

VENÂNCIO



SUPER FRITADORES

Fritador Água e Óleo - Gás Alta Pressão
FAOP30

MANUAL DE INSTRUÇÕES

www.venanciometal.com.br

ÍNDICE

1. INTRODUÇÃO	2
2. AVISOS IMPORTANTES	2
3. INSTALAÇÃO	3
Modelo FAOAP30	3
4. OPERAÇÃO	5
4.1 MODELO FAOAP30	5
4.2 TABELA	5
5. DADOS TÉCNICOS	6
6. LIMPEZA	6
7. MANUTENÇÃO	6
8. VISTA EXPLODIDA	7
Modelo FAOAP30	7
9. LISTA DE COMPONENTES	8
TERMO DE GARANTIA	10

1. INTRODUÇÃO

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

2. AVISOS IMPORTANTES



- Este equipamento é destinado ao uso comercial/profissional.

- Em caso de necessidade de assistência técnica durante o período de garantia, este equipamento deve ser levado a um assistente técnico autorizado. Verifique em nosso site, www.venanciometal.com.br, o assistente mais próximo de você.

- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. Devem-se tomar providências para que crianças não brinquem com o equipamento.

- O equipamento não deve ser operado sem a presença de uma pessoa qualificada.

- **ATENÇÃO**, não abra torneiras de drenagem ou outros dispositivos de esvaziamento até que a temperatura do óleo tenha reduzido aproximadamente a temperatura ambiente.

- Tenha cuidado com o efeito surto de ebulição em alimentos excessivamente úmidos e/ou com uma grande carga.

- Nunca utilize óleo com muito tempo de uso, pois este terá um ponto de inflamação reduzido e será mais propenso ao surto de ebulição.

- Higienizar diariamente o produto após o uso, utilizando detergente neutro. Nunca utilize materiais abrasivos. Jamais utilize jatos de água diretamente sobre o produtos para a limpeza,

- A temperatura máxima do óleo não deve ultrapassar 230°C.

Estes aparelhos destinam-se a ser usados em aplicações comerciais, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empreendimentos comerciais como padarias, açougues, etc., mas não para a produção contínua (em massa) de alimentos.

3. INSTALAÇÃO



1. INSTALAÇÃO DE GÁS GLP ALTA PRESSÃO (REGULADOR DE GÁS 506/33 2Kg/h GLP 138kPa)

Antes de iniciar a instalação de gás do seu equipamento, observe os pontos abaixo: Instale o seu Fritador em um local sem corrente de ar, mas, observando sempre que tenha um bom arejamento. Isto irá garantir a homogeneidade das chamas e, também, a segurança do usuário.

ATENÇÃO: os queimadores não funcionam em ambientes completamente fechados. Certifique-se de que o ambiente tenha ventilação, tanto para eliminação dos gases provenientes da queima, como para existência do oxigênio necessário à combustão. Mantenha um afastamento de paredes e de outros objetos ou equipamentos de no mínimo 40 cm.



1.1 INSTALAÇÃO EM BOTIJÃO DE GÁS P13

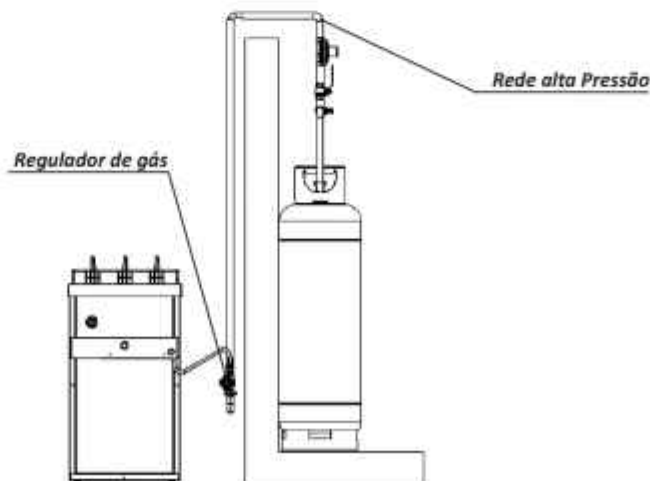
Quando botijão P13 estiver disponível, conecte o regulador com pressão de saída de 138 kPa que acompanha o produto, ao P13. Após a conexão, certifique-se que não exista nenhum vazamento de gás.

Em caso de dúvidas na instalação consulte a legislação vigente em seu estado/município.

1.2 INSTALAÇÃO EM REDE DE ALTA PRESSÃO

Quando rede de alta pressão estiver disponível, conecte o regulador com pressão de saída de 138 kPa que acompanha o produto, à rede. Após a conexão, certifique-se que não exista nenhum vazamento de gás.

Em caso de dúvidas na instalação consulte a legislação vigente em seu estado/município.



RECOMENDAÇÕES

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

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

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

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

Para os exemplos aqui demonstrados, foram levados em conta que somente serão instalados o fritador, pois se houver outros produtos conectados à rede de gás, deve-se efetuar a soma do consumo de todos os equipamentos e adequar as válvulas e, provavelmente a tubulação de passagem de gás e quantidade de botijões.

ATENÇÃO

Antes de colocar a solução de água e sal verifique se a válvula de esfera (controle de vazão de água e óleo que fica na parte de baixo do conjunto do tacho) está fechada. Para fechar a válvula de esfera, gire-a para o sentido HORÁRIO e, para abri-la, gire no sentido ANTI-HORÁRIO.

Poderá ocorrer o acúmulo de detritos no fundo do conjunto do tacho. Para efetuar a retirada dos detritos deve-se aguardar até que o fritador esteja em temperatura ambiente (frio), abrir a válvula de esfera girando-a no sentido ANTI-HORÁRIO e retirar os detritos juntamente com a água, sendo que, para repor este volume de água, deve-se inserir a água ou a solução sobre o óleo contido no conjunto do tacho e aguardar até que a mesma esteja completamente no fundo (mistura heterogênea).



VÁLVULA DE ESFERA
(vazão da água e óleo)

VIDA ÚTIL DO ÓLEO

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

4. OPERAÇÃO

4.1 Modelo FAOP30

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

- 1 - Adicione o óleo de fritura até o nível máximo indicado na cuba conforme a tabela abaixo.

MODELO	Capacidade Total de Água e Óleo
FAOP30	Dissolver 500g de sal grosso em 6L de água e 20L de óleo.

- 2 - Puxe a gaveta pelo pegador até ver os queimadores, gire o registro de gás localizado na parte frontal do equipamento com cuidado para não colocar na posição máxima e imediatamente, com o auxílio de um pavio ou fósforo longo, acenda os queimadores. Observe se os queimadores acenderam por completo. Retorne a gaveta à posição original e regule a chama conforme desejado.

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

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

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

- 5 - Ao encerrar o uso do equipamento, certifique-se que o gás esteja completamente fechado e desligue, por segurança, a alimentação de gás através de uma válvula de retenção ou registro de gás.

4.2 Tabela

MODELO FAOP30

TABELA	
	CARNES.....160°C a 170°C
	FRANGOS.....160°C a 170°C
	PEIXES.....170°C a 180°C
	LJULAS.....180°C a 190°C
	CRÔQUETES.....170°C a 180°C
	POLENTAS.....170°C a 180°C
	BATATAS.....180°C a 190°C
	CHURROS.....160°C a 170°C
	VERDURAS.....150°C a 160°C
	REGULAGEM DE TEMPERATURA DE FRITURA



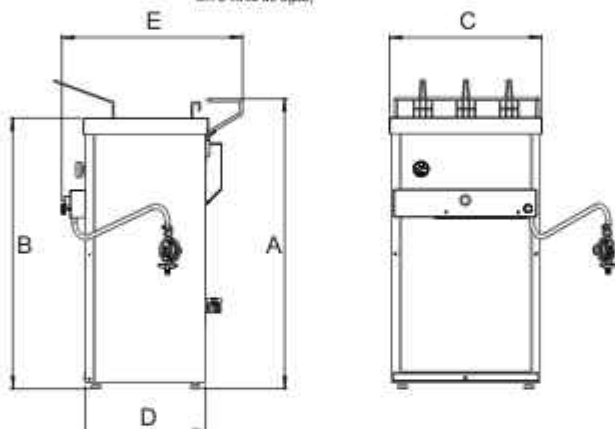
5. DADOS TÉCNICOS

MODELO	A Altura Total Total Height	B Altura Corpo Body Height	C Largura Anchura Width	D Profundidade Profundidad Length	E Prof. Total Prof. Total Total Length	Peso Weight Peso kg
FAOAP30	965mm	900mm	510mm	400mm	602mm	23,00

MODELO	Cesto Basket	Funcionamento Funcionamiento Power Source	Capacidade Capacidad / Capacity Água / Water - Óleo/Aceite/Oil	Consumo Gás Cens. Gas / Cens. Gas
FAOAP30	2 Grd. (ou 3 Pequ.)	Gás	6 litros 20 litros	* 0,450 kg/h

(solução de 500g de sal grosso dissolvidos em 6 litros de água)

* Por se tratar de alta pressão, este consumo é aproximado.



6. LIMPEZA

Para a realização da limpeza, prefira uma esponja não abrasiva com detergente doméstico neutro e água.

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

Para higienizar o interior do conjunto do tacho abra a válvula de esfera localizada na parte traseira inferior do equipamento girando-a no sentido ANTI-HORÁRIO e retire toda a mistura contida no interior utilizando um recipiente abaixo da válvula. Tenha cuidado para realizar esta operação somente após resfriar a mistura.



7. MANUTENÇÃO

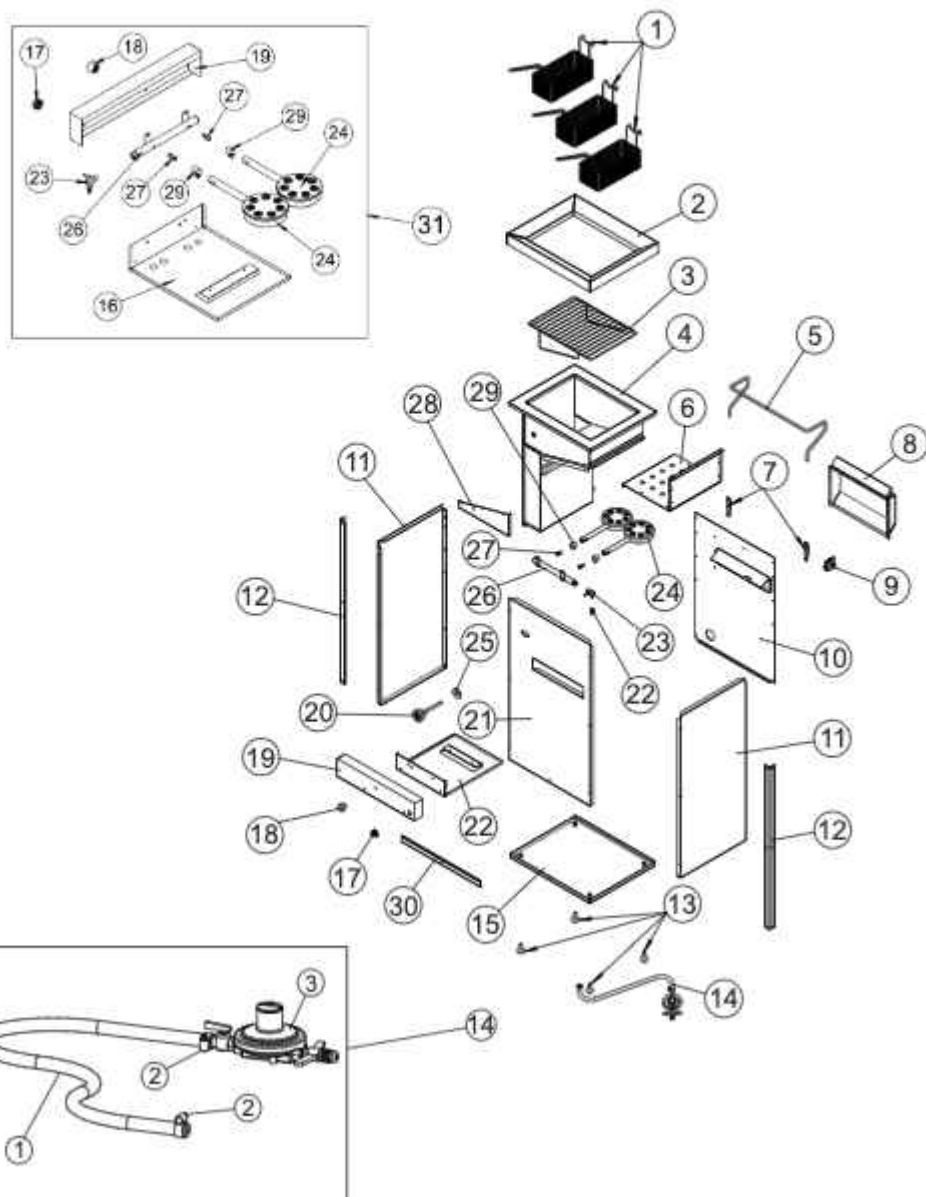
Antes de qualquer manutenção, certifique-se de que o equipamento está com os registros ou válvulas de retenção totalmente fechados.

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

8. VISTA EXPLODIDA



MODELO - FAOAP30



9. LISTA DE COMPONENTES



FRITADOR ÁGUA e ÓLEO 30 litros ALTA PRESSÃO		
Item	Descrição	Código
1	CESTO FRITADOR POP 30L 113x260x90	4.07.01.02600360
2	CONJ ESCORREDOR DE ÓLEO FAOAP30	8.07.01.30013000
3	GRADE FRIT POP 30L ESMALT 285x385	4.07.02.00285385
4	CONJ DA CUBA FAOAP30	8.07.01.30012000
5	SUORTE DOS CESTOS FAOAP30	8.07.05.30000099
6	CONJ CÂMARA DE QUEIMA FAOAP30	8.07.01.30011000
7	CONJ SUORTE TUBO DO CESTO FAOAP30	8.07.02.30000100
8	CHAMINÉ FAOAP30	8.07.05.30000016
9	VÁLVULA ESFERA 1/2" BSP	2.80.53.02127000
10	COSTA FAOAP30	8.07.02.30000003
11	LATERAL DIREITA FAOAP30	8.07.05.30000024
12	CANTONEIRA FAOAP30	8.07.05.30000012
13	PÉ NIVELADOR 3936 3/8"x28 4916	4.04.04.00003936
14	CONJ MANGUEIRA DE GÁS FAOAP30	8.07.02.30000900
15	FUNDO FAOAP30	8.07.05.30000019
16	GAVETA DOS QUEIMADORES FAOAP30	8.07.02.30000006
17	MANOPLA PEQUENA P/ TORNEIRA ALTA PRESSÃO	2.80.38.00000030
18	PUXADOR PG 46 3/16	2.80.38.00316608
19	PAINEL FAOAP30	8.07.02.30000005
20	TERMÔMETRO BIM ANG 100mm 0-250 1/2	2.80.47.01000250
21	FRENTE FAOAP30	8.07.05.30000018
22	ESPIGA 1/8"BSP ALTA PRESSÃO	8.07.02.30012320
23	REGULADOR LAT QUAD 1/2"x34mm 1/8"x1/8"NPT	2.80.40.00005381
24	CONJ DO QUEIMADOR FAOAP30	8.07.01.30017000
25	Suporte do termômetro	Acompanha o termômetro
26	CONJ SOLDA TUBO DISTRIBUIDOR FAOAP30	8.07.02.30000700
27	INJETOR LAT 7/16"x20mm F.O.60mm	2.80.24.08111060
28	ESPELHO	8.07.05.30000017
29	REGULADOR DE AR	8.07.01.00000007
30	CEMALHA	8.07.05.30000013
31	CONJ GAVETA DOS QUEIMADORES FAOAP30	8.07.02.30000500

14 - CONJ MANGUEIRA DE GÁS		
Item	Descrição	Código
1	MANGUEIRA IND GLP/GN/GNF	2.80.27.05242255
2	ABRAÇADEIRA RSFIM 14-22mm ZB FITA	2.80.01.00140022
3	REGULADOR DE GÁS 508/33 2Kg/h GLP 138kPa	2.80.41.00050633

TERMO DE GARANTIA

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

- A garantia se refere somente ao uso normal do equipamento, considerando o atendimento das recomendações e instruções constantes no manual que acompanha o produto. Para tanto, a fábrica concede a garantia total de 6 (seis) meses, sendo os 3 (três) primeiros meses de garantia legal e os demais 3 (três) meses de garantia contratual - de acordo com o estabelecido neste termo - , a contar da data de emissão da nota fiscal de compra sendo obrigatória a sua apresentação para os atendimentos previstos neste termo de garantia;
- A garantia compreende a substituição de peças e de mão de obra no reparo de defeitos devidamente constatados pelo fabricante ou pela METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, como sendo de fabricação. Durante o período de vigência da garantia, o produto terá os serviços da METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA. Apenas a assistência técnica autorizada pela marca VENÂNCIO será responsável pela constatação de defeitos e execução de reparos dentro do prazo de garantia, quando comprovado eventual vício/defeito de fabricação, a reparação será sem custos;
- Os equipamentos reparados sem a autorização da fábrica ou que forem alterados, desmontados e/ou utilizados em desacordo com as indicações presentes nos manuais respectivos, não serão cobertos por garantia;
- Esta garantia se refere somente as peças e componentes fabricados pela METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, cobrindo, também, os custos de mão-de-obra em tais consertos;
- Importante considerar que os vidros, lâmpadas, resistências, contadores, fusíveis, relés, solenóides, controladores digitais e termostatos, não são cobertos por esta garantia;
- No caso de motores elétricos, por serem de fabricação de terceiros, quando defeituosos, deverão ser enviados para a assistência técnica autorizada dos mesmos;
- No caso de equipamentos volumosos (assadores, fornos, estufas de aquecimento, fogões industriais, etc.) a assistência técnica, quando necessário, realizará a visita direto no estabelecimento do cliente. Já em relação aos equipamentos de pequena montagem (aquecedores, chapas, molheiras, tachos, sanduicheiras, bebedouros, refresqueiras, etc.), o cliente deverá, por conta própria, encaminhá-los a assistência técnica autorizada da marca;

- Defeitos na rede elétrica, instalação inadequada, danos no transporte realizado por terceiros ou intempéries invalidarão esta garantia;
- É responsabilidade do cliente o comunicado de eventual constatação de vício/defeito de fabricação do produto à METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, através do setor de Pós-Vendas, pelo telefone (51) 3793-4343 ou pelo Canal de Pós-Vendas no site da fabricante, ou ainda, através de uma das assistências técnicas autorizadas da marca, as quais estão disponibilizadas no site www.venanciometal.com.br.

IMPORTANTE

Somente efetuar a montagem do produto com equipamentos de segurança (óculos de proteção, luvas de couro, etc.) e ferramental adequado ao produto específico. A VENÂNCIO não se responsabiliza por quaisquer danos físicos advindos da falta de atenção a tais cuidados, bem como pela utilização inadequada do equipamento, inclusive quando em funcionamento.

A garantia legal e/ou especial ficam automaticamente inválidas se:

- O uso não for exclusivamente industrial/profissional;
- Na instalação do produto, não forem observadas as especificações e recomendações do Manual do Consumidor quanto as condições para instalação do produto, tais como nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto, etc;
- Na instalação, as condições elétricas e/ou de gás não forem compatíveis com a ideal recomendada no Manual do Consumidor;
- Na utilização do produto, não forem observadas as instruções de uso e recomendações do Manual do Consumidor;
- Ocorrer mau uso, má conservação, uso inadequado, descuido com o produto, ou ainda, alterações ou modificações estéticas e/ou funcionais, bem como, tiver sido realizado conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA;
- Houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto;

A garantia legal e/ou especial não cobrem:

- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, salvo os específicos para cada modelo;
- Despesas com mão de obra, materiais, peças e adaptações necessárias para a preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás, alvenaria, aterramento e etc;
- Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;
- Falhas no funcionamento do produto decorrentes de insuficiência, problemas ou falta no fornecimento de energia elétrica, tais como: oscilações de energia elétrica superiores ao estabelecido no manual do consumidor e etc;
- Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos bem como decorrentes da ação de animais (insetos, animais domésticos), ou ainda decorrentes da existência de objetos em seu interior;
- Transporte do produto até o local definitivo da instalação;
- Produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos pelo próprio consumidor ou por terceiros;



IMPORTANTE

NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR VÍCIO DE SERVIÇOS PRESTADOS POR TERCEIROS.

- Defeitos estéticos (produtos amassados ou riscados) ou com peças internas ou externas faltando de produtos vendidos no estado, saldo ou produtos de mostruário;
- Problemas de oxidação causados pelos seguintes fatores:
 - Instalação em ambientes onde o produto esteja exposto a produtos químicos ácidos que possam agredir a pintura do mesmo;
 - Instalação em ambientes de alta concentração salina, como em regiões litorâneas;
 - Utilização de produtos químicos inadequados para a limpeza;

- Despesas por diagnósticos que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia;
- O uso de eletrodomésticos, cuja explicação esteja no manual do consumidores ou em etiquetas e adesivos orientativos que acompanham o produto, será cobrado dos consumidores.
- Recomendamos que quando entregue, confira seu produto na presença do transportador. Verifique se o produto está de acordo com a compra e a descrição da Nota Fiscal. Caso houver qualquer problema, recuse o produto, registre o motivo no verso da Nota Fiscal e entre em contato com o responsável pelo serviço de entrega;

A garantia especial não cobre:

- Todo e qualquer vício de fabricação aparente e de fácil constatação;
- Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como botões de comando, puxadores, bem como, a mão de obra utilizada na aplicação das peças;

Considerações gerais:

- A Metalúrgica Venâncio Ltda. não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir seu nome, ou qualquer outra responsabilidade a garantia de seus produtos.
- A Metalúrgica Venâncio Ltda. reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio.
- Para a comprovação do prazo de garantia, o consumidor deverá ter o Termo de Garantia abaixo, devidamente preenchido, junto com a 1ª via da nota fiscal de compra.

▲ ATENÇÃO

Para usufruir da garantia, preserve e mantenha em sua posse, a Nota Fiscal de Compra do produto e o Termo de Garantia. Esses documentos precisam ser apresentados ao profissional autorizado quando acionado o atendimento.

▲ AVISO

Manter preenchido com todos os dados de identificação do consumidor e produto.

NOTAS

IDENTIFICAÇÃO DO CONSUMIDOR E DO PRODUTO

NOME DO CONSUMIDOR:	
ENDEREÇO:	
PRODUTO ADQUIRIDO:	
Nº DE SÉRIE DO PRODUTO:	
NOTA FISCAL Nº:	
DATA:	
NOME DO REVENDEDOR:	

Conserve esse manual, o mesmo contém informações importantes para dúvidas, e ajustes. O mesmo será necessário para a solicitação de garantia, caso seja necessário.

COLE AQUI!

Nº de série do Produto

Metalúrgica Venâncio Ltda
Atendimento ao consumidor:
Setor de Pós-Vendas, (51) 3793-4343
Site - www.venanciometal.com.br



VENÂNCIO



Canal de
Pós-Vendas
(51) 3793-4343

Metalúrgica Venâncio LTDA

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

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