

MANUAL TÉCNICO

2014

PROGÁS




PROGÁS
Evolução Contínua
em Equipamentos para Gastronomia

25
Anos


BRAESI
Equipamentos p/ Alimentação

40
Anos

2014



A Progás/Braesi apresenta a todos o novo Manual Técnico 2014. Mais completo e prático, sua finalidade é prestar um suporte técnico aos nossos representantes para contribuir ainda mais no excelente atendimento aos clientes.

Utilize-o diariamente e em caso de dúvidas contate a área técnica da Progás/Braesi.

Equipe de Pós-Venda



Evolução Contínua
em Equipamentos para Gastronomia



LIMPEZA É COISA SÉRIA

**A LIMPEZA É FUNDAMENTAL
PARA GARANTIR:**

- *A QUALIDADE DO SEU PRODUTO.**
- *A SAÚDE DO SEU CLIENTE.**
- *A SAÚDE DE SEU EQUIPAMENTO.**

**Se você não atender as normas de limpeza
que constam no Art.14 do Código do
Consumidor, poderá perder a GARANTIA
deste equipamento.**



ÍNDICE

Fornos Turbo Style a Gás	04-09
Fornos Turbos Lenha	10-14
Fornos Turbos Elétricos	15-19
Fornos Multiuso G4	20-22
Fornos Rotativos Indl.	23-24
Fornos Rotativos Domésticos	25-28
Fornos Refratários Elétricos, KG e AT	29-34
Buffets	35-38
Regulagem dos Queimadores	39
Consumo dos Queimadores	40
Kit de Alimentação de Gás	41
Fogões	42-54
Fornos Opcionais para Fogões	55-56
Fogões Linhas PFI	57-58
Fritadores e Tachos	59-64
Fritadores Água e Oléo	65-74
Chapas Bifeteiras	75-77
Sanduicheiras e Grills	78-81
Máquinas para crepes	82-89
Misturadores The Mix	90-91

Aplicação

Equipamento utilizado para assar pães, biscoitos, bolos, cucas, salgados e outros.

Características Técnicas

- Acabamento interno com pintura protetiva em alta temperatura resistente a oxidação até o momento da queima;
- Estrutura em fino acabamento em aço carbono com pintura epóxi;
- Acabamento frontal em aço inox escovado;
- Porta com visor em vidro temperado;
- Iluminação interna ;
- Isolamento interno com lã basáltica;
- Liga e desliga a turbina automaticamente ao abrir e fechar a porta;
- Disponíveis nas versões 5,8,10 e 12 esteiras;
- Rodízios que facilitam o deslocamento;
- Novo painel de comando imbutido com teclas de programas, receitas, timer, turbina, lâmpada e vapor.
- Possibilitando programar o tempo de cozimento, temperatura de trabalho e acionamento de vapor;
- Função memória para gravar até 10 receitas diferentes;

ATENÇÃO: Não esquecer de aquecer o forno na temperatura de 200° durante 60 minutos, liberando os gases gerado pela queima da tinta protetiva.

- Baixo consumo de gás.



PRP-12000 Style



PRP- 5000 Style

Itens que acompanham o equipamento

PRP-5000 Style

- Manual de instrução;
- Mangueira d água;
- Filtro de entrada d água;
- Quadro inferior;
- Rodízios;
- Pés desmontáveis;
- Parafuso sext 5/16 e porca sext 5/16.

PRP-8000/10000/12000 Style

- Manual de instrução;
- Mangueira d água;
- Filtro de entrada d água;
- Parafuso AA 4,8 x 13 e saia superior.

Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

Nº DE ESTEIRAS	CAPAC. FORNADA un. de 50gr	EXTERNAS			INTERNAS ÚTIL			PESO LÍQ. kg	MOTOR 127/220V	CONSUMO MÉDIO/H kw/h	CONSUMO GÁS kg/h	POTÊNCIA kw
		ALT. mm	PROF. mm	LARG. mm	ALT. mm	PROF. mm	LARG. mm					
5	125	1530	1210	1005	470	680	585	156	Monof. 1/4cv	0,38	0,90	0,18
8	200	1840	1300	1025	775	680	585	218	Monof. 1/2cv	0,68	1,10	0,37
10	250	1980	1300	1025	1080	680	585	278	Monof. 1cv	1,13	1,60	0,75
12	300	1980	1300	1025	1140	680	585	278	Monof. 1cv	1,13	1,80	0,75

✓ Instalação do Equipamento

- Na versão PRPAUT-5000 proceder a montagem do cavalete;
- Nas versões PRPAUT-8000/10000/12000 fixar a saia superior;
- Posicionar o forno no seu local de funcionamento;
- Observe as distâncias da parede, para facilitar manutenção e limpeza periódicas;
- Instale a mangueira e filtro d água em um ponto de alimentação direto da caixa d água;
- Instale 2 botijões P-13 no kit gás que acompanha o equipamento;
- No caso de utilização de botijões P-45 ou rede de gás solicitar auxílio do SERVIÇO AUTORIZADO;
- Nunca vire os botijões; evitando assim resíduos no sistema de alimentação do gás;
- Nunca coloque os botijões em baixo do forno;
- Verificar se a tensão do equipamento é igual a tomada da rede a qual será conectado;
- Conecte a rede elétrica;
- Abra a saída do vapor da parte superior do forno;
- **ATENÇÃO: Aquecer o forno na temperatura de 200° durante 60 minutos, liberando os gases gerado pela queima da tinta;**

✓ Utilização do Equipamento

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

DISPLAY:

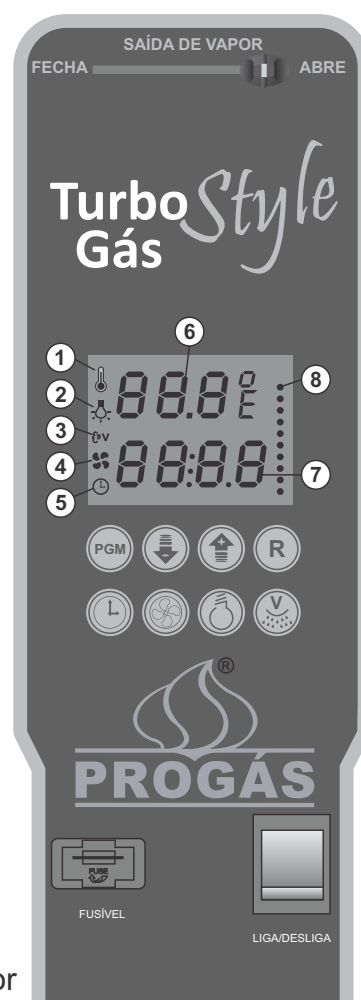
- 1 - Indicador de aquecimento
- 2 - Indicador de lâmpada acionada
- 3 - Indicador de vapor acionado
- 4 - Indicador de ventilador acionado
- 5 - Indicador de timer
- 6 - Indicador de temperatura
- 7 - Indicador tempo decorrido
- 8 - Leds indicadores de receita selecionada

TECLAS:

- PGM - Tecla Programa
- ↓ - Tecla Menos ↑ - Tecla Mais
- R - Tecla da receita
- ⌚ - Tecla de acionamento do temporizador
- 🌀 - Tecla de acionamento da turbina
- 💡 - Tecla de acionamento da lâmpada
- 🔥 - Tecla de acionamento do vapor

FUNCIONAMENTO PADRÃO :

A qualquer momento durante o funcionamento, se a porta for aberta, o motor, o sistema de aquecimento e o vapor serão desligados e a lâmpada interna acende, estas funções voltam a funcionar automaticamente ao fechar a porta, exceto a lâmpada que apagará após 60 segundos pré-programados de fábrica.



✓ Utilização do Equipamento

PROGRAMAÇÃO DE TEMPERATURA E TEMPO

Para programar a temperatura pressione a tecla PGM, o display superior começa a piscar, indicando a temperatura programada, para alterar a temperatura pressione as teclas  e  de acordo com sua necessidade;

Pressionando novamente a tecla PGM, o display inferior começa a piscar, indicando o tempo programado, para alterar o tempo pressione as teclas  e  de acordo com a sua necessidade;

Para sair da programação e gravar os dados na memória, pressione novamente a tecla PGM, ou então, após quinze segundos sem pressionar tecla alguma, o aparelho sai da programação e grava os dados na memória automaticamente;

ATENÇÃO: Ao abrir o forno o motor da turbina se desligará com o fechamento da porta o mesmo se ligará automaticamente, não sendo necessário liga-lo e desliga-lo no painel de comando quando a abertura da porta;

FUNÇÃO TEMPO

- Conforme parâmetro de tempo informado na programação padrão ou na receita, será mostrado no display o tempo programado. Pressionando a tecla  será iniciada a contagem regressiva.
- Pressionando novamente a tecla  o tempo reinicia.
- Caso a porta seja aberta durante a contagem do tempo o cronômetro pausa, continuando a contagem assim que a porta for fechada.

FUNÇÃO MOTOR

- Pressione a tecla  para ligar ou desligar o motor.
- Com a porta aberta a tecla  fica desabilitada e o motor desligado.
- Recomenda-se não utilizar o forno com o motor desligado por períodos prolongados, pois sobrecarrega a estrutura do equipamento.

FUNÇÃO LÂMPADA

- Pressione a tecla  para ligar e desligar a lâmpada;
- Ao abrir a porta do forno a lâmpada se acende e ao fechar ela se apagará;
- O tempo de lâmpada acesa pode ser programado de 0 a 600s;

PROGRAMAÇÃO PADRÃO

- Para acessar a programação padrão pressione a tecla .
- Utilize  para alternar entre os parâmetros temperatura e tempo e as teclas  e  para ajustar os valores, conforme indicado abaixo:

DISPLAY	DESCRIÇÃO	AJUSTE
200°C SPt	Set point de controle de temperatura	0° a 300°C
tPo 18:00	Set point do temporizador	00:00 a 99:00 (min:seg)

Utilização do Equipamento

PROGRAMAÇÃO DAS RECEITAS

O forno possui capacidade de armazenamento para até 10 receitas a serem programadas conforme necessidade.

Para acessar a programação das receitas é necessário pressionar a tecla  por 5 segundos até soar o beep. Utilize as teclas  e  para alternar entre as receitas e a tecla  para selecionar a receita a ser programada.

Utilize as teclas  e  para ajustar os valores de temperatura, tempo e habilitação de uso ou não do vapor. Pressione a tecla  para alterar entre os parâmetros.

Para salvar a receita programada, pressione a tecla .

Caso queira programar nova receita selecione com as teclas  e , pressione  para acessar a configuração e ajuste os valores conforme desejar. Salve utilizando a tecla .

Para sair da tela de programação das receitas, pressione novamente a tecla .

SELEÇÃO DAS RECEITAS

- Para ativar uma das receitas programadas anteriormente pressione rapidamente a tecla , utilize as teclas  e  para selecionar a receita desejada e tecla  para confirmar. O led correspondente a receita ficará aceso.
- O forno assumirá automaticamente os parâmetros da receita e iniciará seu funcionamento.

OBS.: Caso a programação da receita esteja como parâmetro de vapor desabilitado, o botão  não funcionará.

- Com uma receita selecionada, podem ser alterados os parâmetros de temperatura e tempo conforme "Programação Padrão", porém estes novos parâmetros não serão salvos na memória da receita. O led correspondente a receita apagará.
- Para visualizar os parâmetros da receita selecionada aperte . Pressione novamente para visualizar o tempo programado e para sair.

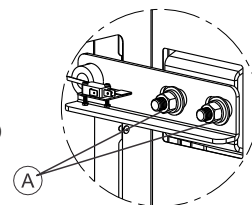
Utilização do Equipamento

UTILIZANDO O FORNO

- Abra os registros dos botijões de gás.
- Os mesmos deverão permanecer sempre abertos durante o funcionamento;
- Posicione a alavanca do registro do gás na posição vertical (aberto);
- Ligue o botão geral no painel, neste momento o forno entrará em funcionamento;
- Ligue a TECLA motor no painel;
- Deixe atingir a temperatura programada;
- Recomenda-se que a câmara de crescimento esteja o mais próximo possível do forno, diminuindo perda de temperatura e produtividade;
- Abra a porta do forno (neste momento a turbina se desligará automaticamente);
- Introduza as esteiras no forno o mais rápido possível e feche a porta (neste momento a turbina se ligará automaticamente);
- Pressione a TECLA vapor, a qual liberará a passagem da água para formação de vapor;
- **ATENÇÃO: No cozimento de pão francês, 5 minutos após ser acionado o vapor, deverá ser aberto o sistema de saída de umidade da câmara de cozimento mantendo-o aberto até o final do processo;**
- Para nova fornada, feche a saída de umidade e aguarde o forno atingir a temperatura programada e repita o processo;
- **ATENÇÃO: No cozimento de pães e massas doces (confeitarias), mantenha a saída de umidade aberta o tempo todo;**
- **ATENÇÃO: quando usar bandejas fechadas “FLANDRES” estas deverão ser distribuídas de maneira intercalada;**

Manutenção do Equipamento

- Equipamento não necessita de lubrificação;
- Fazer regulagem da pressão do trinco da porta quando necessário (A).



DISPLAY	DESCRIÇÃO	CAUSA	SOLUÇÃO
Err ter	Erro no sensor de temperatura	Sensor de temperatura aberto ou em curto	Entre em contato com a assistência técnica
1 - 1 GAS	Erro no sensor de chama durante a ignição	Sensor de chama em curto durante a ignição	Entre em contato com a assistência técnica
Err SENS	Erro no sensor de chama durante o funcionamento	Sensor de chama em curto durante o funcionamento	Entre em contato com a assistência técnica
Err GAS	Falha no acendimento	- Falta de gás - Registro de gás fechado	- Substituir os botijões de gás - Abrir o registro do gás
123°C Port	Porta aberta	- Maçaneta não foi fechada totalmente - Falha na micro-chave	- Girar a maçaneta até o final do curso - Contate a assistência

Persistindo a falha ou aparecendo no display qualquer outra indicação, consulte a Assistência Técnica autorizada.

OBS.: Para desligar o alarme, desligue a tecla geral, solucione a falha indicada e torne a ligar a tecla geral.

Manutenção do Equipamento (cont.)

PROGRAMAÇÃO DE TEMPO DE VALOR E LÂMPADA:

Para acessar os parâmetros de processo energize o controlador com as teclas  e  pressionadas por 5 segundos.

Utilize a tecla  para alternar entre os parâmetros e as teclas  e  para alterar os valores dos parâmetros conforme a tabela abaixo:

DISPLAY	DESCRIÇÃO	AJUSTE	DEFAULT
UAP	Tempo de vapor acionado. (se programado em 0, o acionamento do vapor ficará manual enquanto a tecla estiver pressionada)	0 a 20	6 seg.
Lpd	Tempo de lâmpada ligada. Com a lâmpada ligada um novo toque na tecla desliga a lâmpada. (se programado em 0 desativa a temporização da lâmpada)	0 a 600	60 seg.

Normalmente quando ocorre alguma falha, o controlador não entra em operação até que seja resolvida a causa desta falha. Nestes casos, se necessário, é possível continuar trabalhando mesmo sem detectar falhas. Quando isso acontecer o controlador pode trabalhar no modo “nulo”, sem detectar falhas. Para isso é necessário energizar o controlador com as teclas     pressionadas, então aparecerá **Nul Gas** no display indicando que está trabalhando no modo “nulo”. Nesta condição o controlador não indicará falhas relacionadas ao sensor de chama, sensor de temperatura ou falta do jumper no modo elétrico, sendo que este controle deve ser feito visualmente pelo operador.

Quando o controlador estiver trabalhando neste modo, a atenção no equipamento deve ser redobrada, pois o controlador não detectará a ausência de chama no sensor, aumentando o risco de acidentes com gás.

Para o controlador voltar ao funcionamento detectando falhas no funcionamento é necessário desligar e ligar novamente o controlador.

Limpeza do Equipamento

LIMPEZA DO EQUIPAMENTO

Antes de iniciar a limpeza do equipamento certifique-se que o mesmo foi desconectado da rede elétrica;

Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;

Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio;

Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante;

Resíduos e sais provenientes de assados em geral causam a corrosão da camara interna.

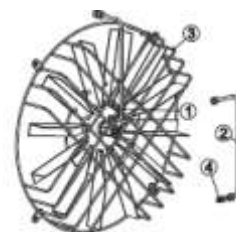
LIMPEZA DO CIRCUITO VAPOR

Retire o arame(1) que fixa o tubo de alumínio(2) na grade (3), com o auxílio de um alicate de corte;

Com uma chave de boca retire o injetor (4) do tubo de alumínio;

Faça a limpeza do injetor e no tubo se necessário;

Após feito a limpeza rosqueie o injetor novamente e fixe o tubo de alumínio.



LIMPEZA DA CAMARA INTERNA

Para a limpeza do vidro, verifique que o mesmo esteja frio, utilizando sempre água morna, pano macio e detergente neutro;

Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;

Nunca use solventes ou produtos químicos que possam acelerar o processo de corrosão do seu equipamento;

LIMPEZA DO VIDRO

Utilize sempre água morna;

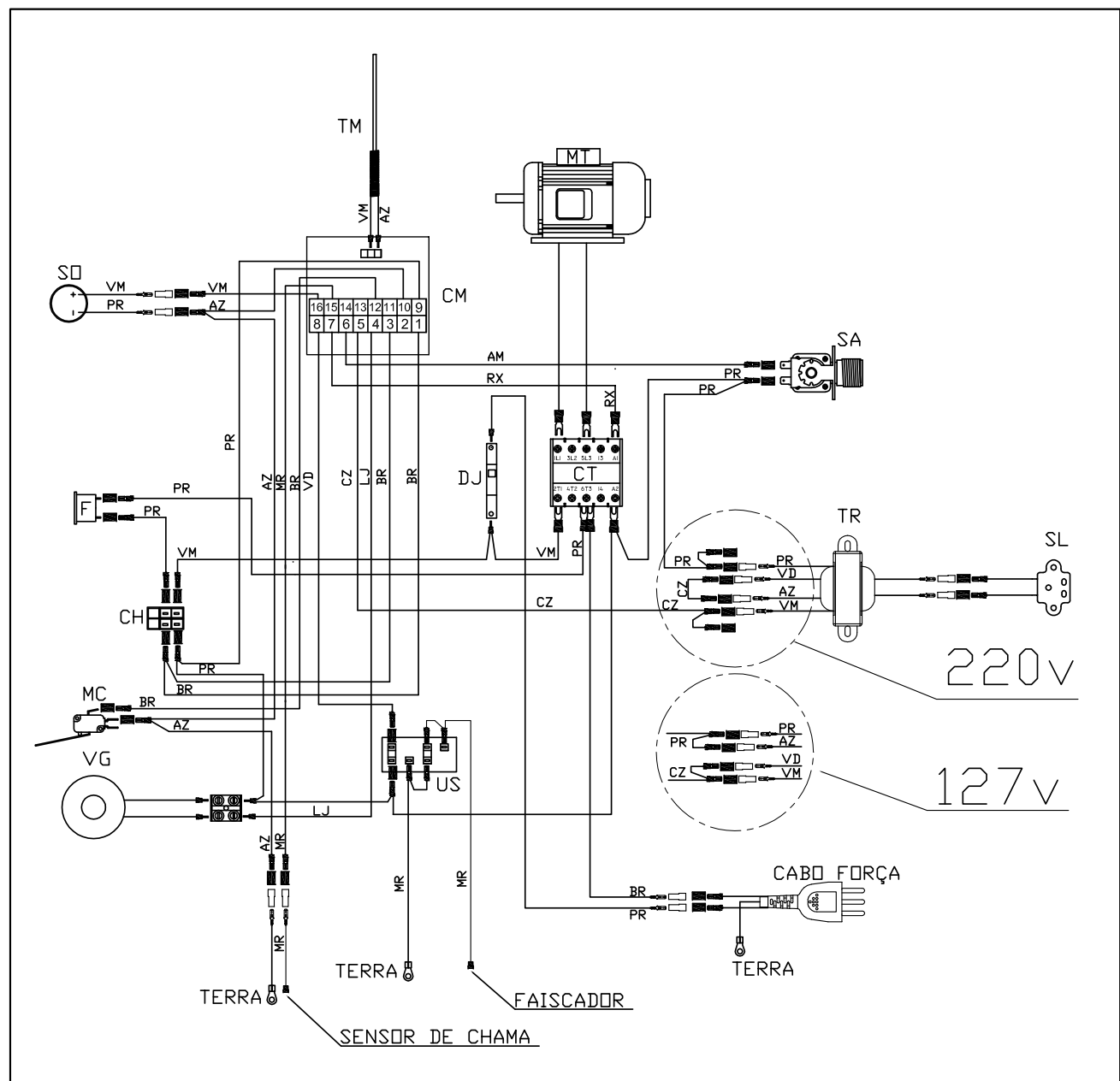
Nunca utilize pano úmido no vidro ainda quente.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.

Diagrama Elétrico

LEGENDA:

MT-Motor	BR-Branco
SD-Sonalarne	PR-Preto
CM-Comando	AM-Amarelo
SA-Solenóide água	AZ-Azul
TM-Termoelemento	VD-Verde
F-Fusível	VM-Vermelho
MC-Micro Chave	LJ-Laranja
SL-Soquete	RX-Roxo
Lâmpada	CZ-Cinza
CT-Contactora	MR-Marrom
DJ-Disjuntor	
CH-Chave	
Liga/Desliga	
VG-Válvula de Gás	
US-Usina	
TR-Transformador	



✓ Aplicação

- Equipamento utilizado para assar pães, biscoitos, bolos, cucas, salgados e outros.

✓ Características Técnicas

- Acabamento interno com pintura protetiva em alta temperatura resistente a oxidação até o momento da queima;
- Estrutura em fino acabamento em aço carbono com pintura epóxi;
- Acabamento frontal em aço inox escovado;
- Porta com visor em vidro temperado;
- Iluminação interna com proteção de vidro resistente a alta temperaturas e choques térmicos;
- Isolamento interno com lã basáltica;
- Liga e desliga a turbina automaticamente ao abrir e fechar a porta;
- Cavalete com fornalha frontal;
- Opcional fornalha traseira;
- Opcional kit chaminé; 3mts de cano, 1 chapéu e joelho 90°
- Baixo consumo de lenha;
- Disponíveis nas versões 5,8,10 e 12 esteiras;
- Rodízios que facilitam o deslocamento.

ATENÇÃO: Não esquecer de aquecer o forno na temperatura de 200° durante 60 minutos, liberando os gases gerado pela queima da tinta protetiva.



Kit Gaveta Gás



PRTL-2012 CD



PRTL-5000 CD

✓ Itens que acompanham o equipamento

PRTL-5000

- Manual de instrução;
- Mangueira d água;
- Filtro de entrada d água;
- Quadro inferior;
- Rodízios;
- Pés desmontáveis;
- Bandeja coletora de cinzas;
- Raspador da fornalha;
- Raspador do chaminé;
- Parafuso sext 5/16 ;
- Porca sext 5/16;
- Parafuso AA 4,8 x 13.

PRTL-2008/2010/2012

- Manual de instrução;
- Mangueira d água;
- Filtro de entrada d água;
- Bandeja coletora de cinzas;
- Raspador da fornalha;
- Raspador do chaminé;
- Saia superior frontal.

✓ Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

MODELO	Nº DE ESTEIRAS	CAPAC. FORNADA un. 50gr	EXTERNAS			INTERNAS ÚTIL			PESO LÍQ. kg	MOTOR 127/220v	CONSUMO MÉDIO/H kw/h	CONSUMO GÁS kg/h	POTÊNCIA kw
			ALT. mm	PROF. mm	LARG mm	ALT. mm	PROF. mm	LARG mm					
PRTL-5000	5	125	1590	1230	940	415	680	585	232	Monof.1/4cv	0,380		0,18
PRTL-2008	8	200	1720	1393	1030	850	680	585	328	Monof.1/2	0,680		0,37
PRTL-2010	10	250	1920	1393	1030	1050	680	585	364	Monof.1cv	1,130		0,75
PRTL-2012	12	300	1920	1393	1030	1100	680	585	367	Monof.1cv	1,130		0,75
Kit Gaveta Gás para PRTL-5000			140	720	310	-	-	-	4,7	-	-	1,30	-
Kit Gaveta Gás para 2008/10/12			140	900	310	-	-	-	5,5	-	-	1,50	-

✓ Instalação do Equipamento

- Na versão PRTL-5000 proceder a montagem do cavalete;
- Nas versões PRTL-2008/2010/2012 fixar a saia superior;
- Posicionar o forno no seu local de funcionamento;
- Observe as distâncias da parede, para facilitar manutenção e limpeza periódicas da câmaras de fuligem;
- Instale a mangueira e filtro d água em um ponto de alimentação direto da caixa d água;
- Verificar se a tensão do equipamento é igual a tomada da rede a qual será conectado;
- Conecte a rede elétrica;
- Posicione as alavancas do sistema de retenção na posição aberta (DESENHO DAS ALAVANCAS)
- Abra a saída do vapor da parte superior do forno;
- Acenda o fogo da fornalha, para iniciar o aquecimento e cura da tinta interna;
- **ATENÇÃO: Aquecer o forno na temperatura de 200° durante 60 minutos, liberando os gases gerado pela queima da tinta protetiva.**

INSTALAÇÃO E FUNCIONAMENTO COM KIT GAVETA GÁS

- Inicialmente abra a porta da fornalha e faça uma limpeza geral;
- Após introduza o kit-gaveta gás no seu interior;
- Certifique-se de que o registro de entrada do gás esteja na posição fechado, após conecte o kit gás aos dois botijões, os quais deverão permanecer abertos enquanto o forno estiver em funcionamento.

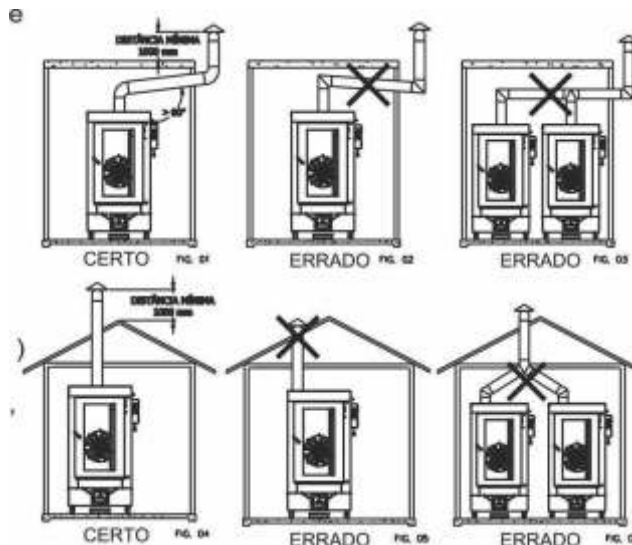
ATENÇÃO: quando estiver usando o kit- gaveta gás, o sistema de retenção de calor deverá permanecer aberto e o controle de temperatura do forno deverá ser feito abrindo e fechando o registro do gás, aumentando ou diminuindo assim a intensidade da chama;

- Posicione o registro de entrada de gás na posição ABERTO, imediatamente acenda o fogo, e verifique visualmente se os queimadores acenderam. Feito isso o forno entrará em fase de aquecimento;
- Ligue a TECLA(chave geral);
- Pressione a TECLA motor para ligar a turbina, a qual deverá permanecer ligada sempre que o forno estiver em funcionamento, proporcionando um aquecimento uniforme e aumentando a vida útil do motor.

✓ Instalação do Equipamento

INSTALAÇÃO DA CHAMINÉ

- Localize na parte superior do forno de encaixe do cano de chaminé(3);
- Para todos os turbos conectar canos do chaminé com diâmetro de 150mm;
- Na instalação dos canos, procure sempre usar o menor números de curvas para o melhor funcionamento do forno;
- Instale um chapéu na ponta do chaminé, para que o vento não provoque refluxo de fumaça para dentro do forno e seu estabelecimento;
- Após instalar o chaminé , o cano deverá sair para o exterior do ambiente conforme fig (1);
- Quando for necessários a utilização de curvas, recomendamos manter ângulos maiores que 90° conforme fig (1);
- Quando for instalar mais de um forno use saídas individuais.



✓ Utilização do Equipamento

PROGRAMAÇÃO DO CONTROLADOR:

- Para programar a temperatura pressione a tecla PGM, o display superior começa a piscar, indicando a temperatura programada, para alterar a temperatura pressione as teclas e de acordo com sua necessidade;
- Pressionando novamente a tecla PGM, o display inferior começa a piscar, indicando o tempo programado, para alterar o tempo pressione as teclas e de acordo com a sua necessidade;
- Para sair da programação e gravar os dados na memória, pressione novamente a tecla PGM, ou então , após quinze segundos sem pressionar tecla alguma, o aparelho sai da programação e grava os dados na memória automaticamente;
- **ATENÇÃO: Ao abrir o forno o motor da turbina se desligará. com o fechamento da porta o mesmo se ligará automaticamente, não sendo necessário liga-lo e desliga-lo no painel de comando quando a abertura da porta;**

• FUNCIONAMENTO DO ALARME:

- Sempre que a temperatura do forno ultrapassar o valor programado, teremos um bip rápido, este alarme se mantém ativo enquanto o forno estiver com temperatura acima da programada;
- Para desarmar o alarme basta pressionar a tecla PGM, neste caso, o alarme só será ativo novamente quando a temperatura do forno diminuir para valores inferiores aos programados e aumentar novamente;
- Sempre que o alarme estiver ativo basta um toque na tecla PGM para anular o mesmo;
- Quando o temporizador estiver ativo observaremos um cronômetro regressivo no display inferior, este cronômetro irá retroceder até atingir o tempo programado;
- Para cancelar este alarme basta pressionar a tecla temporizador.

✓ Utilização do Equipamento

• UTILIZANDO O FORNO

- Certifique-se que as alavancas de retenção de calor estejam na posição (ABERTA);
- Acenda o fogo na fornalha utilizando gravetos, lenha ou papel, feito isso o forno entrará em fase de aquecimento. Obs.: O tempo de aquecimento do forno pode variar de acordo com a intensidade de fogo na fornalha;
- Ligue a TECLA (chave geral);
- Quando o fogo estiver aceso, pressione a tecla motor para ligar a turbina, a qual deverá permanecer ligada sempre que o forno estiver em funcionamento, proporcionando um aquecimento uniforme e aumentado à vida útil do forno;
- **ATENÇÃO:** Certifique-se que o fogo esteja aceso e a temperatura em elevação para acionar o MOTOR;
- **ATENÇÃO:** O forno não deve exceder a temperatura de 250°, não nos responsabilizamos por danos causados por excesso de temperatura.
- Deixe atingir a temperatura programada;
- Recomenda-se que a câmara de crescimento esteja o mais próximo possível do forno, diminuindo perda de temperatura e produtividade;
- Abra a porta do forno (neste momento a turbina se desligará automaticamente);
- Introduza as esteiras no forno o mais rápido possível e feche a porta (neste momento a turbina se ligará automaticamente);
- Pressione a TECLA vapor, a qual liberará a passagem da água para formação de vapor;
- **ATENÇÃO:** No cozimento de pão francês, 5 minutos após ser acionado o vapor, deverá ser aberto o sistema de saída de umidade da câmara de cozimento mantendo-o aberto até o final do processo;
- Para nova fornada, feche a saída de umidade e aguarde o forno atingir a temperatura programada e repita o processo;
- **ATENÇÃO:** No cozimento de pães e massas doces (confeitarias), mantenha a saída de umidade aberta o tempo todo;
- **ATENÇÃO:** quando usar bandejas fechadas “FLANDRES” estas deverão ser distribuídas de maneira intercalada, para um cozimento uniforme fazer rodízio das mesmas.

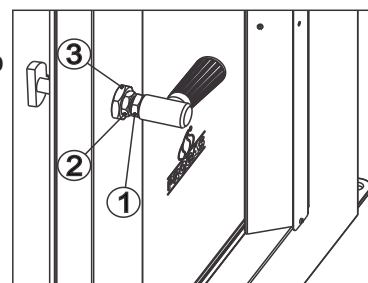
✓ Manutenção do Equipamento

- Equipamento não necessita de lubrificação;
- Fazer regulagem da pressão do trinco da porta quando necessário conforme instruções abaixo:

1- Com a porta do forno aberta, mantenha a **porca (1)** travada, após, gire a **contra-porca (2)**, no sentido anti-horário mais ou menos uma volta.

2- Gire a **porca (1)** no sentido anti-horário mais ou menos três voltas.

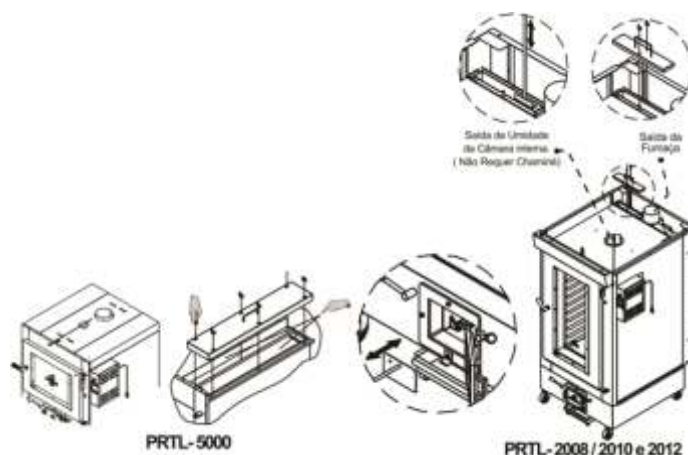
3- Mantenha a **porca (1)** travada e gire a **contra-porca (2)** no sentido horário até encostar-se à **porca (3)** dando aperto de fixação.



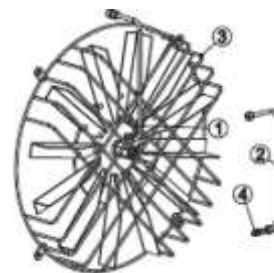
ATENÇÃO: Nos períodos sem utilização do forno manter a porta entre aberta para evitar concentração de umidade.

✓ Limpeza do Equipamento

- Antes de iniciar a limpeza do equipamento certifique-se que o mesmo foi desconectado da rede elétrica;
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio;
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante;
- Resíduos e sais provenientes de assados em geral causam a corrosão da câmara interna.
- **LIMPEZA DA FORNALHA E CÂMARA DE AQUECIMENTO**
- Efetue a limpeza conforme figura abaixo;
- **ATENÇÃO: A limpeza da câmara de aquecimento deverá ser efetuada semanalmente para que as cinzas e fuligem não obstrua a passagem de fumaça na câmara e na saída da chaminé;**
- **ATENÇÃO: A gaveta coletora das cinzas deverá ser limpa diariamente;**



- **LIMPEZA DO CIRCUITO VAPOR**
- Retire o arame (1) que fixa o tubo de alumínio (2) na grade (3), com o auxílio de um alicate de corte;
- Com uma chave de boca retire o injetor (4) do tubo de alumínio;
- Faça a limpeza do injetor e no tubo se necessário;
- Após feito a limpeza rosqueie o injetor novamente e fixe o tubo de alumínio.



LIMPEZA DA CÂMARA INTERNA

- Para a limpeza do vidro, verifique que o mesmo esteja frio, utilizando sempre água morna, pano macio e detergente neutro;
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
- Nunca use solventes ou produtos químicos que possam acelerar o processo de corrosão do seu equipamento.

LIMPEZA DO VIDRO

- Utilize sempre água morna;
- Nunca utilize pano úmido no vidro ainda quente.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.

✓ Aplicação

- Equipamento utilizado para assar pães, biscoitos, bolos,ucas, salgados e outros

✓ Características Técnicas

- Acabamento interno com pintura protetiva em alta temperatura resistente a oxidação até o momento da queima;
- Estrutura em fino acabamento em aço carbono com pintura epóxi;
- Acabamento frontal em aço inox escovado;
- Porta com visor em vidro temperado;
- Iluminação interna ;
- Isolamento interno com lã basáltica;
- Liga e desliga a turbina automaticamente ao abrir e fechar a porta;
- Disponíveis nas versões 5,8,10 e 12 esteiras;
- Rodízios que facilitam o deslocamento;

ATENÇÃO: Não esquecer de aquecer o forno na temperatura de 200° durante 60 minutos, liberando os gases gerado pela queima da tinta protetiva.

✓ Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instrução;
- Mangueira d água;
- Filtro de entrada d água;
- Rodízios;
- Na versão PRP-5000EL acompanha quadro inferior, pés desmontáveis, parafusos e porcas.

PRP-2010EN/2012EN

- Manual de instrução;
- Mangueira d água;
- Filtro de entrada d água;
- Saia superior.

✓ Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

MODELO	Nº ESTEIRAS	CAPAC. FORNADA un. de 50gr	EXTERNAS			INTERNAS			PESO LÍQ. kg	MOTOR 220v	CONSUMO MÉDIO/H kw/h	POTÊNCIA DO MOTOR kw
			ALT. mm	PROF. mm	LARG. mm	ALT. mm	PROF. mm	LARG. mm				
PRP-2008 E	8	200	1820	1400	1040	670	680	585	225	Monof.1/2cv	14	0,37
PRP-2010 EN	10	250	1890	1540	1060	960	700	590	264	Monof.1cv	19	0,75
PRP-2012 EN	12	300	2000	1540	1060	960	700	590	311	Monof.1cv	19	0,75
PRP-5000 E	5	125	1510	1230	960	450	680	585	125	Monof.1/4cv	8	0,18

* E = Elétrico



PRP AUT-5000 E



PRP-2010 EN

✓ Instalação do Equipamento

- Na versão PRP-5000EL proceder a montagem do cavalete;
- Nas versões PRP-2008EL E PRP-2010EN fixar a saia superior;
- Posicionar o forno no seu local de funcionamento;
- Observe as distâncias da parede, para facilitar manutenção e limpeza periódicas;
- Instale a mangueira e filtro d água em um ponto de alimentação direto da caixa d água;
- Verificar se a tensão do equipamento é igual a tomada da rede a qual será conectado;
- Solicite um TÉCNICO ELÉTRICO para dimensionar a rede elétrica, observando as características de potência do forno;
- Use 01 disjuntor exclusivo para o forno, posicionando no máximo a 1 metro de distância e do lado direito de onde será instalado o equipamento;
- Conecte a rede elétrica;
- Abra a saída do vapor da parte superior do forno.
- **ATENÇÃO: Aquecer o forno na temperatura de 200° durante 60 minutos, liberando os gases gerado pela queima da tinta.**

✓ Painel de Instrumentos

a) Este forno é fabricado em chapa com pintura epóxi e frente em Aço inox.

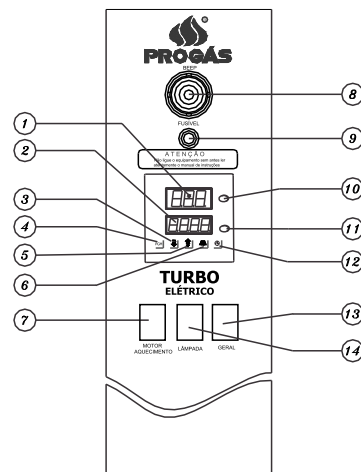
b) Antes de ligar o forno certifique-se de que a voltagem elétrica de seu estabelecimento seja a mesma indicada na plaqueta de identificação do produto, após conecte os terminais ao disjuntor.

c) Ligue o botão geral no comando do forno. Neste momento seu forno entrará em fase de aquecimento.

d) Obs.: Evitar a abertura da porta por tempo prolongado, pois o motor da turbina está ligado em série com as resistências de aquecimento. Portanto, com a abertura da porta o motor e as resistências se desligarão, tornando a ligar com o fechamento da mesma.

e) Programe a temperatura desejada pressionando uma vez a tecla PGM e após a tecla para aumentar a temperatura ou a tecla para diminuí-la.

f) Programe o tempo desejado pressionando duas vezes a tecla PGM e após a tecla para aumentar o tempo ou a tecla para diminuí-lo.



ÍTEM	DESCRIÇÃO
1	Display (Visor de Temperatura)
2	Display (Visor de Temporizador)
3	Tecla de Ajuste de Programação (-)⬇️
4	Progamação da Temperatura e do Temporizador(PGM)
5	Tecla de Ajuste de Programação (+) ⬆️
6	Acionador do Vapor
7	Motor Aquecimento
8	Beep Sonalarme
9	Fusível
10	LED Indicador Chama Ligada
11	LED Indicador Temporizador Ligada
12	Acionador do Temporizador (Liga/Desliga)⌚Timer
13	Geral
14	Lâmpada



Programação de Temperatura e Tempo

- Para programar a temperatura pressione a tecla PGM, o display superior começa a piscar, indicando a temperatura programada, para alterar a temperatura pressione as teclas e de acordo com sua necessidade;
- Pressionando novamente a tecla PGM, o display inferior começa a piscar, indicando o tempo programado, para alterar o tempo pressione as teclas e de acordo com a sua necessidade;

Para sair da programação e gravar os dados na memória, pressione novamente a tecla PGM, ou então , após quinze segundos sem pressionar tecla alguma, o aparelho sai da programação e grava os dados na memória automaticamente;

ATENÇÃO: Ao abrir o forno o motor da turbina se desligará com o fechamento da porta o mesmo se ligará automaticamente, não sendo necessário ligá-lo e desligá-lo no painel de comando quando a abertura da porta;

UTILIZANDO O FORNO

- Ligue o botão geral no painel, neste momento o forno entrará em funcionamento;
- Ligue a TECLA motor ,para que as resistências entrem em aquecimento;
- Deixe atingir a temperatura programada;
- Recomenda-se que a câmara de crescimento esteja o mais próximo possível do forno, diminuindo perda de temperatura e produtividade;
- Abra a porta do forno (neste momento a turbina se desligará automaticamente);
- Introduza as esteiras no forno o mais rápido possível e feche a porta (neste momento a resistência e a turbina se ligarão automaticamente);
- Pressione a TECLA vapor, a qual liberará a passagem da água para formação de vapor;

ATENÇÃO: No cozimento de pão francês , 5 minutos após ser acionado o vapor, deverá ser aberto o sistema de saída de umidade da câmara de cozimento mantendo-o aberto até o final do processo;

- Para nova fornada, feche a saída de umidade e aguarde o forno atingir a temperatura programada e repita o processo;

ATENÇÃO: No cozimento de pães e massas doces (confeitarias), mantenha a saída de umidade aberta o tempo todo;

ATENÇÃO: quando usar bandejas fechadas “FLANDRES” estas deverão ser distribuídas de maneira intercalada, para um cozimento uniforme fazer rodízio das mesmas.



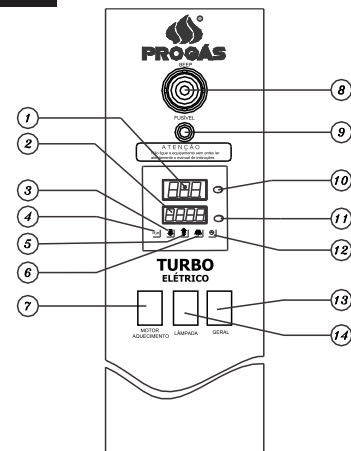
Utilização do Equipamento

COZIMENTO

Quando o forno atingir a temperatura programada, proceda da seguinte forma:

- 1) Abra a porta do forno (neste momento a turbina e as resistências se desligarão automaticamente).
- 2) Introduza as esteiras no forno e feche a porta (neste momento a turbina e as e as resistências se ligarão automaticamente).
- 3) Pressione com um leve toque a tecla “vapor”, a qual liberará a passagem de água para formação de vapor através da válvula solenóide, que se desligará no decorrer de **6 (seis) segundos**.
- 4) Pressione a tecla timer (N.º12) para ativar a contagem regressiva do tempo. Ao decorrer o tempo programado o Beep som alarme emitirá um sinal sonoro que indicará o término do tempo programado, não desligando o forno, somente indicando o término do tempo programado.

Obs.: em qualquer instante que for pressionada a tecla (PGM) (N.º4) por duas vezes o display (N.º2) indicará o tempo programado. Para desligar o timer pressione a tecla (timer N.º 12) novamente.



ÍTEM	DESCRIÇÃO
1	Display (Visor de Temperatura)
2	Display (Visor de Temporizador)
3	Tecla de Ajuste de Programação (-)⬇️
4	Progamador da Temperatura e do Temporizador(PGM)
5	Tecla de Ajuste de Progamação (+) ⬆️
6	Acionador do Vapor
7	Motor Aquecimento
8	Beep Sonalarme
9	Fusível
10	LED Indicador Chama Ligada
11	LED Indicador Temporizador Ligada
12	Acionador do Temporizador (Liga/Desliga)⌚Timer
13	Geral
14	Lâmpada

OBSERVAÇÃO: No cozimento de pão francês, cinco minutos após ser acionado o vapor, deverá ser aberto o sistema de saída de umidade da câmara de cozimento mantendo-o aberto até o final do processo. Para nova fornada, feche a saída de calor e torne a abri-la cinco minutos depois. Para o cozimento de pães e massas doces (confeitarias), mantenha a saída de umidade aberta durante todo o cozimento.

Temperaturas de Cozimento:

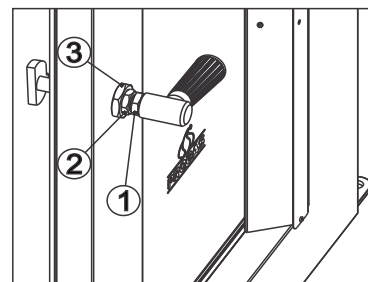
- Pão francês: de 170°C a 200°C - Esteiras (5 tiras) perfuradas
- Confeitaria: de 130°C a 160°C - Esteiras perfuradas
- Pães e massas doces: de 130°C a 160°C - Esteiras perfuradas
- Sovados: de 130°C a 160°C - Esteiras perfuradas

* Para melhor uniformidade recomendamos que seja feito rodízio das esteiras durante o cozimento.

✓ Manutenção do Equipamento

- Equipamento não necessita de lubrificação;
- Fazer regulagem da pressão do trinco da porta quando necessário conforme instruções abaixo:

- 1- Com a porta do forno aberta, mantenha a **porca (1)** travada, após, gire a **contra-porca (2)**, no sentido anti-horário mais ou menos uma volta.
- 2- Gire a **porca (1)** no sentido anti-horário mais ou menos três voltas.
- 3- Mantenha a **porca (1)** travada e gire a **contra-porca (2)** no sentido horário até encostar-se à **porca (3)** dando aperto de fixação.



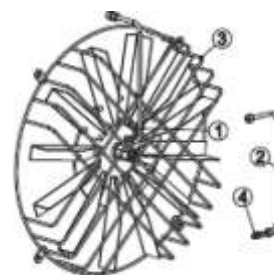
ATENÇÃO: Nos períodos sem utilização do forno manter a porta entre aberta para evitar concentração de umidade ;

✓ Limpeza do Equipamento

Antes de iniciar a limpeza do equipamento certifique-se que o mesmo foi desconectado da rede elétrica;
 Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
 Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio;
 Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante;
 Resíduos e sais provenientes de assados em geral causam a corrosão da câmara interna;

LIMPEZA DO CIRCUITO VAPOR

Retire o arame(1) que fixa o tubo de alumínio(2) na grade (3), com o auxílio de um alicate de corte;
 Com uma chave de boca retire o injetor (4) do tubo de alumínio;
 Faça a limpeza do injetor e no tubo se necessário;
 Após feito a limpeza rosqueie o injetor novamente e fixe o tubo de alumínio;



LIMPEZA DA CAMARA INTERNA

Para a limpeza do vidro, verifique que o mesmo esteja frio, utilizando sempre água morna, pano macio e detergente neutro;
 Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
 Nunca use solventes ou produtos químicos que possam acelerar o processo de corrosão do seu equipamento;

LIMPEZA DO VIDRO

Utilize sempre água morna;
 Nunca utilize pano úmido no vidro ainda quente.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.



✓ Aplicação

- Equipamento utilizado para assar carnes e outros.

✓ Características Técnicas

- Estrutura externa em aço inox escovado;
- Visores frontais e laterais em vidro temperado;
- Termômetro para visualizar temperatura;
- Rodízios para facilitar deslocamentos;
- Gaveta coletora de gordura;
- Grades giratórias, removíveis e reguláveis;
- Porta traseira móvel auto limpante ;
- Permite assar diferentes tipos de alimentos ao mesmo tempo sendo possível recolocação de 01 novo assado a qualquer momento sem a troca de grelhas e o uso de espetos;
- Não é necessário desligar a máquina para acessar os alimentos, pois ao abrir a porta, ela se desligará automaticamente e tornará a ligar ao fechar a porta;
- Opcional suporte para frango SF-001 cromado.



PRP- 242 N



PRP- 482 N



SF-001
Suporte para Frango
Ø145x160mm
(opcional)



✓ Itens que acompanham o equipamento

PRP-242 STYLE

- Manual de instrução;
- Kit gás duplo com regulador (3,5kpa);
- Abraçadeira;
- Termômetro;
- Gaveta de gordura;
- Manípulos de registros;
- Grades zincadas.

PRP-482 STYLE

- Manual de instrução;
- Kit gás duplo com regulador de (6,0 kpa);
- Abraçadeira;
- Termômetro;
- Gaveta de gordura;
- Manípulos de registros;
- Grades zincadas.

✓ Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

MODELO	Nº GRADES	Ø GRADES mm	CAPAC. kg	EXTERNAS			INTERNAS ÚTIL			PESO Líq. kg	MOTOR Bivolt	POTÊNCIA 127/220V W	CONSUMO GÁS kg/h	CONSUMO MÉDIO/H kw/h
				ALT. mm	PROF. mm	LARG. mm	ALT. mm	PROF. mm	LARG. mm					
PRP-242 N	7	480	70	1655	805	640	1215	630	595	90	Monof. 1/4cv	360/275	0,95	0,36/0,28
PRP-482 N	8	610	128	1865	985	875	1430	820	835	140	Monof. 1/4cv	360/275	1,7	0,36/0,28

✓ Instalação do Equipamento

- Verificar se a tensão do equipamento (chave seletora de tensão) é igual a tomada da rede a qual será conectado;
- Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia;
- Nunca utilizar conectores tipo “t” (benjamim ou derivados);
- Nunca utilizar extensões;
- Instale o kit gás na entrada de gás da porta traseira;
- Instale os manípulos dos registros;
- Solte as presilhas das grades;
- Retire a película das partes em aço inox;
- Instale o termômetro na frente superior do equipamento;
- Instale a gaveta de gordura;
- Instale o kit gás em botijões P-13;
- No caso de utilização de Botijões de P-45 ou rede de Gás, solicitar auxílio do SERVIÇO AUTORIZADO.
- Após fazer a instalação do gás, faça teste de vazamento utilizando espuma de sabão;
- Aquecer durante 30 minutos em fogo alto para a queima de tintas e gases.
- Evite fazer uso do equipamento em lugares que possuem correntes de ar excessivas, pois poderá ocorrer choques térmicos, ocasionando quebra dos vidros e também poderá alterar o funcionamento dos queimadores



✓ Utilização do Equipamento

- Untar as grades com banha suína ou óleo vegetal, antes de colocar os produtos a serem assados;
- Pré-aqueça o forno por (5 Min.), antes de abastecer com os alimentos;
- Coloque os frangos com o peito para cima e de frente;
- Regule todos os queimadores em chama alta até a coloração ideal do frango, após regule a chama mínima para o término do cozimento;
- Para que haja um cozimento uniforme faça rodízio dos frangos, retire primeiro os frangos da grade superior e passe os frangos das grades inferiores para cima, tendo assim mais eficiência e melhor aproveitamento do equipamento;
- Quando o frango estiver no ponto ideal de cozimento, retire-o do equipamento ou desligue os queimadores para evitar ressecamento;
- Tempo de cozimento de frango: de 120 a 150 minutos (exceto congelados).

INSTRUÇÕES DE COZIMENTOS GERAIS

- Distribua os produtos a serem assados sobre as grades de forma que não fiquem encostados uns nos outros, para obter-se um cozimento uniforme;
- Assados com mais de um tipo de carne, orienta-se sobrepor do mesmo produto em cada grade, de tal forma que a gordura de um tipo de produto não escorra sobre o outro, alterando assim seus sabores;
- Procure ser rápido ao colocar ou retirar os assados quando os queimadores estiverem ligados, pois haverá perda rápida de calor e os assados do fundo, por estarem mais próximos dos queimadores, poderão queimar;
- No cozimento de carnes gordurosas orienta-se introduzir um tampão no furo de saída de gordura da bacia e após colocar água no seu interior. A água evitará a formação de chamas no interior do equipamento, diminuindo também a quantidade de fumaça e facilitando a limpeza, **tal procedimento não é aconselhável no cozimento de frangos, pois implicará na coloração dos mesmos, aumentando o tempo de cozimento.**

✓ Manutenção do Equipamento

- Lubrificar periodicamente a engrenagem do eixo.

✓ Limpeza do Equipamento

- Antes de iniciar a limpeza do equipamento certifique-se que o mesmo foi desconectado da rede elétrica;
- Feche o regulador de gás;
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
- Nunca jogue água diretamente nos queimadores;
- Retire as grades para eliminação total dos resíduos;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio;
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante;
- Deixe as grelhas de molho para facilitar a remoção de resíduos.

LIMPEZA DO VIDRO

- Utilize sempre água morna;
- Nunca utilize pano úmido no vidro ainda quente.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.

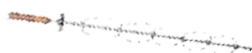
✓ Aplicação

- Equipamento utilizado para assar carnes em geral.

✓ Características Técnicas

PR-621/PR-631

- Estrutura em aço inox escovado;
- Costas internas esmaltadas;
- Visores em vidro temperado;
- Gaveta coletora de gordura;
- Bacia interna inox;
- Queimadores infravermelho;
- Rodízios para facilitar o deslocamento;
- Espeto tipo garfo.



Espeto Garfo



Queimador Infravermelho



PR-621 N Style



PR-631 N Style

PR-623/PR-634

- Estrutura em aço inox escovado;
- Costas internas esmaltadas;
- Visores em vidro temperado;
- Gaveta coletora de gordura;
- Bacia interna inox;
- Queimadores tubulares com consumo 16 % menor;
- Rodízios para facilitar o deslocamento;
- Espeto universal.



Espeto Universal



Queimador Tubular



PR-623 N Style



PR-634 N Style

✓ Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instruções;
- Kit gás simples (2,8kpa);
- Abraçadeira;
- Manipulo dos registros;
- Gaveta coletora de gordura;
- Na versão PR-621/PR-631 espeto garfo;
- Na versão PR-623/PR-634 espeto universal.

✓ Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

QUEIMADOR	MODELO	Nº ESPETOS	CAPACIDADE		EXTERNAS			INTERNAS ÚTIL			PESO LÍQ.	POTÊNCIA	CONSUMO GÁS	CONSUMO MÉDIO
					ALT.	PROF.	LARG.	ALT.	PROF.	LARG.				
			frangos	kg	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kw	kg/h	kw/h
TUBULARES	PR-623	4	20	±40	1480	470	1130	790	365	850	64,8	0,18	0,70	0,38
TUBULARES	PR-634	6	30	±60	1680	470	1130	1190	365	850	73,4	0,18	1,05	0,38
INFRAVERMELHO	PR-621	4	20	±40	1480	470	1130	790	365	850	72	0,18	0,76	0,38
INFRAVERMELHO	PR-631	6	30	±60	1680	470	1130	1190	365	850	85	0,18	1,15	0,38



✓ Instalação do Equipamento

- Verificar se a tensão do equipamento (chave seletora de voltagem) é igual a tomada da rede a qual será conectado;
- Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia;
- Nunca utilizar extensões e conectores tipo “t” (benjamim ou derivados);
- Instale o kit gás simples (2,8kpa) na entrada de gás do equipamento;
- Instale os manípulos dos registros;
- Retire a película das partes em aço inox;
- Instale a gaveta de gordura;
- Instale o kit gás em botijões P-13;
- No caso de utilização de botijões P-45 ou rede de gás solicitar auxílio do SERVIÇO AUTORIZADO;
- Após fazer a instalação do gás, faça teste de vazamento utilizando espuma de sabão;
- Aquecer durante 30 minutos em fogo alto para a queima de tintas e gases.

✓ Utilização do Equipamento

- Pré-aqueça o forno por (5 Min.), antes de abastecer com os alimentos;
- Inicie sempre o acendimento dos queimadores superiores e após os inferiores para evitar queimaduras;
- **ATENÇÃO:** Para colocar e retirar os espetos desligue o motor para evitar acidentes;
- Espetar as carnes nos espetos;
- **ATENÇÃO:** a quantidade de frangos poderá variar de acordo com o peso de cada frango;
- Coloque os espetos carregados nos encaixes do equipamento;
- Feche a porta;
- Ligue o motor;
- Regule todos os queimadores em chama alta até a coloração ideal do frango, após regule a chama mínima para o término do cozimento;
- Para que haja um cozimento uniforme faça o rodízio dos espetos;
- Retirando primeiro os frangos do espeto superior;
- Quando o frango estiver no ponto ideal de cozimento, retire-o do equipamento ou desligue os queimadores para evitar ressecamento;
- Tempo de cozimento de frango: de 90 à 120 minutos (exceto congelados).

✓ Manutenção do Equipamento

- Lubrificar periodicamente a engrenagem do eixo.

✓ Limpeza do Equipamento

- Antes de iniciar a limpeza do equipamento certifique-se que o mesmo foi desconectado da rede elétrica;
- Feche o regulador de gás;
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
- Nunca jogue água diretamente nos queimadores;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio;
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante;
- **LIMPEZA DO VIDRO**
- Utilize sempre água morna;
- Nunca utilize pano úmido no vidro ainda quente.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art. 14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.



✓ Aplicação

- Equipamento utilizado para assar carnes, peixe, grelhados e gratinar pizzas e lasanhas.

✓ Características Técnicas

Style

PRR-050 N Style

- Estrutura em aço inox escovado;
- Vidro frontal temperado;
- Queimadores infra vermelhos;
- Gaveta coletora de gorduras;
- Capacidade para 5 espetos;
- Grade removível para grelhar ou gratinar com facilidade;
- Equipamento bivolt;
- Opcional cesto PRC-01 para coração, linguiça picada e cubos de carne e outros.



PRR-050 N Style

PRR-050 EN Style

- Estrutura em aço inox escovado;
- Vidro frontal plano e temperado;
- Resistência blindada;
- Termostato para controle de temperatura;
- Gaveta coletora de gorduras;
- Capacidade para 5 espetos;
- Grade removível para grelhar ou gratinar com facilidade;
- Opcional cesto PRC-01 para coração, linguiça picada e cubos de carne e outros.



PRR-050 EN Style

PRR-051 Style

- Estrutura em aço carbono com pintura epóxi;
- Vidro frontal curvo e temperado;;
- Queimadores infra vermelhos;
- Bandeja coletora de gordura;
- Capacidade para 5 espetos;
- Equipamento bivolt;
- Opcional cesto PRC-01 para coração, linguiça picada, cubos de carne e outros.



PRR-051 Revolution

✓ Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instrução;
- 3 espetos de carne;
- 2 espetos de coração;
- No modelo PRR-050 acompanha a grade removível para grelhar/gratinar.



Cesto PRC-01



Grade removível para grelhar ou gratinar com facilidade!



✓ Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

O QFGNQ	P 1/4 GURGVQU	GZVGT PCU			IPVGT PCU e VM			PESO LÍQ. kg	CONSUMO MÉDIO kw/hora
		CNO o o	PROF. mm	LARG. mm	ALT. mm	PROF. mm	LARG. mm		
RTT/272'P'U'ig	7	390	450	750	240	425	598	19	0,4
RTT/272'GP'U'ig"349X	7	390	450	750	240	425	598	20,5	2,4
RTT/272'GP'U'ig"442X	5	390	450	750	240	425	598	20,5	3,00
RTT/273'U'ig	7	750	425	590	620	305	370	20	0,10

✓ Instalação do Equipamento

- Verificar se a tensão do equipamento é igual a tomada da rede a qual será conectado;
- Nunca utilizar conectores tipo “t” (benjamim ou derivados);
- Nunca utilizar extensões;
- Instale um kit gás de baixa pressão(2,8kpa);
- Retire a película das partes em inox.

✓ Utilização do Equipamento

- Conecte o equipamento a uma tomada elétrica;
- Espete os alimentos;
- **Ao utilizar coxa de galeto, a ponta do osso deve ser cortada (ver figura 01).**
- Distância entre espetos: 120mm.
- Ao espetar a carne não ultrapassar o diâmetro de 100mm (ver figura 02).
- Ao espetar costela de gado, evite deixar a peça solta ou o osso da costela balançando.
- Encaixe os espetos no equipamento;
- Ligue a chave liga/desliga.

* Capacidade de cozimento:

- Capacidade: 3 espetos de carne e 2 espetos de coração de galinha.
- Capacidade por espeto: 1,3 kg de carne.

✓ Manutenção do Equipamento

- Lubrificar periodicamente a engrenagem do eixo.

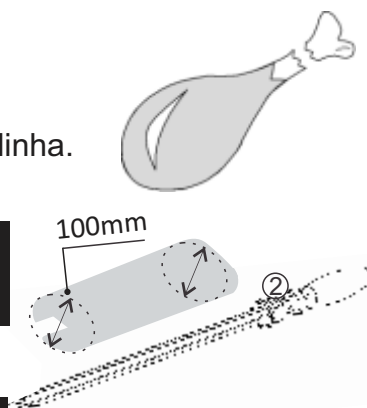
✓ Limpeza do Equipamento

- Antes de iniciar a limpeza do equipamento certifique-se que o mesmo foi desconectado da rede elétrica;
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio;
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante.

LIMPEZA DO VIDRO:

- Utilize sempre água morna;
- Nunca utilize pano úmido no vidro ainda quente.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.





✓ Aplicação

- Equipamento utilizado para assar carnes, legumes, frutas, pães com sabor e outros.

✓ Características Técnicas

Style

PRRC-60

- Estrutura em aço inox;
- Engrenagens em alumínio fundido;
- Espetos em aço inox;
- Possui uma galeria ;
- Possui uma galeria para descanso de espetos;
- Capacidade 6 espetos;
- Equipamento bivolt com motor 24 volts;
- Espaçamento entre espetos de 122mm;
- Painel de comando na parte frontal com opção de instalação direito ou esquerdo.



PRRC-60

PRRC-090

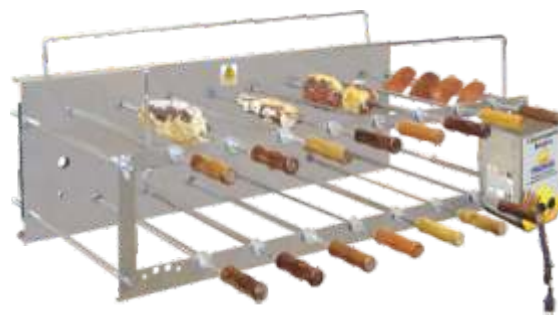
- Estrutura em aço inox;
- Engrenagens em alumínio fundido;
- Espetos em aço inox;
- Possui duas galerias ;
- Possui uma galeria para descanso de espetos;
- Capacidade 9 espetos;
- Equipamento bivolt com motor 24 volts;
- Espaçamento entre espetos de 122mm;
- Painel de comando na parte frontal com opção de instalação direito ou esquerdo.



PRRC-90

PRRC-150

- Estrutura em aço inox;
- Engrenagens em alumínio fundido;
- Espetos em aço inox;
- Possui duas galerias ;
- Possui uma galeria para descanso de espetos;
- Capacidade 15 espetos;
- Equipamento bivolt com motor 24 volts;
- Espaçamento entre espetos de 122mm;
- Painel de comando na parte frontal com opção de instalação direito ou esquerdo.



PRRC-150

✓ Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instrução;
- No modelo PRRC-60 acompanha 5 espetos de carne + 1 de coração;
- No modelo PRRC-90 acompanha 7 espetos de carne + 2 de coração;
- No modelo PRRC-150 acompanha 13 espetos de carne +2 de coração.



✓ Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

O QFGNQ	P ¼ ESPETOS ECTPG²EQTC¥ÄQ	GZVGTPCU			PESO LÍQ. kg
		ALT. mm	PROF. mm	LARG. mm	
RTTE/8	5 1	270	460 a 610	965	15
PRRC-90	7 2	370 a 420	460 a 610	720	18
PRRC-150	13 2	370 a 420	460 a 610	1085	25
Expos. PRX 1500	-	1240	650	785	10
Exp. Montado	-	1550	870	1200	68

✓ Instalação do Equipamento

- Faça a montagem da estrutura conforme manual de instrução;
- Fixe a caixa de comando na opção direita ou esquerdo como desejar;
- Faça a regulagem das roldanas dos espetos conforme o dimensional da profundidade;
- Verificar se a tensão do equipamento é igual a tomada da rede a qual será conectado;
- Nunca utilizar conectores tipo “t” (benjamim ou derivados);
- Nunca utilizar extensões.

✓ Utilização do Equipamento

- Conecte o equipamento a uma tomada elétrica;
- Espete os alimentos ;
- encaixe os espetos no equipamento;
- ligue a chave liga/desliga.

✓ Manutenção do Equipamento

- Equipamento necessita de lubrificar periodicamente nas engrenagens.

✓ Limpeza do Equipamento

- Antes de iniciar a limpeza do equipamento certifique-se que o mesmo foi desconectado da rede elétrica;
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio;
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.

✓ Aplicação

- Equipamento utilizado para assar pães, biscoitos, bolos,ucas, pizzas, carnes, salgados e outros.

✓ Características Técnicas

- Estrutura externa em aço inox escovado;
- Cavalete em aço carbono com pintura epóxi desmontável;
- Placas refratárias;
- Visor em vidro temperado;
- Sistema de porta guilhotina;
- Resistências superiores e inferiores;
- Termostato individual para controle de temperatura.



PRPE-770
PRPE-900

✓ Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instrução;
- Quadro inferior;
- Pés desmontáveis;
- Parafuso sext 5/16 ;
- Porca sext 5/16;
- Parafuso sext 4,8;
- Suporte do eixo;
- Manipulo do termostato;
- Manipulo maior;
- Porca calota 3/16;
- Eixo;
- Grade interna;
- Placas refratárias;
- Suporte placas refratárias.

✓ Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

	MODELO	Nº GRADES	EXTERNAS			INTERNAS ÚTIL			PESO LÍQ. kg	CONSUMO MÉDIO kg/h elétrico
			ALT.	PROF.	LARG.	ALT.	PROF.	LARG.		
			mm	mm	mm	mm	mm	mm		
Elétricos	PRPE-770	2	1600	900	890	270	675	650	48,5	127v - 4,0 220v - 4,8
	PRPE-900	1	1600	1120	1170	270	900	900	62	127v - 4,0 220v - 6,6



✓ Instalação do Equipamento

- Montar o cavalete conforme manual;
- Retire a película das partes em aço inox;
- Montar o sistema de abertura do vidro conforme manual;
- Posicione o suporte das placas refratárias no centro do fundo inferior
- Coloque as placas refratárias no interior do forno;
- Coloque os manípulos do termostato;
- Posicione o forno no seu local de funcionamento;
- Ao instalar o forno mantenha pelo menos 30cm de distância da parede e de outros produtos;
- Verificar se a tensão do equipamento é igual a tomada da rede a qual será conectado;
- Solicite um TÉCNICO ELÉTRICO para dimensionar a rede elétrica , observando as características de potência do forno;
- Use 01 disjuntor exclusivo para o forno, posicionando no máximo a 1 metro de distância e do lado direito de onde será instalado o equipamento;
- Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia;
- Nunca utilizar conectores tipo “t” (benjamim ou derivados);
- Nunca utilizar extensões;
- Aquecer durante 60 minutos programando os termostatos em 250° para a queima de tintas e gases.

✓ Utilização do Equipamento

- Coloque a grade na regulagem inferior para pães e na superior para biscoitos;
- Posicionar o termostato na temperatura desejada;
- Quando as sinalizadores desligarem o forno chegou a temperatura desejada;
- Distribua as formas na grade não muito próximas umas das outras , para obter melhor distribuição de calor e melhorar a uniformidade de cozimento;
- Nunca coloque as formas ou esteiras encima das placas refratárias, pois é onde existe a maior concentração de calor.

✓ Manutenção do Equipamento

- Equipamento não necessita de lubrificação.



Limpeza do Equipamento

- Antes de iniciar a limpeza feche o regulador de gás;
 - Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
 - Nunca jogue água diretamente nos queimadores;
 - Remova diariamente os resíduos que encontram-se em cima das placas refratárias;
 - Retire as grades para eliminação total dos resíduos;
 - Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio;
 - Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante.
-
- **LIMPEZA DO VIDRO**
 - Utilize sempre água morna;
 - Nunca utilize pano úmido no vidro ainda quente.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.



✓ Aplicação

- Equipamento utilizado assar para pães, biscoitos, bolos,ucas, pizzas, carnes, salgados e outros.

✓ Características Técnicas

- Estrutura externa em aço inox escovado;
- Cavalete em aço carbono com pintura epóxi desmontável;
- Placas refratárias;
- Visor em vidro temperado;
- Termômetro de visualização de temperatura;
- Sistema de porta guilhotina;
- Alimentação de gás baixa pressão (2,8kpa)
- Gaveta queimador móvel para facilitar acendimento, manutenção e limpeza;
- Na versão PRP-1500AT os fornos são equipados com sistema de vapor automático e o controlador é fornecido em 127 ou 220 V opcionalmente.



PRP-1500 AT



PRP-770 S/KG



PRP-900 DPS/KG

✓ Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instrução;
- Quadro inferior;
- Pés desmontáveis;
- Parafuso sext 5/16 ;
- Porca sext 5/16;
- Parafuso sext 4,8;
- Registro baixa pressão;
- Termômetro;
- Suporte do eixo;
- Manípulo maior;
- Porca calota 3/16;
- Eixo;
- Grade interna;
- Placas refratárias.

Versão AT acompanham:

- Caixa de comando;
- Mangueira d'água.



✓ Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

	MODELO	Nº GRADES	EXTERNAS			INTERNAS ÚTIL			PESO LÍQ. kg	CONSUMO MÉDIO kg/h gás
			ALT.	PROF.	LARG.	ALT.	PROF.	LARG.		
			mm	mm	mm	mm	mm	mm		
Fornos a Gás	PRP-750 S/KG	2	1410	640	870	200	420	710	48	0,350
	PRP-770 S/KG	2	1460	800	830	300	680	650	43	0,430
	PRP-800 S/KG	2	1460	870	650	275	775	460	36,5	0,430
	PRPI-800 S/KG	2	1300	870	650	275	775	460	36,5	0,620
	PRP-900 S/KG	1	1460	1035	1115	275	900	905	57	0,700
	PRP-900 DPS/KG	2	1970	1130	1080	270	900	905	191	1,520
	PRP-1000 S/KG	1	1460	825	1115	270	725	905	50	0,580
	*PRP-1500 KG	1	1610	1670	1370	300	1400	1180	93	2,100
	*PRP-1500 AT	1	1610	1670	1530	300	1400	1180	105	2,100

*** Acompanha Kit gás duplo**

S/KG = Sem Kit Gás

DP = Câmara dupla

AT = Acionamento vapor

✓ Instalação do Equipamento

- Montar o cavalete conforme manual;
- Retire a película das partes em aço inox;
- Montar o sistema de abertura do vidro conforme manual;
- Coloque as placas refratárias no interior do forno;
- Fixe o termômetro na parte superior do forno;
- Conecte o registro na entrada de gás da gaveta móvel;
- Instale o kit gás simples(2,8kpa)no registro da gaveta;
- Instale o kit gás em botijões P-13;
- Após fazer a instalação do gás, faça teste de vazamento utilizando espuma de sabão;
- Aquecer durante 60 minutos em fogo alto para a queima de tintas e gases;
- Ao instalar o forno mantenha pelo menos 30cm de distância da parede e de outros produtos;
- Instalar em lugar arejado, mas protegido de correntes de ar para o melhor desempenho do equipamento;
- Na versão PRP-1500 para evitar congelamento de gás , utilizar sempre 02 botijões por vez;
- Na versão PRP-1500AT montar a caixa de comando e instale a mangueira e filtro d água em um ponto de alimentação direto da caixa d água.



✓ Utilização do Equipamento

- Puxe a gaveta móvel , abra o registro do regulador de gás e o registro de entrada de gás da gaveta , acenda os queimadores e verifique se os mesmos acenderam totalmente e feche a gaveta;
 - Coloque a grade na regulagem inferior para pães e na superior para biscoitos;
 - Aquecer em chama alta para atingir a temperatura desejada;
 - Após aquecido baixe a chama para manter na temperatura desejada;
 - Distribua as formas na grade não muito próximas umas das outras , para obter melhor distribuição de calor e melhorar a uniformidade de cozimento;
 - Nunca coloque as formas ou esteiras encima das placas refratárias, pois é aonde existe a maior concentração de calor.
- ***No cozimento de pão francês ou pão de sal aqueça o forno na temperatura desejada e coloque as esteiras no forno, após pressione o botão vapor com um leve toque o qual libera automaticamente a entrada de água para formação do vapor, o mesmo se desligará após decorrido o tempo indicado no botão temporizador obs.: se o vapor for insuficiente gire o botão timer temporizador para aumentar o tempo de vaporização.***

✓ Manutenção do Equipamento

- Equipamento não necessita de lubrificação.

✓ Limpeza do Equipamento

- Antes de iniciar a limpeza feche o regulador de gás;
 - Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
 - Nunca jogue água diretamente nos queimadores;
 - Remova diariamente os resíduos que encontram-se encima das placas refratárias;
 - Retire as grades para eliminação total dos resíduos;
 - Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio;
 - Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante.
- **LIMPEZA DO VIDRO**
- Utilize sempre água morna;
 - Nunca utilize pano úmido no vidro ainda quente.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.



✓ Aplicação

- Equipamento utilizado para manter os alimentos aquecidos e protegidos.

✓ Características Técnicas

- Estrutura em aço inox escovado;
- Estrutura tubular com banho de cromo;
- Tanque de aquecimento em aço inox;
- Cuba em aço inox (200mm x 300mm;)
- Tampas de vidro para visualização dos alimentos;
- Opcional tampa de aço inox;
- Opcional com cuba;
- Resistência tubular blindada;
- Rodízios para facilitar deslocamento;
- Requer água no funcionamento;
- Saída para drenagem do tanque de aquecimento;
- Equipamento com a opção de ser conjugado unindo PRBF-40, PRBF-50 e PRBF-70;
- Nas versões PRB-06FC e PRB-08FC entra os vidros laterais e saem as tampas das cubas.



Cuba EGF - Extra Grande Funda
100x305x445mm



Cuba GF - Grande Funda
100x200x300mm



Cuba GR - Grande Rasa
70x200x300mm



PRB-06



PRBF-40
*Buffet frio

PRB-06

*bandeja inferior
opcional em todos modelos

✓ Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instrução;
- Rodízios;
- Parafusos 5/16;
- Porca calota 5/16;
- Suporte lateral inferior cromado;
- Suporte lateral superior cromado;
- Reforço fechamento superior;
- Fechamento superior;
- Cubas e tampas.



✓ Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

MODELO	Nº CUBAS	EXTERNAS			PESO LÍQ. kg	CONSUMO MÉDIO kw/h
		ALT. mm	PROF. mm	LARG. mm		
PRB-06	06 - GF	1260	550	1184	30	127v - 1,35 220v - 2,00
PRB-08	08 - GF	1260	550	1539	38	127v - 1,35 220v - 2,00
PRB-10	10 - GF	1260	550	1894	50	127v - 1,35 220v - 2,00

* F = Frio

✓ Instalação do Equipamento

- Fixe os rodízios nos suportes inferiores;
- Monte os suportes inferiores e superiores conforme o manual;
- Montar o reforço e fixe o fechamento com parafusos;
- Verificar se a tensão do equipamento se é igual a tomada da rede a qual será conectado;
- Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia;
- Retirar a película protetora das partes em inox;
- Nunca utilizar conectores tipo "t" (benjamim ou derivados);
- Nunca utilizar extensões.

✓ Utilização do Equipamento

- **ATENÇÃO: Coloque água no interior do tanque até que a resistência fique totalmente submersa;**
- **ATENÇÃO: Em caso de vazamento reaperte o tampão de dreno;**
- Posicione o manípulo do termostato na temperatura desejada;
- Quando desligar o sinalizador a temperatura atingiu a desejada;
- Abasteça as cubas com os alimentos.

✓ Manutenção do Equipamento

- Equipamento não necessita de lubrificação;
- Eliminar periodicamente os resíduos líquidos e sólidos do interior do tanque de aquecimento;
- **ATENÇÃO:** Verifique diariamente o nível de água, para evitar a queima da resistência.

✓ Limpeza do Equipamento

- Antes de iniciar a limpeza do equipamento certifique-se que o mesmo foi desconectado da rede elétrica;
- Retire diariamente o tampão de dreno para escoamento total da água;
- Remova todos os resíduos do interior do tanque;
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio.
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.

✓ Aplicação

- Equipamento utilizado para manter os alimentos resfriados.

✓ Características Técnicas

- Estrutura em aço inox escovado;
- Cuba em aço inox 200MM X 300MM X 70MM;
- Tampas de vidro para visualização dos alimentos;
- Opcional tampa de aço inox;
- Sistema de resfriamento "GELO X";
- Não requer água;
- Equipamento acoplado nos Buffets térmicos comerciais;
- Buffets PRB-06/PBS-06 conjugados com PRBF-40;
- Buffets PRB-08/PBS-08 conjugados com PRBF-50;
- Buffets PRB-10/PBS-10 conjugados com PRBF-70;
- Eficiência de resfriamento de GELO X é de aproximadamente 2 horas podendo variar conforme temperatura ambiente.



PRBF-40
*Buffet frio

PRB-06/PBS-06
Buffet
Térmico



Cuba GR - Grande Rasa
70x200x300mm

✓ Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instrução;
- Gelo x;
- Cubas e vidros;

✓ Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

MODELO	Nº CUBAS	EXTERNAS			PESO LÍQ. kg
		ALT.	PROF.	LARG.	
		mm	mm	mm	
PRBF-06	6 frias	1260	550	1194	25
PRBF-08	8 frias	1260	550	1539	34
PRBF-40	4 frias	136	410	1118	15
PRBF-50	5 frias	136	410	1473	19
PRBF-70	7 frias	136	410	1828	24

✓ Instalação do Equipamento

- Retirar a película protetora das partes em inox;
- instale-o no suporte superior do BUFFET TÉRMICO COMERCIAL;
- Coloque o GELO X no freezer com tempo mínimo de 12 horas.

✓ Utilização do Equipamento

- Acondicione o GELO X abaixo de cada cuba para um melhor rendimento esta operação deve ser realizada no momento de servir os alimentos;
- Abasteça os alimentos nas cubas.

✓ Manutenção do Equipamento

- Equipamento não necessita de lubrificação;
- Eliminar periodicamente os resíduos líquidos e sólidos do interior do tanque;
- Sempre manter o GELO X sob refrigeração após o uso.

✓ Limpeza do Equipamento

- Remova todos os resíduos do interior do tanque;
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio;
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante.

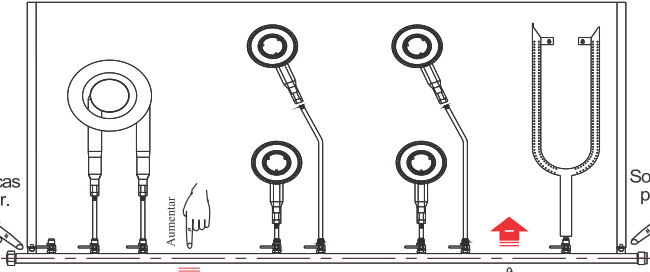
Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.

Regulagem de Ar



ATENÇÃO!

NOVA REGULAGEM
DE AR DOS QUEIMADORES



Solte as porcas para regular.

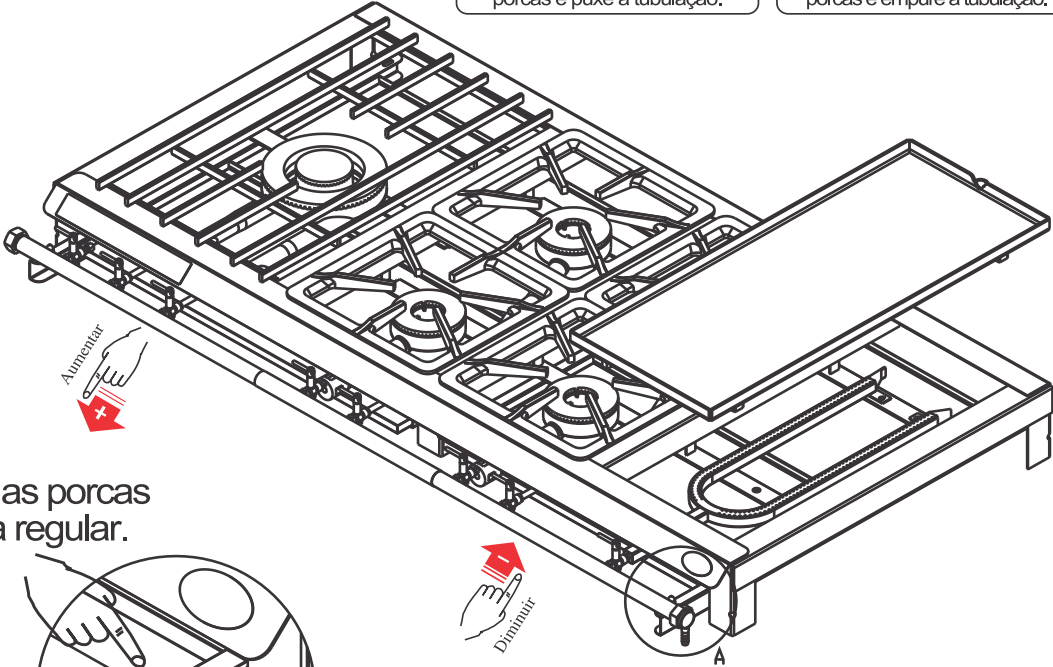
Aumentar

Diminuir

Solte as porcas para regular.

Para abrir a vazão de ar, solte as porcas e puxe a tubulação.

Para fechar a vazão de ar, solte as porcas e empure a tubulação.

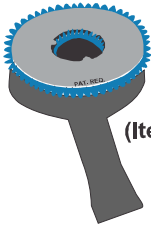


Aumentar

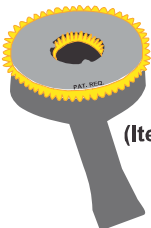
Diminuir

Solte as porcas para regular.

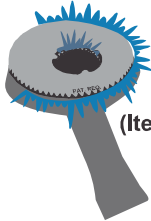
DETALHE A
Escala 1:2



(Item-1)



(Item-2)



(Item-3)

Chama correta.
(Uniforme, na cor azul e rente aos queimadores).

A chama está amarela.

A chama está fugindo.
O queimador engole a chama.

Atenção: O funcionamento inadequado dos queimadores pode ocorrer por: Resíduos no seu interior ou nos dentes do espalha chama, regulagem ou obstrução do bico injetor, posição incorreta dos queimadores e injetores, sujeira no gás e regulagem da pressão do gás.

SOLUÇÕES PRÁTICAS CASO NECESSITE REGULAR OS QUEIMADORES			
SINTOMA	SOLUÇÃO	SINTOMA	SOLUÇÃO
O queimador não acende.	* Verifique se o registro do gás está fechado. * Verifique se o botijão está vazio. * Verifique se o queimador está sujo ou molhado. * Verifique se o injetor está entupido.	A chama está amarela, (Item-2)	* Verifique se a tubulação está com a regulagem de ar original, ou seja toda para trás (ver manual). * Injetor obstruído. * Resíduos no interior do queimador.
A chama está fugindo. O queimador engole a chama. (Item-3)	* Posição incorreta do queimador (verifique). * Posição incorreta do espalha chama (verifique). * Regulagem de ar muito aberta (ver manual).	Pressão de gás insuficiente	* Entrada de gás obstruída. * Injetor obstruído. * Resíduos no interior do queimador. * Regulagem dos injetores.



Consumo de Gás por Queimador



Simples FF
100mm



Simples Chama
Dupla FF 120mm



Duplo FF
160mm



Duplo FF
200mm



Conjunto Triplo
420mm

CONSUMO DE GÁS POR QUEIMADOR

Queimador DD / . . k k	0,250 kg/hora
Simples Chama Dupla FF 120mm	0,300 kg/hora
Duplo FF 160mm	0,500 kg/hora
Duplo FF 200mm	0,600 kg/hora
Triplo 420mm	0,600 kg/hora
Conjunto Triplo 420mm	1,200 kg/hora

CONSUMO DE GÁS POR QUEIMADOR

Queimador FSI	0,300 kg/hora
Queimador para Chapa PMS	0,300 kg/hora
Queimador para Chapa PMD	0,340 kg/hora
Queimador para Marmiteiro	0,340 kg/hora



Modulagens dos Fogões



PMDI-400 NF modulado
com
PMDI-200 N



✓ Kit Alimentação de Gás

Sistema de Alimentação de Alta Pressão

- Esse sistema é composto de registro agulha e o seu acionamento é do tipo rosca, conforme foto abaixo:



Sistema de Alimentação de Baixa Pressão

- Esse sistema possui regulador de pressão calibrado, com sistema de acionamento do registro deslizante, conforme foto abaixo:



✓ Aplicação

- Equipamento utilizado para cozinhar, fritar, assar, aquecer e outros.

✓ Características Técnicas

- **LINHA PMI**
- Estrutura em aço inox escovado;
- Desmontáveis;
- Moduláveis;
- Perfil 5cm reforçado;
- Grelha em material fundido 30 x 30;
- Queimadores simples modulados chama dupla diâmetro de 120mm em material fundido;
- Queimadores duplos diâmetro 160mm em material fundido;
- Registros de estágio contínuo;
- Equipamento de encosto com sistema de alimentação de gás (tubulação) apenas de um lado só;
- Opcional banho maria;
- Opcional chapa;
- Opcional forno FSI-680NI, somente para fogões acima de 4 bocas;
- Opcional forno FSPI-6800, somente para fogões acima de 4 bocas;
- Bandejas coletora de resíduos em aço inox;
- Sistema de alimentação baixa pressão (2,8kpa);
- Nesta versão não está disponível o sistema de alimentação alta pressão.



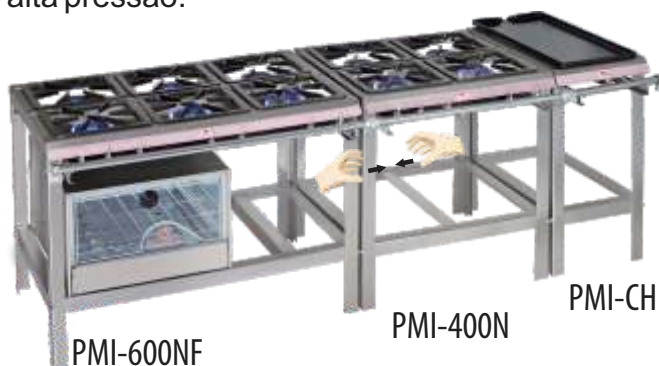
Queimador simples chama dupla Ø120mm
Queimador duplo Ø160mm



PMI-200 N Módulo



PMI-BM



PMI-600NF

PMI-400N

PMI-CH



PMI-603NF



PMI-402NF



PMI-600N



PMI-300LN



PMI-400NF



✓ Características Técnicas

LINHA PMDI

- Estrutura em aço inox escovado;
- Desmontáveis;
- Moduláveis;
- Perfil 5cm reforçado;
- Grelha em material fundido 40 x 40;
- Queimadores duplos diâmetro 200mm em material fundido;
- Registros de estágio contínuo;
- Equipamento de centro com sistema de alimentação de gás (tubulação) dos dois lados;
- Opcional banho maria;
- Opcional chapa;
- Opcional nos modelos e 4 e 6 bocas de encosto (tubulação apenas de um lado);
- Opcional forno FSI-680NI, somente para fogões acima de 4 bocas;
- Bandejas coletora de resíduos em aço inox;
- Sistema de alimentação baixa pressão (2,8kpa);
- Nesta versão não está disponível o sistema de alimentação alta pressão.



Queimador duplo
Ø 200mm



* FSI- 680 NI:

- Estrutura em aço inox escovado;
- Isolação em lã de vidro;
- Fundo esmaltado (auto limpante);
- Visor em vidro temperado;
- Somente para fogões acima de 4 bocas.



PMDI-BM



PMDI-MCH



PMDI-600NF



PMDI-400N



PMDI-400NF

PMDI-200N



PMDI-300LN

✓ Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instrução;
- Pés desmontáveis;
- Quadro inferior;
- Kit porcas e parafusos;
- Bandejas coletora de resíduos em aço inox.

✓ Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

MODELO	QUEIMADORES		EXTERNAS		
	120	160	ALT.	PROF.	LARG.
	mm	mm	mm	mm	mm
PMI-MCH N			895	850	395
PMI-MBM N			1010	850	395
PMI-200 N	1	1	885	850	395
PMI-200 LN	2		885	520	740
PMI-300 LN	3		885	520	1085
PMI-400 N	4		885	850	740
PMI-402 N	2	2	885	850	740
PMI-600 N	6		885	850	1085
PMI-603 N	3	3	885	850	1085
BMSIN p/ PMI			137	732	392

* N:novo L: linha CH:Chapa BM:Banho maria

MODELO	QUEIM.	EXTERNAS		
	200	ALT.	PROF.	LARG.
	mm	mm	mm	mm
PMDI-MCHN		895	1070	505
PMDI-MBMN		1010	1070	505
PMDI-200 N	2	885	1200	505
PMDI-200 LN	2	885	630	960
PMDI-300 LN	3	885	630	1415
PMDI-400 N	4	885	1070	960
PMDI-600 N	6	885	1070	1415
FSI-680 NI		370	750	555
BMSIN p/ PMDI		137	992	540

* N:novo L:linha F:Forno CH:Chapa BM:Banho maria

✓ Instalação do Equipamento

- Montar os pés desmontáveis e o quadro inferior conforme manual de instrução;
- Na versão com forno monte-o, conforme manual de instrução;
- Na versão módulo chapa remova a tinta de proteção com álcool;
- Retire a película das partes em inox;
- Verifique se o sistema de alimentação de gás é baixa pressão(2,8KPA);
- Após fazer a instalação do gás, faça teste de vazamento utilizando espuma de sabão;
- Instalar em lugar arejado, mas protegido de correntes de ar para o melhor desempenho do equipamento;
- Ligue os queimadores e o forno durante 5 minutos em fogo alto para a queima de tintas e gases.

✓ Utilização do Equipamento

- **ATENÇÃO:** Nas versões da linha PMI nunca utilize panelas com diâmetro superior a 320mm, pois quando a panela for maior que a grelha ela bloqueia a propagação de calor ocasionando sérios danos as estruturas dos equipamentos;
- **ATENÇÃO:** Nas versões da linha PMDI nunca utilize panelas com diâmetro superior a 420mm , pois quando a panela for maior que a grelha ela bloqueia a propagação de calor ocasionando sérios danos as estruturas dos equipamentos;
- Regule a chama através dos registros de estágio contínuo.



✓ Manutenção do Equipamento

- Equipamento não necessita de lubrificação;
- Verifique periodicamente a obstrução dos injetores de gás da tubulação (gambiarra);
- Verifique periodicamente a obstrução dos injetores de gás do forno.

✓ Limpeza do Equipamento

- Antes de iniciar a limpeza feche o sistema de alimentação de gás;
- Retire grelhas, queimadores e bandejas diariamente para limpeza de resíduos;
- **ATENÇÃO: Nunca jogue água nos queimadores e grelhas quentes;**
- Faça a limpeza da estrutura e forno diariamente;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio;
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante;
- **LIMPEZA DO VIDRO**
- Utilize sempre água morna;
- Nunca utilize pano úmido no vidro ainda quente.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.

✓ Aplicação

- Equipamento utilizado para cozinhar, fritar, assar, aquecer e outros.

✓ Características Técnicas

- Estrutura em aço carbono com pintura epóxi;
- Desmontáveis;
- Moduláveis;
- Perfil 9cm reforçado;
- Grelha em material fundido 40 x 40;
- Queimadores duplos diâmetro 200mm em material fundido;
- Registros de estágio contínuo;
- Equipamento de centro com sistema de alimentação de gás (tubulação) dos dois lados;
- As versões PMD-100, PMD-200 L e PMD-300 são de encosto;
- A versão módulo PMD-200 é de centro;
- Opcional banho maria;
- Opcional chapa;
- Opcional sistema de alimentação de gás alta pressão;
- Opcional forno FSI-680N para fogões acima de 2 bocas, exceto PMD-200 módulo;
- Opcional forno FSP-6800 para fogões acima de 2 bocas, exceto PMD-200 módulo;
- Bandejas coletora de resíduos;
- Sistema de alimentação baixa pressão (2,8kpa).



Queimador Duplo
Ø 200mm



PMD-200 N



PMD-100 N



PMD-400 NF



PMD-300 N



PMD-600 NF

✓ Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instrução;
- Pés desmontáveis;
- Quadro inferior;
- Kit porcas e parafusos;
- Bandejas coletora de resíduos;

✓ Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

O Q F G N Q	S W G I O C F Q T G U			G Z V G T P C U			R G U Q "
	342 o o	160 mm	200 mm	ALT. mm	PROF. mm	LARG. mm	LÍQ. kg
RO F /322'P	-	-	1	820	720	607	25,5
PMD-200 N	-	-	2	820	1300	607	44
PMD-200 NL	-	-	2	820	720	1105	42
PMD-300 N	-	-	3	820	720	1603	62
PMD-400 N	-	-	4	820	1300	1105	81
PMD-400 ENC	-	-	4	820	1218	1105	79
PMD-400 NCH	-	-	4	820	1300	1603	107
PMD-400 NBM	-	-	4	930	1300	1603	108,5
PMD-600 N	-	-	6	820	1300	1603	114
PMD-600 ENC	-	-	6	820	1218	1603	111
PMD-MCH N	-	-	-	808	1218	607	36
BMS P/ PMD	-	-	-	137	992	540	8

* CH = Chapa BM = Banho maria M = Módulo L = Linha E = Encosto

✓ Instalação do Equipamento

- Montar os pés desmontáveis e o quadro inferior conforme manual de instrução;
- Na versão com forno monte-o, conforme manual de instrução;
- Na versão módulo chapa remova a tinta de proteção com álcool;
- Verifique se o sistema de alimentação de gás é compatível com seu equipamento;
- Após fazer a instalação do gás, faça teste de vazamento utilizando espuma de sabão;
- Instalar em lugar arejado, mas protegido de correntes de ar para o melhor desempenho do equipamento;
- Ligue os queimadores e o forno durante 5 minutos em fogo alto para a queima de tintas e gases.

✓ Utilização do Equipamento

- **ATENÇÃO:** Nunca utilize panelas com diâmetro superior a 420mm , pois quando a panela for maior que a grelha ela bloqueia a propagação de calor ocasionando sérios danos as estruturas dos equipamentos;
- Regule a chama através dos registros de estágio contínuo.

✓ Manutenção do Equipamento

- Equipamento não necessita de lubrificação;
- Verifique periodicamente a obstrução dos injetores de gás da tubulação (gambiarra);
- Verifique periodicamente a obstrução dos injetores de gás do forno.

✓ Limpeza do Equipamento

- Antes de iniciar a limpeza feche o sistema de alimentação de gás;
- Retire grelhas, queimadores e bandejas diariamente para limpeza de resíduos;
- **ATENÇÃO: Nunca jogue água nos queimadores e grelhas quentes;**
- Faça a limpeza da estrutura e forno diariamente;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio;
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante.

LIMPEZA DO VIDRO:

- Utilize sempre água morna;
- Nunca utilize pano úmido no vidro ainda quente.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.



✓ Aplicação

- Equipamento utilizado para cozinhar, fritar, assar, aquecer e outros.

✓ Características Técnicas

- **LINHA PMS**
- Estrutura em aço carbono com pintura epóxi;
- Desmontáveis;
- Moduláveis;
- Perfil 5cm reforçado;
- Grelha em material fundido 30 x 30;
- Queimadores simples modulados chama dupla diâmetro de 120mm em material fundido;
- Queimadores duplos diâmetro 200mm em material fundido conforme versão;
- Registros de estágio contínuo;
- Equipamento de encosto com sistema de alimentação de gás (tubulação) apenas de um lado só;
- Opcional banho Maria;
- Opcional chapa;
- Opcional sistema de alimentação alta pressão;
- Opcional forno FSI-500N, somente para equipamentos 2 e 3 bocas;
- Opcional forno FSI-680N, somente para fogões acima de 4 bocas;
- Opcional forno FSP-6800, somente para fogões acima de 4 bocas;
- Bandejas coletora de resíduos (exceto banho Maria e chapa);
- Baixa pressão (2,8kpa).



Queimador Duplo
Ø 200mm



Queimador Simples
chama dupla Ø 120mm



PMS-110 N
Módulo para linha
PMS ou PMSD
com queimador duplo
de 200mm.



PMS-100 N



PMS-200 N



PMS-510 NFCH



PMS-600 NFCH



PMS-400 NFCH



PMS-400 NF



✓ Características Técnicas

• LINHA PMSD

- Estrutura em aço carbono com pintura epóxi;
- Desmontáveis;
- Moduláveis;
- Perfil 5cm reforçado;
- Grelha em material fundido 30 x 30;
- Queimadores simples modulados chama dupla diâmetro de 120mm em material fundido conforme versão;
- Queimadores duplos diâmetro 160mm em material fundido conforme versão;
- Queimadores duplos diâmetro 200mm em material fundido, conforme versão;
- Registros de estágio contínuo;
- Equipamento de encosto com sistema de alimentação de gás (tubulação) de um lado só;
- Opcional banho Maria;
- Opcional chapa;
- Opcional sistema de alimentação alta pressão;
- Opcional forno FSI-500N, somente para equipamentos 2 e 3 bocas;
- Opcional forno FSI-680N, somente para fogões acima de 4 bocas;
- Bandejas coletora de resíduos;
- Sistema de alimentação baixa pressão (2,8kpa).
-



Queimador Simples chama dupla Ø 120mm
Queimador Duplo Ø 160mm ou Ø 200mm



PMSD-101 N



PMSD-201 N



PMSD-603 NFCH



PMSD-301 N



PMSD-512 NF



PMSD-402 NF



✓ Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instrução;
- Pés desmontáveis;
- Quadro inferior;
- Kit porcas e parafusos;
- Bandejas coletora de resíduos.

✓ Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

FOGÕES PMS

MODELO	QUEIMADORES			EXTERNAS			PESO LÍQ. kg
	120 mm	160 mm	200 mm	ALT. mm	PROF. mm	LARG. mm	
PMS-100 N	1	-	-	820	508	397	13,6
PMS-110 N			1	830	850	505	22
PMS-200 N	2	-	-	820	508	742	20,1
PMS-300 N	3	-	-	820	508	1087	26,7
PMS-400 N	4	-	-	820	837	742	31
PMS-400 NCH	4	-	-	832	837	1087	45,9
PMS-400 NBM	4	-	-	928	837	1087	44,7
PMS-400 NCHBM	4	-	-	928	837	1432	59,4
PMS-510 N	4	-	1	820	837	1194	48,1
PMS-510 NCH	4	-	1	832	837	1539	62,6
PMS-510 NBM	4	-	1	928	837	1539	61,4
PMS-600 N	6	-	-	820	837	1087	43,4
PMS-600 NCH	6	-	-	832	837	1432	58,1
PMS-600 NBM	6	-	-	928	837	1432	56,9
PMS-600 NCHBM	6	-	-	928	837	1777	74,7
PMS-620 N	4	-	2	820	837	1646	64,9
PMS-MBMN	-	-	-	928	837	397	20,3
PMS-MCHN	-	-	-	25	770	320	8,5
BMS P/ PMS	-	-	-	137	732	392	5

FOGÕES PMSD

MODELO	QUEIMADORES			EXTERNAS			PESO LÍQ. kg
	120 mm	160 mm	200 mm	ALT. mm	PROF. mm	LARG. mm	
PMSD-101 N	-	1	-	820	508	397	17,2
PMSD-201 N	1	1	-	820	508	742	23,7
PMSD-202 N	-	2	-	820	508	742	27,3
PMSD-302 N	1	2	-	820	508	1087	30,4
PMSD-303 N	-	3	-	820	508	1087	37,7
PMSD-402 N	2	2	-	820	837	742	38,2
PMSD-402 NCH	2	2	-	820	837	1087	54,9
PMSD-512 N	2	2	1	820	837	1194	57,1
PMSD-512 NCH	2	2	1	820	837	1590	71,62
PMSD-603 N	3	3	-	820	837	1087	56,9
PMSD-603 NCH	3	3	-	832	837	1432	71,6
PMSD-804 N	4	4	-	820	837	1432	74,5
PMSD-804 FF	4	4	-	880	840	1432	74,5
BMS P/ PMSD				137	732	392	5

✓ Instalação do Equipamento

- Montar os pés desmontáveis e o quadro inferior conforme manual de instrução;
- Na versão com forno monte-o, conforme manual de instrução;
- Na versão módulo chapa remova a tinta de proteção com álcool;
- Verifique se o sistema de alimentação de gás é compatível com seu equipamento;
- Após fazer a instalação do gás, faça teste de vazamento utilizando espuma de sabão;
- Instalar em lugar arejado, mas protegido de correntes de ar para o melhor desempenho do equipamento;
- Ligue os queimadores e o forno durante 5 minutos em fogo alto para a queima de tintas e gases.



✓ Utilização do Equipamento

- **ATENÇÃO:** Nunca utilize panelas com diâmetro superior a 320mm, pois quando a panela for maior que a grelha ela bloqueia a propagação de calor ocasionando sérios danos as estruturas dos equipamentos.

✓ Manutenção do Equipamento

- Equipamento não necessita de lubrificação;
- Verifique periodicamente a obstrução dos injetores de gás da tubulação (gambiarra);
- Verifique periodicamente a obstrução dos injetores de gás do forno.

✓ Limpeza do Equipamento

- Antes de iniciar a limpeza feche o sistema de alimentação de gás;
- Retire grelhas, queimadores e bandejas diariamente para limpeza de resíduos;
- **ATENÇÃO: Nunca jogue água nos queimadores e grelhas quentes;**
- Faça a limpeza da estrutura e forno diariamente;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio;
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante.

LIMPEZA DO VIDRO:

- Utilize sempre água morna;
- Nunca utilize pano úmido no vidro ainda quente.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.

✓ Aplicação

- Equipamento utilizado para cozinhar, fritar, assar, aquecer e outros.

✓ Características Técnicas

LINHA PM

- Estrutura em aço carbono com pintura epóxi;
- Desmontáveis ;
- Disponíveis somente nas versões 2 ou 4 bocas;
- Perfil 3cm reforçado;
- Grelhas 30 x 30 em material fundido;
- Queimadores simples diâmetro de 100mm em material fundido;
- Registros de estágio contínuo;
- Equipamento de encosto com sistema de alimentação de gás (tubulação) apenas de um lado só;
- Opcional forno FSI-500N, somente para equipamentos 2 ou 4 bocas;
- Opcional sistema de alimentação alta pressão;
- Bandejas coletora de resíduos ;
- Sistema de alimentação baixa pressão (2,8kpa).



PM-400



PM-200



Queimador simples Ø 100mm
Queimador Caulim de 3 ou 7 chamas
somente para fogões de alta pressão



FSI-500 N

LINHA PRE

- Estrutura em aço carbono com pintura epóxi;
- Desmontáveis ;
- Perfil 3cm reforçado;
- Grelha paralelas removíveis;
- Queimadores simples diâmetro de 100mm em material fundido;
- Registros de estágio contínuo;
- Equipamento de encosto com sistema de alimentação de gás (tubulação) apenas de um lado só;
- Opcional forno FSI-500N (exceto PRE-100);
- Opcional sistema de alimentação alta pressão;
- Opcional chapa;
- Sistema de alimentação baixa pressão (2,8kpa);
- Bandejas coletora de resíduos.



PRE-600 FCH



PRE-100



PRE-400



PRE-300

✓ Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instrução;
- Pés desmontáveis;
- Quadro inferior;
- Kit porcas e parafusos;
- Bandejas coletora de resíduos.

✓ Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

MODELO	Nº QUEIM.	ALT.	PROF.	LARG.	PESO LÍQ.
	100mm	mm	mm	mm	kg
PRE-100	1	810	455	400	10
PRE-200	2	810	455	700	13,5
PRE-400	4	810	765	700	24
PRE-600	6	810	765	1050	29,5
PRE-600 CH	6	810	765	1400	65

CH = Chapa

MODELO	QUEIMADORES	ALT.	PROF.	LARG.	PESO LÍQ.
	Simples	mm	mm	mm	kg
PM-200	2	810	400	700	13,5
PM-400	4	810	700	700	24

* F = Forno

✓ Instalação do Equipamento

- Montar os pés desmontáveis e o quadro inferior, conforme manual de instrução;
- Na versão com forno monte-o conforme manual de instrução;
- Na versão módulo chapa remova a tinta de proteção com álcool;
- Verifique se o sistema de alimentação de gás é compatível com seu equipamento;
- Após fazer a instalação do gás, faça teste de vazamento utilizando espuma de sabão;
- Instalar em lugar arejado, mas protegido de correntes de ar para o melhor desempenho do equipamento;
- Ligue os queimadores e o forno durante 5 minutos em fogo alto para a queima de tintas e gases.

✓ Utilização do Equipamento

- **ATENÇÃO:** Nunca utilize panelas com diâmetro superior a 320mm, pois quando a panela for maior que a grelha ela bloqueia a propagação de calor ocasionando sérios danos as estruturas dos equipamentos.

✓ Manutenção do Equipamento

- Equipamento não necessita de lubrificação;
- Verifique periodicamente a obstrução dos injetores de gás da tubulação(gambiarra);
- Verifique periodicamente a obstrução dos injetores de gás do forno.

✓ Limpeza do Equipamento

- Antes de iniciar a limpeza feche o sistema de alimentação de gás;
- Retire grelhas ,queimadores e bandejas diariamente para limpeza de resíduos;
- **ATENÇÃO: Nunca jogue água nos queimadores e grelhas quentes;**
- Faça a limpeza da estrutura e forno diariamente;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio;
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante.

LIMPEZA DO VIDRO:

- Utilize sempre água morna;
- Nunca utilize pano úmido no vidro ainda quente.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.

✓ Aplicação

- Equipamento utilizado assar e aquecer alimentos.

✓ Características Técnicas

FSI-500 N/FSI-680 N/FSP-6800 AT:

- Estrutura em aço com acabamento em pintura preta epóxi;
- Isolamento térmico com lã basáltica;
- Modelo FSP-6800 AT com placa refratária, termômetro e faiscador automático, opcional modelo com cavalete.



FSI-680 N



FSI-500 N



FSP-6800 AT



FSP-6800 AT com Cavalete

FSI-680 NI:

- Estrutura em aço inox escovado;
- Isolação em lã de vidro;
- Fundo esmaltado (auto limpante);
- Visor em vidro temperado;



FSI - 680NI

✓ Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instruções;
- Grade interna;
- Cano de alimentação de gás;
- No modelo FSP-6800 AT acompanha também placa refratária, termômetro e faiscador;
- No modelo FSP-6800 AT acompanha Kit gás.

✓ Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

MODELO	Nº GRADES	EXTERNAS			INTERNAS ÚTIL			PESO LÍQ. kg
		ALT. mm	PROF. mm	LARG. mm	ALT. mm	PROF. mm	LARG. mm	
FSI-500 N	1	370	590	555	265	475	505	15,5
FSI-680 N	1	370	750	555	265	655	505	21
FSI-680 NI	1	370	750	555	265	655	505	21
FSP-6800 AT	1	420	820	600	255	650	505	32,5
*FSP-6800 AT c/ Cavalete	1	1310	825	690	255	650	505	49

* Acompanha Kit Gás



✓ Instalação do Equipamento

- Fixe o forno nos suportes através dos parafusos;
- Retire o tampão do registro e conecte uma das extremidades do conjunto cano de cobre no registro;
- Passe o conjunto cano de alumínio pela parte interna do pé dianteiro, e em baixo do quadro inferior e leve até a parte traseira do forno conectando-o no suporte do injetor;
- Observe que o cano de alumínio, para os modelos FSI-500 e FSI-680 possuem uma dobra, esta dobra deverá ficar na parte traseira do forno. Para os modelo FSP-6800 o cano de alumínio é reto.
- Verifique o aperto das conexões do conjunto cano de alumínio 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 do forno com os parafusos e conecte o fio com terminal no terminal do botão de funcionamento. Abra o registro de gás do forno e clique no botão acendimento automático até visualizar a chama do forno.

✓ Utilização do Equipamento

- 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 esta 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;
 - Click no botão do acendedor;
 - Verifique se o queimador esta totalmente aceso e feche a porta;
 - Permaneça com a chama alta por 10 min. para o pré-aquecimento;
 - Está pronto para o assado.

✓ Manutenção do Equipamento

- Equipamento não necessita de lubrificação;
- Verifique periodicamente a obstrução dos injetores de gás do forno.

✓ Limpeza do Equipamento

- Antes de iniciar a limpeza feche o sistema de alimentação de gás;
 - Faça a limpeza da estrutura e forno diariamente;
 - Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio;
 - Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante.
- LIMPEZA DO VIDRO:**
- Utilize sempre água morna;
 - Nunca utilize pano úmido no vidro ainda quente.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.

✓ Aplicação

- Equipamento utilizado para cozinhar, fritar, assar, aquecer e outros.

✓ Características Técnicas

LINHA PFI

- Estrutura em aço carbono com pintura epóxi ;
- Desmontáveis ;
- Moduláveis;
- Perfil 5cm reforçado;
- Grelha paralela super reforçada 710mm x 635mm;
- Queimadores triplos diâmetro 420mm ;
- Registros individual para cada queimador;
- Equipamento de encosto com sistema de alimentação de gás (tubulação) de um lado só;
- Bandejas coletora de resíduos ;
- Sistema de alimentação alta pressão (1,5 bar).



PFI-100

✓ Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instrução;
- Pés desmontáveis;
- Quadro inferior;
- Kit porcas e parafusos;
- Bandejas coletora de resíduos.

✓ Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

MODELO	QUEIMADORES	ALT.	PROF.	LARG.	PESO LÍQ.
Triplos de 420mm		mm	mm	mm	kg
PFI-100	1	500	750	750	47
PFI-200	2	500	750	1500	84

✓ Instalação do Equipamento

- Montar os pés desmontáveis e o quadro inferior conforme manual de instrução;
- Verifique se o sistema de alimentação de gás é alta pressão (1,5 bar) ou baixa pressão (2,8kpa) conforme seu equipamento;
- Após fazer a instalação do gás, faça teste de vazamento utilizando espuma de sabão;
- Instalar em lugar arejado, mas protegido de correntes de ar para o melhor desempenho do equipamento;
- Ligue os queimadores durante 5 minutos em fogo alto para a queima de tintas e gases.

✓ Utilização do Equipamento

- **ATENÇÃO:** Na versão PFI nunca utilize painéis com diâmetro superior a 650mm , pois quando a panela for maior que a grelha ela bloqueia a propagação de calor ocasionando sérios danos as estruturas dos equipamentos;

✓ Manutenção do Equipamento

- Equipamento não necessita de lubrificação;
- Verifique periodicamente a obstrução dos injetores de gás da tubulação (gambiarra);

✓ Limpeza do Equipamento

- Antes de iniciar a limpeza feche o sistema de alimentação de gás;
- Faça a limpeza das estrutura ,queimadores diariamente;
- **ATENÇÃO: Nunca jogue água nos queimadores quando os mesmos estiverem quentes;**
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio;
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.



✓ Aplicação

- Equipamento utilizado para frituras tipo: pastéis, polentas, batatas fritas, peixes, empanados e outros.

✓ Características Técnicas

PR-310E

- Estrutura em aço inox escovado;
- Termostato para controle de temperatura;
- Bacia em alumínio;
- Cesto redondo com alça em aramado;
- Resistência blindada;
- Capacidade de 3 litros.



PR-310 E

PR-70E

- Estrutura em aço inox escovado;
- Termostato para controle de temperatura;
- Bacia em alumínio;
- Cesto redondo com alça em aramado;
- Resistência blindada;
- Capacidade de 7 litros.



PR-70 E

PR-14E

- Estrutura em aço carbono com pintura epóxi;
- Possui pedestal em aço carbono com pintura epóxi;
- Termostato para controle de temperatura;
- Bacia esmaltada
- Cesto redondo com alça em aramado;
- Resistência blindada;
- Capacidade de 14 litros.



PR-14 E

PR-10E

- Estrutura em aço inox escovado;
- Termostato para controle de temperatura;
- Cuba quadrada em aço inox;
- Cesto quadrado com alça em aramado;
- Resistência blindada;
- Capacidade de 5 litros.



PR-10 E

PR-20E

- Estrutura em aço inox escovado;
- Termostatos para controle de temperatura;
- Cubas retangulares em aço inox;
- Cestos retangulares com alça em aramado;
- Resistências blindadas.
- Possui 02 cubas individuais para diferentes tipos de frituras;
- Capacidade de 10 litros.



✓ Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instrução.

✓ Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

O QF GNQ	ECRCEO é NGQ rlvrtqu	ÁREA FRITURA mm	GZVGT PCU			RGUQ' LÍQ. kg	EQPUNO Q Energia kw/h
			ALT. mm	PROF. mm	LARG. mm		
RT/32"G	7	422x522	4; 8	664	489	5.9	349x4.7" 442x5.5"
RT/42"G	32	422x522	4; 8	678	72	8.8	349x4.7" 442x5.5"
RT/92"G	9	f lco 0622	472	742	672	7	349x4.7" 442x5.5"
RT/532"G	5	f lco 04: 7	472	622	542	5	349x3.7" 442x3.7"
RT/36"G	36	f lco 06; 2	982	822	822	: 5	349x4.7" 442x5.5"

E = Elétrico

✓ Instalação do Equipamento

- Verificar se a tensão do equipamento se é igual a tomada da rede a qual será conectado;
- Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia;
- Retirar a película protetora das partes em inox;
- Nunca utilizar conectores tipo "t" (benjamim ou derivados);
- Nunca utilizar extensões.

✓ Utilização do Equipamento

- Para evitar o transbordo de óleo em virtude da variação de volume dos alimentos no cesto a quantidade de óleo pode ser reduzido;
- Abasteça a cuba ou tacho com óleo;
- Posicione o termostato na temperatura desejada;
- Quando o sinalizador desligar o óleo atingirá a temperatura desejada;
- **Nunca ultrapasse a temperatura de 190°, pois esta provoca a queima das características do óleo e risco de combustão;**
- Evite deslocar ou mover o equipamento quando este estiver com óleo aquecido e/ou ligado em funcionamento;
- **Nunca ligue o equipamento sem óleo;**
- Após atingir a temperatura coloque os alimentos desejados.

TABELA DE FRITURAS POR TEMPERATURA

ALIMENTO	TEMPERATURA
Peixes	180°C
Croquetes e frangos	170°C
Carnes	160°C
Legumes	150°C
Batata frita e banana à milanesa	190°C
Massas (pastéis, sonhos, etc.)	170°C



✓ Manutenção do Equipamento

- Equipamento não necessita de lubrificação;
- Verificar posicionamento do bulbo do termostato, o mesmo deve estar isento de resíduos acumulados.

✓ Limpeza do Equipamento

- Antes de iniciar a limpeza do equipamento certifique-se que o mesmo foi desconectado da rede elétrica;
- Sempre com óleo frio, esvazie o reservatório completamente.
- Na limpeza do conjunto da resistência cuidar para não dobrar, amassar e/ou quebrar o bulbo do termostato;
- Verifique o acúmulo de resíduos no fundo do reservatório (limpar periodicamente);
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio;
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.

✓ Aplicação

- Equipamento utilizado para frituras tipo: pastéis, polentas, batatas fritas, peixes, empanados e outros.

✓ Características Técnicas

PR-310G

- Estrutura em aço inox escovado;
- Bacia em alumínio;
- Cesto redondo com alça em aramado;
- Gaveta queimador móvel com kit gás alta pressão;
- Capacidade de 3 litros.



PR-310 G

PR-70G

- Estrutura em aço inox escovado;
- Bacia em alumínio;
- Cesto redondo com alça em aramado;
- Gaveta queimador móvel com kit gás alta pressão;
- Capacidade de 7 litros.



PR-70 G

PRT-07 ST

- Estrutura em aço carbono com pintura epóxi.
- Bacia em alumínio;
- Cesto redondo com alça em aramado;
- Queimador fixo na estrutura;
- Capacidade para 7 litros.



PRT-07 ST Gás

PR-14G

- Estrutura em aço carbono com pintura epóxi;
- Possui pedestal em aço carbono com pintura epóxi;
- Bacia esmaltada;
- Cesto redondo com alça em aramado;
- Queimador fixo na estrutura;
- Capacidade de 14 litros.



PR-14 G

PR-10G

- Estrutura em aço inox escovado;
- Cuba quadrada em aço inox;
- Cesto quadrado com alça em aramado;
- Gaveta queimador móvel com kit gás alta pressão;
- Capacidade de 5 litros.



PR-20 G

PR-20G

- Estrutura em aço inox escovado;
- Cubas retangulares em aço inox;
- Cestos retangulares com alça em aramado;
- Gaveta queimador móvel com kit gás alta pressão;
- Possui 02 cubas individuais para diferentes tipos de frituras;
- Capacidade de 10 litros.

PR-30G

- Estrutura em aço inox escovado;
- Cuba retangular em aço inox;
- Cesto retangular com alça em aramado;
- Gaveta queimador móvel com kit gás alta pressão(1,5bar)
- Cuba individual ;
- Capacidade de 10 litros.



PR-30 G

Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instrução;
- Sapata de borracha.

Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

MODELO	CAPAC.	ÁREA	EXTERNAS			PESO	CONSUMO
	ÓLEO	FRITURA	ALT.	PROF.	LARG.	LÍQ.	MÉDIO/Gás
	litros	mm	mm	mm	mm	kg	kg/h
PR-10 G	5	200 x 300	280	430	260	6	0,350
PR-20 G	10	200 x 300	280	430	500	8	0,700
PR-30 G	10	310 x 450	340	430	510	7,2	0,700
PR-70 G	7	diam. 400	250	520	450	5,3	0,430
PR-310 G	3	diam. 285	250	400	320	2,5	0,350
PR-14 G	14	diam. 490	760	600	600	8,3	0,430
PRT-07 ST	7	diam. 400	280	610	440	3,5	0,430

* G = Gás ST = Standard

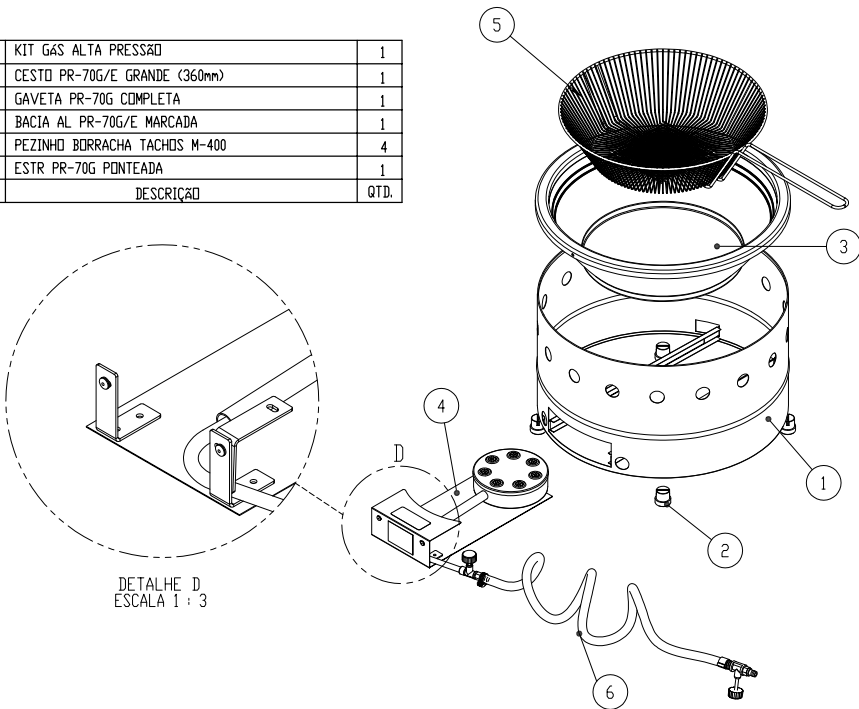
Instalação do Equipamento

- Coloque os pés conforme o desenho
- Instale o kit gás alta pressão (1,5 bar) em botijão P-13;
- Retirar a película protetora das partes em inox.

Atenção para colocação dos pézinhos.

Coloque os dois frontais embaixo da gaveta do queimador e os dois traseiros do lado externo dos trilhos do queimador. (Ver desenho abaixo)

6	KIT GÁS ALTA PRESSÃO	1
5	CESTO PR-70G/E GRANDE (360mm)	1
4	GAVETA PR-70G COMPLETA	1
3	BACIA AL PR-70G/E MARCADA	1
2	PEZINHO BORRACHA TACHOS M-400	4
1	ESTR PR-70G PONTEADA	1
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.





Utilização do Equipamento

- Para evitar o transbordo de óleo em virtude da variação de volume dos alimentos no cesto a quantidade de óleo pode ser reduzido;
- Abasteça a cuba ou tacho com óleo;
- Evite deslocar ou mover o equipamento, quando este estiver com óleo aquecido e/ou ligado em funcionamento;
- Abra os registros e acenda o queimador;
- Aguarde atingir a temperatura desejada;
- **Nunca ultrapasse a temperatura de 190°, pois esta provoca a queima das características do óleo e risco de combustão.**
- **Nunca ligue o equipamento sem óleo;**
- Após atingir a temperatura coloque os alimentos desejados.

TABELA DE FRITURAS POR TEMPERATURA

ALIMENTO	TEMPERATURA
Peixes	180°C
Croquetes e frangos	170°C
Carnes	160°C
Legumes	150°C
Batata frita e banana à milanesa	190°C
Massas (pastéis, sonhos, etc.)	170°C



Manutenção do Equipamento

- Equipamento não necessita de lubrificação;



Limpeza do Equipamento

- Feche o registro de gás;
- Espere esfriar o óleo e esvazie o reservatório;
- **Nunca ligue o equipamento enquanto não for colocado o óleo;**
- Verifique o acúmulo de resíduos no fundo do reservatório (limpar periodicamente)
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio.
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.



✓ Aplicação

- Equipamento utilizado para frituras tipo: pastéis, polentas, batatas fritas, peixes, empanados e outros.

✓ Características Técnicas

PR-2000 BPAT Style

- Estrutura em aço inox escovado;
- Cuba interna em aço inox 304;
- Registro esfera para escoamento de água e do óleo;
- Programador digital para acionamento de chama e controle de temperatura;
- Rodízios para facilitar o deslocamento;
- Opcional cabeçote para transição gás – elétrico;
- Frita diversos alimentos sem misturar os sabores;
- Saída dos resíduos na parte traseira;
- Capacidade 20 litros de óleo;
- Sistema de alimentação de gás baixa pressão.

Style



PR-2000 BPAT Style
3 cestos simples

PR-3000 BPAT Style

- Estrutura em aço inox escovado;
- Cuba interna em aço inox 304;
- Registro esfera para escoamento de água e do óleo;
- Programador digital para acionamento de chama e controle de temperatura;
- Rodízios para facilitar o deslocamento;
- Opcional cabeçote para transição gás – elétrico;
- Frita diversos alimentos sem misturar os sabores;
- Saída dos resíduos na parte traseira;
- Capacidade 30 litros de óleo;
- Sistema de alimentação de gás baixa pressão.



Opcional Cabeçote
para transição gás - elétrico



PR-3000 BPAT Style
3 cestos simples
1 cesto duplo

✓ Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instrução;
- Kit gás simples (2,8kpa).



Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

MODELO	CAPACIDADE			ÁREA FRITURA mm	EXTERNAS			PESO LÍQ. kg	CONSUMO MÉDIO	
	Óleo litros	Água litros	Sal gr		ALT. mm	PROF. mm	LARG. mm		Gás kg/h	Energia kw/h
PR-2000BPAT	18	3,5	350	150 x 300 x 400	1010	450	598	22,5	0,01	-
PR-3000BPAT	30	6	500	150 x 300 x 690	1010	450	893	33	1,3	

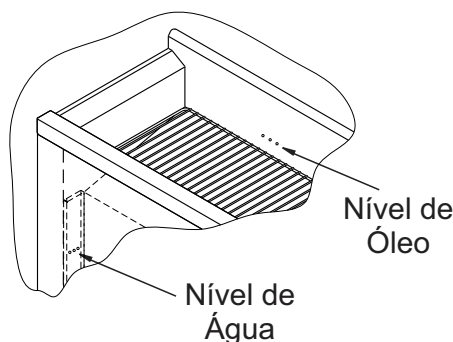
Instalação do Equipamento

- Retire a película das partes em inox;
- Instale o kit gás baixa pressão (2,8kpa) em botijão P-13;
- Verificar se a tensão do equipamento é igual a tomada da rede a qual será conectado;
- Conecte-o na tomada;
- Ao instalar a fritadeira mantenha pelo menos 30cm de distância da parede e de outros produtos;
- Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia;
- Nunca utilizar conectores tipo "t" (benjamim ou derivados);
- Nunca utilizar extensões;
- **Nunca ligue o equipamento sem óleo na cuba;**

Utilização do Equipamento

- Antes de ligar o PLUG à rede elétrica, certifique-se de que a voltagem elétrica de seu estabelecimento seja a mesma indicada na etiqueta fixada ao seu equipamento (110-220).
- Verifique se o registro de escoamento do reservatório está fechado.
- Dissolva o sal grosso na água em uma vasilha nas quantidades dissolvidas nas especificações técnicas, colocando após a solução obtida dentro do reservatório do fritador.
- Acrescente a quantidade de óleo indicado nas especificações técnicas.

MODELO	ÁREA FRITURA	ÓLEO LITROS	ÁGUA LITROS	SAL GROSSO GRAMAS
PR-2000 BPAT	400 x 300 mm	20	06	500 Gramas
PR-3000 BPAT	700 x 300 mm	30	06	500 Gramas



- Aguarde aproximadamente 10 minutos para que a solução água e sal separem-se fisicamente do óleo.
- Conecte o PLUG do painel à tomada elétrica.
- Abra o registro dos botijões de gás. Os mesmos devem permanecer abertos enquanto o fritador água e óleo estiver em funcionamento.



Utilização do Equipamento

- No painel determine a temperatura desejada utilizando a seta para cima para aumentar a temperatura e seta para baixo para diminuir a temperatura. Após determinada a temperatura, o comando controlará a chama ligando e desligando os queimadores. Mantendo a temperatura programada.

Programa a temperatura desejada pressionando a tecla PGM e após:



Para aumentar a temperatura



Para diminuir a temperatura



- Na falta de gás, aparecerá no display (visor de temperatura) “Faltou gás”.
- Para desligar o fritador água e óleo, basta desligar a chave geral no painel comando.

TABELA DE FRITURAS POR TEMPERATURA

ALIMENTO	TEMPERATURA
Peixes	180°C
Croquetes e frangos	170°C
Carnes	160°C
Legumes	150°C
Batata frita e banana à milanesa	180°C
Massas (pastéis, sonhos, etc.)	170°C

* Obs.: Para congelados aumente a temperatura.

Manutenção do Equipamento

- Equipamento não necessita de lubrificação;

Limpeza do Equipamento

- Antes de iniciar a limpeza do equipamento certifique-se que o mesmo foi desconectado da rede elétrica;
- Feche o registro de gás;
- Espere esfriar o óleo e esvazie o reservatório;
- Abra o registro da parte inferior da cuba para drenagem dos líquidos,
- Verifique o acúmulo de resíduos no fundo do reservatório(limpar periodicamente)
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio.
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante;

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.



✓ Aplicação

- Equipamento utilizado para frituras tipo: pastéis, polentas, batatas fritas, peixes, empanados e outros.

✓ Características Técnicas

PR-2000BPG

- Estrutura em aço inox escovado;
- Cuba interna em aço inox 304;
- Registro esfera para escoamento de água e do óleo;
- Termômetro analógico para visualização de temperatura;
- Rodízios para facilitar o deslocamento;
- Opcional cabeçote para transição gás – elétrico;
- Frita diversos alimentos sem misturar os sabores;
- Saída dos resíduos na parte traseira;
- Capacidade 20 litros de óleo;
- Sistema de alimentação de gás baixa pressão 2,8kpa;



PR-2000 BPG Style
3 cestos simples

PR-3000BPG

- Estrutura em aço inox escovado;
- Cuba interna em aço inox 304;
- Registro esfera para escoamento de água e do óleo;
- Termômetro analógico para visualização de temperatura;
- Rodízios para facilitar o deslocamento;
- Opcional cabeçote para transição gás – elétrico;
- Frita diversos alimentos sem misturar os sabores;
- Saída dos resíduos na parte traseira;
- Capacidade 30 litros de óleo;
- Sistema de alimentação de gás baixa pressão;



Opcional Cabeçote
para transição gás - elétrico

Style



PR-3000 BPG Style
3 cestos simples
1 cesto duplo

✓ Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instrução;
- Kit gás simples (2,8kpa).



✓ Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

MODELO	CAPACIDADE			ÁREA FRITURA mm	EXTERNAS			PESO LÍQ. kg	CONSUMO MÉDIO Gás kg/h
	Óleo litros	Água litros	Sal gr		ALT. mm	PROF. mm	LARG. mm		
PR-2000BPG	20	6	500	150 x 300 x 400	1010	450	580	20	0,9
PR-3000BPG	30	6	500	150 x 300 x 690	1010	450	880	30	1,3

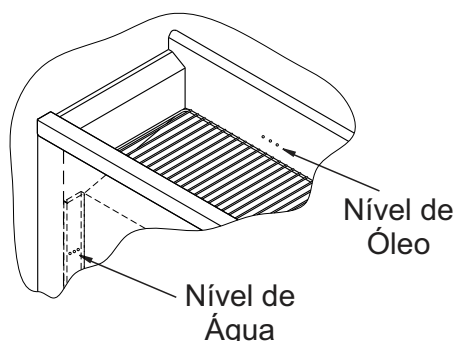
✓ Instalação do Equipamento

- Retire a película das partes em inox;
- Instale o kit gás baixa pressão (2,8kpa) em botijão P-13;
- Ao instalar a fritadeira mantenha pelo menos 30cm de distância da parede e de outros produtos;
- **Nunca ligue o equipamento sem óleo na cuba.**

✓ Utilização do Equipamento

- Verifique se o registro de escoamento do reservatório está fechado;
- Dissolva o sal grosso na água em uma vasilha nas quantidades dissolvidas nas especificações técnicas, colocando após a solução obtida dentro do reservatório do fritador;
- Acrescente a quantidade de óleo indicado nas especificações técnicas abaixo:

MODELO	ÁREA FRITURA	ÓLEO LITROS	ÁGUA LITROS	SAL GROSSO GRAMAS
PR-2000 BPG	400 x 300 mm	20	06	500 Gramas
PR-3000 BPG	700 x 300 mm	30	06	500 Gramas



- Aguarde aproximadamente 10 minutos para que a solução água e sal separem-se fisicamente do óleo;
- Abra o registro dos botijões de gás. Os mesmos devem permanecer abertos enquanto o fritador água e óleo estiver em funcionamento;
- Puxe a gaveta do queimador, abra o registro de gás e acenda manualmente o queimador.
- Feche a gaveta;
- Observe a temperatura do óleo através do termômetro, localizado na parte frontal do fritador.



✓ Utilização do Equipamento

TABELA DE FRITURAS POR TEMPERATURA

ALIMENTO	TEMPERATURA
Peixes	180°C
Croquetes e frangos	170°C
Carnes	160°C
Legumes	150°C
Batata frita e banana à milanesa	180°C
Massas (pastéis, sonhos, etc.)	170°C

* Obs.: Para congelados aumente a temperatura.

✓ Manutenção do Equipamento

- Equipamento não necessita de lubrificação;

✓ Limpeza do Equipamento

- Feche o registro de gás;
- Espere esfriar o óleo e esvazie o reservatório;
- Abra o registro da parte inferior da cuba para drenagem dos líquidos,
- Verifique o acúmulo de resíduos no fundo do reservatório (limpar periodicamente)
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio.
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante;

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.



✓ Aplicação

- Equipamento utilizado para frituras tipo: pastéis, polentas, batatas fritas, peixes, empanados e outros.

✓ Características Técnicas

PR-90E

- Estrutura em aço inox escovado;
- Cuba interna em aço inox 304;
- Registro esfera para escoamento de água e do óleo;
- Resistência blindada;
- Termostato para controle de temperatura;
- Rodízios para facilitar o deslocamento;
- Frita diversos alimentos sem misturar os sabores;
- Saída dos resíduos na parte frontal;
- Capacidade 12 litros de óleo.



PR-90 E

PR-100E

- Estrutura em aço inox escovado;
- Cuba interna em aço inox 304;
- Registro esfera para escoamento de água e do óleo;
- Resistência blindada;
- Termostato para controle de temperatura;
- Rodízios para facilitar o deslocamento;
- Frita diversos alimentos sem misturar os sabores;
- Saída dos resíduos na parte frontal;
- Capacidade 13 litros de óleo.



PR-100 E
2 cestos simples

PR-300E

- Estrutura em aço inox escovado;
- Cuba interna em aço inox 304;
- Registro esfera para escoamento de água e do óleo;
- Resistência blindada;
- Termostato para controle de temperatura;
- Rodízios para facilitar o deslocamento;
- Frita diversos alimentos sem misturar os sabores;
- Saída dos resíduos na parte frontal;
- Capacidade 24 litros de óleo;



PR-300 E
2 cestos simples



✓ Características Técnicas

PR-2000E

- Estrutura em aço inox escovado;
- Cuba interna em aço inox 304;
- Registro esfera para escoamento de água e do óleo;
- Resistência blindada;
- Termostato para controle de temperatura;
- Rodízios para facilitar o deslocamento;
- Frita diversos alimentos sem misturar os sabores;
- Saída dos resíduos na parte traseira;
- Capacidade 20 litros de óleo.

PR-3000E

- Estrutura em aço inox escovado;
- Cuba interna em aço inox 304;
- Registro esfera para escoamento de água e do óleo;
- Resistência blindada;
- Termostato para controle de temperatura;
- Rodízios para facilitar o deslocamento;
- Frita diversos alimentos sem misturar os sabores;
- Saída dos resíduos na parte traseira;
- Capacidade 30 litros de óleo.

Style



PR-2000 E Style
3 cestos simples



PR-3000 E Style
3 cestos simples
1 cesto duplo

✓ Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instrução.

✓ Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

MODELO	CAPACIDADE			ÁREA FRITURA mm	EXTERNAS			PESO LÍQ. kg	CONSUMO MÉDIO	
	Óleo litros	Água litros	Sal gr		ALT. mm	PROF. mm	LARG. mm		Gás kg/h	Energia kw/h
PR-90 E	12	7	400	150 x 400	950	500	410	10,2	-	127v - 2,5 220v - 3,5
PR-100 E	13	5	500	150 x 285 x 295	456	487	390	10	-	127v - 2,5 220v - 3,5
PR-300 E	24	5	500	150 x 285 x 295	975	490	393	14,8	-	220v - 5,0
PR-2000E	20	6	500	150 x 300 x 400	1000	400	560	18		220V - 5,0
PR-3000E	30	6	500	150 x 300 x 690	1000	400	850	25		220V - 6,0



✓ Instalação do Equipamento

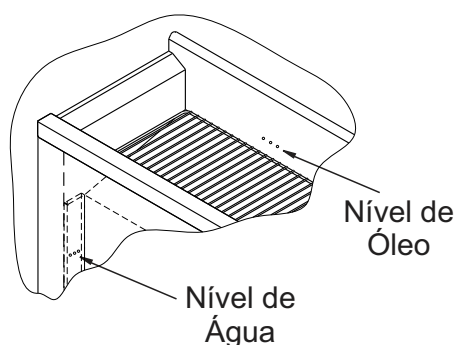
- Retire a película das partes em inox;
- Verificar se a tensão do equipamento é igual a tomada da rede a qual será conectado;
- Conecte –o na tomada;
- Solicite um TECNICO ELÉTRICO para dimensionar a rede elétrica ,observando as características de potência da fritadeira;
- Use um disjuntor exclusivo para a fritadeira;
- Ao instalar a fritadeira mantenha pelo menos 30cm de distância da parede e de outros produtos;
- Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado,para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia;
- Nunca utilizar conectores tipo “t” (benjamim ou derivados);
- Nunca utilizar extensões;
- **Nunca ligue o equipamento sem óleo na cuba.**

✓ Utilização do Equipamento

- Prepare a solução água e sal grosso dissolvendo-os juntos conforme tabela:

MODELO	POTÊNCIA Watts	VOLT.	ÁREA FRITURA	ÓLEO LITROS	ÁGUA LITROS	SAL GROSSO GRAMAS	PESO Kg
PR-90 E	2500	127V	ø 420mm	12	07	400 G	08
PR-90 E	3500	220V	ø 420mm	12	07	400 G	08
PR-100 E	2500	127V	295 x 285 mm	13	05	500 G	11
PR-100 E	3500	220V	295 x 285 mm	13	05	500 G	11
PR-300 E	5000	220V	295 x 285 mm	24	05	500 G	15

- Abasteça a cuba com óleo e água conforme indicação da tabela no manual de instruções;



- **ATENÇÃO:** Após adicionar os líquidos aguarde 10 minutos para decantação da água;
- Ligue o equipamento;
- Programe a temperatura desejada;
- Aguarde atingir a temperatura desejada;
- **Nunca ultrapasse a temperatura de 190°, pois esta provoca a queima das características do óleo e risco de ebulição;**
- **Evite deslocar ou mover o equipamento quando este estiver com óleo aquecido e/ou ligado em funcionamento.**
-



TABELA DE FRITURAS POR TEMPERATURA

ALIMENTO	TEMPERATURA
Peixes	180°C
Croquetes e frangos	170°C
Carnes	160°C
Legumes	150°C
Batata frita e banana à milanesa	180°C
Massas (pastéis, sonhos, etc.)	170°C

* Obs.: Para congelados aumente a temperatura.

✓ Manutenção do Equipamento

- Equipamento não necessita de lubrificação;

✓ Limpeza do Equipamento

- Antes de iniciar a limpeza do equipamento certifique-se que o mesmo foi desconectado da rede elétrica;
- Feche o registro de gás;
- Espere esfriar o óleo e esvazie o reservatório;
- Abra o registro da parte inferior da cuba para drenagem dos líquidos,
- Verifique o acúmulo de resíduos no fundo do reservatório(limpar periodicamente)
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio.
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante;

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.



CHAPAS BIFETEIRAS a Gás



✓ Aplicação

- Equipamento utilizado para grelhados tipo: carnes, ovos, legumes e outros.

✓ Características Técnicas

- Estrutura em aço inox escovado;
- Chapa reforçada;
- Coletor de gordura com gaveta;
- Queimadores com gaveta móvel, para maior praticidade;
- Sistema de alimentação de gás baixa pressão(2,8kpa);
- Opcional kit prensa pão nos modelos PR-800G, PR-1000G e PR-1200G.

New
Queen
Style



PR-750 GN



PRCB-210 Style
Char Broiler



PR-450 GN

Style



PR-800 G Style



PRF-810 G Style
Prensa para Frangos



PR-650 G Style



PR-1000 G Style



PR-1200 G Style



✓ Características Técnicas



PR-1600 G



PR-800 P / PR-1000 P
PR-1200 P / PR-1600 P
Opcional com pedestal

✓ Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instrução.

✓ Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

MODELO	EXTERNAS			PESO LÍQ. kg	CONSUMO MÉDIO Gás kg/h
	ALT. mm	PROF. mm	LARG. mm		
PR-450 GN Style	132	360	480	8	0,190
PR-650 G Style	195	475	610	18	0,350
PR-750 GN Style	120	375	760	13	0,400
PR-800 G Style	195	530	815	34	0,480
PR-800 P Style	950	530	815	43	0,480
PRF-810 G Style	195	620	815	42	0,480
PRF-810 P Style	950	620	815	59	0,480
PR-1000 G Style	195	530	1010	41	0,720
PR-1000 P Style	950	530	1010	51	0,720
PR-1200 G Style	195	530	1230	49	0,980
PR-1200 P Style	950	530	1230	60	0,980
PR-1600 G	310	680	1640	105	1,500
PR-1600 P	1045	680	1640	131	1,500
PRCB-210 Style	250	540	1000	48	1,200
PRX-1200	1740	730	1325	43	-

* G = Gás P = Pedestal



✓ Instalação do Equipamento

- Retire a película das partes em inox;

ATENÇÃO: Não aqueça o equipamento antes de remover a pintura ou óleo protetivo da chapa;

- Remova a pintura da chapa utilizando álcool;
- Instale o kit gás baixa pressão (2,8kpa).

✓ Utilização do Equipamento

- Aqueça o equipamento;
- **IMPORTANTE:** *Sempre unte com gordura a chapa no momento do aquecimento;*
- Coloque os alimentos;
- **IMPORTANTE:** raspe com uma espátula frequentemente a chapa para evitar aderência de resíduos;

✓ Manutenção do Equipamento

- Equipamento não necessita de lubrificação;

✓ Limpeza do Equipamento

- Feche o registro de gás;
- **IMPORTANTE:** *para evitar a oxidação da chapa; após o uso faça a limpeza secando todos os resíduos de umidade e unte a chapa com gordura;*
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio.
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.



✓ Aplicação

- Equipamento utilizado para lanches rápidos como: carnes, ovos, misto quente e com prensa pão.

✓ Características Técnicas

- Estrutura em aço inox escovado;
- Chapa superior em aço carbono com pintura removível;
- Sistema de gaveta nos queimadores;
- Sistema de alimentação de gás baixa pressão 2,8kpa.

Style
**New
Queen**



PR-1100 GN Style



PR-880 GN Style

Grills



PR-700 GN Style



PR-500 GN Style



PR-350 GN Style

Sanduicheira Conjugada

Molheiras



PR-03 GN Style



PR-352 GN Style



PR-02 G



✓ Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instrução.

✓ Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

MODELO	OBSERVAÇÃO	EXTERNAS			PESO LÍQ. kg	CONSUMO MÉDIO Gás kg/h
		ALT. mm	PROF. mm	LARG. mm		
PR-700 GN	Chapa e Prensa	212	425	652	10,6	0,300
PR-880 GN	Chapa e Prensa	212	425	808	11,8	0,340
PR-950 GN	Chapa e Prensa	212	425	970	13,8	0,380
PR-952 GN	2 Pressas	212	425	970	16,5	0,380
PR-1100 GN	Chapa e 2 Pressas	212	425	1130	17,5	0,490
PR-220 GN	Grill	212	315	335	4,5	0,105
PR-350 GN	Grill	212	425	341	9,8	0,150
PR-500 GN	Grill	212	430	484	8,8	0,190
PR-550 GN	Grill	212	525	510	12,8	0,320
PR-352 GN	2 Cubas e 1 prensa	250	430	735	10	0,300
PR-03 GN	3 Cubas	150	360	600	7,4	0,200
PR-02 G	2 Cubas	150	470	400	4,2	0,100
PRX-700	expositor montado	2100	650	1570	-	-

✓ Instalação do Equipamento

- Retire a película das partes em inox;
- **ATENÇÃO:** Não aqueça o equipamento antes de remover a pintura ou óleo protetivo da chapa. Remova a pintura da chapa utilizando álcool;
- Instale o kit gás baixa pressão(2,8kpa);

✓ Utilização do Equipamento

- Aqueça o equipamento;
- **IMPORTANTE:** *Sempre unte com gordura a chapa no momento do aquecimento;*
- Coloque os alimentos.

✓ Manutenção do Equipamento

- Equipamento não necessita de lubrificação;

✓ Limpeza do Equipamento

- Feche o registro de gás;
- **IMPORTANTE:** *para evitar a oxidação da chapa; após o uso faça a limpeza secando todos os resíduos de umidade e unte a chapa com gordura;*
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio.
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art. 14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.



✓ Aplicação

- Equipamento utilizado para lanches rápidos como: carnes, ovos, misto quente e com prensa pão.

✓ Características Técnicas

- Estrutura em aço inox escovado;
- Chapa superior em aço carbono com pintura removível;
- Resistências blindadas;
- Termostato para controle de temperatura;
- Possui resistência na tampa da prensa do pão;
- Voltagem 127V ou 220V monofásicas.

Style
New
Queen



PR-700 EN Style



PR-950 EN Style

Grills



PR-220 EN Style

✓ Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instrução.

✓ Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

MODELO	OBSERVAÇÃO	EXTERNAS			PESO LÍQ. kg	CONSUMO MÉDIO Energia kw/h
		ALT. mm	PROF. mm	LARG. mm		
PR-700 EN	Chapa e Prensa	201	430	648	11,2	127v - 1,6 220v - 2,0
PR-950 EN	Chapa e Prensa	201	430	970	19,3	127v - 2,0 220v - 2,4
PR-220 EN	Grill	201	315	310	4,5	127v - 1,4 220v-1,4
PR-350 EN	Grill	201	430	325	7,6	127v - 1,4 220v- 1,8
PR-500 EN	Grill	201	430	430	13	127v - 2,0 220v- 2,4
PRX-700	expositor montado	2100	650	1570		



✓ Instalação do Equipamento

- Retire a película das partes em inox;
- **ATENÇÃO:** Não aqueça o equipamento antes de remover a pintura da chapa;
- Remova a pintura da chapa utilizando álcool;
- Verificar se a tensão do equipamento é igual a tomada da rede a qual será conectado;
- Conecte –o na tomada;
- Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia;
- Nunca utilizar conectores tipo “t” (benjamim ou derivados);
- Nunca utilizar extensões.

✓ Utilização do Equipamento

- Aqueça o equipamento;
- **IMPORTANTE:** *Sempre unte com gordura a chapa no momento do aquecimento;*
- Coloque os alimentos;

✓ Manutenção do Equipamento

- Equipamento não necessita de lubrificação;

✓ Limpeza do Equipamento

- Antes de iniciar a limpeza do equipamento certifique-se que o mesmo foi desconectado da rede elétrica;
- **IMPORTANTE:** *para evitar a oxidação da chapa; após o uso faça a limpeza secando todos os resíduos de umidade e unte a chapa com gordura;*
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio.
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.



✓ Aplicação

- Equipamento utilizado para fazer crepe francês , panquecas e tapiocas.

✓ Características Técnicas

PRKF-101G

- Estrutura em aço inox escovado;
- 01 chapa redonda diâmetro 330mm;
- Queimadores em material fundido;
- Possui registros individuais para queimadores;
- Sistema de alimentação de gás baixa pressão(2,8kpa).



PRKF-101 G

PRKF-202G

- Estrutura em aço inox escovado;
- 01 Chapa quadrada 330mm x 330mm;
- 01 chapa redonda diâmetro 330mm;
- Queimadores em material fundido;
- Possui registros individuais para queimadores;
- Sistema de alimentação de gás baixa pressão (2,8kpa).



PRKF-202 G

PRKF-202G/Q

- Estrutura em aço inox escovado;
- 02 Chapa quadrada 330mm x 330mm;
- Queimadores em material fundido;
- Possui registros individuais para queimadores;
- Sistema de alimentação de gás baixa pressão(2,8kpa).

PRKF-202G/R

- Estrutura em aço inox escovado;
- 02 chapa redonda diâmetro 330mm;
- Queimadores em material fundido;
- Possui registros individuais para queimadores;
- Sistema de alimentação de gás baixa pressão(2,8kpa).

✓ Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instrução.

✓ Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

MODELO	CHAPAS	ÁREA ÚTIL mm	EXTERNAS			PESO LÍQ. kg	CONSUMO MÉDIO Gás kg/h
			ALT. mm	PROF. mm	LARG. mm		
PRKF-101 G	1	ø 330	145	440	400	8	0,18
PRKF-202 G	2	ø 330 e 330x330	145	440	840	17,5	0,36
PRKF-202 G/Q	2	2 vezes de 330x330	145	440	840	17,5	0,36
PRKF-202 G/R	2	2 vezes de ø 330	145	440	840	17,5	0,36

Q = Chapas quadradas R = Chapas redondas G = Gás



✓ Instalação do Equipamento

- Retire a película das partes em aço inox;
- Instale um kit gás baixa pressão 2,8kpa;
- Pré aqueça e limpe a chapa antes do uso;

✓ Utilização do Equipamento

- Abra os registros de gás e acenda os queimadores ,
- Unte as chapas com gordura vegetal ;
- Adicione a mistura líquida;
- Aguarde o ponto de cozimento desejado.

✓ Manutenção do Equipamento

- Equipamento não necessita de lubrificação;

✓ Limpeza do Equipamento

- Feche o registro de gás;
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio;
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante;
- **IMPORTANTE:** *para evitar a oxidação da chapa; após o uso faça a limpeza secando todos os resíduos de umidade e unte a chapa com gordura.*

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.



✓ Aplicação

- Equipamento utilizado para fazer crepe francês , panquecas e tapiocas.

✓ Características Técnicas

PR-101 E

- Estrutura em aço inox escovado;
- 01 chapa redonda diâmetro 330mm;
- Resistência blindada;
- Termostato para controle de temperatura.

PRKF-202 E

- Estrutura em aço inox escovado;
- 01 Chapa quadrada 330mm x 330mm;
- 01 chapa redonda diâmetro 330mm;
- Resistência blindada;
- Termostato para controle de temperatura.

PRKF-202 E/Q

- Estrutura em aço inox escovado;
- 02 Chapa quadrada 330mm x 330mm;
- Resistência blindada;
- Termostato para controle de temperatura.

PRKF-202 E/R

- Estrutura em aço inox escovado;
- 02 chapa redonda diâmetro 330mm;
- Resistência blindada;
- Termostato para controle de temperatura.



PRKF-101 E

✓ Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instrução.

✓ Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

MODELO	CHAPAS	ÁREA ÚTIL mm	EXTERNAS			PESO LÍQ. kg	CONSUMO MÉDIO	
			ALT. mm	PROF. mm	LARG. mm		Elétrico Kw/h	
PRKF-101 E	1	ø 330	145	440	410	9	1	
PRKF-202 E	2	ø 330 e 330x330	145	440	810	17,3	2	
PRKF-202 E/Q	2	2 vezes de 330x330	145	440	810	17,3	2	
PRKF-202 E/R	2	2 vezes de ø 330	145	440	810	17,3	2	

Q = Chapas quadradas R = Chapas redondas E = Elétrico



✓ Instalação do Equipamento

- Verificar se a tensão do equipamento é igual a tomada da rede a qual será conectado;
- Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia;
- Nunca utilizar conectores tipo “t” (benjamim ou derivados);
- Nunca utilizar extensões;
- Pré aqueça e limpe a chapa antes do uso.

✓ Utilização do Equipamento

- Ligue o equipamento;
- Posicione o termostato em 200 graus;
- Quando o sinalizador desligar o equipamento está em temperatura de uso;
- Unte as chapas com gordura vegetal ;
- Adicione a mistura líquida;
- Aguarde o ponto de cozimento desejado.

✓ Manutenção do Equipamento

- Equipamento não necessita de lubrificação;

✓ Limpeza do Equipamento

- Antes de iniciar a limpeza do equipamento certifique-se que o mesmo foi desconectado da rede elétrica;
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio;
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante;
- **IMPORTANTE:** *para evitar a oxidação da chapa; após o uso faça a limpeza secando todos os resíduos de umidade e unte a chapa com gordura.*

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.



✓ Aplicação

- Equipamento utilizado para fazer crepe suíço

✓ Características Técnicas

PRK-60 G

- Estrutura em aço inox escovado;
- Chapa de alumínio fundido;
- Capacidade 06 unidades;
- Possui registros individuais para queimadores inferiores e superiores;
- Sistema de alimentação de gás baixa pressão (2,8kpa).



PRK-60 G

PRK-120 G

- Estrutura em aço inox escovado;
- Chapa de alumínio fundido;
- Capacidade 12 unidades;
- Possui registros individuais para queimadores inferiores e superiores;
- Sistema de alimentação de gás baixa pressão (2,8kpa).



PRK-120 G

✓ Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instrução.

✓ Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

MODELO	CHAPAS	EXTERNAS			PESO LÍQ. kg	CONSUMO MÉDIO	
		ALT. mm	PROF. mm	LARG. mm		Gás kg/h	
PRK-60 G	6	255	560	255	9	0,18	
PRK-120 G	12	250	510	300	11	0,37	

✓ Instalação do Equipamento

- Estrutura em aço inox escovado;
- Chapa de alumínio fundido;
- Capacidade 12 unidades;
- Possui registros individuais para queimadores inferiores e superiores;
- Sistema de alimentação de gás baixa pressão (2,8kpa).



✓ Utilização do Equipamento

- Abra os registros de gás e acenda os queimadores inferiores e superiores;
- Unte as chapas com gordura vegetal isentas de sal ;
- Adicione a mistura líquida e o recheio;
- Feche a tampa superior e aguarde o ponto de cozimento desejado.

✓ Manutenção do Equipamento

- Equipamento não necessita de lubrificação;

✓ Limpeza do Equipamento

- Feche o registro de gás;
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio;
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante;
- **IMPORTANTE:** evite o acúmulo de resíduos nas cavidades da chapa de alumínio.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.



✓ Aplicação

- Equipamento utilizado para fazer crepe suíço

✓ Características Técnicas

PRK-60 G

- Estrutura em aço inox escovado;
- Chapa de alumínio fundido;
- Capacidade 06 unidades;
- Possui registros individuais para queimadores inferiores e superiores;
- Sistema de alimentação de gás baixa pressão(2,8kpa).



PRK-06 E

PRK-120 G

- Estrutura em aço inox escovado;
- Chapa de alumínio fundido;
- Capacidade 12 unidades;
- Possui registros individuais para queimadores inferiores e superiores;
- Sistema de alimentação de gás baixa pressão (2,8kpa).



PRK-12 E

✓ Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instrução.

✓ Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

MODELO	CHAPAS	EXTERNAS			PESO LÍQ. kg	CONSUMO MÉDIO Energia kw/h
		ALT. mm	PROF. mm	LARG. mm		
PRK-06 E	6	170	450	230	8	127/220v - 1,8
PRK-12 E	12	185	375	280	9	127/220v - 2,0

✓ Instalação do Equipamento

- Retire a película das partes em aço inox;
- Verificar se a tensão do equipamento é igual a tomada da rede a qual será conectado;
- Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia;
- Nunca utilizar conectores tipo "t" (benjamim ou derivados);
- Nunca utilizar extensões.



✓ Utilização do Equipamento

- Ligue o equipamento;
- Posicione o termostato em 200 graus;
- Quando o sinalizador desligar o equipamento está em temperatura de uso;
- Unte as chapas com gordura vegetal isentas de sal;
- Adicione a mistura líquida e o recheio;
- Feche a tampa superior e aguarde o ponto de cozimento desejado.

✓ Manutenção do Equipamento

- Equipamento não necessita de lubrificação.

✓ Limpeza do Equipamento

- Antes de iniciar a limpeza do equipamento certifique-se que o mesmo foi desconectado da rede elétrica;
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio;
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante;
- **IMPORTANTE:** evite o acúmulo de resíduos nas cavidades da chapa de alumínio.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.



✓ Aplicação

- Equipamento utilizado para fazer crepe suíço

✓ Características Técnicas

PRMQ-15/1

Estrutura tubular em aço carbono com pintura epóxi;
Tacho basculante em alumínio fundido;
Pás removíveis;
Sistema de alimentação de gás alta pressão;
Queimador simples chama duplo em material fundido;
Equipamento bivolt;
Capacidade 15 litros.

PRMQ-22/1

Estrutura tubular em aço carbono com pintura epóxi;
Tacho basculante em alumínio fundido;
Pás removíveis;
Sistema de alimentação de gás alta pressão;
Queimador simples chama duplo em material fundido;
Equipamento bivolt;
Capacidade 22 litros.

PRMQ-40/1

Estrutura tubular em aço carbono com pintura epóxi;
Tacho basculante em alumínio fundido;
Pás removíveis;
Sistema de alimentação de gás alta pressão;
Queimador duplo em material fundido;
Equipamento bivolt;
Capacidade 40 litros.

PRMQI-25/1

Estrutura tubular em aço carbono com pintura epóxi;
Tacho basculante em aço inox ;
Pás removíveis;
Sistema de alimentação de gás alta pressão;
Queimador simples chama duplo em material fundido;
Equipamento bivolt.
Capacidade 25 litros;



PRMQ-15/1
PRMQ-22/1
PRMQ-40/1



PRMQI-25/1

✓ Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instrução.



✓ Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

O QFGNQ	QZVGTPCU			RGUQ LÍQ. kg	O QVQT 127/220v	CONSUMO MÉDIO kw/h
	CNO o o	PROF. mm	LARG. mm			
RTO S/3713	1110	525	620	34	Monof. 1/4cv	0,18
PRMQ-22/1	1110	525	740	38	Monof. 1/4cv	0,18
PRMQI-25/1	1110	525	740	40	Monof. 1/4cv	0,18
PRMQ-40/1	1300	685	915	66	Monof. 1/2cv	0,37

✓ Instalação do Equipamento

- Instale o kit gás alta pressão (1,5bar) em um botijão de gás;
- Retirar a película protetora das partes em inox;
- Faça a regulagem dos raspadores do batedor conforme aplicação;
- Verificar se a tensão do equipamento é igual a tomada da rede a qual será conectado;
- Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia;
- Nunca utilizar conectores tipo "t" (benjamim ou derivados);
- Nunca utilizar extensões;
- Pré aqueça e limpe a chapa antes do uso.

✓ Utilização do Equipamento

- Conecte o equipamento a uma tomada de rede elétrica;
- Abra o registro de gás;
- Coloque os ingredientes no tachó;
- Ligue o equipamento na chave liga/desliga;
- Acenda o queimador;
- **ATENÇÃO:** No preparo de doces, deve observar a intensidade da chama para evitar a queima dos mesmos;
- **IMPORTANTE:** O tachó é feito de material fundido, evite o choque térmico, não colocando água fria enquanto estiver quente.

✓ Manutenção do Equipamento

Equipamento necessita periodicamente lubrificação no sistema de transmissão;
Verificar tensionamento de correias;

✓ Limpeza do Equipamento

- Antes de iniciar a limpeza do equipamento certifique-se que o mesmo foi desconectado da rede elétrica;
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio.
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art. 14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.

Progás Indústria Metalúrgica Ltda.
Braesi Equipamentos para Alimentação Ltda.

Av. Eustáquio Mascarello · 512 · Desvio Rizzo
95110-325 · Caxias do Sul · RS · Brasil

Fone: + 55 54 3209.5800

Fax: + 55 54 3209.5819

www.progas.com.br

progas@progas.com.br

www.braesi.com.br

braesi@braesi.com.br



Mai/2014

2014

AS FOTOS CONTIDAS NESTE CATÁLOGO SÃO
MERAMENTE ILUSTRATIVAS.
O FABRICANTE RESERVA-SE O DIREITO DE ALTERAR
QUALQUER ESPECIFICAÇÃO SEM PRÉVIO AVISO.
LAS FOTOS CONTENIDAS EN ESTE DOCUMENTO SON MERAMENTE
ILUSTRATIVAS.
EL FABRICANTE RESERVA SE EL DRECHO DE ALTERAR CUALQUIER
ESPECIFICACIÓN SIN PRÉVIO AVISO.



Evolução Contínua
em Equipamentos para Gastronomia