

VENÂNCIO



SUPER FRITADORES

Fritador Água e Óleo - Gás Alta Pressão
FAOAP30

VENÂNCIO

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



Canal de
Pós-Vendas
(51) 3793-4343

MANUAL DE INSTRUÇÕES

www.venanciometal.com.br

ÍNDICE

1. INTRODUÇÃO	2
2. AVISOS IMPORTANTES	2
3. INSTALAÇÃO	3
Modelo FAOAP30	3
4. OPERAÇÃO	5
4.1 MODELO FAOAP30	5
4.2 TABELA	5
5. DADOS TÉCNICOS	6
6. LIMPEZA	6
7. MANUTENÇÃO	6
8. VISTA EXPLODIDA	7
Modelo FAOAP30	7
9. LISTA DE COMPONENTES	8
NOTAS	9
TERMO DE GARANTIA	10

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, 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, contadores, 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.

NOTAS

**1. INTRODUÇÃO**

Como todos os produtos Venâncio, os Super Fritadores são desenvolvidos e fabricados buscando oferecer ao usuário o que há de melhor no mercado em equipamentos para fritura de grandes volumes de alimentos. Para garantir esta qualidade, que se traduz em eficiência, além de um projeto elaborado e testado meticulosamente os componentes são sempre os mais adequados, Recomendamos a leitura atenta deste manual. Em qualquer dúvida, consulte-o. Com certeza isso ajudará você a ter enorme satisfação com seu equipamento!

2. AVISOS IMPORTANTES**- Este equipamento é destinado ao uso comercial / profissional.**

- Em caso de necessidade de assistência técnica durante o período de garantia, este equipamento deve ser levado a um assistente técnico autorizado. Verifique em nosso site, www.venanciometal.com.br, o assistente mais próximo de você.

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

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

- ATENÇÃO, não abra torneiras de drenagem ou outros dispositivos de esvaziamento até que a temperatura do óleo tenha reduzido aproximadamente a temperatura ambiente.

- Tenha cuidado com o efeito surto de ebulição em alimentos excessivamente úmidos e/ou com uma grande carga.

- Nunca utilize óleo com muito tempo de uso, pois este terá um ponto de inflamação reduzido e será mais propenso ao surto de ebulição.

- Higienizar diariamente o produto após o uso, utilizando detergente neutro. Nunca utilize materiais abrasivos. Jamais utilize jatos de água diretamente sobre o produto para a limpeza.

- A temperatura máxima do óleo não deve ultrapassar 230°C.

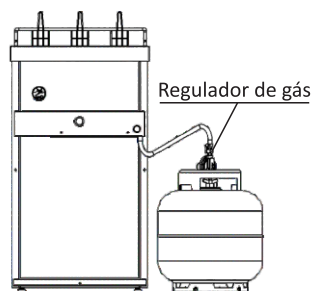
Estes aparelhos destinam-se a ser usados em aplicações comerciais, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empreendimentos comerciais como padarias, açougues, etc., mas não para a produção contínua (em massa) de alimentos.

3. INSTALAÇÃO

1. INSTALAÇÃO DE GÁS GLP ALTA PRESSÃO (REGULADOR DE GÁS 506/33 2Kg/h GLP 138kPa)

Antes de iniciar a instalação de gás do seu equipamento, observe os pontos abaixo: Instale o seu Fritador em um local sem corrente de ar, mas, observando sempre que tenha um bom arejamento. Isto irá garantir a homogeneidade das chamas e, também, a segurança do usuário.

ATENÇÃO: os queimadores não funcionam em ambientes completamente fechados. Certifique-se de que o ambiente tenha ventilação, tanto para eliminação dos gases provenientes da queima, como para existência do oxigênio necessário à combustão. Mantenha um afastamento de paredes e de outros objetos ou equipamentos de no mínimo 40 cm.



1.1 INSTALAÇÃO EM BOTTIÃO DE GÁS P13

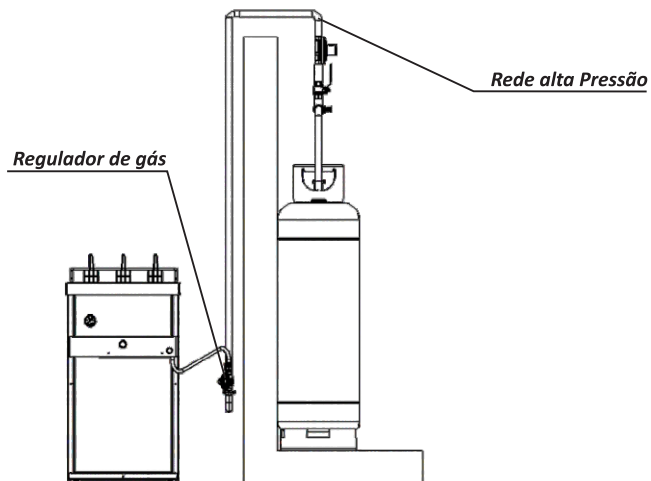
Quando botijão P13 estiver disponível, conecte o regulador com pressão de saída de 138 kPa que acompanha o produto, ao P13. Após a conexão, certifique-se que não exista nenhum vazamento de gás.

Em caso de dúvidas na instalação consulte a legislação vigente em seu estado/município.

1.2 INSTALAÇÃO EM REDE DE ALTA PRESSÃO

Quando rede de alta pressão estiver disponível, conecte o regulador com pressão de saída de 138 kPa que acompanha o produto, à rede. Após a conexão, certifique-se que não exista nenhum vazamento de gás.

Em caso de dúvidas na instalação consulte a legislação vigente em seu estado/município.



9. LISTA DE COMPONENTES

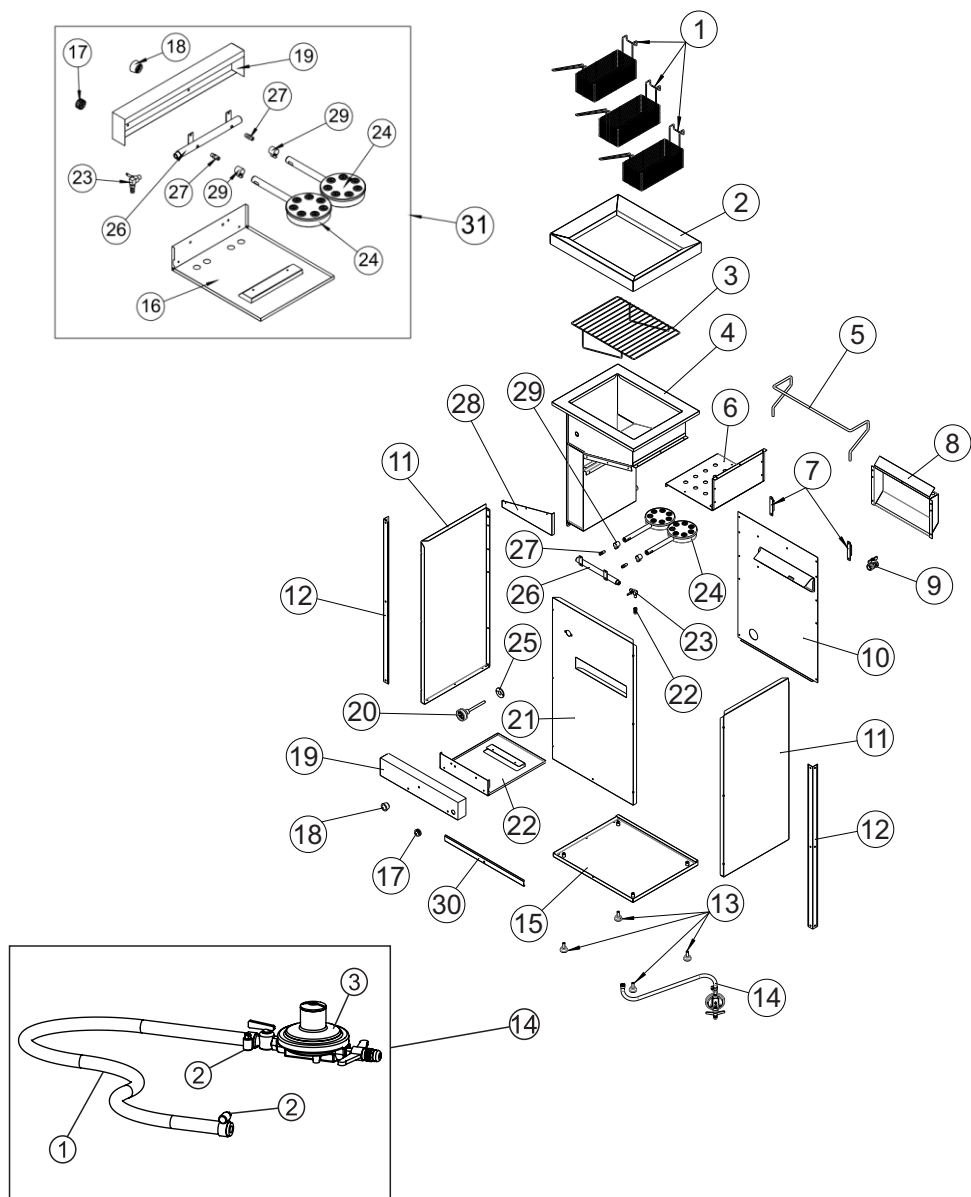
FRITADOR ÁGUA e ÓLEO 30 litros ALTA PRESSÃO		
Item	Descrição	Código
1	CESTO FRITADOR POP 30L 113x260x90	4.07.01.02600360
2	CONJ ESCORREDOR DE ÓLEO FAOAP30	8.07.01.30013000
3	GRADE FRIT POP 30L ESMALT 285x385	4.07.02.00285385
4	CONJ DA CUBA FAOAP30	8.07.01.30012000
5	SUPORTE DOS CESTOS FAOAP30	8.07.05.30000099
6	CONJ CÂMARA DE QUEIMA FAOAP30	8.07.01.30011000
7	CONJ SUPORTE TUBO DO CESTO FAOAP30	8.07.02.30000100
8	CHAMINÉ FAOAP30	8.07.05.30000016
9	VÁLVULA ESFERA 1/2" BSP	2.80.53.02127000
10	COSTA FAOAP30	8.07.02.30000003
11	LATERAL DIREITA FAOAP30	8.07.05.30000024
12	CANTONEIRA FAOAP30	8.07.05.30000012
13	PÉ NIVELADOR 3936 3/8"x28 4916	4.04.04.00003936
14	CONJ MANGUEIRA DE GÁS FAOAP30	8.07.02.30000900
15	FUNDO FAOAP30	8.07.05.30000019
16	GAVETA DOS QUEIMADORES FAOAP30	8.07.02.30000006
17	MANOPLA PEQUENA P/ TORNEIRA ALTA PRESSÃO	2.80.38.00000030
18	PUXADOR PG 46 3/16	2.80.38.00316608
19	PAINEL FAOAP30	8.07.02.30000005
20	TERMÔMETRO BIM ANG 100mm 0-250 1/2	2.80.47.01000250
21	FRENTE FAOAP30	8.07.05.30000018
22	ESPIGA 1/8"BSP ALTA PRESSÃO	8.07.02.30012320
23	REGULADOR LAT QUAD 1/2"x34mm 1/8"x1/8"NPT	2.80.40.00005381
24	CONJ DO QUEIMADOR FAOAP30	8.07.01.30017000
25	Suporte do termômetro	Acompanha o termômetro
26	CONJ SOLDA TUBO DISTRIBUIDOR FAOAP30	8.07.02.30000700
27	INJETOR LAT 7/16"x20mm F.0,60mm	2.80.24.08111060
28	ESPELHO	8.07.05.30000017
29	REGULADOR DE AR	8.07.01.00000007
30	CEMALHA	8.07.05.30000013
31	CONJ GAVETA DOS QUEIMADORES FAOAP30	8.07.02.30000500

14 - CONJ MANGUEIRA DE GÁS

Item	Descrição	Código
1	MANGUEIRA IND GLP/GN/GNF	2.80.27.05242255
2	ABRAÇADEIRA RSFIM 14-22mm ZB FITA	2.80.01.00140022
3	REGULADOR DE GÁS 506/33 2Kg/h GLP 138kPa	2.80.41.00050633

8. VISTA EXPLODIDA

MODELO - FAOAP30



RECOMENDAÇÕES

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

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

As válvulas de gás possuem prazo de validade, substitua-as conforme a data de validade marcado na válvula.

Quando o fritador for instalado em gás natural (GN), não deve ser utilizado válvula reguladora de pressão. O gás natural deverá ser fornecido à uma pressão de entrada de 200 mmH2O ou 2,0 kPa.

Para os exemplos aqui demonstrados, foram levados em conta que somente serão instalados o fritador, 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.

ATENÇÃO

Antes de colocar a solução de água e sal verifique se a válvula de esfera (controle de vazão de água e óleo que fica na parte de baixo do conjunto do tacho) está fechada. Para fechar a válvula de esfera, gire-a para o sentido HORÁRIO e, para abri-la, gire no sentido ANTI-HORÁRIO.

Poderá ocorrer o acúmulo de detritos no fundo do conjunto do tacho. Para efetuar a retirada dos detritos deve-se aguardar até que o fritador esteja em temperatura ambiente (frio), abrir a válvula de esfera girando-a no sentido ANTI-HORÁRIO e retirar os detritos juntamente com a água, sendo que, para repor este volume de água, deve-se inserir a água ou a solução sobre o óleo contido no conjunto do tacho e aguardar até que a mesma esteja completamente no fundo (mistura heterogênea).



VÁLVULA DE ESFERA
(vazão da água e óleo)

VIDA ÚTIL DO ÓLEO

A vida útil do óleo é determinada pelo tempo de uso diário aliado à intensidade da temperatura, porém, sugerimos que seja efetuada a troca do óleo com a solução de água e sal a cada 4 dias, sendo que, procedendo desta maneira, o fritador também terá a sua vida útil aumentada.

4. OPERAÇÃO

4.1 Modelo FAOAP30

Após certificar-se que a instalação do equipamento foi realizada da maneira correta, siga as instruções de operação abaixo:

1 - Adicione o óleo de fritura até o nível máximo indicado na cuba conforme a tabela abaixo.

MODELO	Capacidade Total de Água e Óleo
FAOAP30	Dissolver 500g de sal grosso em 6L de água e 20L de óleo.

2- Puxe a gaveta pelo pegador até ver os queimadores, gire o registro de gás localizado na parte frontal do equipamento com cuidado para não colocar na posição máxima e imediatamente, com o auxílio de um pavio ou fósforo longo, acenda os queimadores. Observe se os queimadores acenderam por completo. Retorne a gaveta à posição original e regule a chama conforme desejado.

3 - Com o auxílio do termômetro, monitore a temperatura do óleo de acordo com o alimento a ser preparado.

A temperatura máxima do óleo não deve ultrapassar 230°C pois, acima disso, o óleo fica auto inflamável e pode entrar em combustão instantaneamente

4 - Adicione os alimentos a serem fritos. Para alimentos que estejam congelados, deve-se retirá-los do freezer e deixá-los por pelo menos 30 minutos em temperatura ambiente, a fim de suavizar o choque térmico no contato com óleo quente evitando, assim, um surto de ebulição. O tempo de fritura e temperatura são variáveis de acordo com o tipo do alimento.

5 - Ao encerrar o uso do equipamento, certifique-se que o gás esteja completamente fechado e desligue, por segurança, a alimentação de gás através de uma válvula de retenção ou registro de gás.

4.2 Tabela

MODELO FAOAP30

TABELA	
	CARNES _____ 160°C a 170°C
	FRANGOS _____ 160°C a 170°C
	PEIXES _____ 170°C a 180°C
	LULAS _____ 180°C a 190°C
	CROQUETES _____ 170°C a 180°C
REGULAGEM DE TEMPERATURA DE FRITURA	POLENTAS _____ 170°C a 180°C
	BATATAS _____ 180°C a 190°C
	CHURROS _____ 160°C a 170°C
	VERDURAS _____ 150°C a 160°C



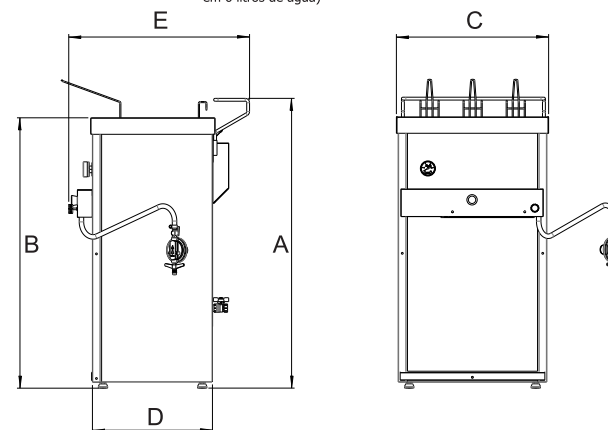
FAOAP30

5. DADOS TÉCNICOS

MODELO	A Altura Total Total Height	B Altura Corpo Body Height	C Largura Anchura Width	D Profundidade Profundidad Length	E Prof. Total Prof. Total Total Length	Peso Weight Peso Kg
FAOAP30	965mm	900mm	510mm	400mm	602mm	23,00

MODELO	Cesto Cesto Basket	Funcionamento Funcionamiento Power Source	Capacidade Capacidad / Capacity Água / Water Óleo/Acete/Oil	Consumo Gás Cons. Gas / Cons. Gas
FAOAP30	2 Grd. (ou 3 Pequ.)	Gás	6 litros 20 litros	* 0,450 kg/h

(solução de 500g de sal grosso dissolvidos em 6 litros de água) * Por se tratar de alta pressão, este consumo é aproximado.



6. LIMPEZA

Para a realização da limpeza, prefira uma esponja não abrasiva com detergente doméstico neutro e água.

Nunca use 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.

Para higienizar o interior do conjunto do tacho abra a válvula de esfera localizada na parte traseira inferior do equipamento girando-a no sentido ANTI-HORÁRIO e retire toda a mistura contida no interior utilizando um recipiente abaixo da válvula. Tenha cuidado para realizar esta operação somente após resfriar a mistura.



7. MANUTENÇÃO

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

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