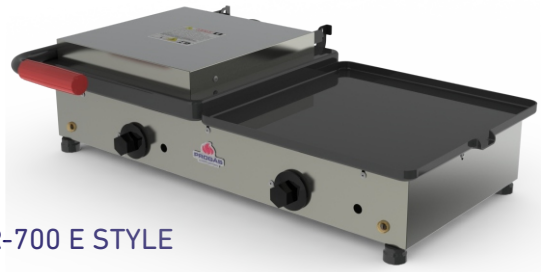
MANUAL DE INSTRUÇÕES

Sanduicheiras e Grills Elétricos

PRA-45 E

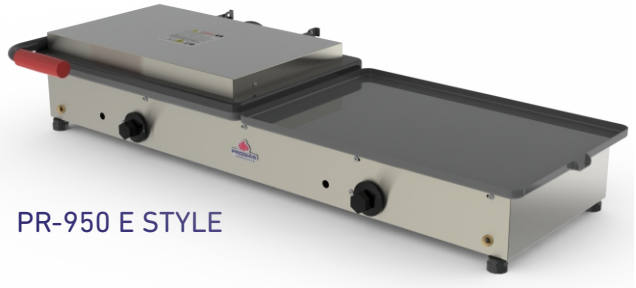
PRA-45 E DUPLA
PRA-45 E DUPLA 1 PRENSA

PRA-700 E



PR-700 E STYLE

PR-220 E STYLE
PR-350 E STYLE
PR-500 E STYLE



PR-950 E STYLE

PROGÁS
equipamentos gastronômicos

SUMÁRIO

1. Introdução.....**03**
1.1 Segurança.....**03**
1.2 Principais componentes.....**04**
1.3 Características técnicas.....**04**
1.4 Etiquetas.....**04**

2. Noções de segurança – genéricas.....**05**
2.1 Advertências.....**05**
2.2 Cuidados e observações antes de ligar o equipamento.....**06**
2.3 Operação.....**06**
2.4 Após utilizar o equipamento.....**06**
2.5 Manutenção.....**06**
2.6 Avisos.....**06**

3. Instalação e pré-operação.....**07**
3.1 Instalação.....**07**
3.2 Pré-operação.....**07**

4. Operação.....**07**
4.1 Acionamento.....**07**
4.2 Procedimentos para operação.....**07**
4.3 Limpeza e higienização.....**08**

5. Normas observadas.....**08**

6. Manutenção.....**08**

7. Análise e resolução de problemas.....**09**
7.1 Problemas, causas e soluções.....**09**

8. Diagramas elétricos.....**10**

9. Termo de garantia.....**11**

1. INTRODUÇÃO

1.1 SEGURANÇA

Este equipamento é potencialmente PERIGOSO quando utilizado incorretamente.

A manutenção, limpeza e/ou qualquer outro serviço deve ser realizado por uma pessoa qualificada e com o equipamento desconectado da rede elétrica.

As instruções abaixo deverão ser seguidas para evitar acidentes:

1.1.1 Leia todas as instruções contidas neste manual.

1.1.2 Para evitar risco de choque elétrico e danos ao equipamento, nunca o utilize com roupas ou pés molhados e/ou em superfícies úmidas ou molhadas, não mergulhe em água ou qualquer outro líquido e não utilize jato de água diretamente no equipamento.

1.1.3 Deve ser sempre supervisionada a utilização de qualquer equipamento, principalmente quando estiver sendo utilizado próximo a crianças.

1.1.4 Desconecte-o da rede elétrica quando não estiver em uso; antes de limpá-lo; quando estiver em manutenção; ou qualquer outro tipo de serviço.

1.1.5 Não utilize-o caso esteja com o cabo ou plugue danificado. Assegure-se de que o cabo de força não esteja na borda da mesa/balcão ou que toque superfícies quentes.

1.1.6 Quando o equipamento sofrer uma queda, estiver danificado de alguma forma ou não funcionar é necessário levá-lo a uma Assistência Técnica Autorizada para revisão, reparo, ajuste mecânico ou elétrico.

1.1.7 A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode ocasionar lesões corporais.

1.1.8 Mantenha as mãos e utensílios afastados das partes em movimento enquanto ele estiver em funcionamento para evitar lesões corporais ou danos ao equipamento.

IMPORTANTE!

• Certifique-se regularmente de que o cabo de alimentação esteja em perfeita condição de uso. Caso não esteja, faça a substituição do cabo danificado por outro que atenda as especificações técnicas e de segurança. Esta substituição deverá ser realizada por um profissional qualificado e deverá atender as normas de segurança locais.

• A utilização deste equipamento não se destina a pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou que não disponham de experiência e/ou conhecimentos necessários para utilizá-lo, a menos que tenham recebido instruções de uso do equipamento ou que estejam sob a supervisão de um responsável pela sua segurança.

• Certifique-se que crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o equipamento.

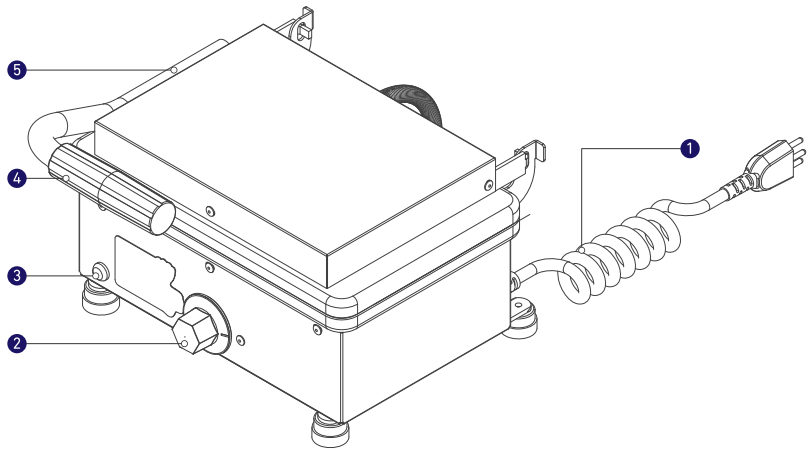
• Em caso de emergência retire o plugue da tomada de energia elétrica.

• Esse equipamento não deve ser imerso em água para limpeza.

1.2 PRINCIPAIS COMPONENTES

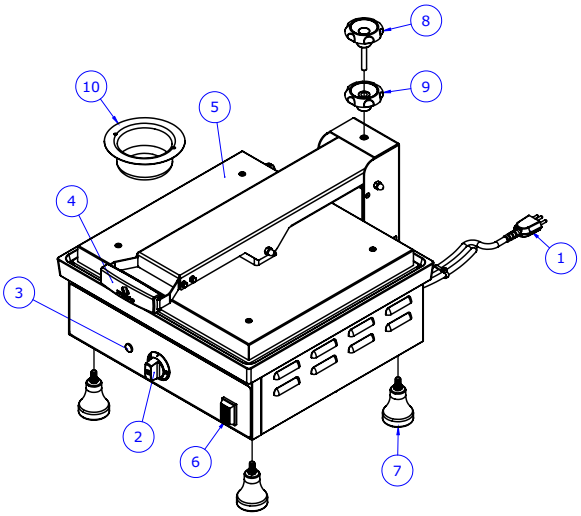
Todos os componentes que incorporam o equipamento são construídos com materiais criteriosamente selecionados para cada função, dentro dos padrões de testes e da experiência Progás.

Acompanha o equipamento: 1 manual de instruções.



1. Cabo de Força
2. Botão Termostato
3. Sinalizador
4. Cabo Prensa Pão
5. Prensa Pão

Modelo PRA-45 E / PRA-45 E DUPLA 1P / PRA-700 E



1. Cabo de força
2. Termostato de operação
3. Sinalizador
4. Cabo prensa pão
5. Prensa pão
6. Interruptor geral
7. Pé nivelador (utilizar chave de boca nº 13 para montar)
8. Manípulo de aperto
9. Manípulo de contra aperto
10. Coletor de gordura

1.3 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	PR-220 E STYLE	PR-350 E STYLE	PR-500 E STYLE	PR-700 E STYLE	PR-950 E STYLE	PRA-45 E	PRA-45 E DUPLA	PRA-45 E DUPLA 1P	PRA-700E
Capacidade	lanches/h	50	60	80	100	130	80	160	160	100
Tensão	V	127 ou 220	127 ou 220	127 ou 220	127 ou 220	127 ou 220	127 ou 220	127 ou 220	127 ou 220	127 ou 220
Frequência	Hz	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60
Potência	W	1600	1600 ou 2150	2000 ou 2400	2400 ou 3000	3000 ou 3600	2200 ou 2500	4400 ou 5000	3550 ou 4000	2350 ou 3000
Consumo	kWh	1,4	1,4 ou 1,8	2,0 ou 2,4	1,6 ou 2,0	2,0 ou 2,4	2,0	4,0	3,0	1,6 ou 2,0
Dimensões (AxLxP)	mm	171 x 310 x 315	168 x 324 x 429	168 x 484 x 430	168 x 648 x 430	168 x 968 x 430	396 x 440 x 599	396 x 882 x 599	396 x 882 x 599	396 x 714 x 488
Peso Líquido	kg	3,8	7,3	9,7	10	14,4	20	36,8	28,4	19

Estes aparelhos destinam-se a aplicações comerciais, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empresas comerciais como padarias, talhos, etc., mas não para a produção contínua em massa de alimentos.

- Estrutura em aço inox escovado;
- Aquecimento inferior e superior através de resistências elétricas blindadas controladas por termostado;
- Lâmpada piloto indicando a função liga e desliga a resistência.

Diferenciais dos Modelos PRA-45 E, PRA/45 E Dupla, PRA-45 E Dupla 1P e PRA-700 E:

- Chapas de alumínio fundido.
- Pés antiderrapantes.
- Coletor de gordura.
- Regulagem de abertura da prensa pão.
- Sistema que mantém a prensa pão elevada, quando a mesma estiver aberta.

1.4 ETIQUETAS

1. Etiquetas de identificação do equipamento;

2. Etiqueta de identificação do INMETRO impressa nas embalagens;

3. O símbolo indica o terminal de ligação equipotencial, destinado à ligação do equipamento via condutor elétrico a outros pontos de ligação equipotencial, minimizando possíveis riscos de choque elétrico;

4. Etiqueta de indicação para: leitura do manual de instruções; cuidados ao trabalhar com o equipamento; superfície quente; atenção durante a limpeza ou manutenção; e identificação do INMETRO.

5. Remova toda a camada de tinta protetora da chapa com o auxílio de um pano e álcool comum de limpeza.

1.

PROGÁS
equipamentos gastronômicos

PROGÁS INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.
CNPJ: 92.724.517/0001-41
Av. Eustáquio Mascarello, 512 - Desvio Rizzo
CEP: 95110-325 Caxias do Sul - RS - Brasil
www.progas.com.br

PRODUTO:			
MODELO:			
CAPACIDADE:			
TENSÃO:			
POTÊNCIA:		**PROTEÇÃO IP:**	
N° SÉRIE:		**ANO FABR.:**	

2.

3.

4.

5.

2. NOÇÕES DE SEGURANÇA – GENÉRICAS

As noções de segurança foram elaboradas para orientar e instruir adequadamente os usuários dos equipamentos e aqueles que serão responsáveis pela sua manutenção.

O equipamento só deve ser entregue ao usuário em boas condições de uso, após ser orientado quanto ao seu uso e a segurança pelo revendedor.

IMPORTANTE!

Caso algum item das NOÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA não se aplique ao seu equipamento, favor desconsiderar.

O usuário somente deve utilizar o equipamento após conhecimento completo dos cuidados que devem ser tomados, **LENDO ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL**

2.1 ADVERTÊNCIAS

O usuário deve ter ciência da localização da chave Liga/Desliga para que possa ser acionada a qualquer momento sem necessidade de procurá-la. Antes de qualquer tipo de manutenção, desligue o equipamento da rede elétrica (retire o plugue da tomada).

Faça uso do equipamento em local onde haja espaço suficiente para o seu manejo seguro, evitando assim quedas perigosas.

Água ou óleo poderão tornar o piso escorregadio e perigoso. Para evitar acidentes, o piso deve estar seco e limpo.

2.1.1 Avisos

- Em caso de falta de energia elétrica, desligue imediatamente a chave Liga/Desliga.
- Evite choques mecânicos, uma vez que poderão causar falhas ou mau funcionamento.
- Evite que água, sujeira ou pó entrem nos componentes mecânicos e elétricos do equipamento.
- Nunca altere as características originais do equipamento.
- Não suje, rasgue ou retire qualquer etiqueta de segurança ou identificação. Caso alguma esteja ilegível ou extraviada, solicite uma nova na Assistência Técnica Autorizada.

2.2 CUIDADOS E OBSERVAÇÕES ANTES DE LIGAR O EQUIPAMENTO

2.2.1 Perigo

O cabo ou um fio elétrico cuja isolação esteja danificada pode produzir fuga de corrente elétrica e provocar choques elétricos. Antes de usar o equipamento, verifique suas condições.

IMPORTANTE!

Leia atentamente as INSTRUÇÕES contidas neste manual antes de ligar o equipamento. Certifique-se de que todas as informações foram compreendidas.

Em caso de dúvidas, consulte o Serviço de Atendimento ao Consumidor Progás.

2.2.2 Avisos

- Certifique-se de que todas as instruções contidas neste manual foram completamente compreendidas.
- Cada função ou procedimento de operação e manutenção deve estar inteiramente claro.

2.2.3 Cuidados

O cabo de energia elétrica, responsável pela alimentação do equipamento, deve ter secção suficiente para suportar a potência elétrica consumida. Os cabos elétricos que ficarem no solo ou junto ao equipamento precisam ser protegidos para evitar curto-circuito.

2.3 OPERAÇÃO

2.3.1 Avisos

Cabelos compridos soltos podem tocar alguma parte do equipamento e causar acidentes sérios. Amarre-os para cima e para trás ou cubra-os com um lenço.

2.4 APÓS UTILIZAR O EQUIPAMENTO

2.4.1 Cuidados

- Limpe o equipamento sempre após o uso. Para isso, desligue-o da rede elétrica.
- Comece a limpeza apenas quando o equipamento parar completamente o seu funcionamento.
- Recoloque todos os componentes em seus devidos lugares antes de ligá-lo outra vez.

2.5 MANUTENÇÃO

2.5.1 Perigos

Qualquer operação de manutenção é perigosa. DESLIGUE O EQUIPAMENTO DA REDE ELÉTRICA DURANTE TODA A OPERAÇÃO DE MANUTENÇÃO.

IMPORTANTE!

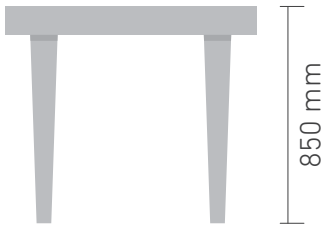
Retire o plugue da tomada em qualquer caso de emergência.

2.6 AVISOS

- A manutenção elétrica e/ou mecânica deve ser feita por pessoas qualificadas para a realização do trabalho.
- A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar-se de que o equipamento trabalha sob condições totais de segurança.

3. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO

3.1 INSTALAÇÃO



3.1.1 Posicionamento

Seu equipamento deve ser posicionado e nivelado sobre uma superfície com preferencialmente 850 mm de altura.

3.1.2 Instalação Elétrica

A instalação elétrica deve ser feita por profissional habilitado conforme estabelece a norma NBR 5410 ABNT e NM60898.
Os equipamento foram desenvolvidos para uso em tensão monofásica 127V ou 220V.

IMPORTANTE!

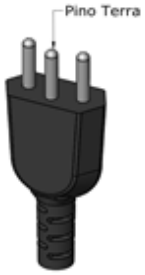
Ao receber o equipamento certifique- se que a tensão da rede elétrica onde o equipamento será instalado é compatível com a tensão indicada na etiqueta existente no cabo elétrico.

Não utilizar extensões ou "T" para ligar o equipamento na rede elétrica.

É obrigatório que todos os pinos do cabo elétrico estejam devidamente conectados antes de ligar o equipamento.

O aterramento é obrigatório e de responsabilidade do proprietário do estabelecimento.

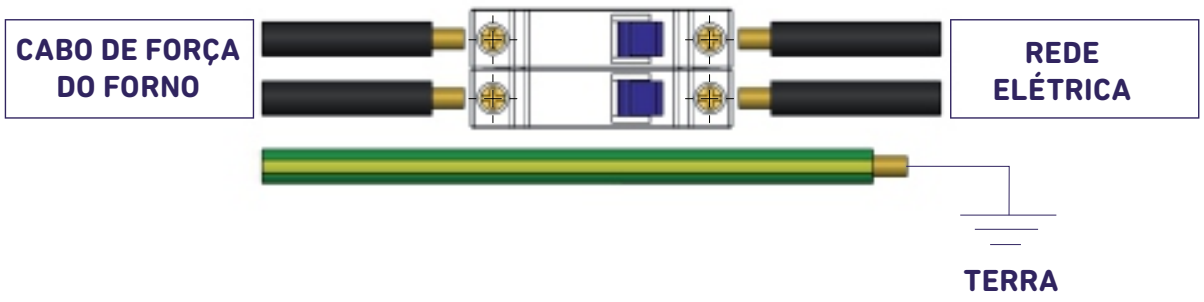
O cabo de alimentação monofásico possui 3 pinos, onde o pino central é o pino de aterramento (pino terra). É obrigatório que os três pinos estejam devidamente conectados antes de acionar o equipamento.



IMPORTANTE!

Para a instalação elétrica, recomenda-se utilizar disjuntores conforme a tabela abaixo. Em caso de dúvidas consultar um eletricista.

MODELO	RESISTÊNCIA (W)	TENSÃO (V)	DISJUNTOR CURVA-CORRENTE	SEÇÃO DO CONDUTOR (BITOLA DO FIO)
PRA-45 E DUPLA	4400 W 5000 W	127V 220V	B - 40A B - 30A	6,0mm² 4,0mm²
PRA-45 E DUPLA 1 PRENSA	3550 W 4000 W	127V 220V	B - 36A B - 25A	6,0mm² 4,0mm²



3.2 PRÉ-OPERAÇÃO

- Os equipamentos são fabricados em chapa de aço inox e revestidos com uma proteção de PVC, retire toda a proteção de PVC antes de usar o equipamento.
- Remova a camada de tinta protetora na superfície do equipamento (exceto modelos PRA-45E, PRA-45 DUPLA, PRA-45 DUPLA 1 PRENSA e PRA-700E).
- Lave com água e sabão todas as partes que entram em contato com o produto a ser processado conforme item 4.3 (Limpeza e Higienização) deste manual.
- Verifique se o equipamento está firme no local de trabalho.

3.2.1 Instruções de montagem Manípulos e pés PRA-45E, PRA-45E DUPLA, PRA-45E DUPLA 1 PRENSA e PRA-700 E

Os manípulos de regulagem de abertura da prensa deverão ser montados conforme a figura do item 1.2 (Principais componentes) deste manual.

. Instruções de montagem para PRA-700E:

. Rosquear pés niveladores no fundo e manípulos na coluna conforme indicado na figura (pág. 4);

. Posicionar coletores de gordura abaixo da saída de gordura localizado na parte traseira do equipamento.

4. OPERAÇÃO

4.1 ACIONAMENTO

- Antes de ligar o equipamento, certifique-se de ter lido e compreendido as informações do item 3.1 e - 3.2 (instalação e pré-operação) deste manual.

Tenha certeza de que a montagem dos componentes esteja na sequência correta, de acordo com o item 3.2.1 deste manual.

4.2 PROCEDIMENTOS PARA OPERAÇÃO

- Ligar o interruptor geral do equipamento (somente modelos PRA-45E, PRA-45E DUPLA, PRA-45E DUPLA 1 PRENSA e PRA-700 E).
- Girar o botão do termostato colocando-o na temperatura desejada. O controle de temperatura é realizado através do termostato, quando o equipamento atingir a temperatura indicada pelo botão, ele será desligado e tornará a ligar automaticamente no momento em que a temperatura diminuir.
- A lâmpada piloto indica o processo de liga e desliga do termostato e resistência.

IMPORTANTE!

Carvão vegetal ou combustíveis similares não devem ser utilizados com estes equipamentos.

4.3 LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO

O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado:
- Antes de ser usado pela primeira vez.
- Diariamente após o uso.
- Antes de colocá-lo em operação após um tempo de inatividade.

4.3.1 Instruções de limpeza:

- Antes do primeiro uso remover a camada protetora da superfície da chapa (exceto modelos PRA-45E, PRA-45 DUPLA, PRA-45 DUPLA 1 PRENSA e PRA-700 E).
- Retire o plugue da tomada;
- Aguarde o equipamento estar ligeiramente morno. Nunca inicie a limpeza com o equipamento quente.
- Utilize uma escova de latão e pincel para limpeza.
- Não use produtos de limpeza químicos, abrasivos, corrosivos ou cortantes.
- Evite contato de umidade com as partes elétricas, risco de danificar o equipamento.

IMPORTANTE!

- Retire o plugue da tomada.
- Nunca utilizar jatos de água ou limpadores a vapor diretamente sobre o equipamento.
- Realize limpeza diariamente no seu equipamento.

5. NORMAS OBSERVADAS

ABNT NBR NM 60335-1
IEC 60335-2-38

6. MANUTENÇÃO

A manutenção deve ser considerada como um conjunto de procedimentos que visa manter o equipamento nas melhores condições de funcionamento, propiciando aumento da vida útil e da segurança.

- Limpeza: verifique item 4.3 deste manual.
- Fiação: cheque todos os cabos quanto à deterioração e todos os contatos (terminais) elétricos quanto ao aperto e corrosão.
- Instalação: verifique a instalação do seu equipamento, conforme item 3.1 deste manual.

Em uma eventual consulta:

- Verificar a instalação elétrica.
- Medir a tensão da tomada.
- Medir a corrente de funcionamento e comparar com a nominal.
- Verificar aperto de todos os terminais elétricos do equipamento para evitar possíveis maus-contatos.
- Verificar possíveis folgas do eixo do motor elétrico.
- Checar a fiação e cabo elétrico quanto a sinais de superaquecimento, isolação deficiente ou avaria mecânica.

7. ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

7.1 PROBLEMAS, CAUSAS E SOLUÇÕES

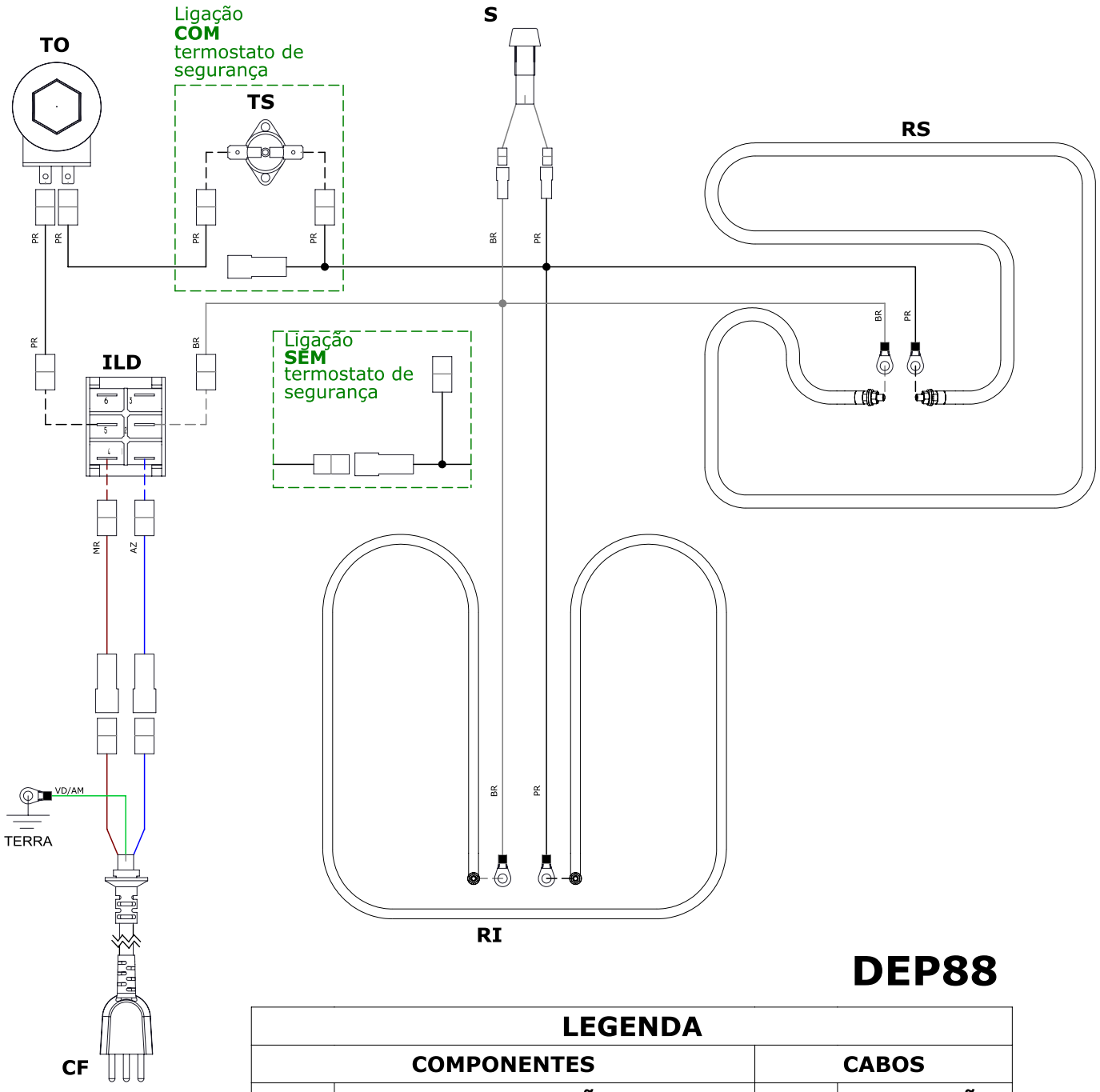
Este equipamento foi projetado para necessitar o mínimo de manutenção. Entretanto, podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento devido ao desgaste natural causado pelo uso. Caso haja algum problema com o seu equipamento, verifique a tabela a seguir, onde estão descritas algumas possíveis soluções recomendadas.

Além disso, a Progás coloca à disposição toda a sua rede de Assistentes Técnicos Autorizados (vide relação de assistentes técnicos autorizados da Progás no site www.progas.com.br).

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
• O equipamento não liga.	• Falta de energia elétrica. • Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento.	• Verifique se há energia elétrica. • Contate a Assistência Técnica Autorizada.
• Cheiro de queimado e/ou fumaça.	• Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento.	• Contate a Assistência Técnica Autorizada.
• O equipamento liga, mas não aquece.	• Problemas na resistência.	• Contate a Assistência Técnica Autorizada.
• Cabo elétrico danificado.	• Falha no transporte do equipamento.	• Contate a Assistência Técnica Autorizada.

8. DIAGRAMAS ELÉTRICOS

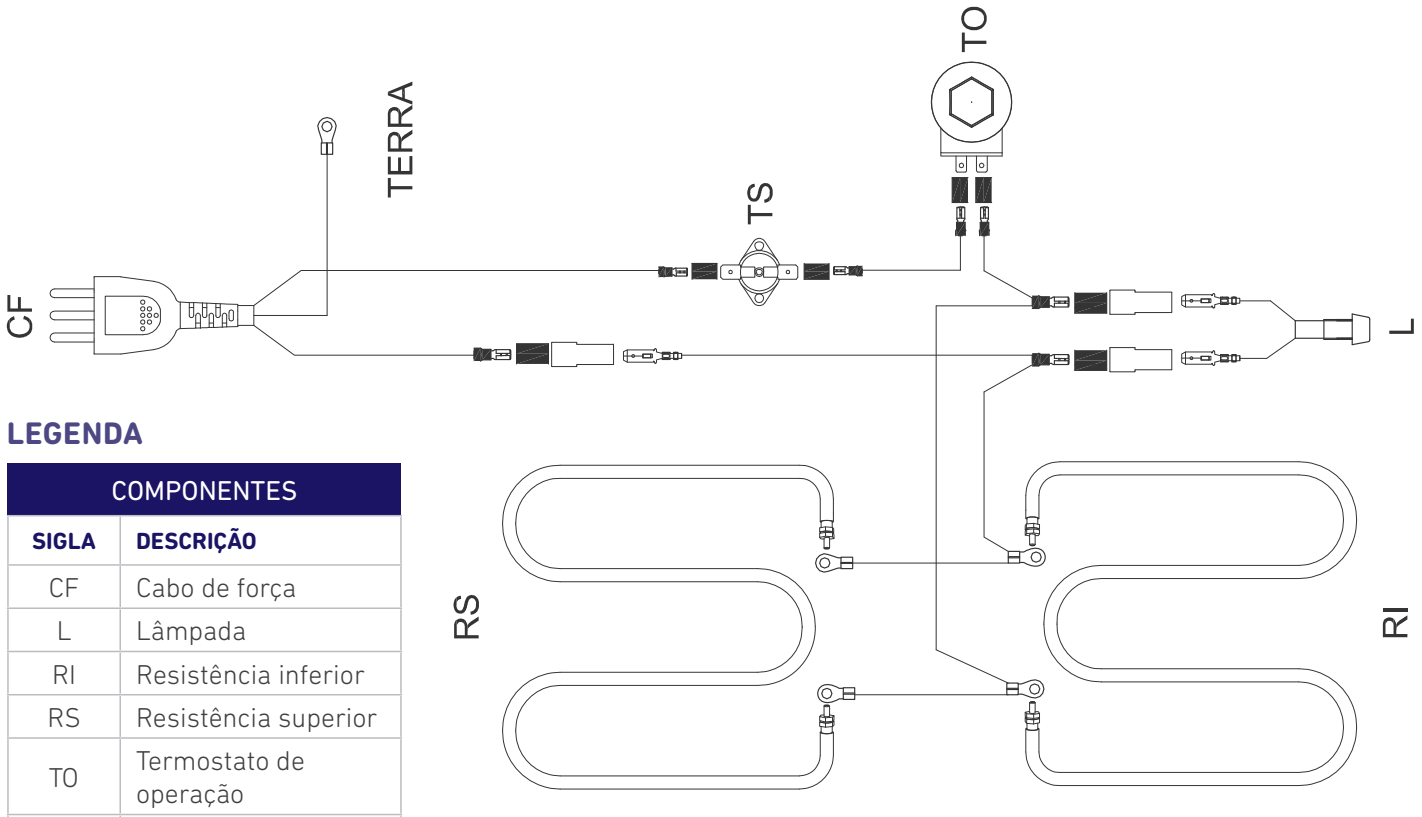
MODELO PRA-45 E (127V ou 220V):



DEP88

LEGENDA			
COMPONENTES		**CABOS**	
SIGLA	**DESCRIÇÃO**	**SIGLA**	**DESCRIÇÃO**
CF	Cabo de Força	AZ	Azul
ILD	Interruptor Liga/Desliga	BR	Branco
RI	Resistência Iferior	MR	Marrom
RS	Resistência Superior	PR	Preto
S	Sinalizador	VD/AM	Verde / Amarelo
TO	Termostato de Operação		
TS	Termostato de Segurança		

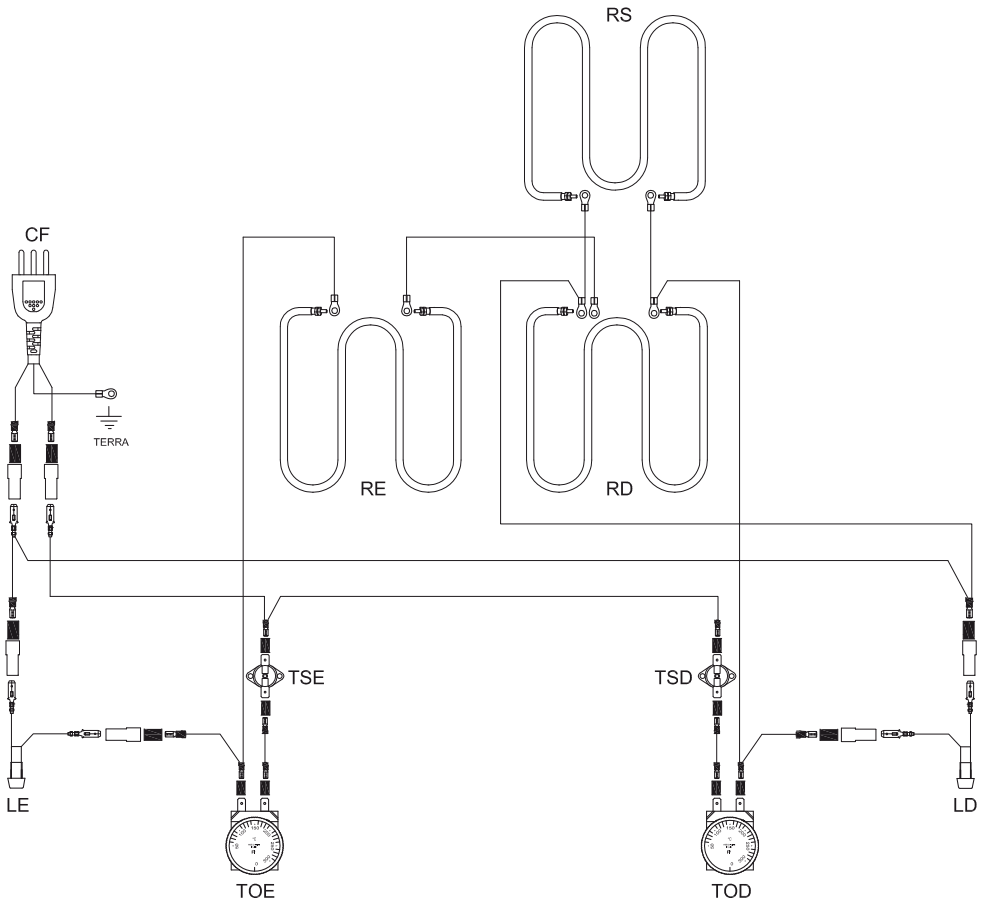
MODELOS PR-220 E STYLE, PR-350 E STYLE e PR-500 E STYLE (127V ou 220V):



LEGENDA

COMPONENTES	
SIGLA	**DESCRIÇÃO**
CF	Cabo de força
L	Lâmpada
RI	Resistência inferior
RS	Resistência superior
TO	Termostato de operação
TS	Termostato de segurança

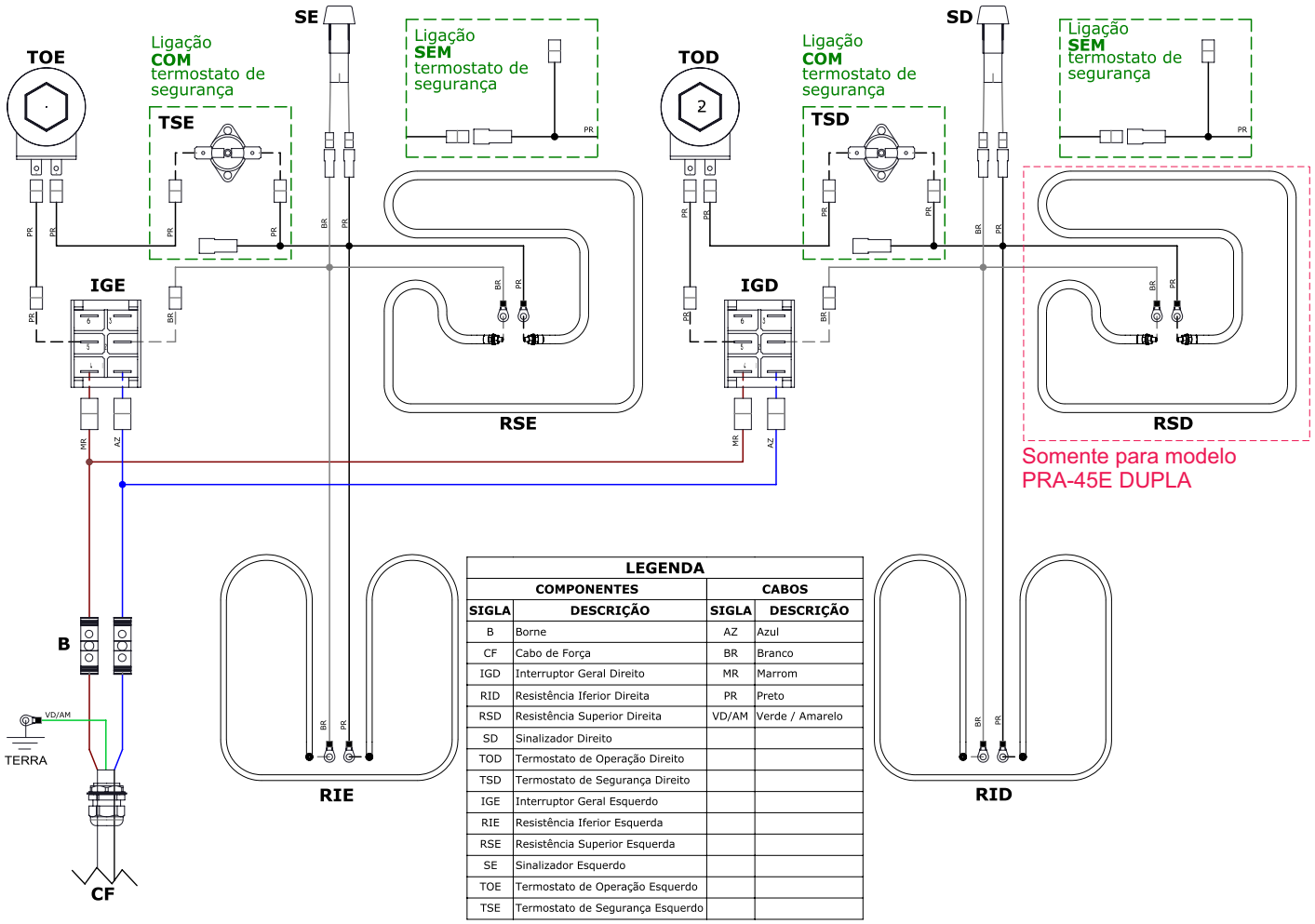
MODELOS PR-700 E STYLE e PR-950 E STYLE (127Vou 220V):



LEGENDA

COMPONENTES	
SIGLA	**DESCRIÇÃO**
CF	Cabo de força
LD	Lâmpada direita
LE	Lâmpada esquerda
RD	Resistência direita
RE	Resistência esquerda
RS	Resitência superior
TOD	Termostato de operação direito
TOE	Termostato de operação esquerdo
TSD	Termostato de segurança direito
TSE	Termostato de segurança esquerdo

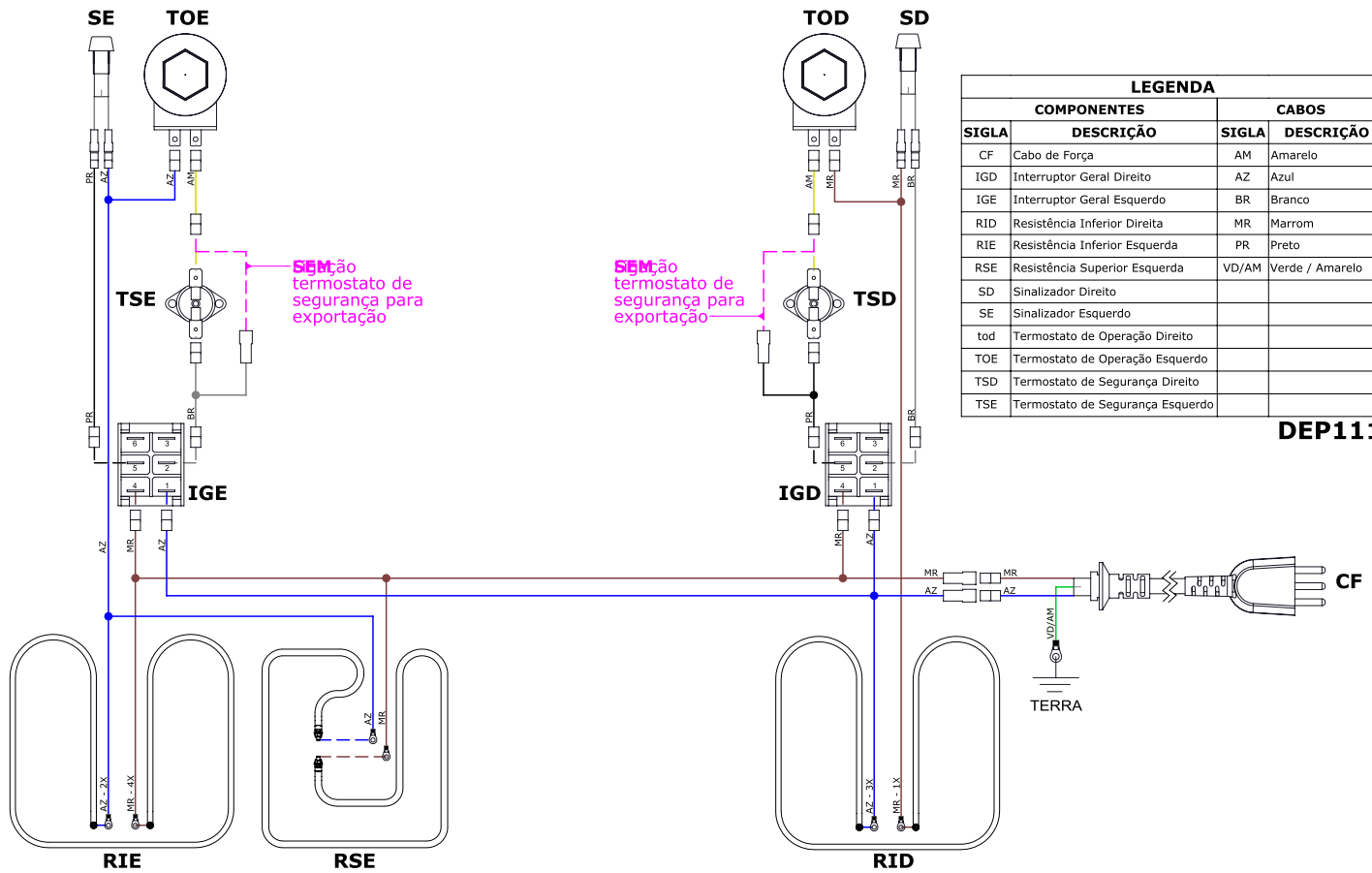
MODELOS PRA-45 E DUPLA e PRA-45 E DUPLA 1 P (127V ou 220V):



LEGENDA			
COMPONENTES		CABOS	
SIGLA	DESCRIÇÃO	SIGLA	DESCRIÇÃO
B	Borne	AZ	Azul
CF	Cabo de Força	BR	Branco
IGD	Interruptor Geral Direito	MR	Marrom
RID	Resistência Iferior Direita	PR	Preto
RSD	Resistência Superior Direita	VD/AM	Verde / Amarelo
SD	Sinalizador Direito		
TOD	Termostato de Operação Direito		
TSD	Termostato de Segurança Direito		
IGE	Interruptor Geral Esquerdo		
RIE	Resistência Iferior Esquerda		
RSE	Resistência Superior Esquerda		
SE	Sinalizador Esquerdo		
TOE	Termostato de Operação Esquerdo		
TSE	Termostato de Segurança Esquerdo		

DEP97

MODELO PRA-700E (127V ou 220V):



LEGENDA			
COMPONENTES		CABOS	
SIGLA	DESCRIÇÃO	SIGLA	DESCRIÇÃO
CF	Cabo de Força	AM	Amarelo
IGD	Interruptor Geral Direito	AZ	Azul
IGE	Interruptor Geral Esquerdo	BR	Branco
RID	Resistência Inferior Direita	MR	Marrom
RIE	Resistência Inferior Esquerda	PR	Preto
RSE	Resistência Superior Esquerda	VD/AM	Verde / Amarelo
SD	Sinalizador Direito		
SE	Sinalizador Esquerdo		
tod	Termostato de Operação Direito		
TOE	Termostato de Operação Esquerdo		
TSD	Termostato de Segurança Direito		
TSE	Termostato de Segurança Esquerdo		

DEP111

TERMO DE GARANTIA

Este produto é garantido pela Progás e Braesi na forma aqui estabelecida:

1 - PRAZO E COMPROVAÇÃO DE GARANTIA:

1.1 – O (s) produto (s) fabricado (s) pela Progás e Braesi é (são) garantido (s) pelo prazo de 180 (cento e oitenta) dias a partir da emissão da Nota Fiscal da revenda, sendo 90 dias de garantia legal e 90 dias de garantia especial concedida pela Progás e Braesi.

1.2 - Os seguintes componentes: rolamentos, rodízios, retentores, correias, vidros, motores elétricos, lâmpadas, fusíveis, chaves-contadoras, resistências, termostatos, relés, borrachas de vedação e outros componentes não são produzidos pelas empresas Progás e Braesi e estão excluídos totalmente da garantia.

1.3 - Para comprovação da garantia, o cliente deverá apresentar este Termo de Garantia devidamente preenchido e a Nota Fiscal do produto.

2- CONDIÇÕES DESTA GARANTIA:

2.1 - Esta garantia só é válida mediante a apresentação da Nota Fiscal.

2.2 - A Progás e a Braesi asseguram ao proprietário deste produto, garantia contra qualquer defeito de peças de nossa fabricação desde que seja constatado, através de laudo de nosso Departamento Técnico, falha em condições normais de uso.

3- NÃO ESTARÁ COBERTO PELA GARANTIA QUANDO:

3.1 - Esgotar-se o prazo de validade descrita no item 1.1 e tratar-se dos componentes citados no item 1.2.

3.2 - O produto for utilizado em desacordo com as especificações constantes no Manual de Instruções.

3.3 - O produto for consertado, ajustado ou alterado/modificado por pessoas não autorizadas pela Progás e Braesi.

3.4 - O produto apresentar defeito causado pelo cliente ou terceiros, por acidentes, transporte inadequado, em decorrência de mau uso, conservação (limpeza), montagens e instalações inadequadas de gás.

3.5 - Ocorrer desgaste natural em decorrência do uso, como em rolamentos, retentores, correias, motores elétricos, engrenagens e outros.

3.6 - As normas de segurança não forem observadas.

3.7 - Ocorrer prolongado tempo sem uso ou de armazenagem (acima de 6 (seis) meses).

3.8 - A armazenagem e/ou infraestrutura forem inadequadas.

3.9 - Quando as instalações elétricas do local de instalação do produto não estiverem em condições adequadas, com tomadas, rede e tensão elétrica apropriadas para a instalação.

3.10 - Não será considerado defeituoso o produto adquirido pelo fato de um novo modelo ter sido colocado no mercado.

3.11 - A empresa não se responsabiliza por montagens e instalações externas dos produtos, bem como instalações de água, gás GLP ou elétricas, sendo estes de total responsabilidade do adquirente do produto.

3.12 - A garantia especial não cobre deslocamentos fora do município sede da rede de Assistência Técnica. Para atendimentos fora desta área, serão acrescidos os custos de deslocamento após aprovação do consumidor.

4- CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA:

4.1 - A Progás e a Braesi não assumem quaisquer consequências oriundas da não observância das normas de segurança, não apenas as descritas neste Termo de Garantia, mas também todas as demais previstas em normas específicas da atividade em que o produto se encontra. Isto porque, diante da diversidade de situações de uso e operação do produto, a Progás e a Braesi não têm como prever todas as situações de risco envolvidas.

4.2 - A execução de um serviço ou troca de componente em garantia não causa prorrogação do prazo de garantia.

4.3 - A Progás e a Braesi não autorizam nenhuma pessoa ou empresa a assumir por sua conta qualquer outra responsabilidade quanto a garantia deste produto.

5- FORMAS DE ATENDIMENTO EM GARANTIA:

5.1 - Quando o cliente envia o produto em garantia à Progás e Braesi: neste caso são de responsabilidade do cliente as despesas de transporte e seguro do material defeituoso, desde o local da instalação até a fábrica e o seu respectivo retorno. Somente os serviços realizados e/ou substituição de componentes são de ônus da Progás e Braesi.

5.2 - Quando o cliente solicita os serviços de garantia a ser realizado no local de instalação do produto: neste caso são de responsabilidade da Progás e Braesi as despesas de deslocamento e estadia do (s) técnico (s) e os serviços realizados e/ou substituição de componentes.

5.3 - Dependendo da anomalia ocorrida no produto, a Progás e a Braesi reservam-se o direito de realizar análise (verificação) e gerar Laudo Técnico de Avaliação. O resultado deste laudo validará ou não os itens acima expostos.

5.4 - A garantia oferecida pela Progás e Braesi limita-se à reparação ou substituição do equipamento defeituoso, respeitadas as ressalvas dos itens anteriores, não cabendo quaisquer outros tipos de indenizações ou coberturas, tais como, lucros cessantes, danos emergentes, danos morais, prejuízos originários da paralisação do equipamento, danos causados a bens materiais ou pessoais (e/ou a terceiros) por acidentes decorrentes do uso do equipamento.

5.5 - A Progás e a Braesi reservam-se o direito de, sem aviso prévio, efetuar modificações em seus produtos sem que isto importe em qualquer obrigação de aplicá-las aos produtos anteriormente fabricados.

Para maiores informações entre em contato com nosso Departamento Técnico
através do telefone +55 54 3209.5800 - Caxias do Sul - RS – Brasil.

CLIENTE:	
CIDADE:	UF:
MODELO:	
Nº DE SÉRIE:	Nº DA NOTA FISCAL:
DATA DE ENTREGA:	ASS. DO CLIENTE:

Evolução
para quem
cozinha.

PROGÁS BRAESI

PROGÁS
equipamentos gastronômicos

Nº DE SÉRIE

Progás Indústria Metalúrgica Ltda.
Av. Eustáquio Mascarello, 512 - Desvio Rizzo
Caxias do Sul - RS - Brasil
Fone: +55 54 3209.5800
www.progas.com.br - e-mail: progas@progas.com.br

Data de Atualização: 31.07.2025 - P43291

A PROGÁS INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA. RESERVA-SE O DIREITO DE A QUALQUER TEMPO E SEM AVISO PRÉVIO, REVISAR, MODIFICAR OU ALTERAR O EQUIPAMENTO OU QUALQUER DOS SEUS COMPONENTES, SEM QUE COM ISSO INCORRA EM QUALQUER RESPONSABILIDADE OU OBRIGAÇÃO DO FABRICANTE.