VENÂNCIO

CHAPA LINHA AMERICANA

CG45 / CG60 / CG90 / CG120 / CG150

GÁS GLP - BAIXA PRESSÃO
USO COMERCIAL / PROFISSIONAL

MANUAL DE INSTRUÇÕES

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

Rev. 09 07/2025

533386

IDENTIFICAÇÃO DO CONSUMIDOR E DO PRODUTO

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

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

ÍNDICE

1. PREZADO (A) USUÁRIO (A) 3
2. AVISOS IMPORTANTES 3
3. ANTES DE UTILIZAR O EQUIPAMENTO PELA PRIMEIRA VEZ 3
4. CUIDADOS NA INSTALAÇÃO E MANUTENÇÃO 3
5. INSTALAÇÃO DE GÁS GLP BAIXA PRESSÃO 4
6. FUNCIONAMENTO 5
7. LIMPEZA 5
8. MANUTENÇÃO 6
9. DADOS TÉCNICOS 6
10. VISTA EXPLODIDA 7
11. LISTA DE COMPONENTES 8
TERMO DE GARANTIA 9

1. PREZADO (A) USUÁRIO (A)

Como todos os produtos da VENÂNCIO, as CHAPAS LINHA AMERICANA são desenvolvidas e fabricadas buscando oferecer ao usuário o que há de melhor no mercado em equipamentos para lancherias, restaurantes e cozinhas em geral. Para garantir esta qualidade, que se traduz em eficiência, além de um projeto elaborado e testado meticulosamente, os componentes são sempre os mais adequados, resultando numa equação "custo x benefício" sempre positiva para o usuário.

Recomendamos a leitura atenta deste manual. Em caso de dúvida, consulte-o. Com certeza isso ajudará você a ter sempre o melhor desempenho e segurança no uso do seu equipamento!

2. AVISOS IMPORTANTES

*** ATENÇÃO: este equipamento é destinado ao uso comercial / profissional.**

* Conserve com cuidado este manual. Ele é e será muito útil na hora de tirar dúvidas. Consulte-o.

* A instalação deve ser realizada de acordo com as instruções do fabricante e por pessoas qualificadas e autorizadas.

* Para eventuais reparos, entre em contato exclusivamente com um Assistente Técnico Autorizado pelo fabricante e solicite peças de reposição originais.

* O não cumprimento dos avisos contidos neste manual pode comprometer a segurança do operador.

* O fabricante reserva-se o direito de modificar, em qualquer momento e sem aviso prévio, o conteúdo deste manual.

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

* 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.

* Deve-se tomar providências para que crianças não brinquem com o equipamento.

* Higienizar diariamente o produto após o uso utilizando detergente neutro, não utilize materiais abrasivos. Jamais utilize jatos d'agua para a limpeza do produto.

3. ANTES DE UTILIZAR O EQUIPAMENTO PELA PRIMEIRA VEZ

Para a proteção do equipamento contra possíveis danos causados por umidade entre a fabricação e a instalação no estabelecimento, as chapas são revestidas com uma camada de gordura vegetal sob uma folha de papel, onde que deverá ser removida e realizada a limpeza com auxilio de uma esponja, sabão neutro e água em pouca quantidade.

Após este procedimento, ligue os queimadores e deixe-os acesos por cerca de 10 (dez) minutos. Isso fará com que todos os resíduos da chapa sejam queimados e eliminados. Somente após isso o equipamento estará pronto para ser utilizado.

• 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 de Instruções 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;

• 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;

15.3 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.

15.2. 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 saldo ou produtos de mostruário;

• Problemas de oxidação causados pelos seguintes fatores:

- Instalação em ambientes onde o equipamento 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;

VENÂNCIO

4. CUIDADOS NA INSTALAÇÃO

Todo equipamento a gás (GLP) merece um cuidado especial. A instalação do botijão deve ser realizada com atenção, verificando as junções da mangueira na válvula e entrada do gás no equipamento.

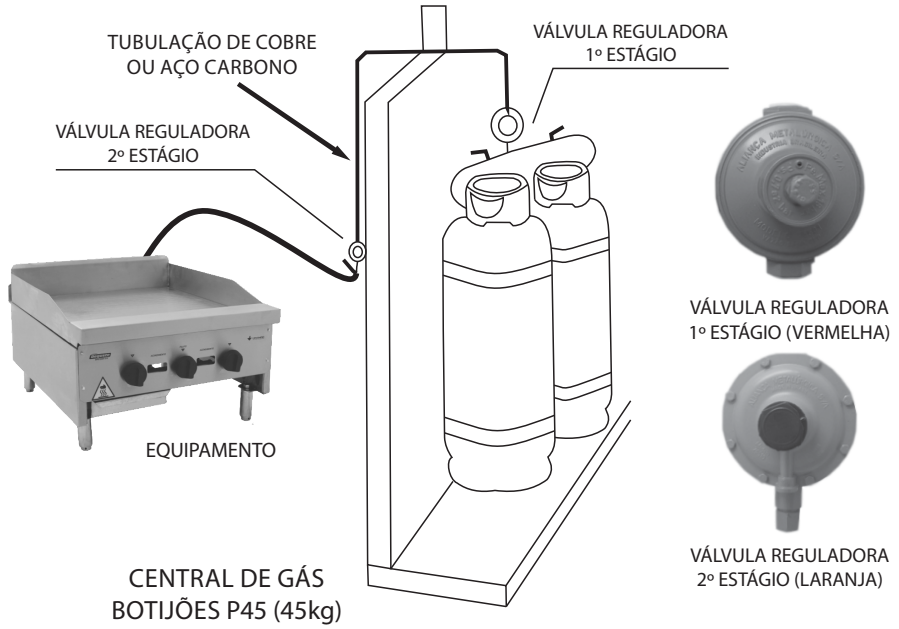
Manter um afastamento adequado do equipamento de paredes e outros objetos inflamáveis é também uma medida de prevenção necessária para a segurança do usuário.

OBS.: as Chapas Linha Americana podem ser fornecidas, opcionalmente, para GN (gás natural).

5. INSTALAÇÃO DE GÁS GLP EM BAIXA PRESSÃO

A instalação de gás deve ser realizada em uma central de gás distante do equipamento utilizando, **impreterivelmente**, no mínimo, 2 (dois) botijões **P45** (45 kg). Instala-se no local uma válvula reguladora de gás de 1º estágio, com entrada de 7 kgf/cm² e pressão de saída 1,2 kgf/cm² colocando, como condutor de gás até o equipamento, tubulação de cobre ou de aço carbono (sem costura). Instala-se no final, ao lado do equipamento, uma segunda válvula porém de 2º estágio com pressão de entrada de 1,2 kgf/cm² e pressão de saída de 2,8 kPa ou 280 mmc.a. Utilizando uma mangueira certificada, conecte a válvula diretamente a entrada de gás localizada na parte traseira do produto fixando as duas extremidades com abraçadeiras, tanto na válvula de 2º estágio quanto no equipamento. Abaixo segue um modelo da correta instalação de gás. **Em caso de dúvidas na instalação consulte a legislação vigente em seu estado/município.**

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA



IMPORTANTE

Quando o equipamento for instalado em gás natural (GN) deve ser utilizado válvula reguladora de pressão adequada para este tipo de gás. O gás natural deverá ser fornecido à uma pressão de entrada de gás do equipamento de 200 mmc.a ou 2,0 kPa.

Não instale o equipamento em locais sujeitos a "correntes de ar" evitando, assim, o apagamento das chamas.

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

Para o exemplo aqui demonstrado, foi levado em conta que somente será instalado o equipamento, 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 de gás.

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

6. FUNCIONAMENTO

ACENDIMENTO

Para efetuar o correto acendimento dos queimadores, siga os passos abaixo:

1 - Abra a válvula manual de fornecimento de gás;

2- Gire o manipulador correspondente ao queimador que desejas acender à 90º no sentido anti-horário;

3 - Leve um acendedor (pavio) no orifício correspondente ao acendimento localizado no painel, até passar o orifício da travessa dos queimadores;

4 - Certifique-se de que o queimador acendeu. Caso o queimador não acender, repita o procedimento;

5 - Retire o acendedor (pavio) e proceda do mesmo modo com os outros queimadores (a ordem de acendimento não interfere no uso do equipamento);

6 - Após acender todos os queimadores, o manipulador correspondente ao PILOTO poderá ser girado à 90º no sentido anti-horário para que todos os queimadores piloto sejam acesos podendo, agora, desligar os queimadores principais e reacendê-los somente girando os botões correspondentes;

7. LIMPEZA

Após utilizar a chapa, faça uma limpeza para remover os resíduos de alimento com o auxílio de uma espátula. Remova todos os resíduos para a gaveta coletora e, em seguida, retire-a para a limpeza. Prefira uma esponja não abrasiva com detergente doméstico neutro e água para a limpeza do equipamento. Nunca utilize 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.

IMPORTANTE: sempre após o término da jornada de trabalho proceda com a limpeza do equipamento e unte a chapa com azeite/óleo. Esta prática é recomendada sempre entre uma jornada de trabalho e outra, evitando, assim, a oxidação da mesma.

• 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.

15.1 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 de Instruções 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 de Instruções;

• Na utilização do produto, não forem observadas as instruções de uso e recomendações do Manual de Instruções;

• Ocorrer mau uso, má conservação, uso inadequado, descuido com o produto, ou ainda, sofrido 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;

15. 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 marca concede a garantia de 6 meses (3 meses de garantia legal + 3 meses de garantia contratual), a contar da data da 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 essa 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, contatores, 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;

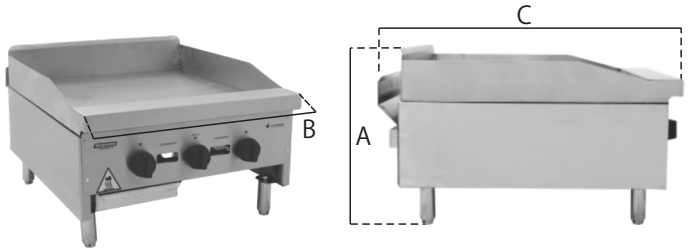
VENÂNCIO

8. MANUTENÇÃO

Antes de qualquer manutenção, certifique-se de que os registros ou válvulas de retenção estejam completamente fechados.

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

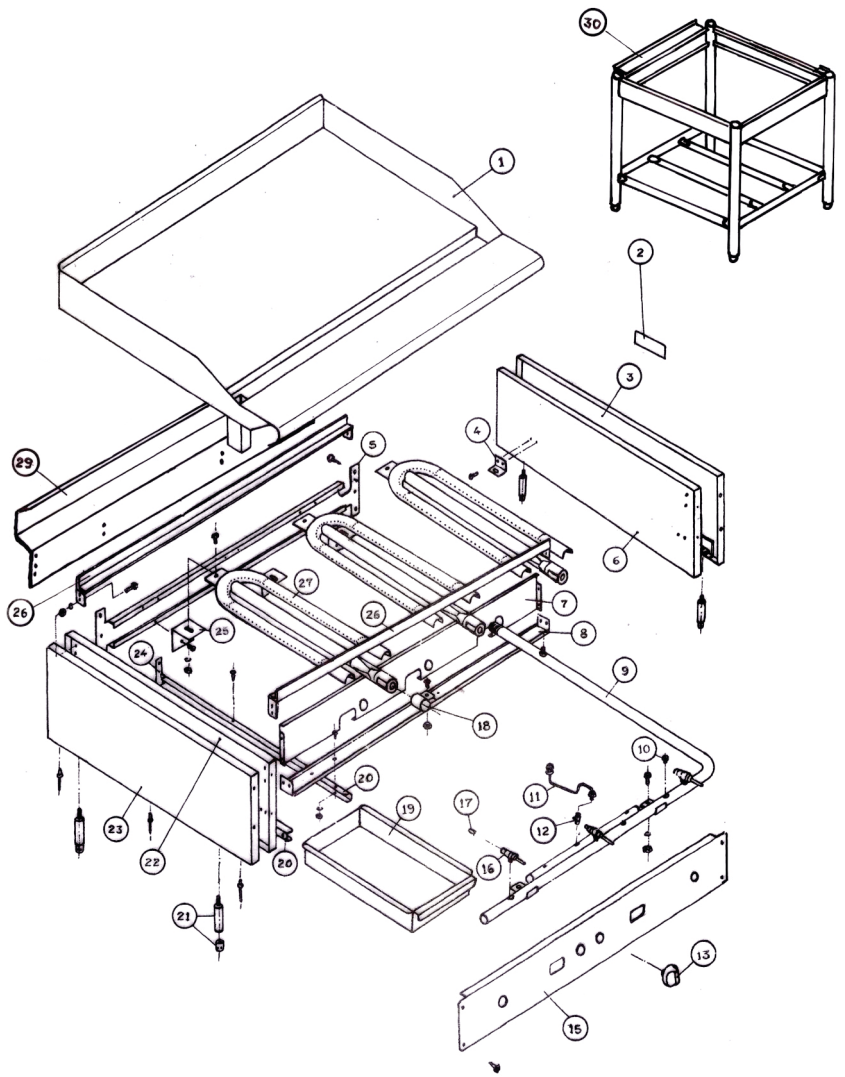
9. DADOS TÉCNICOS



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

Modelos	Peso (kg)	Consumo por queimador (kg/h)	Consumo dos pilotos (kg/h)	Potência Máxima (Kcal/min)		Consumo máximo	
				GLP	GN	GLP (kg/h)	GN (m^3/h)
CG45	50	0,382	0,033	224	224	1,179	1,400
CG60	65	0,557	0,022	216	216	1,136	1,349
CG90	80	0,557	0,033	324	324	1,704	2,023
CG120	95	0,557	0,044	432	432	2,272	2,698
CG150	115	0,557	0,055	540	540	2,837	3,369

10. VISTA EXPLODIDA



11. LISTA DE COMPONENTES

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
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