

MANUAL DE INSTRUÇÕES
PASTELEIRO ROA

ALTA PRESSÃO

CUIDADO

O GÁS LIQÜEFEITO DE PETRÓLEO É UMA SUBSTÂNCIA PERIGOSA, INFLAMAVEL, ASFIXIANTE E EXPLOSIVA, REQUERENDO O MÁXIMO DE CUIDADO NA SUA UTILIZAÇÃO.

“LEIA COM ATENÇÃO ESTA INSTRUÇÃO,ANTES DE USAR ESTE PRODUTO”.

(INSTRUÇÃO PARA USO CORRETO)

1. Este PASTELEIRO ROA é de alta pressão, portanto não utilizar regulador de gás comum, o registro correto é o de alta pressão com mangueira de Alta Pressão, com capacidade de 500 PSI, que acompanha o PASTELEIRO ROA. Obs.: Não utilize mangueira que não seja apropriada pois o PASTELEIRO ROA perderá a garantia.



Correto



Errado

2. Faça testes de vazamento na conexão do PASTELEIRO ROA com a mangueira e no registro com botijão de gás, utilizando apenas espuma de sabão.OBS:Para dar um bom aperto da mangueira com a abraçadeira, esquente a ponta da mangueira e coloque no bico do Pasteleiro, e aperte enquanto ela estiver mole, causando assim um bom aperto, evitando vasamento.
3. A abraçadeira que se encontra no tubo do queimador, e denominada de regulagem de ar. A regulagem do ar (abraçadeira) deve permitir uma pequena entrada de ar do tubo do queimador, permitindo assim a mistura de gás (GLP) com oxigênio, onde será obtida a chama.(A chama de cor azulada, e a tonalidade ideal para a queima do gás).
4. A regulagem de ar (abraçadeira)é o principal responsável pela qualidade da chama, seja em tamanho ou cor. Todo e qualquer ajuste deve ser feito junto da regulagem de ar (abraçadeira),aumentando ou diminuindo e entrada de ar junto ao tubo do queimador.
5. A abertura da ar da regulagem já vem acertada de fabrica, portanto evite mexer para não desregular o PASTELEIRO ROA.
6. Abra o registro de gás do botijão e em seguida o registro do PASTELIRO ROA. A intensidade da chama do PASTELEIRO ROA é regulada de acordo com a abertura de registro.
7. Utilize sempre tachos com diâmetro adequado para o tamanho do PASTELEIRO ROA; Evitando assim problemas de mal funcionamento. Por exemplo se for utilizado tacho menor do que o indicado pode abafar a chama e danificar toda a pintura interna do pasteleiro, no caso de se utilizar tacho maior do que o indicado irá fazer com que o óleo demore para aquecer .
8. Recomendamos a Instalação dos PASTELEIROS ROA em lugares arejados, mas protegidos de correntes de ar, evitando também lugares úmidos.
9. Para o bom funcionamento do PASTELEIRO ROA é necessário o uso de equipamentos corretos.
10. Nunca deixe a mangueira encostar nas partes quentes do PASTELEIRO ROA, não à aproxime da chama jamais.
11. Para desligar a chama do Pasteleiro, deve-se em primeiro lugar, fechar o registro da mangueira que vai no
12. Botijão. Em segundo lugar esperar a queima total do gás que está na tubulação e na mangueira, até apagar sozinha a chama. Em seguida fechar o registro do Pasteleiro, evitando assim, risco de eventual rompimento da mangueira.
13. Muitas vezes o gás do Botijão esta contaminado com óleo e água e começa apitar o queimador, vá ao seu distribuidor de gás e troque o botijão.

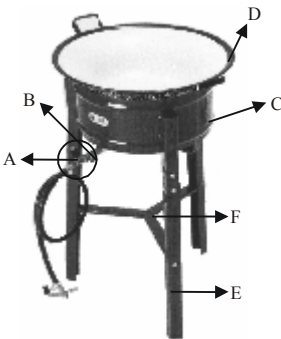
ESPECIFICAÇÕES

PASTELEIRO GRANDE DIAMETRO DA BOCA: 450mm ALTURA: 750mm PINTURA: ELETROSTÁTICA	Tacho de 22” --- 570mm Esmaltado a fogo
PASTELEIRO MÉDIO DIAMETRO DA BOCA: 350mm ALTURA: 750mm PINTURA: ELETROSTÁTICA	Tacho de 18” --- 460mm Esmaltado a fogo
PASTELEIRO PEQUENO DIAMETRO DA BOCA: 250mm ALTURA: 270mm PINTURA: ELETROSTÁTICA	Tacho de 12” --- 315mm Esmaltado a fogo

ESPECIFICAÇÕES DE CALORIA

Exposição c/ 5 litros de óleo no PASTELEIRO ROA médio.

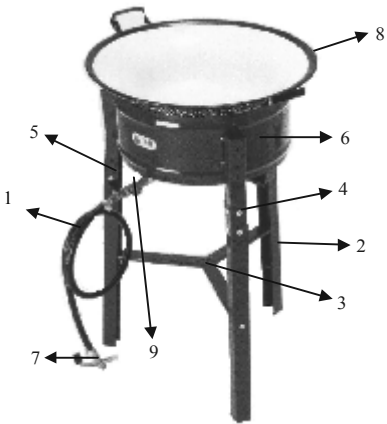
Tempo	Registro (A)	Tubo do Queimador(B)	Carcaça (C)	Tacho (D)	Pé (E)	Travessa (F)	Óleo (G)
0 min	18°C	18°C	18°C	18°C	18°C	18°C	18°C
10 min	20°C	21°C	289°C	70°C	37°C	27°C	117°C
15 min	24°C	26°C	292°C	78°C	28°C	34°C	160°C
20 min	26°C	30°C	301°C	87°C	51°C	39°C	207°C
30 min	28°C	35°C	316°C	101°C	63°C	43°C	251°C
40 min	30°C	36°C	316°C	125°C	84°C	43°C	284°C
50 min	30°C	37°C	316°C	127°C	91°C	43°C	292°C
60 min	32°C	37°C	316°C	127°C	103°C	43°C	300°C
70 min	32°C	37°C	316°C	127°C	114°C	49°C	305°C



MONTAGEM DO PASTELEIRO

A instrução de montagem so é valida para os PASTELEIROS ROA altos, a única exclusão é para fixação da mangueira de alta pressão no PASTELEIRO ROA, este procedimento é adotado em todos:

1. Retire tudo o que há na caixa do pasteleiro para não haver duvidas das peças que acompanham o PASTELEIRO ROA.
2. Coloque o PASTELEIRO ROA em local plano e limpo, com o PASTELEIRO ROA virado de lado, vá prendendo os pés um a um.
3. Com o PASTELEIRO ROA ainda de lado prenda a trava dos pés.
4. Certifique-se que todos os parafusos (1/4 x 3/8) e porcas (1/4) estão bem presos. Utilize a chave correta (7/16) para as porcas e chave de fenda para o parafuso.
5. Coloque a mangueira de alta pressão no bico de entrada de gás do PASTELEIRO ROA, prenda com a abraçadeira e aperte bem. (utilizar abraçadeira de pressão com rosca sem fim).Para dar um bom aperto, esquente a ponta da mangueira com um isqueiro.
6. Faça testes de vazamento descritos na “instrução para uso correto”.



Relação de peças que acompanham o PASTELEIRO ROA.

1. Mangueira alta pressão.
2. Pé alto.(Opcional)
3. Travessa em Y.(Opcional)
4. Parafusos.(Opcional)
5. Porcas.(Opcional)
6. Carcaça.
7. Registro de entrada de gás.
8. Tacho. (OPCIONAL)
9. Registro do Pasteleiro.

CONSUMO DE GÁS

Descrição	Diâmetro do queimador	Furo do injetor	Tempo p/ esquentar Óleo	Consumo (Kg gás p/ Hora)
Pasteleiro Grande	170mm c/ 8 caulins	0,50 mm	15 min	0,560
Pasteleiro Médio	130mm c/ 5 caulins	0,40 mm	20 min	0,445
Pasteleiro Pequeno	90mm c/ 4 caulins	0,30mm	25 min	0,340

Obs.: Os valores acima são aproximados passíveis de alterações.

CONSIDERAÇÕES

1. A temperatura ideal do óleo é de 220° C à 250° C quando a temperatura do óleo sobe acima desta, se colocar outro produto para fritar em uma temperatura bem abaixo desta, como por exemplo um pastel ou salgado e estiver excesso de volume de óleo a tendência é o óleo subir e transbordar do tacho escorrendo na chama do queimador e pegando fogo.
2. Possíveis danos por má utilização do PASTELEIRO ROA, é de responsabilidade do usuário.
3. Para abaixar a temperatura do óleo coloque óleo frio, NUNCA COLOQUE ÁGUA PARA BAIXAR A TEMPERATURA.
4. Como a pintura do pasteleiro é eletrostática e a cura da tinta é de 200° C, e a temperatura da carcaça chega a 316° C a tendência é a tinta escurecer e descascar com o tempo. Não existe perigo de inflamação da tinta.

GARANTIA:

A **ROA** reparará ou substituirá, conforme opção da ROA, este produto ou qualquer componente defeituoso, cuja causa seja defeito de fabricação ou material, dentro de 90 dias após a compra do produto. É necessária a prova da aquisição do produto para o exercício dos direitos aqui assegurados. Os revendedores e ou representantes da ROA, não tem autoridade para alterar, modificar, ou de qualquer forma mudar os termos ou condições desta garantia.

Nas cidades ou praças onde não houver assistência técnica autorizada será designado um representante legal ou revendedor, sendo que as despesas decorrente de transporte e seguro do produto ou locomoção do técnico serão por conta do usuário, seja qual for a natureza ou época do serviço.

ITENS NÃO COBERTOS POR GARANTIA

Custo de remessa do produto para assistência técnica ROA, avarias de desgastes decorrentes do uso normal do produto incluindo lascas, arranhões, desgaste por fricção, descoloração ou desbotamento, causados pelo uso ou exposição ao sol, fogo e queda. Danos causados por mau uso, abuso, negligência, alterações ou reparo feitos por pessoas não autorizadas, uso de acessórios ou peças que não seja de fabricação ROA ou falha na observação dos cuidados recomendados ou das instruções de manutenção.

EXCLUSÕES

A **ROA** não garante e utilização destes produtos para fins não previstos neste termo de garantia nos manuais e publicidade. A Metalúrgica **ROA**, se reserva direito de alterar as características dos produtos sem prévio aviso.

METALÚRGICA ROA IND. E COM. DE FOGÕES LTDA
R. Caiabu, 220 Cid. Kemel -Itaquaquecetuba – SP
CEP 08575-200
Tel. (011) 4646-4490

Assistência Técnica Autorizada:
Rua Juruá 75 - Canindé – São Paulo – SP
Tel.: (011) 3227-2787

METALÚRGICA ROA
INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE FOGÕES LTDA.
www.roa.com.br / roa@roa.com.br



PASTELEIRO ROA ALTA PRESSÃO

MANUAL DE INSTRUÇÃO
E
CERTIFICADO DE GARANTIA