

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 abrasivos, utilização incorreta, vidros, lâmpadas, avarias de transporte, armazenamento ou manuseio indevido, chave ligã/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

Janeiro / 2009

MANUAL DE INSTRUÇÕES

FOGÕES INDUSTRIAIS



PMS - PMD - PMSD - PRE / PREA - PM - PRM

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 CONTINUA.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS FOGÕES

LINHA PMS / PRM fabricado em perfil U 25 mm x 60 mm x 2 mm
 LINHA PMD / PMSD fabricado em perfil U 25 mm x 70 mm x 2 mm
 LINHA PRE / PM fabricado em cantoneira 1" x 1/8"

- Queimadores ferro fundido;
- Queimadores Caulim;
- Registros de estágio contínuo;
- Bandeja coletores de detritos;
- Linhas PMS / PMD / PMSD e PM Grelhas em ferro fundido;
- Linhas PRE Grelhas em ferro chato 1/8" x 1/2";
- Linhas PRM Grelhas em ferro chato 1/4" x 5/8";
- Pintura Epóxi.

TIPOS DE QUEIMADORES E CONSUMO

Queimador Modulado e Simples:

Modulado 120 mm	300 gramas / hora
Simples 100 mm	250 gramas / hora

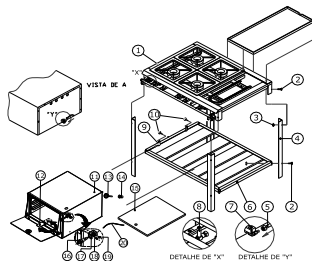
Queimador Duplo ø 160 mm:

Boca Interna	120 gramas / hora
Boca Externa	380 gramas / hora

Queimador Duplo ø 200 mm:

Boca Interna	180 gramas / hora
Boca Externa	400 gramas / hora

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- Tampa da visualização de chama e acend. manual
- 13- Termômetro
- 14- Suporte do termômetro
- 15- Placa refratária
- 16- Botão de acendimento automático, Piezo (opcional)
- 17- Suporte de fixação do piezo
- 18- Porca de Fixação do piezo
- 19- Parafuso AA 5,5 x 13 cabeça panela
- 20- Fio condutor acendimento automático (opcional)

Queimador da Chapa:

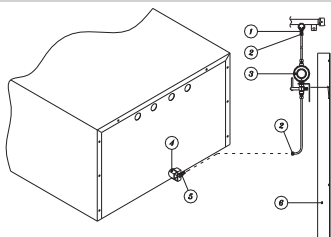
Chapa PMS / PRM	380 gramas / hora
Chapa PMD	420 gramas / hora

Outros:

Queimador Caulim	430 gramas / hora
------------------	-------------------

Modelos	Medidas das grelhas
Linha PMS	300 mm x 300 mm
Linha PMD	400 mm x 400 mm
Linha PMSD	300 mm x 300 mm
Linha PRE	665 mm x 295 mm
Linha PRM	665 mm x 285 mm

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

2

INSTRUÇÃO PARA MONTAGEM DOS FOGÕES

SEQUÊNCIA DE MONTAGEM:

- Encaixe os pés desmontáveis (4) no quadro superior do fogão (1) e fixe o parafuso sextavado (2) e a porca sextavada (3);
- Observe o desenho: os pés desmontáveis deverão encaixar por dentro da cantoneira do quadro superior;
- Fixe o quadro inferior (6) nos pés desmontáveis (4) com os parafusos sextavados (2) e as porcas sextavadas (3).

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.

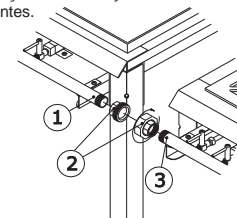
INSTRUÇÕES DE MONTAGEM

- 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.

MODULAÇÃO

- Algumas linhas de fogões possuem o sistema de **modulação**. A modulação é a união de fogões da mesma linha, mas de tipos diferentes.
(Ex: PMS-400 + MÓDOLO CHAPA)

- 1- Tubulação Módulo Chapa
- 2- União Galvanizada
- 3- Tubulação PMS-400



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;
- Clique 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.

1