

VENÂNCIO



VENÂNCIO

TACHOS FRITADORES

MODELOS GÁS

- TGP

- TGG

MODELOS ELÉTRICOS

- TEP

- TEG

*modelos elétricos

Segurança



OCF-0029

Compulsório



INMETRO

Metalúrgica Venâncio LTDA

Rua Wilma Helena Kunz, 2469 - Bela Vista
Venâncio Aires - RS - Cep 95800-000

CNPJ: 93.899.359/0001-23 - Fone (51) 3793-4300
atendimento@venanciometal.com.br



Canal de
Pós-Vendas
(51) 3793-4343

MANUAL DE INSTRUÇÕES

www.venanciometal.com.br

TERMO de GARANTIA

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

* Todo o vício/defeito de fabricação alegado deverá ser analisado somente pela assistência técnica autorizada da marca VENÂNCIO. 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 esta garantia.

* 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 marca concede a garantia legal de 3 (três) meses, a contar da data da emissão da nota fiscal de compra, sendo obrigatória a sua apresentação para os atendimentos previstos neste termo de garantia.

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.

Esta garantia se refere somente às peças e componentes fabricados pela METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, cobrindo, também, os custos de mão-de-obra em tais consertos.

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 *website* da fabricante, ou, ainda, através de uma das Assistsências Técnicas autorizadas da marca, as quais estão disponibilizadas no *website* www.venanciometal.com.br.

No caso de equipamentos volumosos (assadores, fornos, estufas de aquecimento, fogões industriais, etc.), a Assistência Técnica, quando necessária, realizará a visita direto no estabelecimento do cliente. Já em relação aos equipamentos de pequena monta (aquecedores, chapas, molheiras, tachos, sanduicheiras, bebedouros, refresqueiras, etc.), o cliente deverá, por conta própria, encaminhá-los à Assistência Técnica autorizada da marca.

Defeitos na rede elétrica, instalação inadequada, danos no transporte realizado por terceiros ou intempéries invalidarão esta garantia.

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 à tais cuidados, bem como pela utilização inadequada do equipamento, inclusive quando em funcionamento.

ÍNDICE

1. INTRODUÇÃO	4
2. AVISOS IMPORTANTES	4
3. INSTALAÇÃO	5
Modelos Elétricos (TEP / TEG)	5
Modelos a Gás (TGP / TGG)	6
4. OPERAÇÃO	7
4.1 MODELOS A GÁS (TGP / TGG)	7
4.2 MODELOS ELÉTRICOS (TEP/ TEG)	7
5. DADOS TÉCNICOS	8
6. LIMPEZA	9
7. MANUTENÇÃO	9
8. ESQUEMA ELÉTRICO	9
9. VISTA EXPLODIDA	10
TEP / TEG	10
TGP / TGG	12
TERMO DE GARANTIA	14

1. INTRODUÇÃO

Como todos os produtos Venâncio, os Tachos Fritadores são desenvolvidos e fabricados buscando oferecer ao usuário o que há de melhor no mercado em equipamentos para fritura de grandes volumes de alimentos. Para garantir esta qualidade, que se traduz em eficiência, além de um projeto elaborado e testado meticulosamente os componentes são sempre os mais adequados, Recomendamos a leitura atenta deste manual. Em qualquer dúvida, consulte-o. Com certeza isso ajudará você a ter enorme satisfação com seu equipamento!

2. AVISOS IMPORTANTES

- Os TACHOS FRITADORES ELÉTRICOS estão de acordo com a portaria 371 do INMETRO, com selo de conformidade expedido pelo mesmo.
- Estes equipamentos são destinados ao uso comercial / profissional.
- Em caso de necessidade de assistência técnica durante o período de garantia, este equipamento deve ser levado a um assistente técnico autorizado. Verifique em nosso site, www.venanciometal.com.br, o assistente mais próximo de você.
- Observe o local de instalação! O aparelho deve ser instalado e utilizado de forma tal que qualquer água não possa entrar em contato com a gordura ou óleo.
- Este aparelho não se destina à 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. Devem-se tomar providências para que crianças não brinquem com o equipamento.
- O equipamento não deve ser operado sem a presença de uma pessoa qualificada.
- ATENÇÃO, há perigo de incêndio se o equipamento for manuseado com o nível de óleo abaixo do nível mínimo indicado.
- ATENÇÃO, não abra torneiras de drenagem ou outros dispositivos de esvaziamento até que a temperatura do óleo tenha reduzido aproximadamente a temperatura ambiente.
- Tenha cuidado com o efeito surto de ebulição em alimentos excessivamente úmidos e/ou com uma grande carga.
- Nunca utilize óleo com muito tempo de uso, pois este terá um ponto de inflamação reduzido e será mais propenso ao surto de ebulição.
- Higienizar diariamente o produto após o uso, utilizando detergente neutro. Nunca utilize materiais abrasivos. Jamais utilize jatos de água diretamente sobre o produtos para a limpeza.
- A temperatura máxima do óleo não deve ultrapassar 180°C.
- Estes aparelhos destinam-se a ser usados em aplicações comerciais, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empreendimentos comerciais como padarias, açougues, etc., mas não para a produção contínua (em massa) de alimentos.

MODELOS A GÁS



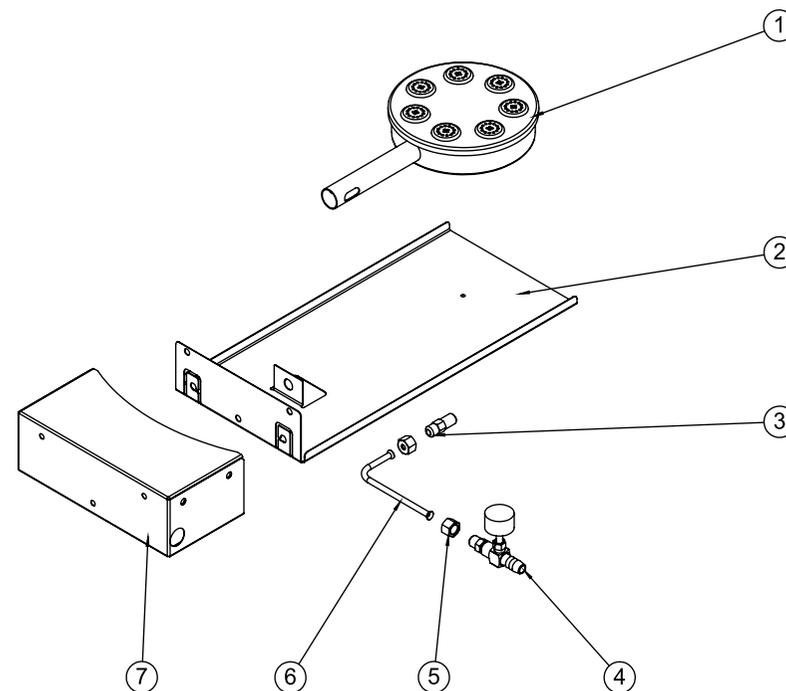
TGG - 7 Litros

MODELOS ELÉTRICOS



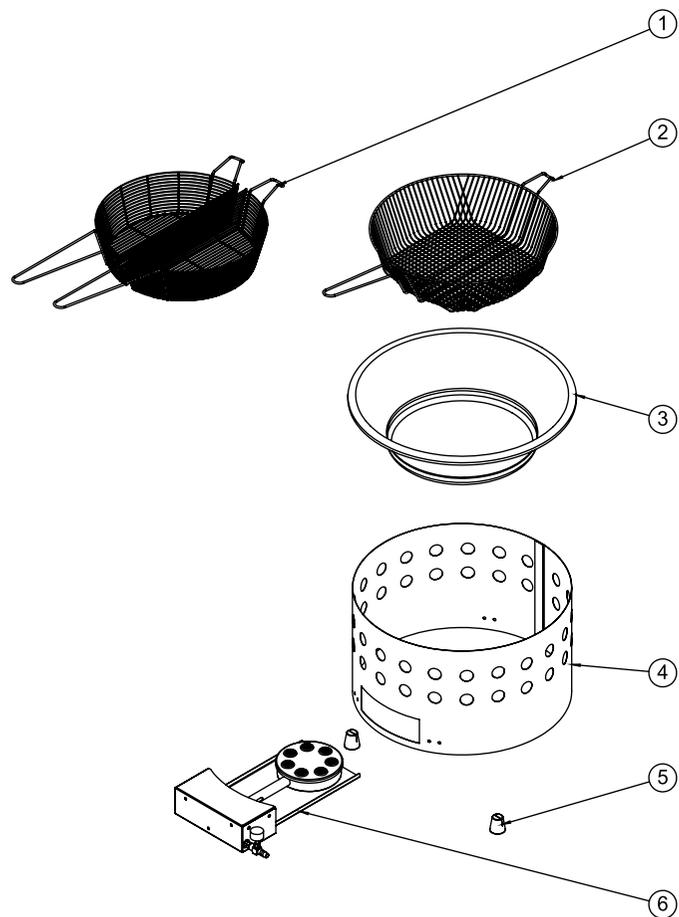
TEG - 7 Litros

Conjunto gaveta do queimador



CONJUNTO GAVETA DO QUEIMADOR TGP/TGG				
Item	Descrição	Quantidade	Modelo	Código
1	CONJUNTO DO QUEIMADOR	1	TGP	8.07.01.03000500
			TGG	8.07.01.07000400
2	GAVETA DO QUEIMADOR	1	TGP	8.07.01.03000007
			TGG	8.07.01.07000007
3	INJETOR 1213 F.0,60mm	1	TGP - TGG	8.27.05.01213060
4	REGISTRO DE GÁS 1/2x44mmx1/8"NPT INT	1	TGP - TGG	2.80.51.03317000
5	PORCA SEXTAVADA 1/8"BSP P/ TUBO 3/16"	2	TGP - TGG	8.27.05.00009768
6	CONJUNTO CANO GÁS (TUBO DISTRIBUIDOR)	1	TGP - TGG	8.07.01.03000400
7	CAIXA DO QUEIMADOR	1	TGP	8.07.01.03000004
			TGG	8.07.01.07000004

TGP / TGG



TACHO À GÁS 3/7 L

Item	Descrição	Quantidade	Modelo	Código
1	CESTO MEIA LUA	1	TGG	4.07.02.00021823
2	CESTO REDONDO	1	TGP	4.07.01.00021820
			TGG	4.07.01.00021302
3	TACHO	1	TGP	4.07.01.00021564
			TGG	4.07.01.00021563
4	CORPO	1	TGP	8.07.01.03000002
			TGG	8.07.01.07000002
5	PÉ DO FRITADOR	3	TGP - TGG	2.80.05.07000400
6	CONJUNTO GAVETA QUEIMADOR	1	TGP	8.07.01.03001100
			TGG	8.07.01.07001200

3. INSTALAÇÃO

Modelos Elétricos (TEP / TEG)

Antes de qualquer ligação, certifique-se que a rede elétrica possui a mesma tensão que o equipamento e que o condutor de aterramento da rede elétrica esteja corretamente instalado, conforme a legislação vigente. O aterramento elétrico é extremamente importante para evitar que os operadores do equipamento sofram acidentes devido a choques elétricos.

Não esqueça de ligar o FIO TERRA em aterramento apropriado.



ATENÇÃO: o cabo de alimentação dos tachos elétricos (TEP / TEG) não acompanha plugue (flecha de 3 pinos), sendo que deve-se, impreterivelmente, realizar a conexão do equipamento diretamente a um disjuntor de proteção curva B conforme tabela abaixo.

ATENÇÃO

Conecte o equipamento diretamente a um disjuntor de proteção curva B conforme tabela abaixo:

MODELO	TENSÃO	DISJUNTOR	GRAU DE PROTEÇÃO
TEP	127 V	16A	IPX 3
	220 V	10A	
TEG	127 V	16A	
	220 V	16A	

O DISJUNTOR DE PROTEÇÃO NÃO ACOMPANHA O PRODUTO

RECOMENDAÇÕES



O símbolo ao lado indica o terminal de ligação equipotencial, destinado à ligação do equipamento via condutor elétrico a outros pontos de ligação equipotencial, tais como equipamentos, bancadas, edificações, mantendo-se deste forma o equilíbrio entre diferentes pontos de ligação, minimizando possíveis riscos de choque elétrico. Este terminal permite a conexão de um cabo de seção nominal de 10mm².

ATENÇÃO

Se o cordão de alimentação está danificado ele deve ser substituído somente pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

ATENÇÃO

Antes de conectar o equipamento a rede elétrica, certifique-se de que o mesmo corresponde a tensão do estabelecimento.

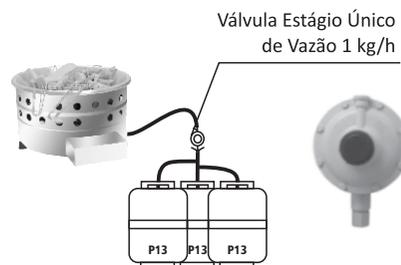
Modelos a Gás (TGP / TGG)

Ao instalar a alimentação de gás GLP, lembre-se de manter o botijão afastado do mesmo a fim de evitar o perigo de explosão devido ao derretimento da mangueira. **ATENÇÃO:** a instalação de gás somente deve ser realizada por profissional legalmente habilitado, a fim de evitar acidentes. Antes de ligar o seu tacho fritador, certifique-se de que não existem vazamentos de gás. Para isso, utilize uma esponja com água e detergente e jamais utilize fogo.

Existem dois tipos de instalação:

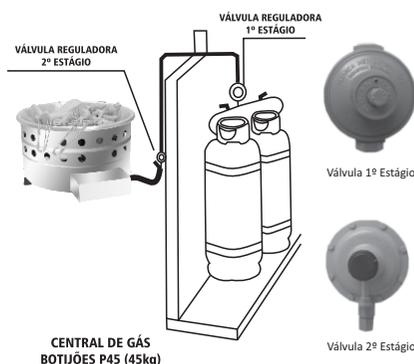
1º - Quando os botijões estão localizados ao lado do tacho utiliza-se uma válvula reguladora de gás estágio único com pressão de entrada de 7 kgf/cm² e pressão de saída de 2,8 kPa ou 280 mmH₂O e a vazão é determinada pelo consumo do fritador.

ATENÇÃO: verifique se a legislação vigente em seu estado/município permite este modelo de instalação.



2º - Quando os botijões estão em uma central de gás distante do tacho, instala-se no local uma válvula reguladora de gás de 1º estágio, com entrada de 7 kgf/cm² e pressão de saída 1,2 kgf/cm², colocando, como condutor de gás até o tacho, tubulação de cobre ou de aço carbono (sem costura), instalando no final, ao lado do tacho uma segunda válvula, porém de 2º estágio com pressão de entrada de 1,2 kgf/cm² e pressão de saída de 2,8 kPa ou 280 mmH₂O.

Este modelo de instalação é o mais indicado.



RECOMENDAÇÕES

Instale um registro ou válvula de retenção de gás após a válvula de 2º estágio (para redes de gás) ou a válvula de estágio único (para botijões ao lado do equipamento).

Manter os botijões sempre na posição vertical (de pé) e nunca deitá-los (posição horizontal).

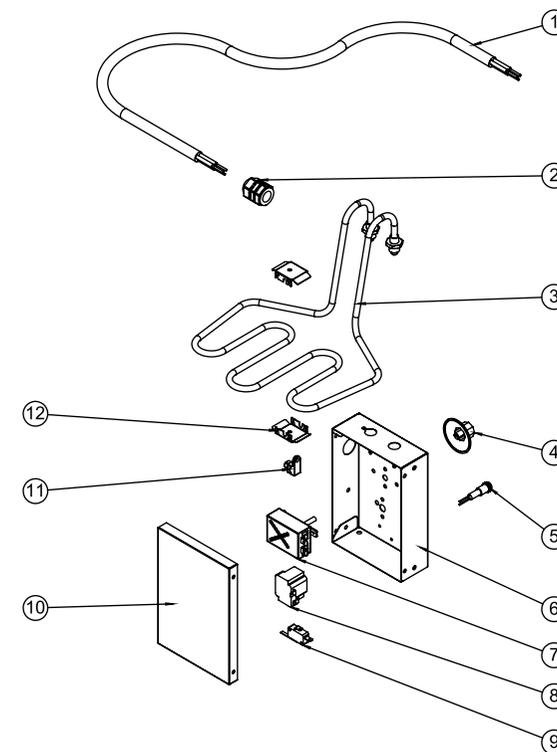
Válvula reguladora de pressão de gás é definida pela vazão de gás (consumo) e pressão de entrada e saída de gás.

As válvulas de gás possuem prazo de validade, substitua-as conforme a data de validade marcado na válvula.

Quando o fritador for instalado em gás natural (GN), não deve ser utilizado válvula reguladora de pressão. O gás natural deverá ser fornecido à uma pressão de entrada de 200 mmH₂O ou 2,0 kPa.

Para os exemplos aqui demonstrados, foram levados em conta que somente serão instalados o tacho, 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.

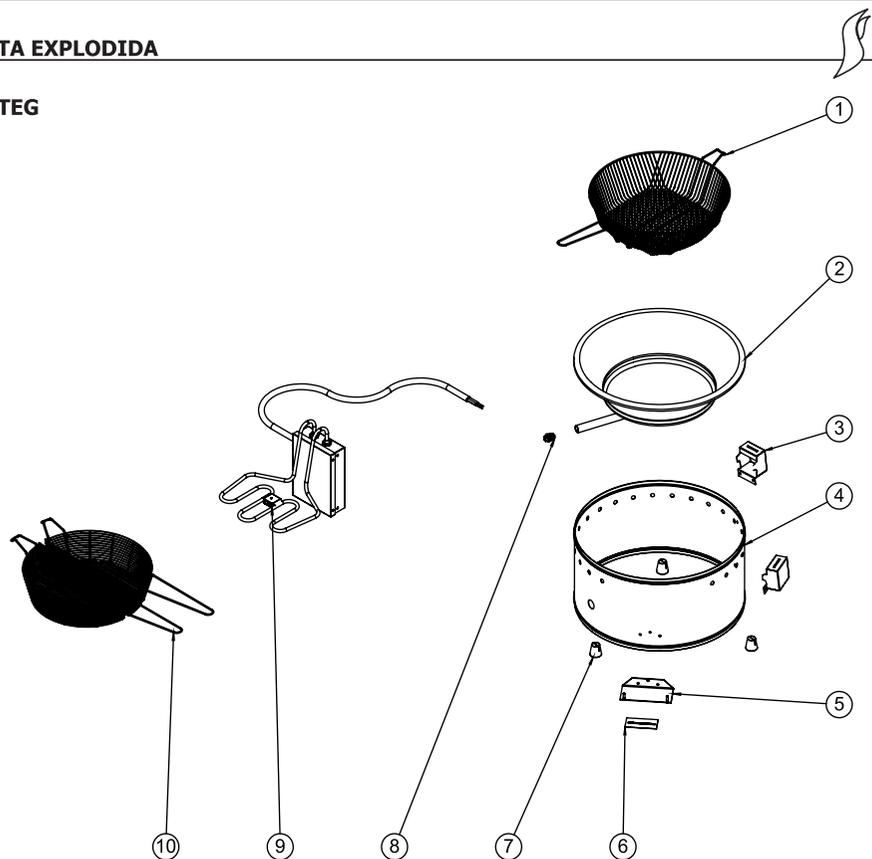
Conjunto do Painel TEP/TEG



CONJUNTO PAINEL TEP/TEG				
Item	Descrição	Quantidade	Modelo	Código
1	CABO PLUG 60245 IEC57 3 x 2,50mm x 2,0m 20A	1	TEP - TEG	2.80.06.00002279
2	PRENSA CABO ROSCA GAS 1/2" CINZA	1	TEP - TEG	2.80.02.01000127
3	RESISTÊNCIA 1800Wx127V	1	TEP	2.80.42.04010000
	RESISTÊNCIA 2000Wx220V			2.80.42.05026605
	RESISTÊNCIA 1800Wx127V		TEG	2.80.42.05011000
	RESISTÊNCIA 2500Wx220V			2.80.42.08026607
4	BOTÃO TERMOSTATO 80°-180°C	1	TEP - TEG	*
5	SINALIZADOR LARANJA 220 SN 2212	1	TEP - TEG	2.80.26.05220000
6	CAIXA DE COMANDO TEP/TEG	1	TEP - TEG	8.07.01.00000011
7	TERMOSTATO 30A 80°-180°C EX5-10-36-6	1	TEP - TEG	2.80.49.03080180
8	TERMOSTATO SEGURANÇA C/ REARME MANUAL	1	TEP - TEG	2.80.49.00000230
9	MICRO INTERRUPTOR 20A	1	TEP - TEG	2.80.25.00012858
10	TAMPA CAIXA DE COMANDO TEP/TEG	1	TEP - TEG	8.07.01.00000012
11	TERMINAL SAPATA PRESSÃO 10mm ²	1	TEP - TEG	2.80.48.00000010
12	FIXADOR DOS BULBOS TEP/TEG	2	TEP - TEG	8.07.02.00000014

9. VISTA EXPLODIDA

TEP / TEG



TACHO ELÉTRICO 3/7L

Item	Descrição	Quantidade	Modelo	Código
1	CESTO REDONDO	1	TEP	4.07.01.00021820
			TEG	4.07.01.00021302
2	TACHO DO FRITADOR	1	TEP	4.07.01.00021564
			TEG	4.07.01.00021563
3	SUPORTE DOS CESTOS TEP/TEG	2	TEP - TEG	8.07.01.00000016
4	CORPO DO FRITADOR	1	TEP	8.07.01.03000003
			TEG	8.07.01.07000003
5	CONJUNTO SUPORTE CAIXA DE COMANDO TEP/TEG	1	TEP - TEG	8.07.01.07000700
6	ADESIVO "ATENÇÃO ENCAIXAR O PAINEL NOS PINOS"	1	TEP - TEG	2.90.03.00000037
7	PÉ DO FRITADOR	3	TEP - TEG	2.80.05.07000400
8	PARAFUSO DO DRENO 3/8"NPT	1	TEG	2.80.14.00381438
9	CONJUNTO PAINEL TEP	2	127V	8.07.01.03000100
			220V	8.07.01.03000200
	CONJUNTO PAINEL TEG	127V	8.07.01.07000100	
		220V	8.07.01.07000200	
10	CESTO MEIA LUA	1	TEG	4.07.02.00021823

4. OPERAÇÃO

4.1 Modelos a gás (TGP / TGG) - SOMENTE PARA ÓLEO

Após certificar-se que a instalação do equipamento foi realizada da maneira correta, siga as instruções de operação abaixo:

1 - Adicione o óleo de fritura até o nível máximo indicado na cuba conforme o nível indicado na cuba. O modelo TGP tem capacidade para até 3 (três) litros de óleo. Já o modelo TGG tem capacidade para até 7 (sete) litros de óleo. A adição de sal é opcional e depende de cada tipo de alimento a ser frito.

2 - Gire o registro de gás localizado na parte frontal do equipamento até posição MAX e, imediatamente, com o auxílio de um pavio ou fósforo grande, acenda o queimador através do orifício indicado no painel.

3 - Com o auxílio de um termômetro, monitore a temperatura do óleo de acordo com o alimento a ser preparado.

A temperatura máxima do óleo não deve ultrapassar 230°C pois acima disso o óleo fica auto inflamável e pode entrar em combustão instantaneamente

4 - Adicione os alimentos a serem fritos. Para alimentos que estejam congelados, deve-se retirá-los do freezer e deixá-los por pelo menos 30 minutos em temperatura ambiente, a fim de suavizar o choque térmico no contato com óleo quente evitando, assim, um surto de ebulição. O tempo de fritura e temperatura são variáveis de acordo com o tipo do alimento.

5 - Ao encerrar o uso do equipamento gire o registro até a posição 0 (zero) e desligue, por segurança, a alimentação de gás através de uma válvula de retenção ou registro de gás.

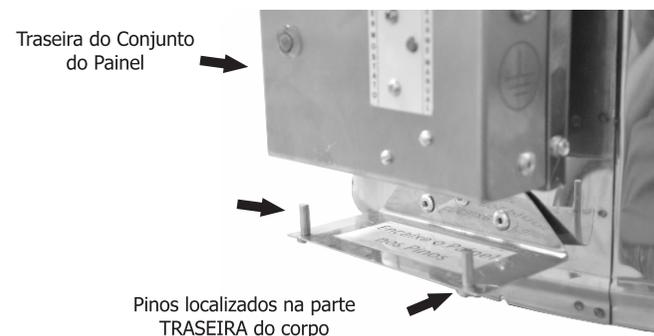
ATENÇÃO

Os tachos fritadores utilizam apenas óleo no preparo dos alimentos. Jamais adicione água no interior da cuba.

4.2 Modelos elétricos (TEP / TEG) - SOMENTE PARA ÓLEO

Após certificar-se que a instalação do equipamento foi realizada da maneira correta, siga as instruções de operação abaixo:

IMPORTANTE: Para que o equipamento entre em funcionamento deve-se colocá-lo na posição de trabalho, ou seja, com os pinos localizados na parte traseira do corpo do produto inseridos nos orifícios localizados na parte inferior do conjunto do painel.



1 - Adicione o óleo de fritura até o nível máximo indicado na cuba. O modelo TEP tem capacidade para até 3 (três) litros de óleo. Já o modelo TEG tem capacidade para até 7 (sete) litros de óleo. A adição de sal é opcional e depende de cada tipo de alimento a ser frito.

2 - Gire o termostato de controle até a temperatura desejada. Neste momento a luz piloto acenderá indicando que a resistência submersa no óleo está energizada.

Nunca ligue o termostato sem previamente cobrir a resistência com o óleo, sob risco de queimar a mesma.

3 - Aguarde até que luz piloto se apague. Isto indica que o óleo está pré-aquecido na temperatura desejada.

4 - Adicione os alimentos a serem fritos. Para alimentos que estejam congelados, deve-se retirá-los do freezer e deixá-los por pelo menos 30 minutos em temperatura ambiente, a fim de suavizar o choque térmico no contato com óleo quente evitando, assim, um surto de ebulição. O tempo de fritura e temperatura são variáveis de acordo com o tipo do alimento.

5 - Ao encerrar o uso do equipamento gire o termostato até a posição 0 (zero) e interrompa a alimentação elétrica desligando o disjuntor.

VIDA ÚTIL DO ÓLEO

A vida útil do óleo é determinada pelo tempo de uso diário aliado à intensidade da temperatura, porém, sugerimos que seja efetuada a troca do óleo com a solução de água e sal a cada 4 dias, sendo que, procedendo desta maneira, o tacho também terá a sua vida útil aumentada.

IMPORTANTE

Os modelos elétricos (TEP / TEG) acompanham dois termostatos: o primeiro é o que possui manipulador externo no painel e com o qual efetua-se a regulagem da temperatura do óleo até o limite de 180°C; o segundo está embutido dentro do painel e funciona como limitador de temperatura, que auto desliga todo o sistema elétrico caso venha a ocorrer alguma situação anormal que possibilite que a temperatura do óleo ultrapasse o limite de 230°C. Caso isto ocorra, basta desarmá-lo tirando a tampa de proteção e pressionando o botão vermelho no centro. **ATENÇÃO:** se o termostato limitador estiver constantemente sendo acionado, entre em contato com um técnico autorizado.



5. DADOS TÉCNICOS

MODELO	Cesto	Capacidade Óleo Litros	Carga Máxima Cestos	Diâmetro	Altura	Consumo 127V / 220V	Consumo Gás	Potência Resistência 127V / 220V	Peso Kg
TGP	1 Peq.	3 litros	0,45kg	330 mm	250 mm	- -	0,300 kg/h	-	2,360
TGG	2 Meia-lua (ou 1 Grd.)	7 litros	0,75kg	440 mm	250 mm	- -	0,400 kg/h	-	3,320
TEP	1 Peq.	3 litros	0,45kg	330 mm	180 mm	1,8 kW/h 2,0 kW/h	-	1800 W 2000 W	2,020
TEG	2 Meia-lua (ou 1 Grd.)	7 litros	0,75kg	440 mm	180 mm	1,8 kW/h 2,5 kW/h	-	1800 W 2500 W	3,340

6. LIMPEZA

Para a realização da limpeza, o equipamento deve estar completamente desconectado da rede elétrica (apenas para os modelos elétricos) evitando, assim, qualquer acidente. Prefira uma esponja não abrasiva com detergente doméstico neutro e água. Jamais utilize jatos de água diretamente sobre o equipamento.

Nunca use materiais pontiagudos ou produtos abrasivos (que possuem na fórmula elementos corrosivos). Tenha em mente que a limpeza constante e correta é fundamental para o perfeito funcionamento do equipamento.

Os painéis e cabos dos fritadores elétricos não devem ser imersos em água ou outra solução para a sua limpeza. Somente os cestos, grade e parte da resistência que não afete o painel, poderão sofrer este tipo de limpeza.

7. MANUTENÇÃO

Antes de qualquer manutenção elétrica e/ou de gás, certifique-se de que o equipamento esta desconectado da rede elétrica e de que os registros ou válvulas de retenção estejam completamente fechados.

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

8. ESQUEMA ELÉTRICO

TEP / TEG

