

ESPECIFICAÇÕES



- Exterior construída em aço inox;
- Interior inox ou esmaltado
- Queimadores infra-vermelho;
- Vidro temperado;
- Rotação dos espetos elétrico.

Dados técnicos

- Dimensões: 1050(C)x1620(A)x500(P)mm
- Altura 1,62 cm - Largura 0,50 cm
- Profundidade 31 cm
- Queimadores: 6
- Voltagem: 220v ou 110v
- Motores de 0,5 HP
- Estrutura tubular 20 x 20 mm.
- Toda revestida em aço 430.
- Isolamento interno com lã de vidro.

ATENÇÃO: Leia atentamente este manual para garantir um melhor desempenho deste equipamento.

- Para evitar danos, verifique se a voltagem indicada no equipamento é a mesma da tomada (220V) ou (110v)
- A tomada e a fiação deverão ser adequadas ao tipo de serviço. Em caso de dúvida, consulte a concessionária de energia elétrica da região.
- Nunca ligue, simultaneamente, mais de um equipamento elétrico em uma mesma tomada e verifique se a mesma está com bom contacto, a fim de evitar aquecimento excessivo da fiação.
- Instale seu equipamento em área bastante arejada, de modo a eliminar gases provenientes da combustão.
- Recomendamos dar espaço de pelo menos 25cm livres em torno do equipamento.
- Para a sua segurança, não instale seu equipamento próximo de material combustível.
- Seu equipamento está preparado para trabalhar com GLP em botijão com regulador calibrado para 280mmCA.
- Seu equipamento é fornecido com adaptador para tubo flexível que deverá atender a NBR 8613.
- O tubo flexível ao ser instalado, não deverá "cruzar" a parte traseira do equipamento, nem encostar na mesma.
- Após a instalação, verifique a existência de vazamentos usando espuma de sabão. Nunca use fósforo aceso para localizá-los.
- Em caso de dúvida para instalação, consulte um técnico da companhia fornecedora.
- Quando seu equipamento não estiver em uso, mantenha a válvula do regulador (saída do botijão) fechada.
- Desligue o equipamento da tomada quando não estiver em uso por tempo prolongado.
- Partes metálicas são condutoras de calor, devemos aguardar seu resfriamento para manuseio.

MODOS DE USAR

- Coloque o plug na tomada, tendo antes verificado as recomendações de instalação.
- Abrir a válvula para alimentação do GLP localizada no regulador do botijão.
- Aproximar o fósforo aceso (chama) do queimador, colocar o manete de controle do gás (registro) na posição máxima, e o queimador acenderá. Este procedimento deverá ser respeitado para todos os queimadores.
- Quando todos os queimadores acesos estiverem incandescentes (rubros), seu equipamento estará preparado para uso.
- Colocar os espetos com 5 (cinco) frangos, no máximo, por espeto.
- Ligar o motor de acionamento dos espetos.
- Aguardar aproximadamente 1h 45min, com os espetos girando, para que os frangos fiquem prontos.
- Dependendo do tempo e da regulagem (máxima ou mínima) do queimador, os frangos ficarão mais ou menos assados.

LIMPEZA

- Colocar os protetores dos queimadores.
- Remover os espetos limpando-os com água e sabão neutro após ter retirado o excesso de gordura. Passar óleo comestível para proteção contra oxidação.
- Limpar o gabinete nas partes interna e externa, com um pano umedecido com água e sabão neutro.
- Manter as engrenagens e sem-fins sempre com graxa, para evitar desgastes.
- Não aconselhamos o uso de qualquer esponja fibrosa (bombril ou similar) para a limpeza.
- Não usar jato de água sobre o equipamento.
- Remover a tampa do dreno localizada na parte inferior para a saída de todo resíduo de água e gordura.

CONSERVAÇÃO

- Mantenha seu equipamento sempre limpo e em perfeitas condições de funcionamento, essas providências, evitarão o desgaste prematuro do mesmo.
- Para garantir um bom desempenho, recomendamos uma revisão anual do equipamento.
- Nota: No caso de qualquer irregularidade, comunique-se com a Assistência Técnica

MAQUINAS DE ASSAR FRANGO OU FRANGUEIRAS

