



Fritomaq Equipamentos para Cozinhas Ltda.

MANUAL DE INSTRUÇÃO

CHAPA DE LANCHE A GÁS DE BAIXA PRESSÃO

Especificações

Modelo	Medida (mm)	Número de queimadores	Consumo de gás de cada queimador
A	500x400x220	01	120 g / hora / queimador
B	650x450x220	02	150 g / hora / queimador
C	800x500x220	02	150 g / hora / queimador
D	1000x500x220	03	150 g / hora / queimador
E	1300x600x220	04	200 g / hora / queimador

As chapas de lanche a gás de baixa pressão FRITOMAQ, em todos os modelos, são fabricadas com a estrutura em aço inox, equipadas com queimadores tubulares em alumínio fundido e a chapa de aquecimento lisa em aço carbono escovado.

Cada chapa está equipada com botão e válvula de controle de mínimo e máximo das chamas para cada queimador.

Cada chapa, individualmente, é testada e regulada para ser instalada em botijão de gás modelo P13. Essa regulagem pode ser alterada caso seja solicitado no momento da compra ou, após sua aquisição deverá ser contratado um técnico para realizar as alterações necessárias no produto, para que mantenha a chama regulada (a empresa fornecedora do gás também costuma disponibilizar um técnico para essa alteração).

A pressão do gás adequada na entrada da chapa (pressão de trabalho) é de 3 KPa ou 0,03 Kg/cm².

A entrada do gás é feita pelo tubo que fica na frente da gaveta dos queimadores e possui rosca padrão 1/2" para gás.

Antes de usar

- Verifique o local onde o equipamento será instalado, que deve ser plano e sem desnível.
- **O local deve ser arejado para uma boa oxigenação da chama, não vedar os furos existentes na lateral e atrás do corpo da chapa.**
- Instale a mangueira de gás adequadamente, evitando vazamentos ou que ela aqueça demais.
- Por medidas de segurança, mantenha o botijão de gás do lado de fora da cozinha.
- Remova o óleo e a película de proteção da parte de cima da chapa e limpe-a com um pano antes da primeira utiliza

Utilização

- O acendimento será feito puxando a gaveta de queimadores existente na parte frontal da chapa, abre-se a válvula ou registro e aproxima-se uma pequena chama ou faísca sobre o queimador.
- Após acender os queimadores, empurre a gaveta de volta sobre a placa à aquecer.
- Acender todos os queimadores e deixar a chapa bem aquecida.
- Se utilizar apenas um queimador, utilizar o do lado oposto da gaveta de decantação.
- Se utilizar dois ou mais queimadores, utilizá-los em sequência, para evitar que a chapa empene.
- Nunca jogue água na chapa enquanto estiver quente.

Manutenção

- É indispensável à limpeza da chapa de aquecimento diariamente e/ou após sua utilização.
- Nunca jogue água na chapa enquanto estiver quente.
- Retire a gordura da gaveta de decantação.
- Após a limpeza, espalhar óleo sobre a placa de aço para sua melhor conservação e evitar a oxidação.

Assistência Técnica / Garantia

Antes de solicitar assistência técnica verifique: Se o registro não está fechado, se há gás no botijão ou se a pressão do gás encanado está correta, se o equipamento está ligado e se não há nada obstruindo a saída correta do gás.

A assistência técnica poderá ser solicitada diretamente na fábrica, por telefone, fax ou e-mail enquanto o produto estiver na garantia. Tenha em mãos todas as informações necessárias, tais como data da compra, nota fiscal, modelo e tamanho do equipamento, e o máximo de informações sobre o problema.

Todas as mercadorias FRITOMAQ possuem garantia de seis meses, sendo três meses de garantia legal e três meses de garantia contratual, contra possíveis problemas de fabricação de peças e componentes mediante constatação de um técnico autorizado, desde que usados adequadamente, excluindo danos por transportes, instalação indevida, quedas por acidentes, adulteração por pessoas não autorizadas e falta de limpeza adequada. Não damos garantia de botões e acessórios, que deverão ser conferidos na entrega da mercadoria. Caso não seja constatado defeito de fabricação, o cliente arcará com as despesas decorrentes do fato.