

MANUAL DE INSTRUÇÕES



Nº DE SÉRIE

Progás Indústria Metalúrgica Ltda.
Av. Eustáquio Mascarello, 512 - Desvio Rizzo
Caxias do Sul - RS - Brasil
Fone: +55 54 3209.5800
www.progas.com.br - e-mail: progas@progas.com.br

Fogões Industriais G2 - F1/F2



F2B6



F1B7P



F2B10P



F1B3



F1B7



F2B10

Data de atualização 14.05.2021 / V03 P19196

A PROGÁS INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA. RESERVA-SE O DIREITO DE A QUALQUER TEMPO E SEM AVISO PRÉVIO, REVISAR, MODIFICAR OU ALTERAR O EQUIPAMENTO OU QUALQUER DOS SEUS COMPONENTES, SEM QUE COM ISSO INCORRA EM QUALQUER RESPONSABILIDADE OU OBRIGAÇÃO DO FABRICANTE.



SUMÁRIO

1. Especificações técnicas.....	03
1.1 Características técnicas.....	03
1.2 Descrição dos componentes.....	03
1.3 Detalhes da montagem.....	04
1.4 Segurança.....	05
1.5 Limpeza e higienização.....	05
2. Termo de garantia.....	06

4- CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA:

4.1 - A Progás e a Braesi não assumem quaisquer consequências oriundas da não observância das normas de segurança, não apenas as descritas neste Termo de Garantia, mas também todas as demais previstas em normas específicas da atividade em que o produto se encontra. Isto porque, diante da diversidade de situações de uso e operação do produto, a Progás e a Braesi não têm como prever todas as situações de risco envolvidas.

4.2 - A execução de um serviço ou troca de componente em garantia não causa prorrogação do prazo de garantia.

4.3 - A Progás e a Braesi não autorizam nenhuma pessoa ou empresa a assumir por sua conta qualquer outra responsabilidade quanto a garantia deste produto.

5- FORMAS DE ATENDIMENTO EM GARANTIA:

5.1 - Quando o cliente envia o produto em garantia à Progás e Braesi: neste caso são de responsabilidade do cliente as despesas de transporte e seguro do material defeituoso, desde o local da instalação até a fábrica e o seu respectivo retorno. Somente os serviços realizados e/ou substituição de componentes são de ônus da Progás e Braesi.

5.2 - Quando o cliente solicita os serviços de garantia a ser realizado no local de instalação do produto: neste caso são de responsabilidade da Progás e Braesi as despesas de deslocamento e estadia do (s) técnico (s) e os serviços realizados e/ou substituição de componentes.

5.3 - Dependendo da anomalia ocorrida no produto, a Progás e a Braesi reservam-se o direito de realizar análise (verificação) e gerar Laudo Técnico de Avaliação. O resultado deste laudo validará ou não os itens acima expostos.

5.4 - A garantia oferecida pela Progás e Braesi limita-se à reparação ou substituição do equipamento defeituoso, respeitadas as ressalvas dos itens anteriores, não cabendo quaisquer outros tipos de indenizações ou coberturas, tais como, lucros cessantes, danos emergentes, danos morais, prejuízos originários da paralisação do equipamento, danos causados a bens materiais ou pessoais (e/ou a terceiros) por acidentes decorrentes do uso do equipamento.

5.5 - A Progás e a Braesi reservam-se o direito de, sem aviso prévio, efetuar modificações em seus produtos sem que isto importe em qualquer obrigação de aplicá-las aos produtos anteriormente fabricados.

Para maiores informações entre em contato com nosso Departamento Técnico através do telefone +55 54 3209.5800 - Caxias do Sul - RS - Brasil.

CLIENTE:

CIDADE:

MODELO:

Nº DE SÉRIE:

DATA DE ENTREGA:

UF:

Nº DA NOTA FISCAL:

ASS. DO CLIENTE:

Evolução
para quem
cozinha.



TERMO DE GARANTIA

Este produto é garantido pela Progás e Braesi na forma aqui estabelecida:

1 - PRAZO E COMPROVAÇÃO DE GARANTIA:

1.1 – O (s) produto (s) fabricado (s) pela Progás e Braesi é (são) garantido (s) pelo prazo de 180 (cento e oitenta) dias a partir da emissão da Nota Fiscal da revenda, sendo 90 dias de garantia legal e 90 dias de garantia especial concedida pela Progás e Braesi.

1.2 – Os seguintes componentes: rolamentos, rodízios, retentores, correias, vidros, motores elétricos, lâmpadas, fusíveis, chaves-contadoras, resistências, termostatos, relés, borrachas de vedação e outros componentes não são produzidos pelas empresas Progás e Braesi e estão excluídos totalmente da garantia.

1.3 – Para comprovação da garantia, o cliente deverá apresentar este Termo de Garantia devidamente preenchido e a Nota Fiscal do produto.

2- CONDIÇÕES DESTA GARANTIA:

2.1 – Esta garantia só é válida mediante a apresentação da Nota Fiscal.

2.2 – A Progás e a Braesi asseguram ao proprietário deste produto, garantia contra qualquer defeito de peças de nossa fabricação desde que seja constatado, através de laudo de nosso Departamento Técnico, falha em condições normais de uso.

3- NÃO ESTARÁ COBERTO PELA GARANTIA QUANDO:

3.1 – Esgotar-se o prazo de validade descrita no item 1.1 e tratar-se dos componentes citados no item 1.2.

3.2 – O produto for utilizado em desacordo com as especificações constantes no Manual de Instruções.

3.3 – O produto for consertado, ajustado ou alterado/modificado por pessoas não autorizadas pela Progás e Braesi.

3.4 – O produto apresentar defeito causado pelo cliente ou terceiros, por acidentes, transporte inadequado, em decorrência de mau uso, conservação (limpeza), montagens e instalações inadequadas de gás.

3.5 – Ocorrer desgaste natural em decorrência do uso, como em rolamentos, retentores, correias, motores elétricos, engrenagens e outros.

3.6 – As normas de segurança não forem observadas.

3.7 – Ocorrer prolongado tempo sem uso ou de armazenagem (acima de 6 (seis) meses).

3.8 – A armazenagem e/ou infraestrutura forem inadequadas.

3.9 – Quando as instalações elétricas do local de instalação do produto não estiverem em condições adequadas, com tomadas, rede e tensão elétrica apropriadas para a instalação.

3.10 – Não será considerado defeituoso o produto adquirido pelo fato de um novo modelo ter sido colocado no mercado.

3.11 – A empresa não se responsabiliza por montagens e instalações externas dos produtos, bem como instalações de água, gás GLP ou elétricas, sendo estes de total responsabilidade do adquirente do produto.

3.12 – A garantia especial não cobre deslocamentos fora do município sede da rede de Assistência Técnica. Para atendimentos fora desta área, serão acrescidos os custos de deslocamento após aprovação do consumidor.

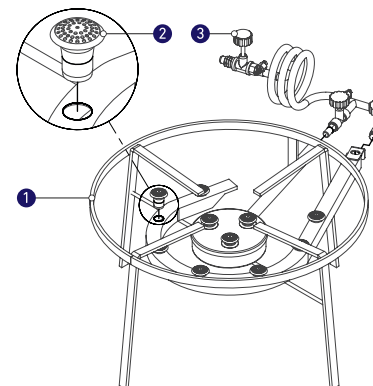
1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

1.1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Estrutura em aço com acabamento em pintura epóxi na cor preta;
- Alta pressão;
- Os modelos F2B10P e F1B7P possuem pedestal e pés desmontáveis;
- O modelo F2B6 possui queimador Caulim 3 chamas.

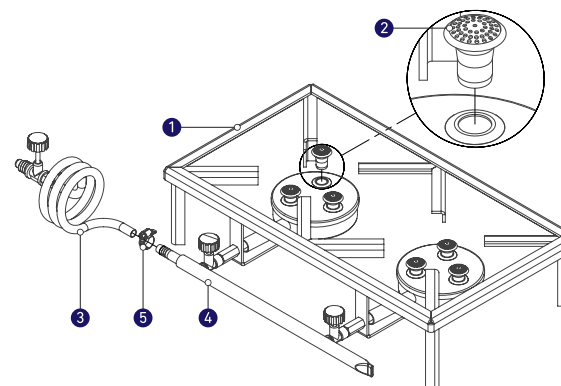
MODELO	DIMENSÕES (AXLXP)
F2B10P	710 x 370 x 500
F2B10	210 x 370 x 500
F1B3P	710 x 370 x 450
F1B3	195 x 250 x 350
F1B7	210 x 450 x 370
F2B6	110 x 465 x 300
F1B7P	710 x 450 x 370

1.2 DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES



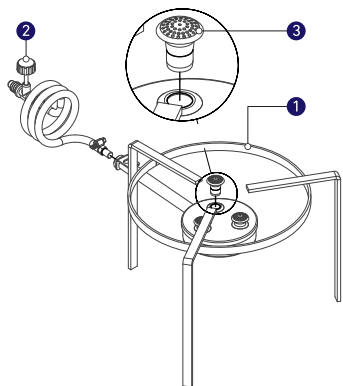
F2B10P

1. 1 Estr. F2B10 pintada
2. 10 Caulim queim. chuveirinho
3. 1 Kit gás 1/4" F2B10 montado



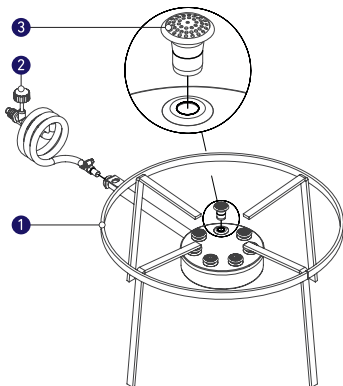
F2B6

1. 1 Estr. F2B6 pintada
2. 6 Caulim queim. chuveirinho
3. 1 Kit gás alta pressão 5/16"
4. 1 Tubulação F2B6 completa
5. 1 Abraçadeira rosca sem fim 12x16



F1B3

1. 1 Estr. F2B3 pintada
2. 1 Kit gás 1/4" F1B3 montado
3. 3 Caulin queim. chuveirinho



F1B7

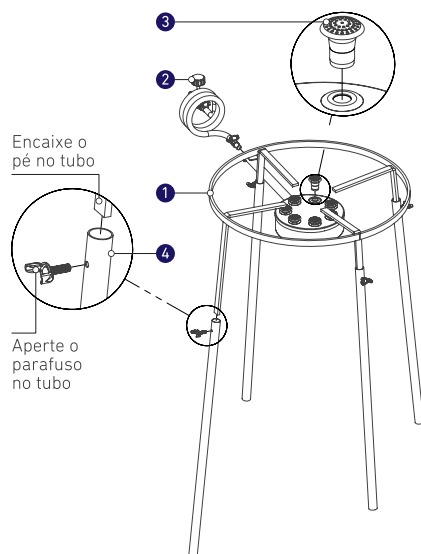
1. 1 Estr. F1B7 pintada
2. 1 Kit gás alta pressão 1/4" F1B7 montado
3. 7 Caulin queim. chuveirinho

1.3 DETALHE DA MONTAGEM

1.3.1 Montagem dos modelos F2B10 P e F1B7 P

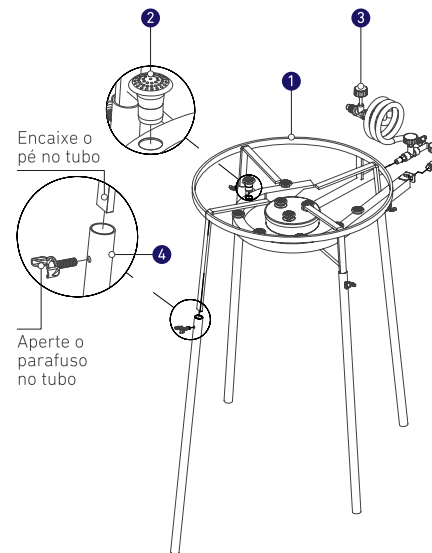
Para montar os pés siga a seguinte ordem:

- a) Encaixe os 4 tubos (item 4) nos pés do fogão.
- b) Aperte/rosqueie o parafuso borboleta em cada tubo (item 4) e aperte bem (detalhe B).
- c) Para desmontar os pés, desrosqueie os 4 parafusos borboletas e retire os tubos (item 4).



F1B7P

1. 1 Estr. F1B7 pintada
2. 1 Kit gás alta pressão 1/4" F1B7 montado
3. 7 Caulin queim. chuveirinho
4. 4 Pés desmontáveis F2B10P (5/8X498)
5. 4 Parafusos borboleta 3/16 X 5/8 ZB



F2B10P

1. 1 Estr. F2B10 pintada
2. 10 Caulin queim. chuveirinho
3. 1 Kit gás 1/4" F2B10 montado
4. 4 Pés desmontáveis F2B10P (5/8X498)
5. 4 Parafusos borboleta 3/16 X 5/8 ZB

1.4 SEGURANÇA

Após o uso, sempre feche o registro do botijão de gás.

1.5 LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO

Para a limpeza, após cada operação, siga os passos abaixo:

- Feche o regulador de pressão do botijão.
- Aguarde o equipamento esfriar.
- Para limpeza, use esponja macia e sabão neutro. Seque bem com um pano macio.

OBS.: Nunca use produtos abrasivos, corrosivos ou cortantes. Evite contato de umidade com os queimadores – risco de danificar. Nunca utilize esponja de aço ou semelhante.

IMPORTANTE!

Não utilize jato de água diretamente sobre o equipamento.

IMPORTANTE

Certifique-se que a mangueira não esteja dobrada ou amassada para não obstruir a passagem de gás.