

## TERMO DE GARANTIA

A empresa compromete-se com a garantia de 6 (seis) meses referente ao produto abaixo qualificado, a partir da data da revenda ao cliente final, mediante as seguintes condições e normas:

1) A empresa não cobrirá em hipótese alguma defeitos e riscos na pintura ou amassamento decorrentes do transporte, devendo estes serem exigidos da transportadora no momento da entrega, ou seja, recebimento da mercadoria. Também não terão garantia equipamentos expostos ao tempo, ou que por alguma forma após seu uso tenha ficado muito tempo sem funcionamento, pois poderá aparecer ferrugem nas partes de movimento não lubrificadas.

2) A garantia não cobrirá vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves, contactoras, resistências, termostatos, controlador de temperatura, relés e válvulas solenóides. Pois são componentes sensíveis às variações de tensão elétrica, transporte não apropriado, instalações não apropriadas e sem proteção.

3) O motor elétrico, quando danificado, deve ser encaminhado à Assistência Técnica dos respectivos fabricantes, devendo ocorrer um prévio contato com a empresa.

4) O cliente terá o direito à Assistência Técnica no local de uso da máquina cuja medida da mesma seja maior que 0,36 metros cúbicos, ou peso superior a 94Kg. Caso a máquina não se enquadre nas medidas citadas, a mesma deverá ser enviada para a Assistência Técnica Autorizada mais próxima. Caso seja constatado pela Assistência Técnica Autorizada que houve mau uso ou instalação inadequada do equipamento, a visita, deslocamento e os custos do conserto correrão por conta do usuário, mesmo sendo no período de garantia.

5) A garantia estabelecida pela fábrica refere-se à máquina que em serviço e uso normal apresentarem defeitos de material ou montagem. A fábrica reserva o direito de dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia. A garantia cobrirá custos com mão-de-obra desde que a mesma seja executada pela Assistência Técnica Autorizada. Excluem-se da garantia defeitos ou avarias resultantes de acidentes por negligência nas operações.

6) A empresa não se responsabiliza por modificações no produto, salvo as alterações feitas pela própria fábrica.

7) Após 3 (três) meses de uso, considera-se fora de garantia todas peças ou acessórios que tenham desgaste natural ou acelerado tais como: rolamentos, retentores, discos do moedor de carne e preparador de alimentos, as pás das batedeiras como globo, raquete e espiral; feltros das modeladoras, trefilas, caracóis e alimentadores de extrusão.

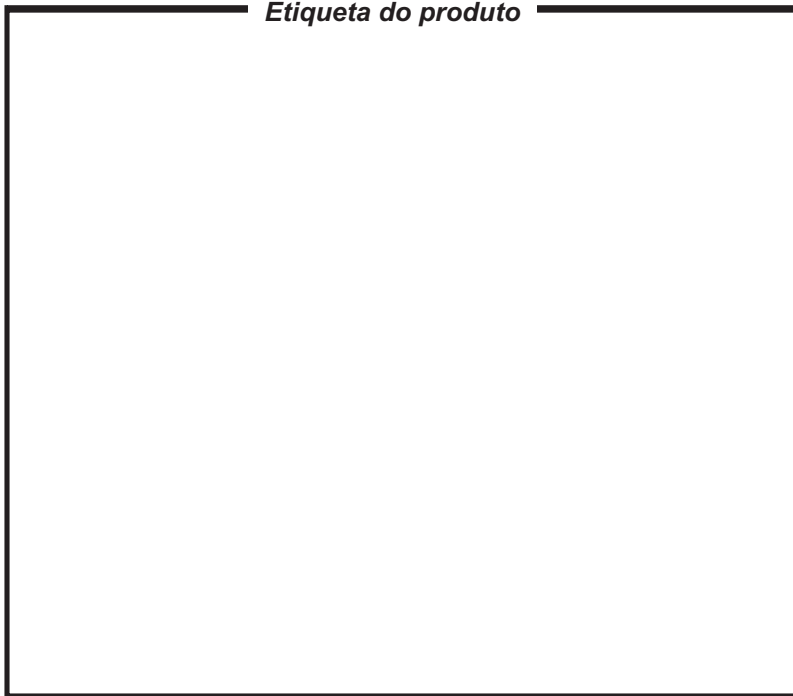
8) Regulagens, lubrificações, ajustes e limpeza do equipamento, oriundos de seu uso e funcionamento, não serão cobertos pela garantia, devendo estes correr por conta do proprietário.

### 9) EXTINÇÃO DA GARANTIA

- a não execução dos serviços de revisão e lubrificação constantes no Manual de Instrução;
- o emprego de peças e componentes não originais e não recomendadas pela empresa;
- modificações do produto e conseqüente alteração das características técnicas de funcionamento, com exceção às executadas pela empresa;
- utilização das máquinas e equipamentos para outras funções que não sejam indicadas pela fábrica.
- pelo decurso do prazo de validade da garantia.

OBS: para qualquer demanda judicial fica eleito o Foro da Comarca de Caxias do Sul (RS), com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

**Etiqueta do produto**



Janeiro 2012

# ASSADOR DE FRANGO

AF-10

AF-20

AF-30



## Manual de Instrução E Termo de Garantia

Os produtos GASTROMAQ possuem uma variedade completa de equipamentos que atendem as necessidades do mercado. São dezenas de equipamentos projetados visando a higiene, a segurança e a praticidade para quem trabalha no ramo da alimentação. Fabricamos produtos para restaurantes, panificadoras, açougues, pizzarias, supermercados, confeitarias e para cozinhas residenciais e industriais.

Todos os produtos são fabricados com materiais de alta qualidade e acabamento superior, dentro das normas de segurança e higiene das leis vigentes.



Gastromaq Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda.

Estrada Monte Bérico, 325 - Cx. Postal 8141 - CEP. 95034-970 - Caxias do Sul -RS

## INSTALAÇÃO DO ASSADOR DE FRANGO:

Antes de colocar o assador em operação execute os PASSOS a seguir:

- 1) conecte o regulador de gás no botijão de gás (veja Cuidados na Instalação do Botijão)  
Contrate serviço técnico especializado para executar este procedimento;
- 2) verifique a voltagem (29). A voltagem da rede elétrica deve ser a mesma do assador;
- 3) coloque os frangos nos espetos e encaixe os espetos no assador;
- 4) conecte o cabo elétrico (31) na tomada e ligue a chave liga desliga (30).

### IMPORTANTE

- Ao expor o equipamento em lugares abertos, procure evitar **chuva e correntes de ar**
- Ao transportar o equipamento evite degraus ou buracos, estes choques podem **quebrar os vidros**.
- Antes de ligar o equipamento verifique a tensão da rede local e altere se for necessário utilizando a chave localizada na lateral inferior para **110 ou 220 volts**.  
(O assador sai de fábrica na posição 220 volts)

O NÃO CUMPRIMENTO DESTAS PRECAUÇÕES IMPLICARÁ NA PERDA DA GARANTIA.

### ATENÇÃO

O equipamento deve ser instalado em 1 botijão 13Kg (P13-GLP) com regulador de pressão de "baixa pressão" com 2,8KPa e 2Kg/h. Para instalação em mais botijões e rede de gás (P45) contrate serviço técnico especializado de sua cidade.

Conecte a mangueira do gás no registro com abraçadeiras apropriadas.

O botijão de gás GLP (gás liquefeito de petróleo) ele encontra-se 85% líquido dentro do botijão. Nunca vire ou deite botijão (se ainda existir algum resíduo dentro de gás ele poderá escoar na fase líquida, anulando a função do regulador de pressão, podendo provocar graves acidentes).

### Cuidados na Instalação do Botijão GLP:

- \* Use sempre o regulador de pressão ou "registro" com a inscrição NBR 8473 em relevo.
- \* Troque o regulador a cada 5 anos ou quando apresentar defeito.
- \* Use sempre a mangueira correta, com uma "malha" transparente e c/uma tarja amarela, onde aparecer a inscrição NBR 8613, o prazo de validade e o número do lote.
- \* Ao instalar o regulador, gire a borboleta p/ a direita, até ficar firme. Nunca utilize ferramentas.
- \* A mangueira deve ser fixada no regulador com abraçadeiras apropriadas. Nunca usar arames ou fitas.
- \* Para segurança nunca instale qualquer acessório no botijão, além do regulador de pressão e da mangueira.
- \* Após instalação, veja se há vazamento usando apenas espuma de sabão. Se houver vazamento, repita a operação de instalação.
- \* Se o vazamento continuar, leve o botijão para um local bem ventilado e chame a empresa que vendeu o botijão.
- \* Ao instalar o botijão de gás não se esqueça de colocar as abraçadeiras na mangueira ou chame um profissional habilitado, evitando um futuro vazamento.

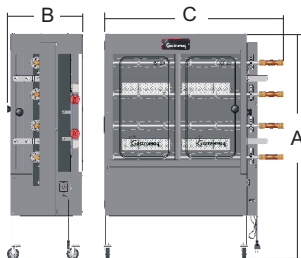
## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

| Produto           | Modelo | Capacidade (frangos) | Consumo Gás GLP | Nr. de Queimadores | Potência ABS Nominal (Kw) | Peso Kg | Dimensões (A x B x C) mm |
|-------------------|--------|----------------------|-----------------|--------------------|---------------------------|---------|--------------------------|
| ASSADOR DE FRANGO | AF-10  | 10                   | 0,5 kg/hora     | 2                  | 0,39                      | 43,5Kg  | 725x475x1145             |
|                   | AF-20  | 20                   | 1,0 kg/hora     | 4                  | 0,39                      | 72Kg    | 1405x475x1145            |
|                   | AF-30  | 30                   | 1,5 kg/hora     | 6                  | 0,39                      | 90Kg    | 1620x475x1145            |

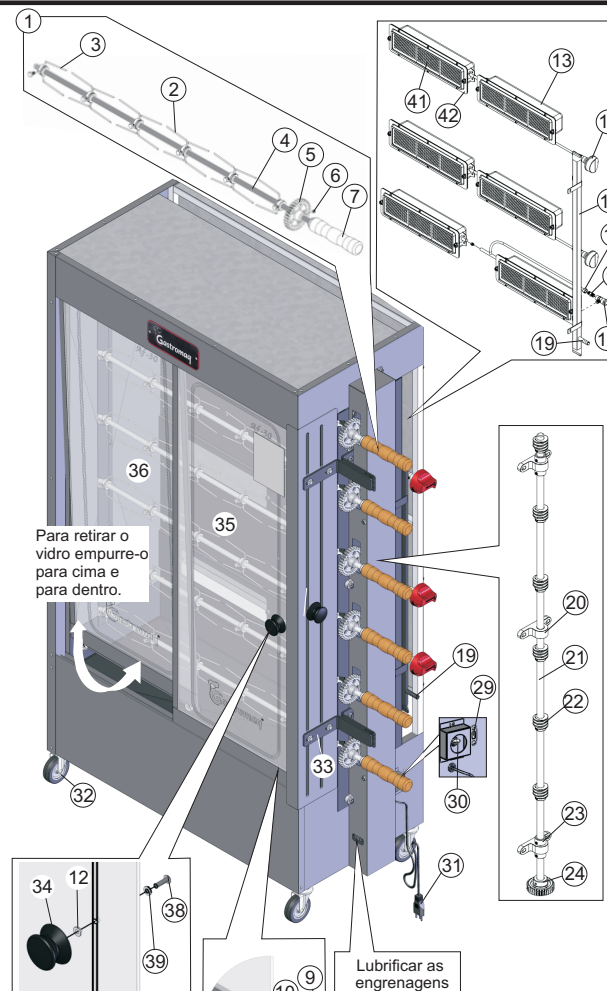
\* Tempo aproximado de cozimento de 2hs a 2:30hs.

### LIMPEZA

Limpar o equipamento sempre após a sua utilização. Retirar a sujeira que fica na bandeja de gordura (27). Não use produtos abrasivos, use somente detergente neutro.



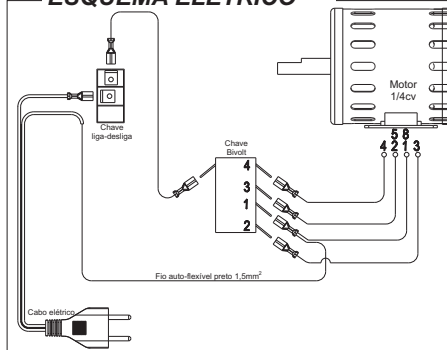
Atualização: 23/01/12



Para retirar o vidro empurre-o para cima e para dentro.

Lubrificar as engrenagens periodicamente.

### ESQUEMA ELÉTRICO

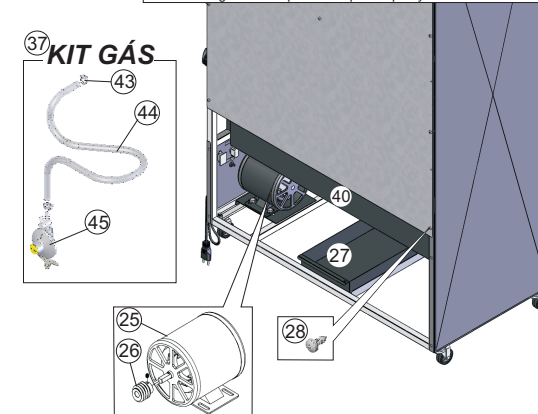


## DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES

| Item | Descrição                | Códigos |       |       |
|------|--------------------------|---------|-------|-------|
|      |                          | AF-30   | AF-20 | AF-10 |
| 1    | Cj Espeto Completo       | 14647   | 14647 | 14647 |
| 2    | Cj Garfo Duplo           | 11859   | 11859 | 11859 |
| 3    | Cj Garfo Simples         | 11856   | 11856 | 11856 |
| 4    | Eixo Espeto              | 11852   | 11852 | 11852 |
| 5    | Engrenagem Alumínio      | 11854   | 11854 | 11854 |
| 6    | Paraf Allen s/c 1/4x5/16 | 11855   | 11855 | 11855 |
| 7    | Cabo Espeto              | 11853   | 11853 | 11853 |
| 8    | Rolamento 1"             | 11825   | 11825 | 11825 |
| 9    | Porca Sext M5            | 14546   | 14546 | 14546 |
| 10   | Arruela M5               | 14495   | 14495 | 14495 |
| 11   | Parafuso M5              | 14545   | 14545 | 14545 |
| 12   | Bucha teflon             | 11399   | 11399 | 11399 |
| 13   | Queimador                | 11873   | 11873 | 11873 |
| 14   | Manipulo                 | 12068   | 12068 | 12068 |
| 15   | Cj Tubulação             | 11844   | 11920 | 13524 |
| 16   | Cj Tubulação "T"         | 11846   | 11846 | 11846 |
| 17   | Niple                    | 10391   | 10391 | 10391 |
| 18   | Registro de gás          | 13369   | 13369 | 13369 |
| 19   | Engate mangueira 1/2"    | 10097   | 10097 | 10097 |
| 20   | Mancal Alumínio          | 11862   | 11862 | 11862 |
| 21   | Eixo principal           | 11861   | 11923 | 13532 |
| 22   | Sem fim alumínio         | 11864   | 11864 | 11864 |
| 23   | Bucha fixação            | 11863   | 11863 | 11863 |
| 24   | Coroa nylon              | 11865   | 11865 | 11865 |
| 25   | Motor 1/4cv              | 13121   | 13121 | 13121 |
| 26   | Sem fim                  | 11866   | 11866 | 11866 |
| 27   | Cuba gordura             | 14770   | 14770 | 14770 |
| 28   | Parafuso AA              | 5701    | 5701  | 5701  |
| 29   | Chave bivolt             | 11876   | 11876 | 11876 |
| 30   | Chave liga desliga       | 4510    | 4510  | 4510  |
| 31   | Cabo elétrico            | 00956   | 00956 | 00956 |
| 32   | Rodizio                  | 11939   | 11939 | 12038 |
| 33   | Conjunto dobradiça       | 12017   | 12017 | 12017 |
| 34   | Pegador baquelite        | 11869   | 11869 | 11869 |
| 35   | Vidro direito            | 14452   | 14534 | 14536 |
| 36   | Vidro esquerdo           | 14453   | 14535 | 14537 |
| 37   | Kit Regulador Gás        | 17378   | 17378 | 17378 |
| 38   | Parafuso 3/16"           | 11933   | 11933 | 11933 |
| 39   | Arruela Teflon           | 11398   | 11398 | 11398 |
| 40   | Bacia coletora gordura   | 11906   | 11906 | 11906 |
| 41   | *Tela infravermelho      | 12449   | 12449 | 12449 |
| 42   | *Moldura infravermelho   | 12451   | 12451 | 12451 |
| 43   | Abraçadeira              | 14982   | 14982 | 14982 |
| 44   | Mangueira                | 16986   | 16986 | 16986 |
| 45   | Regulador Gás            | 16645   | 16645 | 16645 |

\*Códigos de componentes para reposição

### KIT GÁS



A Gastromaq reserva o direito de fazer qualquer alteração nas informações sem aviso prévio.