

MANUAL DE INSTRUÇÕES



Nº DE SÉRIE

Progás Indústria Metalúrgica Ltda.
Av. Eustáquio Mascarello, 512 - Desvio Rizzo
Caxias do Sul - RS - Brasil
Fone: +55 54 3209.5400
www.progas.com.br - e-mail: progas@progas.com.br

Data de Atualização: 16.04.2021 / V03 - P9712

A PROGÁS INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA. RESERVA-SE O DIREITO DE A QUALQUER TEMPO E SEM AVISO PRÉVIO, REVISAR, MODIFICAR OU ALTERAR O EQUIPAMENTO OU QUALQUER DOS SEUS COMPONENTES, SEM QUE COM ISSO INCORRA EM QUALQUER RESPONSABILIDADE OU OBRIGAÇÃO DO FABRICANTE.

Molheiras de Mesa



PR-352 GN
Style



PR-02 G
Style



PR-03 GN
Style



SUMÁRIO

1. Características técnicas.....	03
2. Principais componentes.....	03
3. Instalação e operação.....	05
3.1 Instruções para o modelo PR-352 GN.....	05
4. Limpeza e higienização.....	05
5. Manutenção.....	05
6. Termo de garantia.....	06

4- CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA:

4.1 - A Progás e a Braesi não assumem quaisquer consequências oriundas da não observância das normas de segurança, não apenas as descritas neste Termo de Garantia, mas também todas as demais previstas em normas específicas da atividade em que o produto se encontra. Isto porque, diante da diversidade de situações de uso e operação do produto, a Progás e a Braesi não têm como prever todas as situações de risco envolvidas.

4.2 - A execução de um serviço ou troca de componente em garantia não causa prorrogação do prazo de garantia.

4.3 - A Progás e a Braesi não autorizam nenhuma pessoa ou empresa a assumir por sua conta qualquer outra responsabilidade quanto a garantia deste produto.

5- FORMAS DE ATENDIMENTO EM GARANTIA:

5.1 - Quando o cliente envia o produto em garantia à Progás e Braesi: neste caso são de responsabilidade do cliente as despesas de transporte e seguro do material defeituoso, desde o local da instalação até a fábrica e o seu respectivo retorno. Somente os serviços realizados e/ou substituição de componentes são de ônus da Progás e Braesi.

5.2 - Quando o cliente solicita os serviços de garantia a ser realizado no local de instalação do produto: neste caso são de responsabilidade da Progás e Braesi as despesas de deslocamento e estadia do (s) técnico (s) e os serviços realizados e/ou substituição de componentes.

5.3 - Dependendo da anomalia ocorrida no produto, a Progás e a Braesi reservam-se o direito de realizar análise (verificação) e gerar Laudo Técnico de Avaliação. O resultado deste laudo validará ou não os itens acima expostos.

5.4 - A garantia oferecida pela Progás e Braesi limita-se à reparação ou substituição do equipamento defeituoso, respeitadas as ressalvas dos itens anteriores, não cabendo quaisquer outros tipos de indenizações ou coberturas, tais como, lucros cessantes, danos emergentes, danos morais, prejuízos originários da paralisação do equipamento, danos causados a bens materiais ou pessoais (e/ou a terceiros) por acidentes decorrentes do uso do equipamento.

5.5 - A Progás e a Braesi reservam-se o direito de, sem aviso prévio, efetuar modificações em seus produtos sem que isto importe em qualquer obrigação de aplicá-las aos produtos anteriormente fabricados.

Para maiores informações entre em contato com nosso Departamento Técnico através do telefone +55 54 3209.5800 - Caxias do Sul - RS - Brasil.

CLIENTE:

CIDADE:

MODELO:

Nº DE SÉRIE:

DATA DE ENTREGA:

UF:

Nº DA NOTA FISCAL:

ASS. DO CLIENTE:

Evolução
para quem
cozinha.



TERMO DE GARANTIA

Este produto é garantido pela Progás e Braesi na forma aqui estabelecida:

1 - PRAZO E COMPROVAÇÃO DE GARANTIA:

1.1 - O (s) produto (s) fabricado (s) pela Progás e Braesi é (são) garantido (s) pelo prazo de 180 (cento e oitenta) dias a partir da emissão da Nota Fiscal da revenda, sendo 90 dias de garantia legal e 90 dias de garantia especial concedida pela Progás e Braesi.

1.2 - Os seguintes componentes: rolamentos, rodízios, retentores, correias, vidros, motores elétricos, lâmpadas, fusíveis, chaves-contadoras, resistências, termostatos, relés, borrachas de vedação e outros componentes não são produzidos pelas empresas Progás e Braesi e estão excluídos totalmente da garantia.

1.3 - Para comprovação da garantia, o cliente deverá apresentar este Termo de Garantia devidamente preenchido e a Nota Fiscal do produto.

2- CONDIÇÕES DESTA GARANTIA:

2.1 - Esta garantia só é válida mediante a apresentação da Nota Fiscal.

2.2 - A Progás e a Braesi asseguram ao proprietário deste produto, garantia contra qualquer defeito de peças de nossa fabricação desde que seja constatado, através de laudo de nosso Departamento Técnico, falha em condições normais de uso.

3- NÃO ESTARÁ COBERTO PELA GARANTIA QUANDO:

3.1 - Esgotar-se o prazo de validade descrita no item 1.1 e tratar-se dos componentes citados no item 1.2.

3.2 - O produto for utilizado em desacordo com as especificações constantes no Manual de Instruções.

3.3 - O produto for consertado, ajustado ou alterado/modificado por pessoas não autorizadas pela Progás e Braesi.

3.4 - O produto apresentar defeito causado pelo cliente ou terceiros, por acidentes, transporte inadequado, em decorrência de mau uso, conservação (limpeza), montagens e instalações inadequadas de gás.

3.5 - Ocorrer desgaste natural em decorrência do uso, como em rolamentos, retentores, correias, motores elétricos, engrenagens e outros.

3.6 - As normas de segurança não forem observadas.

3.7 - Ocorrer prolongado tempo sem uso ou de armazenagem (acima de 6 (seis) meses).

3.8 - A armazenagem e/ou infraestrutura forem inadequadas.

3.9 - Quando as instalações elétricas do local de instalação do produto não estiverem em condições adequadas, com tomadas, rede e tensão elétrica apropriadas para a instalação.

3.10 - Não será considerado defeituoso o produto adquirido pelo fato de um novo modelo ter sido colocado no mercado.

3.11 - A empresa não se responsabiliza por montagens e instalações externas dos produtos, bem como instalações de água, gás GLP ou elétricas, sendo estes de total responsabilidade do adquirente do produto.

3.12 - A garantia especial não cobre deslocamentos fora do município sede da rede de Assistência Técnica. Para atendimentos fora desta área, serão acrescidos os custos de deslocamento após aprovação do consumidor.

1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

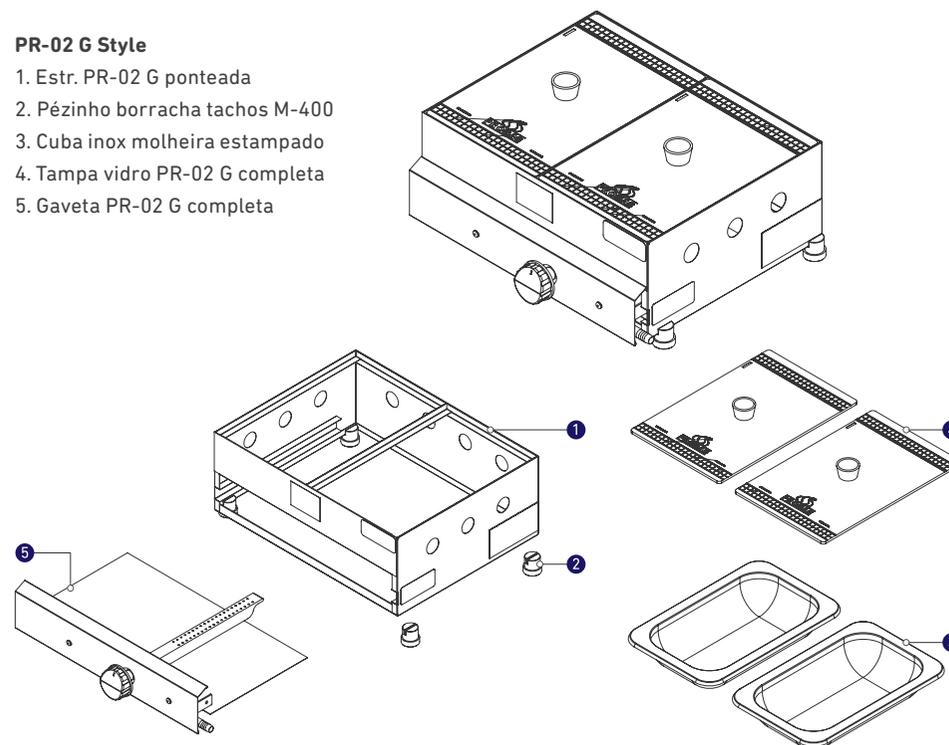
CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	PR-02 G STYLE	PR-03 GN STYLE	PR-352 GN STYLE
Quantidade de cubas	unidades	2	3	2 cubas e 1 prensa
Consumo médio	kg/h	0,100	0,200	0,300
Dimensões externas (AxLxP)	mm	163 x 406 x 350	162 x 594 x 353	209 x 734 x 429
Peso líquido	kg	4,8	6,2	10

- As molheiras são apresentadas nas versões a gás com 2 ou 3 cubas.
- Disponíveis nos modelos simples (seca) ou banho-maria, conjugada com prensa/cuba ou com estufa a vapor/cubas.
- Estrutura em aço inoxidável.
- Cubas em chapa esmaltada com capacidade para 1,8 litros.
- Cubas de inox para molheira: 50 x 160 x 260 mm.
- Baixa pressão.

2. PRINCIPAIS COMPONENTES

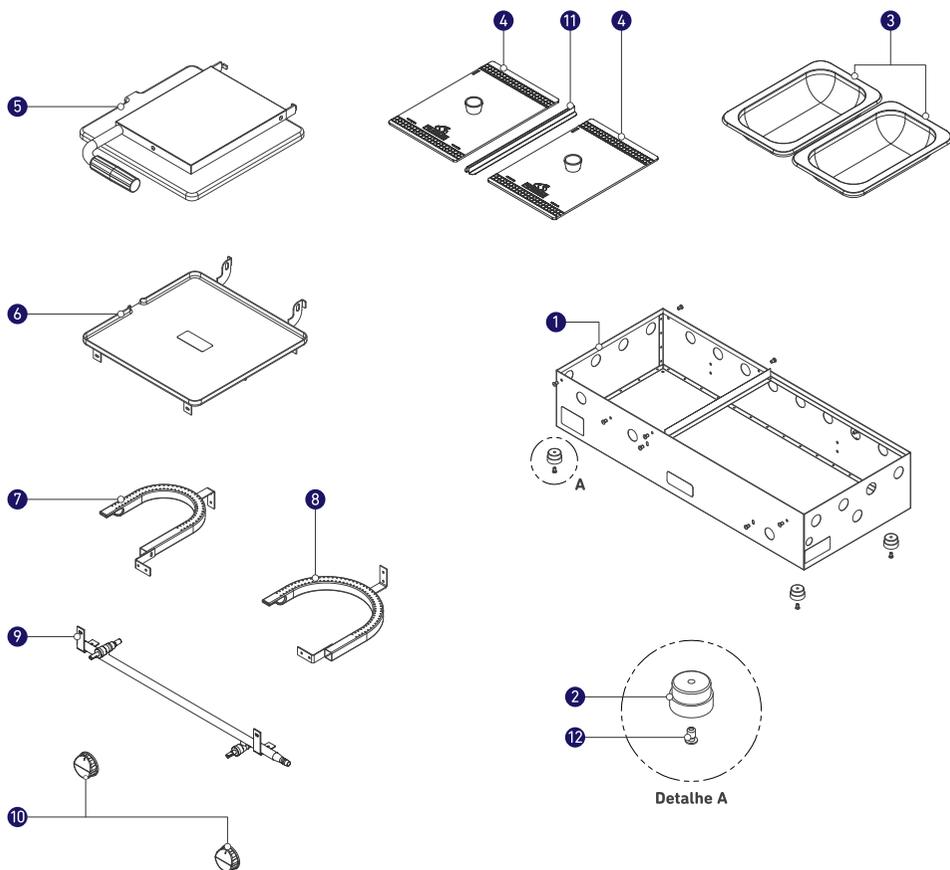
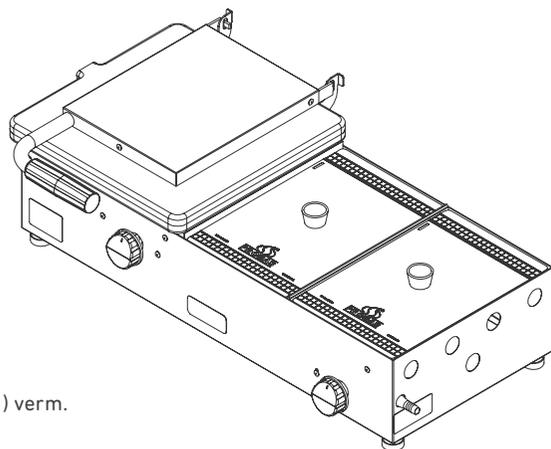
PR-02 G Style

1. Estr. PR-02 G ponteadada
2. Pézinho borracha tachos M-400
3. Cuba inox molheira estampado
4. Tampa vidro PR-02 G completa
5. Gaveta PR-02 G completa



PR-352 GN Style

1. Estr. PR 352 GN ponteadada
2. Pézinho borracha tachos M-300
3. Cuba inox molheira estampado
4. Tampa vidro PR-02 G completa
5. Prensa pão PR-700 GN completa
6. Chapa PR 352 GN pintada
7. Queimador PR 352 GN pintado
8. Queim. PR 352 GN pintado esterilizador
9. Tubulação PR-352 GN completa
10. Manípulo PR-700 SN (MP-8,0/P180-121) verm.
11. Divisora cuba PR-352 GBN
12. Rebite pop 565 S 4X16,5



3. INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO

- Seu equipamento deve ser posicionado e nivelado sobre uma superfície plana.
- A instalação do gás (GLP) para a alimentação do equipamento deve ser feita com regulador de gás de baixa pressão.
- Faça testes de vazamento de gás nas conexões da mangueira, utilizando espuma de sabão.
- O equipamento tem registros de entrada de gás individual para cada queimador com estágio de chama mínima e máxima.
- O controle da chama é feito através de um registro com dois estágios (mínimo/máximo).
- Para evitar acidentes, verifique se os queimadores acenderam corretamente.
- O acendimento dos equipamentos é manual, através da gaveta móvel dos queimadores - exceto no produto PR-352 GN.

Obs.: Não utilize válvulas de alta pressão neste equipamento, pois elas provocam vazamento e possíveis incêndios, ocasionando a perda total da garantia.

3.1 INSTRUÇÕES PARA O MODELO PR-352 GN

- Antes de usar a prensa, remova a camada de tinta protetora na sua superfície, tanto na parte inferior quanto superior da chapa. Utilize álcool e depois unte a superfície da prensa com óleo vegetal.
- O acendimento do equipamento é manual através do furo frontal.

4. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO

O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado:

- Antes de ser usado pela primeira vez. Se for utilizado pela primeira vez, remova a camada protetora na superfície da prensa do modelo PR-352 GN.
- Antes de colocá-lo em operação após um tempo de inatividade prolongado.

Para a limpeza, após cada operação, siga os passos abaixo:

- Desligue o equipamento da tomada.
- A limpeza deve ser feita com o equipamento frio.
- Para limpeza das cubas, use esponja macia e sabão neutro.
- Limpe os vidros das tampas quando estiverem totalmente frios, evitando a quebra por choque térmico.

OBS.: Nunca use produtos abrasivos, corrosivos ou cortantes. Evite contato de umidade com os queimadores – risco de danificar.

ATENÇÃO

Não utilize jato de água diretamente sobre o equipamento.

5. MANUTENÇÃO

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

- Limpeza: verificar item 4 deste manual.
- Instalação: verifique a instalação do seu equipamento, conforme item 3 deste manual.