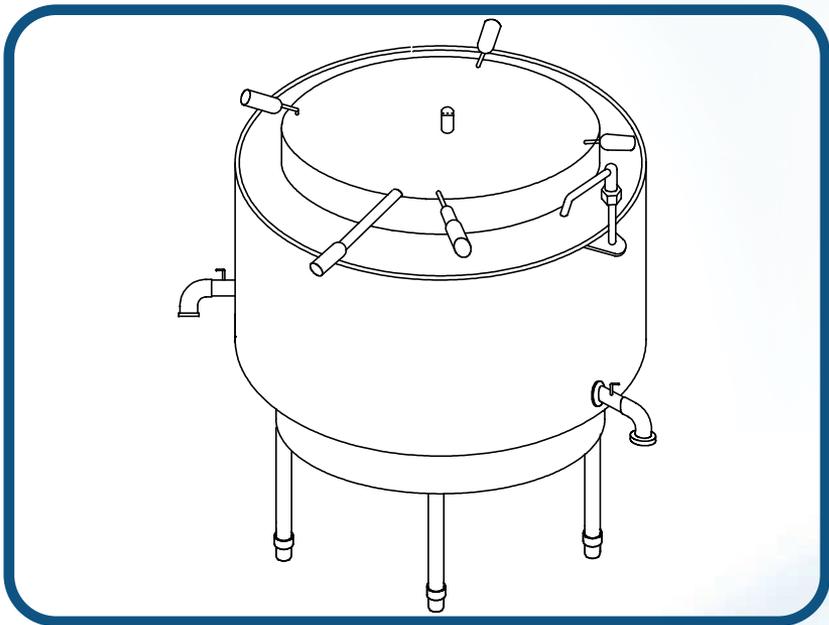




# Manual de Instruções



## Caldeirão Vapor Direto

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. MATERIAIS NECESSÁRIOS PARA INSTALAÇÃO	04
04. INSTRUÇÕES GERAIS PARA INSTALAÇÃO	05
05. MODO DE USO	05
06. CUIDADOS BÁSICOS DE SEGURANÇA	06
07. PRECAUÇÕES DE MANUTENÇÃO	06
08. LIMPEZA	06
09. DIAGNÓSTICO DE DEFEITOS	07

# Caldeirão Vapor Direto ELVI

## 01. CARACTERÍSTICAS GERAIS

### 1.1 Características Construtivas

**Modelo:** Americano ou Autoclave

**Material:** Aço Inoxidável

**Acabamento:** Escovado

**Capacidade:** 100 litros a 500 litros

**Rendimento:** Considerando um caldeirão de 200 litros

Arroz – 35 a 40 kg = 15 minutos

Feijão – 25 a 30 kg = 3 horas

**Consumo GLP:** Consumo GLP: 25 kg/h a 125 kg/h



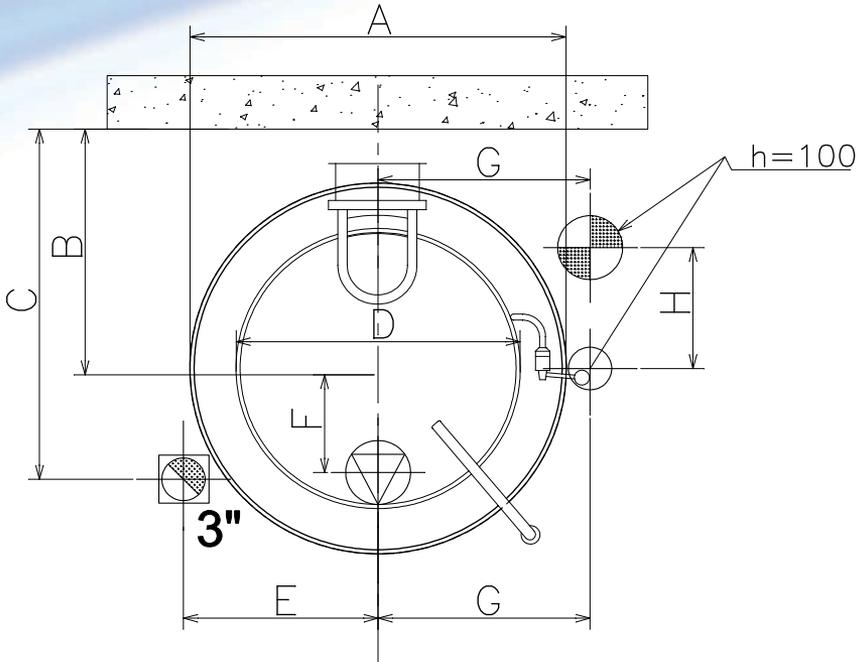
### 1.2 Descrição

**CALDEIRÃO VAPOR DIRETO ELVI** no modelo Americano com tampa basculante livre sem pressão ou no modelo Autoclave com tampa basculante com pressão fechada por torniquetes.

Sua forma construtiva foi desenvolvida em:

- Recipiente e aba confeccionados em chapa de aço inoxidável com acabamento escovado.
- Solda aplicada em atmosfera inerte de argônio, não aparente, cantos internos arredondados com perfeito esmerilhamento e polimento dos excessos, acabamento escovado nas superfícies externas.
- Tampa confeccionada em aço inoxidável.
- Camisa de vapor de baixa pressão, construída em chapa de aço carbono reforçada ao corpo interno.
- Registro globo de 1.1/2" para entrada de vapor.
- Válvulas de segurança, escoamento, conjunto de aeração, torneira giratória e nível de água confeccionados em latão cromado.
- Aquecimento por meio de vapor gerado por caldeiras externas (a caldeira não faz parte do equipamento).
- Isolamento térmico com manta de lã de vidro, com a finalidade de diminuir o aquecimento na parte externa do equipamento.
- Pés tubulares em aço inox com sapatas niveladoras.

## 02. LOCALIZAÇÃO DE PONTOS NO PRODUTO



## 03. MATERIAIS NECESSÁRIOS PARA INSTALAÇÃO

A obra deverá disponibilizar de válvula reguladora na linha de vapor regulada a  $0,5 \text{ kgf/cm}^3$ . Assim como flexíveis, registros e conexões.

## 04. INSTRUÇÕES GERAIS PARA INSTALAÇÃO

- A) Determinar o local da instalação conforme layout.
- B) Seguir corretamente a planta de pontos.
- C) Regular as sapatas de nível para que os líquidos fluam para o ralo da torneira de escoamento.
- D) Conectar o ponto de água à tubulação de água fria, empregando registro de fecho rápido ou válvula de bloqueio.
- E) Ligar o ponto de vapor à conexão de espera, observando que a pressão após a válvula deve ser de 0,3 a 0,5 kgf/cm<sup>3</sup>.
- F) Nunca instalar o equipamento direto à rede sem utilização de válvula, individual para cada caldeirão.
- G) A água utilizada deverá ser de boa qualidade, não ácida.

OBS:

- A pressão mínima para o funcionamento do equipamento é de 0,3 kgf/cm<sup>3</sup>.

### ATENÇÃO:

- Na entrada de vapor: verificar sempre se há algum tipo de vazamento e se há vapor suficiente na rede para atingir a pressão necessária para um perfeito funcionamento.
- Pressão do vapor: caso a pressão seja superior à recomendada, deverá ser usada uma válvula reguladora para evitar danos ao equipamento e perda da garantia.
- Na operação: verificar sempre a válvula de segurança e o manômetro. Caso estes permaneçam estáticos, desligue o equipamento e consulte a rede autorizada.

## 05. MODO DE USO

- A) Abrir o registro de entrada de vapor.
- B) Aguardar aproximadamente 15 minutos.
- C) Dirigir a bica da torneira giratória para o corpo interno da panela, abrir o registro e colocar água necessária para a cocção do alimento.
- D) Em seguida, fechar o registro e voltar a bica à posição original.



## 06. CUIDADOS BÁSICOS DE SEGURANÇA



- A) Evite abrir a tampa basculante durante a cocção.
- B) Tomar cuidado com a alta temperatura da água ao abrir a válvula de escoamento, para evitar queimaduras.
- C) Para limpeza e escoamento, o equipamento deverá estar desligado e frio.

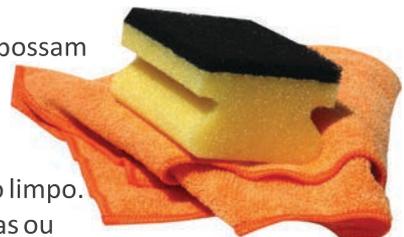
## 07. PRECAUÇÕES DE MANUTENÇÃO



- A) Caso a pressão indicada no manômetro for superior a  $0,6 \text{ kgf/cm}^3$  e a válvula não for aberta, desligar o equipamento e contatar a assistência técnica.

## 08. 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 na interior do equipamento, para evitar a contaminação nos alimentos.



## 09. DIAGNÓSTICOS DE DEFEITOS

### 9.1 O equipamento não aquece?

<i>Causa</i>	<i>Soluções</i>
Falta de vapor no equipamento	Verificar se o registro de vapor está aberto
Falta de vapor na linha	Verificar se a caldeira externa está gerando vapor

**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*