

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Fornos Refratários Elétricos

PRPE-770 G3 | PRPE-900 G3 | PRPE-860 G3
PRPE-860 Superior G3 | PRPE-860 Inferior G3



SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	3
2. SEGURANÇA.....	4
2.1 Advertências.....	4
2.2 Cuidados e observações antes de ligar o equipamento	4
2.3 Operação.....	5
2.4 Após utilizar o equipamento.....	5
2.5 Manutenção	5
2.6 Avisos	5
3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	6
3.1 Principais componentes	6
3.2 Características técnicas.....	6
3.3 Etiquetas.....	7
4. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO	7
4.1 Instalação	7
4.2 Pré-operação.....	7
4.3 Instruções de montagem.....	8
4.4 Instalação elétrica.....	10
5. OPERAÇÃO	10
5.1 Acionamento	10
5.2 Procedimentos para operação	10
6. LIMPEZA	11
7. NORMAS OBSERVADAS	12
8. MANUTENÇÃO	12
9. ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	12
10. DIAGRAMA ELÉTRICO	14
11. TERMO DE GARANTIA.....	15

1. INTRODUÇÃO

Este equipamento é potencialmente PERIGOSO quando utilizado incorretamente.

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

As instruções abaixo deverão ser seguidas para evitar acidentes:

Leia todas as instruções contidas neste manual.

Para evitar risco de choque elétrico e/ou danos ao equipamento, nunca utilize o mesmo com roupas ou pés molhados e/ou em superfície úmida ou molhada, não mergulhe em água ou qualquer outro líquido e não utilize jato de água diretamente no equipamento.

A utilização do equipamento deve ser sempre supervisionada, principalmente quando estiver sendo utilizado próximo as crianças.

Desconecte o equipamento da rede elétrica e/ou gás quando não estiver em uso, antes de limpá-lo, em manutenção e qualquer outro tipo de serviço.

Não utilize o equipamento caso este com o cabo ou plugue e/ou mangueiras de gás estiverem danificados. Assegure-se que o cabo de força e mangueiras de gás não permaneçam na borda da mesa/balcão ou que toque superfícies quentes.

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

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

Mantenha as mãos e qualquer utensílio afastados das partes em movimento do equipamento e/ou superfícies quentes, enquanto está em funcionamento, para evitar lesões corporais ou danos ao equipamento.

IMPORTANTE!

- A utilização desse equipamento 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 equipamento ou que estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável por sua segurança.
- Certifique-se de que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o equipamento.
- Nunca utilize jatos de água ou limpadores a vapor diretamente sobre o equipamento.

2. SEGURANÇA

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 segurança, pelo revendedor.

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

IMPORTANTE!

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

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

Avisos

- 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.
- Equipamentos elétricos: 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.
- Equipamentos a gás: Em caso de falta de gás desligue imediatamente o registro.

2.2 Cuidados e observações antes de ligar o equipamento

Perigo

- Equipamentos elétricos: O cabo ou um fio elétrico cuja isolamento esteja danificada pode produzir fuga de corrente elétrica e provocar choques elétricos. Antes de usar o equipamento, verifique suas condições.
- Equipamentos a gás: A mangueira e conexão com a rede de gás deve estar em boas condições para evitar vazamentos e acidentes.

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.

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.

Cuidados

O cabo de energia elétrica, responsável pela alimentação do equipamento, deve ter seção 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

Avisos

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

2.4 Após utilizar o equipamento

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

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 que o equipamento trabalha sob condições totais de segurança.

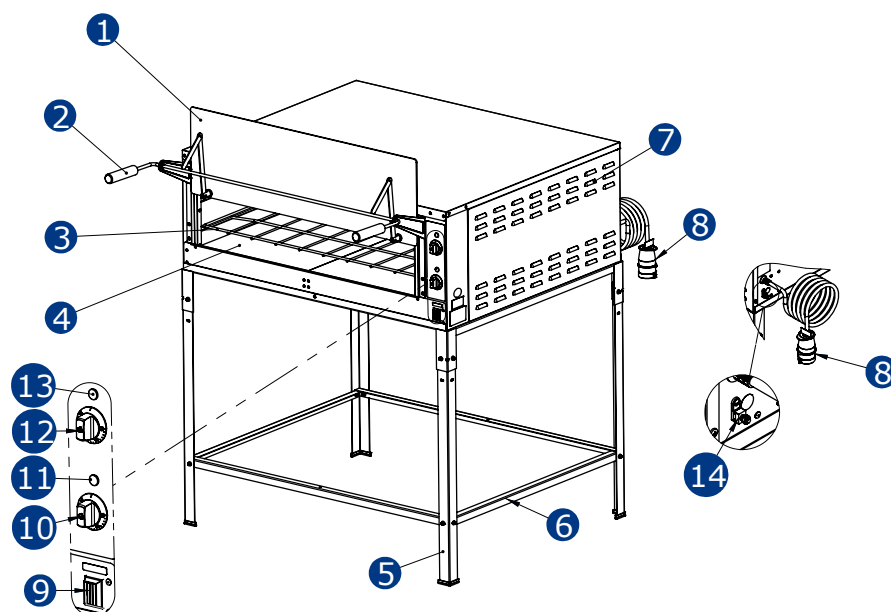
3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

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.

3.1 Principais componentes

Acompanham o produto:
1 manual de instruções.

1. Vidro
2. Alavanca abertura vidro
3. Grade
4. Placa refratária
5. Pé do cavalete
6. Quadro inferior
7. Tampa abertura lateral
8. Cabo de força
9. Chave liga/desliga
10. Termostato aquecimento inferior



11. Led indicador de aquecimento inferior
12. Termostato de aquecimento superior
13. Led indicador de aquecimento superior
14. Terminal equipotencial

3.2 Características técnicas

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	PRPE-770 G3		PRPE-900 G3		PRPE-860 G3	PRPE-860 Superior G3	PRPE-860 Inferior G3
Capacidade	litros	117		210		134	134	134
Tensão	V	127	220	127	220	220	220	220
Potência	W	4000	4800	4000	6000	4800	4800	4800
Consumo	kWh	4,0	4,8	4,0	6,0	4,8	4,8	4,8
Frequência	Hz	50-60		50-60		50-60	50-60	50-60
Dimensões externas (AxLxP)	mm	1510 x 900 x 865		1510 x 1115 x 1125		1510 x 1012 x 877	1510 x 1012 x 877	1510 x 1012 x 877
Dimensões internas (AxLxP)	mm	245 x 655 x 680		245 x 910 x 905		245 x 760 x 600	245 x 760 x 600	245 x 760 x 600
Peso líquido	kg	43,6		50,5		50,5	50,5	50,5

- Fornos fabricados em aço inox com cavaletes desmontáveis em aço carbono e pintados de preto;
- Placas refratárias;
- Visor em vidro temperado;
- Termômetro de controle de temperatura;
- Porta tipo guilhotina;
- Controle automático de temperatura (termostato);
- 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.

3.3 Etiquetas

1. Etiqueta de identificação do equipamento;
2. Etiqueta de identificação do INMETRO serigrafada nas embalagens;
3. Símbolo que indica o terminal de ligação equipotencial, destinado a ligação do equipamento via condutor elétrico a outros pontos de ligação equipotencial minimizando possíveis riscos de choque elétrico;
4. Etiqueta de indicação para tomar cuidados quando efetuar a limpeza ou manutenção no equipamento;
5. Etiqueta de indicação cuidado superfície quente, serigrafada no vidro;
6. Etiqueta de sinal de alerta contra perigo de queimaduras, serigrafada no vidro.



4. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO

4.1 Instalação

Posicionamento

Seu equipamento deve ser posicionado e nivelado sobre uma superfície plana.

4.2 Pré-operação

Antes de utilizar seu equipamento, devem-se lavar todas as partes que entram em contato com o produto a ser processado, com água e sabão neutro (leia o item 6 limpeza). Verifique se o equipamento está firme em seu local de trabalho.

4.3 Instruções de montagem

Montagem dos cavaletes

Montar o pé do cavalete(1) no quadro inferior (2) fixar com o parafuso (5), e a porca (4). Repetir a operação nos quatro pés (ver detalhe "f").

Encaixar o cavalete superior (3) por fora dos pés do cavalete (1) e fixar com o parafuso(5) e a porca (4). Repetir esta operação para os outros pés, (ver detalhe "g").

Encaixe a sapata plástica (6) no pé(1).Repetir esta operação para os outros pés. (ver detalhe "f")

Montagem do suporte do eixo no forno

Encaixe as buchas do eixo (14) em cada Suporte do eixo (7), encaixe um suporte de eixo (7) de cada lado do eixo(8), na bucha do eixo montada(14), (ver detalhe "h"). Fixe os suportes(7) na frente do forno utilizando os parafusos(10) e arruelas(11). (ver detalhe "h")

Montagem do suporte do vidro

Encaixe um dos furos do manípulo porta (13) no rasgo existente no suporte zamac (14), (ver detalhe "h"), introduza o parafuso (15) e rosqueie a porca calota (16). Repita a operação do outro lado. Posicione o outro furo do manípulo maior (13) ao furo do manípulo menor soldado ao eixo (17), (ver detalhe "h"), introduza o parafuso (15) e rosqueie a porca calota (16). Repita a operação no outro lado. Após rosqueie os pesos (19) nas extremidades do eixo (8), (ver detalhe "h").

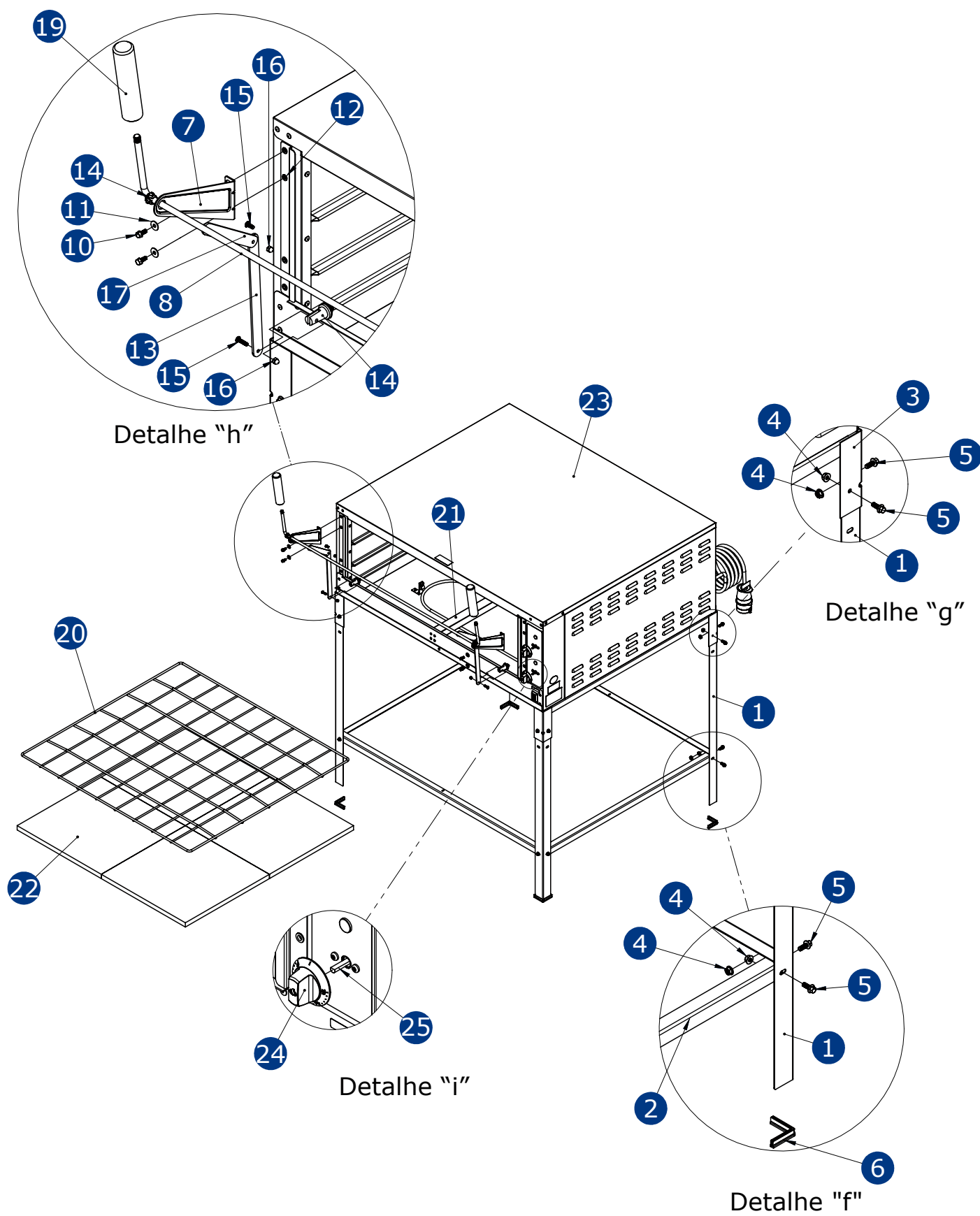
Montagem das placas refratárias

Para facilitar a montagem das placas refratárias, retire a grade (20). Coloque as placas refratárias (22) de cada lado do suporte (21). Feita esta operação, recoloque a grade (20) no forno.

Montagem dos manípulos

Encaixe os manípulos (24) no eixo do termostato (25). (ver detalhe "i")

- | | |
|---------------------------------------|------------------------------------|
| 1. Pé desmontável | 13. Manípulo porta de vidro |
| 2. Quadro inferior | 14. Suporte zamak |
| 3. Cavalete superior | 15. Parafuso cab.lent.3/16"x3/4" |
| 4. Porca sextavada flangeada M6 | 16. Porca calota latão 3/16" |
| 5. Parafuso sextavado flangeado M6x16 | 17. Manípulo menor soldado no eixo |
| 6. Sapata plástica | 18. Parafuso cab.lent.3/16"x1/2" |
| 7. Suporte eixo puxador porta | 19. Peso puxador porta de vidro |
| 8. Eixo puxador porta | 20. Grade zincada |
| 9. Frente forno | 21. Suporte da placa refratária |
| 10. Parafuso sextavado flang. M5x12 | 22. Placa refratária |
| 11. Arruela lisa M5 | 23. Forno |
| 12. Bucha do eixo | 24. Manípulo do termostato |
| | 25. Eixo do termostato |



4.4 Instalação elétrica

Esse equipamento foi desenvolvido para 127 V ou 220 V. Ao receber o equipamento verifique a tensão registrada na etiqueta existente no cabo elétrico.

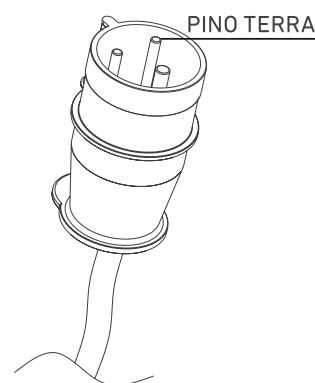
O cabo de alimentação possui 3 (três) pinos, onde o pino mais grosso é o pino de aterramento - (pino terra).

É obrigatório que os três pinos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento.

IMPORTANTE!

- Certifique-se de que o cabo de alimentação esteja em perfeita condição de uso. Caso o mesmo 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.
- 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.
- O equipamento deve ser instalado em um dispositivo de corrente individual (RCD), com uma classificação operacional corrente residual não superior a 30mA.

AVISO: O equipamento deve ser ligado a uma tomada elétrica, tendo um contato de aterramento.



5. OPERAÇÃO

5.1 Acionamento

Antes de ligar o equipamento, certifique-se de ter lido e compreendido as informações do item 4 (instalação e pré-operação) deste manual.

Tenha certeza de que a montagem dos componentes esteja na sequência correta, de acordo com o item 4.2 deste manual.

IMPORTANTE!

- Desligue o equipamento sempre que desejar retirar os alimentos.
- O equipamento é silencioso.

5.2 Procedimentos para operação

Retirar a película protetora das partes de inox;

Coloque as placas refratárias de modo que fiquem corretamente encaixadas;

Quando for utilizar pela primeira vez o forno, ligue-o através do botão desliga (28) em temperatura máxima por 45 minutos para secagem total do mesmo;

Após programe a temperatura desejada;

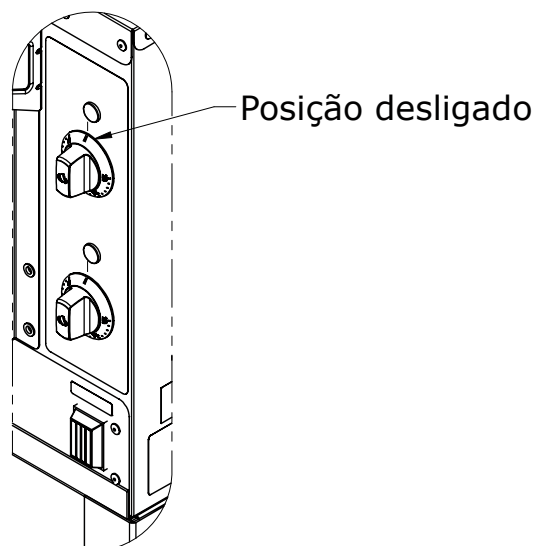
Para obter melhor distribuição de calor, não distribua as formas muito próximas umas das outras. OBS.: Nunca utilize as formas diretamente sobre as placas refratárias.

Nunca coloque as formas ou esteiras encostadas nas laterais internas do forno, onde circula maior quantidade de calor;

Ajusta a temperatura do forno através do termostato (8), girando no sentido horário, para aumentar a temperatura e no sentido anti-horário para diminuir a temperatura;

O led aceso indica que as resistências estão ligadas;

Posição desligado com alinhamento da seta do botão com a lâmpada piloto.



Dicas de cozimento:

- Pães sovados (caseiros): de 140° a 160°, tempo aproximado de cozimento de 30 minutos.
- Cucas, doces e confeitos diversos: de 150° a 160°, tempo aproximado de cozimento de 30 a 40 minutos.

OBS.: As sugestões de cozimento e graduação de temperatura, tem em base testes práticos na fábrica, podendo haver pequenas variações.

IMPORTANTE!

- Evite o choque térmico e a quebra do vidro da porta, não colocando água fria, enquanto o vidro estiver quente;
- Aviso: carvão vegetal ou combustíveis similares, não devem ser utilizados com este equipamento.

6. LIMPEZA

O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado:

- Antes de ser usado pela primeira vez.
- Antes de colocá-lo em operação após um tempo de inatividade prolongado.

Para a limpeza, após cada operação, siga os passos abaixo:

- Antes da limpeza, desligue o equipamento da tomada.
- Aguarde o forno estar ligeiramente morno. Nunca inicie a limpeza com ele quente.
- Utilize um pano com água e sabão neutro para a limpeza da chapa esmaltada. Enxague com o pano quando necessário.

OBS.: Nunca use produtos abrasivos, corrosivos ou cortantes. Evite contato OBS.: de umidade com os queimadores, risco de danificar. Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante.

IMPORTANTE!

Retire o plugue da tomada antes de iniciar o processo de limpeza.

7. NORMAS OBSERVADAS

ABNT NBR NM 60335-1

IEC 60335-2-36

8. MANUTENÇÃO

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

- Limpeza – Verifique item 6 Limpeza deste manual.
- Fiação – Cheque todos os cabos quanto a deterioração e todos os contatos (terminais elétricos quanto ao aperto e corrosão).
- Instalação – Verifique a instalação do seu equipamento, conforme item 4.1 Instalação.

Em uma eventual consulta:

- Verificar instalação elétrica;
- Medir 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;
- Checar a fiação e cabo elétrico quanto a sinais de superaquecimento, isolamento deficiente ou avaria mecânica.

9. ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

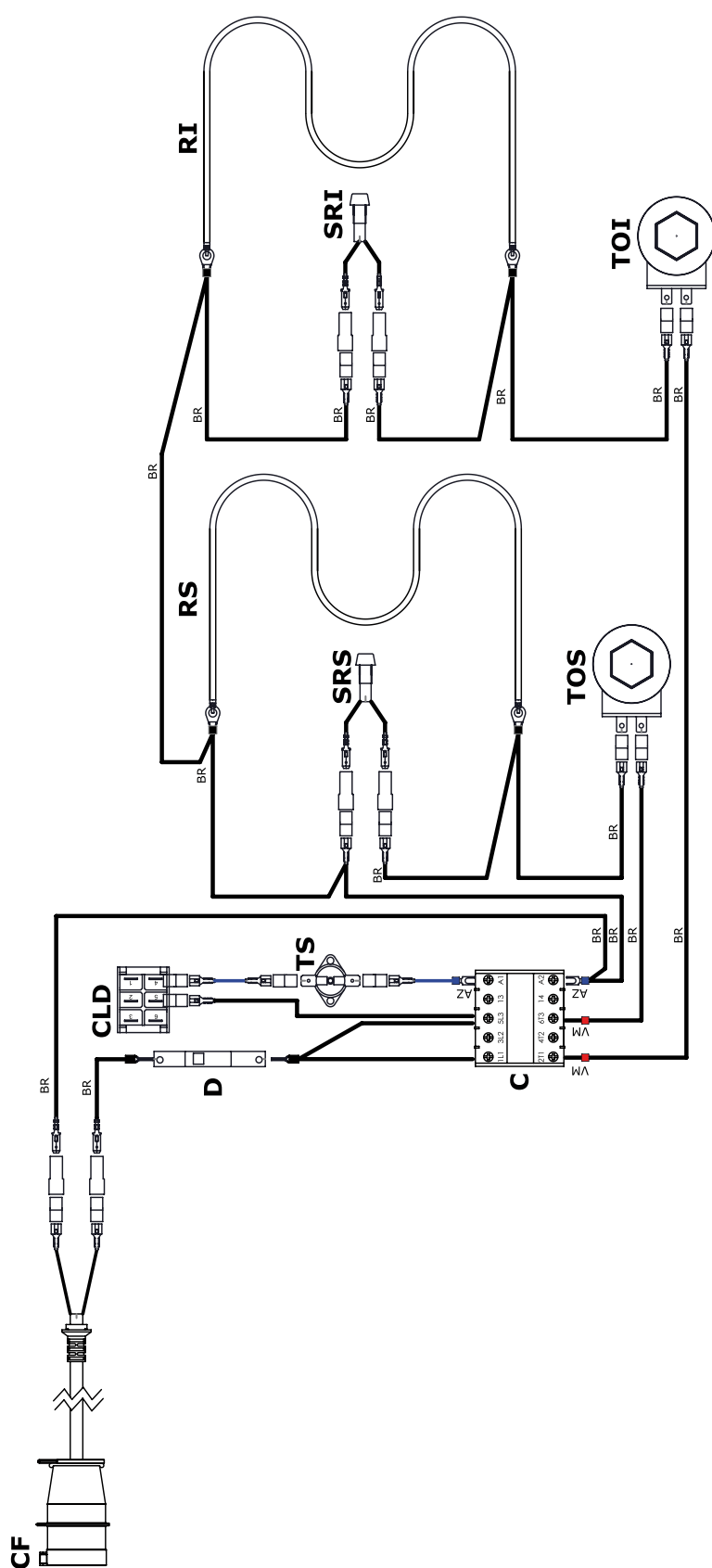
Este equipamento foi projetado para necessitar do mínimo de manutenção. Entretanto, podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento, devido ao desgaste natural causado pelo seu uso.

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, que terão a satisfação em atendê-lo (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 externo do equipamento	• Verifique se existe energia elétrica • Contate a assistência técnica autorizada
• Cheiro de queimado e/ou fumaça	• Problemas no circuito elétrico interno ou externo do equipamento	• Contate a assistência técnica autorizada
• Cabo elétrico danificado	• Falha no transporte do equipamento	• Contate a assistência técnica autorizada

10. DIAGRAMA ELÉTRICO



LEGENDA	
COMPONENTES	
SIGLA	DESCRIÇÃO
C	Contactora
CF	Cabo de força
CLD	Chave liga/desliga
D	Disjuntor
RI	Resistência inferior
RS	Resistência superior
SRI	Sinalizador resistência inferior
SRS	Sinalizador resistência superior
TOI	Termostato de operação inferior
TOS	Termostato de operação superior
TS	Termostato de segurança
CABOS	
AZ	Azul
BR	Branco
PR	Preto
VM	Vermelho

11. 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 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: 16.07.2026 - P49224

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.