

PREFEITURA MUNICIPAL IMBUÍACNPJ: 83.102.632/0001-93
Avenida Bernardino de Andrada
C.E.P.: 88440-000 - Imbuía

Telefone: 47 3557-2400

Pregão presencial
Nº.: 18/2023 - PRProcesso Administrativo: 18/2023
Processo Licitatório: 18/2023
Data do Processo: 03/04/2023

Folha: 1/20

Fornecedor: INOVA TECH INFORMÁTICA LTDA
Endereço: AV. JUSCELINO K. DE OLIVEIRA, N. 117 - Bairro: SEMINÁRIO
Cidade: TAIÓ UF: SC CEP: 89190-000
CNPJ: 28.706.488/0001-96 Inscrição Estadual: 260360511
Telefone: 4739190060 Enquadrado como MPE: Sim MPE Local/Regional: Não

Item	Quantidade	Unid.	Especificação do Material	Pregão Máximo	Marca	Descrto.	Pregão Unitário	Pregão Total
1	1,00	UN	Refrigerador deverá possuir no mínimo as seguintes características, 1 Porta 342L Branco 220V, Capacidade (47 litros), Possui porta-latas para 6 unidades, ajuste da temperatura, Gaveta de legumes: mantém a temperatura e a unidade adequadas para o armazenamento, Trava na porta do congelador: para garantir a vedação adequada do compartimento, Compartimento extra frio: prolonga o tempo de conservação e resfria mais rapidamente, Prateleiras de grade: reguláveis e removíveis para facilitar a limpeza, Pés estabilizadores, Porta-ovos, Separador de garrafas, Tipo de Degelo: Frost Free, Porta reversível, Prateleira do refrigerador: Aramada, Consumo (KWh): 36,6, Capacidade de armazenagem total (L): 342, Consumo de Energia: A (menos 25% de consumo), Capacidade de armazenagem do congelador (L): 47, Cor: Branco, Eficiência Energética: A, Dimensões Altura: 1,70 m, Largura: 61,60 cm, Profundidade: 69,10 cm, Peso: 53,00 kg, 12 meses de garantia a partir da emissão da NF. - Especificação: Refrigerador deverá possuir no mínimo as seguintes características, 1 Porta 342L Branco 220V, Capacidade (47 litros), Possui porta-latas para 6 unidades, ajuste da temperatura, Gaveta de legumes: mantém a temperatura e a unidade adequadas para o armazenamento, Trava na porta do congelador: para garantir a vedação adequada do compartimento, Compartimento extra frio: prolonga o tempo de conservação e resfria mais rapidamente, Prateleiras de grade: reguláveis e removíveis para facilitar a limpeza, Pés estabilizadores, Porta-ovos, Separador de garrafas, Tipo de Degelo: Frost Free, Porta reversível, Prateleira do refrigerador: Aramada, Consumo (KWh): 36,6, Capacidade de armazenagem total (L): 342, Capacidade de armazenagem do refrigerador (L): 295, Tensão/Voltagem 220V, Tensão/Voltagem 220V/Consumo de Energia: A (menos 25% de consumo)	3.044,66	CONSUL/CRB-3S	0,0000	2.983,00	2.983,00

TAIÓ, 27 de Abril de 2023

RGIO BAGATOLI

REPRESENTANTE LEGAL

PREFEITURA MUNICIPAL IMBUIA

CNPJ: 83.102.632/0001-93 Telefone: 47 3557-2400
 Avenida Bernardino de Andrada
 C.E.P.: 88440-000 - Imbuia

Pregão presencial
Nº.: 18/2023 - PR

Processo Administrativo: 18/2023
 Processo Licitatório: 18/2023
 Data do Processo: 03/04/2023

Folha: 2/20

Forneecedor: **NOVA TECH INFORMÁTICA LTDA**
 Endereço: AV. JUSCELINO K. DE OLIVEIRA, N. 117 - Bairro: SEMINÁRIO
 Cidade: TAIÓ UF: SC CEP: 89190-000
 CNPJ: 28.706.488/0001-96 Inscricão Estadual: 260360511
 Telefone: 4739190060 Enquadrado como MPE: Sim MPE Local/Regional: Não

Item	Quantidade	Unid.	Especificação do Material	Preço Máximo	Marca	Descio.	Preço Unitário	Preço Total
2	1,00	UN	<p>Multiprocessador deverá possuir no mínimo as seguintes características, 1400W de potência, bate, tritura, liquidifica e espreme. Juntos, seus acessórios fazem dele 9 em 1, jarra do processador possui 2,1 litros e a do copo do liquidificador 3,2L. Seu design vertical, possui trava de segurança que garante que o processador só funciona com o encaixe correto. Registro no Imetro: BRFA 16/03681, Voltagem 220 Volts. Tipo de material Plástico e Metal. Dimensões do produto 27 x 28 x 42 cm; 2.93 Quilogramas. 12 meses de garantia a partir da emissão da NF.</p> <p>Multiprocessador deverá possuir no mínimo as seguintes características, 1400W de potência, bate, tritura, liquidifica e espreme. Juntos, seus acessórios fazem dele 9 em 1, jarra do processador possui 2,1 litros e a do copo do liquidificador 3,2L. Seu design vertical, possui trava de segurança que garante que o processador só funciona com o encaixe correto. Registro no Imetro: BRFA 16/03681, Voltagem 220 Volts. Tipo de material Plástico e Metal. Dimensões do produto 27 x 28 x 42 cm; 2.93 Quilogramas. 12 meses de garantia a partir da emissão da NF.</p>	543,00		0,0000	0,00	0,00

TAIÓ, 27 de Abril de 2023


 RÓGIO BAGATOLI
 REPRESENTANTE LEGAL



PREFEITURA MUNICIPAL IMBUIA

CNPJ: 83.102.632/0001-93 Telefone: 47 3557-2400
 Avenida Bernardino de Andrade
 C.E.P.: 88440-000 - Imbuia

Pregão presencial
 Nº.: 18/2023 - PR
 Processo Administrativo: 18/2023
 Processo Licitatório: 18/2023
 Data do Processo: 03/04/2023

Folha: 3/20

Fornecedor: **NOVA TECH INFORMÁTICA LTDA**
 Endereço: AV. JUSCELINO K. DE OLIVEIRA, N. 117 - Bairro: SEMINÁRIO
 Cidade: TAIÓ UF: SC CEP: 89190-000
 CNPJ: 28.706.488/0001-96 Inscrição Estadual: 260360511
 Telefone: 4739190060 Enquadrado como MPE: Sim MPE Local/Regional: Não

Item	Quantidade	Unid.	Especificação do Material	Preço Máximo	Marca	Descr.	Preço Unitário	Preço Total
3	1,00	UN	Cilindro prática mix deverá possuir no mínimo as seguintes características, misturador basculante 3,0 Kg de massa, rolos aço inox 304, rolos 50mm de diâmetro, rolos 250mm de comprimento, altura 380 mm, largura 750 mm, profundidade 420 mm, peso líquido 24,10 kg, peso bruto 25,59 kg, motorização 1/3 cv 1/3 cv, voltagem bivolt, cubagem 0,075 m ³ , bocal 5, rolos aço inox 304, diâmetro 50 mm, comprimento 250 mm, acompanha 8 trefilas., 5 Tipos de Massa: macarrão furado, talharim fino, talharim largo, espaguete fino (cabelo de anjo), espaguete grosso, 3 Tipos de Bolacha: lisa, estrela, ondulada, misturador com capacidade de 2,5kg de massa pronta, Voltagem 220 Volts, Garantia de no mínimo 12 meses de garantia a partir da emissão da NF. - Especificação: Cilindro prática mix deverá possuir no mínimo as seguintes características, misturador basculante 3,0 Kg de massa, rolos aço inox 304, rolos 50mm de diâmetro, rolos 250mm de comprimento, altura 380 mm, largura 750 mm, profundidade 420 mm, peso líquido 24,10 kg, peso bruto 25,59 kg, motorização 1/3 cv 1/3 cv, voltagem bivolt, cubagem 0,075 m ³ , bocal 5, 8 trefilas., 5 Tipos de Massa: macarrão furado, talharim fino, talharim largo, espaguete fino (cabelo de anjo), espaguete grosso, 3 Tipos de Bolacha: lisa, estrela, ondulada, misturador com capacidade de 2,5kg de farinha, aproximadamente 3,0 kg de massa pronta, Voltagem 220 Volts, Garantia de no mínimo 12 meses de garantia a partir da emissão da NF.	3.080,00	ARKE/MULTIMIX	0,0000	3.020,00	3.020,00

TAIÓ, 27 de Abril de 2023

RGIO BAGATOLI
 REPRESENTANTE LEGAL

PREFEITURA MUNICIPAL IMBUÍA

CNPJ: 83.102.632/0001-93
Avenida Bernadino de Andrade
C.E.P.: 88440-000 - Imbuía

Telefone: 47 3557-2400

Pregão presencial
Nº.: 18/2023 - PR

Processo Administrativo: 18/2023
Processo Licitatório: 18/2023
Data do Processo: 03/04/2023

Folha: 4/20

Fornecedor: **INOVA TECH INFORMÁTICA LTDA**
Endereço: AV. JUSCELINO K. DE OLIVEIRA, N. 117 - Bairro: SEMINÁRIO
Cidade: TAIÓ UF: SC CEP: 89190-000
CNPJ: 28.706.488/0001-96
Telefone: 4739190060
Inscrição Estadual: 260360511
Enquadrado como MPE: Sim MPE Local/Regional: Não

Item	Quantidade	Unid.	Especificação do Material	Prego Máximo	Marca	Descr.	Prego Unitário	Prego Total
4	1,00	UN	Máquina de bordar industrial compacta – possuir no mínimo as seguintes características Máquina industrial de alta velocidade com 1 cabeçote de 12 agulhas e base cilíndrica, para bordados programados em diversos materiais têxteis ou similares, estrutura compacta e inteligente que facilita o deslocamento da máquina, além de painel LCD sensível ao toque com entrada USB para seleção de padrões, configurações, ajustes e personalizações, com área de trabalho iluminada, marca de localização a laser, sensores para quebra de linha e agulha, suporte para conexão em rede LAN, corte automático das linhas e tem incluído o software, com monogramas, nomes, números e pequenos motivos, Painel sensível ao toque para ajustes e configurações, com entrada USB, mecanismo de elevação automático das agulhas e calcadores para facilitar a troca dos bastidores, troca de cores automáticas mais rápida da categoria, Sensor de quebra de linhas com sistema de guias para estabilizar a tensão da linha superior, reduzindo entre 30 a 50% o problema de quebra, Software em Português. Três bastidores incluídos: Grande - 200x300mm I Pequeno - 100x100mm I Para Bonés, Iluminação de LED original, Produtividade com excelente performance, dimensões compactas e otimizadas, Versatilidade de trabalhos com a instalação de dispositivos diversos, Operação fácil e simplificada, Tipo de Costura Bordado, Tipo de Ponto Fixo, Categoria de Materiais Gerais, Motor Servo Motor, Velocidade 800 RPM, Tipo de Transporte Por Bastidor, Tipo da Base Cilíndrica, Quantidade de Cabeças 1, Área de Trabalho X/Y 200 mm X 300 mm, Tamanho do Ponto 0.1 mm ~ 12.7 mm, Seleção de Pontos alinel, Lançadeira Standard, Lubrificação Automática, Voltagem 220 Volts, 12 meses de garantia a partir da emissão da NF. - Especificação: Máquina de bordar industrial compacta – possuir no mínimo as seguintes características Máquina industrial de alta	50.448,33		0,0000	0,00	0,00

TAIÓ, 27 de Abril de 2023

REGIO BAGATOLI
REPRESENTANTE LEGAL



PREFEITURA MUNICIPAL IMBUÍTA

CNPJ: 83.102.632/0001-93 Telefone: 47 3557-2400
Avenida Bernardino de Andrada
C.E.P.: 88440-000 - Imbuíta

Pregão presencial
Nº.: 18/2023 - PR

Processo Administrativo: 18/2023
Processo Licitatório: 18/2023
Data do Processo: 03/04/2023

Folha: 6/20

Fornecedor: **NOVA TECH INFORMÁTICA LTDA**
Endereço: AV. JUSCELINO K. DE OLIVEIRA, N. 117 - Bairro: SEMINÁRIO
Cidade: TAIÓ UF: SC CEP: 89190-000
CNPJ: 28.706.488/0001-96 Inscrição Estadual: 260360511
Telefone: 4739190060 Enquadrado como MPE: Sim MPE Local/Regional: Não

Item	Quantidade	Unid.	Especificação do Material	Preço Máximo	Marca	Descdo.	Preço Unitário	Preço Total
5	1,00	UN	Máquina de costura Reta eletrônica possuir no mínimo as seguintes características, máquina reta eletrônica 1 agulha e 2 linhas; transporte simples; velocidade: tipo G – 5.000 RPM, Tipo B – 4.500 RPM, aplicação: tipo G – tecidos leves/médios, tipo B – tecidos pesados, área de trabalho: 300 mm, comprimento do ponto: até 5 mm, micro lubrificação, sistema de eixo rolamento, altura do calçador: manual – 5,5 mm, pelo joelho – 15 mm, automático – 10 mm (opcional), lançadeira: standard, motor Direct Drive, motor direct drive 550w, para de agulha encima ou embaixo, bancada personalizada com rodinhas, Voltagem 220 Volts, 12 meses de garantia a partir da emissão da NF. - Especificação: Máquina de costura Reta eletrônica possuir no mínimo as seguintes características, máquina reta eletrônica 1 agulha e 2 linhas; transporte simples; velocidade: tipo G – 5.000 RPM, Tipo B – 4.500 RPM, aplicação: tipo G – tecidos leves/médios, tipo B – tecidos pesados, área de trabalho: 300 mm, comprimento do ponto: até 5 mm, micro lubrificação, sistema de eixo rolamento, altura do calçador: manual – 5,5 mm, pelo joelho – 15 mm, automático – 10 mm (opcional), lançadeira: standard, motor Direct Drive, motor direct drive 550w, para de agulha encima ou embaixo, bancada personalizada com rodinhas, Voltagem 220 Volts, 12 meses de garantia a partir da emissão da NF.	4.763,00		0,0000	0,00	0,00

TAIÓ, 27 de Abril de 2023


ROGIO BAGATOLI
REPRESENTANTE LEGAL

PREFEITURA MUNICIPAL IMBUÍA

CNPJ: 83.102.632/0001-93 Telefone: 47 3557-2400
Avenida Bernardino de Andrade
C.E.P.: 88440-000 - Imbuía

Pregão presencial
Nº.: 18/2023 - PR

Processo Administrativo: 18/2023
Processo Licitatório: 18/2023
Data do Processo: 03/04/2023

Folha: 7/20

Fornecedor: **INOVA TECH INFORMÁTICA LTDA**
Endereço: AV. JUSCELINO K. DE OLIVEIRA, N. 117 - Bairro: SEMINÁRIO
Cidade: TAIÓ UF: SC CEP: 89190-000
CNPJ: 28.706.488/0001-96 Inscrição Estadual: 260360511
Telefone: 4739190060 Enquadrado como MPE: Sim MPE Local/Regional: Não

Item	Quantidade	Unid.	Especificação do Material	Preço Máximo	Marca	Descr.	Preço Unitário	Preço Total
6	1,00	UN	Máquina de costura Domestica eletrônica, possuir no mínimo as seguintes características, pontos (disponíveis no visor LCD) 100 54Velocidade - Retá: 800 s.p.m /- 50 s.p.m;MZJZ: 700 s.p.m /- 50 s.p.m.; SIS: 600 s.p.m /- s.p.m, tipo de pino do carretel: horizontal controlador de Velocidade: Pedal Operações: um toque reverso, perímetro do braço móvel 270 mm, espessura do tecido Máx. 8 peças de algodão, costura Caseado 5 8Comprimento do ponto 0-4,0 mm pelo visor LCD, largura do ponto 0-6,0 mm pelo visor LCD, altura máxima do calçador 5,5 mm, altura máxima do calçador (2° passo) 11 mm, indicador de tensão ajustável, alimentador ajustável, barra de pressão fixável (1500g)Enchedor de bobina passa fio, cortador de fio, peso liq. aproximado: 8kg, 12 meses de garantia a partir da emissão da NF. - Especificação: Máquina de costura Domestica eletrônica, possuir no mínimo as seguintes características, pontos (disponíveis no visor LCD) 100 54Velocidade - Retá: 800 s.p.m /- 50 s.p.m;MZJZ: 700 s.p.m /- 50 s.p.m.; SIS: 600 s.p.m /- s.p.m, tipo de pino do carretel: horizontal controlador de Velocidade: Pedal Operações: um toque reverso, perímetro do braço móvel 270 mm, espessura do tecido Máx. 8 peças de algodão, costura Caseado 5 8Comprimento do ponto 0-4,0 mm pelo visor LCD, largura do ponto 0-6,0 mm pelo visor LCD, altura máxima do calçador 5,5 mm, altura máxima do calçador (2° passo) 11 mm, indicador de tensão ajustável, alimentador ajustável, barra de pressão fixável (1500g)Enchedor de bobina passa fio, cortador de fio, peso liq. aproximado: 8kg, 12 meses de garantia a partir da emissão da NF.	15.763,33		0,0000	0,00	0,00

TAIÓ, 27 de Abril de 2023

ARGIO BAGATOLI
REPRESENTANTE LEGAL

PREFEITURA MUNICIPAL IMBUÍA

CNPJ: 83.102.632/0001-93 Telefone: 47 3557-2400
Avenida Bernadino de Andrade
C.E.P.: 88440-000 - Imbuia

Pregão presencial
Nº.: 18/2023 - PR

Processo Administrativo: 18/2023
Processo Licitatório: 18/2023
Data do Processo: 03/04/2023

Folha: 8/20

Fornecedor: **INOVA TECH INFORMÁTICA LTDA**
Endereço: AV. JUSCELINO K. DE OLIVEIRA, N. 117 - Bairro: SEMINÁRIO
Cidade: TAIÓ UF: SC CEP: 89190-000
CNPJ: 28.706.488/0001-96 Inscrição Estadual: 260360511
Telefone: 4739190060 Enquadrado como MPE: Sim MPE Local/Regional: Não

Item	Quantidade	Unid.	Especificação do Material	Preço Máximo	Marca	Descto.	Preço Unitário	Preço Total
7	1,00	UN	O Fogão Suggar, possui possui no mínimo as seguintes características, acendimento automático, trempe individuais de aço esmaltado, que gera mais estabilidade no manuseio das panelas, mesa de vidro temperado, forno easy clean limpa facil, Manual do usuário, Cor: Branco, Modelo: Cook, Material da Mesa: Vidro Temperado, Material Trempe: Aço Esmaltado, Acabamento Capa do Queimador: Esmaltado Brilhante, Acabamento Externo e Laterais: Chapa Pintada, Voltagem: Bivolt, Tipo de Gás: GLP, Queimadores Pequenos: 2 de 1,65 Kw, Queimadores Médios: 2 de 2,10 Kw, Queimador Grande: 1 de 3,30 Kw, Potência do Forno: 2,8 Kw, Capacidade do Forno: 90 Litros, Quantidade de Prateleiras no Forno: 1 Grade Fixa, Temperatura do Forno: 180 C a 280 C, Possui Luz no Forno, Acendimento: Automático, Forno com Válvula de Segurança, para uso de Botijão Mínimo a Utilizar: P13, 12 meses de garantia a partir da emissão da NF. - Especificação: O Fogão Suggar, possui possui no mínimo as seguintes características, acendimento automático, trempe individuais de aço esmaltado, que gera mais estabilidade no manuseio das panelas, mesa de vidro temperado, forno easy clean limpa facil, Manual do usuário, Cor: Branco, Modelo: Cook, Material da Mesa: Vidro Temperado, Material Trempe: Aço Esmaltado, Acabamento Capa do Queimador: Esmaltado Brilhante, Acabamento Externo e Laterais: Chapa Pintada, Voltagem: Bivolt, Tipo de Gás: GLP, Queimadores Pequenos: 2 de 1,65 Kw, Queimadores Médios: 2 de 2,10 Kw, Queimador Grande: 1 de 3,30 Kw, Potência do Forno: 2,8 Kw, Capacidade do Forno: 90 Litros, Quantidade de Prateleiras no Forno: 1 Grade Fixa, Temperatura do Forno: 180 C a 280 C, Possui Luz no Forno, Acendimento: Automático, Forno com Válvula de Segurança, para uso de Botijão Mínimo a Utilizar: P13, 12 meses de garantia a partir da emissão da NF.	1.244,33		0,0000	0,00	0,00

TAIÓ, 27 de Abril de 2023

REGIO BAGATOLI
REPRESENTANTE LEGAL

PREFEITURA MUNICIPAL IMBUÍA

CNP.J: 83.102.632/0001-93 Telefone: 47 3557-2400
Avenida Bernardino de Andrade
C.E.P.: 88440-000 - Imbuía

Pregão presencial
Nº.: 18/2023 - PR

Processo Administrativo: 18/2023
Processo Licitatório: 18/2023
Data do Processo: 03/04/2023

Folha: 10/20

Fornecedor: **INOVA TECH INFORMÁTICA LTDA**
Endereço: AV. JUSCELINO K. DE OLIVEIRA, N. 117 - Bairro: SEMINÁRIO
Cidade: TAIÓ UF: SC CEP: 89190-000
CNP.J: 28.706.488/0001-96 Inscrição Estadual: 260360511
Telefone: 4739190060 Enquadrado como MPE: Sim MPE Local/Regional: Não

Item	Quantidade	Unid.	Especificação do Material	Preço Máximo	Marca	Descr.	Preço Unitário	Preço Total
			<p>240 V e timer de até 120 minutos com aviso sonoro, 7 lâmpadas. Quantidade puxado, libera a porta e permite o acesso ao interior do forno. Termostato: controla automaticamente a temperatura do forno, após ser regulada pelo usuário. Está expressa em graus Celsius e cada divisão (ponto) representa o acréscimo/decréscimo de 25°. Luz piloto: quando acesa, informa que o forno está ligado. Timer: tem como função, desligar o forno no término do tempo programado, emitindo um aviso sonoro ao retornar para a posição "Desliga". Luz interna: aciona a lâmpada interna do forno, facilitando a visualização dos assados. Aquecimento inferior: aciona a resistência inferior. Aquecimento superior: aciona a resistência superior. Bandeja esmaltada para resíduos, Controle independente das resistências superior (dourador) e inferior, Isolamento térmico total em fibra cerâmica, Porta com abertura lateral, Frequência: 50-60Hz, Corrente: 13,8A (127V) e 7,95A (220V), Controle: eletromecânico, Grades: cromada 2 alturas, removível. Termostato: automático de 50°C a 320°C; Timer: 120 minutos (2 horas) com aviso sonoro. 12 meses de garantia a partir da emissão da NF.</p>					

TAIÓ, 27 de Abril de 2023

REGIO BAGATOLI
REPRESENTANTE LEGAL

PREFEITURA MUNICIPAL IMBUÍA

CNP.J.: 83.102.632/0001-93

Telefone: 47 3557-2400

Avenida Bernadino de Andrade

C.E.P.: 88440-000 - Imbuía

Pregão presencial
Nº.: 18/2023 - PR

Processo Administrativo: 18/2023

Processo Licitatório: 18/2023

Data do Processo: 03/04/2023

Folha: 11/20

Fornecedor: **INOVA TECH INFORMÁTICA LTDA**

Endereço: AV. JUSCELINO K. DE OLIVEIRA, N. 117 - Bairro: SEMINÁRIO

Cidade: TAIÓ UF: SC CEP: 89190-000

CNP.J.: 28.706.488/0001-96

Inscrição Estadual: 260360511

Telefone: 4739190060

Enquadrado como MPE: Sim MPE Local/Regional: Não

Item	Quantidade	Unid.	Especificação do Material	Preço Máximo	Marca	Descrto.	Preço Unitário	Preço Total
9	1,00	UN	Ferro de Passar Roupa a Vapor possui no mínimo as seguintes características 1200W FX2500-br 2, 220V, Base antiaderente, Potência: 1200W, Base Ceramic Gliss, Conta com vapor vertical que permite tirar pequenos amassados das roupas direto do cabide, Passa a seco e a vapor, Ajuste da intensidade de vapor, Poupa botões em toda lateral do ferro, Compacto e leve, Sistema autolimpante, Cabo anatômico com giro 360°, Design que permite enrolar o cabo elétrico, Luz indicadora de funcionamento, 12 meses de garantia a partir da emissão da NF. - Especificação: Ferro de Passar Roupa a Vapor possui no mínimo as seguintes características 1200W FX2500-br 2, 220V, Base antiaderente, Potência: 1200W, Base Ceramic Gliss, Conta com vapor vertical que permite tirar pequenos amassados das roupas direto do cabide, Passa a seco e a vapor, Ajuste da intensidade de vapor, Poupa botões em toda lateral do ferro, Compacto e leve, Sistema autolimpante, Cabo anatômico com giro 360°, Design que permite enrolar o cabo elétrico, Luz indicadora de funcionamento, 12 meses de garantia a partir da emissão da NF.	159,33		0,0000	0,00	0,00
10	1,00	UN	Batedeira Planetária possui no mínimo as seguintes características 750W, 4 Litros 12 Velocidades Obat610 220V, Modelo OBAT610-127 Tensão 220V, Potência 750W Consumo 0,75kwh, VDimensões LXAXP 390X325X260mm, Peso 3,6Kkg, 12 meses de garantia a partir da emissão da NF. - Especificação: Batedeira Planetária possui no mínimo as seguintes características 750W, 4 Litros 12 Velocidades Obat610 220V, Modelo OBAT610-127 Tensão 220V, Potência 750W Consumo 0,75kwh, VDimensões LXAXP 390X325X260mm, Peso 3,6Kkg, 12 meses de garantia a partir da emissão da NF.	593,00		0,0000	0,00	0,00

TAIÓ, 27 de Abril de 2023

Sr. RGIO BAGATOLI

REI SENTANTE LEGAL

PREFEITURA MUNICIPAL IMBUÍTA

CNPJ: 83.102.632/0001-93 Telefone: 47 3557-2400
Avenida Bernadino de Andrade
C.E.P.: 88440-000 - Imbuíta

Pregão presencial
Nº.: 18/2023 - PR

Processo Administrativo: 18/2023
Processo Licitatório: 18/2023
Data do Processo: 03/04/2023

Folha: 12/20

Fornecedor: **INOVA TECH INFORMÁTICA LTDA**
Endereço: AV. JUSCELINO K. DE OLIVEIRA, N. 117 - Bairro: SEMINÁRIO
Cidade: TAIÓ UF: SC CEP: 89190-000
CNPJ: 28.706.488/0001-96 Inscrição Estadual: 260360511
Telefone: 4739190060 Enquadrado como MPE: Sim MPE Local/Regional: Não

Item	Quantidade	Unid.	Especificação do Material	Preço Máximo	Marca	Descdo.	Preço Unitário	Preço Total
11	1,00	UN	O Freezer Vertical deverá possuir no mínimo as seguintes características, 246 litros de capacidade, tampo transparente, com 4 todos removíveis, contam com travas de segurança, cor: Branco, Tipo: Vertical, Modelo: CVU30; Eficiência Energética: A+; Dimensões aproximadas do produto (L x A x P): 61,6 x 1,70 x 69,1 cm, peso aproximado do produto: 58 Kg, 220V, 12 meses de garantia a partir da emissão da NF. - Especificação: O Freezer Vertical deverá possuir no mínimo as seguintes características, 246 litros de capacidade, tampo transparente, com 4 todos removíveis, contam com travas de segurança, cor: Branco, Tipo: Vertical, Modelo: CVU30; Eficiência Energética: A+; Dimensões aproximadas do produto (L x A x P): 61,6 x 1,70 x 69,1 cm, peso aproximado do produto: 58 Kg, 220V, 12 meses de garantia a partir da emissão da NF.	3.766,33	CONSUL/CVU-3C	0,0000	3.766,00	3.766,00

TAIÓ, 27 de Abril de 2023

REGIO BAGATOLI
REPRESENTANTE LEGAL

PREFEITURA MUNICIPAL IMBUÍA

CNPJ: 83.102.632/0001-93

Telefone: 47 3557-2400

Avenida Bernadino de Andrade
C.E.P.: 88440-000 - Imbuíá

Pregão presencial
Nº.: 18/2023 - PR

Processo Administrativo: 18/2023

Processo Licitatório: 18/2023

Data do Processo: 03/04/2023

Folha: 13/20

Fornecedor: **INOVA TECH INFORMÁTICA LTDA**

Endereço: **AV. JUSCELINO K. DE OLIVEIRA, N. 117 - Bairro: SEMINÁRIO**

Cidade: **TAIÓ UF: SC CEP: 89190-000**

CNPJ: **28.706.488/0001-96** Inscrição Estadual: 260360511

Telefone: **4739190060** Enquadrado como MPE: Sim MPE Local/Regional: Não

Item	Quantidade	Unid.	Especificação do Material	Preço Máximo	Marca	Descto.	Preço Unitário	Preço Total
12	500,00	UN	Cadeira Plus em polipropileno branco com braços empilhável: com as seguintes especificações mínimas: suportar até 182 kg, obedecendo a CLASSE B do material conforme normativas regentes: NORMA ABNT NBR 14776:2013; INMETRO de acordo com a RTQ da Portaria 341 e 342 de 22 de julho de 2014 (atualização da Portaria 213/07); Portaria nº 166, de 14 de abril de 2021; Possuir altura entre 78 cm e profundidade mínima 56 cm; garantia do produto contra defeitos de fabricação a partir da emissão da Nota Fiscal (mínimo 12 meses). - Especificação: Cadeira Plus em polipropileno branco com braços empilhável: com as seguintes especificações mínimas: suportar até 182 kg, obedecendo a CLASSE B do material conforme normativas regentes: NORMA ABNT NBR 14776:2013; INMETRO de acordo com a RTQ da Portaria 341 e 342 de 22 de julho de 2014 (atualização da Portaria 213/07); Portaria nº 166, de 14 de abril de 2021; Possuir altura entre 78 cm, largura mínima 54 cm e profundidade mínima 56 cm; garantia do produto contra defeitos de fabricação a partir da emissão da Nota Fiscal (mínimo 12 meses).	50,00		0,0000	0,00	0,00
13	125,00	UN	Mesa quadrada em polipropileno branco empilhável, com as seguintes especificações mínimas: dimensões do produto entre 70 x 70 x 70 cm, sendo aceitável a margem de variação de até 5% destas medidas; garantia do produto contra defeitos de fabricação a partir da emissão da Nota Fiscal (mínimo 12 meses). - Especificação: Mesa quadrada em polipropileno branco empilhável, com as seguintes especificações mínimas: dimensões do produto entre 70 x 70 x 70 cm, sendo aceitável a margem de variação de até 5% destas medidas; garantia do produto contra defeitos de fabricação a partir da emissão da Nota Fiscal (mínimo 12 meses).	100,00	CAPERPASS/QU	0,0000	100,00	12.500,00

TAIÓ, 27 de Abril de 2023

SERGIO BAGATOLI
REPRESENTANTE LEGAL

PREFEITURA MUNICIPAL IMBUÍTA

CNPJ: 83.102.632/0001-93

Telefone: 47 3557-2400

Avenida Bernadino de Andrade

C.E.P.: 88440-000 - Imbuíta

Pregão presencial
Nº.: 18/2023 - PR

Processo Administrativo: 18/2023

Processo Licitatório: 18/2023

Data do Processo: 03/04/2023

Folha: 14/20

Fornecedor: **INOVA TECH INFORMATICA LTDA**

Endereço: AV. JUSCELINO K. DE OLIVEIRA, N. 117 - Bairro: SEMINÁRIO

Cidade: TAIÓ UF: SC CEP: 89190-000

CNPJ: 28.706.488/0001-96 Inscrição Estadual: 260360511

Telefone: 4739190060 Enquadrado como MPE: Sim MPE Local/Regional: Não

Item	Quantidade	Unid.	Especificação do Material	Prego Máximo	Marca	Descr.	Prego Unitário	Prego Total
14	1,00	UN	Forno Turbo 12 Esteiras a Gás PRP-12000ST G2 , descrição mínima: Câmara interna com acabamento com pintura alta temperatura resistente a oxidação, Estrutura em aço escovado, Porta com visor em vidro temperado, Iluminação interna com proteção de vidro resistente a altas temperaturas e choques térmicos, Isolamento interno com lã basáltica, painel de comando embutido com teclas de Programas, Receitas, Timer, Turbina, Lâmpada e Vapor, além de controlador digital para programar o tempo de cozimento, temperatura e vapor, possibilitando gravar em sua memória 10 receitas diferentes de acordo com o gosto de cada cliente, Liga e desliga a turbina automaticamente ao abrir e fechar a porta, Rodízios que facilitam o deslocamento, Baixo consumo de gás, Capacidade por Fornada: 300 pães de 50 gramas, 900 unidades de 50g por hora, Voltagem 220v, 50/60Hz, Garantia: 6 meses, Altura: 178 cm, Profundidade: 132 cm, Largura: 97 cm, Medidas Internas: Altura: 115 cm Profundidade: 73 cm, Consumo de Gás: 1,8 Kg/Hora, Potência do Motor: 0,75 Kw, Motor Monofásico: 1 Cv, 12 meses de garantia a partir da emissão da NF. - Especificação: Forno Turbo 12 Esteiras a Gás PRP-12000ST G2 , descrição mínima: Câmara interna com acabamento com pintura alta temperatura resistente a oxidação, Estrutura em aço escovado, Porta com visor em vidro temperado, Iluminação interna com proteção de vidro resistente a altas temperaturas e choques térmicos, Isolamento interno com lã basáltica, painel de comando embutido com teclas de Programas, Receitas, Timer, Turbina, Lâmpada e Vapor, além de controlador digital para programar o tempo de cozimento, temperatura e vapor, possibilitando gravar em sua memória 10 receitas diferentes de acordo com o gosto de cada cliente, Liga e desliga a turbina automaticamente ao abrir e fechar a porta, Rodízios que facilitam o deslocamento, Baixo consumo de gás, Capacidade por Fornada: 300 pães de 50 gramas, 900 unidades de 50g por hora, Voltagem 220v, 50/60Hz, Garantia: 6 meses, Altura: 178 cm, Profundidade: 132 cm, Largura: 97 cm, Medidas Internas: Altura: 115 cm Profundidade: 73 cm, Consumo de Gás: 1,8 Kg/Hora, Potência do Motor: 0,75 Kw, Motor Monofásico: 1 Cv, 12 meses de garantia a partir da emissão da NF. -	14.359,00	PROGAS/PRP12	0,0000	14.070,00	14.070,00

TAIÓ, 27 de Abril de 2023

SÉRGIO BAGATOLI
REPRESENTANTE LEGAL

PREFEITURA MUNICIPAL IMBUIA

CNPJ: 83.102.632/0001-93 Telefone: 47 3557-2400
Avenida Bernadino de Andrade
C.E.P.: 88440-000 - Imbuia

Pregão presencial
Nº.: 18/2023 - PR

Processo Administrativo: 18/2023
Processo Licitatório: 18/2023
Data do Processo: 03/04/2023

Folha: 15/20

Fornecedor: **INOVA TECH INFORMÁTICA LTDA**
Endereço: AV. JUSCELINO K. DE OLIVEIRA, N. 117 - Bairro: SEMINÁRIO
Cidade: TAIÓ UF: SC CEP: 89190-000
CNPJ: 28.706.488/0001-96 Inscrição Estadual: 260360511
Telefone: 4739190060 Enquadrado como MPE: Sim MPE Local/Regional: Não

Item	Quantidade	Unid.	Especificação do Material	Preço Máximo	Marca	Descdo.	Preço Unitário	Preço Total
------	------------	-------	---------------------------	--------------	-------	---------	----------------	-------------

10 receitas diferentes de acordo com o gosto de cada cliente. Liga e desliga a turbina automaticamente ao abrir e fechar a porta. Rodízios que facilitam o deslocamento. Baixo consumo de gás, Capacidade por Formada: 300 pães de 50 gramas, 900 unidades de 50g por hora, Voltagem 220V, 50/60Hz, Garantia: 6 meses, Altura: 178 cm, Profundidade: 132 cm, Largura: 97 cm, Medidas Internas: Altura: 115 cm Profundidade: 73 cm, Largura: 58 cm, Peso Líquido: 277 Kg, Peso Líquido: 308 Kg, Consumo de Gás: 1,8 Kg/Hora, Potência do Motor: 0,75 Kw, Motor Monofásico: 1 Cv, 12 meses de garantia a partir da emissão da NF.

TAIÓ, 27 de Abril de 2023

SERGIO BAGATOLI
REPRESENTANTE LEGAL

PREFEITURA MUNICIPAL IMBUIA

CNPJ: 83.102.632/0001-93

Telefone: 47 3557-2400

Avenida Bernardino de Andrade

C.E.P.: 88440-000 - Imbuia

Pregão presencial
Nº.: 18/2023 - PR

Processo Administrativo: 18/2023

Processo Licitatório: 18/2023

Data do Processo: 03/04/2023

Folha: 16/20

Fornecedor: **NOVA TECH INFORMÁTICA LTDA**

Endereço: AV. JUSCELINO K. DE OLIVEIRA, N. 117 - Bairro: SEMINÁRIO

Cidade: TAIÓ UF: SC CEP: 89190-000

CNPJ: 28.706.488/0001-96 Inscrição Estadual: 260360511

Telefone: 4739190060 Enquadrado como MPE: Sim MPE Local/Regional: Não

Item	Quantidade	Unid.	Especificação do Material	Preço Máximo	Marca	Descdo.	Preço Unitário	Preço Total
------	------------	-------	---------------------------	--------------	-------	---------	----------------	-------------

15	1,00	UN	Forno Multituso Giratório 8 Grelhas Prp-482 G4 Bivolt - descrição mínima: Estrutura externa em aço inox escovado, Visores frontal e laterais em vidro temperado, Rodízios para facilitar o deslocamento, Gaveta coletora de gordura, Grelhas giratórias, removíveis e reguláveis, Espacamento mínimo entre assadeiras de 70mm, Porta traseira móvel (com 9 queimadores infravermelho), Aquecimento a gás através de 9 queimadores infravermelho, Possuem 8 grelhas giratórias de 61cm-suporta até 16kg, Capacidade de até 128 Kg de carne diversas, Gaveta coletora de gordura, facilitando manuseio e limpeza, Controle progressivo de aquecimento, Trabalha a gás GLP baixa pressão, Tensão - 220 Volts, Frequência - 50/60 Hz, Potência - 280/240 Watts, Consumo - 0,36/0,28 Kw/h, Consumo gás - 0,18 Kg/h por queimador, Peso Líquido - 140Kg, Peso Bruto - 189kg, Medidas Internas: 143cmA x 83cmL x 82cmP, Medidas externas: 185cmA x 87cmL x 98cmP, Medidas Embalado: 209cmA x 105cmLx112cmP, 12 meses de garantia a partir da emissão da NF. - Especificação: Forno Multituso Giratório 8 Grelhas Prp-482 G4 Bivolt - descrição mínima: Estrutura externa em aço inox escovado, Visores frontal e laterais em vidro temperado, Rodízios para facilitar o deslocamento, Gaveta coletora de gordura, Grelhas giratórias, removíveis e reguláveis, Espacamento mínimo entre assadeiras de 70mm, Porta traseira móvel (com 9 queimadores infravermelho), Aquecimento a gás através de 9 queimadores infravermelho, Possuem 8 grelhas giratórias de 61cm- suporta até 16kg, Capacidade de até 128 Kg de carne diversas, Gaveta coletora de gordura, facilitando manuseio e limpeza, Controle progressivo de aquecimento, Trabalha a gás GLP baixa pressão, Tensão - 220 Volts, Frequência - 50/60 Hz, Potência - 280/240 Watts, Consumo - 0,36/0,28 Kw/h, Consumo gás - 0,18 Kg/h por queimador, Peso Líquido - 140Kg, Peso Bruto - 189kg, Medidas Internas: 143cmA x 83cmL x 82cmP	8.760,00	PROGAS/PRP-4E	0,0000	8.584,00	8.584,00
----	------	----	--	----------	---------------	--------	----------	----------

TAIÓ, 27 de Abril de 2023

SÉRGIO BAGATOLI
REPRESENTANTE LEGAL

PREFEITURA MUNICIPAL IMBUÍTA

CNPJ: 83.102.632/0001-93

Telefone: 47 3557-2400

Avenida Bernadino de Andrade
C.E.P.: 88440-000 - Imbuíta

Pregão presencial
Nº.: 18/2023 - PR

Processo Administrativo:

18/2023

Processo Licitatório:

18/2023

Data do Processo:

03/04/2023

Folha: 17/20

Fornecedor: **INOVA TECH INFORMÁTICA LTDA**

Endereço: **AV. JUSCELINO K. DE OLIVEIRA, N. 117 - Bairro: SEMINÁRIO**

Cidade: **TAIÓ UF: SC CEP: 89190-000**

CNPJ: **28.706.488/0001-96** Inscrição Estadual: 260360511

Telefone: **4739190060** Enquadrado como MPE: Sim MPE Local/Regional: Não

Item	Quantidade	Unid.	Especificação do Material	Preço Máximo	Marca	Descr.	Preço Unitário	Preço Total
16	1,00	UN	<p>Foguão Industrial 6 Queimadores Duplos PMD 600 descrição mínimas, 12 meses de garantia a partir da emissão da NF, Fogão modular, Estrutura desmontável, Perfil de 9 cm reforçado, Grelhas em ferro fundido 40 cm x 40 cm removíveis, 6 queimadores duplos em material fundido de 200 mm de diâmetro, Queimador com fixação através de encaixe, Comandos individuais para cada queimador, Registros com estágios contínuos, Bandeja coletora de resíduos, Fogão de encosto (tubulação em um lado apenas), Sapatas plásticas para os pés, Alimentação a gás em baixa pressão, Material Estrutura em aço e pintura epóxi, Dimensões Externas (A x L x P), 82,5 cm x 160,5 cm x 116,5 cm, Área Interna Útil (A x L x P), Peso 117,5 Kg, Tipo de Gás GLP (Botijão). - Especificação: Fogão Industrial 6 Queimadores Duplos PMD 600 descrição mínimas, 12 meses de garantia a partir da emissão da NF, Fogão modular, Estrutura desmontável, Perfil de 9 cm reforçado, Grelhas em ferro fundido 40 cm x 40 cm removíveis, 6 queimadores duplos em material fundido de 200 mm de diâmetro, Queimador com fixação através de encaixe, Comandos individuais para cada queimador, Registros com estágios contínuos, Bandeja coletora de resíduos, Fogão de encosto (tubulação em um lado apenas), Sapatas plásticas para os pés, Alimentação a gás em baixa pressão, Material Estrutura em aço e pintura epóxi, Dimensões Externas (A x L x P), 82,5 cm x 160,5 cm x 116,5 cm, Área Interna Útil (A x L x P), Peso 117,5 Kg, Tipo de Gás GLP (Botijão).</p>	5.319,00	JS MARTINS/6B/I	0,0000	5.210,00	5.210,00

TAIÓ, 27 de Abril de 2023

SÉRGIO BAGATOLI
REPRESENTANTE LEGAL

PREFEITURA MUNICIPAL IMBUÍA

CNPJ: 83.102.632/0001-93 Telefone: 47 3557-2400
 Avenida Bernardino de Andrade
 C.E.P.: 88440-000 - Imbuíá

Pregão presencial
 Nº.: 18/2023 - PR

Processo Administrativo: 18/2023
 Processo Licitatório: 18/2023
 Data do Processo: 03/04/2023

Folha: 18/20

Formecedor: **INOVA TECH INFORMÁTICA LTDA**
 Endereço: AV. JUSCELINO K. DE OLIVEIRA, N. 117 - Bairro: SEMINÁRIO
 Cidade: TAIÓ UF: SC CEP: 89190-000
 CNPJ: 28.706.488/0001-96 Inscrição Estadual: 260360511
 Telefone: 4739190060 Enquadrado como MPE: Sim MPE Local/Regional: Não

Item	Quantidade	Unid.	Especificação do Material	Preço Máximo	Marca	Descdo.	Preço Unitário	Preço Total
17	2,00	UN	<p>Amassadeira Basculante lenta 25 kg descrição mínimas. Proteção móvel em grade, promovendo uma maior confiabilidade e segurança durante o manuseio do equipamento. Caretagem e tampa em polímero termoforrador de alta resistência. Estrutura em aço com acabamento em pintura epóxi. Sistema basculante e pás fixas. Cuba em aço inox, fornos turbos, assadores rotativos, amassadeiras, modeladoras, cilindros, batedeiras, chapas bifeteiras. Potência 3/4 CV, Voltagem 220V, Capacidade 25 Kg, Velocidade, Semi rápida. Tipo de amassadeira Basculante, Peso 75 Kg, Dimensões do produto (LxAXP) 70,0 x 81,3 x 47,1 cm, 12 meses de garantia a partir da emissão da NF.</p> <p>- Especificação: Amassadeira Basculante lenta 25 kg descrição mínimas. Proteção móvel em grade, promovendo uma maior confiabilidade e segurança durante o manuseio do equipamento. Caretagem e tampa em polímero termoforrador de alta resistência. Estrutura em aço com acabamento em pintura epóxi. Sistema basculante e pás fixas. Cuba em aço inox, fornos turbos, assadores rotativos, amassadeiras, modeladoras, cilindros, batedeiras, chapas bifeteiras, Potência 3/4 CV, Voltagem 220V, Capacidade 25 Kg, Velocidade, Semi rápida. Tipo de amassadeira Basculante, Peso 75 Kg, Dimensões do produto (LxAXP) 70,0 x 81,3 x 47,1 cm, 12 meses de garantia a partir da emissão da NF.</p>	7.258,00	BRAESI/AL-25	0,0000	7.110,00	14.220,00

TAIÓ, 27 de Abril de 2023

SÉRGIO BAGATOLI
 REI SENTANTE LEGAL

PREFEITURA MUNICIPAL IMBUÍTA

Pregão presencial
Nº.: 18/2023 - PR

CNPJ: 83.102.632/0001-93 Telefone: 47 3557-2400
Avenida Bernardino de Andrada
C.E.P.: 88440-000 - Imbuíta

Processo Administrativo: 18/2023
Processo Licitatório: 18/2023
Data do Processo: 03/04/2023

Folha: 19/20

Fornecedor: **INOVA TECH INFORMÁTICA LTDA**
Endereço: AV. JUSCELINO K. DE OLIVEIRA, N. 117 - Bairro: SEMINÁRIO
Cidade: TAIÓ UF: SC CEP: 89190-000
CNPJ: 28.706.488/0001-96 Inscrição Estadual: 260360511
Telefone: 4739190060 Enquadrado como MPE: Sim MPE Local/Regional: Não

Item	Quantidade	Unid.	Especificação do Material	Preço Máximo	Marca	Descr.	Preço Unitário	Preço Total
18	12,00	UN	Esteira com descrições mínimas, para Pão Francês 5 Tiras Talas 9 Cm 58X70 100gr, Esteira Canaleta Perfurada 5 ondas – 58x70, próprio para a fabricação de pão francês, Estrutura Arco: Aço Carbono (ferro), Esteiras de tiras em Alumínio Perfurada, 5 Tiras de 9cm alumínio para pães de 100g, Medidas Uteis (Arco): 58cm x 68cm, Medida Total: 58cm L x 70cm C, Peso líquido: 1,27 kgPeso bruto: 1,40 kg, 12 meses de garantia a partir da emissão da NF. - Especificação: Esteira com descrições mínimas, para Pão Francês 5 Tiras Talas 9 Cm 58X70 100gr, Esteira Canaleta Perfurada 5 ondas – 58x70, próprio para a fabricação de pão francês, Estrutura Arco: Aço Carbono (ferro), Esteiras de tiras em Alumínio Perfurada, 5 Tiras de 9cm alumínio para pães de 100g, Medidas Uteis (Arco): 58cm x 68cm, Medida Total: 58cm L x 70cm C, Peso líquido: 1,27 kgPeso bruto: 1,40 kg, 12 meses de garantia a partir da emissão da NF.	93,00		0,0000	0,00	0,00

TAIÓ, 27 de Abril de 2023

SÉRGIO BAGATOLI
RE. SENTANTE LEGAL

PREFEITURA MUNICIPAL IMBUIA

CNPJ: 83.102.632/0001-93 Telefone: 47 3557-2400

Avenida Bernadino de Andrade
C.E.P.: 88440-000 - Imbuia

Pregão presencial
Nº.: 18/2023 - PR

Processo Administrativo: 18/2023
Processo Licitatório: 18/2023
Data do Processo: 03/04/2023

Folha: 20/20

Fornecedor: **INOVA TECH INFORMÁTICA LTDA**
Endereço: AV. JUSCELINO K. DE OLIVEIRA, N. 117 - Bairro: SEMINÁRIO
Cidade: TAIÓ UF: SC CEP: 89190-000
CNPJ: 28.706.488/0001-96 Inscrição Estadual: 260360511
Telefone: 4739190060 Enquadrado como MPE: Sim MPE Local/Regional: Não

Item	Quantidade	Unid.	Especificação do Material	Preço Máximo	Marca	Descr.	Preço Unitário	Preço Total
19	1,00	UN	Batedeira Planetária Industrial 18 Litros com descrições mínimas. Ela conta com sistema de rotação planetário ela vai misturar e bater suas massas de forma mais uniformes em menos tempo. Possui 10 níveis de velocidade, estrutura em aço com acabamento em pintura epóxi e tampa em polímero termofornado de alta resistência. Com potência de 1000W ela acompanha batedor, Recurso Sistema planetário de engrenagens de aço e polímero Sistema eletrônico de variação de velocidade. Estrutura em aço carbono com acabamento em pintura epóxi Tampa em polímero termofornado de alta resistência Tacho em aço inox Grade cromada, Tigelas 1 cuba em aço inox, voltagem 220V, Aço com acabamento em pintura epóxi. Imetro CAES-0172, Peso aproximado - Peso do produto 43kg. Dimensões do produto Largura: 38,6cm Altura: 66,9cm Profundidade: 59cm, 12 meses de garantia a partir da emissão da NF. - Especificação: Batedeira Planetária Industrial 18 Litros com descrições mínimas. Ela conta com sistema de rotação planetário ela vai misturar e bater suas massas de forma mais uniformes em menos tempo. Possui 10 níveis de velocidade, estrutura em aço com acabamento em pintura epóxi e tampa em polímero termofornado de alta resistência. Com potência de 1000W ela acompanha batedor, Recurso Sistema planetário de engrenagens de aço e polímero Sistema eletrônico de variação de velocidade. Estrutura em aço carbono com acabamento em pintura epóxi Tampa em polímero termofornado de alta resistência Tacho em aço inox Grade cromada, Tigelas 1 cuba em aço inox, voltagem 220V, Aço com acabamento em pintura epóxi. Imetro CAES-0172, Peso aproximado - Peso do produto 43kg. Dimensões do produto Largura: 38,6cm Altura: 66,9cm Profundidade: 59cm, 12 meses de garantia a partir da emissão da NF.	7.450,00	MANNA/BPM-18PL	0,0000	7.300,00	7.300,00

Total por Extenso: (setenta e dois mil trezentos e noventa e hum reais)

TAIÓ, 27 de Abril de 2023

SÉRGIO BAGATOLI
REPRESENTANTE LEGAL



INOVA TECH

INFORMÁTICA

AO MUNICÍPIO DE IMBUIA – SC

PROCESSO LICITATÓRIO nº 18/2023
PREGÃO PRESENCIAL nº 18/2023

A empresa **INOVA TECH INFORMÁTICA LTDA**, inscrita no CNPJ nº 28.706.488/0001-96 com sede em Av. Juscelino K. de Oliveira, n. 117 – Sala 04, Seminário – TAIÓ/SC CEP: 89.190-000, neste ato representada pela Srta. Francieli Bagatoli, portadora do RG n. 4.935.722 e inscrita no CPF n. 069.220.449-08, DECLARA, sob as penalidades da lei:


- a) estar ciente do conhecimento do edital e concorda com todas as suas condições;
- b) ciência que os preços propostos serão de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração dos mesmos, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto;
- c) que está ciente de que não respeitando os prazos de entrega, estarão sujeitas as multas conforme item determinado;
- d) que as garantias dos equipamentos e serviços de manutenção, serão prestadas pelo prazo mínimo, de 12 (doze) meses, contado(s) do seu recebimento definitivo e aceite da nota fiscal para todos os itens, bem como assistência técnica de 12 (doze) meses, devendo ser prestada imediatamente após a solicitação para todos os itens por parte da CONTRATANTE.
- e) deter conhecimento das condições de instalação do equipamento, e disponibilidade de orientação e treinamento para todos os itens.




Obs.: E-mail geral para envio de pedidos, dúvidas e demais questionamentos:
pedidos@infoinovatech.com.br

E-mail destinado somente ao envio de Atas, Contratos, Aditivos e dúvidas sobre documentações: **doc@infoinovatech.com.br**

Peço por gentileza para atentar-se aos e-mails para que não ocorram divergências.

TAIÓ - SC, 28 DE ABRIL DE 2023.


Sérgio Bagatoli
CPF: 474.018.009-00
RG: 2.122.174




Avenida Juscelino K. de Oliveira, nº117 – Sala 04, Seminário, Taió – SC, CEP 89.190-000;
CNPJ: 28.706.488/0001-96, I.M: 700294, I.E: 26.036.051-1, Telefone (47) 3919-0060; E-mail jurídico:
juridico@infoinovatech.com.br / E-mail documentos: **doc@infoinovatech.com.br** / E-mail financeiro:
financeiro@infoinovatech.com.br / E-mail pedidos/orçamentos: **pedidos@infoinovatech.com.br**



INOVA TECH

INFORMÁTICA

AO MUNICÍPIO DE IMBUIA – SC

PROCESSO LICITATÓRIO nº 18/2023
PREGÃO PRESENCIAL nº 18/2023
INFORMAÇÕES GERAIS

- **Validade da proposta:** 60 (sessenta) dias contados da data limite para a entrega dos envelopes.
- **Prazo de entrega:** Os produtos deverão ser fornecidos de acordo com a solicitação da contratante, devendo a proponente vencedora, proceder à entrega dos mesmos conforme solicitação do setor requisitante em até 07 (sete) dias úteis, devidamente autorizado pela Secretaria responsável, de acordo com as especificações do Anexo I do presente Edital.
- **Prazo de garantia:** 12 (doze) meses a partir da emissão da Nota Fiscal.
- **Finalizando** aproveitamos para comunicar que estamos de pleno acordo com todas as cláusulas estabelecidas neste Edital.
- **Declaramos**, ainda, que estamos enquadrados no regime de tributação de EMPRESA DE PEQUENO PORTE/EPP.

DADOS CADASTRAIS

Razão Social: INOVA TECH INFORMÁTICA EIRELI

Endereço: Av. Juscelino K. de Oliveira, nº 117 – sala 04

Bairro: Seminário

Município: Taió

Estado: Santa Catarina

CEP: 89190-000

CNPJ: 28.706.488/0001-96

Inscrição Estadual: 26.036.051-1

Inscrição Municipal: 700294

Fone: (47) 3919-0060

E-mail: pedidos@infoinovatech.com.br

E-mail para envio de Atas e/ou Contratos: doc@infoinovatech.com.br

Banco: Banco do Brasil S.A. (001)

Agência: 5456-9

Conta: 16735-5


Titular: INOVA TECH INFORMÁTICA LTDA

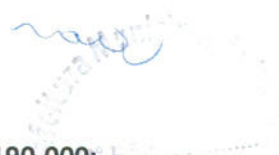
Obs.: E-mail geral para envio de pedidos, dúvidas e demais questionamentos:
pedidos@infoinovatech.com.br.

E-mail destinado somente ao envio de Atas, Contratos, Aditivos e dúvidas sobre documentações: doc@infoinovatech.com.br.

Peço por gentileza para atentar-se aos e-mails para que não ocorram divergências.

TAIÓ - SC, 28 DE ABRIL DE 2023.


Sérgio Bagatoli
CPF: 474.018.009-00
RG: 2.122.174



Avenida Juscelino K. de Oliveira, nº117 – Sala 04, Seminário, Taió – SC, CEP 89.190-000;
CNPJ: 28.706.488/0001-96, I.M: 700294, I.E: 26.036.051-1, Telefone (47) 3919-0060; E-mail jurídico:
juridico@infoinovatech.com.br / E-mail documentos: doc@infoinovatech.com.br / E-mail financeiro:
financeiro@infoinovatech.com.br / E-mail pedidos/orçamentos: pedidos@infoinovatech.com.br

Item 01

Consul Guia Rápido

Como funciona seu produto

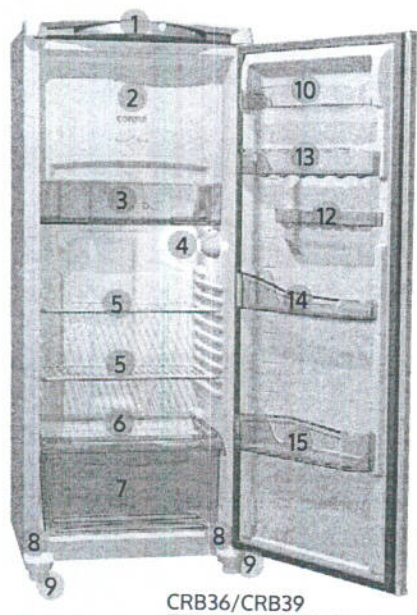
Comece por aqui. Se você quer tirar o máximo proveito da tecnologia contida neste produto, leia o **Guia Rápido** por completo.

Refrigerador CRB36/CRB39/CRG36

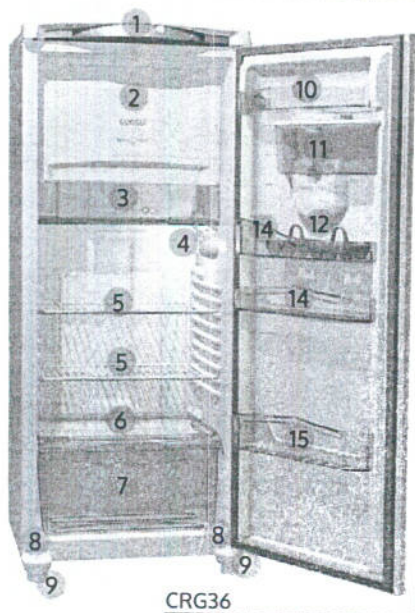


Frost Free

Seu refrigerador usa o sistema **Frost Free**, que torna desnecessário fazer o degelo, pois o mesmo ocorre naturalmente.



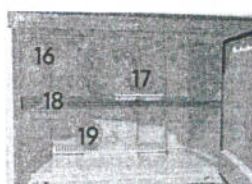
CRB36/CRB39



CRG36

Características Gerais

- 1- Controle de Temperatura do Refrigerador
- 2- Porta do Congelador
- 3- Compartimento Extra Frio
- 4- Lâmpada
- 5- Prateleiras de Grade (removíveis, reguláveis e inclináveis) 2 para os modelos CRG36/CRB36 e 3 para o modelo CRB39
- 6- Tapa da Gaveta de Legumes
- 7- Gaveta de Legumes
- 8- Proteção Pés Estabilizadores
- 9- Pés Estabilizadores
- 10- Prateleira Rasa
- 11- Reservatório de Água (CRG36)
- 12- Porta-Ovos
- 13- Prateleira Porta Latas (CRB36/CRB39)
- 14- Prateleira Diversos (removível) 1 para o modelo CRB36 e 2 para os modelos CRG36/CRB39
- 15- Prateleira Garrafas (removível)
- 16- Congelador
- 17- Forma de Gelo
- 18- Prateleira do Congelador (removível e regulável) (CRG36/CRB39)
- 19- Controle de Temperatura do Congelador



Interior do Congelador

INFORMAÇÃO AMBIENTAL

Este produto utiliza gás isolante e gás refrigerante que não atacam a camada de ozônio e têm potencial reduzido de efeito estufa. Estes gases são inflamáveis.

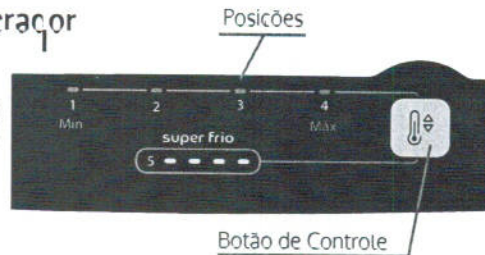
Usando o Refrigerador

Como operar os controles de temperatura

Controle de temperatura do refrigerador

O controle de temperatura pode ser regulado para melhor atender as condições de conservação dos alimentos, conforme o grau de utilização de seu refrigerador.

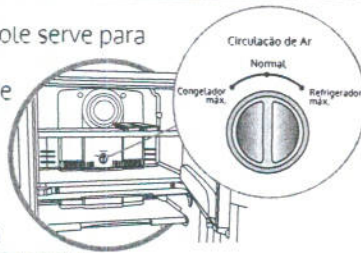
A temperatura é ajustada pressionando o botão de controle até a posição desejada.



Posição	Resfriamento	Situações de uso
1	Mínimo	Dias frios. Poucas aberturas de porta.
2 e 3	Médio	Condições normais de uso.
4	Máximo	Dias quentes. Muitas aberturas de porta.
5	Super Frio ou Turbo	Para uso intenso do refrigerador como festas ou resfriamento mais rápido dos alimentos. A posição super frio / Turbo é acionada quando todos os leds ficam acesos.

Controle de circulação de ar

- Este controle serve para regular a quantidade de ar frio que vai para o freezer e também para o refrigerador.



É um ajuste fino de temperatura e pode ser utilizado em situações específicas.

- Mantenha o botão na posição **Normal**. Esta é a condição normal de uso.
- Congelador Máx:** Utilize nesta posição quando quiser congelar rapidamente um alimento no freezer.

Importante

Não deixe na posição **Congelador Máx** por mais de 24 horas.

- Refrigerador Máx:** Utilize nesta posição quando quiser resfriar rapidamente os alimentos no refrigerador.

Importante

Utilizando na posição **Refrigerador Máx**, o refrigerador ficará mais frio. Isto pode causar o congelamento dos alimentos.

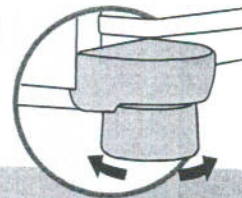
Reversão da porta

O seu refrigerador vem de fábrica com a porta instalada de forma a abrir para a direita. Dependendo do local que você escolheu para instalar o seu refrigerador, pode ser mais conveniente que a porta abra para a esquerda. Se você tem esta necessidade, chame o serviço autorizado.

Nivelamento do refrigerador

Pés estabilizadores

Coloque o refrigerador no local escolhido. Gire os pés estabilizadores até encostá-los no chão, travando e estabilizando o produto.



Importante

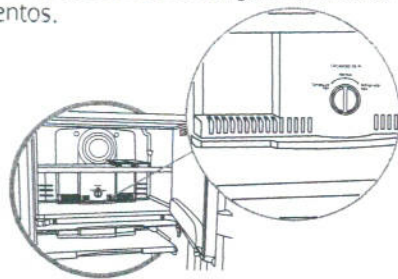
- Para facilitar o fechamento da porta do seu refrigerador, gire um pouco mais os pés estabilizadores inclinando levemente o produto para trás.
- Estabilizando o seu produto você também estará ajudando a diminuir os ruídos.

Prefeitura Municipal de Itambé
Nº 180

Componentes do Refrigerador

Sistema frost free

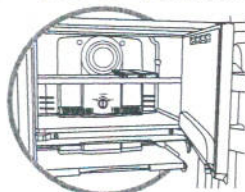
Ao armazenar alimentos, evite colocá-los próximos às saídas de ar, pois, além de prejudicar o bom funcionamento do produto, pode causar o congelamento dos alimentos.



- Ao abrir a porta é normal ocorrer embaçamento nas prateleiras do seu refrigerador, devido a entrada de ar quente dentro do produto.

Compartimento congelador

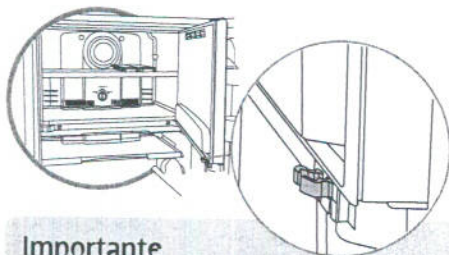
O congelador possui o sistema frost free e trabalha nas temperaturas internas abaixo de -6°C . Observe sempre a temperatura de armazenamento e a data de validade dos produtos congelados, indicada pelo fabricante do alimento.



Trava da porta do congelador

Fechamento da porta

A porta do congelador possui uma trava para garantir a vedação adequada do compartimento.

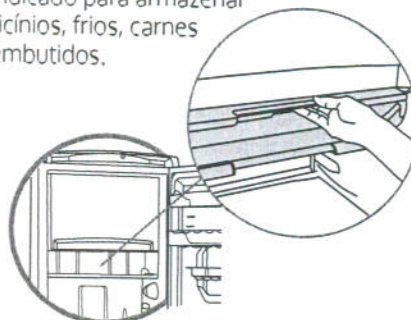


Importante

Mantenha a porta do congelador fechada e travada.

Compartimento extra frio

Neste compartimento a temperatura é mais fria do que nos demais compartimentos do refrigerador e portanto é indicado para armazenar laticínios, frios, carnes e embutidos.



Sistema de água na porta

Modelo CRG36

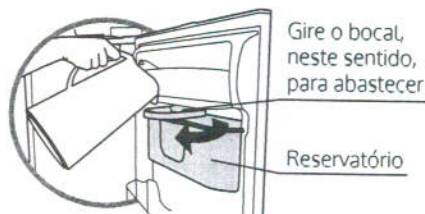
Seu produto possui um sistema que permite retirar água gelada sem abrir a porta do refrigerador, evitando assim aberturas excessivas e consequentemente, reduzindo o consumo de energia.

Reservatório de água

A capacidade de armazenagem de água no reservatório é de 3 litros.

Abastecendo o reservatório

Para colocar água no reservatório gire o bocal e abasteça com uma jarra ou garrafa.



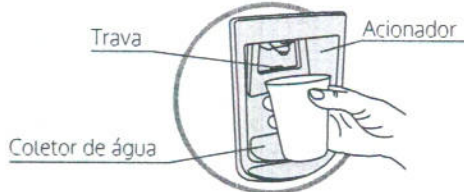
Importante

- Uso exclusivo para água limpa. Qualquer outro líquido poderá causar mau funcionamento do sistema.
- O fabricante não se responsabiliza por danos causados ao sistema se o reservatório for abastecido com qualquer outro tipo de líquido que não seja água.

Prefeitura Municipal de Imbuá

Servindo-se de água

- Pressione um recipiente (copo ou jarra) contra o acionador. Aperte o acionador segurando-o até completar o nível desejado de água.
- Para sua segurança, o sistema possui uma trava que impede o movimento do acionador, evitando assim a saída de água. Para travá-lo basta empurrar a trava localizada na parte de trás do acionador. Para destravar retorne-a para a posição inicial.

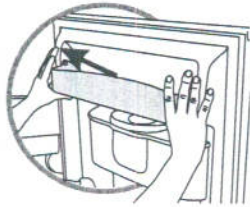


- O coletor de água retém eventuais pingos que podem cair enquanto você estiver se servindo. Utilize um pano seco para limpar ou secar o coletor de água.

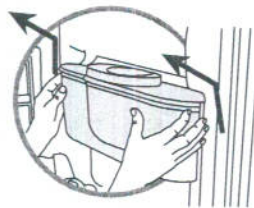
Limpendo o reservatório

Limpe o reservatório frequentemente.

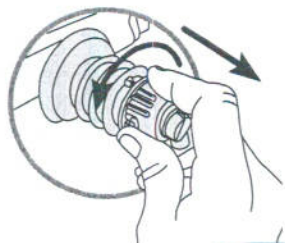
- Para limpeza, nunca utilize a máquina de lavar louças.
- Retire a primeira prateleira da porta.



- Desencaixe o reservatório de água, levantando-o e puxando-o na sua direção conforme indicado na figura.



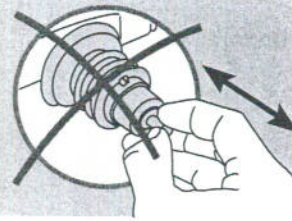
- Apoie o reservatório sobre a pia e desencaixe a tampa.
- Desencaixe a ponta da válvula girando-a para a esquerda até perceber que a peça está solta. Retire-a e limpe cuidadosamente.



- Use esponja ou pano macio umedecido em água com detergente ou sabão neutro. Enxágue bem e seque com um pano limpo e seco.

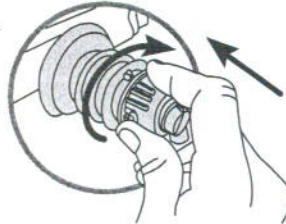
Importante

Não puxe o corpo da válvula, indicado na figura.



Reposicionando o reservatório

- Encaixe e trave a válvula novamente, conforme mostra a figura.



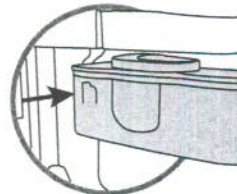
Importante

Antes de reposicionar o reservatório, certifique-se que a válvula está bem encaixada.

- Encaixe o reservatório nos engates laterais e no orifício da porta.



- Certifique-se de que o reservatório ficou bem encaixado. Observe a ausência de frestas entre a borracha de vedação e a porta.



Manutenção e Cuidados

⚠️ ADVERTÊNCIA



Risco de Explosão

Use produtos de limpeza que não sejam inflamáveis.

Não seguir esta instrução pode trazer risco de morte, incêndio ou de explosão.

⚠️ ADVERTÊNCIA



Risco de Choque Elétrico

Retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção ou limpeza do produto.

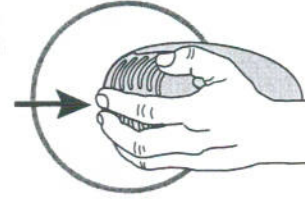
Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.

Não seguir estas instruções pode trazer risco de morte ou choque elétrico.

Lâmpada

Em caso de queima da lâmpada, substitua-a seguindo os seguintes passos:

- Desconecte o plugue da tomada.



- Retire o protetor da lâmpada liberando a trava, pressionando-a conforme a figura.

- Desenrosque a lâmpada e substitua por uma nova, com as mesmas características, de no máximo 15 Watts, que você também encontra no serviço autorizado.

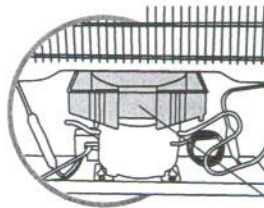
Importante

Lâmpadas com potência maior que 15 Watts podem danificar seu refrigerador.

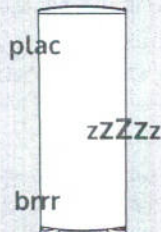
- Recoloque a proteção.
- Recoloque o plugue na tomada.

Banqueja de gelo

O acúmulo de água neste recipiente é normal. A água é proveniente do degelo automático que será evaporada lenta e naturalmente.



Esta peça não deve ser retirada.



Ruídos considerados normais

Ruído de degelo

Ruído característico de água escorrendo. Ocorre quando o produto está fazendo o degelo.

Ruído de ventilação

Ruído característico do ventilador interno do sistema. Considerado normal.

Para mais informações sobre tipos de ruídos, consulte o Manual do Produto.

Soluções de Pequenos Problemas

Antes de ligar para a Rede de Serviços Consul, faça uma verificação prévia, consultando a tabela a seguir:

Problema	Causa Provável	Solução
Refrigeração insuficiente	Controle de temperatura do congelador na posição "Inverno".	Reposicione o botão do controle de temperatura do congelador para "Dias Normais".
Alimentos congelando no refrigerador	Controle de temperatura do congelador na posição "Verão".	Reposicione o botão do controle de temperatura do congelador para "Dias Normais" ou "Inverno" conforme as condições da temperatura ambiente.
	Controle de temperatura do refrigerador nas posições 3, 4 ou 5 (dias quentes).	Regule a temperatura do refrigerador nas posições 1 ou 2 (dias frios).
Lâmpada não acende	Lâmpada queimada.	Substitua a lâmpada. Veja o item "Manutenção e Cuidados (Lâmpada)".

Para mais informações sobre soluções de pequenos problemas, consulte o Manual do Produto.

Características Técnicas

Modelo	CRB36	CRG36	CRB39
Dimensões sem embalagem	(mm)	(mm)	(mm)
Altura (com parafuso estabilizador)	1539	1539	1700
Largura	616	616	616
Largura com a porta aberta a 130°	1139	1139	1139
Profundidade	691	691	691
Profundidade com a porta aberta a 90°	1206	1206	1206
Capacidade bruta	(litros)	(litros)	(litros)
Total	324	324	365
Capacidade de armazenagem	(litros)	(litros)	(litros)
Total	300	300	342
Compartimento refrigerador	253	253	295
Compartimento congelador	47	47	47
Peso máximo sobre componentes	(kg)	(kg)	(kg)
Tampa da gaveta de legumes	24	24	24
Prateleira de grade (cada)	24	24	24
Compartimento extra frio	10	10	10
Gaveta de legumes	12	12	12
Congelador	18	18	18
Prateleira rasa	2	2	2
Porta-ovos	0,5	0,5	0,5
Prateleira diversos (cada)	5	5	5
Prateleira garrafas	5	5	5
Peso sem embalagem (kg)	48	48	53

O fabricante se reserva no direito de modificar as características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos sem aviso prévio.

Consul

www.consul.com.br

Para maiores dúvidas consulte o manual

*Imagens meramente ilustrativas

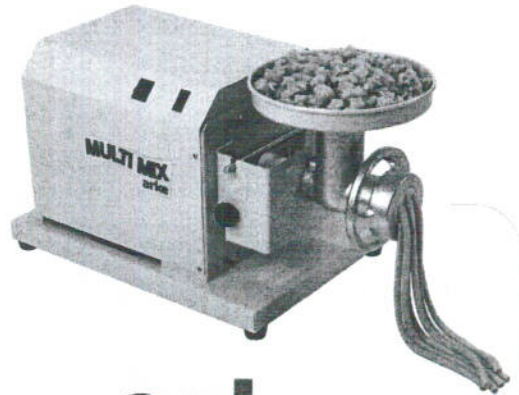
15/07/2019
 Prefeitura Municipal de Itaúna
 N.º 1137/4174
 rad

Item 03

Antes de utilizar o seu produto Arke leia atentamente este manual,
temos certeza que lhe será bastante útil.

arke
O gostoso sabor da vida

Vector Plastimetal Ltda
Rua Elisa Benetti Mutti, 203 Bairro Bela Vista
95076-110 Caxias do Sul/RS
Fone: 54 3218-3700 Fax: 54 3218-3722
E-mail: assistencia@arke.com.br
www.arke.com.br



arke
O gostoso sabor da vida

Manual do produto
Multimix
MMX

J

Prefeitura Municipal de Caxias do Sul
Nº Pág.....

rad

ss

[Signature]

Esta garantia é válida somente na FÁBRICA ou nos postos de ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA, desde que:

- O produto de nossa fabricação somente tenha sido utilizado segundo as instruções, funções e aplicações constantes no MANUAL DO PRODUTO/USUÁRIO.
- O produto não tenha sido aberto, violado ou reparado por pessoa ou firma NÃO AUTORIZADA PELA FÁBRICA.
- Apresentar a NOTA FISCAL ou TERMO DE ENTREGA ou XEROX, de qualquer um dos anteriores, ao procurar a Assistência Técnica Autorizada.

A NÃO OBSERVÂNCIA DE QUALQUER UMA DAS CONDIÇÕES ACIMA EXIME A FÁBRICA DE EFETUAR SEM ÔNUS O REPARO DO DEFEITO NO PRODUTO.

Os ônus, por conta do Consumidor:

- Em caso de necessidade de atendimento a domicílio, será pago à Assistência Técnica Autorizada "Taxa de Visita", conforme valor estabelecido pela ARKE.
- Transporte do produto à Fábrica, Assistência Técnica Autorizada ou loja.
- A garantia é válida somente para mão-de-obra e peças que estão na garantia, conforme abaixo.

FICAM EXCLUÍDOS DESTA GARANTIA, OS SEGUINTE CASOS:

- Os eventuais defeitos decorrentes do desgaste natural do produto, negligência e/ou mau uso por parte do consumidor.
 - Se o produto for ligado a voltagem errada;
 - Componentes tais como: vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contatoras, fiação elétrica.
 - Utilização de peças, componentes e/ou acessórios não recomendados pela ARKE;
 - Armazenamento, má instalação ou instalação em local sujeito à intempéries, umidade, exposição ao sol e água, viradas de lado, salinidade, gordura, inundação, maresia, desabamento ou incêndio.
 - O defeito apresentado for ocasionado por uso indevido, em desacordo com o Manual, ou se ocasionado por fatores externos, como quedas, pancadas, defeitos ou descargas na rede elétrica provenientes ou não de descargas atmosféricas.
 - Danos sofridos pelo produto durante o transporte de terceiros contratado pelo reclamante da garantia.
- OBSERVAÇÃO: A garantia não cobre a limpeza do aparelho. O produto deverá ser entregue para conserto ao posto da rede autorizada em boas condições de limpeza.
- O Fabricante deste produto se reserva o direito de alterar as características gerais, técnicas e de design dos seus produtos, sem prévio aviso.

FORO: Fica eleito desde já o foro de Caxias do Sul (RS) para qualquer ação.

TERMO DE ENTREGA DE PRODUTO

Nome do (a) Cliente: _____

Modelo da Máquina: _____ Número da Nota Fiscal: _____ Data da Nota Fiscal: ____/____/____
 Revendedor: _____ Data de Entrega: ____/____/____
 Construtora ou Incorporadora: _____ Data de Entrega: ____/____/____

PARABÉNS POR SUA ESCOLHA!

Você adquiriu um produto de marca ARKE. De qualidade comprovada e design moderno de quem há 26 anos tem tradição no mercado.

Neste manual você encontrará todas as informações para a montagem e uso da sua MULTIMIX MM-600, e seus acessórios.

A seguir, apresentamos as instruções para o uso deste produto.

Para demais informações e sugestões, favor contatar com o nosso Depto. de Vendas pelo telefone 0(XX)54 3218-3700

EM CASO DE DÚVIDA, CONSULTE A ASSISTÊNCIA TÉCNICA DE SUA REGIÃO, OU SE PREFERIR, NA FÁBRICA PELO FONE 0(XX)54 3218-3727 OU

E-MAIL: assistencia@arke.com.br

SOVAR MASSA



FIG. 1 A MULTIMIX ARKE MM-600 é um equipamento utilizado para sovar e amassar até 5 Kg. de farinha por vez.

Com a máquina desligada da rede elétrica, proceda na montagem da caçamba conforme a seqüência indicada a seguir.

a) - Montar o misturador na máquina utilizando a bucha de acoplamento (fig.01).

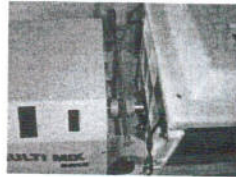


FIG. 2 b) - Posicionar a haste de fixação (fig.02) e aperte os manipulós laterais (fig.03).

c) - O misturador possui um cabo elétrico que deve ser conectado na tomada existente ao lado da chave liga/desliga (04),(05)e(06).

d) - Sob o encaixe deste, há um pino que serve para transferir o comando acionador para o micro do misturador, que é responsável pela parada da máquina quando da abertura da tampa.



FIG. 3 e) - Através do orifício existente na parte superior da tampa, acrescente os ingredientes dentro do misturador tendo o cuidado de colocar primeiro os ingredientes sólidos e após os líquidos.

f) - Após o término da operação do misturador, ou seja (massa p/pão aprox. 18 min. e para macarrão 10 min.), retire o misturador do conjunto de transmissão e faça o acoplamento referente a próxima operação que irá realizar.

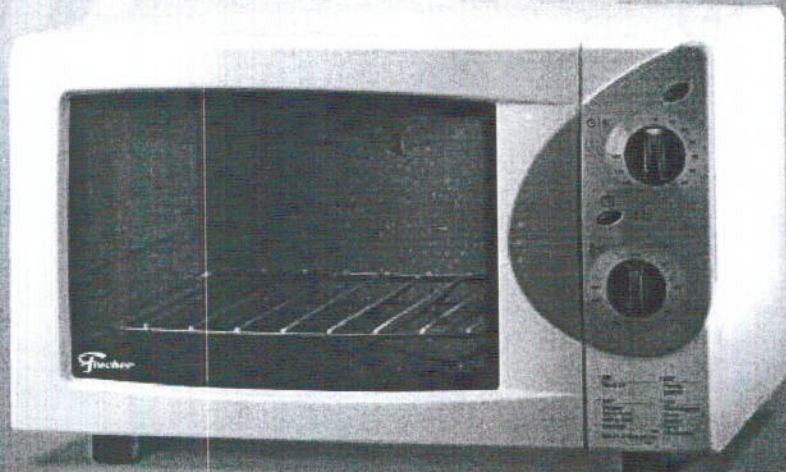
Handwritten signature and stamp: "Nº 530" and "Fabricação Manual" with a circular stamp.

Item 08

Forno Elétrico

FISCHER GRILL

MANUAL DE INSTRUÇÕES



Modelo: 29053 rev: 01

Fischer

[Handwritten signature]

[Circular stamp: Câmara Municipal de ... Nº 153 ...]
[Handwritten initials: BS]

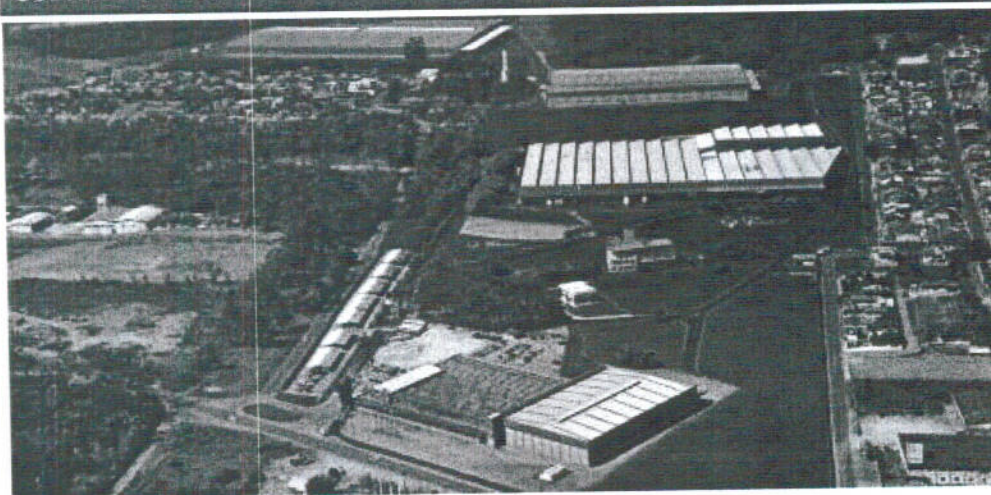
INTRODUÇÃO

A Fischer acredita que os momentos da vida devem ser vividos da melhor forma possível. É por isso que desenvolvemos produtos que trazem modernidade, segurança e atributos necessários para facilitar o seu dia a dia.

Leia atentamente as instruções contidas neste manual e siga-as corretamente, para aproveitar ao máximo tudo que o seu novo produto oferece.

A Fischer agradece a preferência e fica à disposição para qualquer dúvida, bem como para ouvir sua sugestão.

SOBRE A FISCHER



Brasileira de coração e origem, a Fischer está há mais de 55 anos no mercado, com produtos voltados para diversos ramos de atividades. Além dos tradicionais eletrodomésticos, a Fischer é fabricante de sistemas construtivos modulares e equipamentos para a construção civil.

Posicionada entre as mais bem estruturadas indústrias do país, a Fischer está situada em um parque fabril de mais de 150.000 m² construídos, com unidades altamente desenvolvidas para cada linha de produto. Investimos constantemente no desenvolvimento e na tecnologia, porque oferecer o que há de mais moderno e sofisticado, através de produtos práticos e funcionais, é a missão da Fischer. Nossos produtos estão distribuídos em todo o território nacional e alguns países do Mercosul, sendo amparados por uma rede de postos autorizados altamente treinados para dar todo o suporte necessário.

Além de tecnologia e design, os produtos Fischer agregam em seu conceito o dever de reunir famílias e amigos, transformando pequenos momentos do dia a dia em ocasiões únicas e especiais.



Handwritten signature and stamp: "Nº 553" and "18 19".

ÍNDICE

ALERTAS DE SEGURANÇA	4
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	5
IDENTIFICANDO O PRODUTO	6
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO	7
UTILIZANDO O PRODUTO	9
LIMPEZA E MANUTENÇÃO	11
CONSUMO / ECONOMIA DE ENERGIA	13
TERMO DE GARANTIA	14
SAC	15
SOLUÇÕES DE PROBLEMAS	16

QUESTÕES AMBIENTAIS



Para mudar o mundo, precisamos também ter respeito e preocupação com o meio ambiente. Por isso, a Fischer utiliza embalagens que são ecologicamente corretas, confeccionadas em material reciclado, causando o menor impacto possível à natureza.

Além disso, os produtos Fischer são construídos com materiais recicláveis e/ou reutilizáveis.

Quando este produto chegar ao fim da sua vida útil, observe a legislação local existente e vigente na sua região, realizando o descarte da forma mais sustentável possível.

Fischer
Nº F50
Handwritten signatures and initials are present.

ALERTAS DE SEGURANÇA

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 sobre a supervisão de uma pessoa responsável pela segurança.



Nunca tocar nos elementos de aquecimento (como resistências e vidros), durante ou imediatamente após a utilização do forno.



CUIDADO SUPERFÍCIE QUENTE

- Este aparelho é destinado para uso doméstico e aplicações similares como: cozinhas de lojas, casas de fazenda, clientes de hotel, motel e outros tipos de ambientes residenciais, ambientes de dormitórios e pequenas refeições;
- Recomenda-se que as crianças devem ser supervisionadas para assegurar que elas não brinquem com o aparelho.
- Antes de ligar o forno, verificar se a tensão da rede é compatível com a tensão do produto, bem como se a instalação elétrica (fios, tomadas e disjuntores), comporta o mesmo (vide características técnicas);
- Nunca utilizar extensões elétricas ou benjamins e também não operar o forno com os pés descalços, para evitar risco de choque elétrico;
- Certificar-se de que a tomada ou outro tipo de conexão em que será ligado o forno está dimensionada para o mesmo. A tomada ou conectores e a fiação elétrica deverão suportar a corrente/ potência/ tensão informadas na tabela de características técnicas;
- Este aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado;
- Este produto prevê aterramento. Para segurança a rede da residência deverá contemplar sistema de aterramento;
- Este forno foi projetado para ser utilizado em aplicações domésticas;
- Nunca usar o neutro da rede para aterramento;
- Verificar com um electricista se há sobrecarga no circuito de força (disjuntores);
- A tomada ou conector em que será ligado o plugue do forno deverá ser de fácil acesso, para possibilitar a desconexão do aparelho da rede de alimentação após a instalação;
- Se o forno apresentar marcas de queda ou danos na embalagem, o mesmo não deverá ser utilizado, pois pode não ser seguro para o usuário;
- O cabo de alimentação deverá estar livre de super-aquecimento, sem nada o tensionando ou esticando;
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos;
- Sempre remover o cabo de alimentação da tomada durante a limpeza e manutenção do forno (sempre puxar pelo plugue, nunca pelo cabo);
- Não transportar ou movimentar o forno segurando-o pela porta;
- Este produto funciona em temperaturas elevadas, portanto, partes acessíveis do mesmo poderão estar quentes durante o funcionamento. Cuidados devem ser tomados para evitar contato com as mesmas e conseqüentes riscos de queimaduras; as crianças devem ser mantidas afastadas;
- Ficar atento ao cozinhar utilizando óleo ou gorduras, pois se estes forem derramados podem incendiar-se;
- Não deixar o forno desassistido quando em funcionamento;
- Os invólucros plásticos e outros materiais da embalagem do produto deverão ficar longe do alcance de crianças e animais, a fim de se evitarem riscos de sufocamento ao brincar ou manusear estes resíduos;
- A fim de atender as normas de segurança e evitar danos, somente a Rede de Postos Autorizados Fischer deverá realizar o conserto ou manutenção deste forno (vide Rede de Postos Autorizados);
- A Irmãos Fischer S/A não assume qualquer responsabilidade por ações que venham resultar em danos por uso inadequado, se estas providências não forem observadas;
- Atenção: as partes acessíveis podem ficar quentes durante o uso. As crianças devem ser mantidas afastadas;

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Forno Elettrico Fischer Grill Bancada 44L (127V)	1323 - 5697
Forno Elettrico Fischer Grill Bancada 44L (220V)	1323 - 5684
Corrente	13,8A (127V)
	7,95A (220V)
Tensão	127V
	220V
Peso do Produto	12,70 kg
Potência Total	1775 W
Potência Resistência Superior	750 W
Potência Resistência Inferior	1000 W
Potência Lâmpada	25 W
Consumo	vide tabela pág 13
Frequência	60Hz
Capacidade	44 litros
Dimensões Externas	Altura - 360mm
	Largura - 577mm
	Profundidade - 500mm
Dimensões Internas (cavidade)	Altura - 267mm
	Largura - 392mm
	Profundidade - 425mm

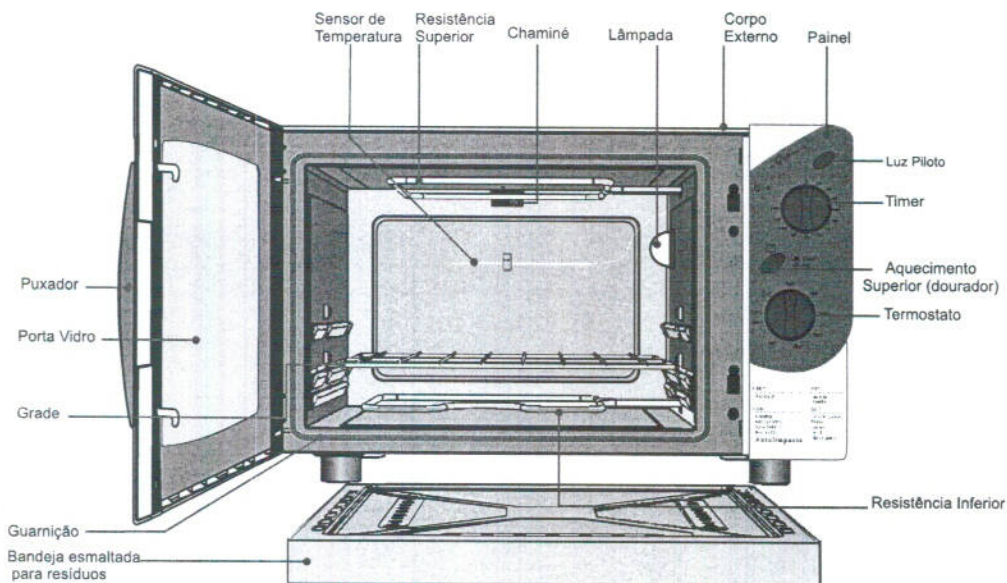


DICAS

Mesmo com a economia de energia proporcionada pelo Forno Elétrico Fischer, temos algumas dicas que auxiliarão ainda mais:

- Desconectar sempre o forno da tomada.
- Evitar instalar e utilizar o forno próximo de geladeiras e freezers.
- Usar sempre tomada adequada para a potência de seu produto.
- Substituir tomadas muito antigas ou danificadas.
- Não ligar o forno na mesma tomada juntamente com outros aparelhos.

IDENTIFICANDO O PRODUTO



- **Puxador:** Quando puxado, libera a porta e permite o acesso ao interior do forno.
- **Termostato:** O termostato estabiliza a temperatura no interior do forno. Quando a temperatura programada é atingida, o termostato desliga automaticamente, religando assim que necessário, deste modo reduz o consumo de energia e não altera o cozimento do alimento.
- **Sensor de temperatura:** Termômetro que controla a temperatura da cavidade interna do forno.
- **Luz Piloto:** Quando acesa, informa que o forno está ligado.
- **Timer:** Tem como função, programar o tempo de preparo do alimento, emitindo um aviso sonoro ao chegar na posição "desliga".
- **Guarnição:** Veda o forno, garantindo a temperatura interna da cavidade.
- **Aquecimento Superior:** Aciona a resistência superior (dourador).
- **Lâmpada com proteção de vidro:** Proporciona mais segurança ao usuário. Impede que ao quebrar a lâmpada os cacos entrem em contato com o alimento.
- A lâmpada facilita a visualização dos assados no interior do forno.
- Permanece ligada sempre que o timer estiver em funcionamento.
- **Bandeja esmaltada para resíduos:** Evita o contato de resíduos dos alimentos com a resistência inferior. Protege a resistência e o fundo do forno.

ACOMPANHAM O PRODUTO:

- 01 Manual de Instruções
- 01 Bandeja esmaltada para resíduos
- 01 Grade

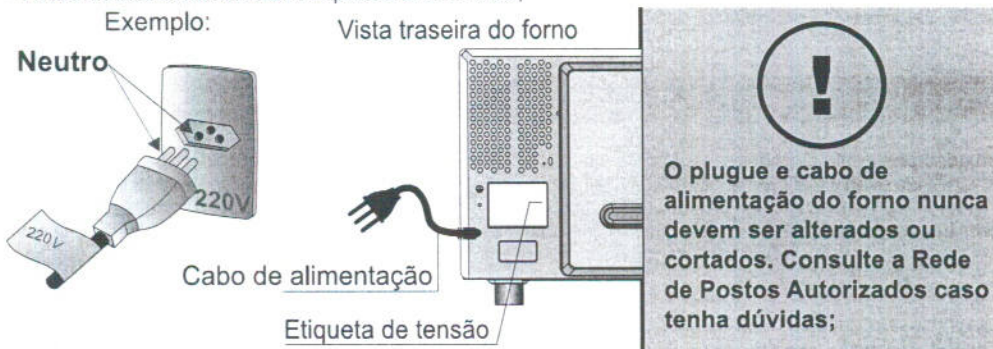
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

O Forno Elétrico Fischer possui um cabo de alimentação com 3 pinos (já aterrado). O plugue do cabo de alimentação de seu produto está em conformidade com NBR 14136/2002 do INMETRO e deve ser mantido. Este produto prevê aterramento.

Por segurança, a rede elétrica da residência deverá contemplar sistema de aterramento e, caso não possua, deverá ser previamente providenciado, por meio de profissional capacitado.

ELÉTRICA

- A instalação elétrica deverá ser efetuada conforme as recomendações de segurança da concessionária de energia. O produto pode ser ligado somente em tomadas 127V ou 220V. A Irmãos Fischer S/A não assume qualquer responsabilidade nos casos de desrespeito às normas de segurança na instalação do produto.
- O plugue do cabo de alimentação de seu produto está em conformidade com a NBR 14136/2002 do Inmetro e deverá ser mantido.
- Este produto prevê aterramento. Para segurança a rede da residência deverá contemplar sistema de aterramento. Nunca utilizar o neutro da rede para aterramento.
- A tomada ou conector a que será ligado o produto deverá ser de fácil acesso, para possibilitar fácil desconexão para efeito de manutenção, conserto ou instalação.
- A residência deve possuir um fornecimento adequado de eletricidade;
- A rede elétrica da residência deve possuir aterramento;



ADVERTENCIA !



Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia.

- O plugue do cabo de alimentação deve ser conectado a uma tomada devidamente aterrada de acordo com os padrões ABNT 5410 - Seção Aterramento;
- Desligue o disjuntor antes de efetuar qualquer manutenção no produto;
- Tomada recomendada: Tomada: 127V = 15A e 220V = 10A ou superior;
- A tomada deverá ser de acordo com a tensão do forno (127V ou 220V);
- A fiação deve ser compatível com a amperagem do produto;
- Não utilizar conectores tipo "T";
- Evitar o uso de extensões. Caso for necessário, pedir a orientação de um electricista quanto à secção dos fios;
- Não seguir estas instruções pode trazer risco de vida, incêndio, choque elétrico, dentre outras;



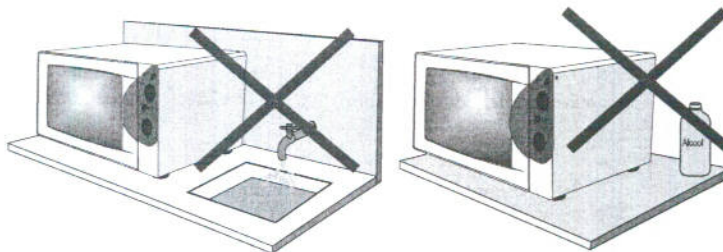
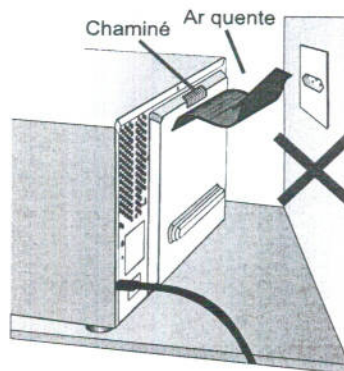
Recomendamos que a instalação do produto seja providenciada pelo usuário através da Rede de Postos Autorizados e não é coberto pela Fischer. Qualquer dúvida quanto a instalação ou uso, solicitamos entrar em contato com nosso Serviço de Atendimento ao Consumidor:

SAC 0800 747 3535 / 0800 729 3535 ou sac@fischer.com.br.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

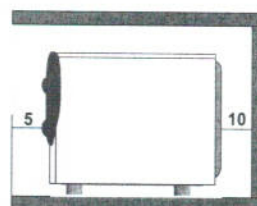
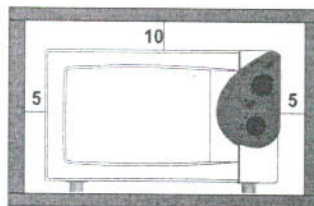
O lugar e a forma em que o forno será instalado, são muito importantes para o bom desempenho do mesmo e para a segurança do usuário. Para uma instalação ideal, alguns fatores devem ser considerados:

- A chaminé do produto (localizada na parte traseira do forno) não deve ter contato ou estar na mesma direção da tomada de energia elétrica, devido a saída de vapores quentes, quando o forno está em funcionamento.
- O cabo de alimentação do forno possui 1 (um) metro de comprimento e deve ser conectado na tomada de modo que não fique esticado / tensionado, tampouco em contato com alguma superfície do produto que aqueça quando em funcionamento.
- Instalar em superfícies resistentes ao calor (granito, mármore, cerâmica, alvenaria, madeiras maciças).
- Não instalar próximo a locais úmidos, freezers ou geladeiras.
- Não instalar próximo a materiais inflamáveis.



Tanto a Irmãos Fischer quanto o revendedor, não têm qualquer responsabilidade por danos ao forno ou lesão pessoal, resultantes de uma falha por procedimento incorreto de instalação.

Caso o forno seja colocado em suporte de parede, certificar-se de que o mesmo suporte o peso do forno. Caso queira colocá-lo no móvel, respeitar as distâncias conforme indicado ao lado.



a = 5cm b = 10cm c = 5cm d = 10cm

Obs: Vapores provenientes dos assados, que são eliminados pela "chaminé", podem ocasionar o amarelamento da parede/móvel próxima do fundo traseiro do forno.

refatura...
Nº 110

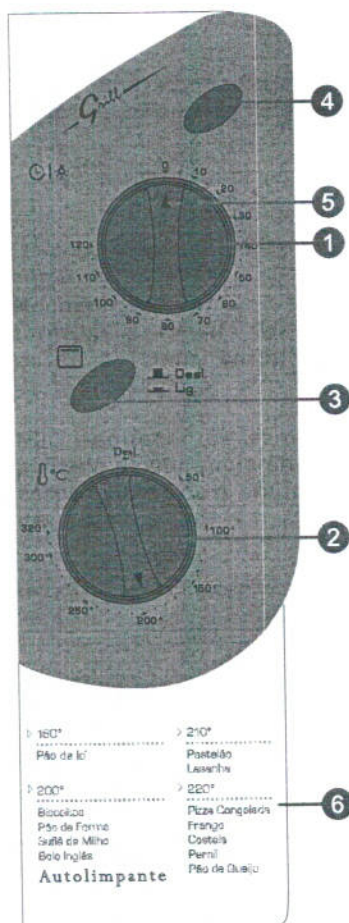
na
[assinatura]

UTILIZANDO O PRODUTO



Recomendamos, ao utilizar o forno pela primeira vez, ligá-lo de 10 a 15min, vazio, com a porta entreaberta.

Não esquecer de remover a película plástica que envolve o corpo externo do produto antes de utilizá-lo.



Antes de começar a utilizar o Forno Elétrico Fischer, certificar-se de que todas as condições prescritas nas páginas anteriores tenham sido cumpridas.

NOTA: Para que o forno inicie o aquecimento, é necessário ajustar o TERMOSTATO, O TIMER e acionar a tecla DOURADOR.

Ajustando o TIMER (1): Girar o botão no sentido horário, posicionando o indicador do botão (5) até o tempo do preparo. Para maior precisão do timer, recomendamos girar o botão ultrapassando o tempo e então retorná-lo ao ponto desejado.

Caso não utilize todo o tempo programado no timer, pode-se girar manualmente o botão no sentido anti-horário, retornando-o até o ponto "0".

Para um resultado perfeito do preparo, deve-se ter o cuidado para coincidir ao máximo o indicador do botão com a graduação do painel.

Ao ajustar o tempo, a lâmpada interna é acionada de maneira automática, permitindo a visualização do assado no interior do forno. Quando o tempo programado for finalizado a lâmpada desligará.

Ajustando o TERMOSTATO (2): Girar o botão no sentido horário, posicionando o indicador do botão na temperatura desejada (no desenho ao lado o ajuste foi feito em 200°C).

Está indicada em graus Celcius e cada divisão (ponto) representa o acréscimo / decréscimo de 10°C.

NOTA: O termostato estabiliza a temperatura no interior do forno. Quando a temperatura programada é atingida, o termostato desliga automaticamente, religando assim que necessário, deste modo reduz o consumo de energia e não altera o cozimento do alimento.

Acionando o DOURADOR (3): Pressionar o botão "dourador" quando desejar que o calor venha da resistência superior. Esta função pode ser utilizada para dourar os alimentos ao final do assado.

AO LIGAR O FORNO O DOURADOR DEVE SER ACIONADO, OU O FORNO NÃO ATINGIRÁ A TEMPERATURA AJUSTADA (Ver Pré-Aquecimento página 10).

Após estes ajustes, o forno estará ligado, mantendo a luz piloto (4) acesa até o final do tempo programado.

NOTA: Na parte inferior do painel (6) contém algumas dicas da temperatura ideal para cada tipo de alimento.

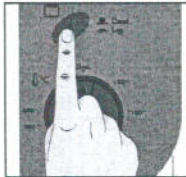
Handwritten notes and stamps:
 Prefeitura Municipal de Curitiba
 Nº 183
 [Signature]

UTILIZANDO O PRODUTO

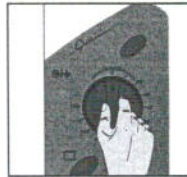
Para iniciar o preparo de um alimento é indispensável o pré-aquecimento do forno. Proceder da seguinte forma: Regular o termostato na temperatura desejada, acionar a tecla dourador e ajustar o timer em 5 minutos.



1



2

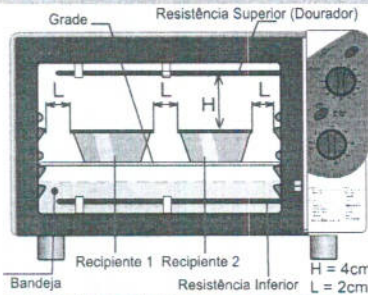


3 Após o aviso sonoro, colocar o alimento no forno e reajustar o timer no tempo necessário para o preparo.

Exemplo de preparo (Bolo Inglês): Ajustar o termostato na temperatura de 200°C (1), acionar a tecla dourador (2), ajustar o timer em 5 min (3). Aguardar o aviso sonoro. Após o pré-aquecimento colocar a massa no forno e reajustar o timer em 30 min, deixando a tecla dourador acionada. Decorridos os 30 min, o forno desligará automaticamente.



Durante o pré-aquecimento, após regular o termostato na temperatura desejada e regular o timer em 5 minutos, a tecla dourador deve estar sempre acionada. Após pré-aquecer, caso desejar, poderá desligar o dourador, dependendo da necessidade de cada receita.



DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS

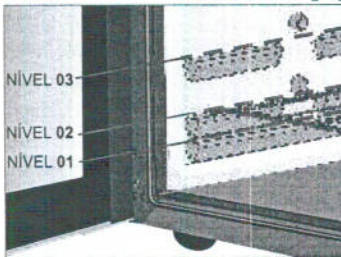
Quando utilizar somente um recipiente, posicioná-lo no centro do forno. Quando utilizar dois recipientes / assados, distribuí-los de modo que possibilitem a circulação do ar quente de maneira uniforme, conforme o desenho ao lado.

Nota: Não colocar excesso de peso (acima de 8 kg), na grade interna.

AJUSTE DE ALTURA DA GRADE

TABELA DE POSIÇÃO:

- Nível 1** - Encaixe da bandeja esmaltada para resíduos;
- Nível 2** - Suporte da grade (indicado para alimentos que necessitam de um cozimento maior na parte inferior);
- Nível 3** - Suporte da grade (indicado para alimentos que necessitam dourar a área superior);



SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA INTERNA

- Desrosquear a proteção da lâmpada, girando-a no sentido anti-horário;
- Retirar a lâmpada danificada desconectando-a do soquete; Substituir pela lâmpada nova;
- Colocar e rosquear a proteção da lâmpada no sentido horário.
- Somente após efetuar a troca, conectar o cabo de alimentação na rede elétrica.
- A lâmpada deverá ser adquirida através da Rede de Postos Autorizados Fischer, obedecendo as seguintes características:
 - Resistente a temperaturas acima de 300°C;
 - Tensão: 220V ou 127V (conforme o modelo do forno);
 - Potência: 25W;
 - Tipo da base: G9;



- Antes da troca, assegurar-se que o forno esteja desconectado da rede elétrica.
- Ao substituir a lâmpada, não utilizar lâmpada de LED

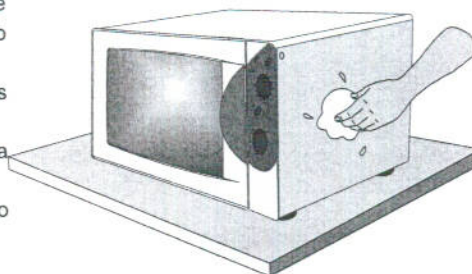
LIMPEZA E MANUTENÇÃO

CUIDADOS GERAIS



Antes de qualquer operação de limpeza, desconectar o forno da rede elétrica.

- Não utilizar o forno caso resíduos de gordura, açúcar ou chocolate estejam em contato com as resistências, pois estas podem provocar vapores amarelados que virão a manchar as partes externas e decorativas do produto.
- Neste caso, proceder com a limpeza das resistências (fria), com um pano macio.
- Não deixar resíduos de sal no interior do forno para que não ocorra corrosão da cavidade interna.
- Não armazenar alimentos e recipientes no interior do forno.



- Nunca utilizar fluidos inflamáveis como álcool, querosene, gasolina, thinner, solventes, detergentes com amoníaco, removedores, vinagre, soda, abrasivos tipo sapólio, esponjas ou lâ de aço, ou outros produtos que liberem vapores químicos corrosivos. Todos estes produtos danificarão o forno.

LIMPEZA EXTERNA

- Ao limpar a superfície externa, utilizar somente detergente ou sabão neutros aplicados com pano macio.
 - Limpar o painel somente com pano úmido, para não danificar os controles mecânicos. Excesso de água danifica o produto.
- Após limpar a parte externa, enxaguar o pano e remover o resíduo de detergente ou sabão, secando com papel toalha ou outro pano macio seco.
- Para limpeza das peças em aço inox, utilizar produtos específicos para aço inox, ou somente pano úmido com detergente neutro. Secar bem após a limpeza.

LIMPEZA DOS VIDROS

- Utilizar água morna, pano macio e detergente neutro;
 - Nunca utilizar pano úmido no vidro ainda quente.
 - Não usar produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta, pois podem arranhar a superfície e provocar a quebra.
- NOTA:** Ao preparar alimentos gordurosos, tomar o cuidado de, antes, envolvê-los em papel alumínio ou celofane, para evitar respingos no corpo interno e facilitar a limpeza do forno.

naa

Município de Itaboraí

15

CONSUMO / ECONOMIA DE ENERGIA

O Forno Elétrico Fischer, possui isolamento térmico e termostato de excelente qualidade, o que garante ao produto um melhor desempenho, economia de tempo e menor consumo de energia. Abaixo seguem sugestões de tempo e temperatura para tipos diferentes de preparos, considerando o acionamento das resistências inferior e superior (dourador).

Alimento	Pré aquecimento	Temperatura do assado	Tempo Total do assado	Consumo em kWh
Bolo Inglês (mistura pronta)	5 min/200°C	200°C	30 min	0,61
Bolo Inglês (massa caseira)	5 min/200°C	200°C	40 min	0,78
Coxa e Sobre Coxa (1kg)	5 min/220°C	220°C	60 min	1,40
Frango Inteiro Resfriado	5 min/220°C	220°C	90 min	1,66
Batata Palito Congelada (500g)	5 min/320°C	320°C	30 min	1,02
Pão de Queijo Congelado (500g)	5 min/220°C	220°C	20 min	0,63
Pizza Resfriada (460g)	5 min/220°C	220°C	15 min	0,40
Tainha Recheada (1,8kg)	5 min/220°C	200°C	50 min	0,81
Pão de Forma (1 un)	5 min/200°C	200°C	30 min	0,61
Empadão (forma 26cm)	5 min/210°C	210°C	25 min	0,63
Lasanha Resfriada (1,5kg)	5 min/220°C	220°C	35 a 45 min	0,90
Pão de Ló (forma média)	5 min/180°C	180°C	15 min	0,43



Para calcular o valor (R\$), multiplicar o consumo em kWh referente ao preparo de cada alimento da tabela, pelo valor da tarifa residencial da ANEEL (Agência Nacional de Energia Elétrica para o Brasil), da sua região.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

LIMPEZA DA GRADE E DA BANDEJA PARA RESÍDUOS

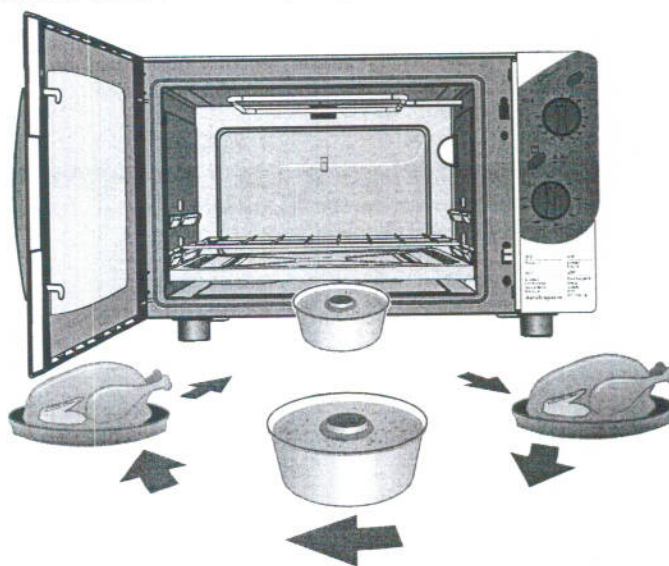
- A grade e a bandeja devem ser removidas para facilitar a limpeza;
- A limpeza deverá ser feita com esponja e detergente neutro;
- Não utilizar produtos abrasivos (saponáceos, soda etc.).
- Retirando a grade e a bandeja: depois de fria, puxe a grade lentamente deslizando até estar totalmente fora do forno.

LIMPEZA INTERNA AUTOLIMPANTE

O revestimento autolimpante é um esmalte especial que não é tóxico, não altera o sabor dos alimentos. O procedimento de autolimpeza ocorre pela absorção de gordura e pela sua eliminação através de agentes desse esmalte.

Recomendamos evitar o contato dos alimentos com as paredes internas do forno, pois os mesmos podem deixar resíduos que prejudicam o desempenho da autolimpeza. Caso houver o contato do alimento com as paredes do forno, recomendamos a limpeza manual. Para isso, proceder da seguinte forma:

- Utilizar esponja macia ou pano umedecido;
- Após a limpeza, ligar o forno em temperatura máxima por dez minutos, com a porta entre aberta para eliminar a umidade resultante da limpeza;
- NUNCA utilizar esponjas de aço;
- NUNCA utilizar produtos cáusticos ou abrasivos.
- Não utilizar "limpa forno" na superfície autolimpante para não danificá-la.



Para que a autolimpeza ocorra de maneira eficiente é importante alternar assados de alimentos gordurosos com alimentos não gordurosos, evitando a impregnação de gordura no esmalte.

TERMO DE GARANTIA

O seu forno Elétrico Fischer é garantido contra defeitos e vícios de fabricação, pelo prazo de 12 (doze) meses contados a partir da data de emissão da Nota Fiscal ao consumidor, compreendido da seguinte forma:

- 03 (três) primeiros meses de garantia legal;
- 09 (nove) últimos meses de garantia contratual / especial.



Para fazer uso dos serviços cobertos pela garantia, faz-se necessário a apresentação da Nota Fiscal de aquisição do produto.

Durante o período de vigência da garantia, somente o fabricante e sua Rede de Postos Autorizados ou quem ela indicar, serão responsáveis pela constatação de vício, defeito e execução de reparos nos produtos. A garantia compreende a substituição de peças e mão de obra no reparo de vícios ou defeitos devidamente constatados pelo fabricante ou sua Rede de Postos Autorizados.

O consumidor perderá automaticamente a garantia, Legal e Contratual, quando:

- O uso do produto não for exclusivamente doméstico (uso para fins comerciais, laboratoriais, industriais, etc);
- O produto for instalado ou utilizado em desacordo com as instruções contidas no manual de instruções do produto, tais como, nivelamento do produto, rede elétrica compatível, etc.;
- O produto for violado, adulterado, modificado ou consertado por pessoa ou entidade não credenciada e / ou autorizada pela Irmãos Fischer S.A. Ind e Com;
- Forem incorporados ao produto peças, componentes e acessórios não originais, ainda que comercializados pela Rede de Postos Autorizados;
- Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto;

As garantias, Legal e Contratual, não cobrem:

- Despesas com a instalação do produto, bem como, com materiais; peças e mão de obra para as adaptações necessárias à preparação do local para a instalação;
- Serviços de manutenção e limpeza do produto;
- Falhas no funcionamento do produto em decorrência de insuficiência, interrupção, problemas ou falta no fornecimento de energia elétrica, tais como: oscilações, e etc.;
- Defeitos decorrentes de acidentes, mau acondicionamento, uso inadequado, agente da natureza, maus tratos, falta de limpeza ou limpeza incorreta, excesso de resíduos, assim como, o uso de produtos abrasivos para a manutenção e limpeza do eletrodoméstico;
- Danos em decorrência de fatos da natureza, tais como relâmpago, chuva, inundação, etc.
- Problema de oxidação/ferrugem causados pelos seguintes fatores:
 - Instalação em ambientes de alta concentração salina tais como regiões litorâneas;
 - Instalações em ambientes onde o produto esteja exposto a outros produtos químicos ácidos ou alcalinos que possam agredir a pintura do mesmo.

A garantia Contratual não cobre:

- Vidros, lâmpadas, cabo de alimentação/elétrico, acessórios ou peças sujeitas ao desgaste natural decorrente do uso, como: grade, bandeja coletora de resíduos, manipuladores (botões) e puxadores, estes componentes possuem somente a garantia contra defeito de fabricação pelo prazo legal de 03 (três) meses.
- Defeitos estéticos (produtos riscados ou amassados) ou com falta de peças internas ou externas de produtos vendidos no estado saldo ou produtos de mostruário (esses produtos tem garantia e 12 meses apenas para defeitos funcionais não discriminados na nota fiscal de compra do produto);

Assinatura do Consumidor: _____
Data: _____
Assinatura do Vendedor: _____
Data: _____

Esclarecimento:

Corre por conta do consumidor o transporte do produto ao Posto Autorizado credenciado, bem como, as despesas decorrentes do mesmo.

No caso do Posto Autorizado oferecer atendimento a domicilio, fica entendido que trata-se de serviço complementar não coberto pela garantia, devendo a taxa de "deslocamento e/ou visita" ser custeada pelo consumidor.

IMPORTANTE:

A FISCHER NÃO SE RESPONSABILIZA POR VÍCIO DE SERVIÇOS PRESTADOS POR TERCEIROS, portanto, recomendamos que no ato da entrega confira seu produto na presença do transportador. Verifique a qualidade da entrega, a quantidade, se o produto está de acordo com a compra e a descrição da Nota Fiscal que o acompanha. Caso exista qualquer problema, recuse o produto, registre o motivo no verso da Nota Fiscal e entre em contato com o responsável pelo serviço de transporte e entrega.

CONSIDERAÇÕES GERAIS:

- A Irmãos Fischer S/A não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos, além das aqui explicitadas.
- A Irmãos Fischer S/A reserva-se o direito de alterar o produto, suas características gerais, técnicas e estéticas, bem como as especificações do seu manual, sem prévio aviso.
- A garantia é válida somente para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro.
- Chamados relacionados a orientação de uso do eletrodoméstico, cuja explicação esteja presente no manual de instruções ou em etiquetas orientativas que acompanham o produto, estão sujeitos à cobrança do consumidor.

SAC

Para esclarecer dúvidas e receber sugestões, a IRMÃOS FISCHER disponibiliza uma equipe altamente qualificada e treinada para atender seus consumidores. Ligue grátis, teremos o maior prazer em atendê-lo.

0800 747 3535 e 0800 729 3535
sac@fischer.com.br

Horário de Atendimento:

Segunda a quinta-feira: 07h às 12h e das 13h às 17h

Sexta-feira: 07:00 às 12:00 e das 13:00 às 15:30h




Para consulta atualizada da Rede de Postos Autorizados e dos manuais de instruções dos nossos produtos, acesse o site oficial da empresa:
www.fischer.com.br

SOLUÇÕES DE PROBLEMAS


Problema	Nas possíveis causas verifique:
O forno não funciona	<ul style="list-style-type: none">• Se o cabo de alimentação está conectado à tomada.• Se o disjuntor do painel elétrico de sua residência está desarmado ou o fusível queimado.• Se há falta de energia elétrica.• Se as resistências estão aquecendo.
A lâmpada não acende	<ul style="list-style-type: none">• Se a lâmpada está bem encaixada.• Se a lâmpada está queimada.• Se o timer foi ajustado.
Os resultados dos assados não são os esperados	<ul style="list-style-type: none">• Se o forno está nivelado.• Se a temperatura, o tempo e a(s) resistência(s) foram acionadas.• Se você está usando uma assadeira adequada. Procure num livro de receitas confiável o tipo de assadeira recomendado.• Se o forno não foi pré-aquecido.• Se a grade está nivelada corretamente no interior do forno.• Se o tempo e a temperatura inseridos nas receitas para cada tipo de assado estão corretos.
A guarnição que veda a porta do forno esta solta	<ul style="list-style-type: none">• A guarnição é fixa através de "ganchos". Encaixá-los corretamente nos 4 pontos de fixação.
O forno está condensando	<ul style="list-style-type: none">• Para amenizar o acúmulo de vapor d'água ou a condensação no interior do forno, recomenda-se que, nos assados que possuem "água", (banho-maria) utilizar tampa e nunca deixar o alimento resfriando dentro do forno após o término do assado.

Fischer

fischer.com.br

FischerOficial 

FischerOficial 

@fischer.oficial 

Irmãos Fischer S.A. Indústria e Comércio


Rod. Antônio Heil, km 23, nº 5600

CEP: 88352-502 - Bairro Limoeiro - Brusque / SC - Brasil

Fone: 55 (47) 3251-2000 - 55 (47) 3211-2000

SAC 0800 747 3535

sac@fischer.com.br fischer@fischer.com.br

 Fabricado no Brasil



Handwritten signature: *mar*
Circular stamp: Prefeitura Municipal de Brusque
Nº 153.....
Handwritten initials: *ll*

Item M

1 Avisos de Segurança

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

A sua segurança e a de terceiros é muito importante. Este manual e o seu produto, têm muitas mensagens importantes de segurança. Sempre leia e siga as mensagens de segurança.

Este é o símbolo de alerta de segurança. Este símbolo alerta sobre situações que podem trazer riscos à sua vida, ferimentos ou danos à segurança e a propriedade. Leia estas mensagens de segurança.

Todas as mensagens de segurança começam com este símbolo de alerta de segurança e a palavra "PERIGO" ou "ADVERTÊNCIA". Estas palavras significam:

PERIGO Este risco de você sofrer a vida ou de ocorrerem danos graves se as instruções não forem seguidas imediatamente.

ADVERTÊNCIA Este risco de você sofrer a vida ou de ocorrerem danos graves se as instruções não forem seguidas.

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.

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

ADVERTÊNCIAS: Para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico ou ferimentos, quando usar o seu freezer, siga estas precauções básicas:

- Não remova o fio de aterramento.
- Não toque o circuito de refrigeração.
- Não utilize qualquer meio elétrico, mecânico ou químico para acelerar o degelo.
- Mantenha as aberturas de ventilação do aparelho livres de obstáculos.
- Não use extensões.
- Retire o plugue da tomada antes de limpar ou consertar o produto.
- Após limpar ou manusear o produto, limpe-o completamente antes de ligá-lo.
- Use produtos de limpeza que não sejam inflamáveis.
- Mantenha produtos inflamáveis, tais como álcool, gasolina, óleo, longe do produto.
- Use o cabo de alimentação para mover e instalar o aparelho.

Como Descartar seu Freezer Antigo

Antes de descartar seu freezer antigo, certifique-se de que não contém gás de escape que não broquem com o aparelho.

- Coloque o cabo de alimentação.
- Desligue o aparelho.
- Desse se possível, não deixe o produto ficar no lugar por muito tempo.

Informação Ambiental

A Whirlpool S.A., no seu processo de fabricação de refrigeradores e freezers, possui um programa de reciclagem de materiais que contribui para o bem-estar ambiental.

Este produto utiliza gás isômero que não ataca a camada de ozônio e tem potencial reduzido de efeito estufa. Use gel e filtros.

ADVERTÊNCIA

Risco de Lesões por Excesso de Peso

Use duas ou mais pessoas para mover e instalar o seu freezer. Não seguir esta instrução pode trazer danos à sua coluna ou ferimentos.

ADVERTÊNCIA

Risco de Choque Elétrico

Evite quantidades excessivas e períodos longos de abertura da porta, reduzindo o consumo de energia e melhorando o desempenho do seu freezer.

ADVERTÊNCIA

Risco de Incêndio

Nunca coloque vestes acionadas ou alimentos grandes, especialmente alimentos congelados, diretamente no freezer. Não seguir esta instrução pode trazer risco de morte ou de incêndio.

ADVERTÊNCIA

Risco de Choque Elétrico

Evite quantidades excessivas e períodos longos de abertura da porta, reduzindo o consumo de energia e melhorando o desempenho do seu freezer.

ADVERTÊNCIA

Risco de Choque Elétrico

Evite quantidades excessivas e períodos longos de abertura da porta, reduzindo o consumo de energia e melhorando o desempenho do seu freezer.

ADVERTÊNCIA

Risco de Choque Elétrico

Evite quantidades excessivas e períodos longos de abertura da porta, reduzindo o consumo de energia e melhorando o desempenho do seu freezer.

ADVERTÊNCIA

Risco de Choque Elétrico

Evite quantidades excessivas e períodos longos de abertura da porta, reduzindo o consumo de energia e melhorando o desempenho do seu freezer.

ADVERTÊNCIA

Risco de Choque Elétrico

Evite quantidades excessivas e períodos longos de abertura da porta, reduzindo o consumo de energia e melhorando o desempenho do seu freezer.

2 Usando o Freezer

Reversão da porta:

O seu freezer vem de fábrica com a porta instalada de forma a abrir para a esquerda. Dependendo do local que você escolheu para instalar o seu freezer, pode ser mais conveniente a porta abrir para a direita. Consulte o manual de instalação para obter mais informações. Se você tem esta necessidade, chame o serviço autorizado.

Como Operar o Controle de Temperatura

A temperatura interna do seu freezer pode ser regulada para congelar os alimentos, conforme a temperatura ambiente da sua residência. O controle de temperatura do seu freezer já vem regulado de fábrica na posição Média. A sua alteração somente deve ser feita de acordo com a tabela abaixo.

Posição - nível de temperatura	Temperatura ambiente
Mínimo	• Dias frios com temperatura abaixo de 20 °C
Médio	• Dias com temperatura entre 20 °C e 35 °C
Máximo	• Dias quentes com temperatura acima de 35 °C

Armazenando Alimentos

Recomendamos que os alimentos sejam armazenados em recipientes adequados, tais como sacos plásticos ou recipientes com tampas. Evite armazenar alimentos diretamente na unidade natural dos alimentos, mantendo sua qualidade.

Prevenção de explosão

Mantenha produtos inflamáveis, tais como álcool, gasolina, óleo, longe do produto. Use o cabo de alimentação para mover e instalar o aparelho.

Prevenção de choque elétrico

Evite quantidades excessivas e períodos longos de abertura da porta, reduzindo o consumo de energia e melhorando o desempenho do seu freezer.

Prevenção de choque elétrico

Evite quantidades excessivas e períodos longos de abertura da porta, reduzindo o consumo de energia e melhorando o desempenho do seu freezer.

Prevenção de choque elétrico

Evite quantidades excessivas e períodos longos de abertura da porta, reduzindo o consumo de energia e melhorando o desempenho do seu freezer.

Prevenção de choque elétrico

Evite quantidades excessivas e períodos longos de abertura da porta, reduzindo o consumo de energia e melhorando o desempenho do seu freezer.

Prevenção de choque elétrico

Evite quantidades excessivas e períodos longos de abertura da porta, reduzindo o consumo de energia e melhorando o desempenho do seu freezer.

Prevenção de choque elétrico

Evite quantidades excessivas e períodos longos de abertura da porta, reduzindo o consumo de energia e melhorando o desempenho do seu freezer.

Prevenção de choque elétrico

Evite quantidades excessivas e períodos longos de abertura da porta, reduzindo o consumo de energia e melhorando o desempenho do seu freezer.

Prevenção de choque elétrico

Evite quantidades excessivas e períodos longos de abertura da porta, reduzindo o consumo de energia e melhorando o desempenho do seu freezer.

Prevenção de choque elétrico

Evite quantidades excessivas e períodos longos de abertura da porta, reduzindo o consumo de energia e melhorando o desempenho do seu freezer.

3 Componentes do Freezer

CONGELAMENTO RÁPIDO

O congelamento rápido é uma função dos alimentos. Para mais informações, consulte o manual de instalação. Este símbolo alerta sobre situações que podem trazer riscos à sua vida, ferimentos ou danos à segurança e a propriedade. Leia estas mensagens de segurança.

Como Operar o Controle de Temperatura

A temperatura interna do seu freezer pode ser regulada para congelar os alimentos, conforme a temperatura ambiente da sua residência. O controle de temperatura do seu freezer já vem regulado de fábrica na posição Média. A sua alteração somente deve ser feita de acordo com a tabela abaixo.

Posição - nível de temperatura	Temperatura ambiente
Mínimo	• Dias frios com temperatura abaixo de 20 °C
Médio	• Dias com temperatura entre 20 °C e 35 °C
Máximo	• Dias quentes com temperatura acima de 35 °C

Armazenando Alimentos

Recomendamos que os alimentos sejam armazenados em recipientes adequados, tais como sacos plásticos ou recipientes com tampas. Evite armazenar alimentos diretamente na unidade natural dos alimentos, mantendo sua qualidade.

Prevenção de explosão

Mantenha produtos inflamáveis, tais como álcool, gasolina, óleo, longe do produto. Use o cabo de alimentação para mover e instalar o aparelho.

Prevenção de choque elétrico

Evite quantidades excessivas e períodos longos de abertura da porta, reduzindo o consumo de energia e melhorando o desempenho do seu freezer.

Prevenção de choque elétrico

Evite quantidades excessivas e períodos longos de abertura da porta, reduzindo o consumo de energia e melhorando o desempenho do seu freezer.

Prevenção de choque elétrico

Evite quantidades excessivas e períodos longos de abertura da porta, reduzindo o consumo de energia e melhorando o desempenho do seu freezer.

Prevenção de choque elétrico

Evite quantidades excessivas e períodos longos de abertura da porta, reduzindo o consumo de energia e melhorando o desempenho do seu freezer.

Prevenção de choque elétrico

Evite quantidades excessivas e períodos longos de abertura da porta, reduzindo o consumo de energia e melhorando o desempenho do seu freezer.

Prevenção de choque elétrico

Evite quantidades excessivas e períodos longos de abertura da porta, reduzindo o consumo de energia e melhorando o desempenho do seu freezer.

Prevenção de choque elétrico

Evite quantidades excessivas e períodos longos de abertura da porta, reduzindo o consumo de energia e melhorando o desempenho do seu freezer.

Prevenção de choque elétrico

Evite quantidades excessivas e períodos longos de abertura da porta, reduzindo o consumo de energia e melhorando o desempenho do seu freezer.

Prevenção de choque elétrico

Evite quantidades excessivas e períodos longos de abertura da porta, reduzindo o consumo de energia e melhorando o desempenho do seu freezer.

4 Manutenção e Cuidados

DIQUELO E LIMPEZA

ADVERTÊNCIA

Risco de Explosão

Use produtos de limpeza que não sejam inflamáveis. Não seguir esta instrução pode trazer risco de morte, incêndio ou de explosão.

ADVERTÊNCIA

Risco de Choque Elétrico

Evite quantidades excessivas e períodos longos de abertura da porta, reduzindo o consumo de energia e melhorando o desempenho do seu freezer.

ADVERTÊNCIA

Risco de Choque Elétrico

Evite quantidades excessivas e períodos longos de abertura da porta, reduzindo o consumo de energia e melhorando o desempenho do seu freezer.

ADVERTÊNCIA

Risco de Choque Elétrico

Evite quantidades excessivas e períodos longos de abertura da porta, reduzindo o consumo de energia e melhorando o desempenho do seu freezer.

ADVERTÊNCIA

Risco de Choque Elétrico

Evite quantidades excessivas e períodos longos de abertura da porta, reduzindo o consumo de energia e melhorando o desempenho do seu freezer.

ADVERTÊNCIA

Risco de Choque Elétrico

Evite quantidades excessivas e períodos longos de abertura da porta, reduzindo o consumo de energia e melhorando o desempenho do seu freezer.

ADVERTÊNCIA

Risco de Choque Elétrico

Evite quantidades excessivas e períodos longos de abertura da porta, reduzindo o consumo de energia e melhorando o desempenho do seu freezer.

ADVERTÊNCIA

Risco de Choque Elétrico

Evite quantidades excessivas e períodos longos de abertura da porta, reduzindo o consumo de energia e melhorando o desempenho do seu freezer.

ADVERTÊNCIA

Risco de Choque Elétrico

Evite quantidades excessivas e períodos longos de abertura da porta, reduzindo o consumo de energia e melhorando o desempenho do seu freezer.

ADVERTÊNCIA

Risco de Choque Elétrico

Evite quantidades excessivas e períodos longos de abertura da porta, reduzindo o consumo de energia e melhorando o desempenho do seu freezer.

ADVERTÊNCIA

Risco de Choque Elétrico

Evite quantidades excessivas e períodos longos de abertura da porta, reduzindo o consumo de energia e melhorando o desempenho do seu freezer.

ADVERTÊNCIA

Risco de Choque Elétrico

Evite quantidades excessivas e períodos longos de abertura da porta, reduzindo o consumo de energia e melhorando o desempenho do seu freezer.

ADVERTÊNCIA

Risco de Choque Elétrico

Evite quantidades excessivas e períodos longos de abertura da porta, reduzindo o consumo de energia e melhorando o desempenho do seu freezer.

ADVERTÊNCIA

Risco de Choque Elétrico

Evite quantidades excessivas e períodos longos de abertura da porta, reduzindo o consumo de energia e melhorando o desempenho do seu freezer.

ADVERTÊNCIA

Risco de Choque Elétrico

Evite quantidades excessivas e períodos longos de abertura da porta, reduzindo o consumo de energia e melhorando o desempenho do seu freezer.

ADVERTÊNCIA

Risco de Choque Elétrico

Evite quantidades excessivas e períodos longos de abertura da porta, reduzindo o consumo de energia e melhorando o desempenho do seu freezer.

7 Características Técnicas

Modelo	CVU30	CVU26
Dimensões sem embalagem	(mm)	(mm)
Altura	1700	1539
Largura	616	616
Largura de porta aberta a 130°	1139	1139
Profundidade	691	691
Profundidade com a porta aberta a 130°	1206	1206
Capacidade de luz	(lúmens)	(lúmens)
Total	296	260
Capacidade de armazenamento (*)	(lúmens)	(lúmens)
Total	246	231
Compartimento superior	20	20
Compartimento freezer	226	211

* Para se obter a capacidade máxima de armazenamento do modelo CVU26, deve-se retirar o compartimento congelamento rápido. Para o modelo CVU30, deve-se retirar o 2° e o 4° cesto.

Capacidade de congelamento (em até 24 horas com a tampa de congelamento rápido adormecida) (kg) 11 10

Peso máximo sobre compartimentos (kg) (kg)

Compartimento Congelamento Rápido 20 20

Cestos (cada) 20 20

Compartimento inferior 20 20

Cesta 20 20

Peso sem embalagem (kg) 58 53

O fabricante se reserva no direito de modificar as dimensões e características sem aviso prévio.

Problema	Causa Provável	Solução	Informações no Manual
Definição insuficiente	Porta mal fechada.	Verifique se algum objeto está impedindo o fechamento completo da porta. É necessário reorganizar os alimentos.	4
	Porta sendo aberta com muita frequência.	Instale as pessoas a abrir a porta somente quando necessário.	4
	Excesso de carga a ser congelada. Posicionamento de carga a ser congelada fora do posicionamento de congelamento rápido.	Observe a capacidade máxima de armazenamento de congelamento rápido. Atente a tampa de "Congelamento Rápido".	5
	Controle de temperatura em posição incorreta.	Ajuste-o conforme o item "Usando o Frezer" Como Operar o Controle de Temperatura.	4
Suor externo	Elevada umidade do ar ambiente normal em certos climas e épocas do ano).	Instale seu freezer em local ventilado. Seque-o com pano macio.	3
Suor interno	Abertura de porta muito frequente.	Regule os pés estabilizadores de forma a nivelar o freezer. Evite o uso de alimentos inclinado para trás.	3
Formação de gelo	Alimentos desmontados ou recipientes com líquidos em excesso.	Instale as pessoas a abrir a porta somente quando necessário.	4
	Infiltração de umidade pela porta.	Embalhe alimentos em recipientes com tampas herméticas.	4
	Infiltração de umidade pela porta.	Verifique se algum objeto está impedindo o fechamento completo da porta. Se necessário reorganize os alimentos. Limpe a borracha de vedação e a tampa de gelo. Ligue para a Rede de Serviços Consul Central.	4

9 Garantia

TERMO DE GARANTIA - REFRIGERAÇÃO

O seu produto Consul é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses, contado a partir da entrega do produto, ao primeiro adquirente, sendo:

- Os 03 (três) primeiros meses - garantia legal;
- Os 09 (nove) últimos meses - garantia especial, concedida pela Whirlpool S.A.

A garantia compreende a substituição de peças e mão-de-obra no reparo de defeitos devidamente constatados, pelo fabricante ou pela Rede de Serviços Consul, como sendo de fabricação. Durante o período de vigência da garantia, o produto será assistido técnica e operacionalmente pela Rede de Serviços Consul.

Componentes com garantia de até 90 dias:

- Abastecedores, Bandejas, Botões, Capas, Cestos, Fritadeiras, Frontais, Formas de Compartimentos Interiores, Filtros, Organizadores, Portas, Jelas, Porta ovos, Portas, Prateleiras, Recipientes, Gavetas, Grades, Portas compartimentos interiores, Superfícies, Frutas, Puzadores, Reguladores

8 Soluções de Pequenos Problemas

Problema	Causa Provável	Solução	Informações no Manual
O freezer não liga	Falta de energia.	Verifique se o indicador luminoso de energia está aceso. Verifique o fuso de energia e o interruptor de emergência. Verifique se o plugue está conectado à tomada.	3
Tendência muito baixa para iluminação das lâmpadas (de dentro da casa).	Tomada com defeito.	Instale um estabilizador automático de voltagem com potência mínima de 1000 Watts.	3
Plugue desconectado.		Ligue outro aparelho na tomada para verificar e troque a tomada se necessário.	3
Cabo de alimentação danificado.		Conecte-o a uma tomada adequada. No caso de incompatibilidade do plugue para uma tomada adequada.	3
Instalação em local não adequado		Veja o item "Por onde Começar" (Instalando).	3
Nivelamento inadequado		Regule os pés estabilizadores.	3

Defeitos estéticos (produtos riscados ou amassados) ou com falta de peças internas ou externas de produtos vendidos no estado, salvo os produtos de mostruário. Esses produtos (em garantia de 06 a 12 meses apenas para defeitos funcionais não discriminados na nota fiscal de compra do produto).

Depois por processos de inspeção e diagnóstico, incluindo a taxa de visita do técnico, que determinem que a falha no produto foi causada por motivos não cobertos por esta garantia.

Chamados relacionados a orientação de uso de eletrodoméstico, cuja explicação esteja presente no Manual do Consumidor ou em Etiquetas Orientativas que acompanham o produto, serão cobrados dos consumidores.

A garantia especial não cobre:

- Descontatos para adiantamentos de produtos instalados fora do município sede da Rede de Serviços Consul, o qual poderá cobrar taxa de locomoção do técnico, previamente aprovada pelo consumidor, conforme tabela de quilômetros emitida pela Whirlpool S.A.
- Serviços de manutenção, reparos e atendimento ao consumidor (SAC).
- Todo e qualquer dano de fabricação, acidente e de fácil constatação.
- Peças sujeitas ao desgaste natural, desmontagem ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como, lâmpadas, filtros, botões de comando, dds, bem como, a mão-de-obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências.

Considerações Gerais:

A Whirlpool S.A. não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir responsabilidade real ou garantida de seus produtos além da aqui expressa.

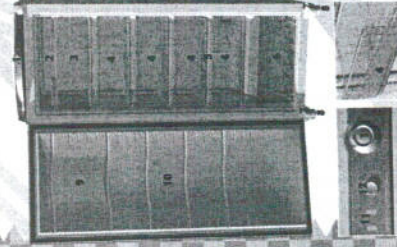
A Whirlpool S.A. reserva-se o direito de alterar as especificações técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio. Este termo de garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro.

Para a sua tranquilidade, preserve e mantenha este Manual com o Termo de Garantia e Nota Fiscal de Compra do produto sempre à mão.

Consul
F R E E Z E R
CVU26
CVU30



Rede de Serviços
Consul
3093-3777 8000 970 9777
www.consul.com.br



- 1 - Controle de Temperatura
- 2 - Compartimento Superior Rápido
- 3 - Compartimento Congelamento Rápido
- 4 - Cesto Removíveis (para modelo CVU30 - 5 cestos)
- 5 - Grade Removível (para modelo CVU26)
- 6 - Gaveta inferior (removível)
- 7 - Proteção Pés Estabilizadores
- 8 - Pés Estabilizadores
- 9 - Etiqueta com Informações de Uso
- 10 - Porta Removível
- 11 - Indicadores Luminosos (energia e congelamento rápido)
- 12 - Teda de Congelamento Rápido

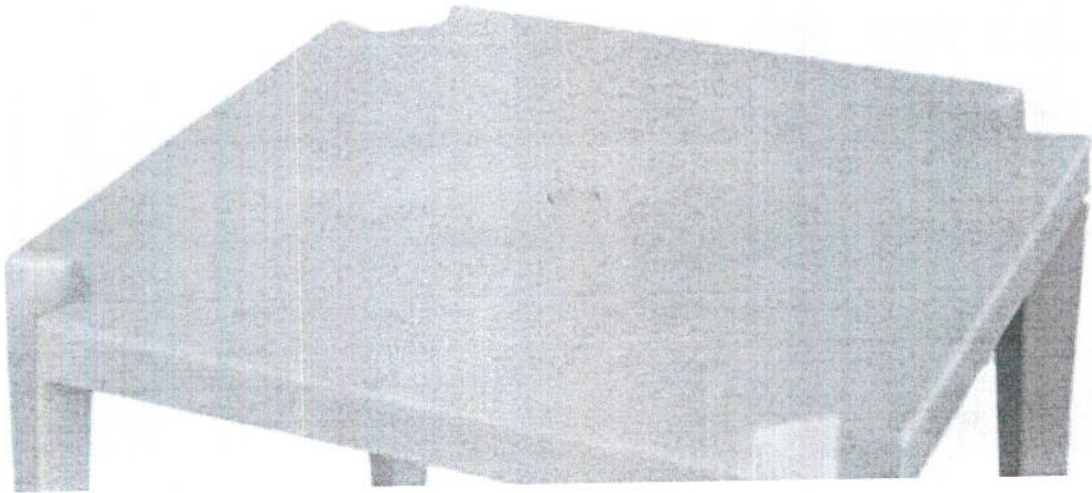
Whirlpool S.A.
Unidade de Especialização
Rua Olímpica, Torre nº 675 - Jardim Serra Estrela
CEP 04835-901 - São Paulo - SP - Caixa postal 5171.

Item 13

Cadeira plástica, Cadeira para eventos, Cadeiras plásticas para eventos, Cadeiras de plástico,



INÍCIO / MESAS / MESA QUADRADA



Mesa Quadrada Branca – MARCA CAPERPASS

Categorias: Mesa Quadrada, Mesas



DESCRIÇÃO

AVALIAÇÕES (0)

Capacidade de peso de até 150 kg distribuídos sobre a mesa;
Fabricado em polipropileno, resistente a intempéries;
Tampo liso com furo central para abertura para guarda-sol protegido com tampa da mesma cor da mesa quando não está utilizando guarda-sol;
Uso IRRESTRITO (interno e externo);
Lavável com água e sabão neutro;
Com aditivos contra raios ultravioletas (Anti-UV);
Monobloco possibilitando empilhamento;
De acordo com as Normas ABNT;
Dimensões padrão brasileiro de 70x70x72 (CxLxA);
Consulte cores disponíveis, temos cores sob consulta de estoque ou sob encomenda;
Trabalhamos com serigrafia e plotagem adesiva;
Garantia de 12 (doze) meses por defeito de fabricação.
*IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA.

PRODUTOS RELACIONADOS

Handwritten notes and stamps at the bottom right of the page, including a circular stamp with the text "PREFEITO MUNICIPAL" and "Nº 123" and a WhatsApp icon.

Sobre Nós

A Reid do Plástico é uma empresa paranaense que está a mais de 20 anos no mercado. Nossa missão é sempre atender nossos clientes com responsabilidade, fornecendo produtos de qualidade e certificados de acordo com as exigências do INMETRO.

Seções

- [Página Inicial](#)
- [Saiba mais Sobre Nós](#)
- [Entre em Contato Conosco](#)
- [Faça um Orçamento](#)
- [Cadeiras para Evento](#)
- [Cadeira de Plástico](#)
- [Nossos Telefones](#)

VER TELEFONES

E-mails:

comercial@reidoplastico.ind.br
 vendas01@reidoplastico.ind.br
 vendas02@reidoplastico.ind.br

Horário de Atendimento:

Segunda à Sexta,
 Das 9h às 12h e das 13h às 18h.

© 2019 -  [Reid Original Multimidia](#)

Cadeira plástica, Cadeira para eventos, Cadeiras plásticas para eventos, Cadeiras de plástico, Cadeira plástica, Cadeira para eventos, Cadeiras plásticas para eventos, Cadeiras plásticas para jardim, Cadeiras plásticas para escritório, Cadeiras plásticas para cozinha, Cadeiras plásticas para áreas externas, Cadeiras plásticas empilháveis, Cadeiras plásticas dobráveis, Cadeiras plásticas de alta resistência, Cadeiras plásticas ergonômicas, Cadeiras plásticas coloridas, Assento esportivo, Assento esportivo de plástico, Banquetas, Cadeira bistrô, Cadeira Paola, Cadeira Sophie, Cadeira Julia, Poltrona Spazio, Poltrona Classic, Conjunto de mesa com cadeira bistrô, Conjunto de mesa com cadeira Classic, Conjunto de mesa com cadeiras Paola, Conjunto de mesa com poltrona Spazio, Conjunto de mesa desmontável, Conjunto kids, Mesa infantil, Poltrona Spazio infantil, Pallet, Estrado, Telhas de plástico, Banquetas de plástico, Cadeira bistrô de plástico, Cadeira Paola de plástico, Cadeira Sophie de plástico, Cadeira Julia de plástico, Poltrona Spazio de plástico, Poltrona Classic de plástico, Conjunto de mesa com cadeira bistrô de plástico, Conjunto de mesa com cadeira Classic de plástico, Conjunto de mesa com cadeiras Paola de plástico, Conjunto de mesa com poltrona Spazio de plástico,



Handwritten notes and signatures in blue ink at the bottom right of the page.

Conjunto de mesa desmontável de plástico, Conjunto kids de plástico, Mesa infantil de plástico, Poltrona Spazio infantil de plástico, Pallet de plástico, Estrado de plástico,

na

Município Municipal de
Nº 123



[Handwritten signature]

Item 14

MANUAL DE INSTRUÇÕES



PROGÁS
equipamentos gastronômicos

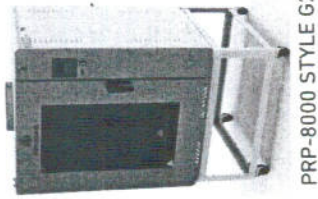
Nº DE SÉRIE

Progás Indústria Metalúrgica Ltda.
Av. Eustáquio Mascarello, 512 - Desvio Rizzo
Caxias do Sul - RS - Brasil
Fone: +55 54 3209.5800
www.progas.com.br - e-mail: progas@progas.com.br

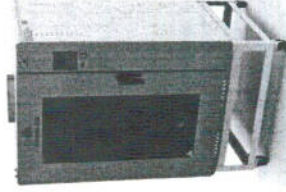
Data de Atualização: 03.09.2021 - P36269

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.

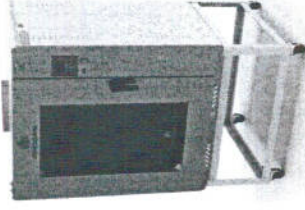
Forno Turbo a Gás



PRP-8000 STYLE G2



PRP-12000 STYLE G2



PRP-10000 STYLE G2



PROGÁS
equipamentos gastronômicos

Prof.ª Maria...
Nº Pág. ...

Handwritten initials and marks at the bottom right of the page.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	3
1.1 Segurança	3
1.2 Principais Componentes	4
1.3 Características Técnicas	5
1.4 Etiquetas	5
2. NOÇÕES DE SEGURANÇA - GENÉRICAS	6
2.1 Advertências	6
2.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar o Equipamento	6
2.3 Operação	7
2.4 Após Terminar o Trabalho	7
2.5 Manutenção	7
2.6 Avisos	7
3. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO	7
3.1 Instalação	7
3.2 Pré-Operação	10
4. OPERAÇÃO	10
4.1 Acionamento	10
4.2 Procedimento para Operação	10
4.3 Limpeza e Higienização	15
5. NORMAS OBSERVADAS	16
6. MANUTENÇÃO	16
7. ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	17
7.1 Problemas, Causas e Soluções	17
8. DIAGRAMA ELÉTRICO	18
9. TERMO DE GARANTIA	19

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, motores elétricos, lâmpadas, fusíveis, chaves-contradoras, 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.

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 0800. 979.6222 - Caxias do Sul - RS - Brasil.

CLIENTE: _____
CIDADE: _____ UF: _____
MODELO: _____
Nº DE SÉRIE: _____
DATA DE ENTREGA: _____

Nº DA NOTA FISCAL: _____
ASS. DO CLIENTE: _____

Evolução
para quem
cozinha.



1. Introdução

1.1. Segurança

Este equipamento é potencialmente PERIGOSO, quando utilizado incorretamente. É necessário realizar a manutenção, limpeza e/ou qualquer serviço por uma pessoa qualificada e com o equipamento desconnectado da rede elétrica.

As instruções abaixo deverão ser seguidas para evitar acidentes:

- 1.1.1 Leia todas as instruções contidas neste manual.
- 1.1.2 Para evitar risco de choque elétrico e danos ao equipamento, nunca utilize o mesmo com: roupas ou pés molhados e/ou em superfície úmida ou molhada, não mergulhe em água ou qualquer outro líquido e não utilize jato de água diretamente no equipamento.
- 1.1.3 Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o equipamento.
- 1.1.4 Desconecte o equipamento da rede elétrica quando: não estiver em uso, antes de limpá-lo, em manutenção e qualquer outro tipo de serviço.
- 1.1.5 Não utilize o equipamento caso esteja com o cabo ou plugue danificado. Assegure-se que o cabo de força não permaneça na borda da mesa/balcão ou que toque superfícies quentes.
- 1.1.6 Quando o equipamento sofrer uma queda, estiver danificado de alguma forma ou não funcione é necessário levá-lo até uma Assistência Técnica Autorizada para revisão, reparo, ajuste mecânico ou elétrico.
- 1.1.7 A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode ocasionar lesões corporais.
- 1.1.8 Mantenha as mãos e qualquer utensílio afastados das partes em movimento do equipamento, enquanto está em funcionamento, para evitar lesões corporais ou danos ao equipamento.

- 1.1.10 Durante a utilização do equipamento o vidro da porta aquecerá, deve-se tomar cuidado para não ocasionar queimaduras.
- 1.1.11 Efetue a limpeza da porta de vidro com o equipamento desligado e frio, para evitar o choque térmico, pois o mesmo poderá estourar.
- 1.1.12 Desligar sempre o motor do equipamento quando for retirar ou acrescentar esteiras.

IMPORTANTE

Certifique-se regularmente de que o cabo de alimentação esteja em perfeita condição de uso.

Caso o mesmo não esteja, faça a substituição do cabo danificado por outro que atenda as especificações técnicas e de segurança.

Esta substituição deverá ser realizada por um profissional qualificado e deverá atender as normas de segurança locais.

IMPORTANTE

Este equipamento 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 equipamento ou que estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

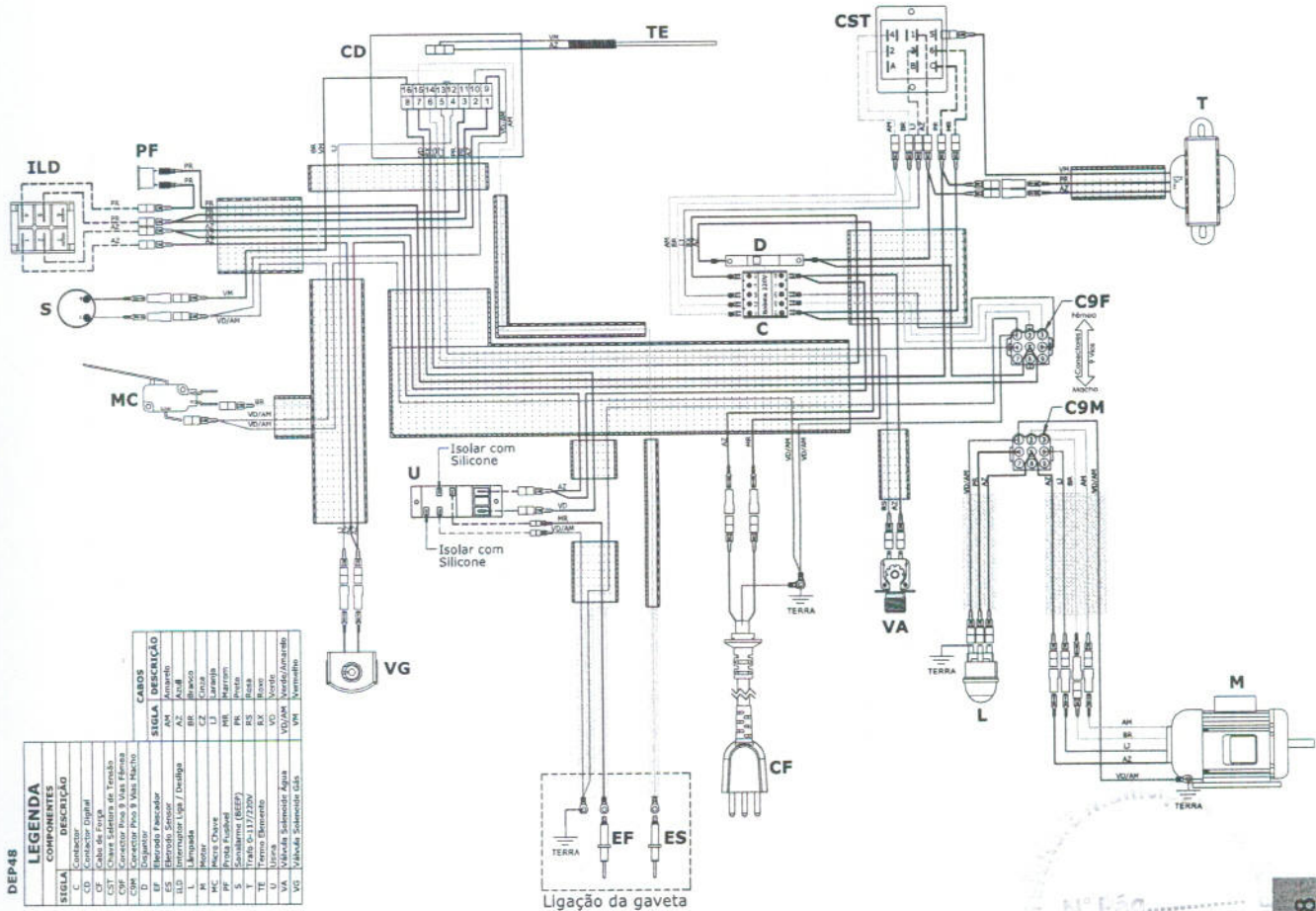
IMPORTANTE

Certifique-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o equipamento.

8. Diagrama Elétrico

DEP48

SEGLA	COMPONENTES	SEGLA	DESCRIÇÃO
C	Conector Digital	AM	Amarelo
CF	Faixa de Força	AZ	Azul
CP	Conector Pass & More Fibra	BR	Branco
CPM	Conector Pass & More Fibra	BR	Branco
D	Disjuntor	BR	Branco
ES	Estimulador	BR	Branco
ILD	Interruptor Ligt / Luziga	BR	Branco
L	Luz	BR	Branco
MC	Micro Chave	BR	Branco
PF	Prata Analisad	BR	Branco
S	Sinalizadora (LED)	BR	Branco
TE	Termo Eletrônico	BR	Branco
U	Unidade	BR	Branco
VA	Voltagem Schneider Alpha	BR	Branco
VG	Voltagem Schneider Giga	BR	Branco



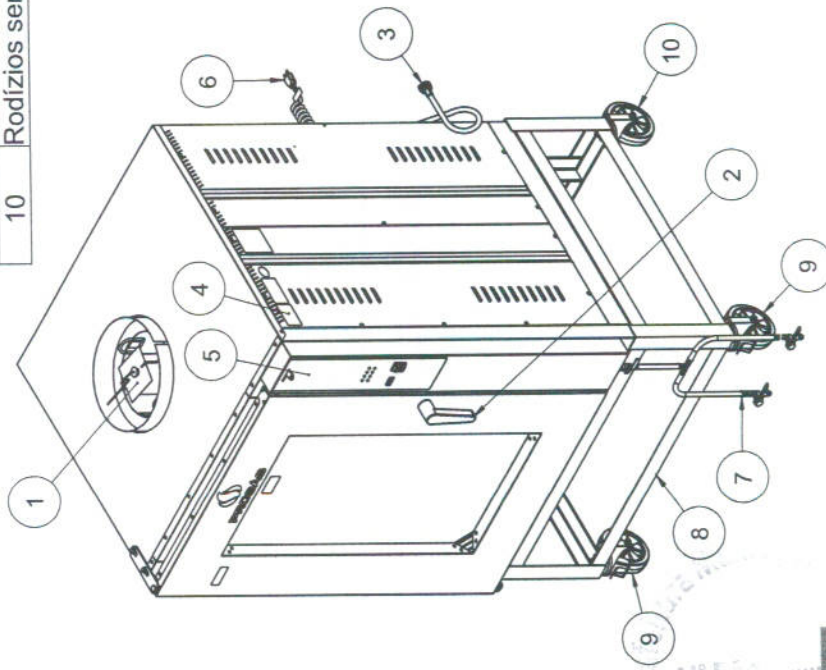
IMPORTANTE

Em caso de emergência retire o plugue da tomada de energia elétrica.

1.2 Principais Componentes

Todos os componentes que incorporam o equipamento são construídos com materiais criteriosamente selecionados para cada função, dentro dos padrões de testes e da experiência Progás.

ITEM	DESCRIÇÃO
1	Válvula vapor
2	Maçaneta porta
3	Entrada d'água
4	Etiqueta identificação
5	Painel de instrumentos
6	Cabo de força
7	Kit gás alta pressão
8	Cavalete
9	Rodízios com trava
10	Rodízios sem trava



7. Análise e Resolução de Problemas

7.1 Problemas, Causas e Soluções.

Este equipamento foi projetado para necessitar do mínimo de manutenção. Entretanto, podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento, devido ao desgaste natural causado pelo seu uso.

Caso haja algum problema com o seu equipamento, verifique a tabela a seguir, onde estão descritas algumas possíveis soluções recomendadas.

Além disso a Progás coloca à disposição toda a sua rede de Assistentes Técnicos Autorizados, que terão a satisfação em atendê-lo (Vide Relação de Assistentes Técnicos Autorizados da Progás no site www.progas.com.br).

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
- O equipamento não liga.	- Falta de energia elétrica. - Engrenagens gastas ou quebradas. - Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento.	- Verifique se existe Energia Elétrica. - Chame a Assistência Técnica Autorizada. - Chame a Assistência Técnica Autorizada.
- Cheiro de queimado e/ou fumaça.	- Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada.
- O equipamento liga mas quando o produto é colocado no equipamento, o mesmo pára ou gira em baixa rotação.	- Engrenagens gastas ou quebradas. - Problemas com o Motor Elétrico.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada. - Chame a Assistência Técnica Autorizada.
- Cabo elétrico danificado.	- Falha no transporte do equipamento.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada.

not

5. Normas Observadas

ABNT NBR NIM 60335-1
IEC 60335-2-42

6. Manutenção

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

- * Limpeza: Verificar item 4.3 Limpeza deste manual.
- * Fiação: Cheque todos os cabos quanto à deterioração e todos os contatos (terminais) elétricos quanto ao aperto e corrosão.
- * Instalação: Verifique a instalação do seu equipamento, conforme item 3.1 Instalação, deste manual.

Em uma eventual consulta:

- Verificar a instalação elétrica;
- Medir a tensão da tomada;
- Medir a corrente de funcionamento e comparar com a nominal;
- Verificar aperto de todos os terminais elétricos do equipamento, para evitar possíveis maus contatos;
- Verificar possíveis folgas do eixo do motor elétrico;
- Checar a fiação e cabo elétrico quanto a sinais de superaquecimento, isolamento deficiente ou avaria mecânica.

1.3 Características Técnicas

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	PRP-8000	PRP-10000	PRP-12000
Capacidade	Esteiras	8	10	12
Tensão	V	127/220	127/220	127/220
Frequência	Hz	50-60	50-60	50/60
Potência	W	597/512	597/512	1778/1320
Consumo	kg/h	1,1	1,1	1,6
Dimensões Internas (A x L x P)	mm	1040 x 680 x 775	1040 x 680 x 775	1180 x 680 x 775
Dimensões Externas (A x L x P)	mm	1850 x 970 x 1260	1850 x 970 x 1260	1850x 970 x 1305
Peso Líquido	kg	254	255	277
Peso Bruto	kg	308	309	338

- * O consumo de gás pode sofrer variações resultantes da temperatura e sequência de trabalho.

- * Equipamento desenvolvido para o cozimento de pães doces, proporcionando um cozimento uniforme;
- * Projetado com sistema de aquecimento com circuito GLP (gás de baixa pressão) e sistema integrado de aquecimento, que proporciona maior segurança, baixo consumo, facilidade de manuseio, praticidade na manutenção e eficiência no trabalho;
- * Fabricado com estrutura em aço, acabamentos com pintura epóxi e frente em aço inox.

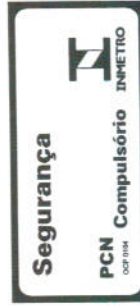
1.4 Etiquetas

1. Etiqueta de identificação do equipamento.
2. Etiqueta INMETRO.
3. Símbolo que indica o terminal de ligação equipotencial, destinado a ligação do equipamento via condutor elétrico a outros pontos de ligação equipotencial.
4. Etiqueta de indicação para tomar cuidados quando efetuar limpeza ou manutenção no equipamento.
5. Etiqueta de indicação cuidado superfície quente, serigrafada no vidro.
6. Etiqueta de sinal de alerta contra perigo de queimadura, serigrafada no vidro
7. Etiqueta de indicação para equipamento bivolt.

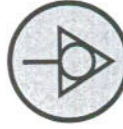
1.



2.



3.



6.



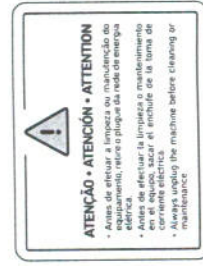
5.



7.



4.



2. Noções de Segurança – Genéricas

IMPORTANTE

Caso algum item das NOÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA, não se aplique ao seu equipamento favor desconsiderar.

As noções de segurança foram elaboradas para orientar e instruir adequadamente os usuários dos equipamentos e aqueles que serão responsáveis pela sua manutenção.

O equipamento só deve ser entregue ao usuário em boas condições de uso, sendo que este deve ser orientado quanto ao uso e a segurança do mesmo, pelo revendedor. O usuário somente deve utilizar o equipamento após conhecimento completo dos cuidados que devem ser tomados, **LENDO ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.**

2.1 Advertências

O usuário deve ter ciência da localização da chave Liga/Desliga, para que possa ser acionada a qualquer momento sem necessidade de procurá-la. Antes de qualquer tipo de manutenção, desligue o equipamento da rede elétrica (retire o plugue da tomada).

Faça uso do equipamento em local onde haja espaço físico suficiente para manuseio do equipamento com segurança, evitando assim quedas perigosas.

Água ou óleo poderão tornar o piso escorregadio e perigoso. Para evitar acidentes, o piso deve estar seco e limpo.

2.1.1 Avisos

- No caso de falta de energia elétrica, desligue imediatamente a chave Liga/Desliga.
- Evite choques mecânicos, uma vez que poderão causar falhas ou mau funcionamento.
- Evite que a água, sujeira ou pó entrem nos componentes mecânicos e elétricos do equipamento.

- Nunca altere as características originais do equipamento.

- Não suje, rasgue ou retire qualquer etiqueta de segurança ou identificação. Caso alguma esteja ilegível ou extraviada, solicite outra etiqueta na Assistência Técnica Autorizada.

2.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar a Equipamento

IMPORTANTE

Leia atentamente as INSTRUÇÕES contidas neste manual antes de ligar o equipamento. Certifique-se de que todas as informações foram compreendidas. Em caso de dúvidas, consulte o Serviço de Atendimento ao Consumidor Progas.

2.2.1 Perigo

O cabo ou um fio elétrico, cuja isolamento esteja danificada, pode produzir fuga de corrente elétrica e provocar choques elétricos. Antes de usar o equipamento, verifique suas condições.

2.2.2 Avisos

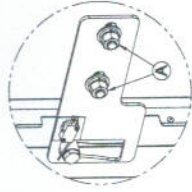
Certifique que todas as INSTRUÇÕES contidas neste manual estejam completamente compreendidas.

Cada função ou procedimento de operação e manutenção deve estar inteiramente claro.

REGULAGEM DE PRESSÃO DA PORTA

No interior do painel de instrumentos é possível fazer a regulagem de pressão da porta através de dois parafusos que fixam o suporte do trinco.

Para isso, solte as porcas (A) com o auxílio de uma chave nº 19, movimente para a posição desejada e torne a apertá-las.



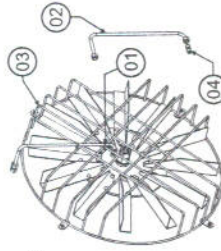
INSTRUÇÕES PARA LIMPEZA DA CÂMARA INTERNA

- ✓ Não efetuar a limpeza do vidro da porta enquanto o mesmo estiver quente;
- ✓ Não jogue água no interior do forno;
- ✓ Efetue a limpeza com sabão neutro e água limpa não utilizando solventes ou produtos químicos que possam acelerar o processo de desgaste e corrosão do seu equipamento.
- ✓ Por períodos prolongados sem utilização manter a porta entre aberta.

INSTRUÇÕES PARA LIMPEZA DO CIRCUÍTO DO VAPOR

Para a limpeza do circuito do vapor, proceda da seguinte maneira:

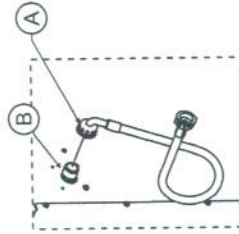
- 1) Retire o arame (1) que fixa o cano (2) na grade (3), com o auxílio de um alicate.
- 2) Com uma chave de boca retire o injetor (4) do cano com cuidado para não danificá-lo.
- 3) Faça a limpeza do injetor se necessário. Rosqueie o injetor novamente no cano e fixe-o na grade.



INSTRUÇÕES PARA LIMPEZA DO FILTRO DA ENTRADA D'ÁGUA

Para manter o bom funcionamento do produto, periodicamente a limpeza do filtro, evitando entupimento. Proceda da seguinte maneira:

- 1) Desligue o registro d'água e desenrosque a mangueira entrada(A).
- 2) Remova o filtro de resíduos (B) e limpe em água corrente, se necessário utilize uma escova para remover sujeira.
- 3) Reinstale o filtro na posição correta de montagem.
- 4) Enrosque a mangueira, certifique-se que o aperto garanta a vedação.
- 5) Em caso de dúvida consulte a Assistência Técnica autorizada.



CÓDIGO DE FALHAS

DISPLAY	DESCRIÇÃO	CAUSA	SOLUÇÃO
Err ter	Erro no sensor de temperatura	Sensor de temperatura aberto ou em curto	Entre em contato com a assistência técnica
' - ' ERR	Erro no sensor de chama durante a ignição	Sensor de chama em curto durante a ignição	Entre em contato com a assistência técnica
Err SEN\$	Erro no sensor de chama durante o funcionamento	Sensor de chama em curto durante o funcionamento	Entre em contato com a assistência técnica
Err GAS	Falha no acendimento	- Falta de gás - Registro de gás fechado	- Substituir os botijões de gás - Abrir o registro do gás
i23°C Port	Porta aberta	- Maçaneta não foi fechada totalmente - Falha na micro-chave	- Girar a maçaneta até o final do curso - Contate a assistência

Persistindo a falha ou aparecendo no display qualquer outra indicação, consulte a Assistência Técnica autorizada.

OBS.: Para desligar o alarme, desligue a tecla geral, solucione a falha indicada e torne a ligar a tecla geral.

TEMPERATURAS E TEMPO DE COZIMENTOS

	TEMPERATURA DE COZIMENTO	TEMPO DE COZIMENTO
Pão Francês	de 170°C a 220°C	15-20 min
Confeitaria	de 130°C a 180°C	18-22 min
Pães e Massas doces	de 130°C a 180°C	22-28 min
Sovados	de 130°C a 180°C	22-28 min

2.2.3 Cuidados
O cabo de energia elétrica, responsável pela alimentação do equipamento, deve ter secção suficiente para suportar a potência elétrica consumida.

Os cabos elétricos que ficarem no solo ou junto ao equipamento, precisam ser protegidos para evitar curto-circuito.

2.3 Operação

2.3.1 Avisos

Não trabalhe com cabos compridos e soltos, que possam tocar qualquer parte do equipamento, pois os mesmos poderão causar sérios acidentes. Amarre-os para cima para trás, ou cubra-os com um lenço.

2.4 Após Terminar o Trabalho

2.4.1 Cuidados

Limpe o equipamento sempre após o uso. Para isso, desligue-o da rede elétrica.

Somente comece a limpeza após o equipamento parar completamente o seu funcionamento. Recoloque todos os componentes do equipamento em seus lugares, antes de ligá-lo novamente.

2.5 Manutenção

2.5.1 Perigos

Com o equipamento, qualquer operação de manutenção é perigosa.

DESLIGUE O EQUIPAMENTO FISICAMENTE DA REDE ELÉTRICA, DURANTE TODA A OPERAÇÃO DE MANUTENÇÃO.

IMPORTANTE

Sempre retire o plugue da tomada em qualquer caso de emergência.

2.6 Avisos

A manutenção elétrica e/ou mecânica deve ser feita por pessoas qualificadas para realizar o trabalho.

A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar que o equipamento trabalha sob condições totais de segurança.

3. Instalação e Pré-Operação

3.1 Instalação

3.1.1 Posicionamento

Seu equipamento deve ser posicionado e nivelado sobre uma superfície plana

IMPORTANTE
Certifique que a tensão da rede elétrica onde o equipamento será instalado é compatível com a tensão indicada na etiqueta existente no cabo elétrico.



Pino Terra

IMPORTANTE
O equipamento deve ser instalado em um dispositivo de corrente residual (RCD), com uma classificação operacional corrente residual não superior a 30 mA.

Aviso: O equipamento deve ser ligado a uma tomada elétrica, tendo um contato de aterramento.

3.1.3 Instalação do Gás

- O equipamento possui um kit gás de alta pressão instalado de fábrica;
- No interior do painel está instalado o regulador de gás de baixa pressão, o qual não deve ser alterado. Sua alteração implicará na perda de garantia;
- A instalação de gás (GLP) para alimentação do equipamento deverá ser feita em alta pressão, através de dois botijões P13;
- Na instalação de gás com botijões P45, entre em contato com as companhias especializadas em instalação de gás de sua cidade;
- faça testes de vazamento de gás nas conexões da mangueira, utilizando espuma de sabão.

CUIDADO! PERIGO!!

O gás GLP é um produto altamente inflamável e explosivo, portanto requer cuidados especiais em sua instalação, que deverá ser feita por técnicos especializados. nunca deite os botijões de gás, pois o gás GLP em estado líquido aumenta em 250 vezes seu volume quando transforma-se em gás. Exemplo: 01 litro de líquido transforma-se em 250 litros de gás, demonstrando o perigo de vazamento de líquido dos recipientes quando estes são deitados, além de que todas as impurezas existentes no interior dos botijões entrarão para a tubulação de gás de seu equipamento, podendo desregulá-lo além de entupir a tubulação.

ATENÇÃO: Os botijões devem ser instalados de forma segura e em local ventilado.

DICAS IMPORTANTES!!

- Adquirir sempre botijões de empresas credenciadas.
- Não armazene os botijões em baixo do equipamento.

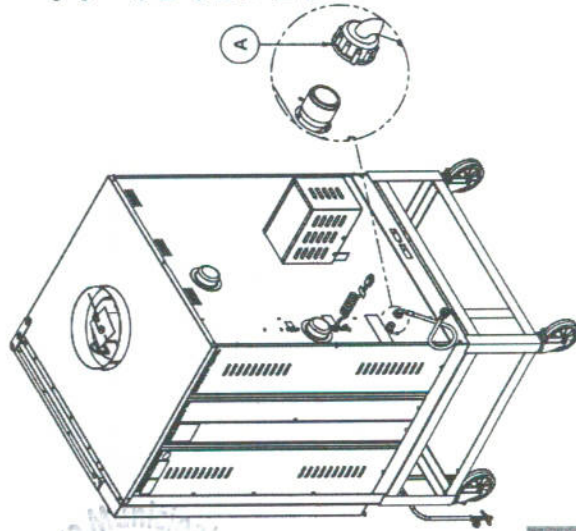
ATENÇÃO: O improviso pode causar acidentes.

3.1.4 Ligação da água para vapor

IMPORTANTE:

Não ligue a água diretamente da rede da rua, devido ao excesso de pressão e impurezas. Conectar a extremidade (A) da mangueira na entrada d'água localizada atrás do equipamento. Após conectar a outra extremidade na rede hidráulica.

Recomendamos instalar filtro d'água para evitar o entupimento e vazamento da válvula d'água.



IMPORTANTE!!

Antes de iniciar o cozimento é necessário fazer a cura da tinta interna do forno, aquecendo-o a temperatura de 200°C durante 60 minutos, liberando os gases gerados pela queima da tinta.

- Quando o forno atingir a temperatura programada proceda da seguinte forma:
- 1) Abra a porta do forno (neste momento o motor se desligará automaticamente);
 - 2) Introduza as esteiras no forno e feche a porta (neste momento o motor ligará);
 - 3) Pressione a tecla **L** para acionar a contagem do tempo.

Ao final do tempo programado, o alarme emitirá um sinal indicando o término da operação, não desligando o forno.

OBS.: No cozimento de pão francês, 5 minutos após ser acionado o vapor deverá ser aberto o sistema de saída de umidade da câmara de cozimento, mantendo-o aberto até o final do processo. Para nova formada, feche a saída de calor e torne a abri-la 5 minutos depois.

Para o cozimento de pães e massas doces (confeitarias), mantenha a saída de umidade aberta durante todo o cozimento.

IMPORTANTE!!

Para obter-se cozimento uniforme do pão francês, é obrigatório o uso de esteiras perfuradas 5 tiras.

Para o forno modelo PRP-12000 Style G2, no cozimento de pães sempre pré aquecer a 220°C, antes de colocar os pães para melhorar o resultado final.

4.2.5 Utilização das Esteiras para o cozimento



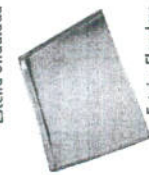
As esteiras **Retas Perfuradas** são indicadas para assar biscoitos, bolachas e outros.



As esteiras **Onduladas e 5 Tiras** são indicadas para assar pão francês ou similares

Esteira 5 Tiras

Esteira Ondulada



ATENÇÃO: Em caso de utilizar duas ou mais esteiras fechadas (**Flandres**), as mesmas devem ser **intercaladas**, isto é necessário pois todo o forno turbo com mais de duas esteiras necessita de circulação de ar entre elas para ocorrer uma **cozimento uniforme** dos produtos.

Esteira Flandres

e a tecla **PGM** para selecionar a receita a ser programada. Utilize as teclas **✓** e **↔** para ajustar os valores de temperatura, tempo e habilitação de uso ou não do vapor. Pressione a tecla **PGM** para alterar entre os parâmetros.

Para salvar a receita programada, pressione a tecla **PGM**. Caso queira programar nova receita selecione com as teclas **✓** e **↔**, pressione **PGM** para acessar a configuração e ajuste os valores conforme desejar. Salve utilizando a tecla **PGM**.

Para sair da tela de programação das receitas, pressione novamente a tecla **R**.

SELEÇÃO DAS RECEITAS

Para ativar uma das receitas programadas anteriormente pressione rapidamente a tecla **R**, utilize as teclas **✓** e **↔** para selecionar a receita desejada e tecla **PGM** para confirmar. O led correspondente a receita ficará aceso.

O forno assumirá automaticamente os parâmetros da receita e iniciará seu funcionamento.

OBS.: Caso a programação da receita esteja como parâmetro de vapor desabilitado, o botão **☐** não funcionará.

Com uma receita selecionada, podem ser alterados os parâmetros de temperatura e tempo conforme "Programação Padrão", porém estes novos parâmetros não serão salvos na memória da receita. O led correspondente a receita apagará.

Para visualizar os parâmetros da receita selecionada aperte **PGM**. Pressione novamente para visualizar o tempo programado e para sair.

FUNÇÃO TEMPO

Conforme parâmetro de tempo informado na programação padrão ou na receita, será mostrado no display o tempo programado. Pressionando a tecla **↔** será iniciada a contagem regressiva.

Pressionando novamente a tecla **↔** o tempo reinicia.

Caso a porta seja aberta durante a contagem do tempo o cronômetro pausa, continuando a contagem assim que a porta for fechada.

FUNÇÃO MOTOR

Pressione a tecla **☐** para ligar ou desligar o motor.

Com a porta aberta a tecla **☐** fica desabilitada e o motor desligado.

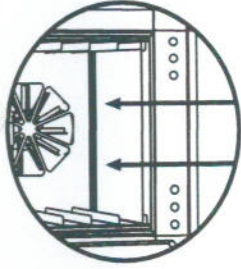
Recomenda-se não utilizar o forno com o motor desligado por períodos prolongados, pois sobrecarrega a estrutura do equipamento.

PRIMEIRO FUNCIONAMENTO

- 1) Abra os registros dos botijões de gás. Os mesmo deverão permanecer sempre abertos durante o funcionamento;
- 2) Posicione a alavanca do registro do gás na posição vertical (aberto);
- 3) Ligue a chave geral no painel de instrumentos. Neste momento seu forno entrará em fase de aquecimento.

ATENÇÃO!

Antes de utilizar o forno certifique-se que a base da câmara, esteja encostada na parte traseira da câmara interna e os recortes posicionados, conforme figura (para trás)



3.2 Pré-Operação

Antes de utilizar seu equipamento, devem-se lavar todas as partes que entram em contato com o produto a ser processado, com água e sabão neutro (leia o item 4.3 Limpeza). Verifique se o equipamento está firme em seu local de trabalho.

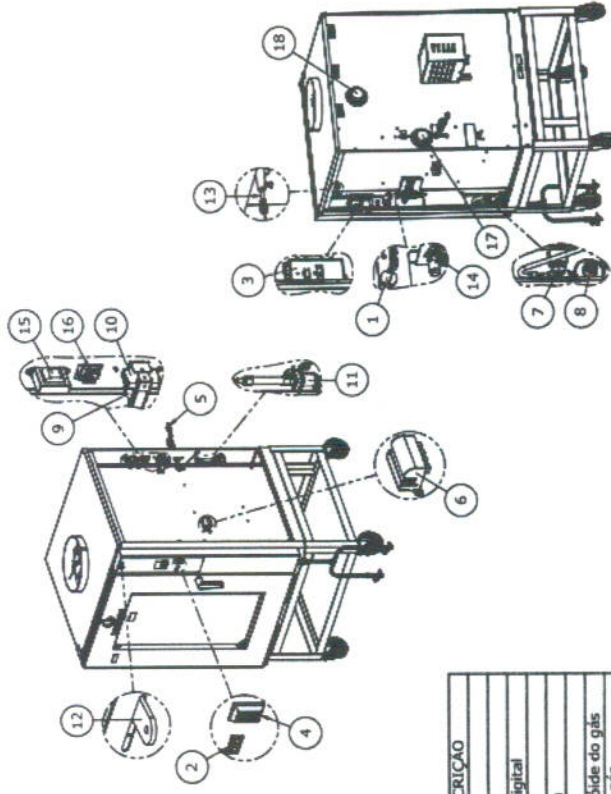
4. Operação

4.1 Acionamento

Tenha certeza de que a montagem dos componentes esteja na sequência correta.

4.2 Procedimento para Operação

4.2.1 Painel de Instrumentos



ITEM	DESCRIÇÃO
1	Alarme
2	Fusível
3	Controlador digital
4	Chave geral
5	Cabo de força
6	Usina
7	Válvula solenóide do gás
8	Regulador do gás
9	Contactora
10	Disjuntor
11	Válvula solenóide d'água
12	Haste abertura do vapor
13	Termoelemento
14	Micro chave
15	Transformador
16	Chave seletora de tensão
17	Tampa acesso disjuntor
18	Tampa acesso lâmpada

4.2.2 Descrição dos Componentes

1-ALARME
Comunica através de som o término do tempo programado no temporizador, condição da falha de chama por falta de gás GLP ou seleção de receitas.

2-FUSÍVEL

Tem a finalidade de proteção do circuito eletrônico do forno. Em caso de reposição, substituir por fusível de vidro de 5AØ5x20 para 127V e 220V.

3-CONTROLADOR DIGITAL

Este dispositivo permite visualizar e controlar a temperatura da câmara interna, o tempo de cozimento, vapor, motor e lâmpada.

4-CHAVE GERAL

Liga e desliga totalmente o forno.

5-CABO DE FORÇA

Cabo de energia a ser ligado na rede elétrica.

6-USINA

Equipamento responsável pela ignição do equipamento de gás.

7-VÁLVULA SOLENÓIDE DO GÁS

Acionamento pelo controlador digital é responsável por controlar o fluxo de gás durante o funcionamento.

8-REGULADOR DE GÁS

Responsável por regular a pressão do gás adequando a necessidade de uso.

9-CONTACTORA

Controlo e acionamento de motor

10-DISJUNTOR

Protege o circuito elétrico contra sobre tensão

11-VÁLVULA SOLENÓIDE D'ÁGUA

Acionada pelo controlador digital é responsável por controlar o fluxo de água para a formação de vapor durante o acionamento.

12-BOTÃO DE ABERTURA DO VAPOR

Controla a saída de vapor da câmara interna.

13-TERMOMELENTO

Mede a temperatura da câmara interna.

14-MICRO-CHAVE

Desliga o motor quando a porta é aberta, religa o motor quando a porta é fechada.

15-TRANSFORMADOR

Converte tensão 127V para 220V

16-CHAVE SELETORA DE TENSÃO

Permite a seleção de alimentação do equipamento (127V ou 220V)

17-TAMPA ACESSO DISJUNTOR

Permite acesso rápido ao disjuntor em caso de desarme.

18-TAMPA DE ACESSO LÂMPADA

Permite acesso a lâmpada para manutenção

DISPLAY:

- 1 - Indicador de aquecimento
- 2 - Indicador de lâmpada acionada
- 3 - Indicador de vapor acionado
- 4 - Indicador de ventilador acionado
- 5 - Indicador de timer
- 6 - Indicador de temperatura
- 7 - Indicador tempo decorrido
- 8 - Leds indicadores de receita selecionada

TECLAS:

- PPM** - Tecla Programa
- ↙** - Tecla Menos
- ↘** - Tecla Mais
- R** - Tecla da receita
- L** - Tecla de acionamento do temporizador
- ⊗** - Tecla de acionamento da turbina
- ⊙** - Tecla de acionamento da lâmpada
- ☰** - Tecla de acionamento do vapor

FUNCIONAMENTO PADRÃO :

A qualquer momento durante o funcionamento, se a porta for aberta, o motor, o sistema de aquecimento e o vapor serão desligados e a lâmpada interna acende, estas funções voltam a funcionar automaticamente ao fechar a porta, exceto a lâmpada que apagará após 60 segundos pré-programados de fábrica.

PROGRAMAÇÃO PADRÃO

Para acessar a programação padrão pressione a tecla **PPM**. Utilize **PPM** para alternar entre os parâmetros temperatura e tempo e as teclas **↙** e **↘** para ajustar os valores, conforme indicado abaixo:

DISPLAY	DESCRIÇÃO	AJUSTE
200°C	Set point de controle de temperatura	0° a 300°C
5PL		
LPo		
18:00	Set point do temporizador	00:00 a 99:00 (min:seg)

PROGRAMAÇÃO DAS RECEITAS

O forno possui capacidade de armazenamento para até 10 receitas a serem programadas conforme necessidade. Para acessar a programação das receitas é necessário pressionar a tecla **R** por 5 segundos até soar o beep. Utilize as teclas **↙** e **↘** para alternar entre as receitas

Item

MANUAL DE INSTRUÇÕES



PROGÁS
equipamentos gastronômicos

Nº DE SÉRIE

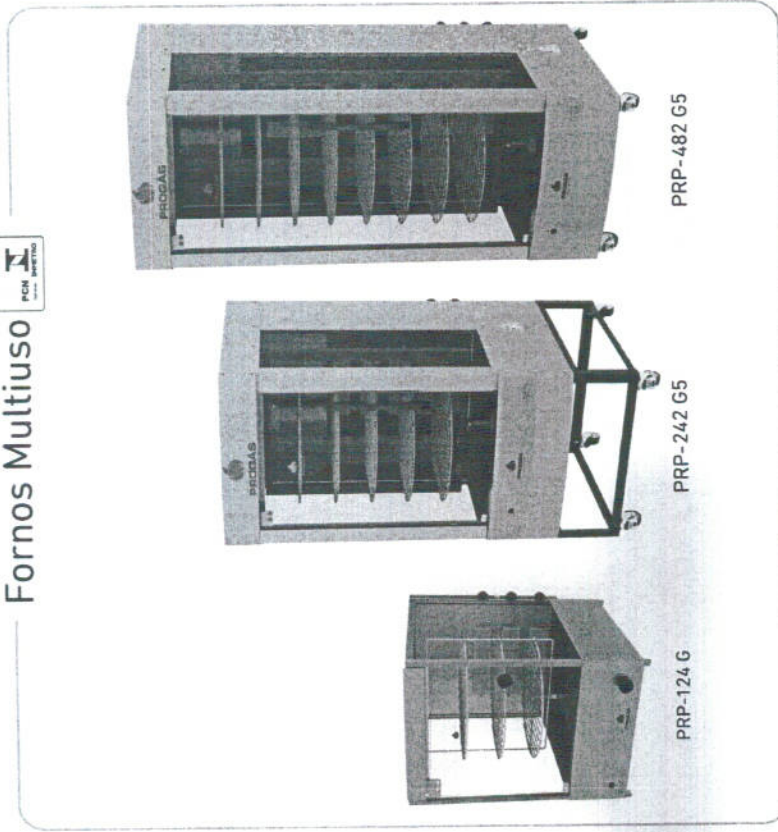
Progás Indústria Metalúrgica Ltda.
Av. Eustáquio Mascarello, 512 - Desvio Rizzo
Caxias do Sul - RS - Brasil
Fone: +55 54 3209.5800
www.progas.com.br - e-mail: progas@progas.com.br

Data de Atualização: 25.04.2022 - P42255

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



Fornos Multiuso



PRP-124 G

PRP-242 G5

PRP-482 G5


PROGÁS
equipamentos gastronômicos

nao

Assinatura Municipal de...

Handwritten signatures and initials.

SUMÁRIO

1. Introdução	03
1.1 Segurança.....	03
1.2 Principais componentes.....	04
1.3 Características técnicas.....	06
1.4 Etiquetas.....	06
2. Noções de segurança – genéricas	08
2.1 Advertências.....	08
2.2 Cuidados e observações antes de ligar o equipamento.....	08
2.3 Operação.....	08
2.4 Após utilizar o equipamento.....	09
2.5 Manutenção.....	09
2.6 Avisos.....	09
3. Instalação e pré-operação	09
3.1 Instalação.....	09
3.2 Pré-operação.....	10
4. Operação	10
4.1 Acionamento.....	10
4.2 Procedimentos para operação dos modelos PRP-242 G5 e PRP-482 G5.....	10
4.3 Capacidade de cozimento.....	11
4.4 Instruções para cozimento nos modelos PRP-242 G5 e PRP-482 G5.....	12
4.5 Procedimentos para operação do modelo PRP-124 G.....	12
4.6 Posição das carnes na grelha.....	14
4.7 Instruções para cozimento no modelo PRP-124 G.....	14
4.8 Limpeza e higienização.....	15
5. Normas observadas	15
6. Manutenção	15
7. Análise e resolução de problemas	16
7.1 Problemas, causas e soluções.....	16
8. Diagramas elétricos	17
9. Termo de garantia	18

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 venda, 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-contatores, 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 - Decorrer 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.

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 de instalação até a fábrica e o seu respectivo retorno. Somente os serviços realizados e/ou substituição de componentes são de onus 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

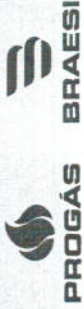
DATA DE ENTREGA

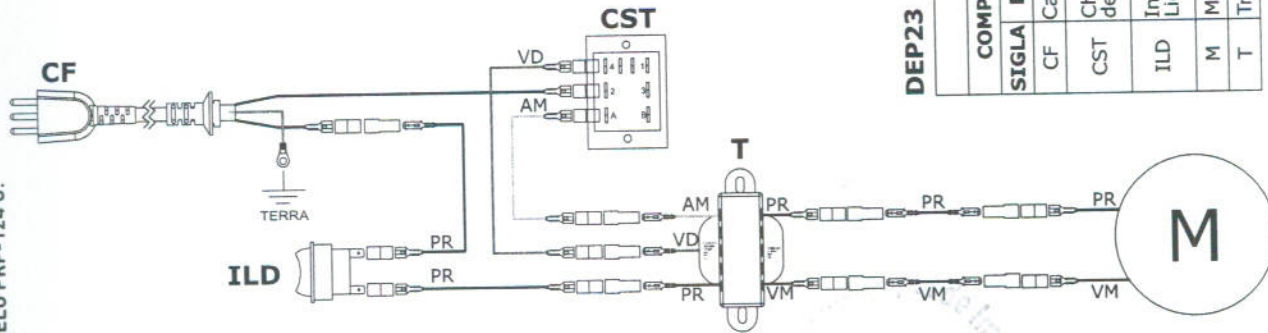
UF

Nº DA NOTA FISCAL

ASS. DO CLIENTE

Evolução
para quem
cozinha.





DEP23

LEGENDA		
COMPONENTES	SIGLA	CABOS
Cabo de Força	CF	Amarelo
Chave Seletora de Tensão	CST	Branco
		Preto
Interruptor Liga/Desliga	ILD	Verde
Motor	M	Vermelho
Transformador	T	

1. INTRODUÇÃO

1.1 SEGURANÇA

Este equipamento é potencialmente PERIGOSO quando utilizado incorretamente.

A manutenção, limpeza e/ou qualquer outro serviço deve ser realizado por uma pessoa qualificada e com o equipamento desconectado da rede elétrica.

As instruções abaixo deverão ser seguidas para evitar acidentes:

- 1.1.1 Leia todas as instruções contidas neste manual.
- 1.1.2 Para evitar risco de choque elétrico e danos ao equipamento, nunca o utilize com roupas ou pés molhados e/ou em superfícies úmidas ou molhadas, não mergulhe em água ou qualquer outro líquido e não utilize jato de água diretamente no produto.
- 1.1.3 Desconecte-o da rede elétrica quando não estiver em uso; antes de limpá-lo; quando estiver em manutenção; ou qualquer outro tipo de serviço.
- 1.1.4 Não utilize-o caso esteja com o cabo ou plugue danificado. Assegure-se de que o cabo de força não esteja na borda da mesa/balcão ou que toque superfícies quentes.
- 1.1.5 Quando o equipamento sofrer uma queda, estiver danificado de alguma forma ou não funcionar é necessário levá-lo a uma Assistência Técnica Autorizada para revisão, reparo, ajuste mecânico ou elétrico.
- 1.1.6 A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode ocasionar lesões corporais.
- 1.1.7 Mantenha as mãos e utensílios afastados das partes em movimento enquanto ele estiver em funcionamento para evitar lesões corporais ou danos ao equipamento.
- 1.1.8 Mantenha-se longe da porta de vidro enquanto o equipamento estiver em funcionamento, pois ela aquece e pode causar queimaduras.
- 1.1.9 Faça a limpeza da porta de vidro com o equipamento desligado e frio para evitar choque térmico, o que poderá estourá-lo.
- 1.1.10 Desligue sempre o motor quando for colocar ou retirar alimentos.

IMPORTANTE!

Certifique-se regularmente que o cabo de alimentação esteja em perfeita condição de uso. Caso não esteja, faça a substituição do cabo danificado por outro que atenda as especificações técnicas e de segurança. Esta substituição deverá ser realizada por um profissional qualificado e deverá atender as normas de segurança locais.

A utilização deste equipamento não se destina a pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou que não disponham de experiência e/ou conhecimentos necessários para utilizá-lo, a menos que tenham recebido instruções de uso do equipamento ou que estejam sob a supervisão de um responsável pela sua segurança.

Certifique-se de que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o equipamento.

Em caso de emergência retire o plugue da tomada de energia elétrica.

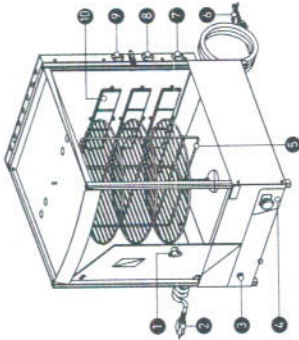
Nunca utilize jatos de água diretamente sobre o equipamento.

1.2 PRINCIPAIS COMPONENTES

Todos os componentes que incorporam o equipamento são construídos com materiais criteriosamente selecionados para cada função, dentro dos padrões de testes e da experiência ProGás.

Modelo PRP-124 G:

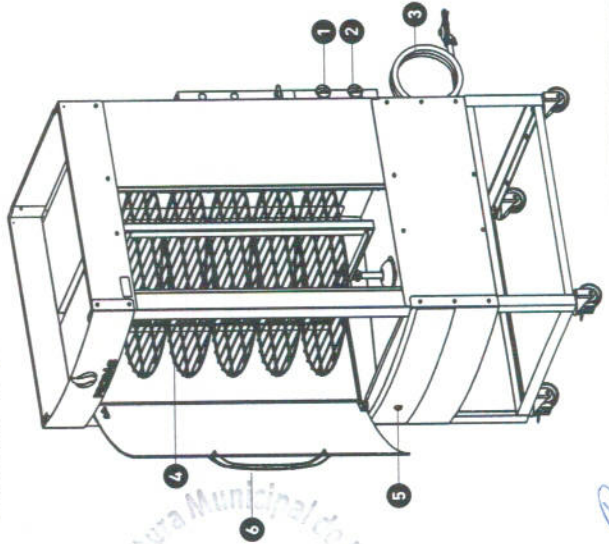
Acompanham o produto: 1 manual de instruções, 1 grade, 1 gaveta coletora de gordura e 1 mangueira com válvula de gás.



1. Puxador da porta
2. Cabo de força
3. Acionamento da grade (motor)
4. Gaveta de gordura
5. Grade
6. Kit gás simples (1 botijão P13)
7. Controle do queimador inferior
8. Controle do queimador central
9. Controle do queimador superior
10. Queimador infravermelho

Modelo PRP-242 G5:

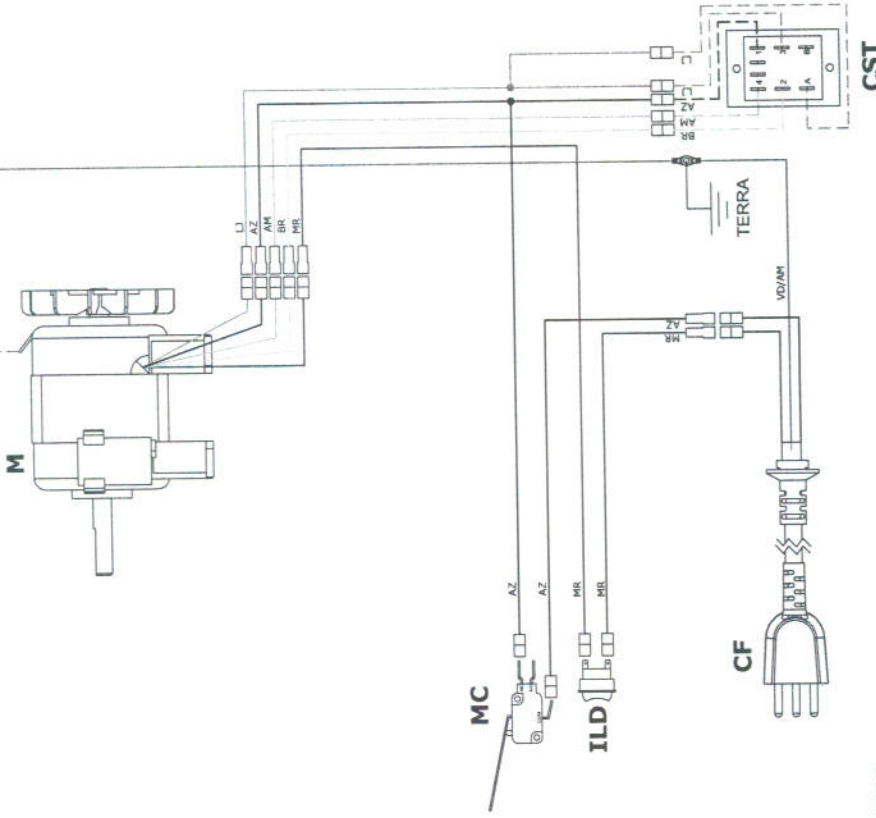
Acompanham o produto: 1 manual de instruções, 5 grelhas, 1 bacia de gordura e 1 mangueira com válvula de gás.



1. Controle dos queimadores superiores
2. Controle dos queimadores inferiores
3. Kit gás simples (1 botijão P13)
4. Grelhas
5. Acionamento das grelhas (motor)
6. Puxador

8. DIAGRAMAS ELÉTRICOS

MODELO PRP-242 G5 e PRP-482 G5:



LEGENDA

SIGLA	DESCRIÇÃO
CF	Cabo de força
CST	Chave seletora de tensão
ILD	Interruptor Ligar/Desliga
M	Motor
MC	Micro chave

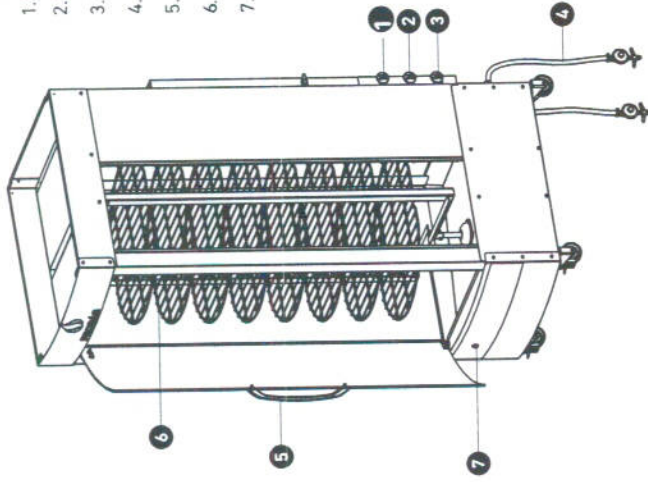
CABOS

SIGLA	DESCRIÇÃO
AM	Amarelo
AZ	Azul
BR	Branco
LJ	Laranja
MR	Marrom
VD/AM	Verde/Amarelo

DEP69

Modelo PRP-482 G5:

Acompanham o produto: 1 manual de instruções, 8 grelhas, 1 bacia de gordura e 1 mangueira com válvula de gás.



1. Controle dos queimadores verticais superiores
2. Controle dos queimadores horizontais superiores
3. Controle dos queimadores horizontais inferiores
4. Kit gás duplo (para 2 botijões P13)
5. Puxador
6. Grelhas
7. Acionamento das grelhas (motor)

Instalação: verifique a instalação do seu equipamento, conforme item 3.1 deste manual.

Em uma eventual consulta:

- Verificar a instalação elétrica.
- Medir a tensão da tomada.
- Medir a corrente de funcionamento e comparar com a nominal.
- Verificar aperto de todos os terminais elétricos do equipamento para evitar possíveis maus-contatos.
- Verificar possíveis folgas do eixo do motor elétrico.

Checkar a fixação e cabo elétrico quanto a sinais de superaquecimento, isolamento deficiente ou avaria mecânica.

7. ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

7.1 PROBLEMAS, CAUSAS E SOLUÇÕES

Este equipamento foi projetado para necessitar o mínimo de manutenção. Entretanto, podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento devido ao desgaste natural causado pelo uso. Caso haja algum problema com o seu equipamento, verifique a tabela a seguir, onde estão descritas algumas possíveis soluções recomendadas.

Além disso, a Progás coloca à disposição toda a sua rede de Assistentes Técnicos Autorizados (vide relação de assistentes técnicos autorizados da Progás no site www.progas.com.br).

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
O equipamento não liga	Falta de energia elétrica. Engrenagens gastas ou quebradas Problema no circuito elétrico externo do equipamento.	Verifique se há energia elétrica. Chame a Assistência Técnica Autorizada.
Cheiro de queimado e/ou fumaça.	Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento.	Chame a Assistência Técnica Autorizada.
O assador liga, mas quando o produto é colocado no equipamento, ele para ou gira em baixa rotação.	Engrenagens gastas ou quebradas. Problemas com o motor elétrico.	Chame a Assistência Técnica Autorizada.
Cabo elétrico danificado.	Falha no transporte do equipamento.	Chame a Assistência Técnica Autorizada.
A grade não gira.	Problemas com o motor. Problemas com a instalação elétrica e/ou tomada.	Chame a Assistência Técnica Autorizada. Verifique se a tomada está em bom estado ou ligue o forno em outra tomada.
O queimador não fica incandescente.	Problemas com a passagem de gás. Problemas com vazamento de gás. Problemas com o botijão de gás.	Certifique-se de que o regulador e controle frontal estejam com a passagem de gás livre. Teste o vazamento: ao acender o queimador deixe o regulador na posição máxima. Troque o botijão, testando-o antes em um fogão a gás.

1.3 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CAPACIDADE	PRP-124 G	PRP-242 G5	PRP-482 G5
Capacidade	até 20	75	128
Tensão	127/220	127/220	127/220
Frequência	50-60	50-60	56-60
Potência	26	280/240	280/240
Consumo	0,026	0,36/0,28	0,36/0,28
Dimensões (A x L x P)	810 x 575 x 725	1612 X 736 X 842	1871 x 736 x 842
Peso Líquido	38	83	121
Peso Bruto	54	118	164

PRP-124 G:

Aquecimento através de infravermelho;
Estrutura em aço inox escovado;

Gaveta coletora de gordura;

Controle progressivo de aquecimento;

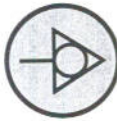
Porta em vidro temperado;

Consumo médio de gás em cada queimador:
180 g/h;

Capacidade de cozimento: até 20 kg de carne.

1.4 ETIQUETAS

1. Etiquetas de identificação do INMETRO impressas nas embalagens;
2. O símbolo indica o terminal de ligação equipotencial, destinado à ligação do equipamento viu condutor elétrico a outros pontos de ligação equipotencial, minimizando possíveis riscos de choque elétrico;
3. Etiqueta de indicação para: leitura do manual de instruções; cuidados ao trabalhar com o equipamento; superfície quente; atenção durante a limpeza ou manutenção; e identificação do INMETRO
4. Etiquetas de identificação do equipamento.



2.

PRP-242 G5 e PRP-482 G5

Aquecimento a gás através de infravermelho;

Estrutura em chapa de aço inoxidável;

Gaveta coletora de gordura;

Rodízios para facilitar o deslocamento;

Controle progressivo de aquecimento;

Porta em vidro temperado;

Consumo médio de gás em cada queimador:
180 g/h;

4.8.2 Tabela de instruções para cozimento de frangos inteiros:

PESO DO FRANGO E TEMPO DE COZIMENTO	GRADE SUPERIOR QUANT. FRANGOS	GRADE CENTRAL QUANT. FRANGOS	GRADE INFERIOR QUANT. FRANGOS	QUANT. TOTAL FRANGOS
1,5 a 1,7 kg 2h 15min	4	4	4	12
1,7 a 2,0 kg 2h 30min	4	3	3	10
Acima de 2,0 kg 2h 45min	3	3	3	9

Obs.: O tempo de cozimento pode variar conforme o gosto e habilidade de cada usuário.

Regule todos os queimadores em chama alta até atingir a coloração ideal do frango. Mas observe que os que estiverem na grade superior poderão estar cozidos antes do tempo especificado na tabela de cozimento. Neste caso, abaixe o fogo do queimador superior até o término do cozimento ou troque os frangos cozidos da grade de cima com os da grade inferior.

4.9 LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO

O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado:

- Antes de ser usado pela primeira vez.
- Antes de colocá-lo em operação após um tempo de inatividade prolongado.

Para a limpeza, siga os passos abaixo:

- Desligue o equipamento da tomada.
 - Aguarde o forno estar ligeiramente morno. Nunca inicie a limpeza com ele quente.
 - Para limpeza interna, use esponja umedecida e sabão neutro.
 - Remova a bandeja coletora de gordura e limpe-a com esponja e detergente.
 - Na parte externa repita o procedimento e limpe o vidro quando ele estiver totalmente frio, evitando um choque térmico.
- Realize a limpeza sempre que usar o equipamento.

ATENÇÃO

Retire o plugue da tomada antes de iniciar o processo de limpeza.
Após cada utilização é obrigatória a limpeza da bandeja coletora de gordura localizada no interior do equipamento para evitar acidentes.
Não utilize jato de água diretamente sobre o equipamento.

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

5. NORMAS OBSERVADAS

ABNT NBR NM 60335-1
IEC 60335-2-48
IEC 60335-2-102

6. 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 4,9 deste manual.

Fiação: cheque todos os cabos quanto à deterioração e todos os contatos (terminais) elétricos quanto ao aperto e corrosão.

PRP-242 G5 e PRP-482 G5

Aquecimento através de infravermelho;
Estrutura em aço inox escovado;

Gaveta coletora de gordura;

Controle progressivo de aquecimento;

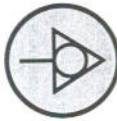
Porta em vidro temperado;

Consumo médio de gás em cada queimador:
180 g/h;

Capacidade de cozimento: até 20 kg de carne.

1.4 ETIQUETAS

1. Etiquetas de identificação do INMETRO impressas nas embalagens;
2. O símbolo indica o terminal de ligação equipotencial, destinado à ligação do equipamento viu condutor elétrico a outros pontos de ligação equipotencial, minimizando possíveis riscos de choque elétrico;
3. Etiqueta de indicação para: leitura do manual de instruções; cuidados ao trabalhar com o equipamento; superfície quente; atenção durante a limpeza ou manutenção; e identificação do INMETRO
4. Etiquetas de identificação do equipamento.



2.

4.

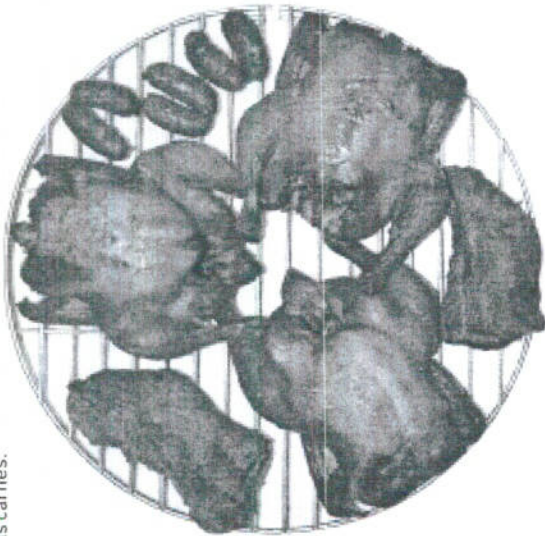
 PROGÁS Indústria Metalúrgica Ltda. CNPJ: 02.724.517/0001-41 Av. Eustáquio Mascarenha, 512 - Desvio Ruço CEP: 86110-325 Curitiba do Sul - RS - Brasil www.progas.com.br	
PRODUTO:	
MODELO:	
CAPACIDADE:	
TENSÃO:	FREQUÊNCIA:
POTÊNCIA:	PROTEÇÃO IP:
Nº SÉRIE:	ANO FABR.:

3.

 LEIA O MANUAL DE INSTRUÇÕES	 CUIDADO MANEJE SEUS FERRAMENTAS E EQUIPAMENTOS COM CUIDADO	 Segurança PCN Compatibilidade INMETRO
ATENÇÃO! CUIDADO!		
1. Somente utilize este equipamento após tratamento, leitura e compreensão do Manual de Instruções.		
2. Não toque nos elementos aquecidos, nem em partes móveis ou giratórias quando estiver em operação.		
3. Não toque em partes aquecidas e em partes em condições de uso.		
4. Nunca limpe, desmonte, fixe ou faça qualquer outro trabalho no equipamento ou partes dele sem estar devidamente treinado para isso.		
5. Sempre desligue o equipamento quando não estiver em uso.		
6. Certifique-se de que crianças sajam vigiladas para assegurar que elas não estejam brincando com o equipamento.		
Antes de efetuar a limpeza ou a manutenção do equipamento retire o plugue da rede de energia elétrica.		

4.7 POSIÇÃO DAS CARNES NA GRELHA

Os frangos inteiros devem ser posicionados na grelha com o peito para cima e de frente para os queimadores. Recomenda-se 3 frangos de 2 kg por grelha. Nos espaços entre eles podem ser adicionadas outras carnes.



4.8 INSTRUÇÕES PARA COZIMENTO NO MODELO PRP-124 G:

Este equipamento foi desenvolvido para ser multiuso, pois serve para todos os tipos de cozimento. Para obter um melhor desempenho de seu equipamento é importante seguir algumas recomendações.

ATENÇÃO:

Carvão vegetal ou combustíveis similares não devem ser utilizados com este equipamento. Nunca envolver completamente a carne que será assada para evitar que a gordura se acumule no interior. Isto gera pressão e risco de acidentes.

4.8.1 Para assar somente FRANGOS inteiros proceda da seguinte forma:

Após temperados, elimine os líquidos acumulados dentro do frango com o auxílio de papel toalha. Este procedimento reduzirá o tempo de cozimento.

Acenda os queimadores respeitando esta ordem: primeiro os superiores e depois os inferiores. Regule em chama alta de 5 a 10 minutos.

Coloque os frangos com os peitos voltados para cima e de frente para os queimadores, conforme a imagem do item 4.7 deste manual, e deixe um espaço vazio no meio da grade para a passagem de calor. Abasteça o forno obedecendo as quantidades e pesos descritos no item 4.8.2 deste manual.

Para assados com mais de um tipo de carne, sobreponha o mesmo produto em cada grade, de forma que a gordura de um tipo de carne não escorra sobre a outra, alterando o seu sabor.

Após abastecer o equipamento, verifique o giro da grade acionando a tecla motor. Caso algum frango encoste no vidro, desligue o giro e reacomode-o para evitar o travamento da grade.

2. NOÇÕES DE SEGURANÇA – GENÉRICAS

As noções de segurança foram elaboradas para orientar e instruir adequadamente os usuários dos equipamentos e aqueles que serão responsáveis pela sua manutenção.

O equipamento só deve ser entregue ao usuário em boas condições de uso, após ser orientado quanto ao seu uso e a segurança pelo revendedor. O usuário somente deve utilizar o equipamento após conhecimento completo dos cuidados que devem ser tomados, **LENDO ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL**.

IMPORTANTE!

Caso algum item das **NOÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA** não se aplique ao seu equipamento, favor desconsiderar.

2.1 ADVERTÊNCIAS

O usuário deve ter ciência da localização da chave Liga/Desliga para que possa ser acionada a qualquer momento sem necessidade de procurá-la. Antes de qualquer tipo de manutenção, desligue o equipamento da rede elétrica (retire o plugue da tomada).

Faça uso do equipamento em local onde haja espaço suficiente para o seu manejo seguro, evitando assim quedas perigosas.

Água ou óleo poderão tornar o piso escorregadio e perigoso. Para evitar acidentes, o piso deve estar seco e limpo.

2.1.1 Avisos

Em caso de falta de energia elétrica, desligue imediatamente a chave Liga/Desliga.

Evite choques mecânicos, uma vez que poderão causar falhas ou mau funcionamento.

Evite que água, sujeira ou pó entrem nos componentes mecânicos e elétricos do equipamento.

Nunca altere as características originais do equipamento.

Não suje, rasgue ou retire qualquer etiqueta de segurança ou identificação. Caso alguma esteja ilegível ou extraviada, solicite uma nova na Assistência Técnica Autorizada.

2.2 CUIDADOS E OBSERVAÇÕES ANTES DE LIGAR O EQUIPAMENTO

2.2.1 Perigo

O cabo ou um fio elétrico cuja isolamento esteja danificada pode produzir fuga de corrente elétrica e provocar choques elétricos. Antes de usar o equipamento, verifique suas condições.

2.2.2 Avisos

Certifique-se de que todas as instruções contidas neste manual foram completamente compreendidas.

Cada função ou procedimento de operação e manutenção deve estar inteiramente claro.

2.2.3 Cuidados

O cabo de energia elétrica, responsável pela alimentação do equipamento, deve ter seção suficiente para suportar a potência elétrica consumida. Os cabos elétricos que ficarem no solo ou junto ao equipamento precisam ser protegidos para evitar curto-circuito.

IMPORTANTE!

Leia atentamente as **INSTRUÇÕES** contidas neste manual antes de ligar o equipamento. Certifique-se de que todas as informações foram compreendidas.

Em caso de dúvidas, consulte o Serviço de Atendimento ao Consumidor Progás.

2.3 OPERAÇÃO

2.3.1 Avisos

Cabelos compridos soltos podem tocar alguma parte do equipamento e causar acidentes sérios. Amarre-os para cima e para trás ou cubra-os com um lenço.

2.4 APÓS UTILIZAR O EQUIPAMENTO

2.4.1 Cuidados

Limpe o equipamento sempre após o uso. Para isso, desligue-o da rede elétrica. Comece a limpeza apenas quando o equipamento parar completamente o seu funcionamento. Recoloque todos os componentes em seus devidos lugares antes de ligá-lo outra vez.

2.5 MANUTENÇÃO

2.5.1 Perigos

Qualquer operação de manutenção é perigosa. **DESLIGUE O EQUIPAMENTO DA REDE ELÉTRICA DURANTE TODA A OPERAÇÃO DE MANUTENÇÃO.**

IMPORTANTE!

Retire o plugue da tomada em qualquer caso de emergência.

2.6 AVISOS

A manutenção elétrica e/ou mecânica deve ser feita por pessoas qualificadas para a realização do trabalho. A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar-se de que o equipamento trabalha sob condições totais de segurança.

3. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO

3.1 INSTALAÇÃO

Seu equipamento deve ser posicionado e nivelado sobre uma superfície plana.

IMPORTANTE

O equipamento deve estar sempre nivelado para manter o perfeito escoamento, evitando o acúmulo de gordura. Este equipamento é adequado para utilização em ambientes externos.

3.1 Instalação Elétrica

A instalação elétrica deve ser feita por profissional habilitado conforme estabelece a norma NBR 5410 ABNT e NEM60898.

Os equipamentos foram desenvolvidos para tensão 127/220V monofásico.

Os equipamentos bivolt saem de fábrica regulados para 220V, ao receber o equipamento, verifique a tensão registrada na etiqueta existente no cabo elétrico e/ou ajuste a tensão na chave seletora de tensão com auxílio de uma chave com o equipamento desligado.

A chave seletora de tensão deve ser comutada somente com o uso de uma ferramenta conforme figura 1 e 2.

Procedimento correto para comutar a chave seletora de tensão: Retire a tampa de policarbonato com uma ferramenta adequada que possa forçar a trava de segurança e após selecione a tensão desejada (127V ou 220V).



4.5.1 Para assar somente FRANGOS proceda da seguinte maneira:

Coloque os frangos com o peito para cima, de frente, com as asas para baixo, conforme figura do item 4.4 deste manual. Regule todos os queimadores em chama alta até atingir a coloração ideal do frango. Após, diminua até a chama mínima para terminar o cozimento.

Não é necessário desligar o equipamento para ter acesso aos alimentos, pois ao abrir a porta ele se desligará automaticamente. Ao fechar a porta, ele tornará a ligar automaticamente.

Quando o frango estiver no ponto ideal de cozimento, retire-o do equipamento ou desligue os queimadores para evitar que ressequem.

Para um cozimento uniforme, faça rodízio dos frangos. Retire primeiro os frangos da grade superior e passe os frangos das grades inferiores para cima, tendo assim mais eficiência e melhor aproveitamento do seu equipamento.

Obs.: Assim que os alimentos estiverem prontos, retire-os do equipamento para não ressecarem.

ATENÇÃO:

Quando os queimadores estiverem ligados, coloque e retire os assados o mais rápido possível, evitando que o forno fique aberto por tempo prolongado, pois haverá perda rápida de calor e os assados do fundo poderão queimar.

4.6 PROCEDIMENTOS PARA OPERAÇÃO DO MODELO PRP-124 G:

4.6.1 Certifique-se de que a montagem dos componentes esteja na sequência correta.

4.6.2 Certifique-se de que não haja vazamentos de gás.

4.6.3 Abra a porta traseira do equipamento.

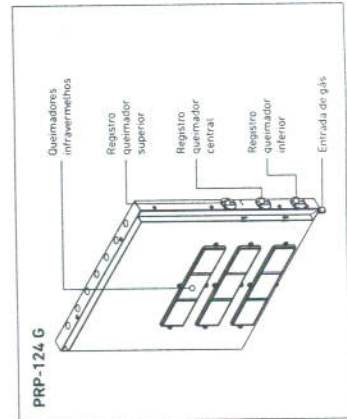
4.6.4 Libere o gás pressionando e girando o botão superior em sentido anti-horário até a posição máxima. Acenda o fogo com um fósforo pela tela frontal do queimador superior. Confirme se o queimador acendeu.

4.6.5 Após, repita o procedimento para o queimador inferior, sempre obedecendo esta ordem: primeiro o queimador superior e depois o inferior.

4.6.6 Certifique-se de que os queimadores estejam acesos e feche a porta.

4.6.7 Observe a posição dos frangos e das carnes, conforme figura do item 4.7 deste manual.

OBS.: Não ligue o motor antes de colocar as grelhas e desligue-o antes de retirá-las.

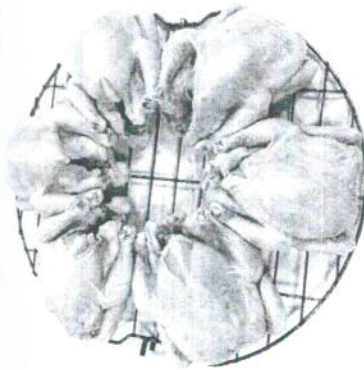


4.4 CAPACIDADE DE COZIMENTO

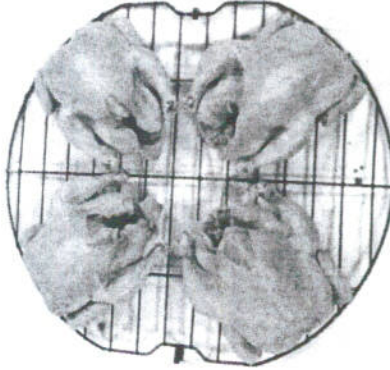
Modelo PRP-242 G5: 75 kg (aprox. 30 frangos).

Modelo PRP-482 G5: 128 kg (aprox. 48 frangos).

Observe a posição das carnes na grelha (máximo de 6 frangos).



Observe a posição das carnes na grelha (disposição balanceada com 4 frangos na grelha).



4.5 INSTRUÇÕES PARA COZIMENTO NOS MODELOS PRP-242 G5 E PRP-482 G5

Para o bom funcionamento do seu equipamento e um bom cozimento é importante seguir algumas recomendações:

- Unite as grades com banha suína ou óleo vegetal antes de colocar os alimentos que serão assados.
- Distribua os alimentos sobre as grades sem encostar um no outro para obter um cozimento uniforme.
- Para assados com mais de um tipo de carne, sobreponha o mesmo produto em cada grade, de forma que a gordura de um tipo de carne não escorra sobre a outra, alterando o seu sabor.
- Pré-aqueça o forno por 5 minutos antes de colocar os alimentos.

ATENÇÃO:

Carvão vegetal ou combustíveis similares não devem ser utilizados com este equipamento. Nunca envolver completamente a carne que será assada para evitar que a gordura se acumule no interior. Isto gera pressão e risco de acidentes.

ATENÇÃO: Após a seleção de tensão, recolocar a tampa em seu devido lugar.

O Seletor de Tensão nunca deve operar sem a proteção da tampa em Policarbonato transparente. Este acessório é importantíssimo para o Seletor, pois possui função de:

- a- Tampa de proteção contra respingos, poeira e outros objetos;
- b- Garantir que a chave esteja na posição adequada da rede selecionada devido a trava central conforme figura 1;
- c- Impedir que se opere o equipamento em situação de risco de mau contato devido o Seletor ficar em posição intermediária entre as tensões, o que pode levar a queima ou mau funcionamento do equipamento;
- d- Impedir que seja acionado por descuido ou por batidas, tombos, etc.

IMPORTANTE

Ao receber o equipamento certifique-se que a tensão da rede elétrica onde o equipamento será instalado é compatível com a tensão indicada na etiqueta existente no cabo elétrico.

O equipamento deve ser instalado em um dispositivo de corrente residual (RCD), com uma classificação operacional corrente residual não superior a 30 mA.

Não utilizar extensões ou "T" para ligar o equipamento na rede elétrica.

É obrigatório que todos os pinos do cabo elétrico estejam devidamente ligados antes de ligar o equipamento.

O aterramento é obrigatório e de responsabilidade do proprietário do estabelecimento.

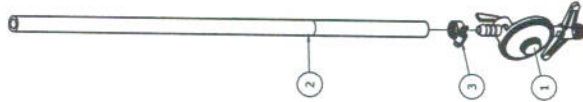
O cabo de alimentação tem 3 pinos, onde o pino central é o de aterramento (pino terra). É obrigatório que os três pontos estejam devidamente conectados antes de acionar o equipamento.



3.1.2 Instrução de montagem kit Gás

PRP-1246 / PRP-242 G5

- Com auxílio de detergente líquido lubrificar as pontas para facilitar a montagem da mangueira (2) no regulador (1), em seguida colocar a abraçadeira de rosca (3) e com o auxílio de uma chave de fenda realizar o aperto até garantir a fixação da mangueira (2) no regulador (1).
- Após montagem do kit, verificar vedação em todos os pontos de aperto, com a mangueira instalada e a pressão do gás correta, utilizar espuma de água e sabão para certificar que não ocorre vazamento.
- Este procedimento deve ser executado por um profissional capacitado para instalações de gás.



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD
1	REGULADOR 503/00 2KG/H 5KPA	1
2	MANGUEIRA PRETA 3/8 X 1000MM	1
3	ABRACADEIRA ROSCA SEM FIM 12X16	6

PRP-482 G5

- Posicionar a conexão em "T" (1) com a mangueira (2) e com auxílio de detergente líquido lubrificar as pontas para facilitar a montagem da mangueira (2) na conexão em "T" (1), em seguida colocar a abraçadeira de rosca (3) e com o auxílio de uma chave de fenda realizar o aperto até garantir a fixação da mangueira (2) na conexão em "T" (1).

- Repetir o processo anterior para a fixação das demais mangueiras (2) na conexão em "T" (1) e nos reguladores (4). Confirmar o aperto das abraçadeiras.

- Após montagem do kit, verificar vedação em todos os pontos de aperto, com a mangueira instalada e a pressão do gás correta, utilizar espuma de água e sabão para certificar que não ocorre vazamento.

- Este procedimento deve ser executado por um profissional capacitado para instalações de gás.

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD
1	TEE PARA KIT GÁS DUPLO	1
2	MANGUEIRA PRETA 3/8 X 1000MM	3
3	ABRACADEIRA ROSCA SEM FIM 12X16	6
4	REGULADOR 503/00 2KG/H 5KPA	2

3.1.3 Instalação do Gás

Seu equipamento deve ser posicionado e nivelado sobre uma superfície plana.

Para os modelos PRP-124G e PRP-242 G5, instalar com 1 botijão P-13 GLP (kit gás de baixa pressão).

Para o modelo PRP-482 G5, instalar com 2 botijões P-13 GLP (kit gás de baixa pressão).

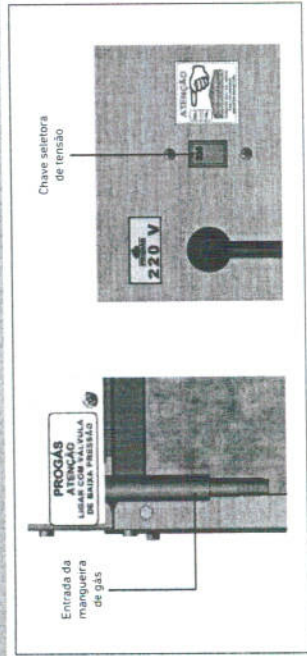
Conecte a mangueira do kit na entrada de gás do equipamento, fixando-a com abraçadeira metálica.

OBS.: Verifique a existência de vazamentos de gás utilizando espuma de água e sabão. Para sua maior segurança, coloque o equipamento a uma distância de no mínimo 20 cm da parede e dos móveis e sobre uma superfície resistente ao calor.

IMPORTANTE

Não use válvulas de alta pressão neste equipamento, risco de vazamento, fogo e perda da garantia.

Os botijões devem ser instalados de maneira segura e em local ventilado.



3.2 PRÉ-OPERAÇÃO

Antes de utilizar seu equipamento, lave com água e sabão neutro todas as partes que entram em contato com o produto a ser processado (leia o item 4.9 deste manual). Verifique se o equipamento está firme no local de trabalho.

4. OPERAÇÃO

4.1 ACIONAMENTO

4.1.1 Antes de ligar o equipamento, certifique-se de ter lido e compreendido as informações do item 3 (instalação e pré-operação) deste manual.

IMPORTANTE

Desligue o equipamento sempre que desejar retirar o assado, o equipamento é silencioso.

4.2 PROCEDIMENTOS PARA OPERAÇÃO DOS MODELOS PRP-242 G5 E PRP-482 G5

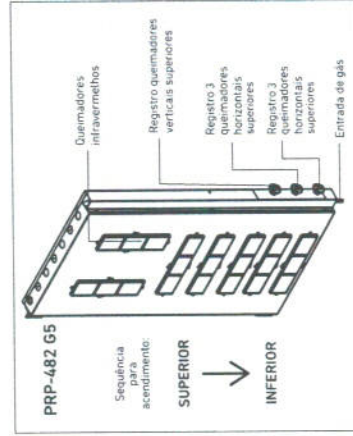
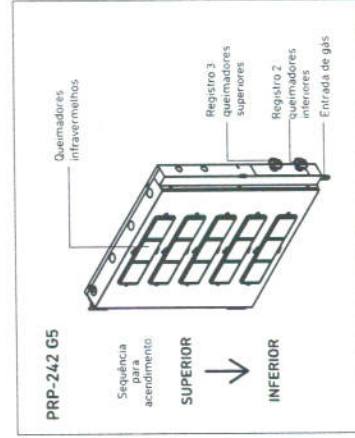
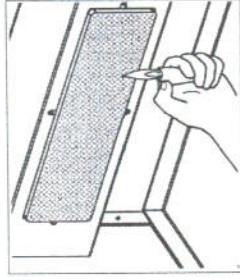
4.2.1 Certifique-se de que não haja vazamentos de gás.

4.2.2 Abra a porta traseira do equipamento.

4.2.3 Libere o gás pressionando e girando o botão superior em sentido anti-horário até a posição máxima. Acenda o fogo com um fósforo pela tela frontal do queimador superior. Confirme se o queimador acendeu.

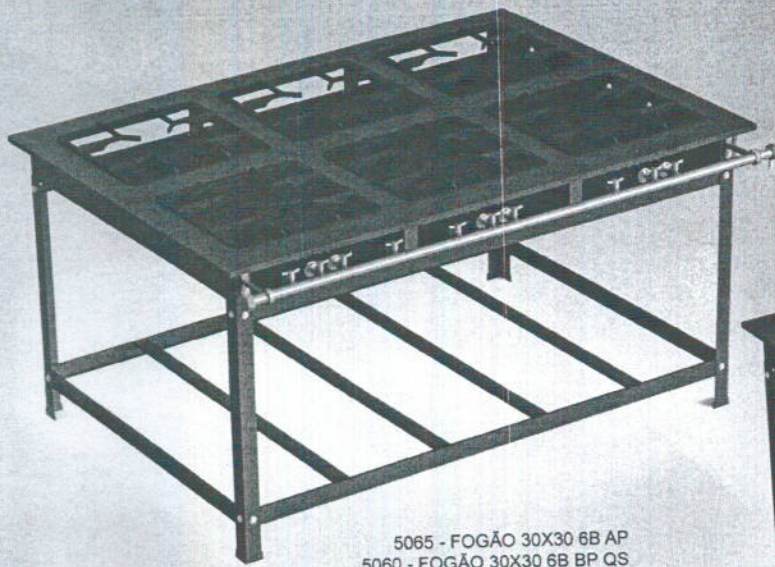
4.2.4 Após, repita o procedimento para o queimador inferior, sempre obedecendo esta ordem: primeiro o queimador superior e depois o inferior.

4.2.5 Certifique-se de que os queimadores estejam acesos e feche a porta.



OBS.: Não ligue o motor antes de colocar as grelhas e desligue-o antes de retirá-las.

Item 16



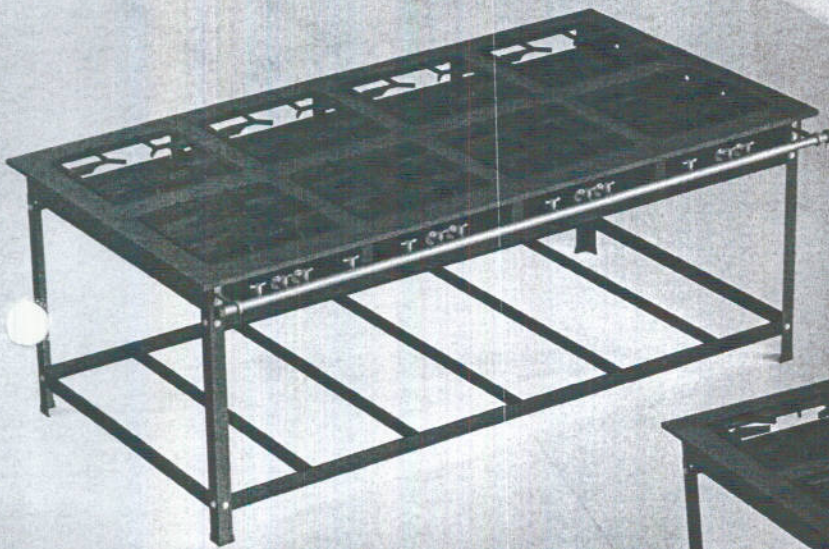
- 5065 - FOGÃO 30X30 6B AP
- 5060 - FOGÃO 30X30 6B BP QS
- 5061 - FOGÃO 30X30 6B BP 3 QS 3 QD
- 5062 - FOGÃO 30X30 6B BP 6 QD
- 7065 - FOGÃO 40X40 6B AP
- 7061 - FOGÃO 40X40 6B BP 3 QS 3 QD
- 7062 - FOGÃO 40X40 6B BP 6 QD



- 15065 - FOGÃO 30X30 6B AP
- 15060 - FOGÃO 30X30 6B BP QS
- 15061 - FOGÃO 30X30 6B BP 3 QS 3 QD
- 15062 - FOGÃO 30X30 6B BP 6 QD
- 17065 - FOGÃO 40X40 6B AP
- 17061 - FOGÃO 40X40 6B BP 3 QS 3 QD
- 17062 - FOGÃO 40X40 6B BP 6 QD

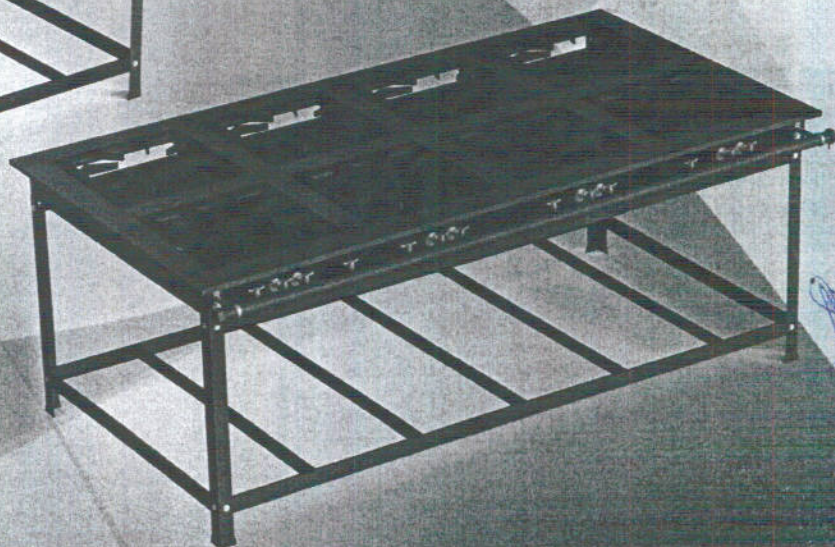
Fogão 6 Bocas	30 x 30 Aço Carbono	40 x 40 Aço Carbono
Referência	5065 / 5060 / 5061 / 5062	7065 / 7061 / 7062
Profundidade (mm)	890	1210
Largura (mm)	1155	1575
Altura (mm)	825	825
Peso (Kg)	55,5	91,7

Fogão 6 Bocas	30 x 30 Aço Inox 430	40 x 40 Aço Inox 430
Referência	15065 / 15060 / 15061 / 15062	17065 / 17061 / 17062
Profundidade (mm)	890	1210
Largura (mm)	1155	1575
Altura (mm)	825	825
Peso (Kg)	55,5	91,7



- 5085 - FOGÃO 30X30 8B AP
- 5080 - FOGÃO 30X30 8B BP 8 QS
- 5081 - FOGÃO 30X30 8B BP 4 QS 4 QD
- 5082 - FOGÃO 30X30 8B BP 8 QD
- 7085 - FOGÃO 40X40 8B AP
- 7081 - FOGÃO 40X40 8B BP 4 QS 4 QD
- 7082 - FOGÃO 40X40 8B BP 8 QD
- 7582 - FOGÃO 40X40 8B BP 8 QD CENTRO

- 15085 - FOGÃO 30X30 8B AP
- 15080 - FOGÃO 30X30 8B BP 8 QS
- 15081 - FOGÃO 30X30 8B BP 4 QS 4 QD
- 15082 - FOGÃO 30X30 8B BP 8 QD
- 17085 - FOGÃO 40X40 8B AP
- 17081 - FOGÃO 40X40 8B BP 4 QS 4 QD
- 17082 - FOGÃO 40X40 8B BP 8 QD
- 17582 - FOGÃO 40X40 8B BP 8 QD CENTRO

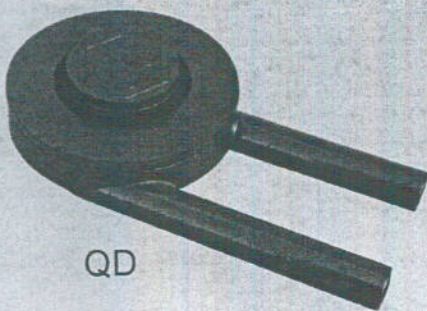


Fogão 8 Bocas	30 x 30 Aço Carbono	40 x 40 Aço Carbono
Referência	5085 / 5080 / 5081 / 5082	7085 / 7081 / 7082
Profundidade (mm)	890	1210
Largura (mm)	1550	2100
Altura (mm)	825	825
Peso (Kg)	72,2	126,4

Fogão 8 Bocas	30 x 30 Aço Inox 430	40 x 40 Aço Inox 430
Referência	15085 / 15080 / 15081 / 15082	17085 / 17081 / 17082
Profundidade (mm)	890	1210
Largura (mm)	1550	2100
Altura (mm)	825	825
Peso (Kg)	72,2	126,4

*Os produtos poderão sofrer alterações técnicas sem prévio aviso do fabricante.

Imagens meramente ilustrativas.



QD

QUEIMADOR DUPLO BAIXA PRESSÃO
INTEIRO EM FERRO FUNDIDO



QS

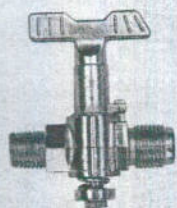
QUEIMADOR SIMPLES BAIXA PRESSÃO
INTEIRO EM FERRO FUNDIDO



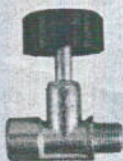
QA

QUEIMADOR ALTA PRESSÃO
INTEIRO EM FERRO FUNDIDO

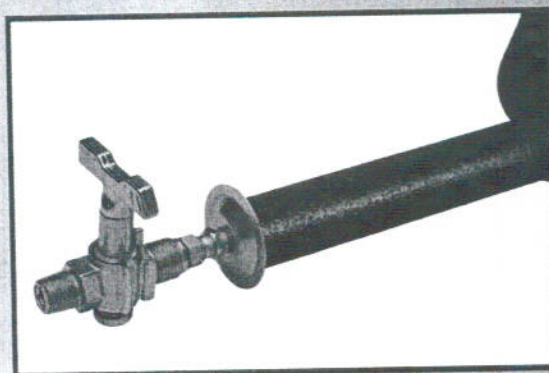
*Permite abertura para higienização
e desentupimento dos furos



REGISTRO DE GÁS BAIXA PRESSÃO



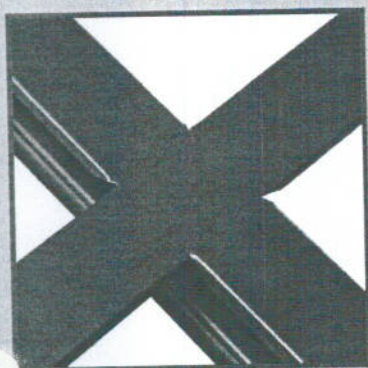
REGISTRO DE GÁS ALTA PRESSÃO



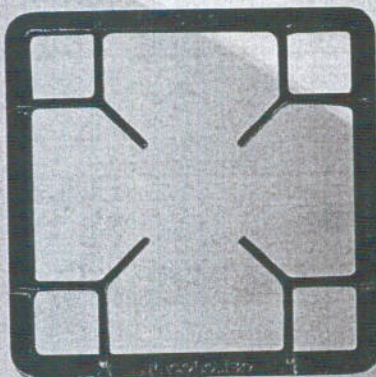
REGULADOR NO REGISTRO
não perde a regulagem e não tem perigo de
perder peças e chapinhas reguladoras



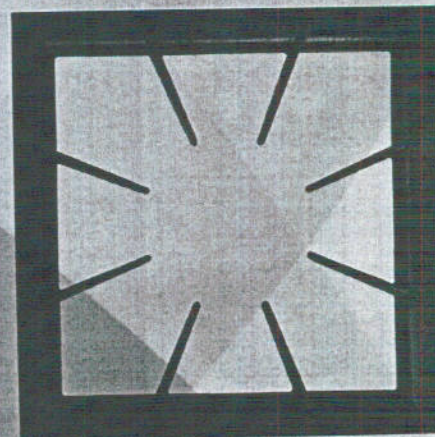
ACABAMENTO DO PÉ COM BORRACHA
Evita riscar o piso e a oxidação dos pés



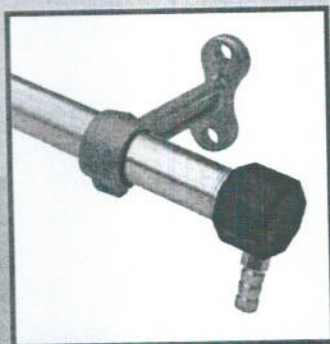
FOGÃO ESTAMPADO
Acabamento e facilidade na limpeza



GRELHA 30 X 30



GRELHA 40 X 40



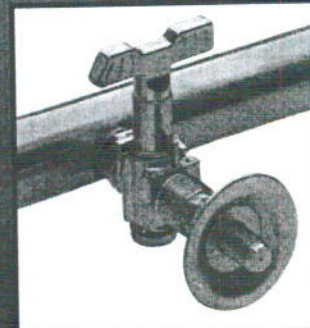
SUPORE DE FIXAÇÃO DO TUBO DE
ALIMENTAÇÃO EM ALUMÍNIO FUNDIDO
Maior resistência e durabilidade

TAMPA DO TUBO COLETOR EM
NYLON COM FIBRA DE VIDRO
Menor risco de vazamento de gás

Fácil inversão da entrada de gás



Acabamento superior



*Os produtos podem sofrer alterações técnicas sem prévio aviso do fabricante.

Imagens meramente ilustrativas.

Item A/C

MANUAL DE INSTRUÇÕES



BRAESI
equipamentos gastronômicos

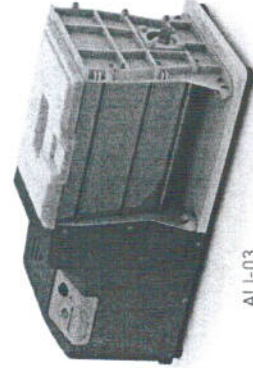
Nº DE SÉRIE

Braesi Equipamentos para Alimentação Ltda.
Av. Euzébio Mascarello, 512 - Desvio Rizzo
Caxias do Sul - RS - Brasil
Fone: +55 54 3209 5800
www.braesi.com.br - e-mail: braesi@braesi.com.br

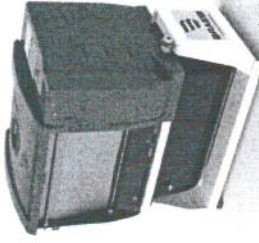
Data de Atualização: 16.07.2021 - B15002

A BRAESI EQUIPAMENTOS PARA ALIMENTAÇÃO 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.

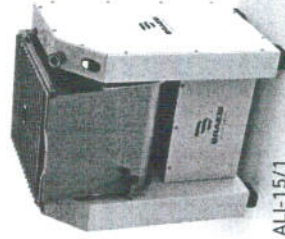
Amassadeiras Semirrápidas



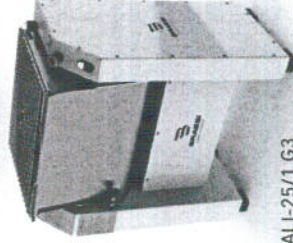
ALI-03



ALI-05



ALI-15/1



ALI-25/1 G3



BRAESI
equipamentos gastronômicos

ray

FABRIL INDUSTRIAL DE EQUIPAMENTOS

Handwritten signature

SUMÁRIO

1. Introdução.....	03
1.1 Segurança.....	03
1.2 Principais componentes.....	04
1.3 Características técnicas.....	05
1.4 Etiquetas.....	05
2. Noções de segurança – genéricas.....	06
2.1 Advertências.....	06
2.2 Cuidados e observações antes de ligar a equipamento.....	06
2.3 Operação.....	06
2.4 Após utilizar o equipamento.....	06
2.5 Manutenção.....	07
2.6 Avisos.....	07
3. Instalação e pré-operação.....	07
3.1 Instalação.....	07
3.2 Pré-operação.....	07
4. Operação.....	08
4.1 Acionamento.....	08
4.2 Procedimentos para operação.....	08
4.3 Limpeza e higienização.....	09
5. Normas observadas.....	10
6. Manutenção.....	10
7. Análise e resolução de problemas.....	11
7.1 Problemas, causas e soluções.....	11
8. Diagrama elétrico.....	12
9. Termo de garantia.....	15

Assinatura e rubrica de um representante autorizado da Braesi.

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.

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

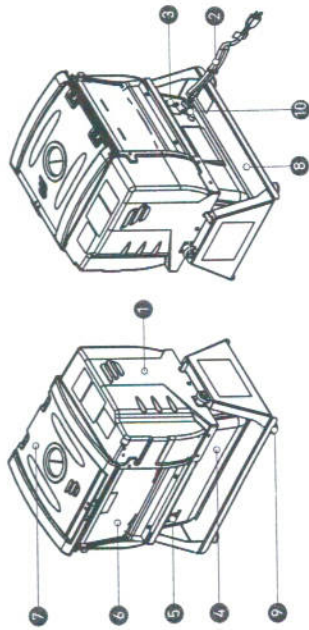
Evolução
para quem
cozinha.



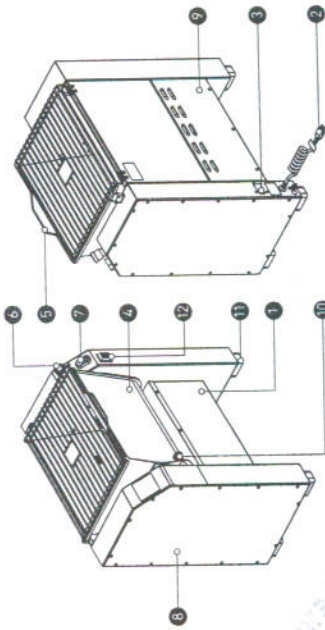
1.2 PRINCIPAIS COMPONENTES

Todos os componentes que incorporam o equipamento são construídos com materiais criteriosamente selecionados para cada função, dentro dos padrões de testes e da experiência Braesi.

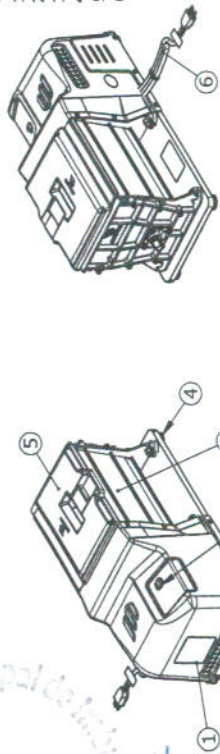
Acompanha todos os equipamentos: 1 manual de instruções.



- ALI-05**
1. Proteção correia
 2. Cabo de força
 3. Chave seletora de tensão
 4. Proteção do motor
 5. Chave Liga/Desliga
 6. Bacia da amassadeira
 7. Tampa plástica
 8. Base metálica
 9. Pés de borracha
 10. Terminal terra

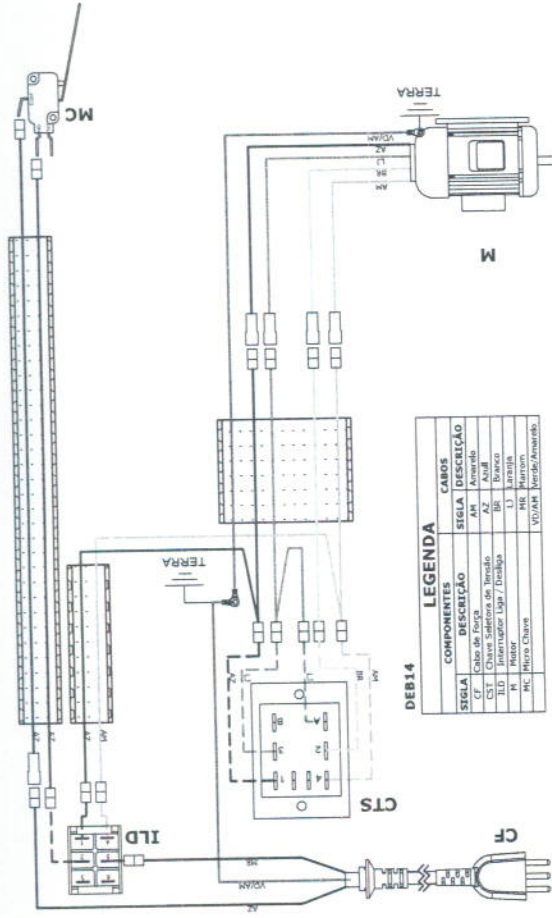


- ALI-15/1 / ALI-25/1 G3**
1. Base
 2. Cabo de força
 3. Chave seletora de tensão (somente ALI-25/1 G2)
 4. Cuba
 5. Grade da cuba
 6. Botão de emergência
 7. Botão Liga/Desliga
 8. Proteção da correia
 9. Proteção do motor
 10. Manipulo trava cuba
 11. Pé de borracha
 12. Chave geral



- ALI-03**
1. Proteção do motor
 2. Botão liga/desliga
 3. Bacia de inox
 4. Pés de borracha
 5. Tampa plástica
 6. Cabo de força

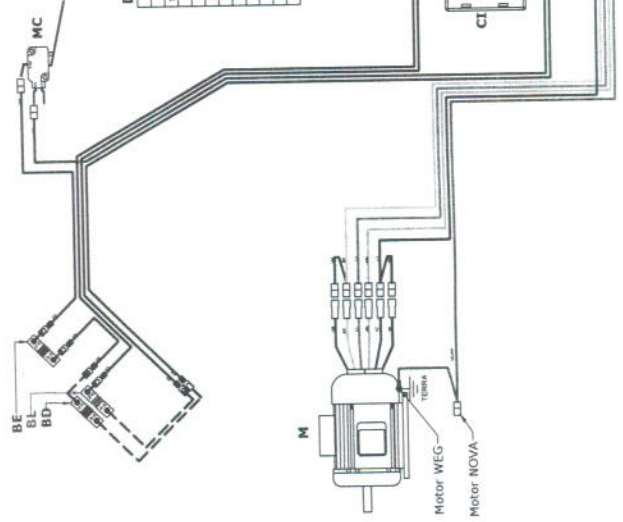
MODELO ALI-05 (BIVOLT):



DEB14

COMPONENTES	SIGLA	DESCRIÇÃO	CABOS
Cabo de Força	AM	Anemido	AM
Chave Seletora de Tensão	BE	Branco	AZ
Botão Liga/Desliga	LI	Laranja	LI
Motor	M	Marrom	M
Micro Chave	MC	Marrom	MC
Motor/Anemido	VO/AM	Verde/Amarelo	VO/AM

MODELOS ALI-15/1 | ALI-25/1 G3

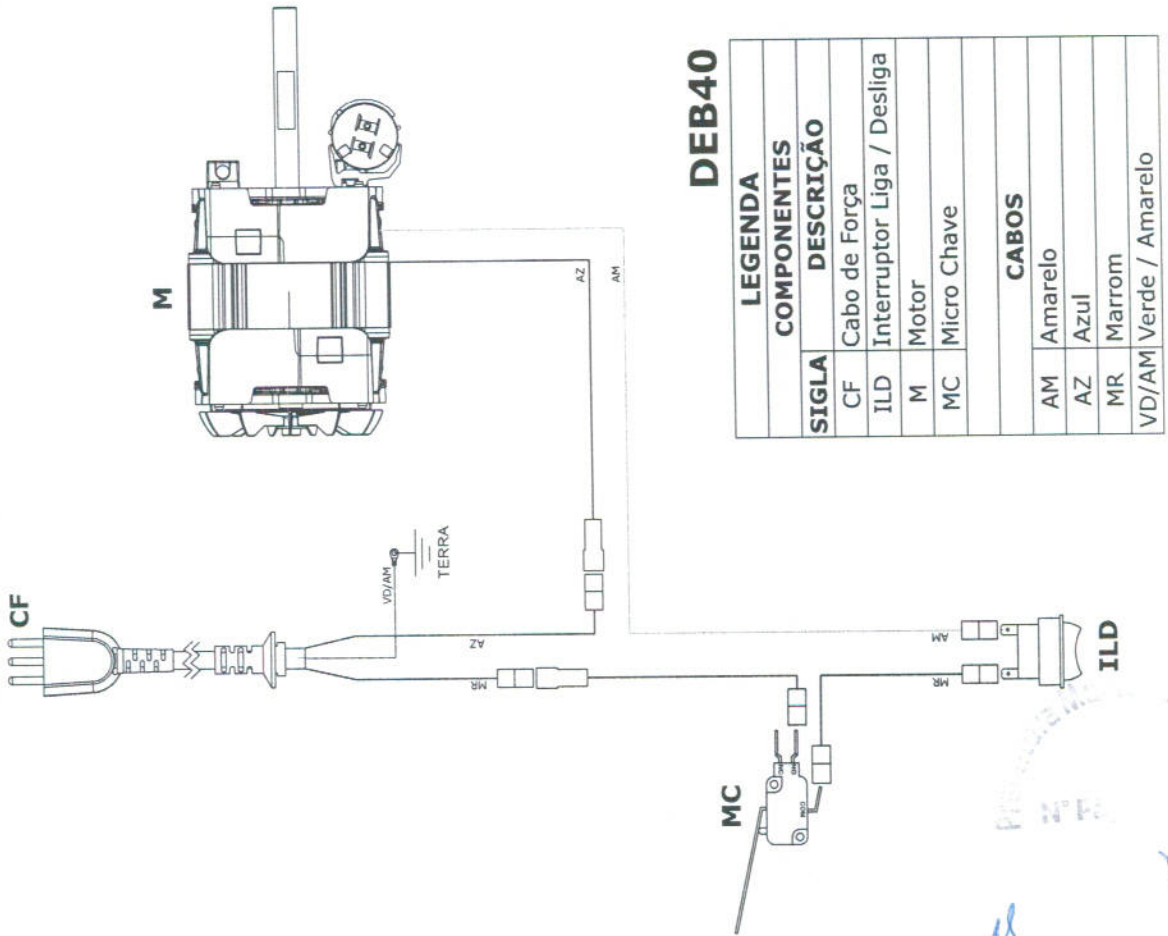


DEB17

COMPONENTES	SIGLA	DESCRIÇÃO	CABOS
Bacia Plástica (Bacia de Controle MC)	AM	Anemido	AM
Bacia Emergência (Bacia de Controle MC)	AZ	Azul	AZ
Botão Liga (Bacia de Controle MC)	LI	Laranja	LI
Cabo de Força	MC	Marrom	MC
Controlador Interface (Fonte Chaveada)	PL	Preto	PL
Motor	M	Marrom	M
Micro Chave	MC	Marrom	MC
Motor/Anemido	VO/AM	Verde/Amarelo	VO/AM
Normado	VM	Verde/Amarelo	VM

7. DIAGRAMA ELÉTRICO

MODELO ALI-03 (BIVOLT):



1.3 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

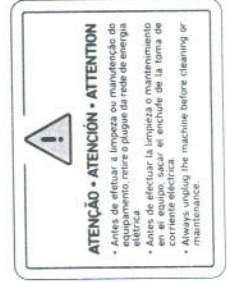
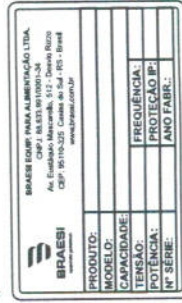
CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	ALI-05	ALI-25 G3	ALI-03	ALI-15/1
Capacidade	kg	5	25	3	15
Tensão	V	127/220	127-220 automático	380T	127-220 automático
Frequência	Hz	50 ou 60	50 ou 60	50 ou 60	50 ou 60
Potência	W	520/450	700-600	850	230 ou 300
Consumo	kWh	0,49	0,49	0,88	0,49
Dimensões (AxLxP)	mm	525 x 503 x 357	813 x 700 x 471	813 x 571 x 262	770x572x471
Peso líquido	kg	25	73	73	12,4
Peso bruto	kg	27	88	88	13,6

Modelos ALI-05, ALI-03 ALI-15/1 e ALI-25/1 G3:

- Estrutura em aço com acabamento em pintura epóxi;
- Os modelos ALI-05 e ALI-03 tem carenagem e tampa em polímero termoforado de alta resistência;
- Cuba em aço inox;
- Sistema basculante e pés fixas nos modelos: ALI-05, ALI-15/1, ALI-25/1 G3

1.4 ETIQUETAS

1. Etiquetas de identificação dos equipamentos.
2. O símbolo indica o terminal de ligação equipotencial, destinado à ligação do equipamento via condutor elétrico a outros pontos de ligação equipotencial, minimizando possíveis riscos de choque elétrico.
3. Etiquetas de identificação do INMETRO impressa na embalagem.
4. Etiqueta de indicação para: leitura do manual de instruções; cuidados ao trabalhar com o equipamento; atenção durante a limpeza ou manutenção; e identificação do INMETRO.
5. Etiqueta de indicação para tomar cuidado quando realizar limpeza ou manutenção no equipamento.



2. NOÇÕES DE SEGURANÇA – GENÉRICAS

As noções de segurança foram elaboradas para orientar e instruir adequadamente os usuários dos equipamentos e aqueles que serão responsáveis pela sua manutenção.

O equipamento só deve ser entregue ao usuário em boas condições de uso, após ser orientado quanto ao seu uso e a segurança pelo revendedor.

O usuário somente deve utilizar o equipamento após conhecimento completo dos cuidados que devem ser tomados, **LENDO ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL**

IMPORTANTE!

Caso algum item das **NOÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA** não se aplique ao seu equipamento, favor desconsiderar.

2.1 ADVERTÊNCIAS

O usuário deve ter ciência da localização da chave Liga/Desliga para que possa ser acionada a qualquer momento sem necessidade de procurá-la. Antes de qualquer tipo de manutenção, desligue o equipamento da rede elétrica (retire o plugue da tomada).

Faça uso do equipamento em local onde haja espaço suficiente para o seu manejo seguro, evitando assim quedas perigosas.

2.1.1 Avisos

- Em caso de falta de energia elétrica, desligue imediatamente a chave Liga/Desliga.
- Evite choques mecânicos, uma vez que poderão causar falhas ou mau funcionamento.
- Evite que água, sujeira ou pó entrem nos componentes mecânicos e elétricos do equipamento.
- Nunca altere as características originais do equipamento.
- Não suje, rasgue ou retire qualquer etiqueta de segurança ou identificação. Caso alguma esteja ilegível ou extraviada, solicite uma nova na Assistência Técnica Autorizada.

2.2 CUIDADOS E OBSERVAÇÕES ANTES DE LIGAR O EQUIPAMENTO

2.2.1 Perigo

O cabo ou um fio elétrico cuja isolamento esteja danificada pode produzir fuga de corrente elétrica e provocar choques elétricos. Antes de usar o equipamento, verifique suas condições.

2.2.2 Avisos

- Certifique de que todas as instruções contidas neste manual foram completamente compreendidas.
- Cada função ou procedimento de operação e manutenção deve estar inteiramente claro.

2.2.3 Cuidados

O cabo de energia elétrica, responsável pela alimentação do equipamento, deve ter secção suficiente para suportar a potência elétrica consumida.

Os cabos elétricos que ficarem no solo ou junto ao equipamento precisam ser protegidos para evitar curto-circuito.

2.3 OPERAÇÃO

2.3.1 Avisos

Cabelos compridos soltos podem tocar alguma parte do equipamento e causar acidentes sérios. Amarre-os para cima e para trás ou cubra-os com um lenço.

2.4 APÓS UTILIZAR O EQUIPAMENTO

2.4.1 Cuidados

- Limpe o equipamento sempre após o uso. Para isso, desligue-o da rede elétrica.
- Comece a limpeza apenas quando o equipamento parar completamente o seu funcionamento.
- Recoloque todos os componentes em seus devidos lugares antes de ligá-lo outra vez.

7. ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

7.1 PROBLEMAS, CAUSAS E SOLUÇÕES

Este equipamento foi projetado para necessitar o mínimo de manutenção. Entretanto, podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento devido ao desgaste natural causado pelo uso. Caso haja algum problema com o seu equipamento, verifique a tabela a seguir, onde estão descritas algumas possíveis soluções recomendadas.

Além disso, a Braesi coloca à disposição toda a sua rede de Assistentes Técnicos Autorizados (vide relação de assistentes técnicos autorizados da Braesi no site www.braesi.com.br).

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
• O equipamento não liga.	<ul style="list-style-type: none"> • Falta de energia elétrica. • Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique se há energia elétrica. • Contate a Assistência Técnica Autorizada.
• Cheiro de queimado e/ou fumaça	<ul style="list-style-type: none"> • Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Contate a Assistência Técnica Autorizada.
• O equipamento liga, mas quando o produto é colocado no equipamento, ele para ou gira em baixa rotação.	<ul style="list-style-type: none"> • Problemas com o motor elétrico. • Tampa aberta • Correia frouxa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Contate a Assistência Técnica Autorizada • Verifique se a quantidade de farinha está acima do indicado. • Certifique-se de que a trava esteja na posição fechada. • Estique a correia.
• Cabo elétrico danificado.	<ul style="list-style-type: none"> • Falha no transporte do equipamento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Contate a Assistência Técnica Autorizada.
• O equipamento está dando choque.	<ul style="list-style-type: none"> • Problema com as partes elétricas. • Problemas com os fios. 	<ul style="list-style-type: none"> • Certifique-se de que as partes elétricas do equipamento não estejam molhadas. • Verifique se não há algum fio descascado em contato com o equipamento.
• Barulho excessivo.	<ul style="list-style-type: none"> • Falta de graxa nas engrenagens. • Peças frouxas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Engraxar a cada 40 horas de trabalho. • Reapertar.

5. NORMAS OBSERVADAS

ABNT NBR NM 60335-1
IEC 60335-2-64

6. 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 4.3 deste manual.
 - Fiação: cheque todos os cabos quanto à deterioração e todos os contatos (terminais) elétricos quanto ao aperto e corrosão.
 - Instalação: verifique a instalação do seu equipamento, conforme item 3.1 deste manual.
- Em uma eventual consulta à Assistência Técnica:**
- Verificar a instalação elétrica.
 - Medir a tensão da tomada.
 - Medir a corrente de funcionamento e comparar com a nominal.
 - Verificar o aperto de todos os terminais elétricos do equipamento para evitar possíveis maus-contatos.
 - Verificar possíveis folgas do eixo do motor elétrico.
 - Checar a fiação e cabo elétrico quanto a sinais de superaquecimento, isolamento deficiente ou avaria mecânica.

IMPORTANTE!

A cada 80 horas de trabalho com o equipamento, verifique o tensionamento das correias. Caso necessário, elas devem ser esticadas.

2.5 MANUTENÇÃO

2.5.1 Perigos

Qualquer operação de manutenção é perigosa. **DESLIGUE O EQUIPAMENTO DA REDE ELÉTRICA DURANTE TODA A OPERAÇÃO DE MANUTENÇÃO.**

2.6 AVISOS

- A manutenção elétrica e/ou mecânica deve ser feita por pessoas qualificadas para a realização do trabalho.
- A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar-se de que o equipamento trabalha sob condições totais de segurança.

IMPORTANTE!

Retire o plugue da tomada em qualquer caso de emergência.

3. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO

3.1 INSTALAÇÃO

3.1.1 Posicionamento

Seu equipamento deve ser posicionado e nivelado sobre uma superfície com, preferencialmente, 850 mm de altura.

3.1.2 Instalação Elétrica

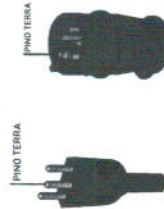
- A instalação elétrica deve ser feita por profissional habilitado conforme estabelece a norma NBR 5410
- ABNT e Nm60898.
- O modelo ALI-03 foi desenvolvido para uso em tensão 127V ou 220V monofásico.
- O modelo ALI-05 foi desenvolvido para uso em tensão 127/220V monofásico.
- Os modelos ALI-15/1 e ALI-25/1 G3 foram desenvolvidos para uso em tensão 127-220V automático ou trifásico 380V (somente modelo ALI-25/1 G3)
- **IMPORTANTE:** Verifique se a tensão da etiqueta condiz com a tensão da rede elétrica.
- Nunca use extensões ou "T" para a ligação do equipamento.
- É obrigatório que todos os pinos estejam devidamente ligados antes de ligar o equipamento.
- O aterramento é obrigatório e de responsabilidade do proprietário do estabelecimento



O cabo de alimentação tem 3 (três) pinos, onde o pino central é o de aterramento (pino terra). É obrigatório que os três pontos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento.

IMPORTANTE!

Certifique-se de que a tensão da rede elétrica onde o equipamento será instalado seja compatível com a tensão indicada na etiqueta existente no cabo elétrico.



127V ou 220V monofásico
127-220V automático

380V Trifásico

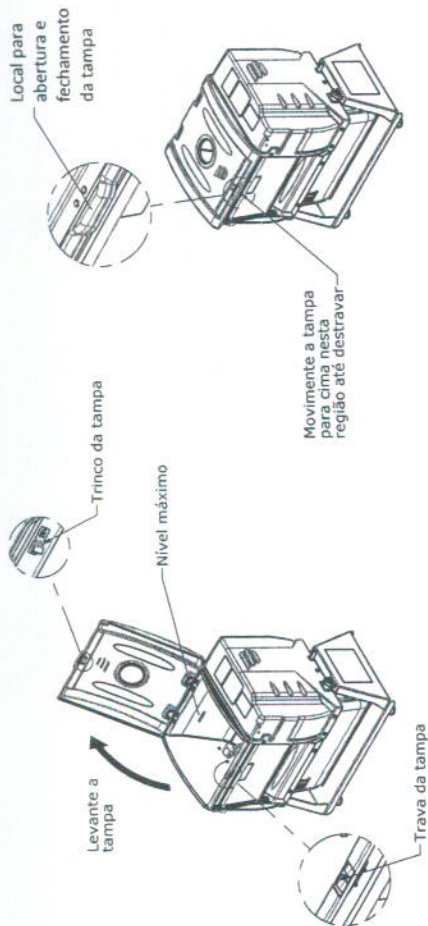
3.2 PRÉ-OPERAÇÃO

Antes de utilizar seu equipamento, lave com água e sabão neutro todas as partes que entram em contato com o produto a ser processado (leia o item 4.3 deste manual).

Verifique se o equipamento está firme no local de trabalho.

O equipamento é revestido com uma película de PVC. Retire toda a proteção de PVC antes de usá-lo. Para abrir a tampa siga os passos abaixo:

Prefeitura Municipal
Nº Pág.....



4. OPERAÇÃO

4.1 ACIONAMENTO

Certifique-se de que a montagem dos componentes esteja na sequência correta.

4.2 PROCEDIMENTO PARA OPERAÇÃO

• Antes de ligar o equipamento observe a etiqueta fixada nele com as ligações 127, 220V ou 380 V (somente ALI-25/1 G3) ou 127-220V Automático.

• Nunca use extensões ou "T" para a ligação do equipamento.

• Abra a tampa/grade e coloque primeiro os ingredientes secos (farináceos).

• Feche a tampa/grade e aperte o botão LIGA, deixe o equipamento funcionar por 1 minuto para misturar bem os ingredientes.

• Após acrescentar aos poucos os ingredientes líquidos: água, leite, ovos, etc. para a massa dar liga.

• Feche a tampa, aperte o botão LIGA e deixe o equipamento trabalhar até a mistura de sua receita ficar no ponto ideal.

• Para verificar o ponto da mistura durante o preparo, sempre aperte o botão DESLIGA antes de abrir a tampa/grade.

• Quando a massa estiver pronta, desligue o equipamento e retire-a do interior da cuba usando o seu sistema basculante.

• Utilize o equipamento pelo tempo necessário, de acordo com a sua receita.

OBS.: Estes equipamentos possuem dispositivo automático de segurança. Sempre que a tampa/grade do equipamento for aberta, ele se desligará.

Ao fechar a tampa ele voltará ao seu ciclo normal de trabalho.

ANTES DE LIGAR O EQUIPAMENTO, LEIA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES:

1. Conecte o plugue na rede elétrica.
2. Certifique-se de que os acessórios e a grade / tampa estejam posicionados corretamente.
3. Aperte o botão LIGA.

IMPORTANTE:

Caso o equipamento não ligue, confirme se o botão de emergência não está acionado. Caso esteja, puxe o botão de emergência e pressione o botão LIGA.

OBSERVAÇÕES:

A grade de proteção e o botão de emergência são considerados itens de segurança e seus acionamentos causam a parada instantânea do motor. Caso sejam movidos ou acionados é preciso que o equipamento seja religado, acionando o botão LIGA. Para facilitar a utilização do equipamento enquanto a mistura não está no ponto de sua receita, recomendamos-se que sejam seguidos os seguintes passos:

1. Desligue o equipamento através do botão DESLIGA.
2. Abra a grade / tampa para abastecimento.
3. Insira os ingredientes necessários para complementar a mistura.
4. Feche a grade / tampa.
5. Aperte o botão LIGA.

ATENÇÃO:

Evite utilizar o botão de emergência para desligar o equipamento. A utilização frequente para este fim pode danificar componentes elétricos e resultar na perda da garantia.

LEIA ATENTAMENTE O MANUAL DE INSTRUÇÕES.

IMPORTANTE:

Para melhor performance e funcionamento de seu equipamento ligue os seguintes passos:

1. Abra a tampa/grade
2. Acrescente os ingredientes secos, tais como farinha, açúcar, sal e fermento.
3. Feche a tampa/grade e deixe mistura por 1 minuto.
4. Acrescente aos poucos os ingredientes líquidos, tais como água, ovos e óleo para dar o ponto da massa.
5. Para verificar o ponto da massa sempre aperte o botão desliga antes de abrir a tampa/grade.

4.2.1 Receita para as massas:

Ingredientes: 5 kg de farinha, 30 ovos, 1 copo de água (ou somente o necessário para dar o ponto de extrusão da massa, pois isso depende do tamanho dos ovos).

Modo de preparo:

- Abasteça a bacia da Amassadeira com a farinha. Ligue o equipamento e acrescente aos poucos os ovos. Se necessário acrescente a água e deixe misturando por 10 minutos.
- Retire a massa da bacia e monte o cabeçote extrusor, conforme o item 4.3 deste manual.
- Abasteça o bocal aos poucos com a mistura e, com o auxílio do socador, pressione-a para melhorar a extrusão da massa.

4.3 LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO

O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado:

- Antes de ser usado pela primeira vez.
- Antes de colocá-lo em operação após um tempo de inatividade prolongado.

ATENÇÃO

- Retire o plugue da tomada antes de iniciar o processo de limpeza.
- Nunca utilize discos perfurados em formato oval ou com grandes diâmetros.
- Não utilize jato de água diretamente sobre o equipamento.



MANÁ EQUIPAMENTOS GASTRONOMICOS LTDA
 CNPJ 18.294.287/0001-75
 Rua Valdir João Gerônimo, 153 – Mina União – CEP 88806-636
 Criciúma/SC
 Fone / WhatsApp: (48) 3442-3328

BPM-18 PLUS

Batedeira Planetária Maná 18 Plus (Capacidade 20 Litros)

A linha de batedeiras Plus é a melhor escolha para confeitarias, padarias e demais negócios que demandem produções intermitentes. São ideais para produção de massas de consistência leve e cremosa similares a bolos, panquecas, sorvetes, cremes, pré-misturas, claras em neve, chantilly, marshmallows, glacês, etc...

Não são indicadas para massas pesadas como pão, sonhos, pasteis, panetone e similares.

Informações Técnicas:

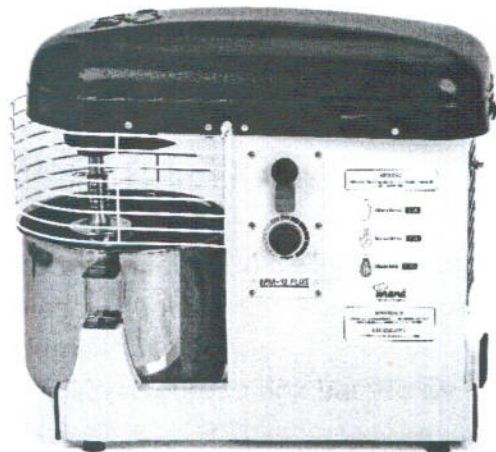
- Controle de velocidade eletrônico;
- 10 níveis de variação;
- Bivolt automático;
- Motor 1200 Watts;
- Tacho em inox;
- Capacidade 20 litros;
- Sensor térmico de proteção;
- Botão de Emergência;
- Botão Liga/Desliga;
- Corpo em aço SAE 1020 com pintura epóxi;
- Pés emborrachados com regulagem;
- Carenagem em polímero termo formado de alta resistência;
- Acompanha três modelos de batedores: batedor globo em inox e batedor gancho e raquete em alumínio fundido;
- Grade basculante que facilita a retirada dos batedores e da cuba;
- Sistema de segurança NR-12;
- Certificação pelo INMETRO;
- Dimensões e peso: (Alt. 66 x Lar. 44 x Com. 74) – 27 Kg.

NCM: 84.38.1000

EAN: 7898971341047

Cód. NFe: 904

Embalagem: (70x48x90) – 30 kg



Prefeitura Municipal
 N° Pág.....

M