manual del usuario

VENÂNCIO
FAZ A SUA VIDA MAIS FÁCIL

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

VENÂNCIO
FAZ A SUA VIDA MAIS FÁCIL

manual del usuario

SUPER FREIDORAS

Freidora Agua y Aceite - Gas Alta Presión

FAOAP30

Rev. 6 - 052019

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN ____ 2
2. AVISOS IMPORTANTES ____ 2
3. INSTALACIÓN ____ 3
Modelo FAOAP30 ____ 3
4. OPERACIÓN ____ 5
4.1 MODELO FAOAP30 ____ 5
4.2 TABLA ____ 5
5. DATOS TÉCNICOS ____ 6
6. LIMPIEZA ____ 6
7. MANTENIMIENTO ____ 6
8. VISTA EXPLOTADA ____ 7
Modelo FAOAP30 ____ 7
9. LISTA DE COMPONENTES ____ 8
NOTAS ____ 9
TÉRMINO DE GARANTÍA ____ 10

VENÂNCIO
FAZ A SUA VIDA MAIS FÁCIL

TERMO de GARANTIA

METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA ofrece 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, resisténcias, contactores, fusíveles, relés, solenóides, controladores digitales y termostatos, no son cobiertos por esta garantía.

* En el caso de los motores eléctricos, por seren de fabricación de terceros, quando com defetos, deben ser enviados para ls Assisténcia 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 necesária. 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 propria cuenta, llevar a la asistencia técnica autorizada de la marca.

* Defectos en la rede electrica, instalación inadecuada, daños 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.*

NOTAS

1. INTROCCIÓN

Como todos los productos Venancio, los Super Freidores son desarrollados y fabricados buscando ofrecer al usuario lo que hay de mejor en el mercado en equipos para fritura de grandes volúmenes de alimentos. Para garantizar esta calidad, que se traduce en eficiencia, además de un diseño elaborado y probado meticulosamente, los componentes son siempre los más adecuados, recomendamos la lectura atenta de este manual. En cualquier duda, consulte con usted. Por supuesto, esto le ayudará a tener una gran satisfacción con su equipo!

2. AVISOS IMPORTANTES

- Este equipo está destinado al uso comercial / profesional.

- En caso de necesidad de asistencia técnica durante el período de garantía, este equipo debe llevarse a un asistente técnico autorizado. Compruebe en nuestro sitio web, www.venanciometal.com.br, el asistente más cercano a usted.

- Este aparato no está destinado a la utilización por personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones referentes al uso del aparato o estén bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad. Se deben tomar medidas para que los niños no jueguen con el equipo.

- El equipo no debe operarse sin la presencia de una persona cualificada.

- ATENCIÓN, no abra grifos de drenaje u otros dispositivos de vaciado hasta que la temperatura del aceite se haya reducido aproximadamente a temperatura ambiente.

- Tenga cuidado con el efecto surtido de ebullición en alimentos excesivamente húmedos y / o con una gran carga.

- Nunca utilice aceite con mucho tiempo de uso, pues éste tendrá un punto de inflamación reducido y será más propenso al brote de ebullición.

- Higienizar diariamente el producto después del uso, utilizando detergente neutro. Nunca utilice materiales abrasivos. Nunca utilice chorros de agua directamente sobre los productos para la limpieza.

- La temperatura máxima del aceite no debe sobrepasar los 230ºC.

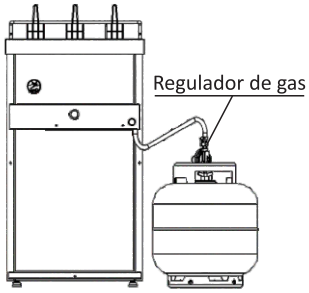
Estos aparatos están destinados a ser utilizados en aplicaciones comerciales, por ejemplo, en cocinas de restaurantes, cantinas, hospitales y en emprendimientos comerciales como panaderías, carnicerías, etc., pero no para la producción continua (en masa) de alimentos.

3. INSTALACÍON

1.INSTALACIÓN DE GAS GLP ALTA PRESIÓN (REGULADOR DE GAS 506/33 2Kg / h GLP 138kPa)

Antes de iniciar la instalación de gas de su equipo, observe los puntos siguientes: Instale su Fritador en un lugar sin corriente de aire, pero observando siempre que tenga una buena ventilación. Esto garantizará la homogeneidad de las llamas y también la seguridad del usuario.

ATENCIÓN: los quemadores no funcionan en ambientes completamente cerrados. Asegúrese de que el ambiente tenga ventilación, tanto para la eliminación de los gases procedentes de la quema, como para la existencia del oxígeno necesario para la combustión. Mantenga un alejamiento de paredes y otros objetos o equipos de al menos 40 cm.



1.1 INSTALACIÓN EN BOTIZÓN DE GAS P13

Cuando la bota P13 esté disponible, conecte el regulador con presión de salida de 138 kPa que acompaña al producto al P13.

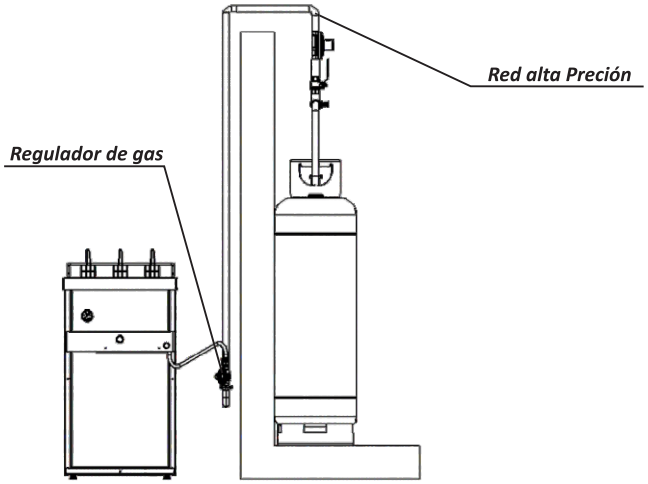
Después de la conexión, asegúrese de que no haya fugas de gas.

En caso de dudas en la instalación consulte la legislación vigente en su estado / municipio.

1.2 INSTALACIÓN EN RED DE ALTA PRESIÓN

Cuando la red de alta presión esté disponible, conecte el regulador con una presión de salida de 138 kPa que se suministra con el producto a la red. Después de la conexión, asegúrese de que no haya fugas de gas.

En caso de dudas en la instalación consulte la legislación vigente en su estado / municipio.



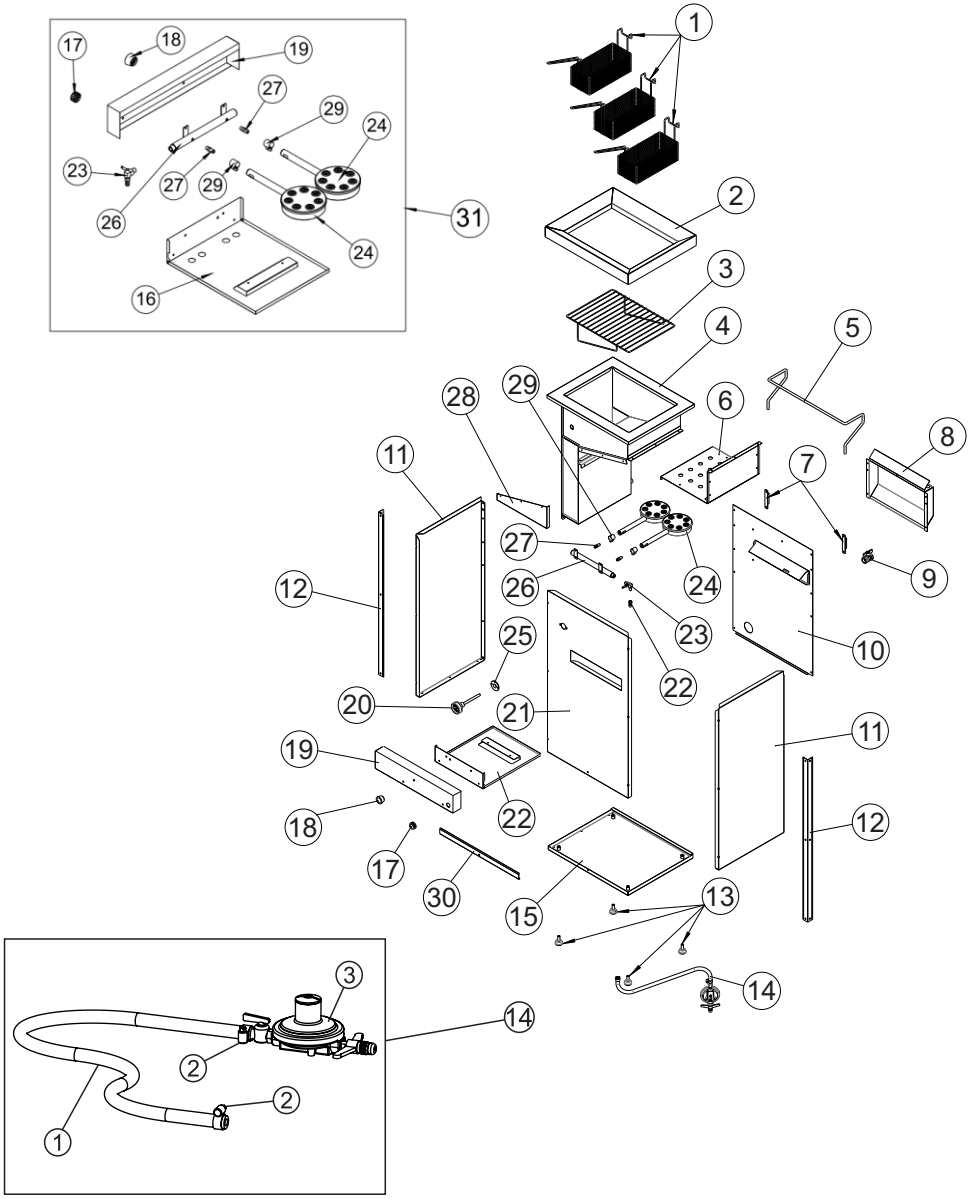
9. LISTA DE COMPONETES

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	SUPORTE DOS CESTOS FAOAP30	8.07.05.30000099
6	CONJ CÂMARA DE QUEIMA FAOAP30	8.07.01.30011000
7	CONJ SUPORTE 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.0,60mm	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 506/33 2Kg/h GLP 138kPa	2.80.41.00050633

8. VISTA EXPANDIDA

MODELO - FAOAP30



RECOMENDACIÓNES

Mantenga las botellas siempre en posición vertical (de pie) y nunca los deje. (posición horizontal).

Válvula reguladora de presión de gas es definida por el caudal de gas (consumo) y presión de entrada y salida de gas.

Las válvulas de gas tienen un plazo de validez, sustituirlas de acuerdo con la fecha de validez marcada en la válvula.

Cuando el freidora esté instalado en gas natural (GN), no se debe utilizar la válvula reguladora de presión. El gas natural deberá suministrarse a una presión de entrada de 200 mmH2O o 2,0 kPa.

Para los ejemplos aquí demostrados, se han tenido en cuenta que sólo se instalarán el freidora, ya que si hay otros productos conectados a la red de gas, se debe efectuar la suma del consumo de todos los equipos y adecuar las válvulas y, probablemente, la tubería de paso de gas y cantidad de bombonas.

ATENCIÓN

Antes de colocar la solución de agua y sal, asegúrese de que la válvula de bola (control de flujo de agua y aceite que se encuentra en la parte inferior del conjunto de la tacho) está cerrada. Para cerrar la válvula de bola, gírela hacia el sentido HORARIO y, para abrirla, gire en el sentido ANTI-HORARIO.

Puede ocurrir la acumulación de residuos en el fondo del conjunto de la tacho. Para efectuar la retirada de los residuos se debe esperar hasta que el fritador esté a temperatura ambiente (frío), abrir la válvula de bola girándola en el sentido ANTI-HORARIO y retirar los residuos con el agua, siendo que, para restablecer este producto el volumen de agua, se debe insertar el agua o la solución sobre el aceite contenido en el conjunto del tacho y esperar hasta que la misma esté completamente en el fondo (mezcla heterogénea).

VÁLVULA DE ESFERA
(flujo de agua y aceite)

VIDA ÚTIL DEL ACEITE

La vida útil del aceite se determina por el tiempo de uso diario aliado a la intensidad de la temperatura, sin embargo, sugerimos que se efectúe el cambio del aceite con la solución de agua y sal cada 4 días, siendo que, procediendo de esta manera, el freidora también, tendrá su vida útil aumentada.

4. OPERACIÓN

4.1 Modelo FAOAP30

Después de asegurarse de que la instalación del equipo se ha realizado correctamente, siga las instrucciones de funcionamiento siguientes:

1 - Agregue el aceite de freidora hasta el nivel máximo indicado en la cuba conforme a la tabla abajo.

MODELO	Capacidad total de Agua y Aceite
FAOAP30	Dissolver 500g de sal grosso em 6L de água e 20L de óleo.

2 - Tire del cajón por el pasador hasta que vea los quemadores, gire el registro de gas situado en la parte frontal del equipo con cuidado para no colocar en la posición máxima e inmediatamente, con la ayuda de una mecha o fósforo largo, encienda los quemadores. Observe si los quemadores se encendieron por completo. Vuelva el cajón a la posición original y ajuste la llama como desee.

3 - Con el auxilio del termómetro, monitoree la temperatura del aceite de acuerdo con el alimento a ser preparado.

La temperatura máxima del aceite no debe sobrepasar los 230ºC, pues, por encima de aceite se vuelve auto inflamable y puede entrar en combustión instantáneamente.

4 - Agregue los alimentos a ser fritos. Para alimentos que estén congelados, se deben extraerlos del congelador y dejarlos por lo menos 30 minutos a temperatura ambiente, a fin de suavizar el choque térmico en el contacto con aceite caliente evitando así un brote de ebullición. El tiempo de fritura y temperatura son variables según el tipo de alimento.

5 - Al cerrar el uso del equipo, asegúrese de que el gas esté completamente cerrado y desconecte, por seguridad, la alimentación de gas a través de una válvula de retención o registro de gas.

4.2 Tabla

MODELO FAOAP30

TABLA

REGULACIÓN DE TEMPERATURA DE FRITURA

CARNE	160ºC a 170ºC
POLLOS	160ºC a 170ºC
PESCADO	170ºC a 180ºC
SQUID	180ºC a 190ºC
CROQUETAS	170ºC a 180ºC
POLENTAS	170ºC a 180ºC
PATATAS	180ºC a 190ºC
CHURROS	160ºC a 170ºC
VERDURAS	150ºC a 160ºC

FAOAP30

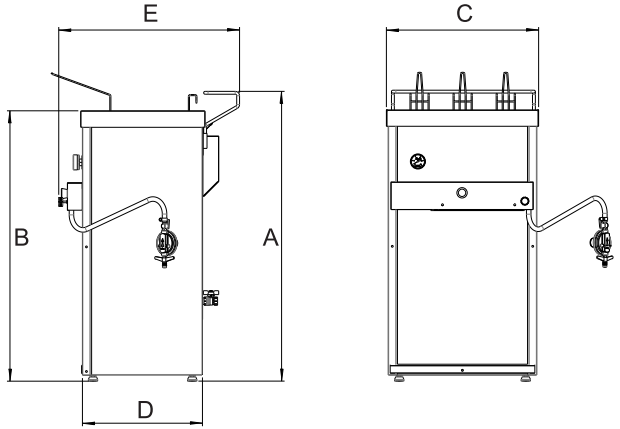
5. DADOS TÉCNICOS

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

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

(solución de 500g de sal gruesa disueltos en 6 litros de agua)

* Por tratarse de alta presión, este consumo es aproximado.

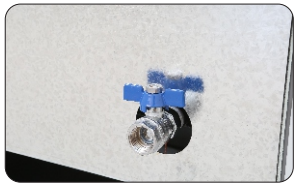


6. LIMPIEZA

Para la realización de la limpieza, prefiera una esponja no abrasiva con detergente doméstico neutro y agua.

Nunca utilice materiales puntiagudos o productos abrasivos (que poseen en la fórmula elementos corrosivos). Tenga en cuenta que la limpieza constante y correcta es fundamental para el perfecto funcionamiento del equipo.

Para higienizar el interior del conjunto del tacho abra la válvula de bola ubicada en la parte trasera inferior del equipo girándola en el sentido ANTI-HORARIO y retire toda la mezcla contenida en el interior utilizando un recipiente debajo de la válvula. Tenga cuidado de realizar esta operación sólo después de enfriar la mezcla.



7. MANTENIMIENTO

Antes de cualquier mantenimiento, asegúrese de que el equipo esté con los registros o las válvulas de retención estén completamente cerrados.

El mantenimiento del equipo sólo debe realizarse por profesional técnico autorizado por el fabricante.