

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 - site: www.progas.com.br

Setembro / 2009

MANUAL DE INSTRUÇÕES TERMO DE GARANTIA FORNOS NOBRES REFRATÁRIOS À GÁS



PRP-9001

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Fornos Refratários a Gás.

- * São fabricados em aço inoxidável;
- * Estrutura interna auto-limpante;
- * Placas refratárias;
- * Visor frontal em vidro temperado;
- * Isolamento interno com lã basáltica;
- * Sistema de abertura Basculante;
- * Rodízios para facilitar manuseio e locomoção;

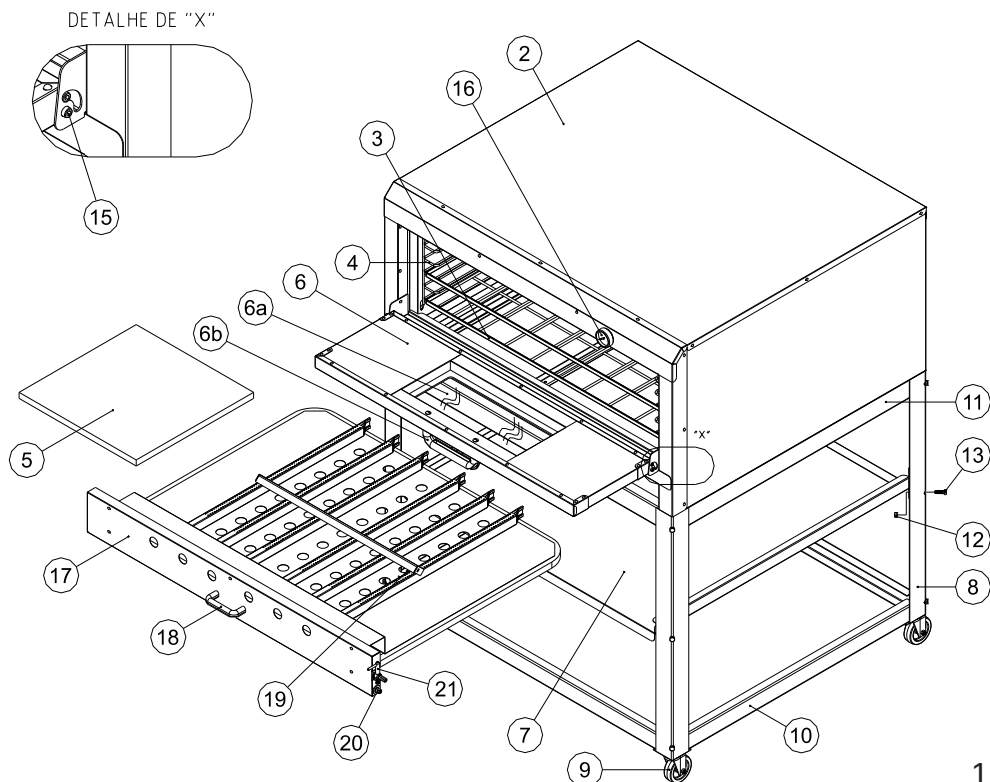
- * Bandeja para acessórios e utensílios;
- * Atinge temperaturas de até 350°;
- * Acompanha 02 Grelhas removíveis e reguláveis.
- * Termômetro para controle de temperatura;
- * Acendimento automático;
- * Gaveta móvel p/ visualização e controle de chama;
- * Acompanha Kit - gás.

- Ligação do gás somente com válvula de baixa pressão, de preferência com Kit-Gás Progas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MODELO	Nº DE GRADES FORNECIDAS	MEDIDAS EXTERNAS			MEDIDAS INTERNAS			CONSUMO MÉDIO	Peso Líq.
		(A) ALTURA ALTURA	(B) PROFUND. LARGO	(C) LARGURA ANCHO	(A) ALTURA ALTURA	(B) PROFUND. LARGO	(C) LARGURA ANCHO	Gás (GLP)	
PRP-9001	2	1440 mm	1125 mm	1130 mm	280 mm	870 mm	890 mm	1,2 kg/h	150 Kg

DESENHO DE MONTAGEM



1

CATÁLOGO DE PEÇAS

INDIC.	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
2	Forno	01
3	Grade Interna	02
4	Suporte da Grade	02
5	Placa Refratária	04
6	Porta Completa	01
6a	Vidro da Porta	01
6b	Puxador da porta	01
7	Bandeja do Forno	01
8	Pé Desmontável	04
9	Rodizão	04
10	Quadro Inferior Pintado	01

INDIC.	DESCRIÇÃO	QUANT.
11	Quadro superior Pintado	01
12	Porca Sextav. 5/16"	12
13	Paraf. Sextav. 5/16" x 1"	12
15	Paraf. ALLEN M6 x 12	04
16	Termômetro	01
17	Painel da Gaveta	01
18	Puxador da Gaveta	01
19	Eletrodo de Ignição	01
20	Piezo (Acendimento)	01
21	Registro da Entrada de Gás	01

MONTAGEM

1) Montagem dos Caveletes:

Montar o pé do cavelete (08), no quadro inferior (10). Fixar o parafuso (13) e a porca (12). Repetir a operação nos quatro pés e na bandeja (07). Encaixar o quadro superior (11) nos pés desmontáveis (08), de modo que os pés encaixem por fora do quadro superior (11), fixar o parafuso (13) e a porca (12). Repetir esta operação nos quatro pés.

2) Montagem das Placas Refratárias:

Para facilitar a montagem das placas refratárias, retire as grades (03). Introduza as placas refratárias (05) no forno (02), coloque o complemento entre as placas (05). Feita esta operação encaixe os suportes das grades (04) nas laterais internas e coloque novamente as grades (03).

3) Montagem do Registro de Gás:

Conecte o registro (21) na tubulação da gaveta móvel, gire-o até dar aperto. Certifique-se de que não há vazamentos.

4) Kit Gás Progas:

Introduza a bridadeira rosca sem fim na extremidade da mangueira e encaixe a mesma ao bico do registro de entrada de gás (21) e aperte-a. A válvula é ligada a dois botijões de gás P 13. Pegue uma esponja com bastante espuma e aplique-a sobre o regulador de pressão para ver se não há vazamento na instalação. Caso apareçam bolhas, refaça a instalação.

INSTALAÇÃO

- Nunca instale o forno com menos de 30 cm nas laterais, na parte superior e traseira.
- Instale o forno em lugar arejado, mas protegido de correntes de ar.
- Certifique-se que a voltagem elétrica do seu estabelecimento seja a mesma indicada em seu equipamento.

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

- Abra a torneira da válvula do botijão e o registro de entrada de gás (21). Acenda os queimadores, apertando o botão do piezo (20), puxe a gaveta móvel dos queimadores e verifique se os queimadores acenderam totalmente, feche a gaveta.
- Deixe em fogo alto por 40 minutos para secagem total do forno.
- Após aquecido na temperatura desejada, baixe a chama para mantê-la, obtendo assim economia de gás.
- Não distribua as formas muito próximas umas das outras para obter melhor distribuição de calor.
- OBS.: nunca use as formas direto sobre as placas refratárias.
- Nunca coloque as formas ou esteiras encostadas nas laterais internas do forno, onde circula maior quantidade de calor.

PROBLEMAS E SUAS POSSÍVEIS CAUSAS

O forno não está aquecendo ou não está atingindo a temperatura?
Verifique se os reguladores do gás dos botijões estão abertos.
Verifique se o registro de entrada de gás (21) está totalmente aberto (chama máxima).

CUIDADOS E LIMPEZA

- Não instale o aparelho próximo a materiais sensíveis ao calor.
- Feche o regulador de pressão do botijão, quando não estiver utilizando o forno.
- A limpeza deve ser feita com o forno desligado e frio.
- O vidro temperado deverá ser limpo quando estiver frio, para evitar a quebra por choque térmico.
- Na parte interna do forno use esponja e sabão neutro para limpeza. Nunca use produtos abrasivos, corrosivos ou cortantes.

2