

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

Janeiro / 2009

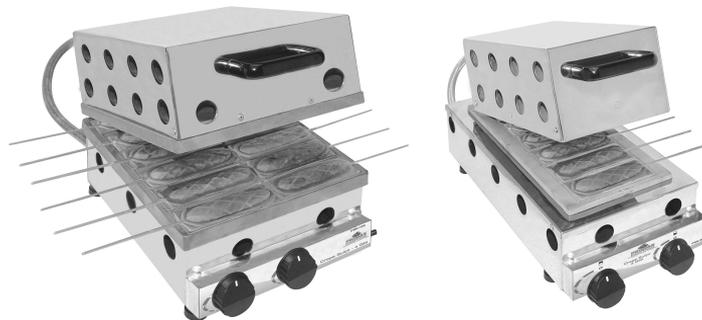
MANUAL DE INSTRUÇÕES

TERMO DE GARANTIA

MÁQUINAS PARA

CREPES SUÍÇO

a Gás



PRK-120G

PRK-60G

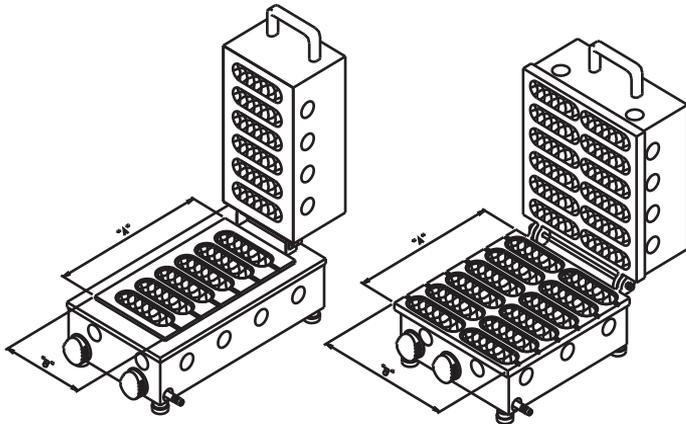
Este manual foi desenvolvido com a finalidade de levar a seu conhecimento todo sistema de funcionamento de seu equipamento bem como os cuidados necessários para obter-se o máximo de desempenho, proporcionando vida útil prolongada a seu equipamento. Portanto é fundamental a leitura e o entendimento do 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.**



Evolução Contínua
em Equipamentos para Gastronomia

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- * Fabricados em Aço Inox com prensa e chapa maciça em alumínio Fundido;
- * Disponível com 6 ou 12 cavidades;
- * Queimador Superior (Infravermelho);
- * Queimador Inferior (Tubular);
- * Controles Independentes de Queimadores;
- * Gás em Baixa Pressão.



Modelo	Profund. A	Largura B	Capacidade de produção
PRK-60G	340 mm	170 mm	06- Cavidades
PRK-120G	295 mm	275 mm	12- Cavidades

Modelo	ALTURA	PROFUND.	LARGURA	Capacidade de produção	Peso Liq.
PRK-60G	255 mm	560 mm	255 mm	06- Cavidades	8,5 Kg
PRK-120G	250 mm	510 mm	300 mm	12- Cavidades	10 Kg

INSTRUÇÕES DE USO E FUNCIONAMENTO

- Este equipamento é fabricado em chapa inox revestida com uma proteção em PVC. Retire toda a proteção de PVC antes de usar o equipamento.
- Abra o registro do gás na válvula fixada no botijão.
- Gire o botão de controle do gás, para a posição desejada, fogo alto ou baixo e acenda o queimador.

Importante:

Verifique se os queimadores acenderam corretamente, evitando assim acidentes.

- Aguarde aproximadamente 15 minutos para o pré-aquecimento.
- Unte as formas com margarina utilizando um pincel.
- Quando não estiver utilizando o aparelho, mantenha o mesmo em fogo baixo com as placas fechadas, mantendo assim a temperatura uniforme.
- Seu equipamento está pronto para ser usado.

LIMPEZA

- A limpeza deve ser feita com o aparelho desligado e frio.
- Não use água ao efetuar a limpeza do equipamento.
- Use sempre uma escova de latão e pincel para a limpeza.
- Nunca use produtos abrasivos, corrosivos ou cortantes.

RECEITA DE CREPES SUÍÇO

Ingredientes:

RECEITA

- 8 - Xícaras (chá) farinha de trigo
- 6 - Xícaras (chá) de amido de milho
- 4 - Colheres (sopa) de açúcar
- 2 - Colheres (chá) de sal
- 12 - Colheres (chá) de leite em pó
- 7 - Colheres (chá) de fermento
- 10 - Colheres (chá) de queijo ralado
- 8 - Ovos
- 1.1/2 - Litros de água

RECEITA (Reduzida)

- 3 - Xícaras (chá) farinha de trigo
- 2 - Xícaras (chá) de amido de milho
- 2 - Colheres (sopa) de açúcar
- 1 - Colheres (chá) de sal
- 4 - Colheres (chá) de leite em pó
- 3 - Colheres (chá) de fermento
- 3 - Colheres (chá) de queijo ralado
- 3 - Ovos
- 1/2 - Litros de água

MODO DE PREPARO: Coloque no liquidificador todos os ingredientes e bata até ficar uma mistura homogênea.

SUJESTÕES DE RECHEIO: Queijo mussarela, banana com açúcar e canela, doce de leite, goibada, salsicha cozida, camarão, frango, queijo provolone, etc...