

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 **FONÉ (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

Janeiro / 2009

MANUAL DE INSTRUÇÕES TERMO DE GARANTIA FORNOS REFRATÁRIOS



FORNOS REFRATÁRIOS COM KIT VAPOR

PRP-770KG

PRP-900KG

PRP-900DKG

PRP-900AT

PRP-800KG

PRP-1000KG

PRP-1000DKG

PRP-1300AT

PRI-800KG

PRP-1300KG

PRP-750MKG

PRP-1500AT

PRPI-800KG

PRP-1500KG

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

FORNOS AT, KG e DKG

Os modelos 1300 e 1500 são forno totalmente diferenciados dos demais existentes no mercado, pois funciona com 2 botijões P-13 ligados simultaneamente, aumentando assim sua autonomia.

- A gaveta móvel facilita o acendimento dos queimadores, possibilitando também o controle e regulagem de intensidade da chama, evitando queimas e obtendo economia substancial de gás.

- A manutenção no que tange a vazamentos, regulagem de gás e troca de componentes é simples. Tira-se a gaveta levando-a para manutenção não sendo necessário levar o equipamento, podendo até mesmo ser substituída por outra temporariamente, até o conserto da gaveta original.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- Ligação do gás somente com válvula de baixa pressão, de preferência com Kit gás duplo (PROGÁS).

Obs.: “Mangueiras com mais de 2 metros de comprimento deverá ser utilizado regulador especial”. (Consultar Técnico especializado)

- Lâmpada interna de 40W, nos Modelos PRP- 1300 e 1500 KG e (AT).

- Todos os modelos tem placas refratárias, exceto os modelos: PRP-600 e PRI-800.

- Obs.: O forno PRI-800 possui 01 queimador infravermelho na parte superior o qual tem por finalidade de auxilia-lo como “Gratinador ou Dorador”.

MODELO	Nº DE GRADES FORNECIDAS	MEDIDAS EXTERNAS			MEDIDAS INTERNAS			CONSUMO MÉDIO Gás (GLP)	Peso Liq.
		(A) ALTURA ALTURA	(B) PROFUND. LARGO	(C) LARGURA ANCHO	(A) ALTURA ALTURA	(B) PROFUND. LARGO	(C) LARGURA ANCHO		
PRP-770KG	2	1460 mm	800 mm	830 mm	300 mm	680 mm	650 mm	0,430 kg/h	38 Kg
PRP-800KG	2	1460 mm	870 mm	650 mm	275 mm	775 mm	460 mm	0,430 kg/h	31 Kg
PRI-800KG com infravermelho	2	1270 mm	870 mm	650 mm	265 mm	775 mm	500 mm	0,620 kg/h	31 Kg
PRPI-800KG com infravermelho	2	1300 mm	870 mm	650 mm	275 mm	775 mm	460 mm	0,620 kg/h	40 Kg
PRP-900KG	1	1460 mm	1035 mm	1115 mm	275 mm	900 mm	905 mm	0,700 kg/h	65 Kg
PRP-900DKG	2	1970 mm	1130 mm	1080 mm	270 mm*	900 mm	905 mm	1,520 kg/h	191 Kg
PRP-1000KG	1	1460 mm	825 mm	1115 mm	270 mm	725 mm	905 mm	0,580 kg/h	101 Kg
PRP-1000DKG	2	1970 mm	825 mm	1080 mm	270 mm*	725 mm	900 mm	1,200 kg/h	139 Kg
PRP-1300KG	1	1320 mm	880 mm	1300 mm	310 mm	770 mm	1170 mm	1,600 kg/h	123 Kg
PRP-1500KG	1	1320 mm	1520 mm	1300 mm	310 mm	1440 mm	1170 mm	2,100 kg/h	244 Kg
PRP-750MKG	2	500 mm	550 mm	870 mm	200 mm	420 mm	710 mm	0,350 kg/h	48 Kg

MODELO	MEDIDAS EXTERNAS			MEDIDAS INTERNAS			Peso Liq.
	(A) ALTURA ALTURA	(B) PROFUND. LARGO	(C) LARGURA ANCHO	(A) ALTURA ALTURA	(B) PROFUND. LARGO	(C) LARGURA ANCHO	
PRP-900AT	1460 mm	1180 mm	1200 mm	265 mm	900 mm	910 mm	86 Kg
PRP-1300AT	1620 mm	1100 mm	1550 mm	290 mm	780 mm	1180 mm	107 Kg
PRP-1500AT	1620 mm	1760 mm	1550 mm	290 mm	1440 mm	1180 mm	187 Kg

* AT= Kit Vapor Automático

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

- Coloque as placas refratárias (8) de modo que fiquem corretamente postas, conforme orienta o desenho.
- Puxe a gaveta móvel dos queimadores (9) abra as torneiras das válvulas dos botijões e o registro de entrada de gás (10). Acenda os queimadores, 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 mante-la, obtendo assim economia de gás.
- Coloque a grade na primeira prateleira para pães e na segunda para biscoitos, distribua as esteiras ou formas não muito próximas umas das outras para obter melhor distribuição de calor.
- OBS.: nunca use as esteiras direto sobre as placas refratárias.
- Nunca coloque as formas ou esteiras encostadas nas laterais internas do forno, onde circula maior quantidade de calor.

VAPORIZAÇÃO (APENAS NOS MOD."AT")

No painel de comando elétrico, localiza-se o botão indicando “vapor”, com o forno aquecido a temperatura desejada, pressione o botão “vapor”, com um leve toque o qual libera automaticamente a entrada de água para formação de vapor, o mesmo se desligará automaticamente após decorrido o tempo indicado no botão temporizador no painel de comando.

OBSERVAÇÕES:

- Se o vapor for insuficiente, gire o botão “timer temporizador” para aumentar o tempo de vaporização.
- Através de testes feitos na própria fábrica orienta-se o uso de tempo de aproximadamente 8 a 12 segundos. Este tempo pode variar dependendo da pressão d’água.
- Após acertar corretamente a quantidade de vapor, não se faz necessário alterar a regulagem, pois a mesma regulada, liberará automaticamente a mesma quantidade de água para formação de vapor.

DICAS DE COZIMENTO

- **Pão francês ou d’água (Nos Mods AT):** de 200 a 220 graus, tempo aproximado 20 minutos.
- **Pães sovados (caseiros):** de 140 a 160 graus, tempo aproximado 30 minutos.
- **Cucas e doces confeiteiros diversos:** de 150 a 160 graus, tempo aproximado de 30 a 40 minutos.

OBS.: as sugestões de cozimento e graduação de temperatura, tem em base testes práticos na fábrica, podendo haver pequenas variações.

PROBLEMAS E SUAS POSSÍVEIS CAUSAS

O que fazer se seu forno não liga o sistema elétrico?

Verifique se ele está ligado corretamente a rede elétrica.

Verifique o fusível no painel da caixa de comando.

O vapor não funciona?

Verifique se não há problemas de distribuição de água na rede.

Se necessário peça para um técnico electricista de manutenção testar a válvula solenóide localizada na parte interna do comando temporizador.

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 (10) está totalmente aberto (chama máxima).

O pão fica branco ou queima?

Verifique a orientação indicada sobre a temperatura de cozimento.

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.

MONTAGEM

1) Montagem dos Cavaletes:

Montar o encosto (12) no pé do cavalete (35), e estes ao cavalete inferior (11). Fixar o parafuso (14) e a porca (13). Repetir a operação nos quatro pés. Observe o desenho: a montagem do encosto (12) deverá ser feita no furo inferior da parte superior do pé do cavalete (35).

Encaixar o cavalete superior (15) nos pés do cavalete (35), fixar o parafuso (14) e a porca (13). Repetir esta operação nos quatro pés.

2) Montagem das Placas Refratárias:

Para facilitar a montagem das placas refratárias, retire a grade (23). Introduza a placa refratária (8) no forno (19), encaixe o encosto (7) na placa refratária (8), repita a operação até formar o fundo do forno. Feita esta operação coloque novamente a grade (23) no forno (19).

NOTA: O encosto (7) deverá ser colocado com a face maior para cima, o mesmo serve para evitar folga entre as placas refratárias (8). Se houver folga esta deverá ficar na parte interna traseira do forno. Apenas para o forno PRP - 1500 AT.

3) Suporte do Eixo no Forno:

Retire os três parafusos (17) da lateral do forno (19), e posicione os três furos existentes no suporte do eixo (2), com os furos da lateral do forno (19) e após introduza e aperte os parafusos auto-atarraxantes (17). Repetir a operação do outro lado.

4) Eixo no Suporte do Eixo:

Encaixe o eixo (5) no furo existente no suporte do eixo (2) e introduza o Anel Elástico (aranha) (29) até o mesmo encostar no suporte do eixo (2).

5) Caixa do Comando Temporizador:(APENAS NOS MOD."AT")

Posicione a caixa do comando temporizador (26), com os furos (22) existentes no forno (19) e introduza o parafuso (27); conforme detalhe no desenho de montagem.

6) Suporte do Vidro:

Encaixe um dos furos no manipulador maior (4) no rasgo existente no suporte Zamac (34), introduza o parafuso (30) e rosqueie a porca calota (21). Repita a operação do outro lado. Posicione o outro furo do Manipulador maior (4), ao furo do Manipulador menor (soldado) (24). Introduza o parafuso (20) e rosqueie a porca calota (21). Repita a operação no outro lado.

7) Montagem do Registro de Gás:

Conecte o registro (10) na tubulação da gaveta móvel (09), gire-o até dar aperto. Observe detalhe no desenho de montagem.

8) Kit Gás Duplo Progás:

Introduza a braçadeira rosca sem fim na extremidade da mangueira e encaixe a mesma ao bico do registro de entrada de gás (10) e aperte-a. As válvulas devem ser ligadas a dois botijões de gás P 13, usar os (dois) abertos. 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.

9) Ligação da Caixa de Comando Elétrico do vapor:(APENAS NOS MOD."AT")

Verifique se a voltagem da rede elétrica de seu estabelecimento, coincide com a do equipamento a ser instalado.

Rosqueie a entrada de vapor (37) ao adaptador (38).

Introduza o condutor de ligação da lâmpada (39) no conector sindal (18) e aperte os parafusos existentes no mesmo.

Conectar a mangueira d'água (16) na válvula de entrada de água (40) e conecte à rede de água de seu estabelecimento. Ligue o "plug" (25) à rede elétrica de seu estabelecimento.

* Nunca ligue a água diretamente da rede de rua, devido ao excesso e variação de pressão.

* Por medida de segurança e eficiência de seu equipamento, é recomendada a ligação do fio terra (2,5 mm). O fio terra não deverá ser ligado ao neutro da rede elétrica, canos de água, redes de gás, etc...

INSTALAÇÃO

- Ao instalar o forno mantenha pelo menos 30 cm de distância da parede e de outros produtos.
- Instale o forno em lugar arejado, mas protegido de correntes de ar.
- Ligue o forno em botijão P 13 (ver Kit Gás Duplo Progás) para os Modelos 1300 e 1500.
- Para evitar o congelamento no gás, necessita utilizar dois botijões por vez para não afetar o funcionamento do forno.
- Certifique-se que a voltagem elétrica do seu estabelecimento seja a mesma indicada na caixa de comando.

CATÁLOGO DE PEÇAS DO MODELO PRP-1500 AT

INDIC.	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
1	Termômetro	01
2	Suporte do Eixo	02
3	Peso	02
4	Manipulo Maior	02
5	Eixo	01
6	Vidro	01
7	Encosto das placas refratárias	04
8	Placa refratária	06
9	Gaveta móvel dos queimadores	01
10	Registro de entrada de gás	01
11	Cavalete inferior	01
12	Encosto do cavalete	04
13	Porca sextavada 5/16"	12
14	Parafuso sextavado 5/16"	12
15	Cavalete superior	01
16	Mangueira D'água	01
17	Parafuso Sextavado Auto-atarr. 4,8 x 13 com arruela	06
18	Conector Sindal (ligação lâmpada)	01
19	Forno	01
20	Parafuso Cabeça Lentilha 3/16" x 1/2"	02
21	Porca calota 3/16"	04
22	Furo caixa do comando temporizador	04
23	Grade	01
24	Manipulo menor (soldado)	02
25	Cabo montado (plug)	01
26	Caixa de Comando Temporizador	01
27	Parafuso Auto-Atarraxante 5,5 x 3	04
28	Furo fixação do cavalete	12
29	Anel elástico (aranha)	02
30	Parafuso Cabeça Lentilha 3/16" x 5/8"	04
31	Batente do vidro	02
32	Arruela de asberit	04
33	Furo do Vidro	02
34	Suporte Zamac	02
35	Pé do Cavalete	04
36	Haste (soldado)	02
37	Entrada de vapor (cano de cobre)	01
38	Injetor passante 6 mm adaptador para mangueira	01
39	Ligação da Lâmpada	01
40	Válvula Solenóide	01
41	Porca Chapa	06

DESENHO DE MONTAGEM DO MODELO PRP-1500 AT

