

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Giramog para PRMOG-05/07 e para PRMOG-21



GIRAMOG-05/07



GIRAMOG-21



PROGÁS
equipamentos gastronômicos

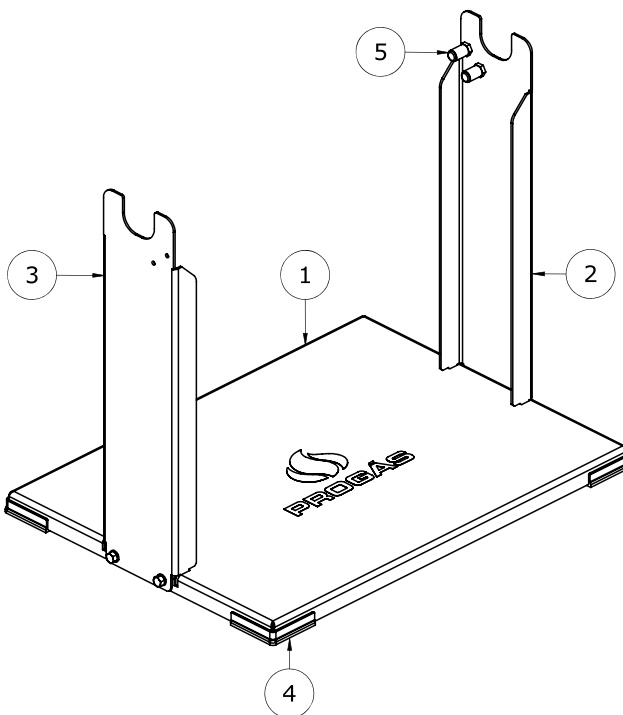
1. Características técnicas.....	03
2. Instruções para montagem.....	04
3. Instalação e pré-operação.....	05
4. Termo de garantia.....	06

1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

1.1 PRINCIPAIS COMPONENTES

Giramog 05/07:

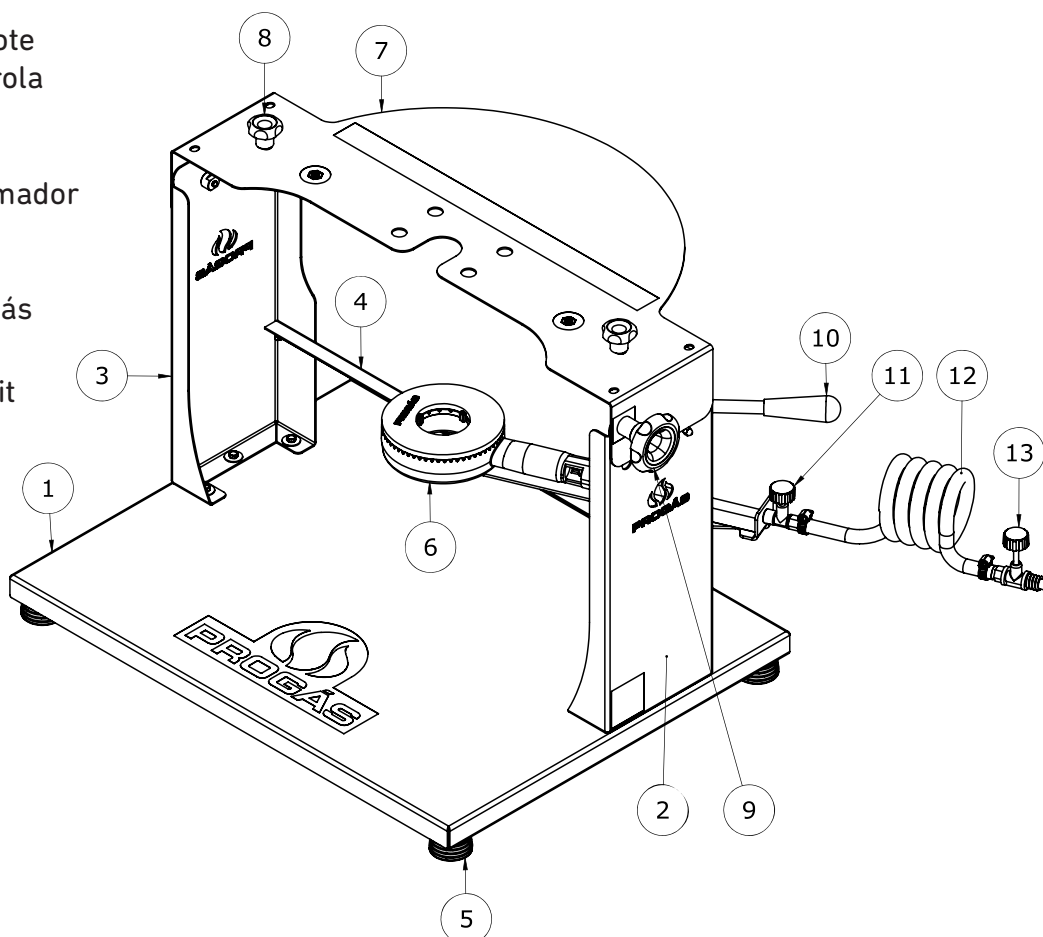
1. Base
2. Coluna direita
3. Coluna esquerda
4. Sapata plástica
5. Batentes



Giramog-21 com queimador:

1. Base
2. Coluna direita
3. Coluna esquerda
4. Reforço colunas
5. Pés de borracha
6. Queimador
7. Suporte caçarola e cabeçote
8. Manípulo de fixação caçarola e cabeçote
9. Manípulo trava giro
10. Puxador de giro do queimador
11. Registro queimador
12. Mangueira antichamas
13. Registro de entrada de gás

Acompanha o produto: 01 kit parafusos para montagem.



1.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Características	Unidade	GIRAMOG-05/07	GIRAMOG-21
Dimensões (AxLxP)	mm	362 x 547 x 304	470 x 665 x 535
Peso líquido	kg	3,6	13,4

GIRAMOG-05/07:

- Estrutura em aço com pintura epóxi
- Acoplamentos em aço inox
- Sapatas plásticas antiaderentes
- Alças em baquelite

GIRAMOG-21:

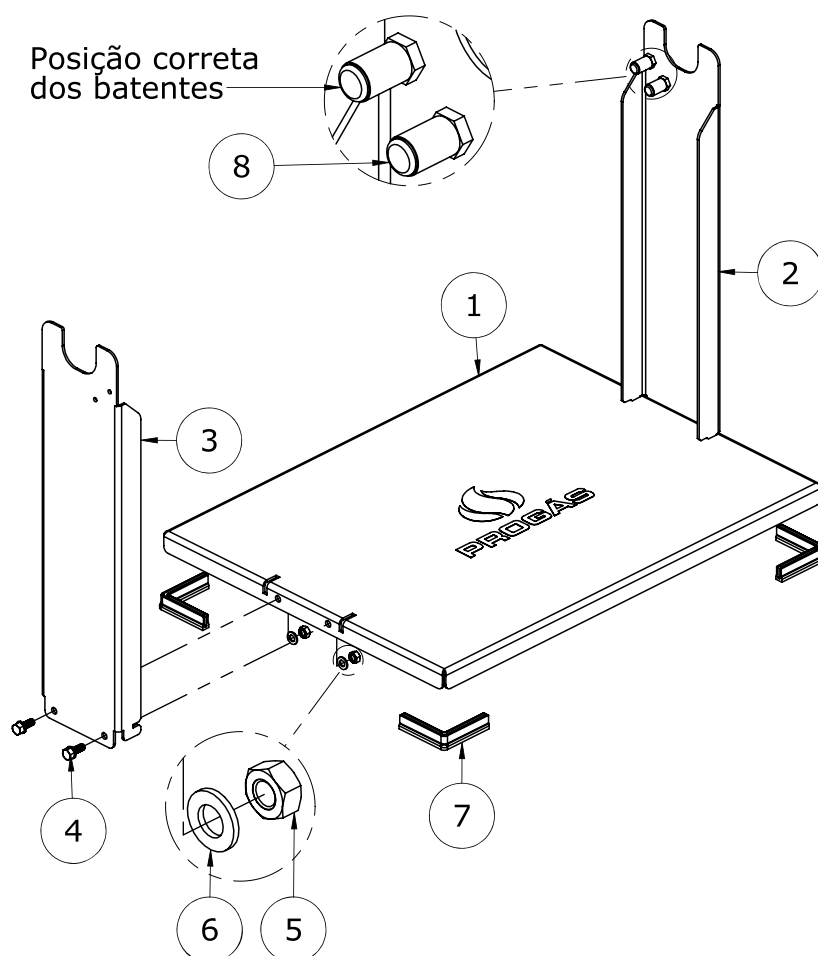
- Estrutura total em aço inox escovado
- Manuseio seguro
- Giro para descarga com travamento automático em 2 estágios
- Desmontável de fácil montagem e limpeza
- Queimador Ø120mm chama dupla alta pressão com mangueira e registros
- Pés de borracha com regulagem de altura
- Tapa traseira da caçarola acoplada na estrutura, que reduz tempo de cozimento

2. MONTAGEM

Para montagem do seu Giramog seguir as instruções a seguir de acordo com o modelo adquirido.

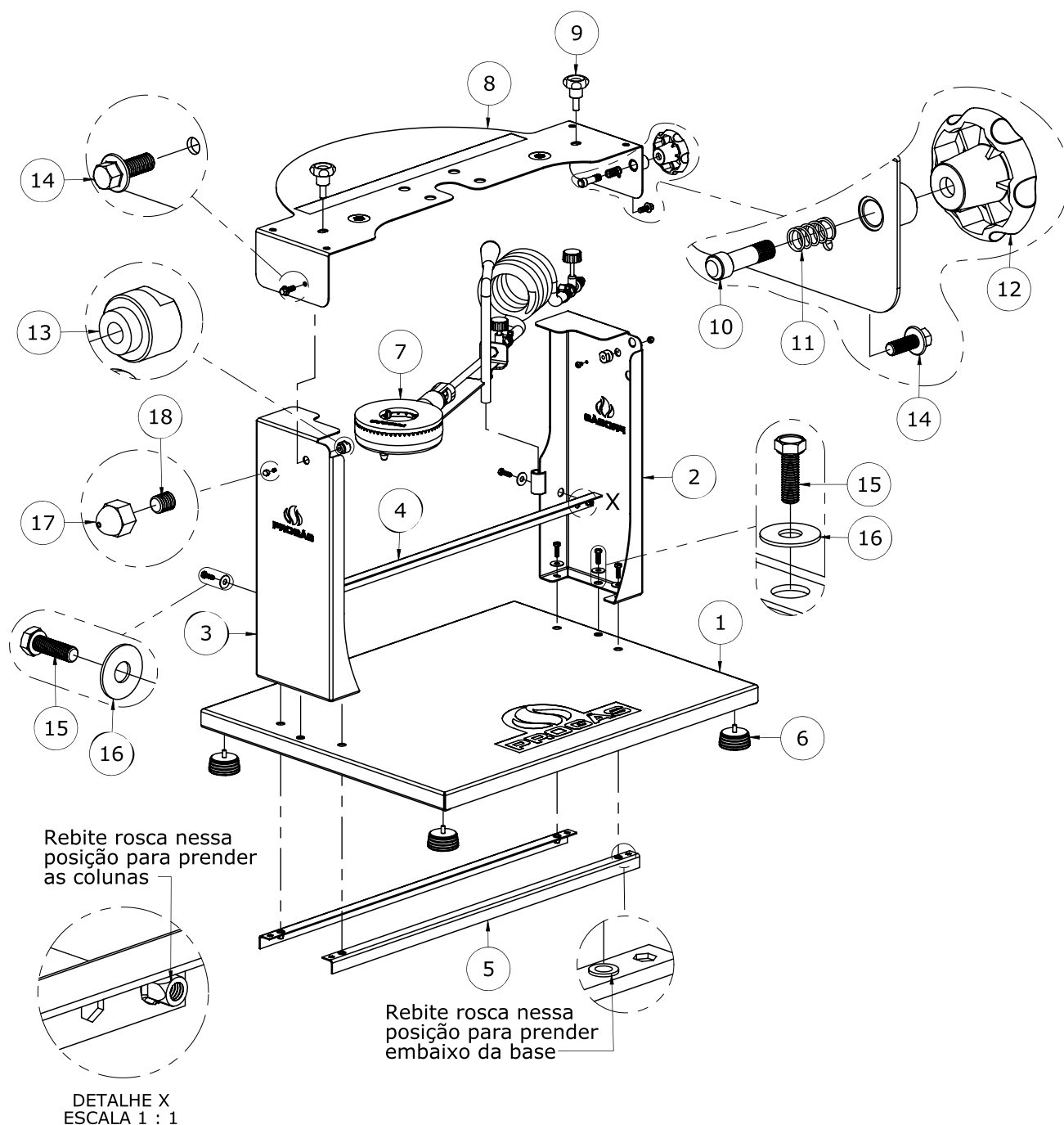
GIRAMOG-05/07

- Posicionar a base (1) sobre uma superfície firme para facilitar a montagem;
- Fixar a coluna direita (2), observando a correta posição dos batentes (8) e a coluna esquerda (3) na base (1) utilizando os parafusos (3), arruelas (6) e porcas (5);
- Com auxílio de duas chaves de boca, aperte os parafusos;
- Encaixe as sapatas plásticas (6) nos quatro cantos da base (1);



GIRAMOG-21:

- Posicionar a base (1) sobre uma superfície firme para facilitar a montagem;
- Fixar a coluna direita (2), na base (1) e nos suportes (5), utilizando os parafusos (15) e as arruelas (16), observando a posição do rebite rosca acoplado no reforço (5);
- Fixar a coluna esquerda (3), na base (1) e nos suportes (5), utilizando os parafusos (15) e as arruelas (16);
- Fixar o suporte (4) nas colunas direita (2) e esquerda (3), utilizando os parafusos (15) e as arruelas (16), observando a posição do rebite rosca acoplado no reforço (4);
- Com auxílio de uma chave de boca, aperte os parafusos;
- Fixar os pés de borracha (6) na base (1), girando no sentido horário para realizar o aperto;
- Prender o parafuso (18) e a porca calota (17) nas colunas direita (2) e esquerda (3);
- Com auxílio de uma chave de boca e uma fenda cruzada, aperte os parafusos nas colunas;
- Encaixar a mola (11) no pino trava (10) e posicioná-los dentro da bucha acoplada no suporte caçarola e cabeçote (8), segurar o pino trava (10) e girar no sentido horário o manipulador (12) para realizar o aperto.
- Posicionar o suporte caçarola e cabeçote (8) em cima das colunas direita (2) e esquerda (3);
- Encaixar a bucha de giro (13) nas colunas direita (2) e esquerda (3) e prender o parafuso (14) no suporte caçarola e cabeçote (8);
- Com auxílio de duas chaves de boca, aperte os parafusos;
- Encaixar o queimador (7) no guia do eixo acoplado na coluna direita (2).



3. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO

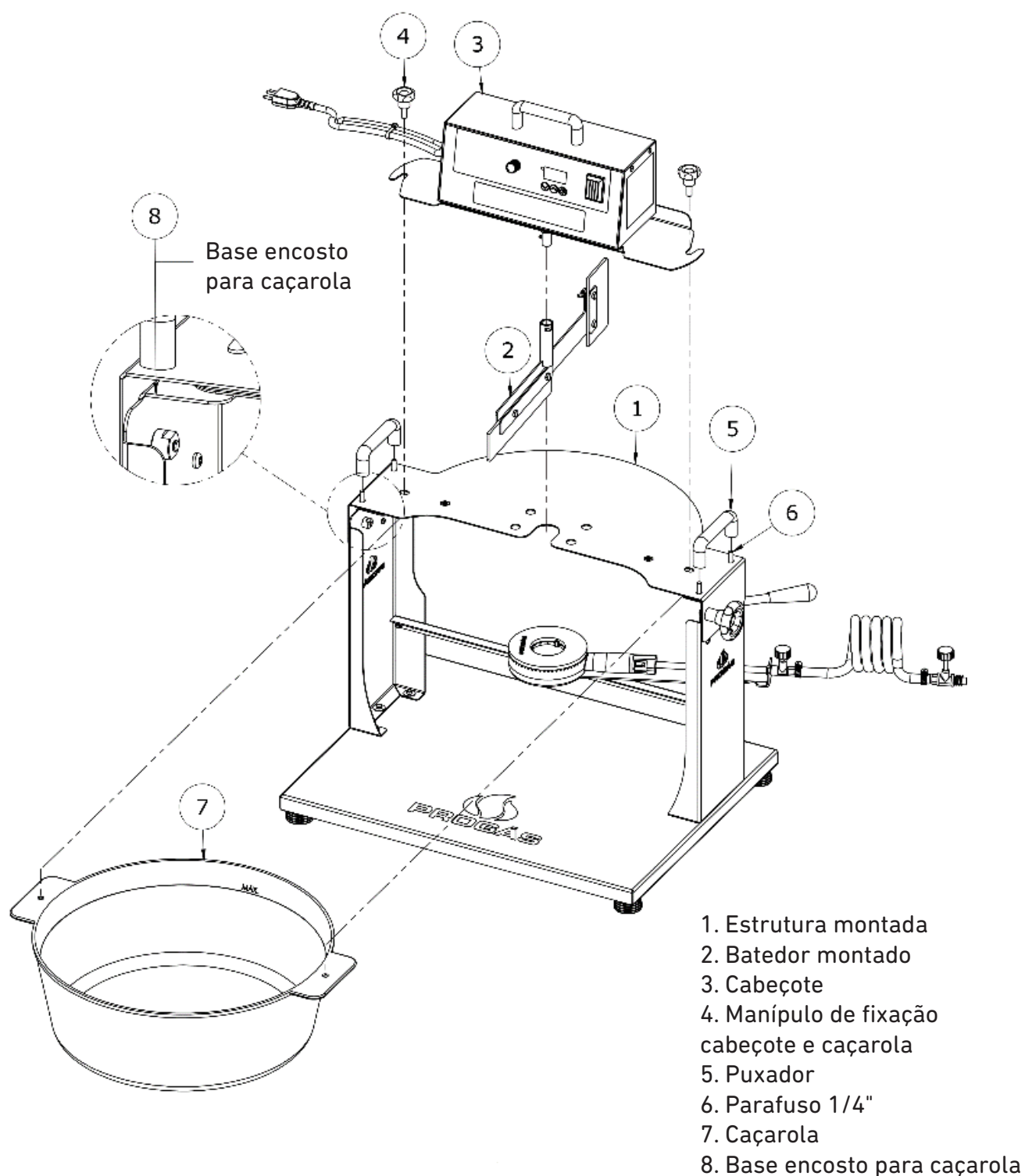
Posicionamento

Seu equipamento deve ser posicionado e nivelado em uma superfície plana, com preferencialmente **600 mm** de altura.



PRMOG-21 na GIRAMOG-21

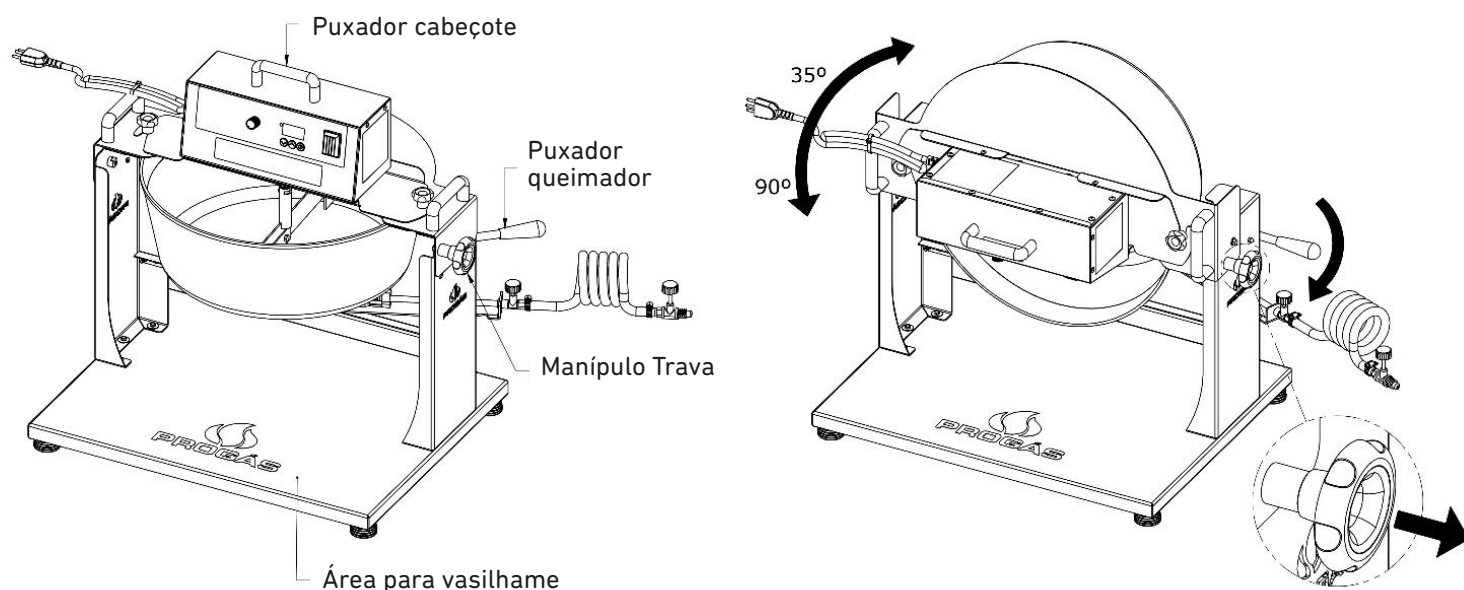
- Fixar puxadores (5) na estrutura montada (1), utilizando os parafusos (6)
- Com auxílio de uma chave fenda aperte os parafusos
- Posicionar a caçarola (7) na base encosto para caçarola (8) da estrutura montada (1)
- Encaixar o batedor (2) no cabeçote (3) e posicionar em cima da estrutura montada (1)
- Fixar cabeçote (3), na estrutura montada (1) e na caçarola (7) utilizando os manipuladores (4).



1. Estrutura montada
2. Batedor montado
3. Cabeçote
4. Manipulo de fixação cabeçote e caçarola
5. Puxador
6. Parafuso 1/4"
7. Caçarola
8. Base encosto para caçarola

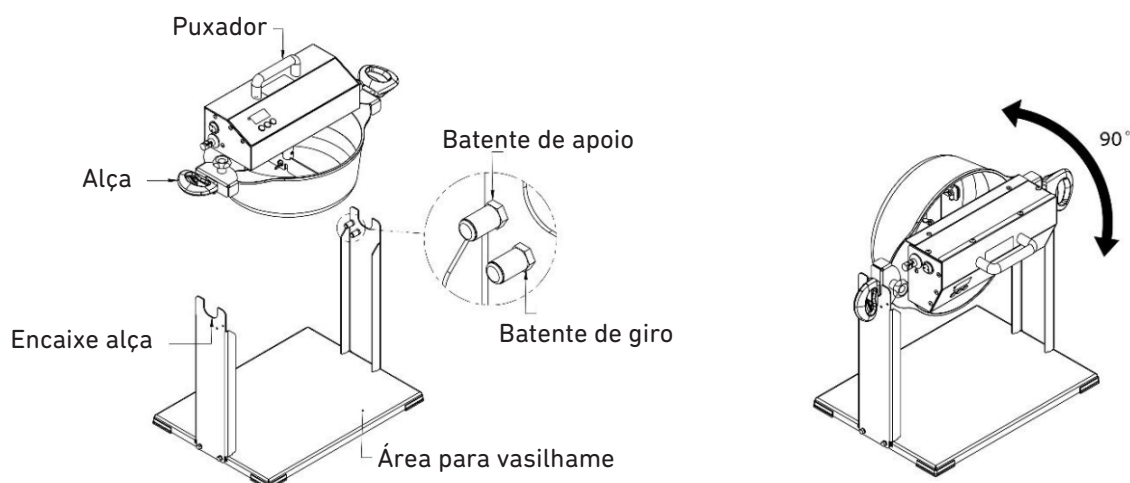
Instruções de uso para GIRAMOG-21:

- Coloque na velocidade 1, para auxiliar no despejo do conteúdo
- Puxar para frente o puxador queimador até dar batente, com isso o queimador ficará para trás não atrapalhando na bscula da caçarola
- Puxar para a direita o manpulo da trava para destravar o produto permitindo o mesmo a bascular
- Segurar pelo puxador cabeçote e basculhe para frente com cuidado, nunca solte o puxador para evitar retorno brusco para a posição horizontal
- O produto possui giro de descarga com travamento automtico em 2 estgios em 35° e 90°
- Despeje com cautela o contedo em um vasilhame posicionado em cima da base
- Retorno o produto para a horizontal assim que despejar todo o contedo.



GIRAMOG-05/07:

- Observar a correta posição dos batentes antes de prosseguir, imagem abaixo
- Apoie as alças do produto PRMOG-05/07 no encaixe da alça das colunas do produto GIROMOG-05/07
- Coloque na velocidade 1, para auxiliar no despejo do contedo
- Segurar pelo puxador e basculhe para frente com cuidado, nunca solte o puxador para evitar retorno brusco para a posição horizontal
- Despeje com cautela o contedo em um vasilhame posicionado em cima da base
- Retorno o produto para a horizontal assim que despejar todo o contedo.



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 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.





Nº DE SÉRIE

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

Data de Atualização: 09.05.2024 - P41478

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.