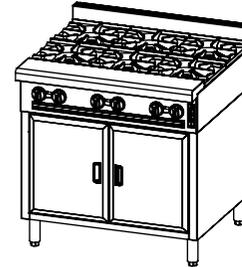


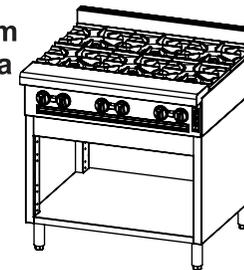
VENÂNCIO

PROFESSIONAL

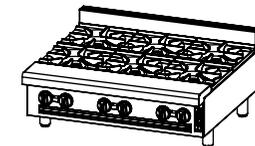
MANUAL DE INSTRUÇÕES E UTILIZAÇÃO



Fogão Industrial com
Gabinete com Porta



Fogão Industrial com
Gabinete Aberto



Fogão Industrial de
Mesa

VENÂNCIO
PROFESSIONAL

EQUIPAMENTOS
PREMIUM PARA
COZINHAS PROFISSIONAIS

Rua Wilma Helena Kunz, 2469 | Bela Vista
95800-000 | Venâncio Aires | RS
55 51 3793-4300 | contato@venancioprofissional.com.br

www.venancioprofissional.com.br

 Canal de Pós-Vendas 55 51 3793 4345

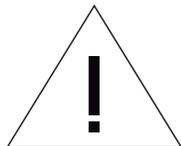
FOGÃO INDUSTRIAL GÁS
(Linha Restaurant)

12" - 24" - 36" - 48" - 60" - 72"

SEGURANÇA

Instruções importantes de segurança

ESTE MANUAL CONTÉM IMPORTANTES INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA, LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA FUTURAS REFERÊNCIAS.



O contato do nosso pós-vendas está na contracapa deste manual, mantenha-o sempre a mão, para qualquer necessidade.

Este é o símbolo de alerta de segurança. Todas as mensagens de segurança virão após este símbolo e a mensagem "ADVERTÊNCIA" e/ou "PERIGO" e/ou "IMPORTANTE". Estas palavras significam:

⚠ PERIGO

Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves se as instruções não forem seguidas imediatamente.

⚠ ADVERTÊNCIA

Todas as mensagens de segurança mencionam qual é o risco em potencial, como reduzir a chance de se ferir e o que pode acontecer se as instruções não forem seguidas.

⚠ IMPORTANTE

São informações essenciais que o cliente deve seguir em relação ao produto.

Avisos de segurança

- A instalação deve ser realizada de acordo com as instruções do fabricante e por pessoas qualificadas e autorizadas;
- Para eventuais reparos, entre em contato exclusivamente com um assistente técnico autorizado pelo fabricante e solicite peças de reposição originais;
- Antes de colocar em funcionamento o **Fogão Industrial Gás (Linha Restaurant)** e cada vez que houver alguma dúvida sobre o funcionamento, o usuário tem o dever de ler e compreender detalhadamente este manual;

IDENTIFICAÇÃO DO CONSUMIDOR E DO PRODUTO

NOME DO CONSUMIDOR:	
ENDEREÇO:	
PRODUTO ADQUIRIDO:	
Nº DE SÉRIE DO PRODUTO:	
NOTA FISCAL Nº:	
DATA:	
NOME DO REVENDEDOR:	

Conserve esse manual, o mesmo contém informações importantes para dúvidas, e ajustes. O mesmo será necessário para a solicitação de garantia, caso seja necessário.

COLE AQUI!

Nº de série do Produto

Metalúrgica Venâncio Ltda
Atendimento ao consumidor:
Setor de Pós-Vendas, (51) 3793-4343
Site - www.venanciometal.com.br

- Despesas por diagnósticos que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia;
- O uso de eletrodomésticos, cuja explicação esteja no manual do consumidor ou em etiquetas e adesivos orientativos que acompanham o produto, será cobrado dos consumidores.
- Recomendamos que quando entregue, confira seu produto na presença do transportador. Verifique se o produto está de acordo com a compra e a descrição da Nota Fiscal. Caso houver qualquer problema, recuse o produto, registre o motivo no verso da Nota Fiscal e entre em contato com o responsável pelo serviço de entrega;

A garantia especial não cobre:

- Todo e qualquer vício de fabricação aparente e de fácil constatação;
- Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como botões de comando, puxadores, bem como, a mão de obra utilizada na aplicação das peças;

7.3 Considerações gerais:

- A Metalúrgica Venâncio Ltda. não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir seu nome, ou qualquer outra responsabilidade a garantia de seus produtos.
- A Metalúrgica Venâncio Ltda. reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio.
- Para a comprovação do prazo de garantia, o consumidor deverá ter o Termo de Garantia abaixo, devidamente preenchido, junto com a 1ª via da nota fiscal de compra.

ATENÇÃO

Para usufruir da garantia, preserve e mantenha em sua posse, a Nota Fiscal de Compra do produto e o Termo de Garantia. Esses documentos precisam ser apresentados ao profissional autorizado quando acionado o atendimento.

AVISO

Manter preenchido com todos os dados de identificação do consumidor e produto.

⚠ IMPORTANTE

Não armazene álcool, gasolina ou qualquer outro líquido ou vapor inflamável próximo de seu produto, isso pode gerar consequências graves e riscos de explosão;

Caso sinta cheiro de gás de forma constante, desligue o produto rapidamente e verifique se as conexões de gás do seu produto estão com vazamentos. Se o problema persistir, entre em contato com a autorizada mais próxima;

Este aparelho não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças), 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 aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança;

De forma periódica, verifique se a mangueira e o regulador de gás encontram-se dentro do prazo de validade;

Destinado para o uso industrial/profissional;

Durante o uso, o aparelho torna-se quente. Portanto, deve-se tomar cuidado para evitar contato com os elementos de aquecimento.

⚠ IMPORTANTE

Nº de série do produto encontra-se no final do manual.

ÍNDICE

01. INTRODUÇÃO	07
02. INSTALAÇÃO DO PRODUTO	08
2.1 Instruções de instalação do produto	08
2.2 Recomendações antes da instalação	08
2.3 Instalação - Legislação e Normas de Gás	09
2.4 Regulador de pressão de gás	10
2.5 Instrução para conversão de gás	12
2.6 Instalação de gás GLP em baixa pressão	13
2.7 Verificação de vazamentos	14
2.8 Posicionamento	15
2.9 Nivelamento do pé	15
2.10 Montagem dos gabinete (Aberto/Fechado)	15
2.12 Primeira utilização	16
2.13 Ligando o Fogão Industrial Gás - Ignição do produto	17
03. CONHECENDO O SEU PRODUTO	18
3.1 Principais características	19
3.2 Principais modelos e respectivos componentes	20
04. LIMPEZA E MANUTENÇÃO	23
4.1 Limpeza	23
4.1.1 Limpeza da parte externa do produto	23
4.1.2 Limpeza da parte interna do produto	24
4.2 Manutenção	24
4.2.1 Manutenção preventiva	24
05. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	26
5.1 Dimensões e peso dos produtos	26
5.2 Dados técnicos	27
06. SOLUÇÕES DE PROBLEMAS	28
07. TERMO DE GARANTIA	29
7.1 A garantia legal e/ou especial ficam automaticamente inválidas se:	30
7.2 A garantia legal e/ou especial não cobrem:	31
7.3 Considerações gerais:	32

7.2. A garantia legal e/ou especial não cobrem

- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, salvo os específicos para cada modelo;
 - Despesas com mão de obra, materiais, peças e adaptações necessárias para a preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás, alvenaria, aterramento e etc;
 - Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;
 - Falhas no funcionamento do produto decorrentes de insuficiência, problemas ou falta no fornecimento de energia elétrica, tais como: oscilações de energia elétrica superiores ao estabelecido no manual do consumidor e etc;
 - Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos bem como decorrentes da ação de animais (insetos, animais domésticos), ou ainda decorrentes da existência de objetos em seu interior;
 - Transporte do produto até o local definitivo da instalação;
 - Produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos pelo próprio consumidor ou por terceiros;
- ⚠ IMPORTANTE**

NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR VÍCIO DE SERVIÇOS PRESTADOS POR TERCEIROS.
- Defeitos estéticos (produtos amassados ou riscados) ou com peças internas ou externas faltando de produtos vendidos no estado, saldo ou produtos de mostruário;
 - Problemas de oxidação causados pelos seguintes fatores:
 - Instalação em ambientes onde o produto esteja exposto a produtos químicos ácidos que possam agredir a pintura do mesmo;
 - Instalação em ambientes de alta concentração salina, como em regiões litorâneas;
 - Utilização de produtos químicos inadequados para a limpeza;

- Defeitos na rede elétrica, instalação inadequada, danos no transporte realizado por terceiros ou intempéries invalidarão esta garantia;
- É responsabilidade do cliente o comunicado de eventual constatação de vício/defeito de fabricação do produto à METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, através do setor de Pós-Vendas, pelo telefone (51) 3793-4343 ou pelo Canal de Pós-Vendas no site da fabricante, ou ainda, através de uma das assistências técnicas autorizadas da marca, as quais estão disponibilizadas no site www.venanciometal.com.br.

⚠ IMPORTANTE

Somente efetuar a montagem do produto com equipamentos de segurança (óculos de proteção, luvas de couro, etc.) e ferramental adequado ao produto específico. A VENÂNCIO não se responsabiliza por quaisquer danos físicos advindos da falta de atenção a tais cuidados, bem como pela utilização inadequada do equipamento, inclusive quando em funcionamento.

7.1 A garantia legal e/ou especial ficam automaticamente inválidas se:

- O uso não for exclusivamente industrial/profissional;
- Na instalação do produto, não forem observadas as especificações e recomendações do Manual de Instruções quanto as condições para instalação do produto, tais como nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto, etc;
- Na instalação, as condições elétricas e/ou de gás não forem compatíveis com a ideal recomendada no Manual de Instruções;
- Na utilização do produto, não forem observadas as instruções de uso e recomendações do Manual de Instruções;
- Ocorrer mau uso, má conservação, uso inadequado, descuido com o produto, ou ainda, sofrido alterações ou modificações estéticas e/ou funcionais, bem como, tiver sido realizado conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA;
- Houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto;

1. INTRODUÇÃO



Você adquiriu um produto com a qualidade da marca Venâncio, agradecemos sua escolha! **Fogão Industrial Gás (Linha Restaurant)** é mais uma revolução que oferecemos a você, sendo este um produto que une economia, tecnologia e design inovador, tornando-se assim indispensável para o seu estabelecimento.

Leia atentamente este manual para conhecer seu produto e garantir o correto funcionamento e o máximo desempenho, aumentando assim sua vida útil. Ele é e será muito útil na hora de tirar dúvidas. Consulte-o.

2 INSTALAÇÃO DO PRODUTO

2.1 Instruções de instalação do produto

Após o recebimento do produto, observe se o produto não está avariado. Para realizar a montagem, verifique primeiramente se o kit de acessórios possui os seguintes itens: um regulador de pressão de gás, um manual de instrução, um niple duplo (adaptador) 3/4" macho, um niple 3/4" x 1/2" e um cotovelo macho e fêmea 3/4".

Posicione o **Fogão Industrial Gás (Linha Restaurant)** sobre o local de trabalho com cuidado e ajuste o nivelamento do pé de acordo com as orientações do item 2.9 deste manual de instruções.

Deve ser deixado um espaço adequado na frente dos aparelhos para manutenção e operação adequada. As disposições devem ser incorporadas no projeto da cozinha para garantir um suprimento adequado de ar fresco e uma folga adequada para operações aéreas na câmara de combustão, para combustão e ventilação apropriada.

A instalação deve estar em conformidade com a legislação local ou, na ausência de códigos locais, com o código nacional de gás combustível.

A tubulação da rede de fornecimento de gás do produto deve ter pelo menos, 3/4" de diâmetro.

IMPORTANTE

A instalação correta deste aparelho a gás é de total responsabilidade do usuário final. É de responsabilidade do comprador determinar se o instalador está qualificado nos procedimentos de instalação.

Conversão, conexão de linha de gás, calibração de termostatos, queimadores, ajuste de pressão de gás com manômetro e etc., fazem parte da instalação normal e não serão pagos sob garantia. Se um técnico de garantia for chamado e encontrar a unidade instalada incorretamente, o usuário final poderá estar sujeito a cobrança.

Para MANUTENÇÕES, SERVIÇOS, REPARAÇÕES OU INSTALAÇÕES - entre em contato com a fábrica para agendar a assistência técnica autorizada.

2.2. Recomendações antes da instalação

Antes de instalar o sistema de alimentação de gás, observe os tubos e conexões, verifique se há sujeira nos componentes, limpe internamente com ar comprimido, para eliminar possíveis partículas, e evitar que os queimadores e as válvulas fiquem entupidos.

7. TERMO DE GARANTIA

A METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, oferece garantia aos equipamentos fabricados conforme está especificado abaixo:

- A garantia se refere somente ao uso normal do equipamento, considerando o atendimento das recomendações e instruções constantes no manual que acompanha o produto. Para tanto, a fábrica concede a garantia total de 12 (doze) meses, sendo os 3 (três) primeiros meses de garantia legal e os demais 9 (nove) meses de garantia contratual - de acordo com o estabelecido neste termo - , a contar da data de emissão da nota fiscal de compra sendo obrigatória a sua apresentação para os atendimentos previsto neste termo de garantia;
- A garantia compreende a substituição de peças e de mão-de-obra no reparo de defeitos devidamente constatados pelo fabricante ou pela METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, como sendo de fabricação. Durante o período de vigência da garantia, o produto terá os serviços da METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA. Apenas a assistência técnica autorizada pela marca VENÂNCIO será responsável pela constatação de defeitos e execução de reparos dentro do prazo de garantia, quando comprovado eventual vício/defeito de fabricação, a reparação será sem custos;
- Os equipamentos reparados sem a autorização da fábrica ou que forem alterados, desmontados e/ou utilizados em desacordo com as indicações presentes nos manuais respectivos, não serão cobertos por essa garantia;
- Esta garantia se refere somente as peças e componentes fabricados pela METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, cobrindo, também, os custos de mão-de-obra em tais consertos;
- Importante considerar que os vidros, lâmpadas, resistências, contadores, fusíveis, relés, solenóides, controladores digitais e termostatos, não são cobertos por esta garantia;
- No caso de motores elétricos, por serem de fabricação de terceiros, quando defeituosos, deverão ser enviados para a assistência técnica autorizada dos mesmos;
- No caso de equipamentos volumosos (assadores, fornos, estufas de aquecimento, fogões industriais, etc.) a assistência técnica, quando necessário, realizará a visita direto no estabelecimento do cliente. Já em relação aos equipamentos de pequena montagem (aquecedores, chapas, molheiras, tachos, sanduicheiras, bebedouros, refresqueiras, etc.), o cliente deverá, por conta própria, encaminhá-los a assistência técnica autorizada da marca;

6. SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

PROBLEMA	VERIFIQUE
O produto não liga:	Se há falta de gás;
	Se a válvula ou registro de gás está aberto;
	Se você acionou o manipulador do queimador corretamente;
	Se o manipulador está acionado;
O produto parou de funcionar:	Se há falta de gás;
	Se a válvula ou registro de gás está aberto;
Os resultados culinários não foram como esperava:	Se o produto está instalado de forma correta como especificado no manual de instrução;
	Se o produto está nivelado (confira a seção de instalação do produto);
	Se a posição do manipulador está acionado na posição adequada;
	Observar se há espaço suficiente na frente do equipamento, a fim de evitar que o funcionamento de um interfira no desempenho do outro (chamado de chama amarela).
Vazamento ou cheiro de gás:	Se as conexões de gás estão bem conectadas;
	Verifique se não há vazamento nas conexões de gás (utilize esponja e espuma de sabão);
	Se a mangueira de gás não está rompida;
	Se o espaço na frente do produto está adequado para o uso;

- Para qualquer outro problema aparente, entre em contato com um assistente técnico autorizado.

Após a limpeza, utilize veda rosca para gás, para conectar o produto a rede de gás. Para aplicação correta, evite concentrar o composto sobre os dois primeiros filetes de rosca do tubo, pois ao contrário poderá gerar partículas que irão obstruir os injetores do sistema.

2.3 Instalação - Legislação e Normas de gás.

▲ IMPORTANTE

A NÃO INSTALAÇÃO DO REGULADOR DE PRESSÃO ANULARÁ A SUA GARANTIA.

A instalação deste produto deve estar em conformidade com as legislações e normas locais de instalação, incluído:

1. O aparelho e sua válvula de fechamento individual devem ser desconectados do sistema de tubulação de suprimento de gás durante qualquer teste de pressão do sistema, quando esta pressão de teste excede 1/2 psi (3,45 kPa).

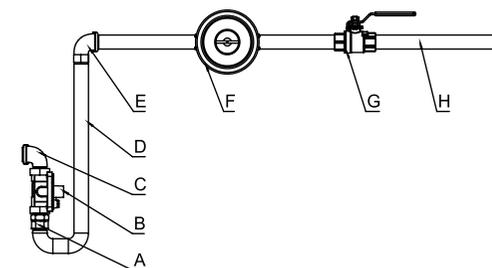
2. O aparelho deve ser isolado do sistema de tubulação de suprimentos de gás, fechando a válvula de fechamento manual durante qualquer teste de pressão do sistema de tubulação de suprimento de gás, em pressões de teste iguais ou menores que 1/2 psi (3,45 kPa).

Conexão de gás

O diâmetro da linha de entrada de gás deste produto deve atender a rosca 3/4" NPT. Para operação adequada, a linha de fornecimento de gás deve ser do mesmo tamanho ou maior. O tamanho da linha de gás não deve ser reduzido em qualquer ponto ao longo da linha de fornecimento.

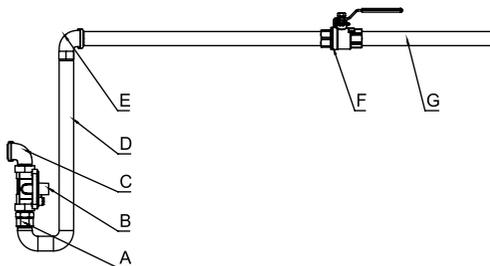
Gás Liquefeito de Petróleo (GLP)

- A. Niple duplo (adaptador) 3/4" macho ou 3/4" x 1/2" (acompanha o produto);
 B. Regulador de pressão de gás (acompanha o produto);
 C. Cotovelo macho e fêmea 3/4" (acompanha o produto);
 D. Conector flexível ou mangueira flexível;
 E. Cotovelo 3/4" ou 3/4" x 1/2";
 F. Válvula reguladora de gás;
 G. Válvula manual de fornecimento de gás;
 H. Tubulação 3/4" ou 1/2".

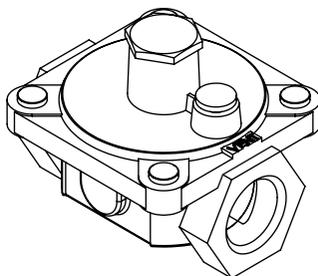


Gás Natural (GN) (OPCIONAL)

- A. Niple duplo (adaptador) 3/4" macho ou 3/4" x 1/2" (acompanha o produto);
 B. Regulador de pressão de gás (acompanha o produto);
 C. Cotovelo macho e fêmea 3/4"
 (acompanha o produto);
 D. Conector flexível ou mangueira flexível;
 E. Cotovelo 3/4" ou 3/4" x 1/2";
 F. Válvula manual de fornecimento de gás;
 G. Tubulação 3/4" ou 1/2".



2.4 Regulador de pressão de gás



O regulador de pressão de gás (que acompanha o produto) é de extrema importância para o funcionamento do mesmo, tornando-se indispensável. O regulador de pressão deve ser instalado na linha de gás de alimentação do produto (a falha na instalação do regulador de pressão anulará a garantia do produto).

Os reguladores são fornecidos com intervalos de conexões de 3/4" NPT;

O regulador é ajustado na fábrica por 102 mmH₂O (4" W.C.) (coluna de água) pressão de gás no conector (gás natural) e pressão de gás no conector de 254 mmH₂O (10" W.C.) para funcionamento com gás GLP.

Antes de conectar o regulador, verifique a pressão da linha de entrada de alimentação no produto. Esta não pode exceder a pressão máxima de 3,45 kPa (1/2 psi). Se a pressão da linha de suprimento de gás for maior do que o indicado, utilize um regulador de redução de pressão.

Na parte inferior do corpo do regulador possui uma seta de direção de gás para minimizar o erro de instalação, essa seta deve apontar a direção de entrada do dispositivo no produto.

A tampa de ventilação de ar, identificada na cor azul, na parte superior do regulador, é parte do mesmo e não deve ser removido.

MODELO	DIMENSÕES DO PRODUTO EXTERNO					DIMENSÕES DA EMBALAGEM			
	LARGURA (L) mm	PROFUNDIDADE (P) mm	ALTURA (A) mm	ENTRE PÉS (Ep) mm	PESO LÍQUIDO (kg)	LARGURA (L) mm	PROFUNDIDADE (P) mm	ALTURA (A) mm	PESO BRUTO (kg)
R24SO - 24B	610	864	1011	464	148	715	950	1187	168
R24SD - 24B					153				172
R36SO - 36B	915	864		769	204	1020	950	1187	221
R36SD - 36B					212				229
R482SO - 48B	1220	864		464	278	1325	950	1187	307
R482SD - 48B					288				316
R602SO - 60B	1525	864		464 - 769	337	1630	950	1187	351
R602SD - 60B					349				363
R722SO - 72B	1830	864		769	419	1935	950	1187	398
R722SD - 72B					435				413

As modelos 48", 60" e 72" que possuem gabinete aberto ou fechado estão interligados através de dois gabinetes. Sendo o modelo 48" por dois gabinete 24", o modelo 60" por um gabinete 24" e outro 36" e o modelo 72" por dois gabinetes 36".

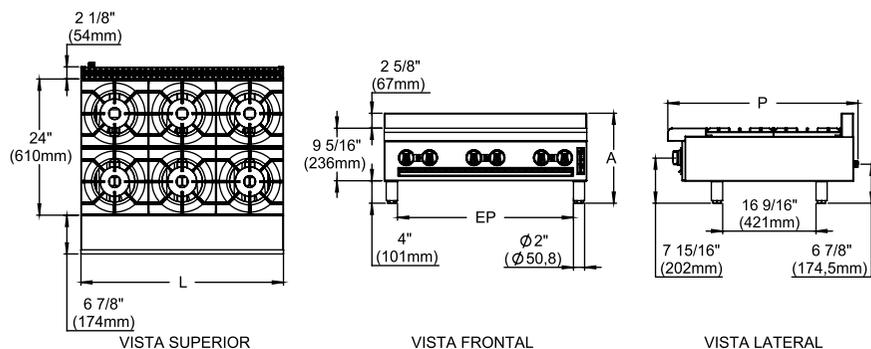
5.2 Dados Técnicos

MODELO	NÚMERO DE QUEIMADORES	POTÊNCIA TÉRMICA MÁXIMA		CONSUMO MÁXIMO	
		NATURAL (kcal/h) (BTU/h)	GLP (kcal/h) (BTU/h)	NATURAL (m³/h)	GLP (kg/h)
R12CT - 12B	2	15.120 60.000	14.115 56.000	1,58	1,24
R24CT - 24B R24SO - 24B R24SD - 24B	4	30.240 120.000	28.225 112.000	3,15	2,48
R36CT - 36B R36SO - 36B R36SD - 36B	6	45.360 180.000	42.340 168.000	4,73	3,71
R48CT - 48B R482SO - 48B R482SD - 48B	8	60.485 240.000	56.450 224.000	6,30	4,95
R60CT - 60B R602SO - 60B R602SD - 60B	10	75.605 300.000	70.565 280.000	7,88	6,19
R72CT - 72B R722SO - 72B R722SD - 72B	12	90.725 360.000	84.675 336.000	9,45	7,36

5. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

5.1 Dimensões e peso dos produtos

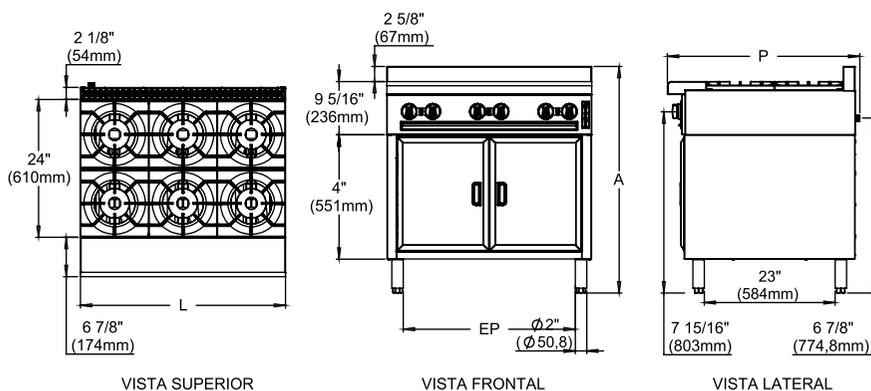
Modelos de mesa R12CT - 12B / R24CT - 24B / R36CT - 36B / R48CT - 48B
R60CT - 60B / R72CT - 72B.



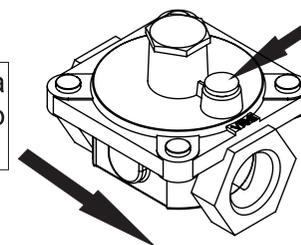
MODELO	DIMENSÕES DO PRODUTO EXTERNO					DIMENSÕES DA EMBALAGEM			
	LARGURA (L) mm	PROFUNDIDADE (P) mm	ALTURA (A) mm	ENTRE PÉS (Ep) mm	PESO LÍQUIDO (kg)	LARGURA (L) mm	PROFUNDIDADE (P) mm	ALTURA (A) mm	PESO BRUTO (kg)
R12CT - 12B	305	864	405	184	40	610	950	580	53
R24CT - 24B	610			489	66	715			87
R36CT - 36B	915			794	92	102			121
R48CT - 48B	1220			1099	118	1325			152
R60CT - 60B	1525			677	146	1630			187
R72CT - 72B	1830			829	173	1935			221

Modelos com gabinete fechado: R24SD - 24B / R36SD - 36B/R482SD - 48B/
R602SD - 60B / R722SD - 72B.

Modelos com gabinete aberto: R24SO - 24B / R36SO - 36B/ R482SO - 48B/
R602SO - 60B / R722SO - 72B.



Direção da seta na parte inferior do regulador.



Tampa de ventilação de ar.

⚠ ATENÇÃO

Verifique visualmente todos os tubos de admissão fornecidos pelo instalador e/ou sobre-os usando ar comprimido para limpar qualquer sujeira ou fragmentos, (lascas de rosca ou outros materiais estranhos) antes de instalar uma linha de serviço. Essas partículas entupirão os orifícios de gás quando a pressão do gás for aplicada. Os compostos usados em juntas rosca da tubulação do aparelho devem ser resistentes à ação do gás GN e GLP e fornecer uma vedação estanque ao gás para evitar vazamentos.

Ao instalar o regulador de pressão lembre-se que ele pode suportar 1/2 psi (3,45 kPa).

Na instalação do GLP, você tem altas pressões de fonte, variando de 20 psi (127,89 kPa) à 100 psi (689,48 kPa). Se a linha de gás de alta pressão do tanque de GLP estiver diretamente conectada à uma unidade sem o regulador de redução adequado, ela romperá o diafragma na válvula, tornando-o inútil.

Qualquer ajuste ao regulador deve ser feito somente por pessoal qualificado e licenciado, com os equipamentos de testes calibrados e adequados.

As conexões devem ser realizadas por um contratado licenciado e qualificado.

2.5 Instrução para conversão de gás

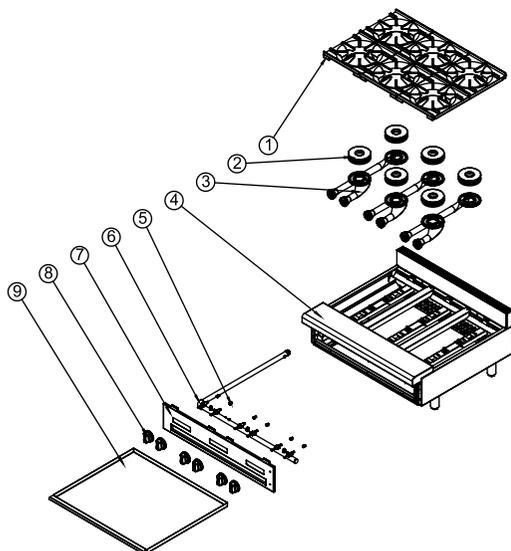
O **Fogão Industrial (Linha Restaurant)** é produzido para utilização de gás GLP ou GN. Então, verifique se o gás utilizado na sua região é compatível com o tipo de gás para o qual o produto foi fabricado. Caso não seja, deve-se realizar a conversão de gás para Gás Natural (GN) ou para Gás Liquefeito de Petróleo (GLP). Para isso, deve adquirir com a empresa, separadamente do produto, o kit de conversão de gás que contém os injetores e o espalhador.

⚠ IMPORTANTE

Para a realização da conversão de gás é necessário um técnico licenciado e qualificado.

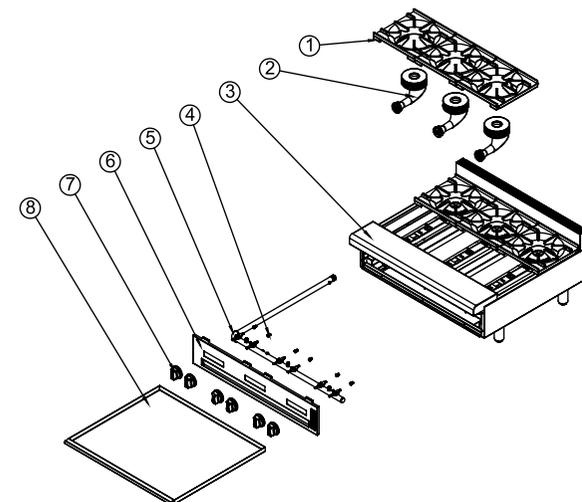
Para conversão devem ser seguidas as seguintes orientações:

1. Feche a válvula manual de fornecimento de gás e desconecte o produto da rede de gás, certificando que não há vazamento. Remova o regulador de pressão da entrada de gás do produto para facilitar o trabalho;
2. Remova os manipuladores (8) e a gaveta de resíduos (9) do produto e após retire o painel (7) dos manipuladores do produto, removendo os dois parafusos que encontram-se na parte inferior do painel com o auxílio de uma chave dupla fenda e desencaixe os encaixes superiores do painel no produto;
3. Remova as grelhas frontais (1) e os queimadores frontais (3 e 2);
4. Remova as porcas que estão fixando o tubo distribuído na parte interna do produto com uma chave canhão tamanho 11.
5. Remova o tubo distribuidor (6) e, após, puxe o tubo distribuidor totalmente para fora (na horizontal) e coloque-o sobre uma superfície plana. É ideal que essa etapa seja realizada por duas pessoas ou mais;
6. Retire os injetores (5) com uma chave de 1/2";
7. No lugar dos injetores (5) de gás removidos, coloque os novos injetores que encontram-se no kit de acessórios. Mas antes aplique um pouco de vedante de tubo na rosca da válvula e após rosquear os novos injetores para o tipo de gás correto;



PARA O TÉCNICO AUTORIZADO REALIZAR E OBTER O ACESSO AOS COMPONENTES, SIGA AS INSTRUÇÕES ABAIXO:

1. Desconecte o produto da rede de gás, certificando-se que não há vazamento de gás e remova o regulador de pressão da entrada de gás no produto para facilitar o trabalho;
2. Remova os manipuladores (7) e a gaveta de resíduos (8) do produto, após isto, retire o painel (6) dos manipuladores do produto, removendo os dois parafusos que encontram-se na parte inferior do painel com o auxílio de uma chave Phillips e desencaixe os componentes superiores do painel do produto;
3. Retire as grelhas frontais (1) e os queimadores frontais (2);
4. Remova as porcas que estão fixando o tubo distribuído na parte interna do produto com uma chave canhão tamanho 11.
5. Retire o tubo distribuidor (5) e, após, remova-o totalmente para fora (na horizontal) e coloque sobre uma superfície plana. É ideal que essa etapa seja realizada por duas ou mais pessoas;
6. Após a finalização da manutenção no produto, remonte os itens novamente.



TEM	DESCRIÇÃO
1	GRELHAS
2	CONJUNTO QUEIMADORES
3	CONJUNTO CORPO DO PRODUTO
4	INJETOR
5	CONJUNTO TUBO DISTRIBUIDOR
6	CONJUNTO PAINEL
7	MANIPULADORES
8	GAVETA DE RESÍDUOS

4.1.2 Limpeza da parte interna do produto

- Deixe o interior do produto esfriar completamente. Use um agente de limpeza não alcalino, seguindo as suas recomendações de uso;
- Não use produtos abrasivos;
- Enxágue bem com água em temperatura ambiente, limpe e seque bem.

4.2 Manutenção

A manutenção é um dos cuidados a serem tomados para uma boa vida útil do produto. A correta limpeza, instalação, checagem e a vida útil do produto colaboram para que a manutenção diminua. Antes de qualquer manutenção, certifique-se que as conexões, os registros ou válvulas de retenção de gás estejam completamente fechados e desconectados do produto.

⚠ ATENÇÃO

A manutenção do produto somente deve ser realizada por profissional técnico autorizado pelo fabricante.

O operador deve estar familiarizado em relação de como conectar e desconectar as peças removíveis. Se as mesmas forem removida para manutenção ou limpeza, devem ser reconectada antes de utilizar novamente o produto.

4.2.1 Manutenção preventiva

Para reduzir o tempo de inatividade e para eficiência máxima, faça a manutenção do seu aparelho uma ou duas vezes por ano, dependendo da quantidade de uso. Para isso, peça a um técnico que:

- Examine as entradas de ar que se encontra nos queimadores, no painel, bem como na saída de ar na parte traseira do aparelho ao menos duas vezes por ano;
- Limpe e ajuste os queimadores, reguladores e etc. duas vezes por ano;
- Verifique e calibre a pressão do sistema de alimentação de gás do produto pelo menos uma vez por ano;

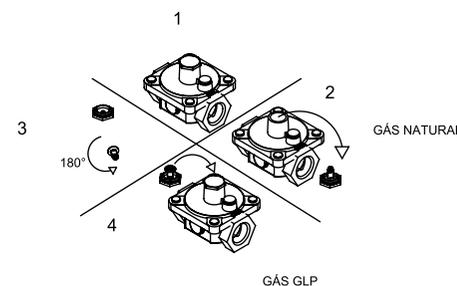
8. Feito a alteração dos injetores (5) de gás, remonte o seu produto. Recoloque o tubo distribuidor (6), porém, agora com os novos injetores. Após encaixe o painel (7) e fixe-o com os parafusos que foram removidos anteriormente, bem como os manipuladores (8) e a gaveta de resíduos (9);

9. Conecte os queimadores e realize a troca do espalhador de chama (2). Por fim, posicione as grelhas em seu lugar;

10. Converta o regulador de pressão, invertendo o dispositivo de encaixe sob a tampa do regulador. Isso exigirá uma quantidade razoável de força. Não remova a mola. Ao recolocar a tampa, certifique-se de que a inserção do encaixe esteja voltada para cima no meio da mola. Conforme indica a imagem ao lado;

11. Encaixe novamente o regulador de pressão na entrada de gás do produto;

12. Aplique o autocolante "Aviso" correspondente ao gás que irá ser utilizado na frente da unidade para referência futura.



2.6 Instalação de gás GLP em baixa pressão

Para utilizar o **Fogão Industrial (Linha Restaurant)** com gás GLP em baixa pressão, é necessário que ocorra a verificação se o produto está com o injetor para utilização do gás GLP, caso o mesmo não estiver com o injetor adequado, deve ser realizado a conversão de gás seguindo os passos descritos no item 2.5 deste manual.

A instalação de gás GLP em baixa pressão, deve ser realizado em uma central de gás distante do produto utilizado.

Instala-se no local uma válvula reguladora de 1° (primeiro) estágio com entrada de 7 kgf/cm² e pressão de saída 1,2 kgf/cm², colocando como condutor de gás até o produto tubulação de cobre ou aço carbono (sem costura). Instale no final, ao lado do produto, uma segunda válvula porém de 2° (segundo) estágio com pressão de entrada de 1,2 kgf/cm² e pressão de saída de 2,8 kPa ou 280 mmH₂O.

Utilizando uma mangueira certificada, conecte a válvula diretamente no regulador de pressão que encontra-se na entrada de gás localizada na parte traseira do produto, fixando as duas extremidades com abraçadeiras, tanto na válvula de 2° estágio quanto no produto. OBS: Em caso de dúvidas consulte a legislação vigente em seu estado/município.

⚠ IMPORTANTE

Quando o produto for instalado em gás natural (GN) deve ser utilizado válvula reguladora de pressão adequada para este tipo de gás. O gás natural deverá ser fornecido à uma pressão de entrada de gás do produto de 200 mmc.a ou 2,0 kPa.

Manter os botijões sempre na posição vertical (de pé) e nunca horizontal (deitados).

A válvula reguladora de pressão de gás é definida pela vazão de gás (consumo) e pressão de entrada e saída de gás.

Não instale o produto em locais sujeitos a "correntes de ar" evitando, assim, o apagamento das chamas.

Para o exemplo aqui demonstrado, foi levado em conta que somente será instalado o **Fogão Industrial Gás (Linha Restaurant)**, pois se houver outros produtos conectados à rede de gás, deve-se efetuar a soma do consumo de todos os equipamentos e adequar as válvulas e, provavelmente a tubulação de passagem de gás e quantidade de botijões de gás.

2.7 Verificação de vazamentos

Antes de acender o produto e colocar em funcionamento, verifique todas as juntas na linha de fornecimento de gás quanto a vazamentos. Para isso, não use qualquer tipo de chave para verificar vazamentos, use uma solução de sabão e água que forme uma espuma.

Siga os passos abaixo para o procedimento correto de ligar o produto:

1. Gire as válvulas piloto para a posição OFF girando os parafusos de ajuste no sentido horário.
2. Ligue a válvula de gás manual no lado da entrada da linha de fornecimento de gás;
3. Verifique se há vazamentos de gás no acoplamento flexível ou na conexão do conector de gás usando a solução de sabão;
4. Com moderação, borrife ou esfregue a solução com sabão nas conexões de gás - borbulhamento ativo indica a localização do vazamento de gás;
5. Se for detectado um vazamento de gás, desligue a válvula de gás manual no lado da entrada da linha de gás. Ligue para o seu técnico de serviço certificado e licenciado;
6. Se o produto não possuir vazamento de gás, continue com a instrução de operação do produto.

4 LIMPEZA E MANUTENÇÃO**4.1 Limpeza****⚠ ATENÇÃO**

Não faça o uso de materiais de limpeza tóxicos ou com alto teor químico. Consulte todas as instruções dada pelo fabricante do produto de higienização.

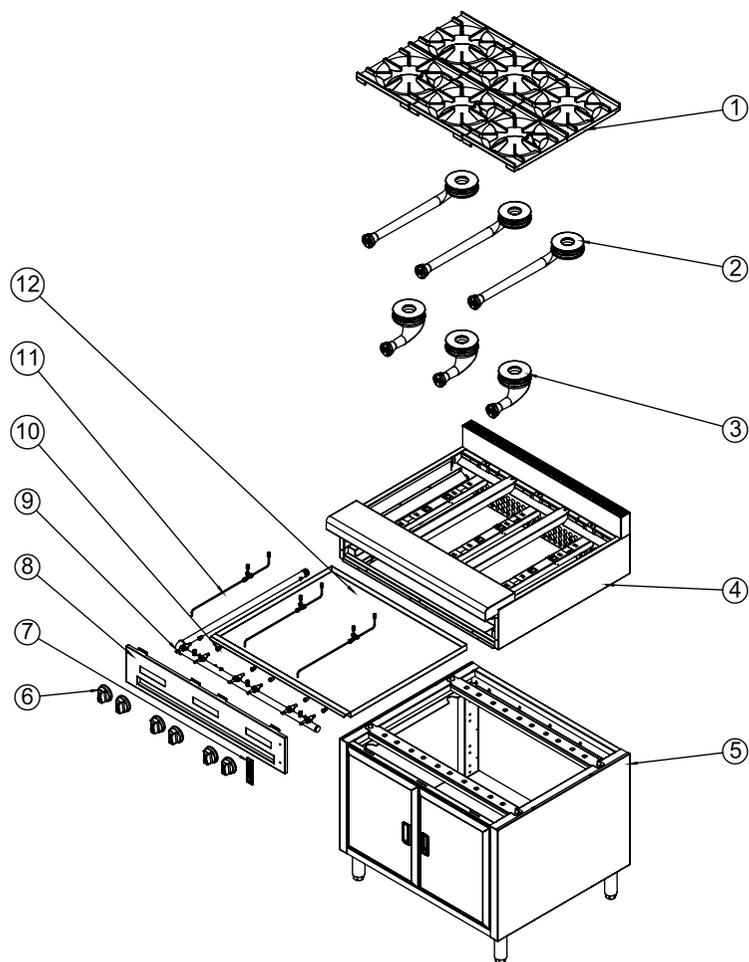
- Depois de utilizar o **Fogão Industrial Gás (Linha Restaurant)** e com o produto não estando em funcionamento ou quente, limpe-o para remover os resíduos de alimento. Remova a gaveta de resíduos para retirada dos detritos e limpeza da mesma;
- Utilize uma esponja não abrasiva com detergente neutro para limpar o produto;
- Nunca use materiais afiados, pontiagudos ou produtos abrasivos (com elementos corrosivos na fórmula) nos componentes de aço inoxidável, porém nas grelhas é possível.;
- Tenha em mente que a limpeza constante e correta é fundamental para o bom funcionamento do produto;
- SEMPRE, após o final do dia de trabalho proceda com a limpeza das grelhas e queimadores e ligue o produto para retirar a umidade. Esta prática é recomendada entre um dia de trabalho e outro, evitando assim a oxidação do mesmo;
- NUNCA tente mover ou deslizar o produto quando estiver quente. SEMPRE deixe a unidade esfriar e esvazie a gaveta de resíduos antes de tentar realocar ou mover a unidade.

4.1.1 Limpeza da parte externa do produto

O **Fogão Industrial Gás (Linha Restaurant)** possui revestimento externo em aço inoxidável e, para sua correta limpeza, é necessário seguir as seguintes orientações:

- Primeiramente, deixe esfriar o produto. A sujeira diária normal pode ser removida com um detergente suave ou uma solução de sabão aplicada com um pano úmido. Lave e seque bem;
- Para remover a gordura depositada, aplique um limpador na direção das linhas de polimento no metal. NUNCA esfregue em movimentos circulares.

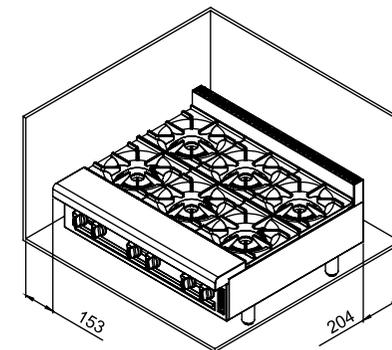
Modelos com gabinete fechado: R24SD - 24B / R36SD - 36B / R482SD - 48B
R602SD - 60B / R722SD - 72B.



ITEM	DESCRIÇÃO	ITEM	DESCRIÇÃO
1	GRELHA	7	PLACA DE ALUMÍNIO VERTICAL 120 X 33
2	CONJUNTO QUEIMADOR MAIOR	8	CONJUNTO PAINEL
3	CONJUNTO QUEIMADOR MENOR	9	CONJUNTO TUBO DISTRIBUIDOR
4	CONJUNTO CORPO DO PRODUTO	10	INJETOR
5	CONJUNTO GABINETE COM PORTA	11	CONJUNTO PILOTO
6	MANIPULADORES	12	GAVETA DE RESÍDUOS

2.8 Posicionamento

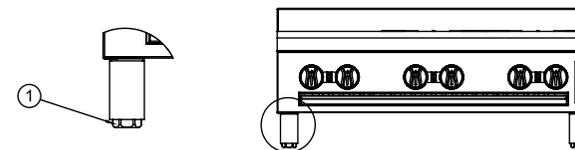
- A instalação deve ser feita em uma superfície plana e nivelada;
- Recomenda-se instalar o produto embaixo de coifas ou exaustores;
- Deve haver uma distância de no mínimo 204 mm na parte traseira, 153 mm na parte direita e esquerda do produto em relação a superfícies combustíveis. Conforme indica a figura ao lado.



2.9 Nivelamento do pé

Para um bom funcionamento do **Fogão Industrial Gás (Linha Restaurant)** é ideal que o produto esteja nivelado e fixo perfeitamente com a superfície de trabalho. Para ajustar o nivelamento, gire o item 1 (identificado no desenho) no sentido anti-horário para abrir e no sentido horário para fechar, a fim de encontrar o melhor posicionamento para operar o produto com segurança.

1 – Regulador do pé.



2.10 Montagem do gabinete (aberto/fechado) (OPCIONAL)

Os modelos do **Fogão Industrial Gás (Linha Restaurant)** que possuem gabinete aberto ou fechado possuem as seguintes descrições: R24SO - 24B, R36SO - 36B, R482SO - 48B, R602SO - 60B e R722SO - 72B com gabinete aberto. E os modelos R24SD - 24B, R36SD - 36B, R482SD - 48B, R602SD - 60B e R722SD - 72B com gabinete fechado.

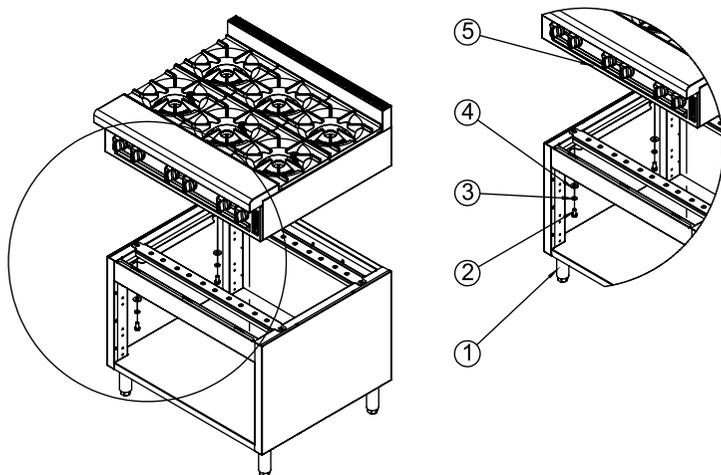
Os modelos que possuem gabinete já saem de fábrica montados e caso necessário para a realização da montagem, as orientações abaixo devem ser seguidas:

1. Encaixe o produto (5) sobre o gabinete (1) e verifique se os orifícios (furos) de fixação entre o gabinete e o produto estão centralizados, os orifícios encontram-se nas extremidades laterais do produto.

2. Prepare os parafusos, coloque a arruela de pressão 1/2" (3) e a arruela lisa 1/2" (4) sequencialmente no parafuso sextavado 1/2" (2). Observação: Cada gabinete vem com 4 parafusos sext. 1/2", 4 arruelas lisas 1/2" e 4 arruelas de pressão 1/2".

3. Fixe o conjunto de parafusos no orifício de fixação entre o gabinete e o produto. Aperte-os bem para que não fiquem soltos.

4. Realize o nivelamento do produto, conforme o item 2.9.

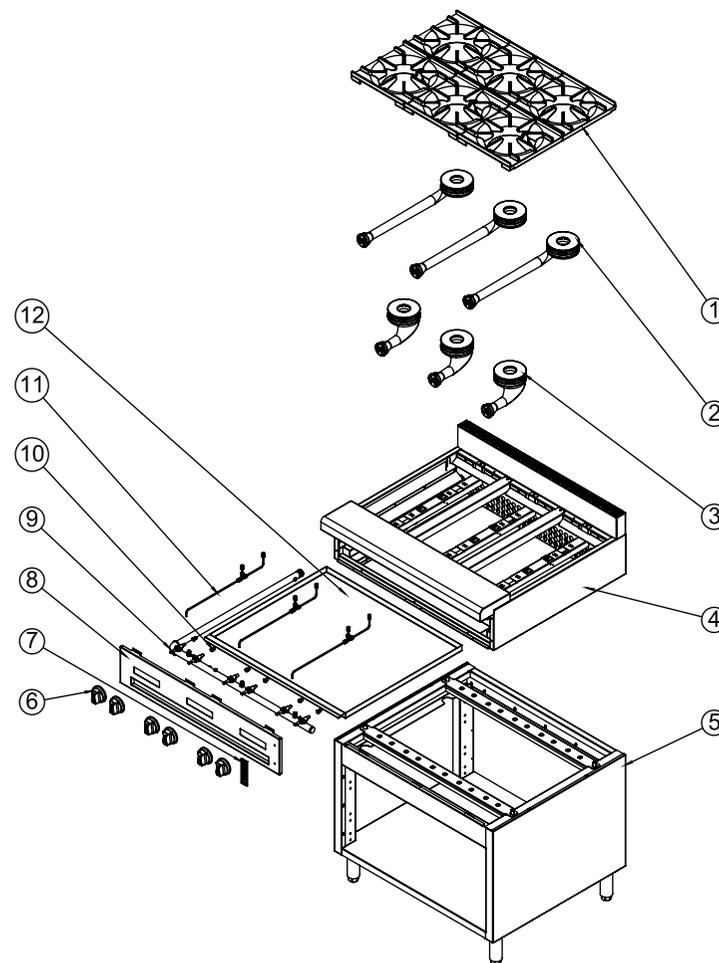


2.12 Primeira utilização

Para proteção do produto contra possíveis danos causados por choque ou balanço provenientes do transporte, os queimadores e grelhas são presos por cintas plásticas, bem como as laterais e bandeja de resíduos tem uma película protetora de PVC. Remova todo e qualquer plástico, cinta ou película protetora do produto, antes de colocar em funcionamento o produto.

Além disso, você deve realizar uma limpeza com o auxílio de uma esponja, sabão neutro e água em pouca quantidade. Somente após isso o produto estará pronto para ser utilizado.

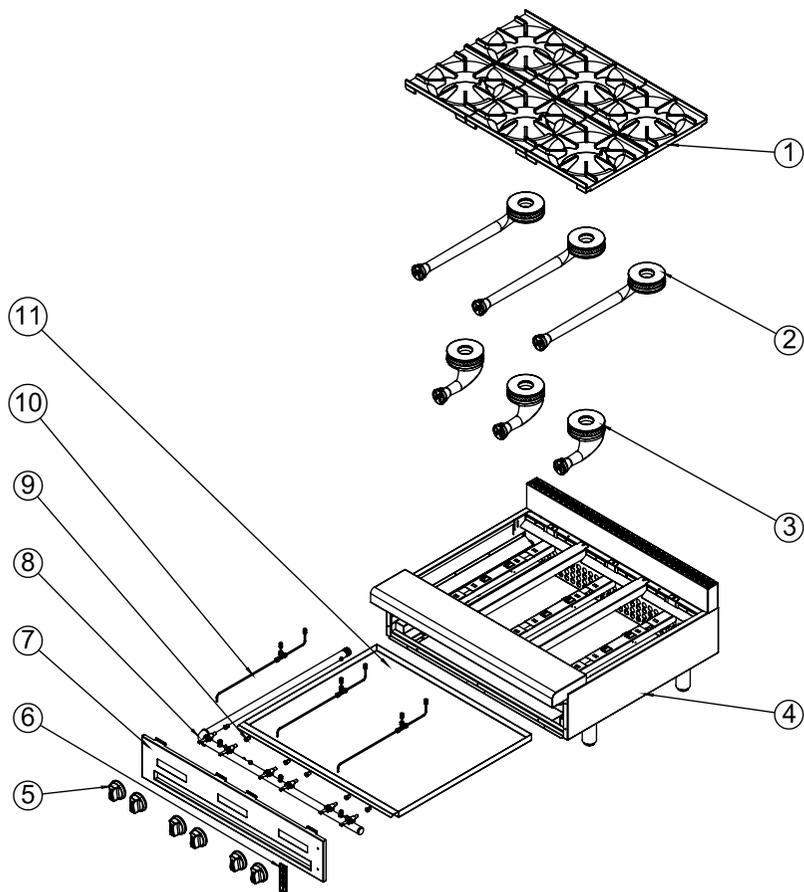
Modelos com gabinete aberto: R24SO - 24B / R36SO - 36B / R482SO - 48B
R602SO - 60B / R722SO - 72B.



ITEM	DESCRIÇÃO	ITEM	DESCRIÇÃO
1	GRELHA	7	PLACA DE ALUMÍNIO VERTICAL 120 X 33
2	CONJUNTO QUEIMADOR MAIOR	8	CONJUNTO PAINEL
3	CONJUNTO QUEIMADOR MENOR	9	CONJUNTO TUBO DISTRIBUIDOR
4	CONJUNTO CORPO DO PRODUTO	10	INJETOR
5	CONJUNTO GABINETE SEM PORTA	11	CONJUNTO PILOTO
6	MANIPULADORES	12	GAVETA DE RESÍDUOS

3.2 Principais modelos e respectivos componentes

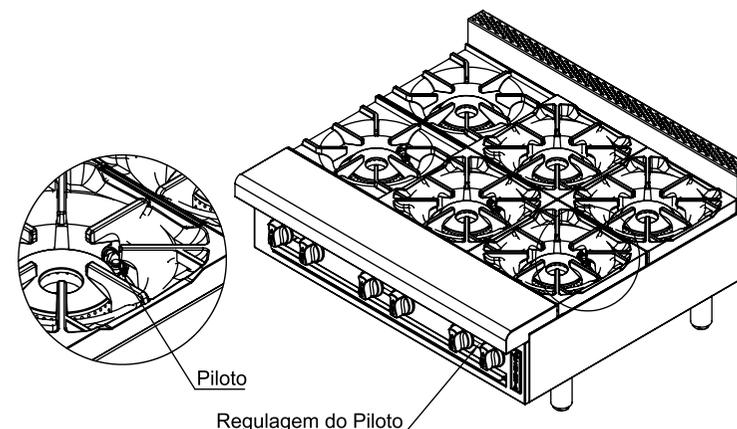
Modelos de mesa: R12CT - 12B / R24CT - 24B / R36CT - 36B / R48CT - 48B
R60CT - 60B / R72CT - 72B.



ITEM	DESCRIÇÃO	ITEM	DESCRIÇÃO
1	GRELHA	7	CONJUNTO PAINEL
2	CONJUNTO QUEIMADOR MAIOR	8	CONJUNTO TUBO DISTRIBUIDOR
3	CONJUNTO QUEIMADOR MENOR	9	INJETOR
4	CONJUNTO CORPO DO PRODUTO	10	CONJUNTO PILOTO
5	MANIPULADORES	11	GAVETA DE RESÍDUOS
6	PLACA DE ALUMÍNIO VERTICAL 120 X 33		

2.13 Ligando o Fogão Industrial Gás- Ignição do produto

1. Abra a válvula manual de fornecimento de gás (que vai liberar gás para produto), em caso de dúvida, utilize o item 2.3 para identificar qual é a válvula.
2. Leve um acendedor (pavio) até obter contato com o queimador do piloto até que a chama acenda, repetir em todos os demais. (ver imagem a seguir);



Obs: A ordem de ignição não interfere no uso do produto;

3. Gire o manipulador que você deseja no sentido anti-horário (através do manipulador faça a regulagem da chama);
4. Certifique-se de que o queimador esteja aceso. Se o queimador não acender, repita o procedimento;
5. Após acender todos os queimadores, você pode desligar os queimadores principais e religá-los apenas girando os botões correspondentes;

Obs: A chama do queimador piloto sai regulada de fábrica de acordo com o gás para o qual o produto foi fabricado originalmente. Verifique sempre se a chama do queimador piloto está acesa. Caso a mesma não esteja, realize novamente os procedimentos acima.

OBSERVAÇÃO

Caso necessite realizar as regulagens das válvulas pilotos (uma válvula piloto corresponde a dois queimadores) execute os seguintes procedimentos:
1- Gire o parafuso de ajuste do piloto no sentido anti-horário e, em seguida, acenda o piloto com o auxílio do acendedor (pavio), e ajuste a chama para uma altura de aproximadamente 0,5 cm;

2- Ligue a válvula de gás girando o manipulador no sentido anti-horário para acender os queimadores principais;
3- Para desligar completamente, feche as válvulas de gás girando o manípulo no sentido horário e gire o parafuso de ajuste do piloto no sentido horário para fechar o gás para os pilotos.



A imagem acima ilustra o sentido de rotação da válvula piloto para a realização do ajuste da chama do piloto.

⚠ IMPORTANTE

Ao utilizar o produto pela última vez no dia, o registro de gás (válvula manual de fornecimento de gás) deverá ser fechado.

3. CONHECENDO O PRODUTO

O **Fogão Industrial Gás (Linha Restaurant)** foi desenvolvido com o intuito de fornecer a melhor experiência durante as atividades de cocção, aliado à um elevado padrão de qualidade, alto desempenho e durabilidade, atendendo as necessidades de uma cozinha profissional.

Fabricado com acabamento em aço inoxidável, entregando durabilidade e facilidade na hora da limpeza.

Grelhas de ferro fundido de 8 pontas, resistentes e planas, trazendo maior comodidade na hora de transitar com as panelas no fogão.

Robusto e de alto desempenho, os queimadores em ferro fundido entregam segurança na hora da cocção.

O produto é fornecido com acendimento manual do sistema piloto. Este deve ser aceso apenas uma vez ao dia, e assim deve permanecer por toda a jornada de trabalho, pois o consumo é muito baixo.

Além disso, pode se adquirir acessório, separadamente do produto, como: rodízios de nivelamento giratório de 6" (152 mm) com trava frontal para cavalete e gabinete fechado/aberto.

3.1 Principais características

- Disponível nas larguras de 12" (305 mm), 24" (610 mm), 36" (915 mm), 48" (1.220 mm), 60" (1.525 mm) e 72" (1.830 mm);
- Estrutura totalmente soldada garantindo estabilidade, resistência e durabilidade;
- Painéis e laterais em aço inoxidável;
- Grelhas de 12" (305 mm) x 12" (305 mm) de ferro fundido com 8 pontas planas, facilitando a movimentação dos utensílios;
- Queimadores e espalhadores em ferro fundido, registros independentes e pilotos com chama ajustável através do painel frontal;
- Defletores dispostos na estrutura para direcionamento de resíduos junto à gaveta de resíduos;
- Painel de acabamento com 6 7/8" (174 mm) de profundidade, promovendo segurança e ótima funcionalidade;
- Manipuladores em alumínio injetado e pintados em preto garantindo maior rigidez e durabilidade;
- Gaveta de resíduos construída em aço inoxidável, de fácil remoção e limpeza;
- Pés de 4" (102 mm) ajustáveis em aço carbono cromado.