

MANUAL DE INSTRUÇÕES



CONHEÇA MAIS
DESTE PRODUTO!

ACESSE PARA
MAIS INFORMAÇÕES.



EQUIPAMENTOS A GÁS

CHAPAS DE FRITURAS / SANDUICHEIRAS
CHAR BROILERS / PANQUEQUEIRAS

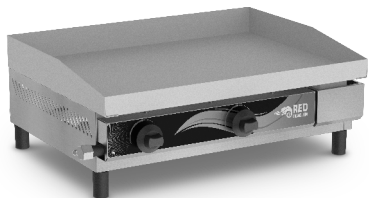


ATENÇÃO!

ANTES DE UTILIZAR O EQUIPAMENTO, LEIA ATENTAMENTE ESTE MANUAL.
A MÁ UTILIZAÇÃO ACARRETERÁ A PERDA DA GARANTIA E DANOS AO EQUIPAMENTO,
COLOCANDO EM RISCO A SEGURANÇA DO USUÁRIO!

EQUIPAMENTOS

CFG600



CHEXP915



CHAPAS DE FRITURA

SGASE



CHBR02



SANDUICHEIRAS

CHAR BROILERS

PDG37



PANQUEQUEIRAS

ÍNDICE

1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	04
2. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA	05
3. INFORMAÇÕES DE INSTALAÇÃO	05
4. CUIDADOS OPERACIONAIS	06
5. INFORMAÇÕES DE LIMPEZA	06
6. MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO	06
7. AVISOS	06
8. EQUIPAMENTOS A GÁS	07
8.1 SEGURANÇA	07
8.2 INSTALAÇÃO	07
9. INSTRUÇÕES DE USO	07
9.1 INSTRUÇÕES DE USO - CHAPA DE FRITURAS / SANDUICHEIRAS	07
9.2 INSTRUÇÕES DE USO - CHAR BROILER	07

1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Potência (btu/h)	Consumo (g/h)	Queimadores (unidade)	Pressão De Trabalho (GLP)	Área de trabalho (cm)	Dimensão (cm)		
						Altura	Largura	Profundidade
CHBR01	10.600	265	01	280mm.CA	24x52	350	310	775
CHBR02	21.200	530	02	280mm.CA	48 x 52	350	550	775
CHBR03	31.800	795	03	280mm.CA	144 x 52	350	790	775
CHBR04	42.400	1060	04	280mm.CA	192 x 52	350	1030	775
CHEX455	29.000	725	02	280mm.CA	45,5 x 48,5	350	460	775
CHEX610	42.000	1050	03	280mm.CA	61 x 48,5	350	615	775
CHEX915	56.000	1400	04	280mm.CA	91,5 x 48,5	350	920	775
CHEX1220	70.000	1750	05	280mm.CA	122 x 48,5	350	1225	775
CHEX1525	84.000	2100	06	280mm.CA	152,5 x 48,5	350	1530	775
CFG450	11.200	280	01	280mm.CA	44,5 x 45	245	490	500
CFG600	19.200	480	02	280mm.CA	60 x 45	245	645	500
CFG800	19.200	480	02	280mm.CA	80 x 45	245	845	500
CFG1000	30.800	770	03	280mm.CA	100 x 45	245	1045	500
CFG1200	40.000	1000	04	280mm.CA	120 x 53	245	1245	580
CFG1500	40.000	1000	04	280mm.CA	150 x 53	245	1545	580
PSG37	8.800	220	01	280mm.CA	Diâm. 37	200	465	455
PDG37	17.600	440	02	280mm.CA	Diâm. 37	200	880	455

Modelo	Potência (btu/h)	Consumo (g/h)	Tipo de Placa	Pressão De Trabalho (GLP)	Área de trabalho (cm)	Dimensão (cm)		
						Altura	Largura	Profundidade
SPASL	10.000	250	LISA	280mm.CA	32 x 35	360	390	510
SPASE	10.000	250	ESTRIADA	280mm.CA	32 x 35	360	390	510
SPACL	21.200	530	LISA	280mm.CA	32 x 35	360	740	510
SPACE	21.200	530	ESTRIADA	280mm.CA	32 x 35	360	740	510
SPADM	21.200	530	MISTA	280mm.CA	(2x) 32x35	360	740	510
SGASL	14.000	350	LISA	280mm.CA	43 x 44	380	490	635
SGASE	14.000	350	ESTRIADA	280mm.CA	43 x 44	380	490	635
SGACL	28.000	700	LISA	280mm.CA	43 x 44	380	935	635
SGACE	28.000	700	ESTRIADA	280mm.CA	43 x 44	380	935	635
SGADM	28.000	700	MISTA	280mm.CA	(2x) 43 X44	380	935	635

2. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA



ATENÇÃO!

ESTE MANUAL POSSUI DIVERSAS INFORMAÇÕES OPERACIONAIS E DE SEGURANÇA IMPORTANTES PARA O USUÁRIO



IMPORTANTE

Caso alguma informação do **ITEM 2 - INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA**, não se aplique ao seu equipamento, favor desconsiderar.

Esta máquina é potencialmente *PERIGOSA*, quando utilizada incorretamente.

É necessário realizar a manutenção, limpeza e/ou qualquer serviço por uma pessoa qualificada.

As instruções abaixo deverão ser seguidas para evitar incidentes:

Leia atentamente este manual para um melhor desempenho deste equipamento.

Estes equipamentos destinam-se a ser usados em aplicações comerciais, cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empreendimentos comerciais como padarias, açougues, etc., mas não para a produção contínua de alimentos.

Risco de acidentes graves e incêndios podem ocorrer caso as instruções deste manual não sejam seguidas. Leia, portanto, atentamente este manual antes de operar o equipamento.

Partes metálicas são condutoras de calor e o óleo pode manter-se aquecido por períodos prolongados, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado.

Antes da primeira utilização é necessário que faça uma limpeza com água e sabão neutro em todas as partes do equipamento para remover produtos utilizados para proteção do equipamento, evitando com isso a presença de chamas, metal fundido, gases tóxicos ou inflamáveis.

IMPORTANTE!

CRIANÇAS NÃO DEVEM BRINCAR COM O APARELHO.

ESTE EQUIPAMENTO NÃO SE DESTINA A UTILIZAÇÃO POR PESSOAS COM CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIAIS OU MENTAIS REDUZIDAS, OU POR PESSOAS COM FALTA DE EXPERIÊNCIA E CONHECIMENTO, A MENOS QUE TENHAM RECEBIDO INSTRUÇÕES REFERENTES À UTILIZAÇÃO DO EQUIPAMENTO OU QUE ESTEJAM SOB A SUPERVISÃO DE UMA PESSOA RESPONSÁVEL PELA SUA SEGURANÇA.

3. INFORMAÇÕES DE INSTALAÇÃO

O equipamento deve ser posicionado sobre uma superfície seca, firme e nivelada.

Deixe espaço de aproximadamente 15cm em torno do equipamento.

Não use e nem armazene produtos inflamáveis próximo a qualquer equipamento alimentado a gás.

Para os equipamentos a gás, instale-o em local arejado, de modo a eliminar gases provenientes de combustão.

IMPORTANTE!

Não instale este equipamento em superfícies ou próximas a paredes, divisórias ou móveis de cozinha e similares; a menos que eles sejam feitos de material não combustível ou isolante.

4. CUIDADOS OPERACIONAIS

Este equipamento é fabricado em chapa de inox revestida com uma proteção em PVC. Remova toda proteção plástica antes de utilizar o equipamento.

5. INFORMAÇÕES DE LIMPEZA

Para sua segurança, desligar o equipamento e certificar que esteja resfriado, antes de iniciar a limpeza.

O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado:

- a) Antes de ser usado pela primeira vez;
- b) Sempre que houver acúmulo de resíduos;
- c) Antes de colocá-lo em operação após um tempo de inatividade prolongado;

Limpe completamente todas as partes que entram em contato com o alimento antes do **PRIMEIRO USO**, limpe todo óleo aplicado para proteção da chapa e das grelhas contra oxidação.

Para a limpeza da chapa de aquecimento deve-se apenas remover os resíduos sólidos. Observe que o escurecimento destas placas é normal, pois, a carbonização das gorduras e dos açúcares dos alimentos cria um antiaderente natural.

Nota: Evite usar esponja metálica ou qualquer esponja fibrosa para evitar danos no acabamento do aço inoxidável.

A limpeza do equipamento deve ser feita periodicamente a fim de atender aos critérios básicos de higiene.



ATENÇÃO!
NUNCA USE JATO DE ÁGUA E NEM MERGULHE O APARELHO NA
ÁGUA PARA LIMPAR OU ENXAGUAR O MESMO.



6. MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO

A manutenção deve ser considerada um conjunto de procedimentos que visa a manter o equipamento nas melhores condições de funcionamento, propiciando aumento da vida útil e da segurança.

Mantenha seu equipamento sempre limpo e em perfeitas condições de funcionamento, essas providências, evitarão o desgaste prematuro do mesmo.

No caso de qualquer irregularidade, comunique-se com a Assistência Técnica.

7. AVISOS

A manutenção deve ser feita por pessoas qualificadas para realizar o trabalho.

A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar-se de que a máquina trabalha sob condições **TOTAIS DE SEGURANÇA**.

8. EQUIPAMENTOS A GÁS

8.1 SEGURANÇA

Quando seu equipamento não estiver em uso, manter a válvula do regulador (saída do botijão) fechada.

8.2 INSTALAÇÃO

Seu equipamento está regulado para funcionar com gás de botijão (GLP), não devendo ser instalado em linha abastecida por gás de rua, sem que seja realizada a sua conversão por técnico especializado.

Após a instalação verifique a existência de vazamentos usando espuma de sabão. Nunca use fósforo aceso para localizá-los.

Usar ligação sempre através do regulador de pressão qualificado, em caso de dúvida contactar técnico da companhia fornecedora de GLP (equipamento para baixa pressão - 280mm CA).

Nota: Equipamentos convertidos para uso em gás natural deverão operar com baixa pressão (200mm CA).

O tubo flexível para ligação entre o equipamento e o botijão deverá atender a norma NBR 8613.

Mangueira deverá ter comprimento máximo de 80cm. A mangueira não deve cruzar a parte traseira do equipamento e deve indicar o nome do fabricante e o ano de fabricação, pois sua vida útil é de 5 (cinco) anos.

A fixação da mangueira deve ser feita com abraçadeiras metálicas nas suas extremidades, para evitar vazamentos.

9. INSTRUÇÕES DE USO

9.1 INSTRUÇÕES DE USO - CHAPA DE FRITURAS / SANDUICHEIRAS

O seu equipamento é fornecido com registro de regulagem de chamas. Incorporado ao registro existe um dispositivo de segurança que só permitirá sua abertura quando o manipulador for pressionado e girado para a esquerda.

1° - Abra ligeiramente a gaveta para ter acesso aos queimadores.

2° - Abra o registro do regulador de pressão (botijão) e em seguida, com um fósforo aceso, pressione o manipulador do registro e gire para a esquerda, colocando na posição de chama máxima.

3° - Acenda o equipamento.

4° - Feche a gaveta e deixe por aproximadamente 25 minutos o manipulador na posição de chama máxima, para que a temperatura da superfície da chapa se estabilize, quando o equipamento estará pronto para uso.

5° - Para apagar o queimador, gire o manipulador totalmente para a direita e em seguida feche o registro do regulador de pressão (botijão).

9.2 INSTRUÇÕES DE USO - CHAR BROILER

1° - Assegure-se que a cantoneira defletora esteja posicionada sobre os queimadores.

2° - Abra o registro do regulador de pressão (botijão).

3° - Acenda um palito super longo e introduza a chama pelo tubo frontal e com o palito aceso ainda dentro do tubo, pressione o manipulador do registro e gire para a esquerda, colocando na posição de chama máxima, e aguarde o acendimento da chama.

6° - Deixe por aproximadamente 30 minutos o manipulador na posição de chama máxima, para que a temperatura se estabilize, quando o equipamento estará pronto para uso.

7° - Para apagar o queimador, gire o manipulador totalmente para a direita e em seguida feche o registro do regulador de pressão (botijão).

OBSERVAÇÃO: Recomenda-se manter a(s) bandeja(s) com uma camada de água a fim de evitar a combustão dos resíduos.



GRUPO REFRIMATE

ACESSO IMPERATRIZ DONA LEOPOLDINA, 4950
VENÂNCIO AIRES - RS
CEP: 95800-000
+55 (51) 3738-1818