

VENÂNCIO



VENÂNCIO

CHARBROILER LINHA AMERICANA

CGG45 / CGG60 / CGG90 /
CGG120

GÁS GLP - BAIXA PRESSÃO
USO COMERCIAL / PROFISSIONAL



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

MANUAL DE INSTRUÇÕES

www.venanciometal.com.br

TERMO de GARANTIA

A METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA oferece garantia aos equipamentos fabricados conforme está especificado abaixo:

* Todo o vício/defeito de fabricação alegado deverá ser analisado somente pela assistência técnica autorizada da marca VENÂNCIO. 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 esta garantia.

* 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 legal de 3 (três) meses mais 3 (três) meses de garantia especial, a contar da data da emissão da nota fiscal de compra, sendo obrigatória a sua apresentação para os atendimentos previstos neste termo de garantia.

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.

Esta garantia se refere somente às peças e componentes fabricados pela METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, cobrindo, também, os custos de mão-de-obra em tais consertos.

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 *website* da fabricante, ou, ainda, através de uma das Assistências Técnicas autorizadas da marca, as quais estão disponibilizadas no *website* www.venanciometal.com.br.

No caso de equipamentos volumosos (assadores, fornos, estufas de aquecimento, fogões industriais, etc.), a Assistência Técnica, quando necessária, realizará a visita direto no estabelecimento do cliente. Já em relação aos equipamentos de pequena monta (aquecedores, chapas, molheiras, tachos, sanduicheiras, bebedouros, refresqueiras, etc.), o cliente deverá, por conta própria, encaminhá-los à Assistência Técnica autorizada da marca.

Defeitos na rede elétrica, instalação inadequada, danos no transporte realizado por terceiros ou intempéries invalidarão esta garantia.

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 à tais cuidados, bem como pela utilização inadequada do equipamento, inclusive quando em funcionamento.

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, os CHARBROILERS 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'água 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 grelhas são revestidas com uma camada de gordura vegetal, onde que deverá ser removida e realizada a limpeza com auxílio 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 grelha sejam queimados e eliminados. Somente após isso o equipamento estará pronto para ser utilizado.

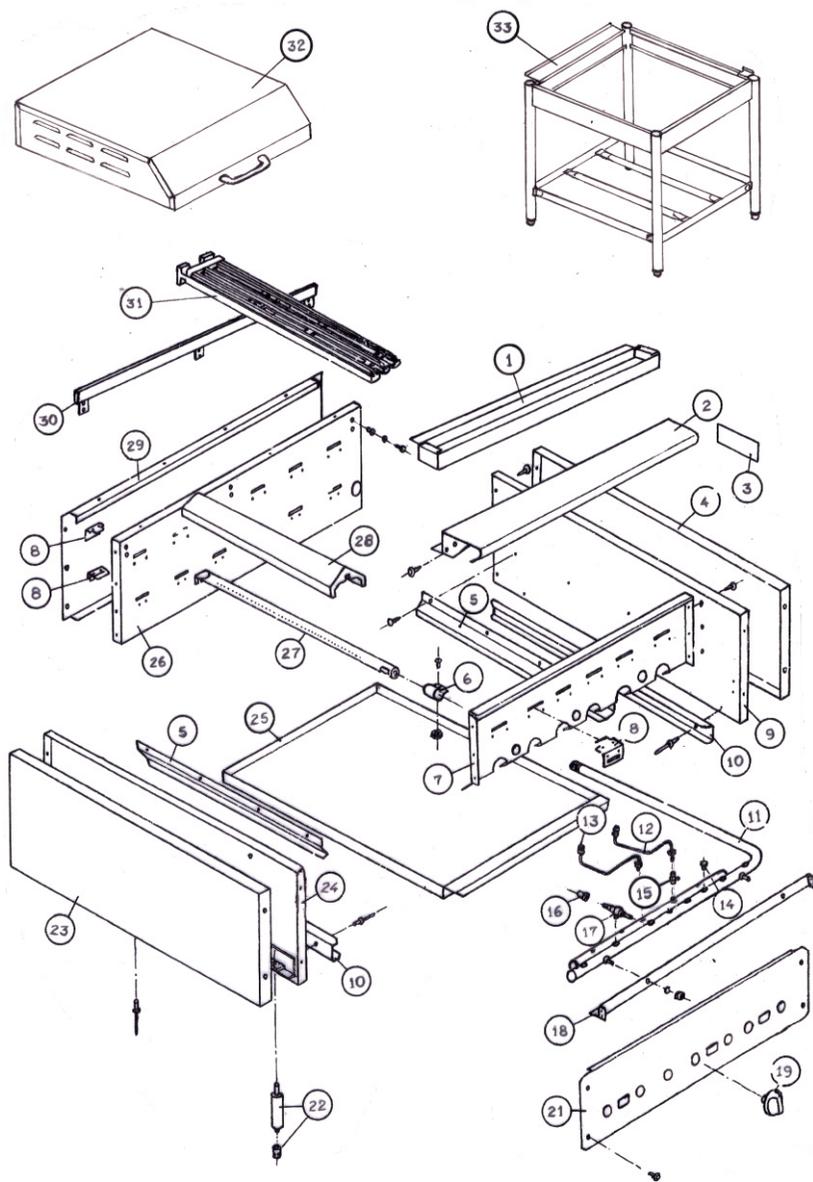
11. LISTA DE COMPONENTES



CHURRASQUEIRA AMERICANA (Mercado interno)			
Item	Descrição	Modelo	Código
1	CONJ CALHA COLETOR DE GORDURA	CGG45	8.09.02.45000700
		CGG60	8.09.02.60000300
		CGG90	8.09.02.90000300
		CGG120	8.09.02.12000400
		TODOS	8.09.02.45000300
2	PAINEL ACABAMENTO	CGG45	8.09.04.46000013
		CGG60	8.09.04.60000014
		CGG90	8.09.04.90000010
		CGG120	8.09.04.12000013
		TODOS	8.09.04.60000011
3	ETIQUETA - EQUIP. GÁS BAIXA PRESSÃO	TODOS	2.90.01.00008012
4	LATERAL EXTERNA DIREITA	TODOS	8.09.04.60000011
5	PERFIL LATERAL	TODOS	8.09.04.00000008
6	REGULADOR DE AR CGG (25x120) P/ TUBO 1"	TODOS	8.09.03.60000011
7	TRAVESSA DOS QUEIMADORES	CGG45	8.09.04.46000008
		CGG60	8.09.04.60000008
		CGG90	8.09.04.90000008
8	SUPOORTE DO QUEIMADOR	TODOS	8.09.04.12000008
9	CONJ LATERAL INTERNA DIR	TODOS	8.09.04.00000010
10	TRILHO DA GAVETA	TODOS	8.09.02.45000300
11	CONJ TUBO DISTRIBUIDOR	CGG45	8.09.04.46000100
		CGG60	8.09.04.60000200
		CGG90	8.09.04.90000100
12	CONJ TUBO ALIM PILOTO DIR	CGG120	8.09.04.12000100
13	CONJ TUBO ALIM PILOTO ESQ	TODOS	8.09.03.00000300
14	TAMPÃO LATÃO SEXT. 7/16x13mm 1/8" BSPT	TODOS	8.09.03.00000500
15	REGISTRO DO PILOTO LAT. SEXT. 1/2x24mm	TODOS	8.01.01.00002201
16	INJETOR 1213 F. 1,20	TODOS	4.03.04.00004648
17	REGISTRO APIS ROSCA INT 0,80/1654441/3016RZ4411	TODOS	3.27.05.01213120
18	SUPOORTE DO TUBO DISTRIBUIDOR	CGG45	8.09.04.46000007
		CGG60	8.09.04.60000007
		CGG90	8.09.04.90000007
		CGG120	8.09.04.12000007
19	MANIPULADOR	TODOS	2.80.40.08000080
21	PAINEL	CGG45	8.09.04.46000012
		CGG60	8.09.04.60000013
		CGG90	8.09.04.90000011
		CGG120	8.09.04.12000012
22	CONJ DO PÉ	TODOS	8.09.03.00000400
23	LATERAL EXTERNA ESQUERDA	TODOS	8.09.04.60000012
24	CONJ LATERAL INTERNA ESQ	TODOS	8.09.02.45000400
25	GAVETA DE RESIDUO (GALV.)	CGG45	8.09.04.46000004
		CGG60	8.09.04.60000004
		CGG90	8.09.04.90000004
		CGG120	8.09.04.12000004
	GAVETA DE RESIDUO (INOX ESC. ESP.)	CGGP45	8.09.04.46000011
		CGGP60	8.09.04.60000015
		CGGP90	8.09.04.90000012
		CGGP120	8.09.04.12000011

26	COSTA INTERNA	CGG45	8.09.04.46000003
		CGG60	8.09.04.60000003
		CGG90	8.09.04.90000003
		CGG120	8.09.04.12000003
27	CONJ QUEIMADOR	TODOS	8.09.04.00000100
28	CALHA DEPLETORA	TODOS	8.01.25.00000106
29	COSTA EXTERNA	CGG45	8.09.04.46000002
		CGG60	8.09.04.60000002
		CGG90	8.09.04.90000002
		CGG120	8.09.04.12000002
30	CONJ APOIO DAS GRELHAS	CGG45	8.09.04.46000200
		CGG60	8.09.04.60000300
		CGG90	8.09.04.90000200
		CGG120	8.09.04.12000200
31	GRELHA	TODOS	8.01.25.00000105
32	CONJ DA TAMPA (Opcional c/ tampa)	CGGT45	8.09.04.46000300
		CGGT60	8.09.04.60000100
		CGGT90	8.09.04.90000300
		CGGT120	8.09.04.12000300
33	CONJ CAVALETE (Opcional c/ pé)	CGGP45	1.09.02.00401000
		CGGP60	1.09.02.00601000
		CGGP90	1.09.02.00901000
		CGGP120	1.09.02.01201000
	CONJ ARMÁRIO CAVALETE	CGGPA	8.09.02.00601200

10. VISTA EXPLODIDA



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.

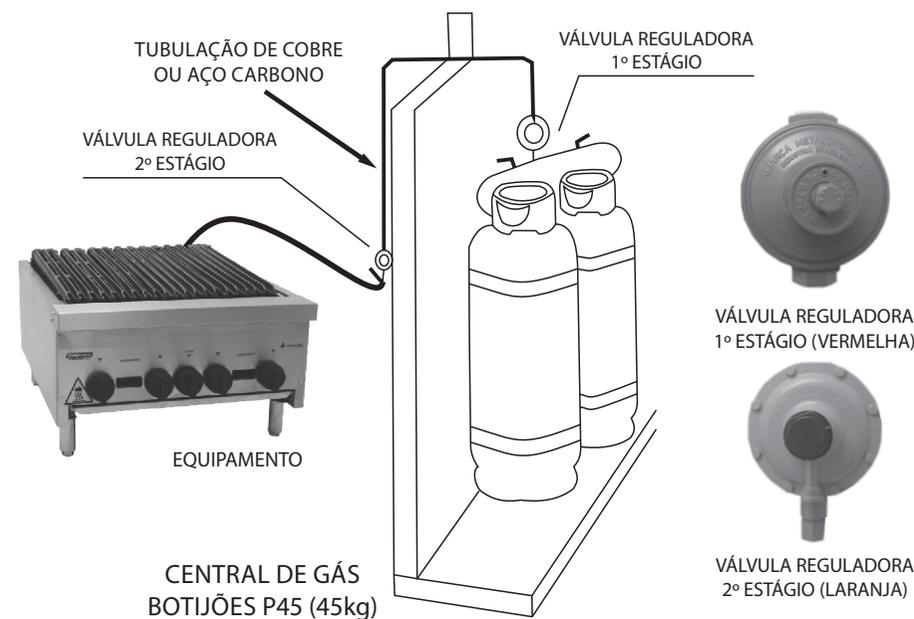
OBS.: os Charbroilers Linha Americana podem ser fornecidos, opcionalmente, para GN (gás natural).

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 deseja acender à 90° 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 90° 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;

FUNCIONAMENTO: as chamas dos queimadores irão aquecer as calhas (placas) defletoras, sendo que estas irão irradiar o calor com uniformidade para os alimentos posicionados sobre as grelhas.

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.

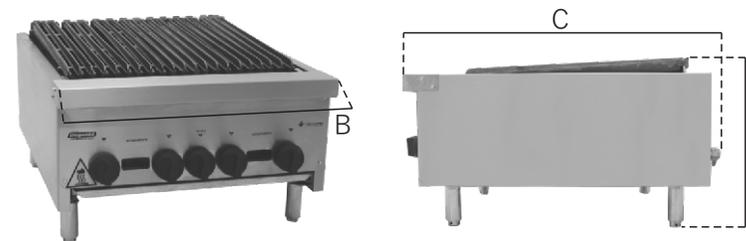
IMPORTANTE: sempre após o término da jornada de trabalho proceda com a limpeza do equipamento e unte a chapa com azeite/óleo. Esta prática é recomendada sempre entre uma jornada de trabalho e outra, evitando, assim, a oxidação da mesma.

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



	CGG45	CGG60	CGG90	CGG120
Altura* (A)	390mm	390mm	390mm	390mm
Largura (B)	460mm	610mm	916mm	1220mm
Prof. (C)	780mm	780mm	780mm	780mm

* para os modelos com tampa (CGGT45/60/90/120) adicionar mais 150mm na altura (medida com tampa fechada).

	CGG45	CGG60	CGG90	CGG120
Peso	55kg	70kg	105kg	140kg
Consumo por queimador	0,382kg/h	0,382kg/h	0,382kg/h	0,382kg/h
Consumo dos pilotos	0,033kg/h	0,044kg/h	0,066kg/h	0,088kg/h
Consumo máximo	1,179kg/h	1,572kg/h	2,358kg/h	3,144kg/h
Potência máxima	13440kcal/h	17920kcal/h	26880kcal/h	35840kcal/h

***Consumo em GLP**