

## 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 **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](mailto:progas@progas.com.br) - site: [www.progas.com.br](http://www.progas.com.br)**

Janeiro / 2009

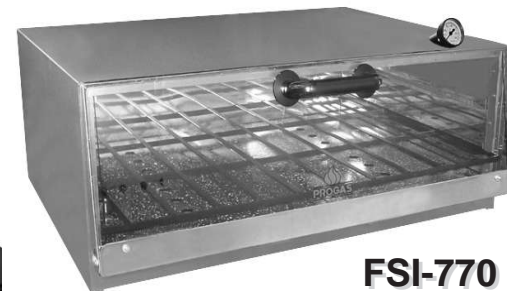
# MANUAL DE INSTRUÇÕES

## FORNOS PARA FOGÕES INDUSTRIAIS



**FSI-500**

**FSI-680**



**FSI-770**

**FSI-1000**



**FSP-6800**

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.**

  
**PROGÁS**  
Evolução Contínua  
em Equipamentos para Gastronomia

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

LINHAS FSI-500, FSI-680 e FSP-6800 São fabricado em Aço com fino acabamento em pintura epóxi.  
LINHAS FSI-770 e FSI-1000 São fabricado em chapa de Aço Inóx.

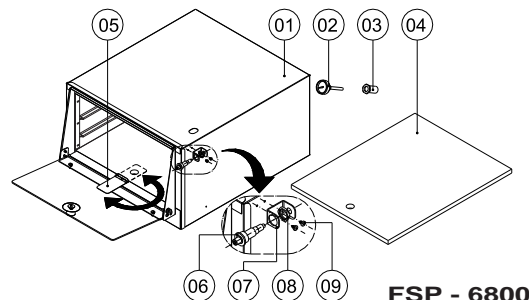
- Isolamento interno com lã basáltica;
- Visor em vidro temperado;
- Os Modelos FSI-770 \* FSI-1000 e FSP-6800 são equipados com Termômetro p/ controle da temperatura;
- Os Modelos FSI-500 \* FSI-680 \* FSI770 e \* FSI-1000 possuem Fundo interno auto-limpante;
- O Mod. FSP-6800 Possui Placa Refratária;
- (OPCIONAL) Acendimento automático (Piezo) para todos os modelos.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	DIMENSÕES EXTERNAS		
	ALTURA	PROFUNDIDADE	LARGURA
<b>FSI - 500</b>	360 mm	605 mm	560 mm
<b>FSI - 680</b>	362 mm	780 mm	560 mm
<b>FSI - 770</b>	420 mm	710 mm	850 mm
<b>FSI - 1000</b>	420 mm	860 mm	1000 mm
<b>FSP - 6800</b>	420 mm	820 mm	600 mm

MODELO	DIMENSÕES INTERNAS		
	ALTURA	PROFUNDIDADE	LARGURA
<b>FSI - 500</b>	260 mm	475 mm	505 mm
<b>FSI - 680</b>	270 mm	655 mm	505 mm
<b>FSI - 770</b>	260 mm	660 mm	670 mm
<b>FSI - 1000</b>	265 mm	675 mm	945 mm
<b>FSP - 6800</b>	255 mm	650 mm	505 mm

MODELO	DIMENSÕES EXTERNAS COM EMBALAGEM			Peso	
	ALTURA	PROF.	LARGURA	Bruto	Líquido
<b>FSI - 500</b>	400 mm	610 mm	600 mm	17 Kg	15,5 Kg
<b>FSI - 680</b>	410 mm	785 mm	800 mm	23 Kg	21 Kg
<b>FSI - 770</b>	520 mm	760 mm	950 mm	37 Kg	26 Kg
<b>FSI - 1000</b>	470 mm	940 mm	1080 mm	59 Kg	39 Kg
<b>FSP - 6800</b>	410 mm	630 mm	825 mm	36 Kg	32,5 Kg



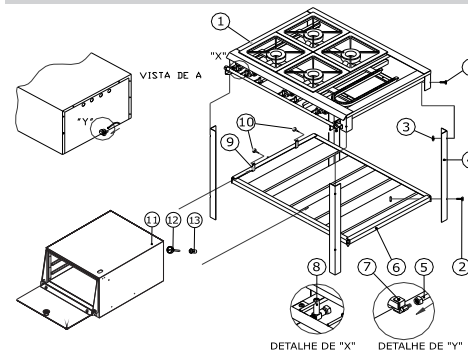
FSP - 6800

## PRINCIPAIS COMPONENTES

- 1- Estrutura
- 2- Termômetro
- 3- Suporte Termômetro
- 4- Placa Refratária
- 5- Tampa da Visualização de chama e acendimento manual
- 6- Acendedor Automático (Piezo)
- 7- Suporte de fixação do (Piezo)
- 8- Porca de fixação
- 9- Parafusos AA 4,8 X 13 cabeça panela

1

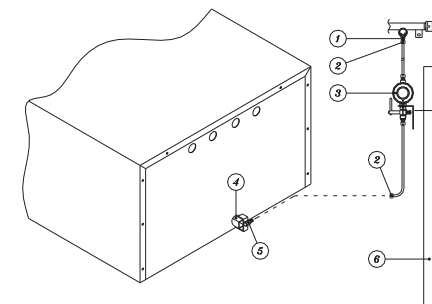
## DESENHO DOS COMPONENTES



## PRINCIPAIS COMPONENTES

- 1- Quadro superior do fogão
- 2- Parafuso sextavado 5/16
- 3- Porca sextavada
- 4- Pé desmontável
- 5- Cano de cobre
- 6- Quadro inferior do fogão
- 7- Suporte do injetor do forno
- 8- Registro de gás para instalação FSI
- 9- Suporte do forno
- 10- Parafuso AA 4,8 x 13 cabeça panela
- 11- Forno
- 12- Termômetro
- 13- Suporte do termômetro

## Instr. Montagem Alta Pressão Gás (GLP)



## PRINCIPAIS COMPONENTES

- 1- Injetor Passante da Tubulação
- 2- Porca Latão BSP
- 3- Conjunto Kit Redução
- 4- Conjunto Queimador Forno
- 5- Injetor Latão
- 6- Pé Desmontável Lado Esquerdo

## INSTR. PARA MONTAGEM DOS FORNOS FSI NOS FOGÕES

### SEQUÊNCIA DE MONTAGEM:

- Fixe o forno (11) nos suportes (9) através dos parafusos (10);
- Retire o tampão do registro (8) e conecte uma das extremidades do conjunto cano de cobre (5) no registro (conforme detalhe X);
- Passe o conjunto cano de cobre pela parte interna do pé dianteiro, e em baixo do quadro inferior (6) e leve até a parte traseira do forno conectando-o no suporte do injetor (7) (conforme detalhe Y);
- Verifique o aperto das conexões do conjunto cano de cobre e após faça teste de vazamentos com o forno em funcionamento para que não ocorra vazamento de gás.

### Acendimento automático (opcional):

- Fixe o botão acendimento automático opcional (13) do forno com os parafusos (10) e conecte o fio com terminal (12) no terminal do botão de funcionamento. Abra o registro de gás do forno (8) e clique no botão acendimento automático (13) até visualizar a chama do forno.

## INSTRUÇÕES DE MONTAGEM

- Conecte a Porca Latão (2) no Injetor passante da Tubulação (1) após, conecte a segunda Porca Latão BSP (2) no Injetor Latão (5) que compõe o Conjunto Queimador do Forno.

## INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO DOS FORNOS

- Abra a porta de vidro e abra todo o registro do gás do fogão;
- Com um fósforo aceso, acenda o queimador através dos furos do fundo esmaltado;
- Verifique se o queimador está totalmente aceso e feche a porta;
- Permaneça com a chama alta por 10 min. para o pré-aquecimento;
- Está pronto para o assado.

### Acendimento automático (opcional):

- Abra a porta de vidro e abra todo o registro do gás do fogão;
- Click no botão do acendedor;
- Verifique se o queimador está totalmente aceso e feche a porta;
- Permaneça com a chama alta por 10 min. para o pré-aquecimento;
- Está pronto para o assado.

2