

PREZADO(A) USUÁRIO(A)

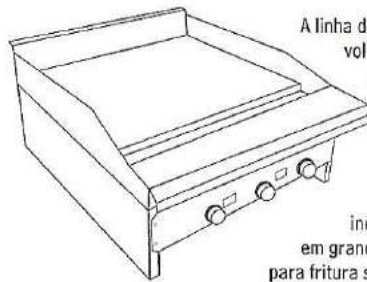


Como todos os produtos da Venâncio, as CHAPAS BIFETEIRAS foram desenvolvidas e são fabricadas buscando oferecer ao usuário o que há de melhor no mercado.

Para garantir esta qualidade, que se traduz em eficiência, além de um projeto elaborado, os componentes são sempre os mais adequados, resultando numa equação custo-benefício sempre positiva para o usuário. No mais, recomendamos a leitura atenta deste manual. Em caso de dúvida, consulte-nos.

Venâncio

INTRODUÇÃO



A linha de CHAPA BIFETEIRAS foi desenvolvida utilizando aço inoxidável na sua parte externa, aumentando a vida útil e facilitando a limpeza. A chapa de frituras é fabricada em aço laminado a quente com espessura de 8mm possuindo uma grande inércia térmica. Pode ser utilizada em grandes lanchonetes e restaurantes, para fritura seca de carnes, ovos e legumes.

ÍNDICE



AVISO DE SEGURANÇA	04
INSTALAÇÃO	04
ACENDIMENTO	04
OBSERVAÇÕES	05
MANUTENÇÃO	05
LIMPEZA	05
CONCERTO	05
DADOS TÉCNICOS	05
DESENHO FRAGMENTADO	06
LISTA DE COMPONENTES	06 / 07 / 08

3 Chapa Bifeteira

AVISO DE SEGURANÇA

- Certifique-se que não há vazamento nas válvulas e ligações das mangueiras de passagem de gás. Para isso, use sabão e água. Se produzir bolhas, é sinal que há vazamento.
- Não deixe próximo do equipamento gasolina ou outros combustíveis inflamáveis.
- Instalação imprópria, ajuste, alteração ou manutenção realizada por pessoa não qualificada, podem causar danos ou até morte. Leia as instruções de instalação, operação e manutenção antes da instalação ou uso do equipamento.
- Quando a chapa for utilizada pela primeira vez, deve-se limpá-la com pano limpo e macio para retirar toda a camada protetora (vaselina farmacêutica - possui PH neutro).
- Só abra o registro dos pilotos quando todos os queimadores estiverem acesos, pois o acendimento de cada piloto é feito pelo seu respectivo queimador. Como um só registro libera gás para todos os queimadores-piloto é necessário este procedimento.

INSTALAÇÃO

A instalação do equipamento pode ser realizada por pessoal qualificado, certificado e licenciado, e/ou pessoa autorizada que possua experiência e seja familiarizada com este tipo de instalação. O equipamento deve ser conectado a uma rede de gás por uma tubulação com diâmetro pelo menos igual à entrada de gás do equipamento.

Entre a rede e o equipamento deve haver uma válvula que impeça a passagem de gás, sempre que a pressão da rede exceder 2,8kpa (280mm.C.A.). A área ao redor do equipamento não deve abrigar combustíveis, solventes, líquidos para limpeza, vassouras, panos, etc. Esta área deve ter um bom espaço para utilização do equipamento. O equipamento deve ser bem posicionado em sua cozinha, em um local arejado, com vazão de ar suficiente para uma boa combustão, mas sem corrente de ar.

ACENDIMENTO

A operação do equipamento deve ser realizada por pessoa qualificada ou autorizada, que tenha lido o manual e esteja familiarizada com as funções do equipamento.

**ANTES DE EFETUAR O ACENDIMENTO,
CHECAR TODAS AS JUNTAS DA REDE DE GÁS
PARA SABER SE NÃO HÁ VAZAMENTO.**

PROCEDIMENTO DE ACENDIMENTO:

- Mergulhar a vareta pavio no álcool e acendê-la;
- Girar o botão da direita 90° no sentido anti-horário;
- Introduzir a vareta-pavio no orifício direito do painel frontal até passar o orifício da travessa dos queimadores;

4 Chapa Bifeteira

- Certifique-se que o queimador está aceso;
- Retire a vareta e proceda do mesmo modo com os outros queimadores (a ordem de acendimento não interfere);
- Após acender todos os queimadores, o botão dos pilotos poderá ser girado 90° no sentido anti-horário, para que todos os queimadores piloto sejam acesos, podendo agora, desligar os queimadores principais e reacendê-los somente girando os botões.

MANUTENÇÃO

LIMPEZA

ANTES de utilizar a CHAPA BIFETEIRA, remova o papel que protege a chapa, e com auxílio de uma espátula, remova o excesso de vaselina. Com um pano limpo e umedecido no álcool, remova o restante da vaselina. Após a limpeza da chapa de fritura, utilize o pano com álcool para limpar as peças em inox, laterais e painel.

APÓS utilizar a chapa, faça uma limpeza para remover os resíduos de alimento, utilizando a espátula, água quente e sabão. Remova tudo para a gaveta, em seguida retire-a, efetuando a limpeza final.

DICA: após a chapa estar limpa e seca, unte com óleo vegetal com um guardanapo de papel, para evitar a oxidação.

CONCERTO

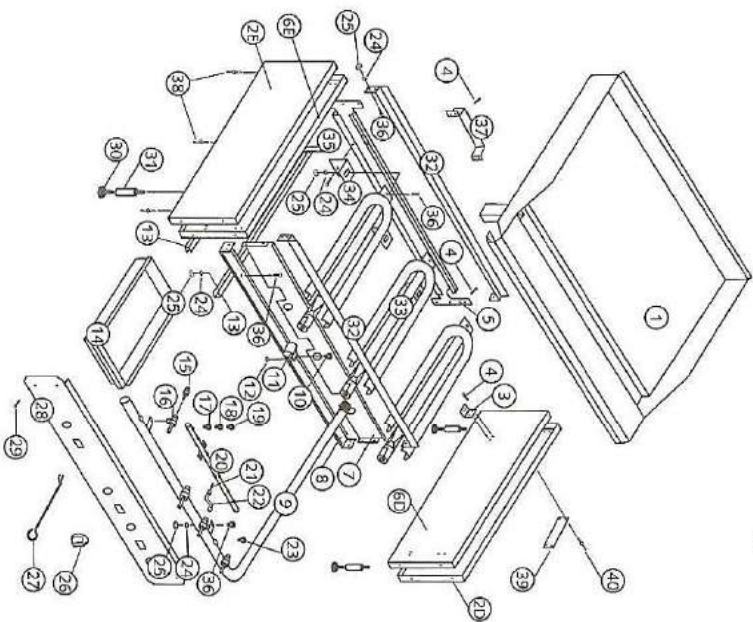
O concerto do equipamento deve ser realizado por pessoal qualificado e que conheça as normas vigentes. Nunca tente concertar seu equipamento, procure uma assistência técnica.

DADOS TÉCNICOS

Dados Técnicos (modelo bifeteira)	CG 60	CG 90	CG 120
	Sistema Métrico	Sistema Métrico	Sistema Métrico
Altura s/ Pé	34 (cm)	34 (cm)	34 (cm)
Altura c/ Pé	42 (cm)	42 (cm)	42 (cm)
Largura	61 (cm)	91 (cm)	122 (cm)
Profundidade	82 (cm)	82 (cm)	82 (cm)
Peso	90 (kg)	120 (kg)	150 (kg)
Gás	GLP	GLP	GLP
Queimadores	2	3	4
Consumo Queimador	618 (g/h)	618 (g/h)	618 (g/h)
Pilotos	2	3	4
Consumo Piloto	22 (g/h)	33 (g/h)	44 (g/h)
Consumo Máximo	1.258 (g/h)	1.887 (g/h)	2.516 (g/h)
Potência Máxima	14.500 (Kcal/h)	21.750 (Kcal/h)	29.000 (Kcal/h)

5 Chapa Bifeteira

DESENHO FRAGMENTADO



LISTA DE COMPONENTES

ITEM	PEÇA	MODELO	QTD. PEÇAS	CODIGO
1	Conjunto chapa	CG 60	1	3.01.25.02010024
		CG 90		3.01.25.02010036
		CG 120		3.01.25.02010048
2D	Lateral externa direita	CG 60	2	3.15.10.02670714
		CG 90		
		CG 120		
2E	Lateral externa esquerda	CG 60	2	3.15.10.12670714
		CG 90		
		CG 120		
3	Fixador tubo distribuidor	CG 60	1	3.13.10.00400055
		CG 90		
		CG 120		
4	Parafuso broca ø 4x12mm	CG 60	36	2.60.01.00008004
		CG 90		
		CG 120		

6 Chapa Bifretera

LISTA DE COMPONENTES

ITEM	PEÇA	MODELO	QTD. PEÇAS	CODIGO
5	Costa	CG 60	1	3.13.10.01400607
		CG 90		3.13.10.01400912
		CG 120		3.13.10.01401217
6D	Conjunto lateral interna direita	CG 60	1	3.01.25.02020000
		CG 90		
		CG 120		
6E	Conjunto lateral interna esquerda	CG 60	1	3.01.25.12020000
		CG 90		
		CG 120		
7	Travessa queimadores	CG 60	1	3.13.10.01190605
		CG 90		3.13.10.01190910
		CG 120		3.13.10.01191215
8	Suporte tubo distribuidor	CG 60	1	3.12.20.01070653
		CG 90		3.12.20.01070958
		CG 120		3.12.20.01071263
9	Conjunto tubo distribuidor	CG 60	1	3.01.25.02030024
		CG 90		3.01.25.02030036
		CG 120		3.01.25.02030048
10	Parafuso W 3/16" x 1/2"	CG 60	3	2.60.01.05476127
		CG 90		
		CG 120		
11	Regulador ar	CG 60	2	3.13.05.00350130
		CG 90		
		CG 120		
12	Forca sextavada 3/16"	CG 60	3	2.60.02.04000476
		CG 90		
		CG 120		
13	Tiflho gaveta	CG 60	2	3.13.10.00600520
		CG 90		
		CG 120		
14	Gaveta resíduo	CG 60	1	3.13.10.03550535
		CG 90		
		CG 120		
15	Injetor ø 1,5mm	CG 60	2	2.80.24.05952720
		CG 90		
		CG 120		
16	Registro	CG 60	3	2.80.40.41130502
		CG 90		
		CG 120		
17	Injetor piloto	CG 60	2	2.80.24.08111000
		CG 90		
		CG 120		
18	Corpo piloto	CG 60	2	2.80.99.00004015
		CG 90		
		CG 120		
19	Queimador piloto	CG 60	3	2.80.99.00004116
		CG 90		
		CG 120		
20	Conjunto tubo distribuidor piloto	CG 60	1	3.01.25.02040024
		CG 90		3.01.25.02040036
		CG 120		3.01.25.02040048
21	Niple combinado 1/8" BSP	CG 60	2	2.80.24.08222060
		CG 90		
		CG 120		
22	Conjunto tubo alimentação piloto	CG 60	1	3.01.25.02050000
		CG 90		
		CG 120		

7 Chapa Bifretera

LISTA DE COMPONENTES

ITEM	PEÇA	MODELO	QTD. PEÇAS	CODIGO
23	Tampão 1/8" BSP	CG 60	1	2.80.65.00002222
		CG 90		
		CG 120		
24	Arnuela pressão 1/4"	CG 60	18	2.60.03.04635000
		CG 90		
		CG 120		
25	Forca sextavada 1/4"	CG 60	18	2.60.02.03635000
		CG 90		
		CG 120		
26	Manipulador	CG 60	3	2.80.28.00002000
		CG 90		
		CG 120		
27	Vareta pavio	CG 60	4	3.01.25.01050000
		CG 90		
		CG 120		
28	Painel	CG 60	1	3.15.15.02050603
		CG 90		3.15.15.02050908
		CG 120		3.15.15.02051213
29	Parafuso broca com arnuela	CG 60	4	2.60.01.00008005
		CG 90		
		CG 120		
30	Sapata regulável	CG 60	4	4.04.04.00003936
		CG 90		
		CG 120		
31	Pé	CG 60	4	2.80.99.00004184
		CG 90		
		CG 120		
32	Conjunto apoio chapa	CG 60	1	3.01.25.02070024
		CG 90		3.01.25.02070036
		CG 120		3.01.25.02070048
33	Conjunto queimador	CG 60	2	3.01.25.02060000
		CG 90		
		CG 120		
34	Suporte queimadores	CG 60	2	3.13.10.00550075
		CG 90		
		CG 120		
35	Fixador tiflho (GaV)	CG 60	1	3.13.10.00770085
		CG 90		
		CG 120		
36	Parafuso W 1/4" Cab. Sextavada	CG 60	19	2.60.01.07635127
		CG 90		
		CG 120		
37	Proteção traseira #14	CG 60	20	2.60.01.07635127
		CG 90		
		CG 120		
38	Rebite AA 510	CG 60	1	3.12.20.00200342
		CG 90		
		CG 120		
39	Placa identificação	CG 60	6	2.60.04.05510000
		CG 90		
		CG 120		
40	Rebite 440-S	CG 60	1	2.90.02.00000003
		CG 90		
		CG 120		

8 Chapa Bifretera

TERMO de GARANTIA

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

Todo o defeito de fabricação alegado deverá ser analisado somente pela Assistência Técnica autorizada pela METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA. Quando for comprovado problemas de fabricação, a reparação será sem custos.

Os equipamentos reparados sem autorização da fábrica, alterados, desmontados, utilizados em desacordo com as indicações presentes nos manuais respectivos não serão cobertos por esta garantia.

A garantia se refere ao uso normal do equipamento, que apresentem defeitos no material e montagem na fábrica, durante o período de 6 (seis) meses, a contar da data de compra que consta na nota fiscal respectiva, sendo obrigatória a sua apresentação para os atendimentos previstos neste termo de garantia, bem como já ter sido enviada a 2ª VIA de cupom abaixo, devidamente preenchido.

Vidros, lâmpadas, resistências, chaves controladoras, fusíveis, reles, solenóides 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 pelos fabricantes dos mesmos.

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

No caso de equipamentos volumosos (assadores, fornos, buffets térmicos, refrigeradores, etc.), a Assistência Técnica, quando necessária, realizará a visita direto ao comprador. Já em relação aos equipamentos de menor volume (chapas, molheiras, fachos, sanduícheiras, fogões de 1 e 2 bocas, etc.), o comprador deverá por conta própria encaminhá-los à Assistência Técnica.

O uso indevido do equipamento, ocasionado por defeitos na rede elétrica, instalação inadequada, desgastes naturais, danos no transporte ou intempéries invalidarão esta garantia.

IMPORTANTE: somente efetuar a manutenção do produto em estabelecimentos de assistência técnica de propriedade, lojas de centro, etc.) e formalmente credenciado ao fabricante específico. A VENÂNCIO não se responsabiliza por quaisquer danos físicos sofridos de fato de criação e das condições, bem como pela utilização inadequada do equipamento, inclusive quando em funcionamento.

Fica estabelecido para demandas judiciais e foro da Comarca de Venâncio Aires, Rio Grande do Sul, renunciando-se a qualquer outra.

1ª VIA DO PROPRIETÁRIO (preencher à máquina ou letra de forma)

MODELO: _____ Nº de SÉRIE: _____

DATA da COMPRA: _____ NOTA FISCAL Nº: _____

NOME do(a) PROPRIETÁRIO(A): _____

ENDEREÇO: _____

REVENDEDOR: _____

2ª VIA ENVIAR AO FABRICANTE (preencher à máquina ou letra de forma)

MODELO: _____ Nº de SÉRIE: _____

DATA da COMPRA: _____ NOTA FISCAL Nº: _____

NOME do(a) PROPRIETÁRIO(A): _____

ENDEREÇO: _____

REVENDEDOR: _____



Rua Wilma Helena Kunz, 2469
Fone/Fax: (51) 3741-2466
CEP 95800-000
Venâncio Aires RS BRASIL
INDÚSTRIA BRASILEIRA
atendimento@venanciometal.com.br
www.venanciometal.com.br

BVZ Propaganda

Manual do Usuário

CHAPA BIFETERA

MODELOS

- CG 60
- CG 90
- CG 120

