Manual del usuario

VENÂNCIO
Hace su vida más fácil

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

INDUSTRIA BRASILEÑA

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

rev. 9 - 122017

VENÂNCIO
FAZ A SUA VIDA MAIS FÁCIL

Manual del usuario

Prensa Aluminio

Modelos Eléctricos

PE35A
PE45A
SCE70A
SCE70A2P
SCE90A
SCE90A2P

*modelos eléctricos

Segurança
Compulsório
INMETRO

Modelos eléctricos para Asados

PE45AG
SCE90AG
SCE90AG2P

Modelos a Gas

PG35A
PG45A
SCG70A
SCG70A2P
SCG90A
SCG90A2P

Modelos a Gas para Asados

PG45AG
SCG90AG
SCG90AG2P

TÉRMINO de GARANTÍA

METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA ofrece garantía a los equipos fabricados conforme la especificación abajo:

*Todo problema/defecto de fabricación generado deberá ser analizado, solamente por la asistencia técnica autorizada de la marca VENÂNCIO. Si es comprobado eventualmente, el problema/defecto de fabricación, la reparación será hecho sin costo alguno.

*Los equipos reparados sin la autorización de la fábrica o fueron alterados, desmontados y/o usados fuera de las indicaciones presentes en los manuales respectivos, no serán cubiertos por la garantía.

*La garantía se refiere solamente, al uso normal del equipo, teniendo en cuenta la atención de las recomendaciones e instrucciones que constan en el manual que acompaña el producto. Por lo tanto, la marca concede la garantía legal de 3 (tres) meses, contados desde la fecha de emisión de la factura de compra, que es obligatoria su presentación para los servicios previstos en este término de garantía.

*Importante considerar que los vidrios, lámparas, resistencias, contactores, fusibles, relés, solenoides, controladores digitales y termostatos no son cubiertos por la garantía.

*En el caso de los motores eléctricos, si son fabricados por terceros, cuando presentan defectos, estos deben ser enviados a la Asistencia Técnica autorizada de los mismos.

*Esta garantía se refiere solamente a las piezas y componentes fabricados por METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, cubriendo también los costos de mano de obra de las reparaciones.

*El cliente es responsable directo de comunicar el eventual problema/defecto de fabricación del producto a METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, a través del sector de Postventas, a través del teléfono (51) 3793-4343 o el Canal de Postventas en el website del fabricante, o a través de una de las Asistencias Técnicas autorizadas de la marca, que se encuentran en el website www.venanciometal.com.br.

* En caso de equipos voluminosos (asadores, hornos, estufas de calefacción, cocinas industriales, etc.), la Asistencia Técnica, cuando sea necesaria, realizará la visita directa en el establecimiento del cliente. Mientras que en los equipos de pequeño montaje (calentadores, planchas, salseras, tazones, sandwicheras, bebederos, refrescos, etc.), el cliente deberá, por su cuenta, enviarlos a la Asistencia Técnica autorizada de la marca.

*Defectos en la red eléctrica, instalación inadecuada, daños en el transporte realizado por terceros o intemperies no son cubiertos por esta garantía.

***IMPORTANTE:** Hacer el montaje del producto solamente con equipos de seguridad (gafas de protección, guante de cuero, etc.) y herramientas adecuado para el producto específico. VENÂNCIO no se responsabiliza de cualesquier daños físicos provenientes de la falta de atención a esos cuidados, así como por el uso inadecuado del equipo, incluso a su funcionamiento*

VENÂNCIO
FAZ A SUA VIDA MAIS FÁCIL

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN ____ 4
2. AVISOS IMPORTANTES ____ 4
3. INSTALACIÓN ____ 5
Modelos Eléctricos (PE35A / PE45A / PE45AG / SCE70A / SCE90A / SCE90AG / SCE70A2P / SCE90A2P / SCE90AG2P) ____ 5
Modelos a gas (PG35A / PG45A / PG45AG / SCG70A / SCG90A / SCG90AG / SCG70A2P / SCG90A2P / SCG90AG2P) ____ 5
4. OPERACIÓN ____ 7
4.1 Mod. a gas (PG35A / PG45A / PG45AG / SCG70A / SCG90A / SCG90AG / SCG70A2P / SCG90A2P / SCG90AG2P) ____ 7
4.2 Mod. eléctricos (PE35A / PE45A / PE45AG / SCE70A / SCE90A / SCE90AG / SCE70A2P / SCE90A2P / SCE90AG2P) ____ 7
5. DATOS TÉCNICOS ____ 8
6. LiMPIEZA ____ 8
7. MANTENIMIENTO ____ 8
8. ESQUEMA ELÉCTRICO ____ 9
PE35A / PE45A / PE45AG ____ 9
SCE70A / SCE90A ____ 9
SCE70A2P / SCE90A2P / SCE90AG2P ____ 9
9. VISTA DETALLADA PG35A / PG45A / PG45AG ____ 10
LISTA DE COMPONENTES PG35A / PG45A / PG45AG ____ 12
VISTA DETALLADA SCG70A / SCG90A / SCG90AG ____ 13
LISTA DE COMPONENTES SCG70A / SCG90A / SCG90AG ____ 14
VISTA DETALLADA PE35A / PE45A / PE45AG ____ 15
LISTA DE COMPONENTES PE35A / PE45A / PE45AG ____ 16
VISTA DETALLADA SCE70A / SCE90A / SCE90AG ____ 17
LISTA DE COMPONENTES SCE70A / SCE90A / SCE90AG ____ 18
TÉRMINO DE GARANTÍA ____ 18

1. INTRODUCCIÓN

Como todos los productos de VENÂNCIO, Las Prensas de Aluminio son desarrolladas y fabricadas buscando ofrecer al usuario lo que hay de mejor en el mercado. Para garantizar está calidad, que se traduce en eficiencia, además de un proyecto elaborado y probado meticulosamente, los componentes son siempre los más adecuados. ¡Ciertamente, eso ayudará a usted a tener una gran satisfación con su equipo!

Los modelos han sido fabricados usando dos medidas de planchas/ prensa de servicio, 35 cm ó 45 cm, con opciones en la versión eléctrica y a gas (GLP) y con la opción de chapa lisa o estriada para hacer asados (para asados solo en el modelo de 45).

Para agilizar la preparación de los alimentos, han sido fabricados los modelos conjugados que poseen dos chapas inferiores y con opción de una o dos prensas superiores.

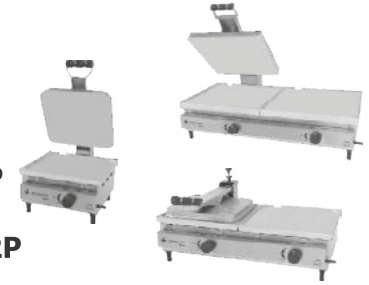
2. AVISOS IMPORTANTES

-Los MODELOS ELÉCTRICOS están de acuerdo con la resolución 371 de INMETRO, etiqueta de conformidad expedido por el mismo.

- Si hay la necesidad de los servicios de Asistencia Técnica durante el período de garantía, este equipo debe ser llevado al Asistente Técnico Autorizado. Vea en nuestro sitio, www.venanciometal.com.br, el asistente técnico más cercano a usted.
- Este equipo no fue destinado para el uso de personas (incluso niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o por personas con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones referentes al uso del equipo o estén bajo la supervisión de una persona responsable por su seguridad. Tomar todas las medidas necesarias para que los niños no jueguen con el equipo.
- El equipo no debe ser operado sin la presencia de una persona calificada.
- Antes de usar el equipo por primera vez , hacer una limpieza total para eliminar cualquier tipo de residuo o suciedad causados por el transporte.
- Lavar diariamente el equipo después de su uso usando detergente neutro, no use materiales abrasivos. Nunca use chorros de agua directamente sobre el producto al hacer la limpieza del equipo.
- Después de la instalación del producto, dejarlo encendido por lo menos durante 1 (una) hora para desprender un poco el humo y el olor del primer quemado del material aislante.
- La instalación incorrecta, ajustes, alteraciones o mantenimientos hechos por personas no calificadas pueden causar daños al equipo y a los operadores.
- Tenga cuidado al tocar con las manos descubiertas en las chapas de aluminio, después del uso del equipo.

Modelos a Gas	Modelos eléctricos

PG35A
PG45A
SCG70A
SCG70AP
SCG90A
SCG90A2P



* IMÁGENES MERAMENTE ILUSTRATIVAS

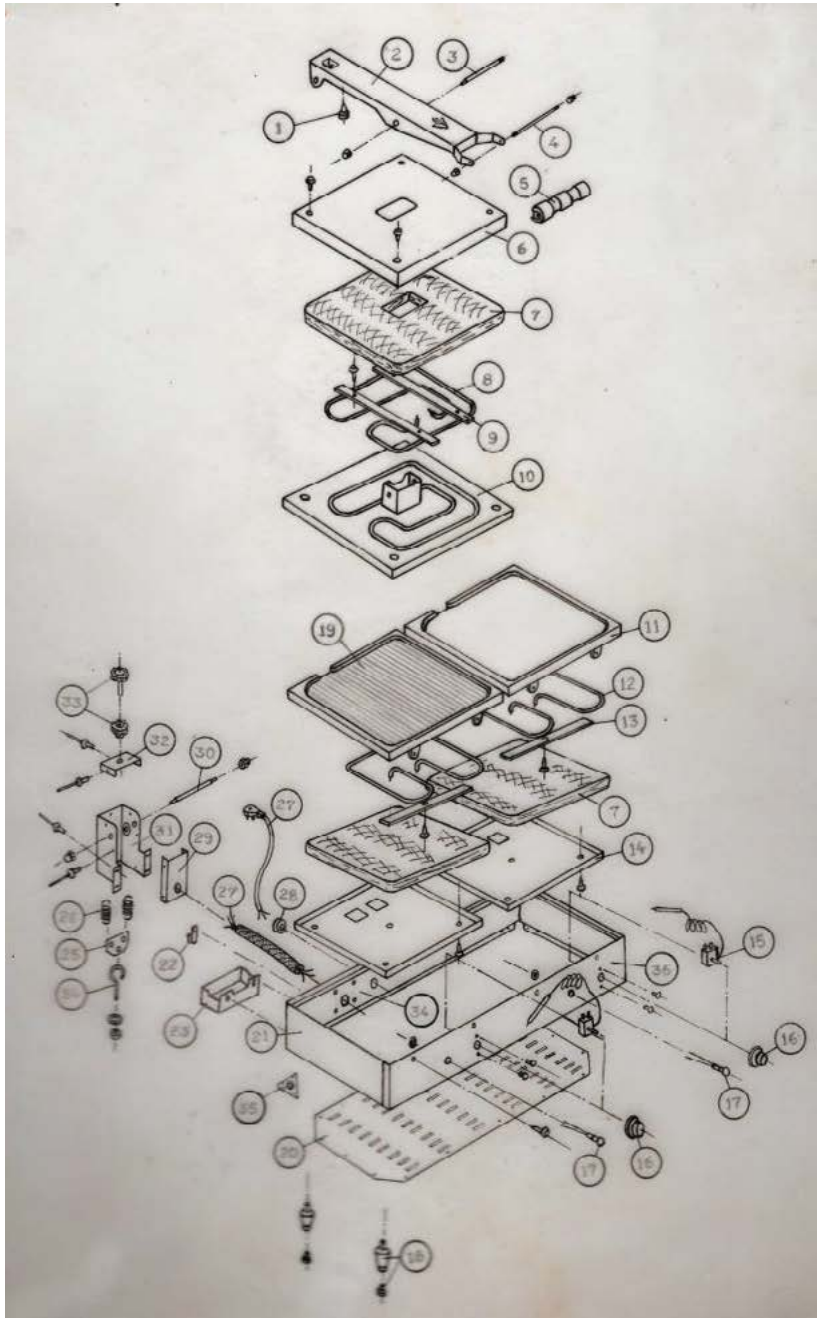
PE35A
PE45A
SCE70A
SCE70A2P
SCE90A
SCE90A2P

* IMÁGENES MERAMENTE ILUSTRATIVAS

LISTA DE COMPONENTES
SCE70A / SCE70A2P / SCE90A / SCE90A2P / SCE90AG / SCE90AG2P

Elem.	Descripción	Modelo	Código
	PASADOR DE CHAPA MB 00011	TODOS	2.80.57.02021151
	BRAZO	SCE70A	8.09.08.35000002
		SCE90A	8.09.08.45000002
3	EJE DEL BRAZO 5/16"x78mm	SCE70A	8.09.01.00004072
	EJE DEL BRAZO 5/16"x11mm	SCE90A	8.09.01.00004070
4	EJE DEL PUÑO 3/16"x134	TODOS	8.09.01.00004068
5	PUÑO PRENS	TODOS	4.10.01.00000243
6	TAPA DE LA CHAPA	SCE70A	8.09.08.35000015
		SCE90A	8.09.08.45000017
7	MANTA DE LANA ROCA 8000x600x015	TODOS	2.40.12.00612015
8	MANTA DE LANA ROCA	127V	2.80.42.05500110
		220V	2.80.42.05500220
9	FIJADOR DE RESISTENCIA (SUPERIOR)	SCE70A	8.09.01.00000026
		SCE90A	8.09.01.00000028
10	CHAPA SUP. ALUMINIO 330 x 325	SCE70A	4.10.01.03000325
	CHAPA SUP. ALUMINIO 390x400	SCE90A	4.10.02.03900400
	CHAPA SUP. PARA ASADOS	SCE90AG	4.10.02.13900400
11	CHAPA INF. ALUMINIO 330x355	SCE70A	4.10.01.03300355
	CHAPA INF. ALUMINIO 420x430	SCE90A	4.10.02.04200430
12	RESISTENCIA INF. EXTERNA 1000W	127V	2.80.42.00011110
		220V	2.80.42.00010145
13	FIJADOR RESISTENCIA (INFERIOR)	SCE70A	8.09.01.00000026
		SCE90A	8.09.01.00000027
14	TAPA RESISTENCIA INFERIOR	SCE70A	8.09.08.35000017
		SCE90A	8.09.08.45000019
15	TERMOSTATO 50º - 300º	TODOS	2.80.49.00736350
16	MANÍPULO 50º - 300º	TODOS	2.80.28.01050300
17	INDICADOR	TODOS	2.80.26.00002242
18	PATA DE GOMA PRENSA DE BIFE MB519	TODOS	2.80.57.00001160
19	CHAPA INFERIOR PARA ASADOS	SCE90AG	4.10.02.14200430
20	FONDO	SCE70A	8.09.08.70000004
		SCE90A	8.09.08.90000005
21	CUERPO	SCE70A	8.09.08.70000002
		SCE90A	8.09.08.90000003
22	TERMINAL ZAPATA PRESIÓN 10mm²	TODOS	2.80.48.00000010
23	COLECTOR DE GRASA	TODOS	8.09.01.00000053
24	GANCHO ESTIRADOR DEL RESORTE	TODOS	8.09.01.00004512
25	PRESILLAS DE LOS RESORTES	SCE90A	8.09.08.45000009
26	RESORTE PARA PRENSA SÚPER	SCE70A	4.10.01.00001201
	RESORTE PARA PRENSA LUJO	SCE90A	4.10.02.00001202
27	CHICOTE SCE70A	127V	2.80.11.00000003
		220V	2.80.11.00000004
	CHICOTESCE90A	127V	2.80.11.00000007
		220V	2.80.11.00000008
28	ASADOR DE ALAMBRE	TODOS	2.80.57.01000171
29	BASE SOPORTE BRAZO	SCE70A	8.09.08.35000003
		SCE90A	8.09.08.45000003
30	EJE SOPORTE DEL BRAZO 5/16"x86mm	SCE70A	8.09.01.00004073
	EJE SOPORTE DEL BRAZO 5/16"x119mm	SCE90A	8.09.01.00004071
31	SOPORTE DEL BRAZO	SCE70A	8.09.08.35000012
		SCE90A	8.09.08.45000014
32	TAPA SOPORTE DEL BRAZO	SCE70A	8.09.08.35000014
		SCE90A	8.09.08.45000016
33	MANÍPULO DOBLE 3522 1/4"	TODOS	2.80.28.01035220
34	REFUERZO DEL RESPALDO	SCE70A	8.09.08.70000006
		SCE90A	8.09.08.90000007
35	TRIÁNGULO DE LA PATA	TODOS	8.07.06.00000038
36	FRENTE DEL CUERPO	SCE70A	8.09.08.70000009
		SCE90A	8.09.08.90000009

SCE70A / SCE70A2P / SCE90A / SCE90A2P / SCE90AG / SCE90AG2P



MODELO A GAS CON DORAR	MODELO ELÉCTRICO CON DORADOR
PG45AG / SCG90AG / SCG90AG2P	PE45AG / SCE90AG / SCE90AG2P

* IMÁGENES MERAMENTE ILUSTRATIVAS.

* IMÁGENES MERAMENTE ILUSTRATIVAS.

3. INSTALACIÓN

Modelos eléctricos

Antes de hacer cualquier instalación, asegúrese que la red eléctrica tenga la misma tensión que el equipo y que el conductor de aterramiento de la red eléctrica esté correctamente instalado , conforme la legislación vigente. El aterramiento eléctrico es de vital importancia para evitar que los operadores del equipo sufran accidentes debido a choques eléctricos.

No se olvide de instalar el ALAMBRE TIERRA en el aterramiento apropriado.

ATENCIÓN: El cable de alimentación de los modelos PE35A, PE45A y PE45AG, acompaña el enchufe (flecha de 3 clavijas), mientras que para los modelos SCE70A, SCE70A2P, SCE 90A, SCE90A2P, SCE90AG y SCE90AG2P, no acompaña el enchufe, siendo que en ambos casos , se debe imprescindiblemente, hacer la conexión del enchufe y de los dos alambres, directamente a un disyuntor de protección curva B como muestra la tabla abajo:

ATENCIÓN

Conecte el equipo directamente a un disyuntor de protección Curva B, como muestra la tabal abajo

MODELOS	Disyuntores		Disyuntores
PE35A	16 A (127V) / 10 A (220V)	SCE90AG	32 A (127V) / 20 A (220V)
PE45A	16 A (127V) / 10 A (220V)	SCE90AG2P	32 A (127V) / 20 A (220V)
PE45AG	16 A (127V) / 10 A (220V)	SCE90A	32 A (127V) / 20 A (220V)
SCE70A	25 A (127V) / 16 A (220V)	SCE90A2P	25 A (127V) / 16 A (220V)
SCE70A2P	25 A (127V) / 16 A (220V)		

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

El simbolo a lado indica el terminal de instalación equipotencia, destinado a la instalación del equipo a través del conductor eléctrico a otro punto de conexión equipotencial, tale s como equipos, bancadas, edificios, manteniéndose de esta forma el equilibrio entre diferentes puntos de instalación, disminuyendo posibles riesgos de choque eléctrico. Este terminal permite la conexión de un cable de sección nominal de 10 mm².

ATENCIÓN

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser cambiado solamente por el fabricante, agente autorizado o persona calificada, para evitar riesgos.

ATENCIÓN

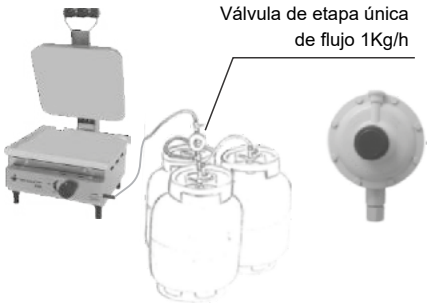
Antes de conectar el equipo a la red eléctrica, asegúrese de que tenga la misma tensión del establecimiento.

Modelo a Gas (PG 35A / PG45A / PG45AG / SCG70A / SCG70A2P / SCG90A / SCG90A2P / SCG90AG SCG90AG2P)

Al instalar la alimentación de gas GLP o GN (opcional), Se recuerda de mantener la bombona alejada, para evitar el peligro de explosión debido al derretimiento de la manguera. ATENCIÓN: la instalación del gas debe ser hecho por el profesional capacitado, para evitar accidentes. Antes de encender su equipo asegúrese que no haya escape de gas. Para el cual use una esponja con agua y detergente y nunca uso el cerillo.

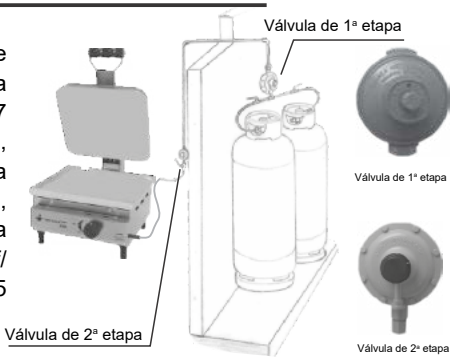
- Existen dos tipos de instalación quie deben ser hechos de acuerdo con el consumo de gas que consta en la pág. 8:

1° - Cuando las bombonas están localizadas a lado de la prensa se usa una válvula reguladora de gas de etapa única con presión de entrada de 7 Kgf/cm² (686 kPa) y presión de salida de 2.8 kPa (0.0285 kgf/cm²) o 285 mmH2O y el flujo es determinado por el consumo de la prensa. (Consulte la tabla de consumo en la pág. 8)



ATENCIÓN: Verifique si la legislación vigente de su Estado/Municipio permite este modelo de instalación.

2° - Cuando las bombonas están en una central de gas lejos de la prensa, debe instalarse en el local una válvula reguladora de gas de 1a etapa con entrada de 7 Kgf/cm² y presión de salida de 1.2 kgf/cm² (118 kPa), colocando como conductor de gas hasta la prensa, una tubería de cobre o de acero al carbono (sin costura), instalando en el final, a lado de la prensa una segunda válvula de 2a etapa con presión de entrada de 1.2 Kgf/cm² (118 kPa) y presión de salida de 2.8 kPa (0.0285 kgf/cm²) o 285 mmH2O.



Este modelo de instalación es el más indica-do.

RECOMENDACIONES

Instale un registro o válvula de retención de gas después de la 2a etapa (Para redes de gas o la válvula de etapa única (con bombona a lado del equipo)

Mantener las bombonas siempre en la posición vertical (en píe) y nunca tumbados (posición horizontal)

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

Las válvulas de gas tienen un plazo de vigencia, cambialos conforme la fecha de validez marcado en la válvula.

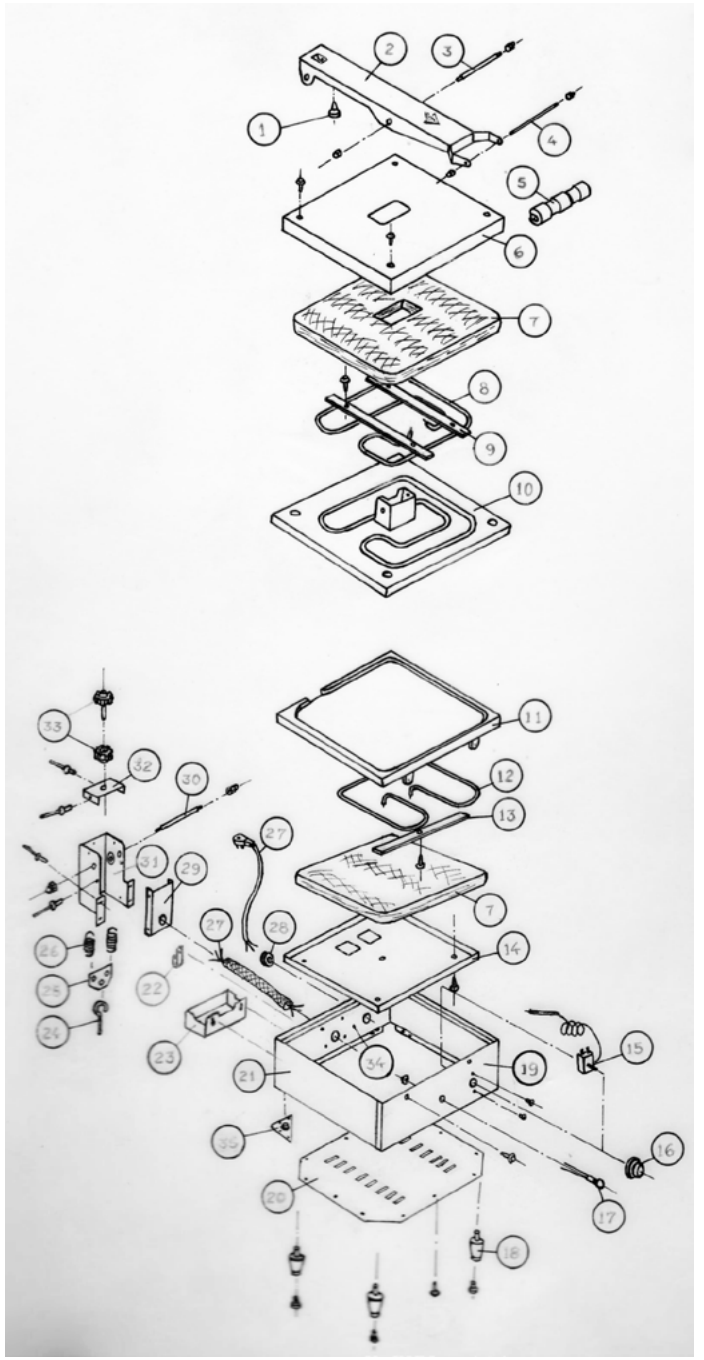
Cuando la prensa es instalada con gas natural (GN) no debe usarse la válvula reguladora de presión. El gas natural debe ser suministrado a una presión de entrada de 200 mmH2O ó 2.0 kPa.

Para el ejemplo aquí demostrados, se llevaron en cuenta solo los que serán instalados en la prensa, si existen otros productos conectados a la redde gas, debe efectuarse la suma del consumo de todos los equipos y adecuar las válvulas y probablemente la tubería de paso de gas.

LISTA DE COMPONENTES
PE35A / PE45A /PE45AG

Elem	Descripción	Modelo	Código
1	PASADOR DE CHAPA MB 00011	TODOS	2.80.57.02021151
2	BRAZO	PE35A	8.09.08.35000002
		PE45A	8.09.08.45000002
3	EJE DEL BRAZO 5/16"x78mm	PE35A	8.09.01.00004072
	EJE DEL BRAZO 5/16"x111mm	PE45A	8.09.01.00004070
4	EJE DEL PUÑO 3/16"x134mm	TODOS	8.09.01.00004068
5	PUÑO PRENSA	TODOS	4.10.01.00000243
6	TAPA DE LA CHAPA	PE35A	8.09.08.35000015
		PE45A	8.09.08.45000017
7	MANTA DE LANA ROCA 8000x600x015	TODOS	2.40.12.00612015
8	RESISTENCIA SUP. 550W	127V	2.80.42.05500110
		220V	2.80.42.05500220
9	FIJADOR DE RESISTENCIA (SUPERIOR)	PE35A	8.09.01.00000026
		PE45A	8.09.01.00000028
10	CHAPA SUP. ALUMINIO 300x325	PE35A	4.10.01.03000325
	CHAPA SUP. ALUMÍNIO 390x400	PE45A	4.10.02.03900400
	CHAPA SUPERIOR PARA ASADOS	PE45AG	4.10.02.13900400
11	CHAPA INF. ALUMÍNIO 330x355	PE35A	4.10.01.03300355
	CHAPA INF. ALUMÍNIO 420x430	PE45A	4.10.02.04200430
	CHAPA INFERIOR PARA ASADOS	PE45AG	4.10.02.14200430
12	RESISTENCIA INF. EXTERNA 1000W	127V	2.80.42.00011110
		220V	2.80.42.00010145
13	FIJADOR RESISTENCIA (INFERIOR)	PE35A	8.09.01.00000026
		PE45A	8.09.01.00000027
14	TAPA RESISTENCIA INFERIOR	PE35A	8.09.08.35000017
		PE45A	8.09.08.45000019
15	TERMOSTATO 50º-300ºC	TODOS	2.80.49.00736350
16	MANÍPULO 50º-300ºC	TODOS	2.80.28.01050300
17	INDICADOR	TODOS	2.80.26.00002242
18	PATA DE GOMA PRENSA DE BIFE MB519	TODOS	2.80.57.00001160
19	FRENTE DEL CUERPO	PE35A	8.09.08.35000024
		PE45A	8.09.08.45000026
20	FONDO	PE35A	8.09.08.35000007
		PE45A	8.09.08.45000007
21	CUERPO	PE35A	8.09.08.35000004
		PE45A	8.09.08.45000004
22	TERMINAL ZAPATA PRESIÓN 10mm²	TODOS	2.80.48.00000010
23	COLECTOR DE GRASA	TODOS	8.09.01.00000053
24	GANCHO ESTIRADOR DEL RESORTE	TODOS	8.09.01.00004512
25	PRESILLAS DE LOS RESORTES	PE45A	8.09.08.45000009
26	RESORTE PARA PRENSA SÚPER 120.1	PE35A	4.10.01.00001201
	RESORTE PARA PRENSA LUJO 120.2	PE45A	4.10.02.00001202
27	CHICOTE PE35A-PE45A	127V	2.80.11.00000001
		220V	2.80.11.00000002
28	PASADOR DE ALAMBRE	TODOS	2.80.57.01000171
29	BASE SOPORTE BRAZO	PE35A	8.09.08.35000003
		PE45A	8.09.08.45000003
30	EJE SOPORTE DEL BRAZO 5/16"x86mm	PE35A	8.09.01.00004073
	EJE SOPORTE DEL BRAZO 5/16"x119mm	PE45A	8.09.01.00004071
31	SOPORTE DEL BRAZO	PE35A	8.09.08.35000012
		PE45A	8.09.08.45000014
32	TAPA SOPORTE DEL BRAZO	PE35A	8.09.08.35000014
		PE45A	8.09.08.45000016
33	MANÍPULO DOBLE 3522 1/4"	TODOS	2.80.28.01035220
34	REFUERZO DEL RESPALDO	PE35A	8.09.08.35000009
		PE45A	8.09.08.45000011
35	TRIÁNGULO DE LA PATA	TODOS	8.07.06.00000038

PE35A / PE45A / PE45AG



4. OPERACIÓN

4.1 Modelo a gas (PG35A/ PG45A / PG45G / SCG70A / SCG70A2P / SCG90A / SCG90A2P / SCG90AG/ SCG90AG20)

Después de asegúrarse que la instalación del equipo ha sido realizada de la manera correcta, siga las instrucciones de opertación abajo:

1 - Verifique si ningún manípulo del quemador está abierto (botón del manípulo en la posición 0 (cero).

2 - Abra la gaveta tirando el panel hacia adelante hasta visualizar el quemador.

3 - Use un cerillo o una mecha para encender el quemador, aproximando la llama en los agujeros del mismo.

4 - Presione el botón y gire en 90° hacia la izquierda, hasta la posición “MÁX.”

5 - Asegúrese que el quemador continua encendido y cierre la gaveta.

6 - Unte las chapas con mantequilla, margarina u otra grasa de su preferencia.

7 - Al terminar el uso del equipo, gire el botón del manípulo hasta la posición 0 (cero) y apague, como medida de seguridad cierre la alimentación del gas, usando la válvula de retención o registro de gas.

IMPORTANTE: como los modelos a gas poseen solamente el calentamiento en la chapa inferior, recomendase voltear los bocadillos durante la preparación para que se asen o friten de manera uniforme. Mientras la chapa está calentando, mantenga la prensa cerrada para que la temperatura deseada sea lograda en un tiempo menor.

ATENCIÓN

Apague siempre, primero el equipo posicionando el botón del manípulo en la posición 0 (cero), una vez hecho eso, apague la alimentación de gas.

4.2 Modelos eléctricos (PE35A / PE45A /PE45AG / SCE70A / SCE70A2P / SCE90A / SCE90A2P / SCE90AG / SCE90AG2P)

Después de asegúrarse que la instalación del equipo ha sido realizada de la manera correcta, siga las instrucciones de opertación abajo:

1- Gire el manípulo del termostato de control hasta la temperatura deseada. En aquel instante la luz piloto se encenderá indicando que la resistencia está encendida.

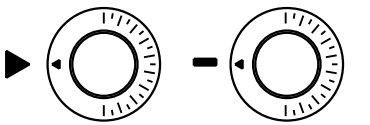
2 - Espere que la luz piloto se apague. Eso indica que la resistencia llego a la temperatura deseada.

3- Unte las chapas con mantequilla, margarina u otra grasa de su preferencia.

4 - Al terminar el uso del equipo, gire el botón del manípulo del termostat hasta la posición 0 (cero) e desconecte la alimentación eléctrica apagando el disyuntor de protección.

IMPORTANTE

Las indicaciones en triángulo y raya, corresponden a la posición APAGADA.

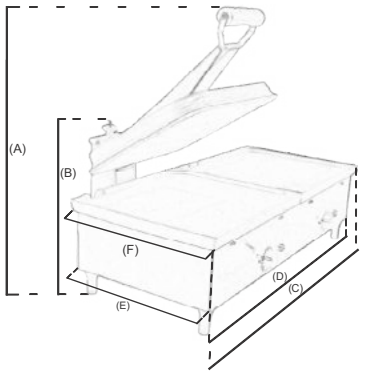


ATENCIÓN

Este producto puede tener un alto calentamiento en sus bordes, por favor mantenga una cierta distancia con los materiales a su alrededor para que el calentamiento no genere fuego. También resaltamos, los muebles que están a lado del producto no deben ser madera, plástico u otro material que pueden quemarse fácilmente. Recomendase hacer uso de revestimiento con chapa de acero inoxidable o en granito para inhibir el calentamiento.

El espaciamiento mínimo aceptable es de 15 cm en todo su alrededor y en el fondo del producto, medido a partir de la chapa.

5. DATOS TÉCNICOS



	35A	45A	70A	90A
Altura total (A)	660	700	660	700
Altura cerrada (B)	330	330	330	330
Anchura total (C)	440	355	710	880
Anchura del cuerpo (D)	420	335	670	840
Profundidad Total	490	600	490	600
Profundidad del cuerpo (E)	310	410	310	410
Profundidad de la chapa (F)	330	420	330	420

* medidas en mm (milímetros)

Modelos a Gas

MODELOS	Cantidad de Quemador	Consumo del Quemador	Consumo Total	Potencia Total
PG35A / PG45A / PG45AG	1	0,265 kg/h	0,265 kg/h	3.021 kCal/h
SCG70A / SCG70A2P SCG90A / SCG90A2P SCG90AG / SCG90AG2P	2	0,265 kg/h	0,530 kg/h	6.042 kCal/h

Obs. Inyectores Ø 1.0 mm / Presión de trabajo de 280 mm.c.a. / Consumo de gas GLP

Modelos eléctricos - N° de Resistencias

MODELOS	Resistencia (inferior)	Resistencia (superior)	Potencia (total)	Consumo (total)	Corriente (127V)	Corriente (220V)
PE35A	1 x 1000 W	1 x 550 W	1.550 W	1,550 kWh	12,2 A	7,0 A
PE45A						
PE45AG						
SCE70A	2 x 1000 W	1 x 550 W	2.550 W	2,550 kWh	20,1 A	11,6 A
SCE90A	3 x 1000 W	1 x 550 W	3.550 W	3,550 kWh	28 A	16,2 A
SCE90AG						
SCE70A2P	2 x 1000 W	2 x 550 W	3.100 W	3,100 kWh	24,4 A	14,1 A
SCE90A2P						
SCE90AG2P						

6 . LIMPIEZA

Para hacer la limpieza, el equipo debe estar totalmente desconectado de la red eléctrica (solo para los modelos eléctricos) para evitar cualquier tipo de accidente. Use una esponja no abrasiva con detergente neutro y agua.

Evite de usar materiales puntiagudos o productos abrasivos (que tengan en su fórmula elementos corrosivos). Es de vital importancia hacer la limpieza correcta y constante para el perfecto funcionamiento del equipo.

7. MANTENIMIENTO

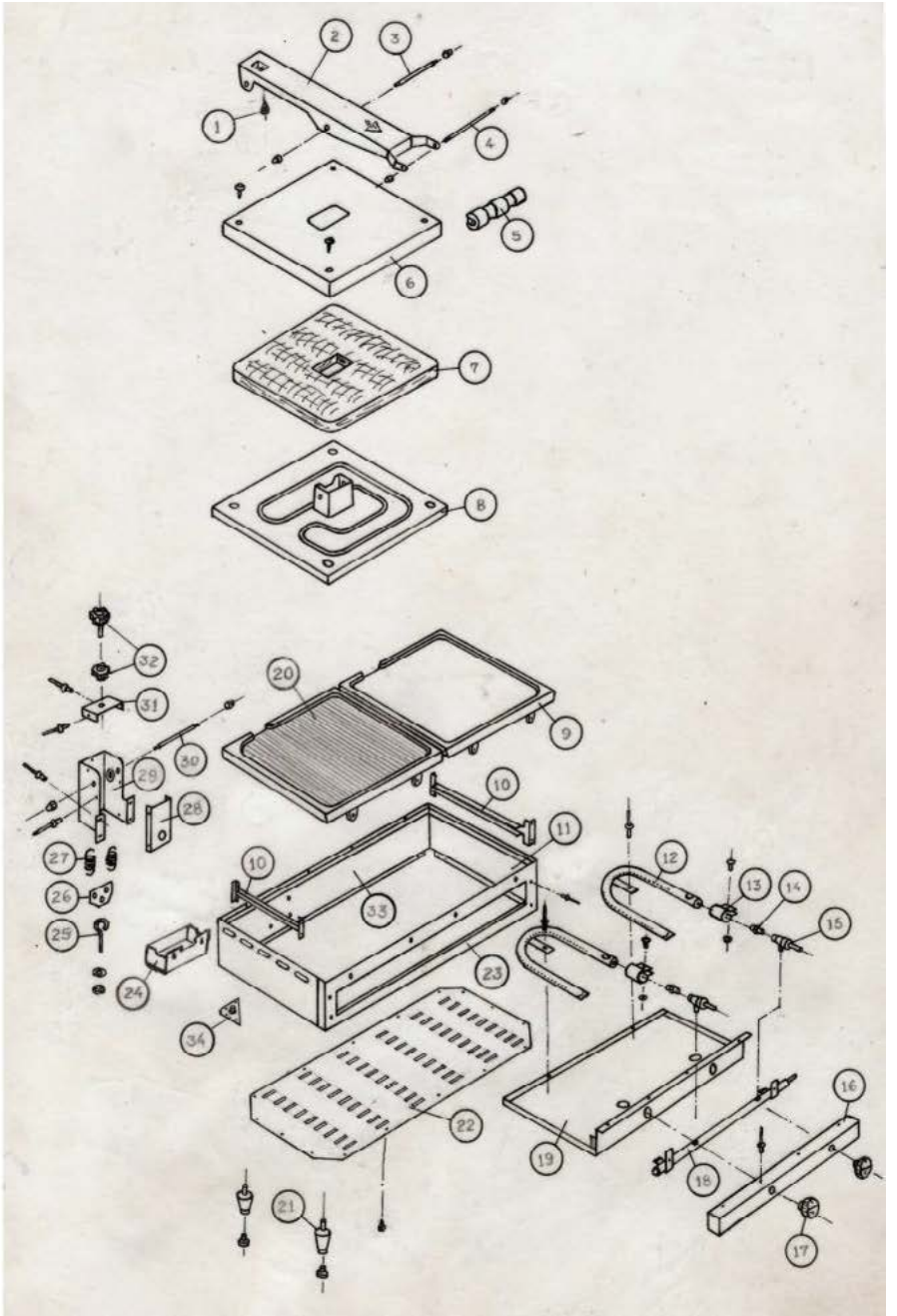
Antes de hacer cualquier mantenimiento eléctrico y/o de gas, asegúrese que el equipo esté desconectado de la red eléctrica y de los registros o válvulas de retención estén totalmente cerrados

El mantenimiento del equipo debe ser hecho por el profesional técnico autorizado por el fabricante.

LISTA DE COMPONENTES
SCG70A / SCG70A2P / SCG90A / SCG90A2P / SCG90AG / SCG90AG2P

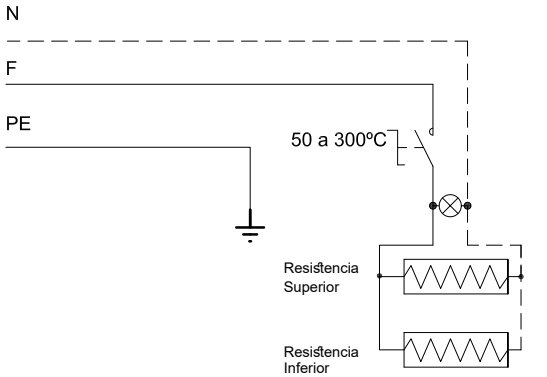
Elem	Descripción	Modelo	Código
1	PASADOR DE CHAPA MB 00011	TODOS	2.80.57.02021151
2	BRAZO	SCG70A	8.09.08.35000002
		SCG90A	8.09.08.45000002
3	EJE DEL BRAZO 5/16"x78mm	SCG70A	8.09.01.00004072
	EJE DEL BRAZO 5/16"x111mm	SCG90A	8.09.01.00004070
4	EJE DEL PUÑO 3/16"x134mm	TODOS	8.09.01.00004068
5	PUÑO PRENSA	TODOS	4.10.01.00000243
6	TAPA DE LA CHAPA	SCG70A	8.09.08.35000015
		SCG90A	8.09.08.45000017
7	MANTA DE LANA ROCA 8000x600x015	TODOS	2.40.12.00612015
8	CHAPA SUP. ALUMINIO 300x325	SCG70A	4.10.01.03000325
	CHAPA SUP. ALUMINIO 390x400	SCG90A	4.10.02.03900400
	CHAPA SUPERIOR PARA ASADOS	SCG90AG	4.10.02.13900400
9	CHAPA INF. ALUMINIO 330x355	SCG70A	4.10.01.03300355
	CHAPA INF. ALUMÍNIO 420x430	SCG90A	4.10.02.04200430
10	RIEL DERECHO	SCG70A	8.09.08.35000016
		SCG90A	8.09.08.45000018
	RIEL IZQUIERDO	SCG70A	8.09.08.35000023
		SCG90A	8.09.08.45000025
11	CUERPO	SCG70A	8.09.08.70000003
		SCG90A	8.09.08.90000004
12	CONJ. QUEMADOR	SCG70A	8.09.01.00350500
		SCG90A	8.09.01.00450500
13	REGULADOR DE AIRE 29x1000	TODOS	8.09.02.00000029
14	INYECTOR LAT. 3/8x18x1/8 SIMPLE F. 1.00mm	TODOS	2.80.24.02952100
15	REGISTRO PARA GAS	TODOS	2.80.40.08000080
16	PANEL	SCG70A	8.09.08.70000005
		SCG90A	8.09.08.90000006
17	BOTÓN ROJO NYLON NEGRO CON PINTA	TODOS	2.80.28.03021013
18	CONJ. TUBO DISTRIBUIDOR BLANCA	SCG70A	8.09.01.00700400
		SCG90A	8.09.01.00900400
19	BANDEJA DEL QUEMADOR	SCG70A	8.09.08.70000001
		SCG90A	8.09.08.90000001
20	CHAPA INFERIOR PARA ASADOS	SCG90AG	4.10.02.14200430
21	PATA DE GOMA PRENSA DE BIFE	TODOS	2.80.57.00001160
22	FONDO	SCG70A	8.09.08.70000004
		SCG90A	8.09.08.90000005
23	FRENTE DEL CUERPO	SCG70A	8.09.08.70000008
		SCG90A	8.09.08.90000002
24	COLECTOR DE GRASA	TODOS	8.09.01.00000053
25	GANCHO ESTIRADOR DEL RESORTE	TODOS	8.09.01.00004512
26	PRESILLAS DE LOS RESORTES	SCG90A	8.09.08.45000009
27	RESORTE PARA PRENSA SÚPER	SCG70A	4.10.01.00001201
	RESORTE PARA PRENSA LUJO	SCG90A	4.10.02.00001202
28	BASE SOPORTE BRAZO	SCG70A	8.09.08.35000003
		SCG90A	8.09.08.45000003
29	SOPORTE DEL BRAZO	SCG70A	8.09.08.35000012
		SCG90A	8.09.08.45000014
30	EJE SOPORTE DEL BRAZO 5'16"x86mm	SCG70A	8.09.01.00004073
	TAPA SOPORTE DEL BRAZO 5/16"x119mm	SCG90A	8.09.01.00004071
31	TAPA SOPORTE DEL BRAZO	SCG70A	8.09.08.35000014
		SCG90A	8.09.08.45000016
32	MANÍPULO DOBLE 3522 1/4"	TODOS	2.80.28.01035220
33	REFUERZO DEL RESPALDO	SCG70A	8.09.08.70000006
		SCG90A	8.09.08.90000007
34	TRIÁNGULO DE LA PATA	TODOS	8.07.06.00000038

SCG70A / SCG70A2P / SCG90A / SCG90A2P / SCG90AG / SCG90AG2P

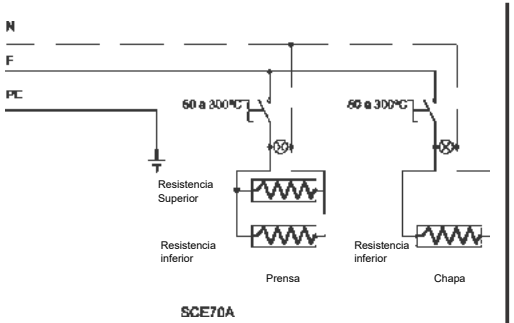


8. ESQUEMA ELÉCTRICO

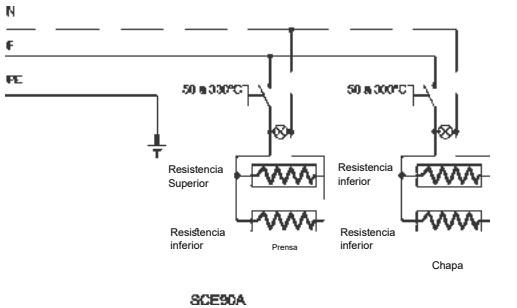
PE35A / PE45A / PE45AG



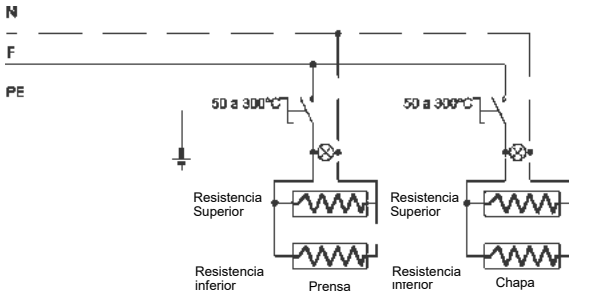
SCE70A



SCE90A / SCE90AG



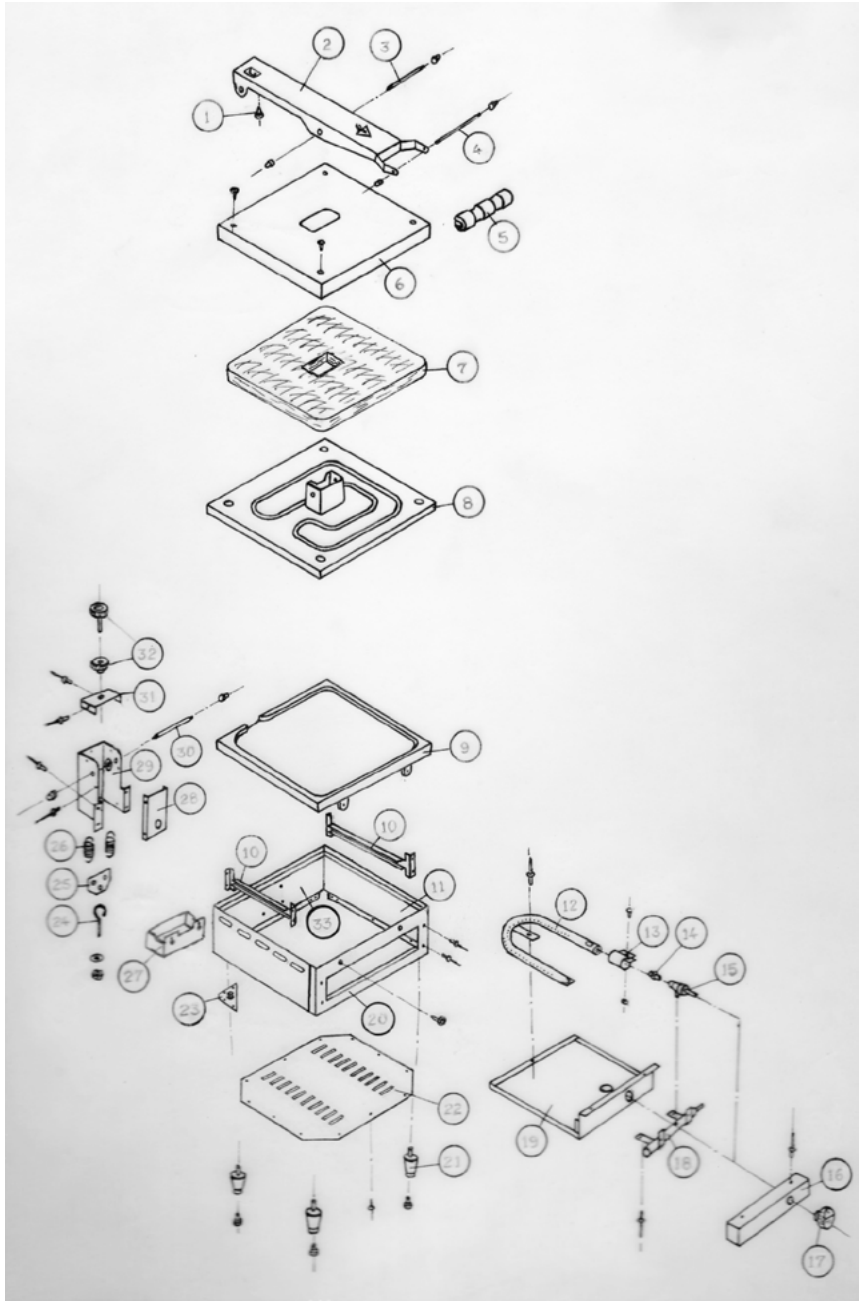
SCE70A2P / SCE90A2P /SCE90AG2P



SCE70A 2 prensas e SCE90A 2 prensas

9. VISTA DETALLADA

PG35A / PG45A / PG45AG



LISTA DE COMPONENTES
PG35A / PG45A / PG45AG

Elem	Descripción	Modelo	Código
1	PASADOR DE CHAPA MB 00011	TODOS	2.80.57.02021151
2	BRAZO	PG35A	8.09.08.35000002
		PG45A	8.09.08.45000002
3	EJE DEL BRAZO 5/16"x78mm	PG35A	8.09.01.00004072
	EJE DEL BRAZO 5/16"x111mm	PG45A	8.09.01.00004070
4	EJE DEL PUÑO 3/16"x134mm	TODOS	8.09.01.00004068
5	PUÑO PRENSA	TODOS	4.10.01.00000243
6	TAPA DE LA CHAPA	PG35A	8.09.08.35000015
		PG45A	8.09.08.45000017
7	MANTA DE LANA ROCA 8000x600x015	TODOS	2.40.12.00612015
8	CHAPA SUP. ALUMINIO 300x325	PG35A	4.10.01.03000325
	CHAPA SUP. ALUMINIO 390x400	PG45A	4.10.02.03900400
	CHAPA SUPERIOR PARA ASADOS	PE45AG	4.10.02.13900400
9	CHAPA INF. ALUMINIO 330x355	PG35A	4.10.01.03300355
	CHAPA INF. ALUMINIO 420x430	PG45A	4.10.02.04200430
	CHAPA INFERIOR PARA ASADOS	PE45AG	4.10.02.14200430
10	RIEL DERECHO	PG35A	8.09.08.35000016
		PG45A	8.09.08.45000018
	RIEL IZQUIERDO	PG35A	8.09.08.35000023
		PG45A	8.09.08.45000025
11	CUERPO	PG35A	8.09.08.35000005
		PG45A	8.09.08.45000005
12	CONJ. QUEMADOR	PG35A	8.09.01.00350500
		PG45A	8.09.01.00450500
13	REGULADOR DE AIRE 29x1000	TODOS	8.09.02.00000029
14	INYECTOR LAT. 3/8x18x1/8 SIMPLE F. 1.00mm	TODOS	2.80.24.02952100
15	REGISTRO PARA GAS 0,80	TODOS	2.80.40.08000080
16	PANEL	PG35A	8.09.08.35000008
		PG45A	8.09.08.45000008
17	BOTÓN ROJO NYLON NEGRO CON PINTA BLANCA	TODOS	2.80.28.03021013
18	CONJ. TUBO DISTRIBUIDOR	PG35A	8.09.01.00350400
		PG45A	8.09.01.00450400
19	BANDEJA DEL QUEMADOR	PG35A	8.09.08.35000001
		PG45A	8.09.08.45000001
20	FRENTE DEL CUERPO	PG35A	8.09.08.35000022
		PG45A	8.09.08.45000024
21	PATA DE GOMA PRENSA DE BIFE MB519	TODOS	2.80.57.00001160
22	FONDO	PG35A	8.09.08.35000007
		PG45A	8.09.08.45000007
23	TRIÁNGULO DE LA PATA	TODOS	8.07.06.00000038
24	GANCHO ESTIRADOR DEL RESORTE	TODOS	8.09.01.00004512
25	PRESILLAS DE LOS RESORTES PG45A-SCG90A	PG45A	8.09.08.45000009
26	RESORTE PARA PRENSA SÚPER 120.1	PG35A	4.10.01.00001201
	RESORTE PARA PRENSA LUJO 120.2	PG45A	4.10.02.00001202
27	COLECTOR DE GRASA	TODOS	8.09.01.00000053
28	BASE SOPORTE BRAZO	PG35A	8.09.08.35000003
		PG45A	8.09.08.45000003
29	SOPORTE DEL BRAZO	PG35A	8.09.08.35000012
		PG45A	8.09.08.45000014
30	EJE SOPORTE DEL BRAZO 5'16"x86mm	PE35A	8.09.01.00004073
	TAPA SOPORTE DEL BRAZO 5/16"x119mm	PE45A	8.09.01.00004071
31	TAPA SOPORTE DEL BRAZO	PG35A	8.09.08.45000016
		PG45A	8.09.08.35000014
32	MANÍPULO DOBLE 3522 1/4"	TODOS	2.80.28.01035220
33	REFUERZO DEL RESPALDO	PG35A	8.09.08.35000009
		PG45A	8.09.08.45000011