

MANUAL DE INSTRUÇÕES



Nº DE SÉRIE

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

Data de Atualização: 02.08.2021 - P35605

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.

Fritador Água e Óleo



PFAP-45 L



PRF-45 E



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.....	07
2.3 Operação.....	07
2.4 Após utilizar o equipamento.....	07
2.5 Manutenção.....	07
2.6 Avisos.....	07
3. Instalação e pré-operação.....	07
3.1 Instalação.....	07
4. Operação.....	10
4.1 Procedimentos para operação.....	10
4.2 Limpeza e higienização.....	11
5. Normas observadas.....	11
6. Manutenção.....	11
7. Análise e resolução de problemas.....	12
7.1 Problemas, causas e soluções.....	12
8. Diagrama elétrico.....	13
PFAP-45 L	13
PRF-45 E.....	14
9. Termo de garantia.....	15

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.

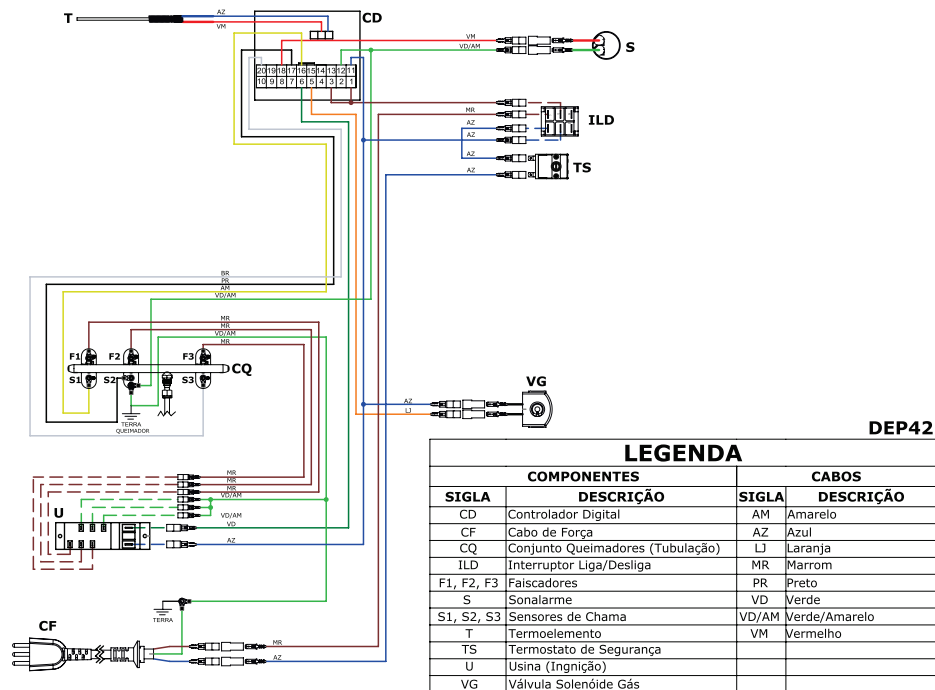
CLIENTE:	
CIDADE:	UF:
MODELO:	
Nº DE SÉRIE:	Nº DA NOTA FISCAL:
DATA DE ENTREGA:	ASS. DO CLIENTE:

Evolução
para quem
cozinha

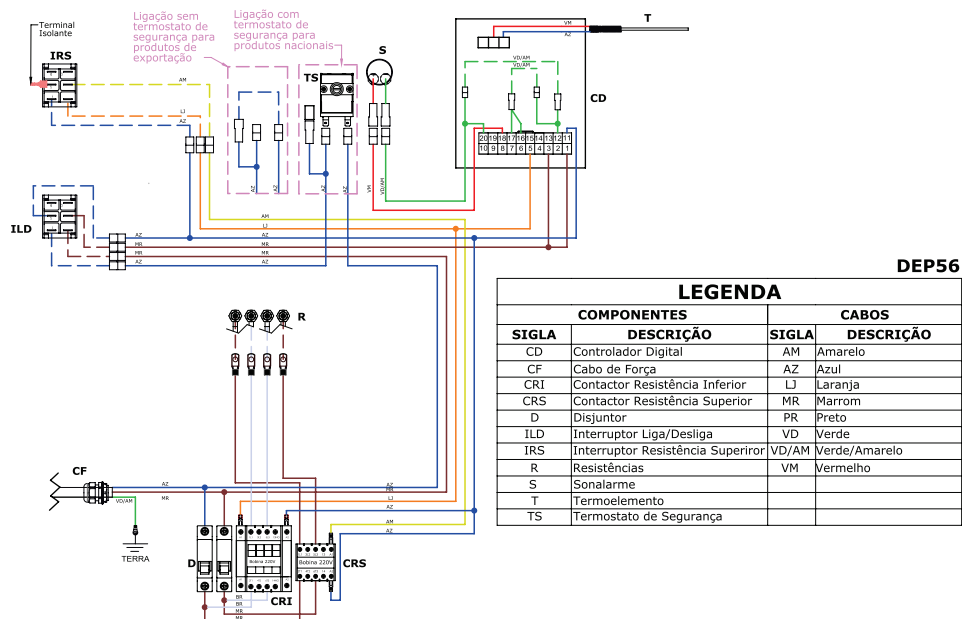


8. DIAGRAMA ELÉTRICO

PFAP-45L (127 E 220 V)



PRF-45 E (220 V)



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 equipamento.

1.1.3 Deve ser sempre supervisionada a utilização de qualquer equipamento, principalmente quando estiver sendo utilizado próximo a crianças.

1.1.4 Desconecte-o da rede elétrica quando não estiver em uso; antes de limpá-lo; quando estiver em manutenção; ou qualquer outro tipo de serviço.

1.1.5 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.

1.1.6 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.

1.1.7 A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode ocasionar lesões corporais.

1.1.8 Mantenha as mãos e utensílios afastados das partes em movimento enquanto ele estiver em funcionamento para evitar lesões corporais ou danos ao equipamento.

IMPORTANTE!

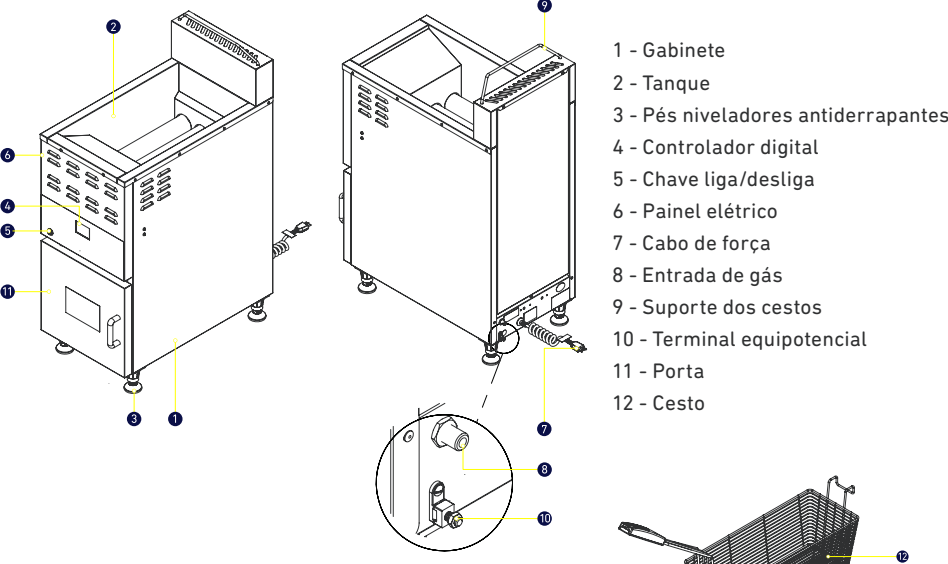
- Certifique-se regularmente de que o cabo de alimentação esteja em perfeita condição de uso. Caso não esteja, faça a substituição do cabo danificado por outro que atenda as especificações técnicas e de segurança. Esta substituição deverá ser realizada por um profissional qualificado e deverá atender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

1.2 PRINCIPAIS COMPONENTES

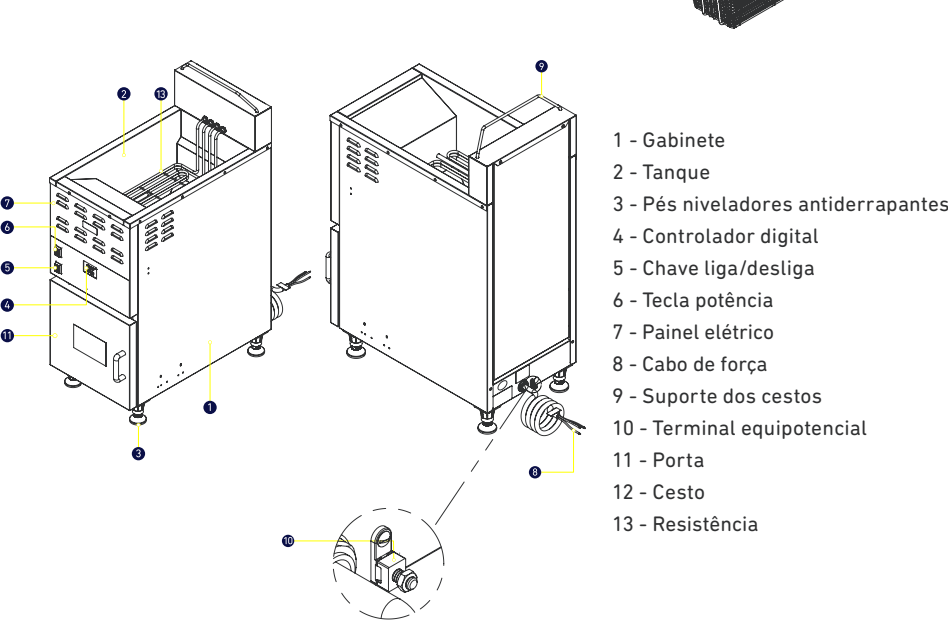
Todos os componentes que incorporam o equipamento são construídos com materiais criteriosamente selecionados para cada função, dentro dos padrões de testes e da experiência Progás.

Acompanham o equipamento: 1 manual de instruções, 2 cestos simples e 1 grade.

PFAP-45 L



PRF-45 E



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.

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.	<ul style="list-style-type: none">• Falta de energia elétrica.• Engrenagens gastas ou quebradas.• Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento.	<ul style="list-style-type: none">• Verifique se há energia elétrica.• Chame 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">• Chame a Assistência Técnica Autorizada.
• Cabo elétrico danificado.	<ul style="list-style-type: none">• Falha no transporte do equipamento.	<ul style="list-style-type: none">• Chame a Assistência Técnica Autorizada.

IMPORTANTE!

- Nunca deixe o equipamento sozinho durante a sua utilização.
- Não utilize óleo velho, o que pode gerar surto de ebulição e ocasionar incêndio.
- Se o nível de óleo estiver abaixo do mínimo indicado há risco de incêndio.
- Sempre abasteça a bacia do fritador com água e óleo antes de acender os queimadores do equipamento.
- Não adicione alimentos molhados e/ou acima da capacidade máxima permitida ao óleo quente (verifique capacidades na etiqueta do fritador), o que pode gerar surto de ebulição e ocasionar incêndio.

4.2 LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO

O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado:

- Antes de ser usado pela primeira vez.
- Sempre que houver acúmulo de resíduos de fritura no fundo do reservatório.
- Antes de colocá-lo em operação após um tempo de inatividade prolongado.

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

- Antes da limpeza, desligue o equipamento da tomada.
- Aguarde o equipamento e o óleo esfriarem.
- Sempre com o óleo frio, abra o registro de escoamento do reservatório, deixando a água e o óleo escoarem completamente.
- Efetue a limpeza do fritador com sabão neutro e esponja de aço em toda a área.
- Reponha o óleo retirado anteriormente (complete o nível de óleo se necessário).

OBS.: Nunca use produtos abrasivos, corrosivos ou cortantes.

ATENÇÃO

Retire o plugue da tomada antes de iniciar o processo de limpeza.

Não utilize jato de água diretamente sobre o equipamento.

5. NORMAS OBSERVADAS

ABNT NBR NM 60335-1
IEC 60335-2-37

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 4.2 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.


1.3 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Estrutura em aço inox escovado e cuba interna em aço inox;
- Registro esfera para escoamento da água e do óleo;
- Pés niveladores e antiderrapantes;
- Acompanha 2 cestos simples;
- Acesso total a limpeza do tanque;
- Demais cestos opcionais;
- **No modelo a gás** o acendimento é automático, leitura de temperatura e chama individual;
- **No modelo a elétrico:**
- O acionamento é automático da resistência de 5500W, com opcional de utilização de potência total
- de 9000W, através do acionamento manual da tecla específica localizada no painel do equipamento;
- Possui controlador eletrônico digital para programação de tempo e temperatura;
- Possui 4 receitas pré programadas;
- Possui controle automático de temperatura.

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	PFAP-45 L	PRF-45E
Capacidade	kg	2,0	2
Área de fritura	mm	70 x 330 x 400	70 X 330 X 400
Capacidade de óleo	L	32	32
Capacidade de água	L	10	10
Capacidade de sal grosso	kg	1	1
Tensão	V	127 ou 220	220
Frequência	Hz	50/60	50/60
Potência	W	10-10	9010
Consumo	kWh	0,01	7,2
Pressão de entrada de gás	Kgf/cm ²	1,8	-
Dimensões (AxLxP)	mm	1123 x 399 x 775	1122 x 399 x 768
Peso Líquido	kg	37	25,5
Peso Bruto	kg	42	29,5


1.4 ETIQUETAS


1. Etiquetas de identificação do equipamento;
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. Etiqueta de indicação para tomar cuidados quando efetuar limpeza ou manutenção no equipamento.

1. 

PROGÁS INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.
CNPJ: 32.724.517/0001-41
Av. Eustáquio Mascarello, 512 - Desvio Rizzo
CEP: 95110-325 Caxias do Sul - RS - Brasil
www.progas.com.br

PRODUTO:	
MODELO:	
CAPACIDADE:	
TENSÃO:	
POTÊNCIA:	
Nº SÉRIE:	
PROTEÇÃO IP:	
ANO FABR.:	

2. 

3. 

ATENÇÃO • ATENCIÓN • ATTENTION

- Antes de efetuar a limpeza ou manutenção do equipamento, retire o plugue da rede de energia elétrica.
- Antes de efectuar la limpieza o mantenimiento en el equipo, sacar el enchufe de la toma de corriente eléctrica.
- Always unplug the machine before cleaning or maintenance.

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

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.

4. OPERAÇÃO

4.2 PROCEDIMENTOS PARA OPERAÇÃO PRF-45 E

- Este equipamento é fabricado em chapa de aço inox e revestido com uma proteção de PVC. Retire toda a proteção de PVC antes de usar o equipamento.
- Antes de ligar o plugue à rede elétrica, certifique-se de que a voltagem elétrica de seu estabelecimento é a mesma indicada na etiqueta fixada ao seu equipamento.
- Verifique se o registro de escoamento do reservatório está fechado.
- Em uma vasilha, dissolva o sal grosso na água conforme as quantidades indicadas nas especificações técnicas. Coloque a solução obtida dentro do reservatório do fritador.

ÁREA FRITURA	ÓLEO	ÁGUA	SAL GROSSO
70 x 330 x 440 mm	32 litros	10 litros	1 kg

- Acrescente a quantidade de óleo indicada nas especificações técnicas.
- Aguarde aproximadamente 10 minutos para que a solução de água e sal se separe fisicamente do óleo.
- No painel, determine a temperatura desejada utilizando as setas: para cima, aumenta a temperatura, e para baixo, diminui. Feito isso, o comando controlará a chama ligando e desligando os queimadores e mantendo a temperatura programada.

• Este fritador possui duas possibilidades de seleção da potência para trabalho.

1) Para utilizar a potência de 5500W deverá ser observado os seguintes itens:

- O interruptor vermelho deverá estar ligado (aceso), informando que a resistência inferior está ligada.
- O interruptor laranja deverá estar desligado (apagado), informando que a resistência superior está desligada.

2) Para utilizar a potência de 9000W deverá ser observado o seguinte item:

- Os Interruptores vermelho e laranja deverão estar ligados (acesos), informando que as duas resistências estão ligadas.

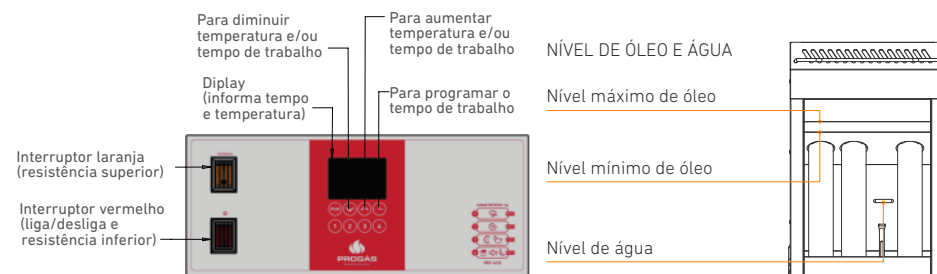


Tabela de frituras por temperatura		
TEMPERATURA	TEMPERATURA	CARGAS CESTO PEQUENO
Batatas fritas	180 °C	0,250 kg
Croquetes e Frangos	170 °C	0,250 kg
Peixes	180 °C	0,250 kg
Legumes	150 °C	0,250 kg
Banana à Milanesa	180 °C	0,250 kg
Pastéis e Risoles	170 °C	0,250 kg
Doces	160 °C	0,250 kg
Empanados	170 °C	0,250 kg

CARGAS POR CESTO: 1KG

OBS: para congelados aumente a temperatura

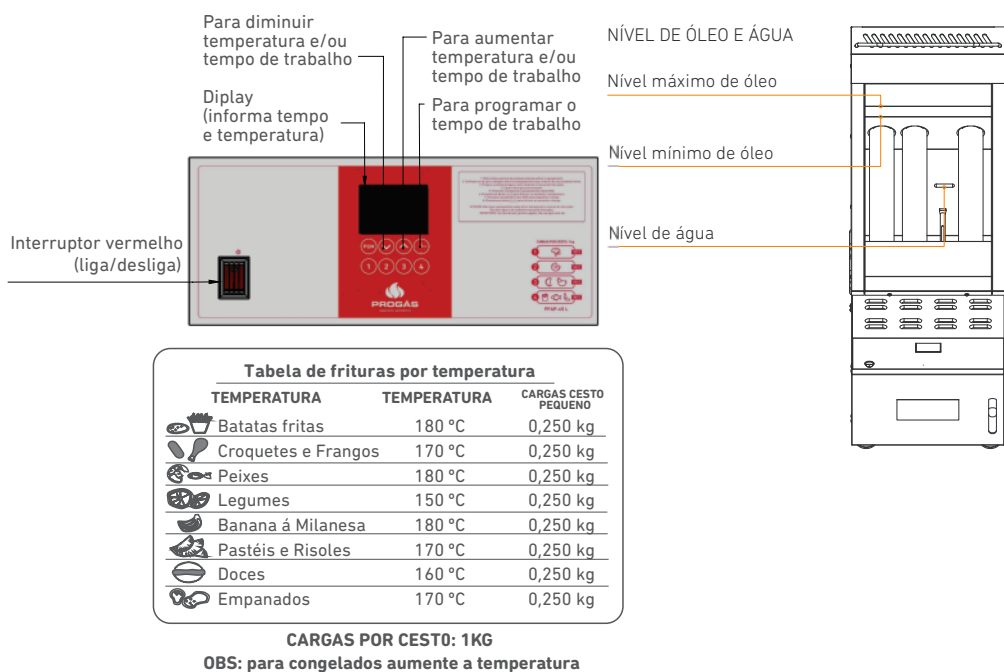
4. OPERAÇÃO

4.1 PROCEDIMENTOS PARA OPERAÇÃO PFAP-45 L

- Este equipamento é fabricado em chapa de aço inox e revestido com uma proteção de PVC. Retire toda a proteção de PVC antes de usar o equipamento.
- Antes de ligar o plugue à rede elétrica, certifique-se de que a voltagem elétrica de seu estabelecimento é a mesma indicada na etiqueta fixada ao seu equipamento (127 ou 220 V).
- Verifique se o registro de escoamento do reservatório está fechado.
- Em uma vasilha, dissolva o sal grosso na água conforme as quantidades indicadas nas especificações técnicas. Coloque a solução obtida dentro do reservatório do fritador.

ÁREA FRITURA	ÓLEO	ÁGUA	SAL GROSSO
70 x 330 x 440 mm	32 litros	10 litros	1 kg

- Acrescente a quantidade de óleo indicada nas especificações técnicas.
- Aguarde aproximadamente 10 minutos para que a solução de água e sal se separe fisicamente do óleo.
- Conecte o plugue do painel à tomada elétrica.
- Abra o registro, que deve permanecer aberto enquanto o fritador estiver em funcionamento.
- No painel, determine a temperatura desejada utilizando as setas: para cima, aumenta a temperatura, e para baixo, diminui. Feito isso, o comando controlará a chama ligando e desligando os queimadores e mantendo a temperatura programada.
- Na falta de gás, aparecerá a seguinte frase no display (visor de temperatura): FALTOU GÁS.
- Para desligar o fritador água e óleo, basta desligar a chave geral no painel de comando.



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.

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 que o equipamento trabalha sob condições totais de segurança.

3. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO

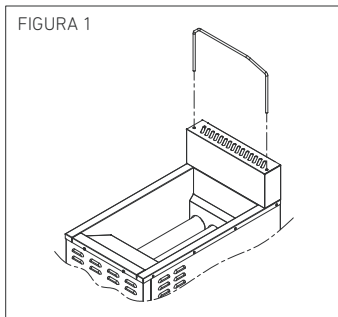
3.1 INSTALAÇÃO

3.1.1 Posicionamento

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

3.1.2 Montagem do Suporte dos Cestos

- Encaixe o suporte dos cestos nos furos localizados na parte superior do fritador (figura 1).
- Observe a inclinação do suporte (figura 2).



3.1.3 Instalação Elétrica PFAP-45 L

Esse equipamento foi desenvolvido para 127 V / 220 V. Ao receber o equipamento verifique a tensão registrada na etiqueta do cabo elétrico.

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.

Por medida de segurança e eficiência de seu equipamento, é obrigatória a ligação do fio terra. Recomenda-se o uso de fio 2,5 mm². O fio terra não deverá ser ligado ao neutro da rede elétrica, canos de água, redes de gás, etc.

IMPORTANTE!

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.

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



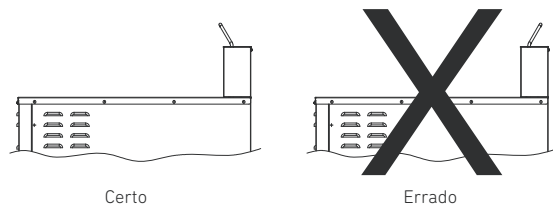
3.1.4 Instalação do Gás

- Por medida de segurança, recomendamos que a instalação de gás seja feita por profissionais habilitados.
- A instalação de gás (GLP) para a alimentação do equipamento deverá ser feita em alta pressão, conforme a Norma NBR 13103.
- Faça testes de vazamento de gás nas conexões da mangueira utilizando espuma de sabão.

ATENÇÃO

Cuidado: o gás é GLP. Sempre ligar o equipamento diretamente na rede.

FIGURA 2



3.1.5 Instalação Elétrica PRF-45 E

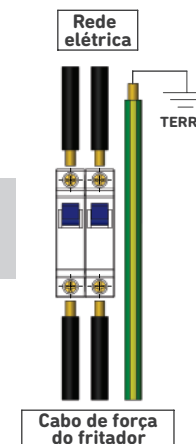
Esse equipamento foi desenvolvido para 220V monofásica. Ao receber o equipamento verifique a tensão registrada na etiqueta do cabo elétrico.

O cabo de alimentação possui 3 (três) vias, onde a vida verde verde é o fio de aterramento. É obrigatório que os três pontos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento.

IMPORTANTE:

Para a instalação elétrica do fritador, recomenda-se utilizar os disjuntores conforme tabela. Em caso de dúvidas consultar um eletricista especializado.

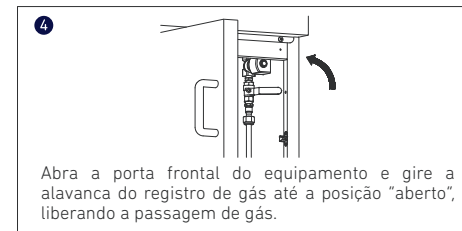
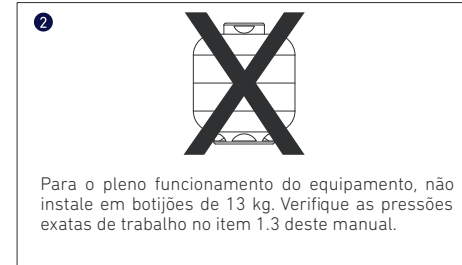
Modelo	Resistência (W)	Tensão (V)	Disjuntor Curva - Corrente	Seção do condutor (Bitola do fio)
PRF-45E	5500W+3500W	220V Mono	B - 50A	10mm ²



Por medida de segurança e eficiência de seu equipamento, é obrigatório a ligação do fio terra. Recomenda-se o uso do fio 2,5mm². O fio terra não deverá ser ligado ao neutro da rede elétrica, canos de água, rede de gás e etc.

3.1.6 Instalação de Gás PFAP-45 L

- Cuidado o gás é GLP. Sempre ligar o equipamento diretamente na rede.
- Por medida de segurança recomendamos que a instalação de gás seja feita por profissionais habilitados.
- A instalação de gás (GLP) para alimentação do equipamento deverá ser feita em alta pressão, conforme a norma NBR13103



Pré-operação

Antes de utilizar seu equipamento, devem-se limpar todas as partes que entram em contato com o produto a ser processado. (Leia o item 4.2 Limpeza).

Verifique se o equipamento está firme em seu local de trabalho.