manual del usuário

VENANCIO
FAZ A SUA VIDA MAIS FÁCIL

Rua Wilma Helena Kunz, 2469
Fone/Fax: (51) 3793-4300
CEP 95800-000
Venâncio Aires - RS - Brasil

INDÚSTRIA BRASILEIRA

atendimento@venanciometal.com.br
www.venanciometal.com.br

Rev. 6 - 012020

VENÂNCIO
FAZ A SUA VIDA MAIS FÁCIL

manual del usuário

Tachos Freidores

Modelos a Gas	Modelos Eléctricos
TGP	TEPEXP
TGG	TEGEXP

TERMO de GARANTIA

METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA ofrece garantia a los equipos fabricados como especificado abajo:

* Todo el apego / supuesto defecto de fabricación debe examinarse únicamente por el servicio autorizado de la marca Venancio. Cuando demostrado posible defecto / defectos de fabricación, la reparación será gratuita.

* Equipos reparados sin autorización de la fábrica o que se han modificados, desmontados y / o se utilizan en contra de las indicaciones presentes en los manuales no serán cubiertos por esta garantía.

* La garantía se refiere solamente al uso normal del equipo, teniendo en cuenta el cumplimiento de las recomendaciones y las instrucciones contenidas en el manual que acompaña al producto. Por lo tanto, la marca garante, legalmente, tres (3) meses desde la fecha de expedición de la factura de compra, siendo obligatoria para su presentación según lo dispuesto en el presente documento de garantía.

* Importante considerar que los vidros, lámpadas, resisténcias, contactores, fusíveles, relés, solenóides, controladores digitales y termostatos, no son cobiertos por esta garantía.

* En el caso de los motores eléctricos, por seren de fabricación de terceros, quando com defetos, deben ser enviados para ls Assisténcia Técnica autorizada de los mismos.

* Esta garantía se refiere solamente a las piezas y componentes echos por METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, cobriendo, tambien, los costos de mano de obra para tales reparaciones.

* Es responsabilidad del cliente el comunicado de eventual constatación de defectos de fabricación del producto para METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA por medio de sector de pos venta por el teléfono +55 (51) 3793-4343 o por el canal de pos venta en la página web del fabricante, o incluso a través de una asistencia técnica autorizados, que están disponibles en el sitio web www.venanciometal.com.br.

* En el caso de equipos de gran volumen (asadores, hornos, buffets, cocinas, etc.), la asistencia técnica, cuando necesária. No caso de equipamentos volumosos (assadores, fornos, estufas de aquecimento, fogões industriais, etc.), a Assistência Técnica, quando necessária, va ser realizada directamente en el cliente. Ya en relación a los equipos pequeños el cliente deberá, por su propria cuenta, llevar a la asistencia técnica autorizada de la marca.

* Defectos en la rede electrica, instalación inadecuada, daños en el transporte realizado por terceros o intemperies invalidará esta garantia.

IMPORTANTE: *solamente efectuar la montaje del producto con los equipos de seguridad (gafas, guantes de cuero, etc.) y las herramientas adecuadas para el producto específico. Venancio no será responsable de cualquier daño derivado de la falta de atención a estos cuidados, así como el uso inadecuado del equipo, incluso cuando en funcionamiento.*

VENÂNCIO
FAZ A SUA VIDA MAIS FÁCIL

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN 4
2. AVISOS IMPORTANTES 4
3. INSTALACIÓN 5
Modelos Eléctricos (TEPEXP / TEGEXP) 5
Modelos a Gas (TGP / TGG) 6
4. OPERACIÓN 7
4.1 MODELOS A GAS (TGP / TGG) 7
4.2 MODELOS ELÉCTRICOS (TEPEXP/ TEGEXP) 7
5. DATOS TÉCNICOS 8
6. LIMPIEZA 8
7. MANTENIMIENTO 8
8. DIAGRAMA DE CABLEADO 9
9. VISTA EXPLODIDA 10
TEPEXP / TEGEXP 10
TGP / TGG 12
TERMO DE GARANTIA 14

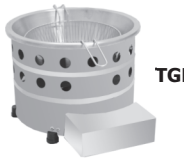
1. INTRODUCCIÓN

Como todos los productos Venancio, freidoras están diseñados y fabricados buscando ofrecer al usuario lo que es mejor en el mercado de equipos para freír grandes cantidades de alimentos. Para garantizar esta calidad, lo que se traduce en eficiencia y un diseño elaborado y componentes meticulosamente probados son siempre las más adecuadas, recomienda leer detenidamente este manual. En caso de duda, lo comprueba. Sin duda, que le ayudará a conseguir una gran satisfacción con su equipo.

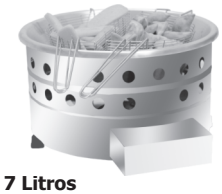
2. AVISOS IMPORTANTES

- LAS CUCHILLAS DE FREÍR ELÉCTRICAS cumplen con la Ordenanza INMETRO 371, con un sello de conformidad emitido por la misma.
- Estos dispositivos están destinados para uso comercial / profesional.
- Si se requiere asistencia técnica durante el período de garantía, este equipo debe llevarse a un asistente técnico autorizado. Consulte en nuestro sitio web, www.venanciometal.com.br, el asistente más cercano a usted.
- ¡Observe la ubicación de instalación! El aparato debe instalarse y usarse de tal manera que el agua no pueda entrar en contacto con grasa o aceite.
- Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones sobre el uso del electrodoméstico o estén bajo la supervisión de Una persona responsable de su seguridad. Se debe tener cuidado para garantizar que los niños no jueguen con el equipo.
- El equipo no debe ser operado sin la presencia de una persona calificada.
- ADVERTENCIA, existe riesgo de incendio si el equipo se maneja con el nivel de aceite por debajo del nivel mínimo indicado.
- ADVERTENCIA, no abra los grifos de drenaje u otros dispositivos de drenaje hasta que la temperatura del aceite se haya reducido aproximadamente a la temperatura ambiente.
- Tenga cuidado con el efecto de ebullición en alimentos excesivamente húmedos y / o con una gran carga.
- Nunca use aceite con mucho tiempo de uso, ya que esto tendrá un punto de inflamación reducido y será más propenso a la ebullición.
- Limpie el producto diariamente después de su uso, utilizando detergente neutro. Nunca use materiales abrasivos. Nunca use chorros de agua directamente sobre el producto para la limpieza.
- La temperatura máxima del aceite no debe superar los 180ºC.
- Estos dispositivos están destinados para su uso en aplicaciones comerciales, por ejemplo, en cocinas, comedores, hospitales y en empresas comerciales como panaderías, carnicerías, etc., pero no para la producción continua (en masa) de alimentos.

MODELOS A GAS



TGP - 3 Litros



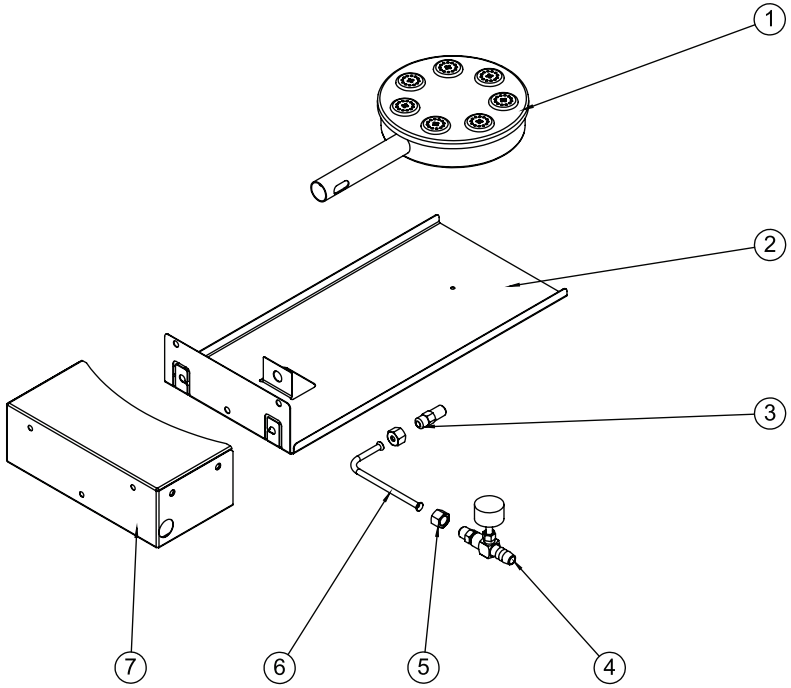
TGG - 7 Litros

MODELOS ELÉCTRICOS

TEPEXP - 3 Litros

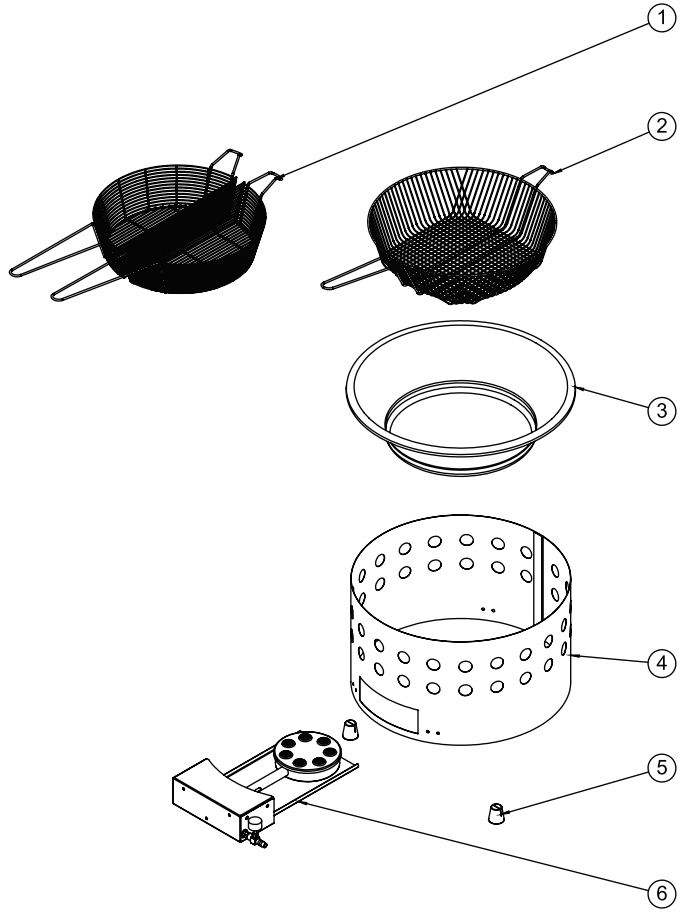
TEGEXP - 7 Litros

Conjunto de cajón del quemador



CONJUNTO GAVETA DO QUEIMADOR TGP/TGG				
Item	Descrição	Quantidade	Modelo	Código
1	CONJUNTO DO QUEIMADOR	1	TGP	8.07.01.03000500
			TGG	8.07.01.07000400
2	GAVETA DO QUEIMADOR	1	TGP	8.07.01.03000007
			TGG	8.07.01.07000007
3	INJETOR 1213 F.0,60mm	1	TGP - TGG	8.27.05.01213060
4	REGISTRO DE GÁS 1/2x44mmx1/8"NPT INT	1	TGP - TGG	2.80.51.03317000
5	PORCA SEXTAVADA 1/8"BSP P/ TUBO 3/16"	2	TGP - TGG	8.27.05.00009768
6	CONJUNTO CANO GÁS (TUBO DISTRIBUIDOR)	1	TGP - TGG	8.07.01.03000400
7	CAIXA DO QUEIMADOR	1	TGP	8.07.01.03000004
			TGG	8.07.01.07000004

TGP / TGG



TACHO À GÁS 3/7 L				
Item	Descrição	Quantidade	Modelo	Código
1	CESTO MEIA LUA	1	TGG	4.07.02.00021823
2	CESTO REDONDO	1	TGP	4.07.01.00021820
			TGG	4.07.01.00021302
3	TACHO	1	TGP	4.07.01.00021564
			TGG	4.07.01.00021563
4	CORPO	1	TGP	8.07.01.03000002
			TGG	8.07.01.07000002
5	PÉ DO FRITADOR	3	TGP - TGG	2.80.05.07000400
6	CONJUNTO GAVETA QUEIMADOR	1	TGP	8.07.01.03001100
			TGG	8.07.01.07001200

3. INSTALACIÓN

Modelos Eléctricos (TEPEXP / TEGEXP)

Antes de cualquier conexión, asegúrese de que la red tiene la misma tensión que el equipo y el conductor de tierra de la red se ha instalado correctamente, de acuerdo con la legislación vigente. La conexión eléctrica a tierra es muy importante para evitar que los operadores de equipos sufren accidentes por descargas eléctricas.

No se olvide de conectar el cable de tierra para la conexión a tierra adecuada.

ADVERTENCIA: el cable de alimentación de las freidoras eléctricas (TEPEXP / TEGEXP) no está incluido con el tapón (3-pin flecha), y debe ser, en cualquier caso, hacer la conexión de equipos directamente a un disyuntor la curva B como se muestra a continuación.

ATENCIÓN

Conecte el dispositivo directamente a un disyuntor curva B como se muestra a continuación:

MODELO	VOLTAGEM	DISYUNTOR	GRADE DE PROTECCIÓN
TEPEXP	127 V	16A	IPX 3
	220 V	10A	
TEGEXP	127 V	16A	
	220 V	16A	

EL DISYUNTOR NO SE INCLUYE CON EL PRODUCTO

RECOMENDACIONES

El símbolo a un lado indica el terminal de conexión equipotencial, destinado a conectar el equipo a través del conductor eléctrico a otros puntos de conexión equipotencial, como equipos, bancos, edificios, manteniendo así el equilibrio entre los diferentes puntos de conexión, minimizando los posibles riesgos. descarga electrica. Este terminal permite la conexión de un cable con una sección nominal de 10 mm².

ATENCIÓN

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado únicamente por el fabricante, distribuidor o persona cualificada para evitar riesgos.

ATENCIÓN

Antes de conectar el equipo a la red, asegúrese de que coincide con la tensión de la propiedad.

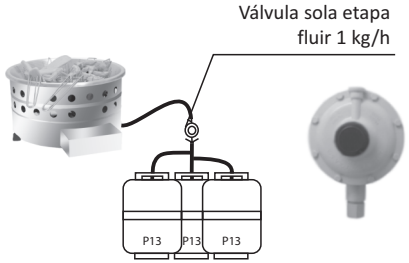
Modelos a Gas (TGP / TGG)

Al instalar el alimentación de gas GLP o gas natural (opcional), recuerde que debe mantener alejado del cilindro de la misma la tensión evitar el peligro de explosión debido a la fusión de la manguera. ADVERTENCIA: la instalación de gas sólo debe ser realizada por un profesional legalmente calificado con el fin de evitar accidentes. Antes de encender la freidora, asegúrese de que no hay fugas de gas. Para ello, utilice una esponja con agua y detergente y nunca utilizar el fuego.

Hay dos tipos de instalación:

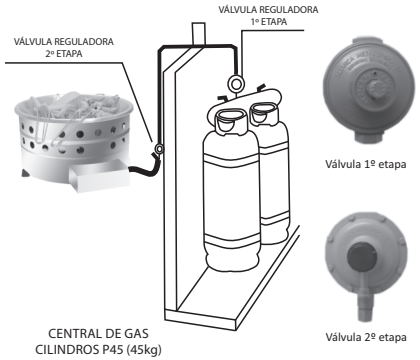
1 - Cuando los cilindros están situados junto a la freidora se utiliza una sola etapa la presión de entrada de gas de la válvula reguladora de 7 kg / cm² y la presión de salida de 2,8 kPa o 280mmH2O y el caudal se determina por el consumo de freidora.

ADVERTENCIA: Asegúrese de que las leyes de su estado/condado permite esta instalación.



2 - Cuando los cilindros están en un distante centro de la freidora a gas, se instala en su lugar un gas 1ª etapa de la válvula reguladora, con la entrada de 7 kg / cm² y la presión de salida de 1,2 kg / cm², poniendo como conductor de gas a la freidora, la tubería de cobre o de acero al carbono (sin fisuras) mediante la instalación en el extremo, al lado de la freidora de una segunda válvula, pero la segunda etapa con una presión de entrada de / cm² y la salida de presión de 1,2 kgf 2,8 kPa o 280mmH2O.

Este modelo de instalación es el más adecuado.



RECOMENDACIONES

Instalar una válvula de cierre de grabación o de gas después de la válvula de segunda etapa (para redes de gas) o la válvula de una sola etapa (para botes al lado del equipo).

Mantenga los cilindros en una posición vertical (de pie) y nunca tirarlos (posición horizontal).

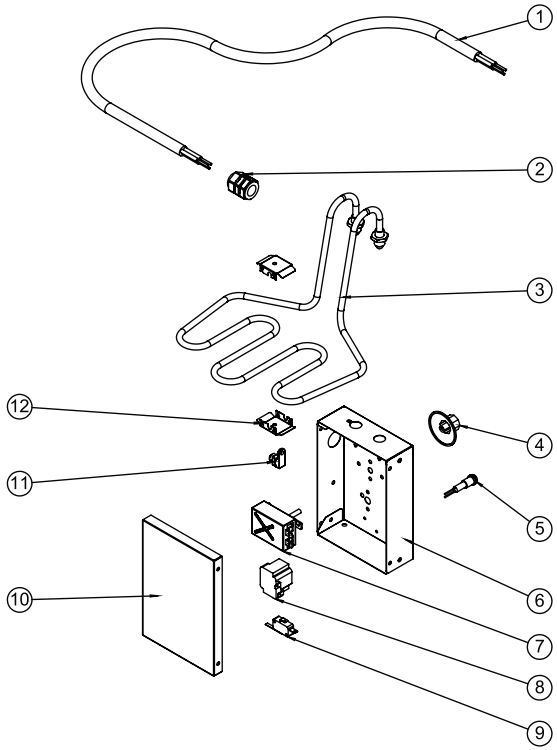
Válvula reguladora de presión de gas se define por el flujo de alimentación de gas (consumo) y presión de entrada y salida de gas.

Las válvulas de gas tienen fecha de caducidad, en lugar de ellos de acuerdo a la fechavalidez marcado en la válvula.

Cuando la freidora está instalado en gas natural (NG), no debe ser utilizado válvula de asiento. El gas debe ser suministrada a una presión de entrada de 200 mmH2O o 2,0 kPa.

Para los ejemplos que se muestran aquí, que se tuvieron en cuenta que sólo se instalará en la freidora, ya que si hay otros productos conectados a la red de gas, debe hacer la de una sola etapa consumo de todo el equipo y ajustar las válvulas y, probablemente, la tubería pasar gas y la cantidad de cilindros.

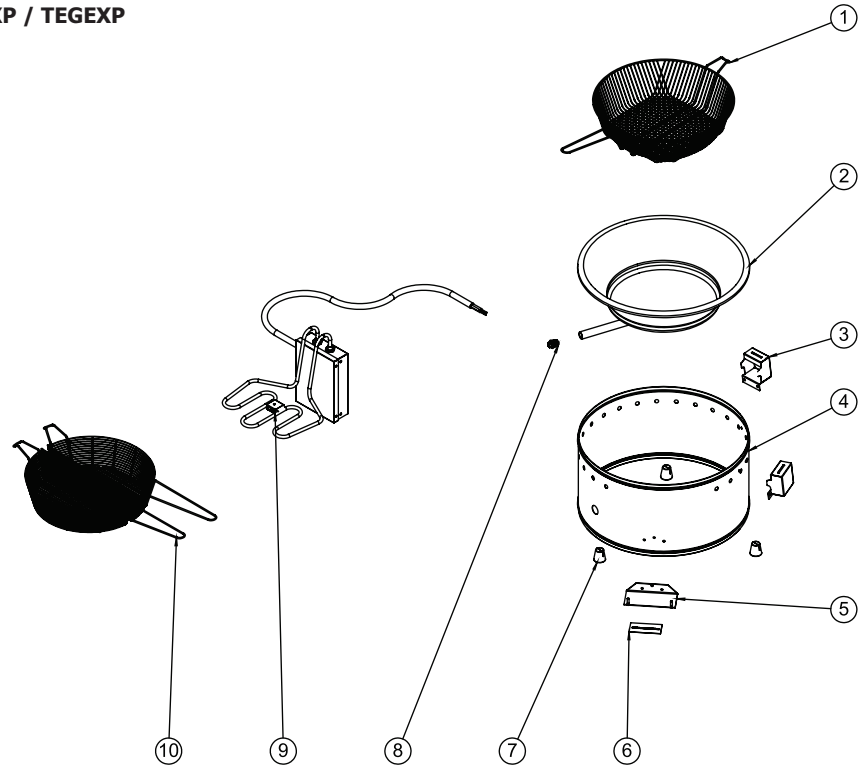
Conjunto de panel TEP / TEG



CONJUNTO PAINEL TEP/TEG				
Item	Descrição	Quantidade	Modelo	Código
1	CABO EPR 3 x 4,0mm x 2M C/ VIA TARJ PT/AZ/VD/AM C/TERM	1	TEP - TEG	2.80.06.00000906
2	PRENSA CABO ROSCA GAS 5/8 CINZA	1	TEP - TEG	2.80.02.00031058
3	RESISTÊNCIA 1800Wx127V	1	TEP	2.80.42.04010000
	RESISTÊNCIA 2000Wx220V			2.80.42.05026605
	RESISTÊNCIA 1800Wx127V		TEG	2.80.42.05011000
	RESISTÊNCIA 2500Wx220V			2.80.42.08026607
4	BOTÃO TERMOSTATO 80°-180°C	1	TEP - TEG	*
5	SINALIZADOR LARANJA 220 SN 2212	1	TEP - TEG	2.80.26.05220000
6	CAIXA DE COMANDO TEP/TEG	1	TEP - TEG	8.07.01.00000011
7	TERMOSTATO 30A 80°-180°C EX5-10-36-6	1	TEP - TEG	2.80.49.03080180
8	TERMOSTATO SEGURANÇA C/ REARME MANUAL	1	TEP - TEG	2.80.49.00000230
9	MICRO INTERRUPTOR 20A	1	TEP - TEG	2.80.25.00012858
10	TAMPA CAIXA DE COMANDO TEP/TEG	1	TEP - TEG	8.07.01.00000012
11	TERMINAL SAPATA PRESSÃO 10mm²	1	TEP - TEG	2.80.48.00000010
12	FIXADOR DOS BULBOS TEP/TEG	2	TEP - TEG	8.07.02.00000014

9. VISTA EXPLODIDA

TEPEXP / TEGEXP



TACHO ELÉTRICO 3/7L				
Item	Descrição	Quantidade	Modelo	Código
1	CESTO REDONDO	1	TEP	4.07.01.00021820
			TEG	4.07.01.00021302
2	TACHO DO FRITADOR	1	TEP	4.07.01.00021564
			TEG	4.07.01.00021563
3	SUPORTE DOS CESTOS TEP/TEG	2	TEP - TEG	8.07.01.00000016
4	CORPO DO FRITADOR	1	TEP	8.07.01.03000003
			TEG	8.07.01.07000003
5	CONJUNTO SUPORTE CAIXA DE COMANDO TEP/TEG	1	TEP - TEG	8.07.01.07000700
6	ADESIVO "ATENÇÃO ENCAIXAR O PAINEL NOS PINOS"	1	TEP - TEG	2.90.03.00000037
7	PÉ DO FRITADOR	3	TEP - TEG	2.80.05.07000400
8	PARAFUSO DO DRENO 3/8"NPT	1	TEG	2.80.14.00381438
9	CONJUNTO PAINEL TEP	2	127V	8.07.01.03000100
			220V	8.07.01.03000200
	CONJUNTO PAINEL TEG		127V	8.07.01.07000100
			220V	8.07.01.07000200
10	CESTO MEIA LUA	1	TEG	4.07.02.00021823

4. OPERACIÓN

4.1 Modelos a gas (TGP / TGG) - SÓLO ACEITE

Después de asegurarse de que la instalación de los equipos se realiza de la manera correcta, siga las instrucciones de funcionamiento siguientes:

1 - Añadir el aceite de freír para el nivel máximo indicado en el tanque como el nivel indicado en el tanque. El modelo TGP puede contener hasta tres (3) litros de aceite. Dado que el modelo TGG tiene capacidad para hasta siete (7) litros de aceite. La sal de adición es opcional y depende de cada tipo de alimentos a freír.

2 Gire el registro de gas situada en la parte delantera del equipo a la posición MAX e inmediatamente con la ayuda de una mecha o un gran partido, encender el quemador a través del orificio indicado en el panel.

3 - Con la ayuda de un termómetro para controlar la temperatura de acuerdo con el aceite de alimento a preparar.

La temperatura máxima del aceite no debe superar los 200°C, ya que el anterior aceite es inflamable y puede arder auto al instante

4 - Añadir los alimentos que se fríen. Para la comida que se congela, se debe retirar del congelador ellos y dejándolos durante al menos 30 minutos a temperatura ambiente con el fin de suavizar el choque térmico en contacto con el aceite caliente, evitando así un brote de ebullición. El tiempo de fritura y la temperatura son variables de acuerdo con el tipo de comida.

5 - En el uso final del dispositivo de encender la grabación hasta la posición 0 (cero), apague, por la seguridad, el gas de alimentación a través de una válvula de retención o de gas de registro.

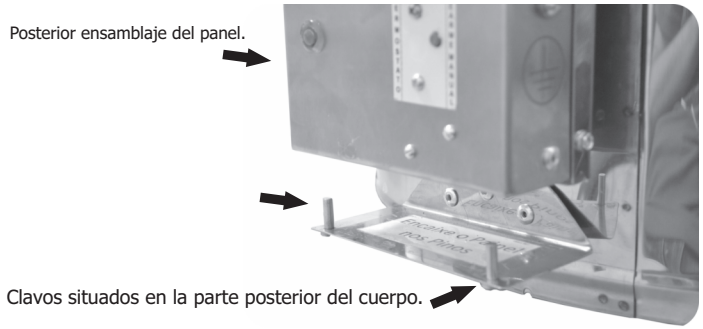
ATENCIÓN

Los fritadores utilizan sólo aceite en la preparación de alimentos.
No añadir agua dentro del pozo.

4.2 Modelos eléctricos (TEPEXP / TEGEXP) - SÓLO ACEITE

Después de asegurarse de que la instalación de los equipos se realiza de la manera correcta, siga las instrucciones de funcionamiento siguientes:

IMPORTANTE: Cuando la máquina está en funcionamiento debe colocarlo en la posición de trabajo, es decir, con los pasadores que se encuentran en la parte posterior del cuerpo del producto insertado en los agujeros situados en el conjunto del panel inferior.



1 - Añadir el aceite de freír para el nivel máximo indicado en el tanque. El modelo TEPEXP puede contener hasta tres (3) litros de aceite. Pero el modelo TEGEXP tiene capacidad para hasta siete (7) litros de aceite. La sal de adición es opcional y depende de cada tipo de alimentos a freír.

2 - Girar el mando del termostato a la temperatura deseada. En este momento la luz del piloto se encenderá indicando que la resistencia sumergida en aceite se energiza.

Nunca gire el termostato sin primero la cubierta de la resistencia con aceite.

3 - Esperar hasta que la luz piloto se apaga. Esto indica que el aceite se precalienta a la temperatura deseada.

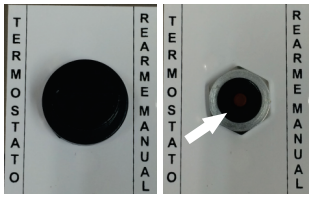
4 - Añadir los alimentos que se fríen. Para la comida que se congela, se debe retirar del congelador ellos y dejándolos durante al menos 30 minutos a temperatura ambiente con el fin de suavizar el choque térmico en contacto con el aceite caliente, evitando así un brote de ebullición. El tiempo de fritura y la temperatura son variables de acuerdo con el tipo de comida.

5 - En el uso final del dispositivo gire el termostato en la posición 0 (cero) e interrumpir el suministro de energía apagando el interruptor de circuito.

VIDA ÚTIL DEL ACEITE

La vida útil del aceite se determina por el tiempo de uso diario, junto con la intensidad de la temperatura, sin embargo, sugieren que se realiza el cambio) con una solución de agua y sal cada cuatro días, y, de proceder de esta manera, la freidora demasiado han aumentado su vida útil.

IMPORTANTE



Los modelos eléctricos (TEP / TEG) vienen con dos termostatos: el primero es el que tiene un manipulador externo en el panel y con el cual la temperatura del aceite se regula hasta el límite de 180ºC; el segundo está incrustado dentro del panel y funciona como un limitador de temperatura, que apaga automáticamente todo el sistema eléctrico en caso de una situación anormal que permita que la temperatura del aceite supere el límite de 230ºC. Si esto ocurre, simplemente desarme quitando la tapa protectora y presionando el botón rojo en el centro. ATENCIÓN: si el termostato limitador se activa constantemente, contacte a un técnico autorizado.

5. DADOS TÉCNICOS

MODELO	Cesto	Capacidade Óleo Litros	Carga Máxima Cestos	Diâmetro	Altura	Consumo 127V	Consumo 220V	Consumo Gás	Potência Resistência 127V	Potência Resistência 220V	Peso Kg
TGP	1 Peq.	3 litros	0,45kg	330 mm	250 mm	-	-	0,300 kg/h	-		2,360
TGG	2 Meia-lua (ou 1 Grd.)	7 litros	0,75kg	440 mm	250 mm	-	-	0,400 kg/h	-		3,320
TEP	1 Peq.	3 litros	0,45kg	330 mm	180 mm	1,8 kW/h	2,0 kW/h	-	1800 W	2000 W	2,020
TEG	2 Meia-lua (ou 1 Grd.)	7 litros	0,75kg	440 mm	180 mm	1,8 kW/h	2,5 kW/h	-	1800 W	2500 W	3,340

6. LIMPEIZA

Para realizar la limpieza, el equipo debe estar completamente desconectado de la red eléctrica (solo para modelos eléctricos), evitando así cualquier accidente. Prefiera una esponja no abrasiva con detergente doméstico neutro y agua. Nunca use chorros de agua directamente sobre el equipo.

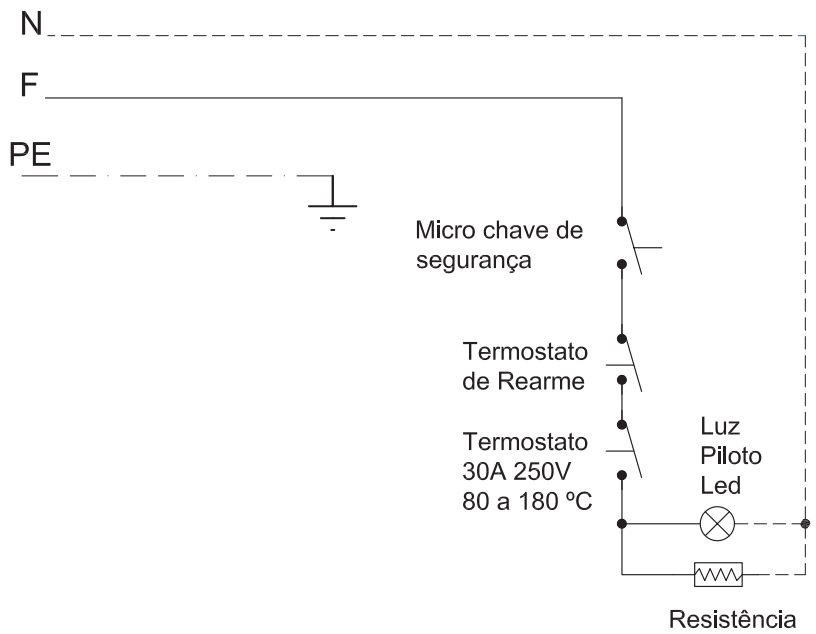
Nunca use materiales afilados o productos abrasivos (que tienen elementos corrosivos en la fórmula). Tenga en cuenta que la limpieza constante y correcta es esencial para el perfecto funcionamiento del equipo.

Los paneles y cables de las freidoras eléctricas no deben sumergirse en agua ni en ninguna otra solución de limpieza. Solo las cestas, la rejilla y parte de la resistencia que no afecta el panel pueden someterse a este tipo de limpieza.o de limpeza.

7. MANUTENCIÓN

Antes de cualquier mantenimiento eléctrico y / o de gas, asegúrese de que el equipo esté desconectado de la red eléctrica y que los registros o las válvulas de retención estén completamente cerrados.

El mantenimiento del equipo solo debe ser realizado por un profesional técnico autorizado por el fabricante

8. ESQUEMA ELECTRICO

TEP / TEG