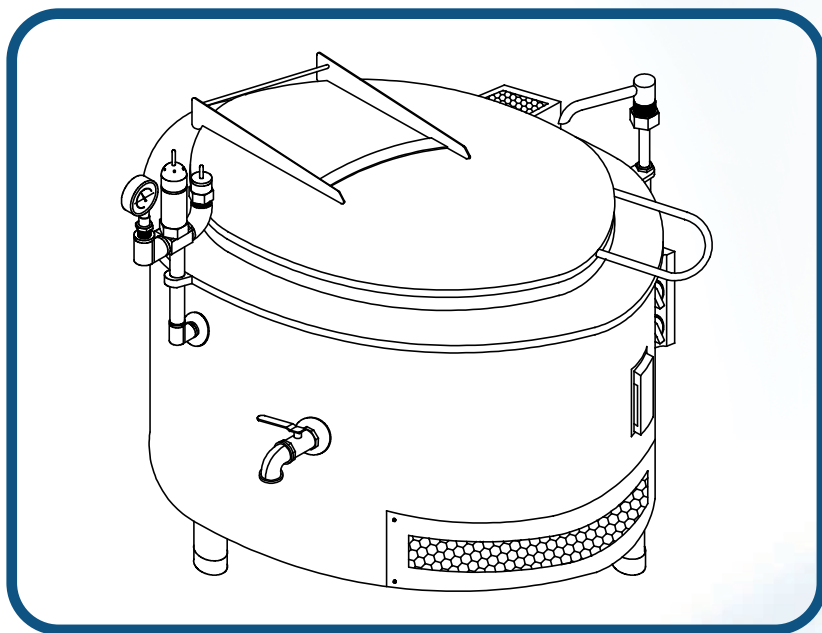




# Manual de Instruções



## Caldeirão Gás Vapor

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

# Banho-Maria a Gás ELVI

## 01. CARACTERÍSTICAS GERAIS

### 1.1 Características Construtivas

**Modelo:** Americano ou Autoclave

**Material:** Aço Inoxidável

**Acabamento:** Escovado

**Capacidade:** Capacidade: 100 litros a 500 litros

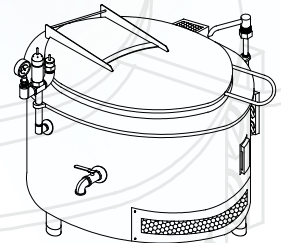
**Rendimento:** Rendimento: Considerando um caldeirão de 200 litros

Arroz – 35 a 40 kg = 15 minutos

Feijão – 25 a 30 kg = 3 horas

**Consumo GLP:** 2,5 kg/h a 5,2 kg/h

**Consumo GN:** 3,0 m<sup>3</sup>/h a 6,3 m<sup>3</sup>/h



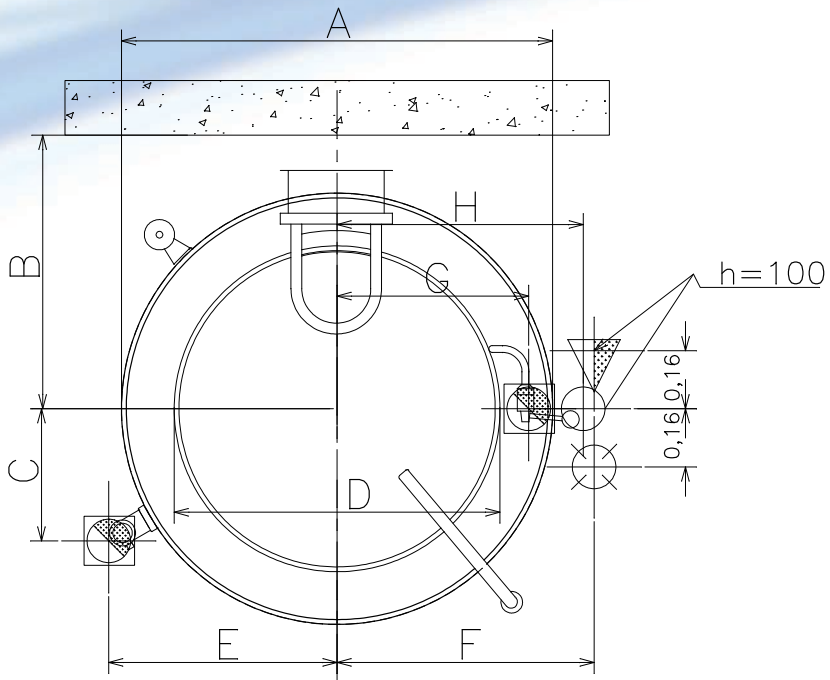
### 1.2 Descrição

**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.

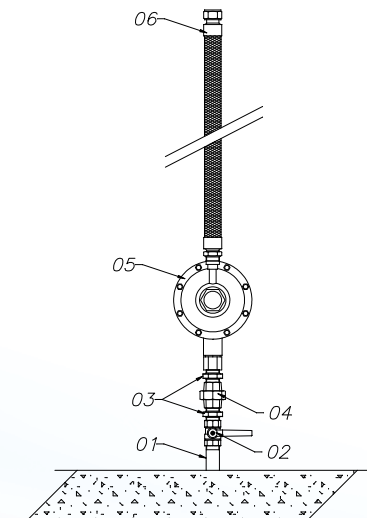
Sua forma construtiva foi desenvolvida em:

- 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.
- Camisa de vapor de baixa pressão, construída em chapa de aço carbono reforçada ao corpo interno.
- Válvulas de segurança, escoamento, conjunto de aeração, torneira giratória e nível de água confeccionados em latão cromado.
- Aquecimento por queimadores mecânicos tubulares com chama na camisa de vapor, comandados por registros industriais apís com controle de chama em mínimo e máximo.
- Câmara de combustão construída em chapa galvanizada, reforçada através de perfis de cantoneira.
- 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



\* Estes materiais não acompanham o produto, podendo ser adquiridos pela assistência técnica.

\* O dimensionamento na rede deverá ser feito pela companhia de gás.

Sistema de Gás (GLP).

### Item Descrição

- |    |   |
|----|---|
| 01 | Ponto de gás no piso                          |
| 02 | Registro de esfera diâmetro nominal 3/4"      |
| 03 | Niple duplo galvanizado diâmetro nominal 3/4" |
| 04 | União com assento cônico de bronze/ferro 3/4" |
| 05 | Regulador para gás estágio único 3/4"         |

Desconsiderar esse componente caso a pressão da rede não ultrapasse 200 mm c.a..

- |    |   |
|----|---|
| 06 | Tubo flexível por trama externa em aço inox com macho e fêmea (diâmetro: 3/4" / comprimento: 1 metro) |
|----|---|

## 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 gás à conexão de espera, observando que a pressão após a válvula deve ser de 280 mm c.a..
  - F) Nunca instalar o equipamento direto à rede sem utilização de válvula, individual para cada caldeirão, exceto quando a pressão for inferior a 280 mm c.a..
  - G) A água utilizada deverá ser de boa qualidade, não ácida.
- OBS: Condição de trabalho: 0,5 kgf/cm<sup>2</sup>.



### ATENÇÃO:

-Na tomada: verificar a tensão em que será ligado o equipamento e se os fios estão conectados aos plugs.

- Na entrada de gás: verificar sempre se há algum tipo de vazamento e se há gás suficiente nos bujões para atingir a pressão necessária para a queima e um perfeito funcionamento.

- Pressão do gás: caso a pressão seja superior à recomendada, deverá ser usada uma válvula reguladora para evitar danos ao equipamento e perda da garantia.

-Abastecimento de gás: no caso de troca de bujões, desligue sempre todos os registros e, antes de reacendê-los, verifique se não há vazamentos.

-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) O registro de entrada de água deve ser aberto lentamente até atingir o nível correto.
- B) Dirigir a bica da torneira giratória para o corpo interno da panela, abrir o registro e colocar água necessária para a cocção do alimento.
- C) Em seguida, fechar o registro e voltar a bica à posição original.
- D) Abrir a janela de visualização da chama e abrir o registro do piloto.
- E) Apertar a ignição, certificando-se de que o piloto está aceso.
- F) Abrir o registro de gás dos queimadores e aguardar alguns segundos até o completo acendimento dos mesmos.
- G) Fechar o registro do piloto.
- H) Aguardar a geração de vapor que pode ser observada através do manômetro, devendo o mesmo operar normalmente na faixa verde até 0,5 kgf/cm<sup>2</sup>, não sendo permitido atingir a faixa amarela ou vermelha.
- I) Diminuir a chama dos queimadores sempre que o manômetro atingir a faixa amarela.
- J) Observe periodicamente a pressão interna da câmara. Atingindo a faixa vermelha do manômetro, será acionada a válvula de alívio que indica anormalidade na operação, devendo o operador, fechar o registro de gás dos queimadores.
- K) Após o uso: ao término da operação, abrir a válvula de escoamento e fechar o registro de gás.



## 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.
- G) Nunca jogar água diretamente no painel de comando.

## 09. DIAGNÓSTICOS DE DEFEITOS

### 8.1 Os queimadores/pilotos não acende?

<i><b>Causa</b></i>	<i><b>Soluções</b></i>
Registro Fechado	Abrir registro
Falta de gás	Verificar se o registro geral está aberto ou se existe gás na rede
Falta de faísca no piloto de acendimento	Verificar se o cabo do eletrodo está ligado

### 8.2 O acendimento não funciona?

<i><b>Causa</b></i>	<i><b>Soluções</b></i>
Falta de Energia	Verificar se o plug está conectado na tomada
Falta de Energia	Verificar tensão na tomada

### 8.3 A chama está amarela?

<i><b>Causa</b></i>	<i><b>Soluções</b></i>
Registro de ar fechado	Abrir o registro de ar
Muito gás	Contatar a assistência técnica

### 8.4 A chama está fraca?

<i><b>Causa</b></i>	<i><b>Soluções</b></i>
Pouco gás	Verificar a pressão do gás

**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 cobrado 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***