

**manual
del usuario**

**manual
del usuario**



Metalúrgica Venâncio LTDA
Rua Wilma Helena Kunz, 2469
Fone/Fax: (51)3793-4300
CEP 95800-000
Venâncio Aires - RS - Brasil

INDÚSTRIA BRASILEIRA

atendimento@venanciometal.com.br
www.venanciometal.com.br

HOJA LÍNEA AMERICANA

**GAS GLP - BAJA PRESIÓN
USO COMERCIAL / PROFESIONAL**

MODELOS

CG45

CG60

CG90

CG120

CG150

TERMO de GARANTIA

METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA oferece garantia a los equipos fabricados como especificado abajo:

* Todo el apego / supuesto defecto de fabricación debe examinarse únicamente por el servicio autorizado de la marca Venancio. Cuando demostrado posible defecto / defectos de fabricación, la reparación será gratuita.

* Equipos reparados sin autorización de la fábrica o que se han modificados, desmontados y / o se utilizan en contra de las indicaciones presentes en los manuales no serán cubiertos por esta garantía.

* La garantía se refiere solamente al uso normal del equipo, teniendo en cuenta el cumplimiento de las recomendaciones y las instrucciones contenidas en el manual que acompaña al producto. Por lo tanto, la marca garante, legalmente, tres (3) meses desde la fecha de expedición de la factura de compra, siendo obligatoria para su presentación según lo dispuesto en el presente documento de garantía.

* Importante considerar que los vidros, lámpadas, resistencias, contactores, fusibles, relés, solenoides, controladores digitales y termostatos, no son cubiertos por esta garantía.

* En el caso de los motores eléctricos, por ser de fabricación de terceros, cuando com defetos, deben ser enviados para la Assistência Técnica autorizada de los mismos.

* Esta garantía se refiere solamente a las piezas y componentes echos por METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, cobriendo, tambien, los costos de mano de obra para tales reparaciones.

* Es responsabilidad del cliente el comunicado de eventual constatación de defectos de fabricación del producto para METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA por medio de sector de pos venta por el teléfono +55 (51) 3793-4343 o por el canal de pos venta en la página web del fabricante, o incluso a través de una asistencia técnica autorizados, que están disponibles en el sitio web www.venanciometal.com.br.

* En el caso de equipos de gran volumen (asadores, hornos, buffets, cocinas, etc.), la asistencia técnica, cuando necesaria. No caso de equipamentos volumosos (assadores, fornos, estufas de aquecimento, fogões industriais, etc.), a Assistência Técnica, quando necessária, va ser realizada directamente en el cliente. Ya en relación a los equipos pequeños el cliente deberá, por su propia cuenta, llevar a la asistencia técnica autorizada de la marca.

* Defectos en la rede electrica, instalação inadecuada, danos en el transporte realizado por terceros o intemperies invalidará esta garantia.

IMPORTANTE: *solamente efectuar la montaje del producto con los equipos de seguridad (gafas, guantes de cuero, etc.) y las herramientas adecuadas para el producto específico. Venancio no será responsable de cualquier daño derivado de la falta de atención a estos cuidados, así como el uso inadecuado del equipo, incluso cuando en funcionamiento.*

ÍNDICE

1. PREZADO (A) USUARIO (A)	3
2. AVISOS IMPORTANTES	3
3. ANTES DE UTILIZAR EL EQUIPAMIENTO POR LA PRIMERA VEZ	3
4. CUIDADOS EN LA INSTALAIÓN Y MANUTENCIÓN	3
5. INSTALACIÓN DE GAS GLP BAJA PRESIÓN	4
6. FUNCIONAMIENTO	5
7. LIMPIEZA	5
8. MANUTENCIÓN	6
9. DATOS TÉCNICOS	6
10. VISTA EXPLODIDA	7
11. LISTA DE COMPONENTES	8
DE LA GARANTIA	9

1. PREZADO (A) USUÁRIO (A)



Como todos los productos de VENANCIO, las HOJAS LÍNEA AMERICANA son desarrolladas y fabricadas buscando ofrecer al usuario lo que hay de mejor en el mercado en equipamientos para bares, restaurantes y cocinas en general. Para garantizar esta calidad, que se traduce en eficiencia, allá de un proyecto elaborado y testado meticulosamente, los componentes son siempre los más adecuados, resultando en una ecuación "costo x beneficio" siempre positiva para el usuario.

Recomendamos la lectura atenta de este manual. En caso de duda, consúltelo. Con certeza eso ayudará a usted a tener siempre lo mejor desempeño y seguridad en lo uso de su equipamiento!

2. AVISOS IMPORTANTES



*** ATENCIÓN: este equipamiento es destinado al uso comercial / profesional.**

* Conserve con cuidado este manual. Él es y será muy útil en la hora de sacar dudas. Consúltelo.

* La instalación debe ser realizada de acuerdo con las instrucciones del fabricante y por personas calificadas y autorizadas.

* Para eventuales reparos, entre en contacto exclusivamente con un Asistente Técnico Autorizado por el fabricante y solicite piezas de reposición originales.

* Lo no cumplimiento de los avisos contenidos en este manual puede comprometer la seguridad del operador.

* El fabricante se reserva el derecho de modificar, en cualquier momento y sin aviso previo, lo contenido de este manual.

* El equipamiento no debe ser operado sin la presencia de una persona calificada.

* Este aparato no se destina a la utilización por personas (inclusive niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas con falta de experiencia y conocimiento, a menos que tengan recibido instrucciones referentes a la utilización del aparato o está bajo la supervisión de una persona responsable por la su seguridad.

* Se debe tomar providencias para que niños no jueguen con el equipamiento.

* Higienizar diariamente el producto después del uso utilizando detergente neutro, no utilice materiales abrasivos. Jamás utilice jatos de agua para la limpieza del producto.

3. ANTES DE UTILIZAR EL EQUIPAMIENTO POR LA PRIMERA VEZ



Para la protección del equipamiento contra posibles daños causados por humedad entre la fabricación y la instalación en el establecimiento, las hojas son revestidas con una camada de gordura vegetal bajo una hoja de papel, donde deberá ser removida y realizada la limpieza con auxilio de una esponja, jabón neutro y agua en poca cantidad.

Después de este procedimiento, cuelgue los quemadores y déjelos encendidos por cerca de 10 (diez) minutos. Eso hará con que todos los residuos de la hoja sean quemados y eliminados. Solamente después de eso el equipamiento estará pronto para ser utilizado.

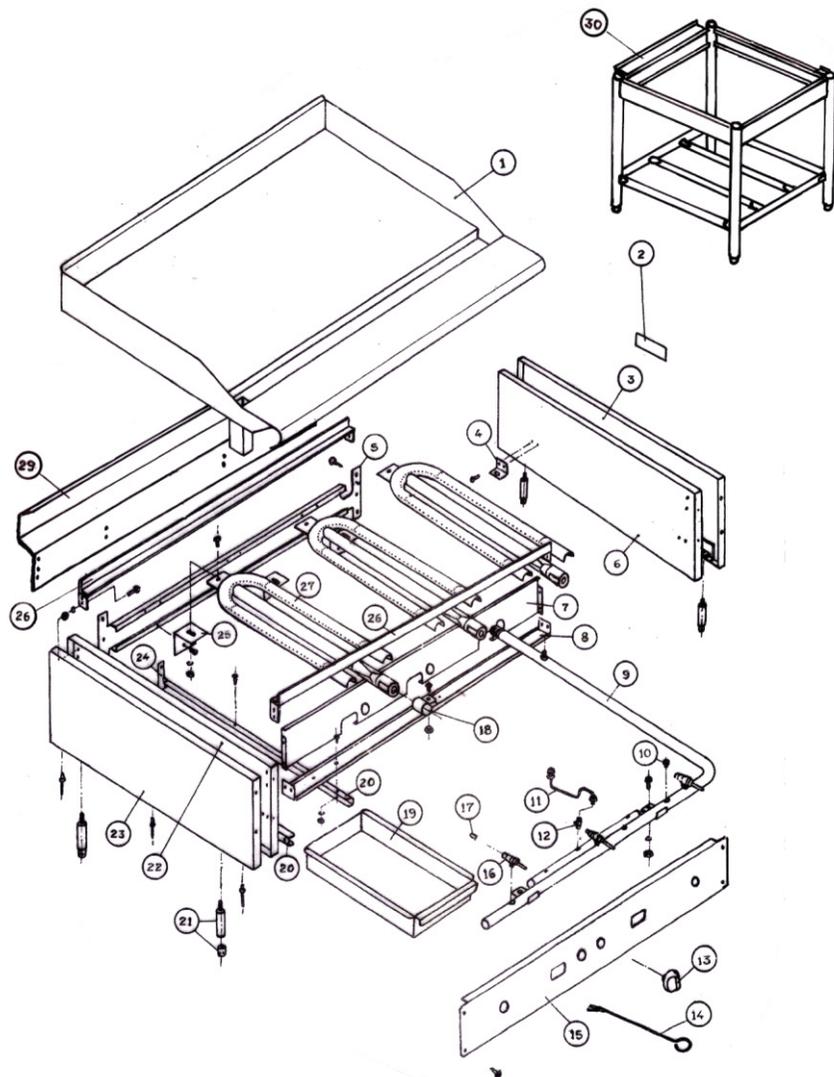
11. LISTA DE COMPONENTES



BIFETEIRA AMERICANA (Mercado interno)			
Item	Descrição	Modelo	Código
1	CONJ DA CHAPA	CG45	8.09.02.00490001
		CG60	8.09.03.60000100
		CG90	8.09.03.90000300
		CG120	8.09.02.01201001
		CG150	8.09.03.15001005
2	ETIQUETA - EQUIP. GÁS BAIXA PRESSÃO	TODOS	2.90.01.00008012
3	LATERAL EXTERNA DIREITA	TODOS	8.09.03.60000014
4	FIXADOR DO TUBO DISTRIBUIDOR	TODOS	8.09.03.00000007
5	COSTA	CG45	8.09.03.46000002
		CG60	8.09.03.60000002
		CG90	8.09.03.90000002
		CG120	8.09.03.12000002
		CG150	8.09.03.15000002
6	LATERAL INTERNA DIREITA	TODOS	8.09.03.00000011
7	TRAVESSA DO QUEIMADOR	CG45	8.09.03.46000008
		CG60	8.09.03.60000008
		CG90	8.09.03.90000008
		CG120	8.09.03.12000008
		CG150	8.09.03.15000008
8	SUPORTE DO TUBO DISTRIBUIDOR	CG45	8.09.03.46000007
		CG60	8.09.03.60000007
		CG90	8.09.03.90000007
		CG120	8.09.03.12000007
		CG150	8.09.03.15000007
9	CONJ TUBO DISTRIBUIDOR	CG45	8.09.03.46000100
		CG60	8.09.03.60000200
		CG90	8.09.03.90000100
		CG120	8.09.03.12000100
		CG150	8.09.03.15000100
10	TAMPÃO LATÃO SEXT. 7/16x13mm 1/8" BSPT	TODOS	8.01.01.00002201
11	CONJ TUBO ALIM PILOTO	TODOS	8.09.03.00000600
12	REGISTRO DO PILOTO LAT.SEXT.1/2x24mm	TODOS	4.03.04.00004648
13	MANIPULADOR	TODOS	4.03.04.02150155
14	ACENDEADOR (PAVIO)	TODOS	8.09.03.00002121
15	PAINEL	CG45	8.09.03.46000014
		CG60	8.09.03.60000016
		CG90	8.09.03.90000011
		CG120	8.09.03.12000012
		CG150	8.09.03.15000016
16	REGISTRO GAS 316441I REG DELTA 160	CG45	2.80.40.08000080
	REGISTRO GAS 3747441P REG DELTA 160	CG60-90-120-150	2.80.40.00004552
17	INJETOR 1213 F.1,20mm	CG45	8.27.05.01213120
	INJETOR 1213 F.1,45mm	CG60-90-120-150	8.27.05.01213145
18	REGULADOR DE AR CG	TODOS	8.09.02.00000072
19	GAVETA DE RESÍDUOS CG	TODOS	8.09.03.46000010
20	TRILHO DA GAVETA	TODOS	8.09.03.00000015
21	CONJ DO PÉ	TODOS	8.09.03.00000400
22	LATERAL INTERNA ESQUERDA	TODOS	8.09.03.00000021
23	LATERAL EXTERNA ESQUERDA	TODOS	8.09.03.60000018

24	FIXADOR DO TRILHO	TODOS	8.09.03.00000006
25	SUPORTE DOS QUEIMADORES	TODOS	8.09.03.00000013
26	CONJ APOIO DA CHAPA	CG45	8.09.03.46000300
		CG60	8.09.03.60000400
		CG90	8.09.03.90000400
		CG120	8.09.03.12000300
		CG150	8.09.03.15000300
27	CONJ DO QUEIMADOR	CG45	8.09.03.00000200
		CG60-90-120-150	8.09.03.00000100
29	CHAMINÉ	CG45	8.09.03.46000003
		CG60	8.09.03.60000003
		CG90	8.09.03.90000003
		CG120	8.09.03.12000003
		CG150	8.09.03.15000003
30	CONJ CAVALETE (Opcional c/ pé)	CGP45	1.09.02.00401000
		CGP60	1.09.02.00601000
		CGP90	1.09.02.00901000
		CGP120	1.09.02.01201000
		CGP150	1.09.02.01501000
	CONJ ARMÁRIO CAVALETE	CGPA	8.09.02.00601200

10. VISTA EXPLODIDA



4. CUIDADOS EN LA INSTALACIÓN



Todo equipamiento a gas (GLP) merece un cuidado especial. La instalación de la bombona debe ser realizada con atención, verificando las uniones de la manguera en la válvula y entrada del gas en el equipamiento.

Mantener el equipamiento lejos de las paredes y otros objetos inflamables es también una medida de prevención necesaria para la seguridad del usuario.

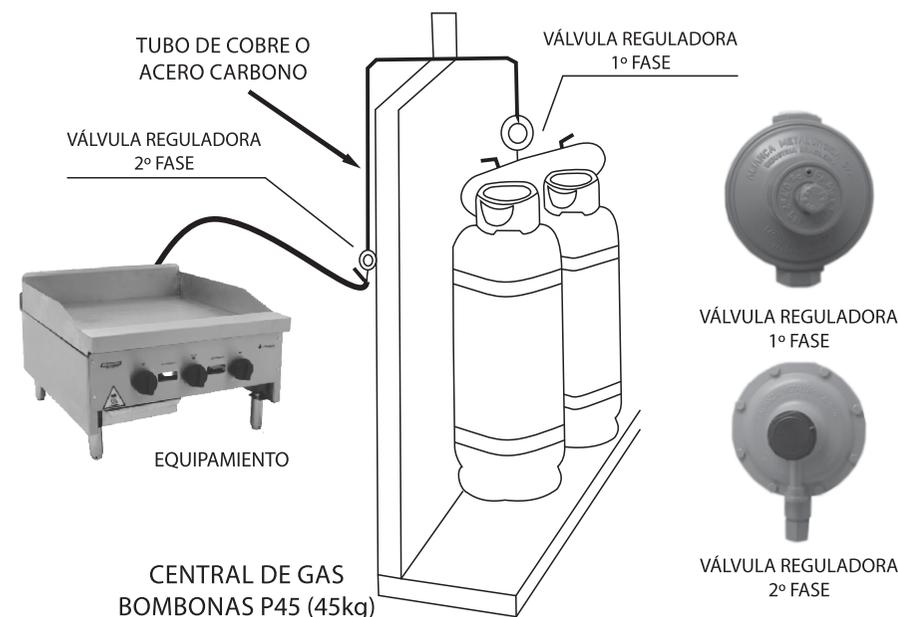
OBSERVACIÓN.: las hojas Línea Americana pueden ser suministradas, opcionalmente, para GN (gas natural).

5. INSTALACIÓN DE GAS GLP EN BAJA PRESIÓN



La instalación de gas debe ser realizada en una central de gas distante del equipamiento utilizando, impredeciblemente, en lo mínimo, 2 (dos) bombonas P45 (45 kg). Se instala en el local una válvula reguladora de gas de 1ª fase, con entrada de 7 kgf/cm² y presión de salida 1,2 kgf/cm² colocando, como conductor de gas hasta el equipamiento, tubería de cobre o de acero carbono (sin costura). Se instala en lo final, al lado del equipamiento, una segunda válvula pero de 2ª fase con presión de entrada de 1,2 kgf/cm² y presión de salida de 2,8 kPa o 280 mm.c.a. Utilizando una manguera certificada, conecte la válvula directamente a la entrada de gas localizada en la parte trasera del producto fijando las dos extremidades con abrazaderas, tanto en la válvula de 2ª fase cuanto en el equipamiento. Abajo sigue un modelo de la correcta instalación de gas. En caso de dudas en la instalación consulte la legislación vigente en su estado/municipio.

IMAGEN MERAMENTE ILUSTRATIVA



IMPORTANTE

Mantenga los cilindros en una posición vertical (de pie) y nunca acostada (posición horizontal).

Cuando el equipo se ha instalado en el gas natural (GN) se debe utilizar la válvula reguladora de presión adecuado para este tipo de gas. El gas debe ser suministrado a una presión de entrada de gas de 200 mmH₂O o 2,0 kPa.

Válvula de presión de gas se define por el flujo de gas (consumo) y presión de entrada y salida de gas.

Por ejemplo se muestra aquí, se tomó en cuenta que sólo está instalado el equipo, porque si hay otros productos conectados a la red de gas, debe hacer la suma del consumo de todos los equipos y ajustar las válvulas y, probablemente, la tubería pasar gas.

No instale el equipo en lugares expuestos a corrientes de aire, evitando así la eliminación de las llamas.

6. FUNCIONAMIENTO

ENCENDIMIENTO

Para efectuar lo correcto encendido de los quemadores, siga los pasos abajo:

- 1 - Inmersa el encendedor (mecha) que acompaña el producto en alcohol y encienda lo mismo;
- 2- Gire lo manipulador correspondiente al quemador que deseas encender a 90° en lo sentido anti-horario;
- 3 - Introduzca el encendedor (mecha) en lo orificio correspondiente al encendido localizado en el panel, hasta pasar lo orificio de la traviesa de los quemadores;
- 4 - Certifíquese de que el quemador encendió. Caso el quemador no encender, repita lo procedimiento;
- 5 - Retire lo encendedor (mecha) y proceda del mismo modo con los otros quemadores (la orden de encendido no interfiere en lo uso del equipamiento);
- 6 - Después de encender todos los quemadores, lo manipulador correspondiente al PILOTO podrá ser girado a 90° en lo sentido anti-horario para que todos los quemadores piloto sean encendidos pudiendo, ahora, descolgar los quemadores principales y reencenderlos solamente girando los botones correspondientes;

7. LIMPIEZA

Después de utilizar la hoja, haga una limpieza para remover los residuos de alimento con lo auxilio de una espátula. Remueva todos los residuos para el cajón colector y, en seguida, retírela para la limpieza. Prefiera una esponja no abrasiva con detergente doméstico neutro y agua para la limpieza del equipamiento. Nunca utilice materiales puntiagudos o productos abrasivos (que puedan en la fórmula elementos corrosivos). Tenga en mente que la limpieza constante y correcta es fundamental para lo perfecto funcionamiento del equipamiento.

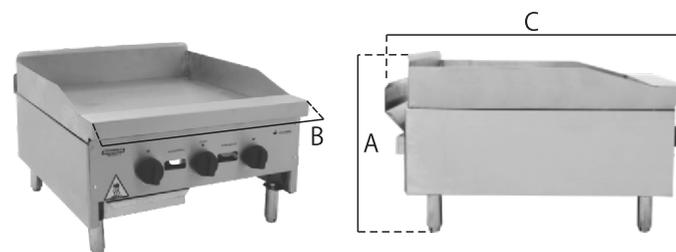
IMPORTANTE: siempre después del término de la jornada de trabajo proceda con la limpieza del equipamiento y unte la hoja con aceite/óleo. Esta práctica es recomendada siempre entre una jornada de trabajo y otra, evitando, así, la oxidación de la misma.

8. MANUTENCIÓN

Antes de cualquier manutención, certifíquese de que los registros o válvulas de retención están completamente cerrados.

La manutención del equipamiento solamente debe ser realizada por profesional técnico autorizado por el fabricante.

9. DATOS TÉCNICOS



	CG45	CG60	CG90	CG120	CG150
Altura (A)	420mm	420mm	420mm	420mm	420mm
Ancho (B)	460mm	610mm	916mm	1220mm	1527mm
Prof. (C)	780mm	780mm	780mm	780mm	780mm

	CG45	CG60	CG90	CG120	CG150
Peso	50kg	65kg	80kg	95kg	115kg
Consumo por quemador	0,382kg/h	0,557kg/h	0,557kg/h	0,557kg/h	0,557kg/h
Consumo de los pilotos	0,033kg/h	0,022kg/h	0,033kg/h	0,044kg/h	0,055kg/h
Consumo máximo	1,179kg/h	1,136kg/h	1,704kg/h	2,272kg/h	2,840kg/h
Potencia máxima	13440kcal/h	12950kcal/h	19420kcal/h	25900kcal/h	32,370kcal/h

* Consumo en GLP