

**FOGÃO INDUSTRIAL**

*COCINA INDUSTRIAL*



***Manual de Instrução***  
***Manual de instrucción***

**e**  
**y**

***Termo de Garantia***  
***Término de garantía***

## APRESENTAÇÃO

A empresa, especializada no ramo de máquinas para alimentação, oferece uma variada linha de produtos, que atendem as necessidades do mercado. São dezenas de equipamentos projetados para facilitar o trabalho de quem atua no ramo de alimentação. Fornecemos equipamentos para restaurantes, panificadoras, açougues, pizzarias, supermercados, confeitarias e até mesmo para cozinhas residenciais e industriais.

Todos os produtos são fabricados com materiais de alta qualidade e acabamento superior, dentro das normas de segurança e higiene das leis vigentes.

A facilidade na instalação, manutenção mínima, baixo consumo e o alto rendimento produtivo, colocam os produtos GASTROMAQ, à frente no mercado, com vantagens de economia, produtividade, segurança e qualidade.

Queremos cumprimentá-lo por ter escolhido um produto de qualidade a que o nome merece, **GASTROMAQ**.

## FINALIDADE DO MANUAL

A finalidade deste manual é passar ao usuário informações necessárias sobre o produto que acaba de ser adquirido. Leia este manual atentamente e terá a orientação correta para que obtenha um melhor aproveitamento e durabilidade do equipamento.

## SEGURANÇA

- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, falta de experiência ou conhecimento, ao menos que tenham recebido instruções quanto ao uso deste equipamento por pessoa responsável pela sua segurança.



## MONTAGEM

- 1) Retire as grelhas (1), queimadores (5,6) e bandejas (7), para evitar acidentes. Após vire o fogão com cuidado deitando-o sobre um papelão no chão isto evitará riscos e avarias na mesa do fogão.
- 2) Coloque as pernas (10) no fogão, colocando os parafusos (11) com as porcas (8) e arruelas (9) sem apertar.
- 3) Coloque o paineliro entre os pés do fogão e fixe os parafusos com as porcas e aperte levemente.
- 4) Com cuidado vire o fogão recoloca as bandejas, queimadores e grelhas e aperte bem os parafusos.

## INSTALAÇÃO

Os fogões devem ser instalados obrigatoriamente com VÁLVULA REGULADORA DE BAIXA PRESSÃO.

Para determinar a Válvula Reguladora de Pressão, identifique o modelo, o tipo de bocas e acessórios instalados. Localize as referências na Tabela 1 e some os consumos. Após compare com a Tabela 2.

Tabela 1

Linha	30	40	50
Queimador Duplo	0,345	0,395	0,510
Queimador Simples	0,170	0,215	xxx
Chapa/Banho Maria	0,265	0,430	xxx
Forno	0,265	0,265	xxx

Tabela 2

Consumo	Regulador Vazão	Botijões Indicados	
		Uso normal	Uso severo
Até 1 kg	1 kg/h doméstico	1 P13	1 P45
1 kg a 2 kg	2 kg/h semi-industrial	1 P45	Bateria 2 P45
2 kg a 4 kg	4 kg/h semi-industrial	Bateria 2 P45	Bateria 4 P45

Exemplo: **FG34 EM CH + Forno** 2 bocas Duplas  $2 \times 0,345 = 0,690$   
2 bocas simples  $2 \times 0,170 = 0,340$   
1 Chapa  $1 \times 0,265 = 0,265$   
1 Forno  $1 \times 0,265 = 0,265$

← Consumo  
Total = 1,560 kg/h

Após o cálculo verifique o Regulador e Botijões Indicados na Tabela 2.

## CUIDADOS NA INSTALAÇÃO DO BOTIJÃO

- \* Use sempre o regulador de pressão ou “registro” com a inscrição NBR 8473 em relevo.
- \* Troque o regulador a cada 5 anos ou quando apresentar defeito.
- \* Use sempre a mangueira correta, com uma “malha” transparente e com uma tarja amarela onde aparece a inscrição NBR 8613, o prazo de validade e o número do lote.
- \* Ao instalar o regulador, gire a “borboleta” para a direita, até ficar firme. Nunca utilize ferramentas.
- \* A mangueira deve ser fixada no regulador com abraçadeiras apropriadas. Nunca com arames ou fitas.
- \* Para segurança nunca instale qualquer acessório no botijão, além do regulador de pressão e da mangueira.
- \* Após instalação, veja se há vazamento usando apenas espuma de sabão. Se houver vazamento, repita a operação de instalação.
- \* Se o vazamento continuar, leve o botijão para um local bem ventilado e chame a empresa que entregou o gás.
- \* Ao instalar o botijão de gás não se esqueça de colocar as abraçadeiras na mangueira ou chame um profissional habilitado, evitando um futuro vazamento

## LIMPEZA

Antes de iniciar a limpeza certifique-se de que o fogão esteja totalmente FRIO, para evitar que as peças fundidas rachem, danos na pintura e empenamento nas chapas em geral.

- \* Use apenas água e sabão neutro com esponja ou pano.

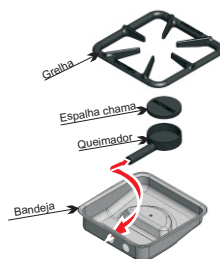
Não use produtos abrasivos.

- \* Não deixe cair fiapos ou detritos nos sistemas de gás, pois podem desregular as chamas.

- \* Utilize óleo vegetal após a limpeza do fogão para protegê-lo da ferrugem.

- \* Seque bem os queimadores antes de utilizá-los.

- \* Evite acumular detritos dentro da bandeja, principalmente produtos inflamáveis com óleo vegetal.



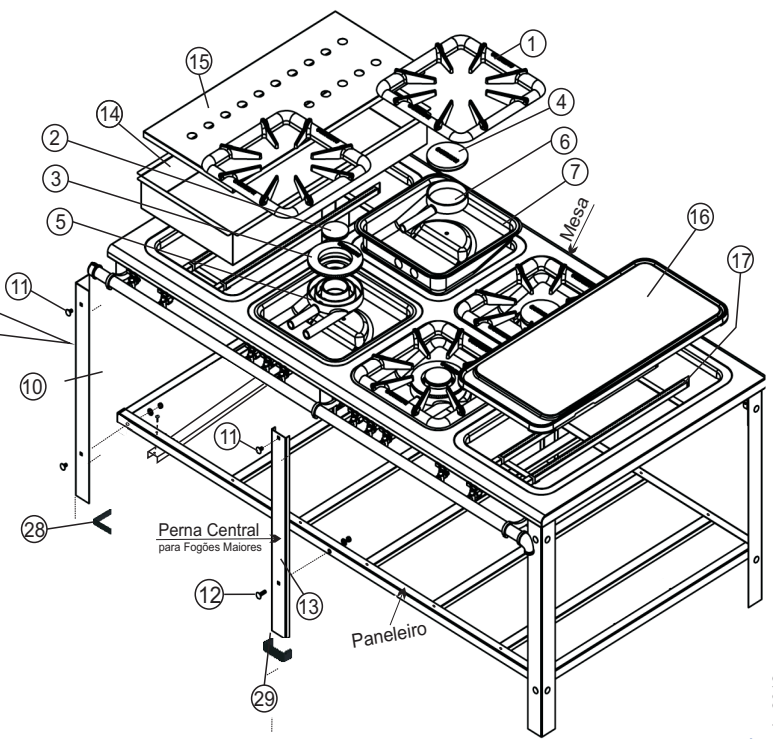
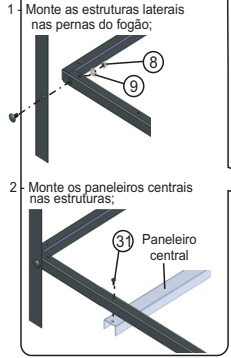
Com o exclusivo sistema *Facility Clean* é possível remover as bandejas individualmente quando houver necessidade de limpeza.

Retire a grelha, o espalha chama e desencaixe o queimador, neste momento a bandeja estará livre para ser retirada.

Lave a bandeja e monte-a novamente encaixando os demais componentes.

A Gastromaq reserva o direito de fazer qualquer alteração nas informações sem aviso prévio.

### Montagem do paneleiro:



## COMPONENTES

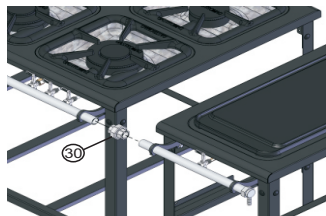
Item	Descrição	Linha 30		Linha 40		Linha 50	
		Epoxi	Inox	Epoxi	Inox	Epoxi	Inox
1	Grelha	12201	12201	12650	12650	12357	12357
2	Espalha chama menor duplo	12208	12208	12656	12656	12707	12707
3	Espalha chama maior duplo	12207	12207	12654	12654	12709	12709
4	Espalha chama simples	12204	12204	12702	12702	xxx	xxx
5	Queimador duplo	12206	12206	12652	12652	12699	12699
6	Queimador simples	12203	12203	12701	12701	xxx	xxx
7	Bandeja	12869	14097	13992	13817	14353 #	14395\$
8	Porca Sextavada M8	447	447	447	447	447	447
9	Arruela lisa M10	794	794	794	794	794	794
10	Perna	12231	14099	13557	12662	13557	12662
11	Parafuso Francês	12790	14117	12790	14117	12790	14117
12	Parafuso Francês	13916	14122	13916	14122	13916	14122
13	Perna central	13914	14121	13558	14174	13914	14121
14	Conjunto Banho Maria	12227	14119	14259	12703	xxx	xxx
15	Bandeja Banho Maria	12230	12230	14261	14261	xxx	xxx
16	Chapa	12209	12209	12658	12658	xxx	xxx
17	Conjunto queimador	12223	12223	12660	12660	xxx	xxx
18	Tampão	12222	12222	12670	12670	12670	12670
19	Supporte tubulação	12211	12211	12665	12665	14263	14263
20	Porca	10334	10334	10334	10334	10334	10334
21	Arruela reguladora ar	12215	12215	12215	12215	12215	12215
22	Conj. tubulação esquerda	12405	12405	14231	14231	xxx	xxx
23	Conj. tubulação direita	12881	12881	14232	14232	xxx	xxx
24	Conjunto Tubulação Chapa	xxx	xxx	14386	14386	xxx	xxx
24	Injetor para Chapa ou BM	12277	12277	xxx	xxx	xxx	xxx
25	Registro	12214	12214	12673	12673	12673	12673
26	Joelho	xxx	xxx	12672	12672	12672	12672
26	Bico mangueira	12877	12877	xxx	xxx	xxx	xxx
27	Prolongador	12216	12216	14234	14234	12216	12216
28	Acabamento perna	14949	14949	14919	14919	14919	14919
29	Acabamento perna central	14951	14951	14950	14950	14951	14951
30	União	12221	12221	12944	12944	xxx	xxx
31	Parafuso cabeça flangeada	15824	15851	15824	15851	15824	15851

# 14353 p/1 boca, 14354 p/2 bocas, 14355 p/3 bocas  
 \$ 14395 p/1 boca, 14400 p/2 bocas, 12695 p/3 bocas

### MONTAGEM DE FOGÕES MODULARES

Instruções para montagem de Fogões em Módulos:



- 1) verifique a posição desejada de seus módulos e retire o Tampão (12) ou o Joelho/ Bico mangueira (20);
  - 2) aproxime e nivele os fogões;
  - 3) conecte a união (21) com o auxílio de uma chave tipo jacaré ou chave Inglesa, Para Linha 30 use chave tamanho 50 e Para Linha 40 use chave tamanho 57.
- OBS:** para transformar seu fogão em Módulo solicite a união compatível com a Linha de seu Fogão.

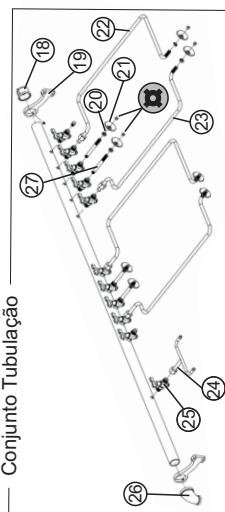


Item	Descrição	Linha 30	Linha 40
30	União	12221	12944



### Tabela de Injetores

	Linha 30	Linha 40	Linha 50
<b>Códigos:</b>	12187	12942	13362
 Queimador Duplo	Injetor 0,9 12217	Injetor 1,0 12217	Injetor 1,2 12217
 Queimador Simples	Injetor 0,7 14430	Injetor 0,7 12187	Injetor 0,8 xxx



## RECOMENDAÇÕES

- \* Utilize **painéis** de diâmetro apropriado que cubram totalmente as chamas. Diâmetro máximo **30cm** para grelha 30x30cm, diâmetro máximo de **40cm** para grelha 40x40cm e panela de diâmetro máximo **50cm** para grelha de 50x50cm.
- \* Mantenha as panelas tampadas, isto diminui o tempo de cozimento promovendo economia de gás.
- \* Painéis maiores que as recomendadas podem afetar a estrutura do fogão, pois as chamas dos queimadores se propagam por baixo dos perfis o que tende a empená-los acarretando em quebra prematura.
- \* Painéis maiores que as recomendadas afetam o funcionamento do fogão pois as mesmas abafam as chamas deixando-as amarelas.

**VERSIÓN EN ESPAÑOL**



## PRESENTACIÓN

La compañía se especializa en el negocio de maquinaria para alimentación, ofreciendo una variada línea de productos que satisfagan las necesidades del mercado. Hay docenas de dispositivos diseñados para facilitar el trabajo de los que trabajan en el campo de la nutrición. Suministramos equipos para restaurantes, panaderías, carnicerías, pizzerías, supermercados, panaderías e incluso para cocinas residenciales e industriales.

Todos los productos están fabricados con materiales de alta calidad y mano de obra superior, dentro de las reglas de las leyes de seguridad e higiene.

La facilidad de instalación, mínimo mantenimiento, bajo consumo y alto rendimiento de la producción, poner el GASTROMAQ productos por delante en el mercado, con las ventajas de la economía, la productividad, la seguridad y la calidad.

Queremos felicitarlo por la elección de un co producto de calidad que se merece el nombre, GASTROMAQ.

## FINALIDAD DEL MANUAL

El propósito de este manual es para pasar la información necesaria al usuario sobre el producto que acaba de adquirir. Lea atentamente este manual y utilizar la orientación correcta para que pueda obtener un mejor uso y durabilidad.

## SEGURIDAD

- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, falta de experiência ou conhecimento, ao menos que tenham recebido instruções quanto ao uso deste equipamento por pessoa responsável pela sua segurança.





## MONTAJE

- 1) Quite las parrillas (1), quemadores (5,6) y bandejas (7), para prevenir accidentes. Después de girar con cuidado la estufa verterla en un cartón en el piso que pueda evitar que se raye y dañar la estufa en la mesa.
- 2) Coloque las piernas (10) en la estufa, poner los tornillos (11) y tuercas (8) y las arandelas (9) sin apretar.
- 3) Coloque la niebla entre los pies de la estufa y apretar los tornillos con tuercas y apriete ligeramente.
- 4) Gire con cuidado la placa de cocción bandejas sustituyen, quemadores y parrillas, y apriete los tornillos.

## INSTALACIÓN

Las estufas deben ser instaladas con regulación de presión de válvula de baja.

Para determinar la válvula de regulación de presión, identificar el modelo, el tipo de anillos y los accesorios instalados. Localizar las referencias en la Tabla 1 y el consumo de algunos. Después de comparar con la Tabla 2.

Tabela 1

Linha	30	40	50
Queimador Duplo	0,345	0,395	0,510
Queimador Simples	0,170	0,215	xxx
Chapa/Banho Maria	0,265	0,430	xxx
Forno	0,265	0,265	xxx

Tabela 2

Consumo	Regulador	Vazão	Botijões Indicados	
			Uso normal	Uso severo
Até 1 kg	1 kg/h	doméstico	1 P13	1 P45
1 kg a 2 kg	2 kg/h	semi-industrial	1 P45	Bateria 2 P45
2 kg a 4 kg	4 kg/h	semi-industrial	Bateria 2 P45	Bateria 4 P45

Exemplo: **FG34 EM CH + Forno** 2 bocas Duplas  $2 \times 0,345 = 0,690$   
2 bocas Simples  $2 \times 0,170 = 0,340$   
1 Chapa  $1 \times 0,265 = 0,265$   
1 Forno  $1 \times 0,265 = 0,265$

← Consumo  
Total = 1,560 kg/h

Después del cálculo y comprobar el regulador Cilindros muestran en la Tabla 2.

## PRECAUCIONES PARA LA INSTALACIÓN CILINDRO

- \* Utilice siempre el acelerador o "record" con la inscripción en relieve NBR 8473.
- \* Reemplazar el regulador cada cinco años o cuando defectuoso.
- \* Siempre use la manguera correcta con una "malla" y transparente, con una franja amarilla que aparece la inscripción NBR 8613, la fecha de caducidad y número de lote.
- \* Al instalar el regulador, gire la "mariposa" a la derecha, hasta que esté firme. Nunca utilice herramientas.
- \* El tubo flexible debe estar sujeto al regulador con abrazaderas adecuadas. Nunca alambre o cinta.
- \* El tubo flexible debe estar sujeto al regulador con abrazaderas adecuadas. Nunca alambre o cinta....
- \* Después de la instalación, verifique que no haya fugas usando agua y jabón solamente. Si hay una fuga, repetir la instalación.
- \* Si la fuga continúa, lleve el cilindro a un área bien ventilada y llame a la compañía que entregó el gas.
- \* Cuando no se instale el cilindro de gas se olvide de poner las abrazaderas de la manguera o llamar a un profesional cualificado, evitando una pérdida de futuro.

## LIMPIEZA

Antes de iniciar la limpieza asegúrese de que la estufa esté completamente frío, para evitar colados grietas, deformaciones y daños en la pintura en los tablonés en general.

- \* Utilice únicamente jabón suave y agua con una esponja o paño.

No utilice productos abrasivos.

- \* No deje caer pelusas o residuos en sistemas de gas, pueden desregular las llamas.

- \* Utilice el aceite vegetal después de limpiar la estufa para protegerla de la corrosión.

- \* Seque los quemadores antes de usarlos.

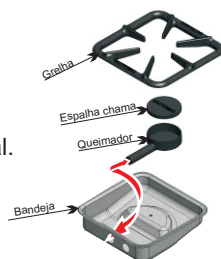
- \* Evitar la acumulación de residuos en el interior de la bandeja, especialmente productos inflamables con aceite vegetal.

Con el sistema único *Facility Clean* es posible eliminar bandejas individualmente cuando necesitan limpieza.

Retire la parrilla, los spreads de llama y desatraque del quemador,

En este punto, la bandeja es libre de ser retirada.

Lavar la bandeja y montar de nuevo el montaje de los otros componentes.



## RECOMENDACIONES

- \* Utilizar **panelas** de diámetro apropiado cubriendo por completo las llamas. Diámetro máximo **30cm** para la red 30x30cm, diámetro máximo **40cm** 40x40cm cacerola y la parrilla para el diámetro máximo **50cm** cuadrícula para 50x50cm.
- \* Mantenga las ollas tapadas, esto disminuye el tiempo de cocción promover el ahorro de gas.
- \* Panelas maiores que as recomendadas podem afetar a estrutura do fogão, pois as chamas dos queimadores se propagam por baixo dos perfis o que tende a empená-los acarretando em quebra prematura.
- \* Panelas maiores que as recomendadas afetam o funcionamento do fogão pois as mesmas abafam as chamas deixando-as amarelas.

## TÉRMINO DE GARANTÍA

La GASTROMAQ se compromete con la garantía de seis (06) meses referente al producto caracterizado anteriormente, a partir de la fecha de la reventa al cliente final, mediante las siguientes condiciones y normas:

1) La empresa no cubrirá, en ninguna hipótesis, defectos o rayaduras en la pintura o abolladuras que sean consecuencia del transporte, debiendo estos ser exigidos a la transportadora en el momento de la entrega, o sea, en la recepción de la mercancía. Tampoco tendrá garantía los equipamientos expuestos al tiempo, o que por alguna forma, después de su utilización, quede mucho tiempo sin funcionamiento, pues podrá aparecer herrumbre en las partes de movimiento no lubricadas.

2) La garantía GASTROMAQ no cubrirá vidrios, lámparas, fusibles, llaves de conexión, resistencias, termostatos, controladores de temperatura, relés, valvulas solenoides de agua y valvulas solenoides de gas, pues son componentes sensibles a las variaciones de tensión eléctrica, transporte no apropiado, instalaciones no apropiadas y sin protección.

3) El motor eléctrico, cuando se dañe, debe ser encaminado a la Asistencia Técnica de los respectivos fabricantes, debiendo ocurrir un previo contacto con GASTROMAQ.

4) El cliente tendrá derecho a la Asistencia Técnica en el local de uso de la maquina cuya medida sea mayor a 0,360m<sup>3</sup> o con un peso superior a los 94kg. En caso que la maquina no se encuadre en las medidas citadas, la misma deberá ser enviada para la Asistencia Técnica autorizada más próxima. En caso que sea constatado por la Asistencia autorizada que hubo mal uso o instalación inadecuada del equipamiento, la visita, el movimiento del equipamiento y los costos del arreglo correrán por cuenta del usuario, incluso dentro del periodo de la garantía.

5) La garantía establecida por la fábrica se refiere a las maquinas que en servicio y uso normal presenten defectos de material o montaje. La fabrica se reserva el derecho de dar pareceres y no autoriza a otras personas a juzgar defectos presentados durante la vigencia de la garantía. La garantía cubrirá costos con la mano de obra desde que ésta sea ejecutada por la Asistencia Técnica autorizada GASTROMAQ. Se excluyen de la garantía los defectos y las averías resultantes de accidentes por negligencia en las operaciones.

6) La empresa no se responsabiliza por modificaciones en el producto, salvo las alteraciones realizadas por la propia fabrica.

7) Después de tres (03) meses de uso, se considera fuera de garantía GASTROMAQ piezas y accesorios que tengan desgaste natural o acelerado tales como: rodamientos, retenes, discos del molidor de carne y del preparador de alimentos, globo, aspa y espiral de la batidora planetaria, filtros de la moledora, piezas de trefilar, caracoles y alimentadores de extrusión.

8) Regulaciones, lubricaciones, ajustes y limpieza del equipamiento, oriundos de su uso y funcionamiento, no aerán cubiertos por la garantía, debido a que éstos corren por cuenta del propietario.

### **9) EXTINCIÓN DE LA GARANTÍA:**

- ✓ Por no ejecutar los servicios de revisión y lubricación que constan en este manual de instrucciones del equipamiento;
- ✓ Por el empleo de piezas y componentes que no sean originales o que no sean recomendadas por GASTROMAQ;
- ✓ Por la modificación del producto y consecuente alteración de las características técnicas de funcionamiento, co excepción a las ejecutadas por GASTROMAQ;
- ✓ Por la utilización de las maquinas y equipamientos para otras funciones que no sean las indicadas por el fabricante;
- ✓ Por el transcurso del plazo de validez de la garantía.

OBS: Para cualquier demanda judicial queda elegido el Foro de la comarca de Caxias do Sul (estado de Río Grande do Sul), con renuncia a cualquier otro, por más privilegiado que sea o llegue a ser

## TERMO DE GARANTIA

A empresa compromete-se com a garantia de 6 (seis) meses referente ao produto abaixo qualificado, a partir da data da revenda ao cliente final, mediante as seguintes condições e normas:

1) A empresa não cobrirá em hipótese alguma defeitos e riscos na pintura ou amassamento decorrentes de transporte, devendo estes serem exigidos da transportadora no momento da entrega, ou seja, recebimento da mercadoria. Também não terão garantia equipamentos expostos ao tempo, ou que por alguma forma após seu uso tenham ficado muito tempo sem funcionamento, pois poderá aparecer ferrugem nas partes de movimento não lubrificadas.

2) A garantia não cobrirá vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, resistências, termostatos, controlador de temperatura, relés, válvulas solenóides de água e válvula solenóide de gás, pois são componentes sensíveis às variações de tensão elétrica, transporte não apropriado, instalações não apropriadas e sem proteção.

3) O motor elétrico, quando danificado, deve ser encaminhado à Assistência Técnica dos respectivos fabricantes, devendo ocorrer um prévio contato com a GASTROMAQ.

4) O cliente terá o direito a Assistência Técnica no local de uso da máquina cuja medida da mesma seja maior que 0,360m<sup>3</sup> ou peso superior a 94kg. Caso a máquina não se enquadre nas medidas citadas, a mesma deverá ser enviada para a Assistência Técnica Autorizada mais próxima. Caso seja constatado que houve mau uso ou instalação inadequada do equipamento, a visita, o deslocamento e os custos do conserto correrão por conta do usuário, mesmo sendo no período de garantia.

5) A garantia estabelecida pela fábrica refere-se à máquinas que em serviço e uso normal apresentarem defeitos de material ou montagem. A fábrica reserva o direito de dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia. A garantia cobrirá custos com a mão-de-obra desde que a mesma seja executada pela Assistência Técnica Autorizada. Excluem-se da garantia defeitos ou avarias resultantes de acidentes por negligência nas operações.

6) A empresa não se responsabiliza por modificações no produto, salvo as alterações feitas pela própria fábrica.

7) Após 3 (três) meses de uso, considera-se fora de garantia todas peças ou acessórios que tenham desgaste natural ou acelerado tais como: rolamentos e retentores, discos do Moedor de Carne e do Preparador de Alimentos; globo, pá e espiral da Batedeira Planetária; feltros da Modeladora; trefilas, caracóis e alimentadores de extrusão.

8) Regulagens, lubrificações, ajustes e limpeza do equipamento, oriundos de seu uso e funcionamento, não serão cobertos pela garantia, devendo estes correr por conta do proprietário.

### **9) EXTINÇÃO DA GARANTIA:**

- ✓ A não execução dos serviços de revisão e lubrificação constantes no Manual de Instrução do equipamento;
- ✓ O emprego de peças e componentes não originais e não recomendadas pela empresa;
- ✓ Modificação do produto e conseqüente alteração das características técnicas de funcionamento, com exceção às executadas pela empresa;
- ✓ Utilização das máquinas e equipamentos para outras funções que não sejam as indicadas pelo fabricante;
- ✓ Pelo decurso do prazo de validade da garantia.

Obs: Para qualquer demanda judicial fica eleito o Foro da Comarca de Caxias do Sul (RS), com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

***Etiqueta do produto***  
*Etiqueta del producto*





 **ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR**  
**(0-XX-54) 2101 3400**  
[www.gastromaq.com.br](http://www.gastromaq.com.br) - [gastromaq@gastromaq.com.br](mailto:gastromaq@gastromaq.com.br)

*Gastromaq Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda.*

Estrada Monte Bérico, 325 - Cx. Postal 8141 - CEP. 95034-970 - Caxias do Sul -RS

CNPJ 90.771.833/0002-20