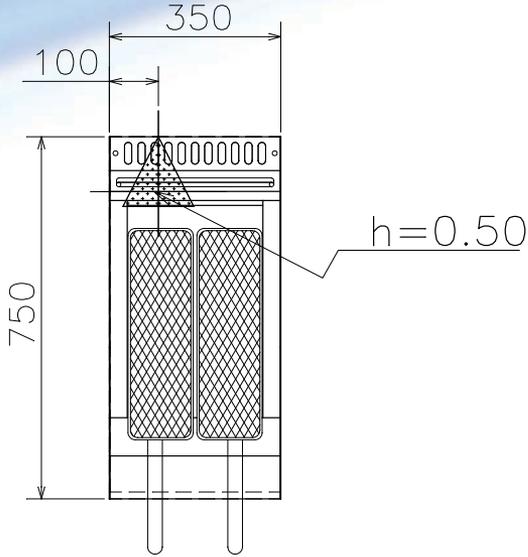
1.2 Descrição

FRITADEIRA ELÉTRICA ELVI proporciona eficiência e segurança na realização de frituras mais secas e crocantes devido ao seu sistema de imersão.

Sua forma construtiva foi desenvolvida em:

- Estrutura em aço inoxidável com acabamento escovado.
- Gabinete inferior com uma porta de abrir e cuba confeccionado em aço inoxidável.
- Duto para passagem de gás queimado em aço galvanizado.
- Sua solda em atmosfera de argônio, não aparente, com perfeito esmerilhamento e polimento dos excessos.
- Cubo com capacidade de 18 litros ou 36 litros, fundo aramado removível para apoio dos cestos.
- Aquecimento é feito através de resistências elétricas de imersão, posicionadas dentro do recipiente.
- Painel frontal em formato semicírculo côncavo.
- Controle de temperatura através de termostato escalonado de 50 a 300°C.
- Dreno de escoamento com registro de esfera (fecho rápido).
- Sapatas niveladoras em polipropileno na cor preta.
- Acompanha 02 cestos de fritura.

02. LOCALIZAÇÃO DE PONTOS NO PRODUTO



03. INSTRUÇÕES GERAIS PARA INSTALAÇÃO

- A) Determinar o local da instalação conforme layout.
- B) Seguir corretamente a planta de pontos.
- C) Regular as sapatas niveladoras.
- D) Não usar o equipamento sem ligar o fio terra.



ATENÇÃO:

Na tomada: verificar a tensão em que o equipamento será ligado.

Nas instalações: verificar se há energia no prédio, pois na falta de energia o equipamento deverá ser retirado da tomada.

04. MODO DE USO

- A) Abastecer o recipiente com óleo ou gordura vegetal hidrogenada.
- B) Acionar a chave geral (liga/desliga) do painel.
- C) Regular o termostato na temperatura desejada, conforme necessidade do produto.
- D) Aguardar atingir a temperatura adequada ao alimento em produção.
- E) Colocar os cestos com os produtos.
- F) Evitar acrescentar óleo frio durante o processo de fritura.
- G) Após terminar a fritura, colocar o cesto no suporte.
- H) Após o uso, desligar a chave geral e desacionar o termostato.

05. CUIDADOS BÁSICOS DE SEGURANÇA



- A) Para limpeza, o equipamento deverá estar desligado e frio.
- B) Nunca deixar nenhum tipo de utensílio, panelas, bem como panos em cima do equipamento.
- C) Nunca deixar cair água dentro da cuba de fritura quando o óleo estiver quente, para evitar acidentes.

06. PRECAUÇÕES DE MANUTENÇÃO



- A) Trocar o óleo somente quando o equipamento estiver desligado e o óleo frio.
- B) O óleo deverá ser trocado conforme necessidade de uso.
- C) É recomendável não misturar dois tipos de produto no mesmo óleo.
- D) Evitar utilização de óleo sujo ou queimado, pois o equipamento não possui filtro.

07. LIMPEZA

- A) A limpeza do equipamento só poderá ser iniciada após 40 minutos do término da operação.
- B) Eliminar todos os resíduos superficiais e gorduras que possam existir sobre o equipamento, preferencialmente lavando-o com água morna.
- C) Limpar somente com detergente neutro e esponja de espuma, enxaguar em abundância e secar bem com pano limpo.
- D) Não utilizar soda cáustica, palha de aço, facas, espátulas ou outros objetos que possam prejudicar o polimento do aço inoxidável.
- E) Executar o enxágüe do equipamento com água limpa devendo evitar os jatos de água.
- F) Nunca deixar água no interior do equipamento para evitar contaminação.
- G) Não jogar água diretamente na caixa de comandos.



08. DIAGNÓSTICOS DE DEFEITOS

8.1 O equipamento não aquece?

<i>Causa</i>	<i>Soluções</i>
Plug fora da tomada	Conectar o plug na tomada
Termostato desligado	Ligar o termostato
Falta de Energia	Verificar se há energia na tomada

Ao solicitar nossos serviços de Assistência Técnica, favor observar:

- 1) Verifique cuidadosamente este Manual de Instruções e Termo de Garantia.
- 2) Qualquer dúvida, ligue para nosso *Serviço de Atendimento Técnico* que fornecerá mais informações ou sanar problemas via telefone; Assim, agilizamos nosso atendimento, bem como, evitamos despesas de sua parte com uma visita à sua empresa. Caso não sejam cumpridas as recomendações deste, será cobrada taxa de visita vigente.

Assistência Técnica: (11) 2181-3999



Elvi Cozinhas Industriais LTDA
R. Francisco de Toledo, 577 . Vila Livieiro . São Paulo . SP . 04185-150
[11] 2181-3999 . elvi@elvi.com.br . www.elvi.com.br