



Fritomaq Equipamentos para Cozinhas Ltda.

Rua Joaquim Afonso de Souza, 701- Casa Verde Alta - São Paulo - SP

Fones: (11) 2239-1889 / 2239-6310 / 2239-6661

Site: www.fritomaq.com.br e-mail: fritomaq@fritomaq.com.br

MANUAL DE INSTRUÇÕES **CHAPA DE LANCHE A GÁS DE BAIXA PRESSÃO**

Especificações

Modelo	Medida (mm)	Número de queimadores	Consumo de gás de cada queimador
A	500x400x220	01	120 g / hora / queimador
B	650x450x220	02	150 g / hora / queimador
C	800x500x220	02	150 g / hora / queimador
D	1000x500x220	03	150 g / hora / queimador
E	1300x600x220	04	200 g / hora / queimador

OBRIGATÓRIO o uso de regulador de gás de baixa pressão, conforme tabela abaixo

GÁS	REGULADOR
P13	504/1 ou 506/1
P45	506/3



Gás Natural: verificar a necessidade com o fornecedor de gás

As chapas de lanche da Fritomaq, são a gás e de baixa pressão. São produzidas com a estrutura em aço inox, queimadores tubulares em alumínio fundido e a chapa de aquecimento em aço carbono 1020, escovado.

Cada chapa é equipada com botão e válvula de controle, que variam a chama do mínimo ao máximo, para cada queimador. Os botões saem de fábrica, guardados dentro da gaveta de gordura, para evitar que sejam avariados no transporte.

Cada chapa é testada individualmente, e regulada para ser instalada em botijão de gás modelo P13. Essa regulagem pode ser alterada caso seja solicitado no momento da compra ou, após sua aquisição, deverá ser contratado um técnico para realizar as alterações necessárias no produto, para que mantenha a chama regulada. As empresas fornecedoras do gás, também costumam disponibilizar um técnico para essa alteração.

A pressão do gás adequada na entrada da chapa (pressão de trabalho) é de 3KPa ou 0,03kg/cm³.

A entrada do gás é feita pelo tubo que fica na frente da gaveta dos queimadores e possui rosca padrão ½ polegada para gás.

Antes de usar

- Verifique o local onde o equipamento será instalado, que deve ser plano e sem desnível.
- O local deve ser arejado para uma boa oxigenação da chama, devendo deixar um vão livre de pelo menos 5cm de cada lado da chapa e não vedar os furos existentes na lateral e atrás do corpo da chapa.
- Instale a mangueira de gás adequadamente, evitando vazamentos ou que ela aqueça demais.
- Por medida de segurança, mantenha o botijão do lado de fora da cozinha.
- Remova a película plástica de proteção e o óleo da parte de cima da chapa e limpe-a com um pano antes da primeira utilização.

Utilização

- O acendimento deve ser feito puxando a gaveta de queimadores existente na parte frontal da chapa. Em seguida, gire o botão do acendedor empurrando-o para dentro, e aproxime uma pequena chama ou faísca sobre cada queimador.
- Após acender o(s) queimador(es), empurre a gaveta de volta.
- Acender todos os queimadores e deixar a chapa bem aquecida.
- Se optar por utilizar apenas um queimador, utilizar o do lado oposto da gaveta de decantação (só nos modelos que possuem mais de um queimador)
- Se utilizar dois ou mais queimadores, utiliza-los em sequência, para evitar que a chapa empene.
- Nunca jogue água na chapa enquanto estiver quente.

Manutenção

- É indispensável a limpeza da chapa de aquecimento diariamente e/ou após sua utilização.
- Nunca jogue água na chapa enquanto estiver quente.
- Retire a gordura da gaveta de decantação.
- Após a limpeza, espalhar óleo sobre a placa de aço, para uma melhor conservação e evitar a oxidação.

Assistência Técnica / Garantia

Antes de solicitar assistência técnica, verifique:

Se o registro não está fechado, se há gás no botijão, se a pressão do gás encanado está correta, se a mangueira não está torcida ou estrangulada, se o equipamento está ligado e se não há nada obstruindo a passagem correta do gás;

A assistência poderá ser solicitada diretamente na fábrica, por telefone ou por e-mail, enquanto o produto estiver na garantia. Tenha em mãos todas as informações necessárias, tais como data da compra, nota fiscal, modelo e tamanho do equipamento, e o máximo de informações sobre o problema.

Todas as mercadorias FRITOMAQ possuem garantia de seis meses, sendo três meses de garantia legal e três meses de garantia contratual, contra possíveis problemas de fabricação de peças e componentes, mediante constatação e um técnico autorizado, desde que usados adequadamente, excluindo danos por transporte, instalação indevida, quedas, adulteração por pessoas não autorizadas e falta de limpeza adequada. Não damos garantia de botões e acessórios, que deverão ser conferidos na entrega (ou retirada) da mercadoria. Caso não seja constatado defeito de fabricação, o cliente arcará com as despesas decorrentes do técnico, incluindo a despesa de visita.

