

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Forno Refratário a gás

PRUNO-40 | PRUNO-40 AGILE



SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	4
2. SEGURANÇA	5
2.1 Advertências	5
2.2 Cuidados e observações antes de ligar o equipamento	5
2.3 Operação	6
2.4 Após utilizar o equipamento	6
2.5 Manutenção	6
2.6 Avisos	6
3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	7
3.1 Principais componentes	7
3.2 Características técnicas	7
3.3 Etiquetas	8
4. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO	8
4.1 Instalação	8
4.2 Pré-operação	8
4.3 Instruções de montagem	8
4.4 Instalação Elétrica	9
4.5 Instalação de gás	10
5. OPERAÇÃO	11
5.1 Acionamento	11
5.2 Procedimentos para operação	11
6. RECEITAS	11
7. LIMPEZA	12
8. NORMAS OBSERVADAS	12
9. MANUTENÇÃO	12
10. ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	13
11. DIAGRAMA ELÉTRICO	14
12. 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 toquem 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 e ou registros para que possam ser acionados a qualquer momento sem necessidade de procurá-la. Antes de qualquer tipo de manutenção, desligue o equipamento da rede elétrica e/ou gás.

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

Equipamentos elétricos: 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.
- Não utilizar produtos abrasivos na limpeza dos batedores e partes plásticas. Utilizar esponja com água e sabão neutro.
- 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 E/OU GÁS DURANTE TODA A OPERAÇÃO DE MANUTENÇÃO.

IMPORTANTE!

Retire o plugue da tomada em qualquer caso de emergência.

2.6 Avisos

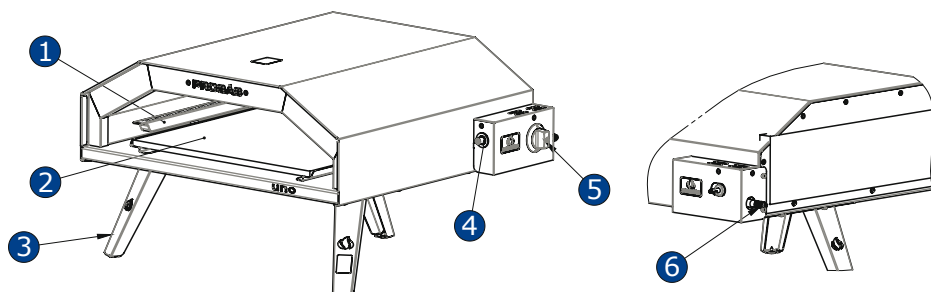
- A manutenção elétrica e/ou mecânica deve ser feita por pessoas qualificadas para a realização do trabalho.
- A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar-se que o equipamento trabalha sob condições totais de segurança.

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 Progas.

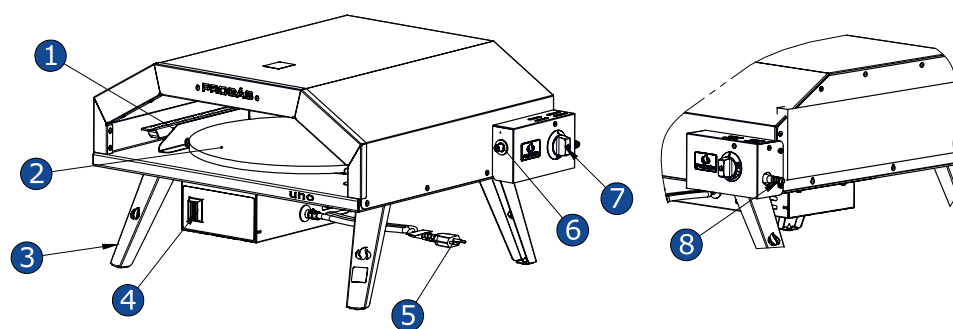
3.1 Principais componentes

PRUNO-40



1. Queimador
2. Pedra refratária (cordierita)
3. Pé dobrável
4. Acendedor faiscador
5. Botão queimador
6. Entrada de gás

PRUNO-40 AGILE



1. Queimador
2. Pedra refratária giratória (cordierita)
3. Pé dobrável
4. Chave liga/desliga
5. Cabo de força
6. Acendedor faiscador
7. Botão queimador
8. Entrada de gás

3.2 Características técnicas

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	PRUNO-40	PRUNO-40 AGILE	
Capacidade	Litros	13,9	13,9	
Tensão	V	-	127	220
Potência	W	-	60	60
Consumo Elétrico	kWh	-	0,06	0,06
Frequência	Hz	-	50-60	
Consumo médio gás GLP*	kg/h	0,3	0,3	
Dimensões internas (AxLxP)	mm	85x400x415	85x400x415	
Dimensões externas (AxLxP)	mm	370x660x575	370x660x575	
Peso líquido	kg	19,1	19,1	

*Gás GLP pressão 2,8kPa

- Desenvolvido especialmente para preparo de massas artesanais, pizzas, frango, carnes;
- Interior em aço inox;
- Estrutura externa em aço com pintura epóxi;
- Pés dobráveis;
- Pedra refratária (cordierita);
- Temperatura de operação até 400 °C;

- Comporta pizza de até 40 cm;
- Acendimento automático por botão faiscador;
- Pedra de cordierita giratória acionada por motor, somente no modelo PRUNO-40 AGILE.

3.3 Etiquetas

O equipamento é identificado por uma placa onde está registrado: modelo, nº de série, tensão e data de fabricação. Estes registros são para fins de garantia e de componentes que eventualmente possam ser modificados.

1. Etiqueta de identificação do equipamento.
2. Etiqueta de indicação CUIDADO superfície quente.
3. Etiqueta válvula baixa pressão.
4. Etiqueta de indicação para leitura do manual de instruções, para tomar cuidados ao trabalhar com o equipamento, de indicação para tomar cuidado quando efetuar a limpeza ou manutenção e etiqueta de identificação do INMETRO.

1.

 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:	FREQUÊNCIA:
POTÊNCIA:	PROTEÇÃO IP:
Nº SÉRIE:	ANO FABR.:

2.



CUIDADO!
SUPERFÍCIE QUENTE

NOTA: Durante o primeiro uso é normal a presença de fumaça.

3.

ATENÇÃO:
LIGAR COM VÁLVULA
DE BAIXA PRESSÃO

4.



LEIA O
MANUAL DE
INSTRUÇÕES



Segurança
PCN
corona
INMETRO

ATENÇÃO! CUIDADO!

1. Somente utilize este equipamento após treinamento, leitura e compreensão do Manual de Instruções.
2. Este equipamento possui partes quentes e cortantes. Nunca coloque a mão no seu interior, em partes móveis ou giratórias quando estiver em operação.
3. Nunca opere o equipamento sem que todas as partes e proteções estejam em boas condições seguras e em perfeta condição de uso.
4. Nunca limpe, desmonte, alie ou faça qualquer outro trabalho no equipamento ou partes dele antes de desconectá-lo da rede elétrica e da leitura e compreensão total do Manual de Instruções.
5. Sempre desligue o equipamento quando não estiver em uso.
6. Certifique-se de que crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o equipamento.

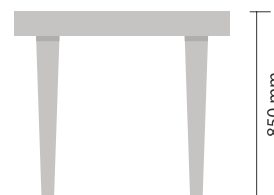
Antes de efetuar a limpeza ou a manutenção do equipamento, retire o plugue da rede de energia elétrica.

4. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO

4.1 Instalação

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

Para maior segurança, coloque o forno a uma distância de no mínimo 20 cm da parede e móveis e sobre superfícies resistentes ao calor.



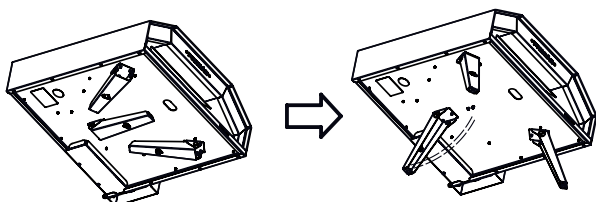
4.2 Pré-operação

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 7 limpeza). Verifique se o equipamento está firme em seu local de trabalho.

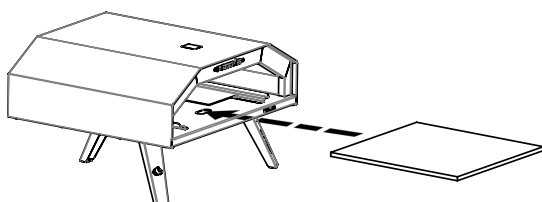
4.3 Instruções de montagem

PRUNO-40

1. Desdobre os pés.

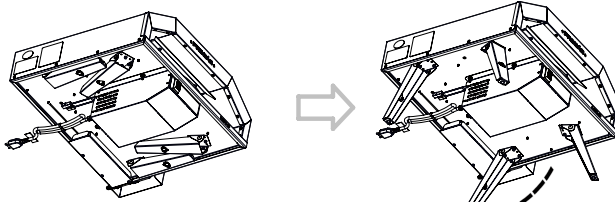


2. Insira a pedra refratária (cordierita).

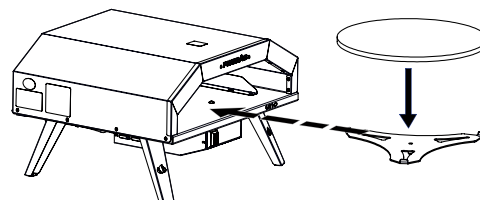


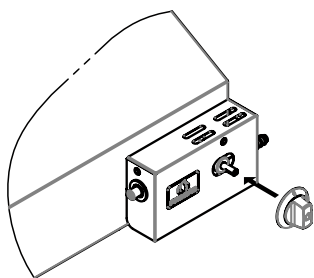
PRUNO-40 AGILE

1. Desdobre os pés.

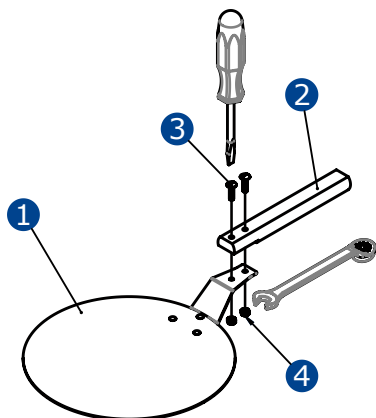


2. Encaixe o suporte da pedra e coloque a pedra refratária (cordierita)





3. Encaixe o manipulô no eixo do registro.



4. Montagem da pá para pizza.

Monte o cabo de madeira (2) no disco (1) utilizando os parafusos 1/4"x1" (3) e as porcas sext 1/4" (4), com o auxílio de chave de fenda e chave de boca 7/16" ou 11mm.

imagem meramente ilustrativa o produto não acompanha as chaves

4.4 Instalação elétrica

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 de que a tensão da rede elétrica onde o equipamento será instalado é compatível com a tensão indicada na etiqueta existente no cabo de força.
- Nunca utilize extensões, adaptadores ou "T" ao cabo de força do equipamento, isso poderá danificar o mesmo e ocasionar em perda da garantia.
- A instalação elétrica deve ser feita por um profissional habilitado conforme estabelece a norma NBR 5410 ABNT e NM60898.

PINO TERRA



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.

4.5 Instalação de gás

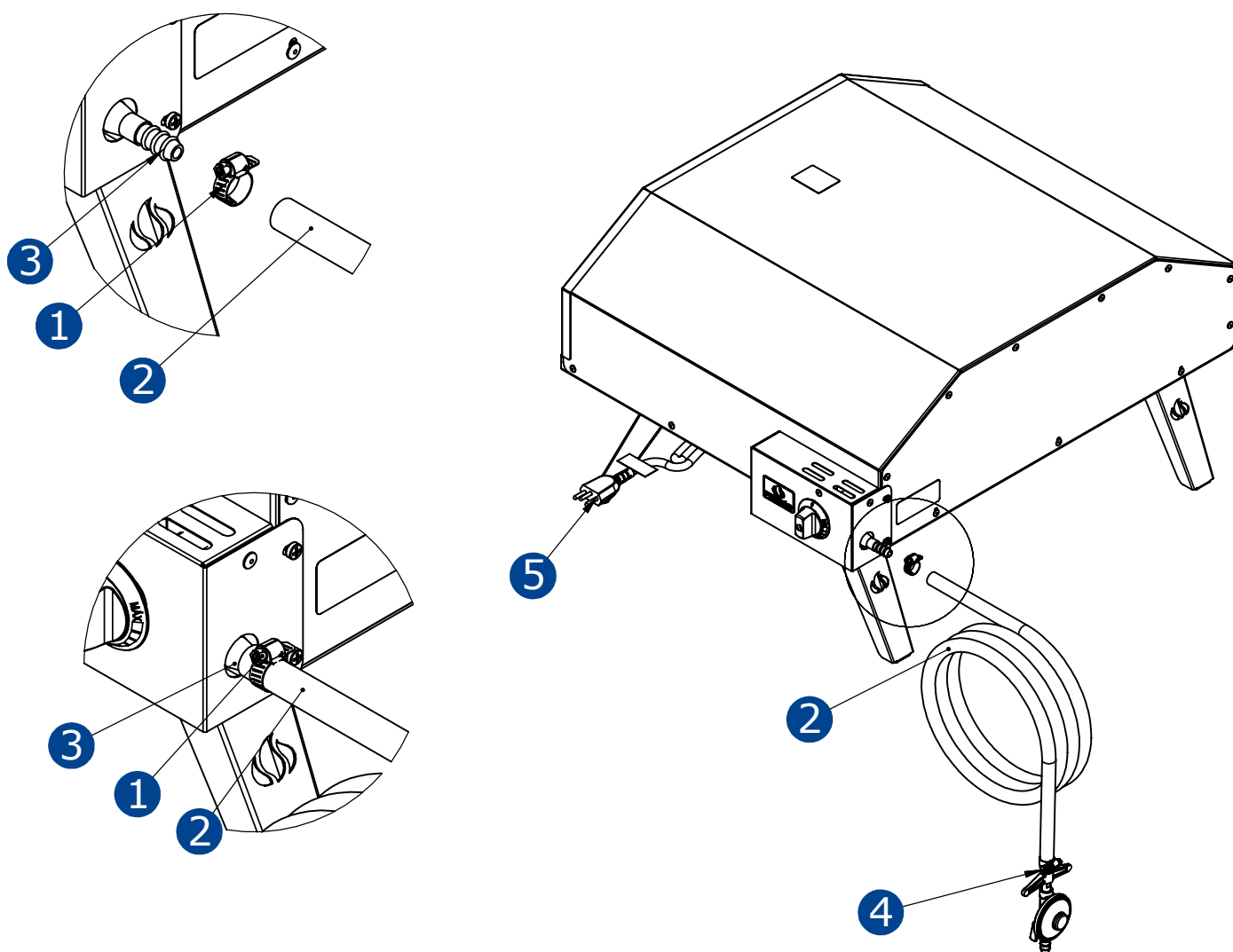
Kit gás simples (vendido separadamente)

Introduza a abraçadeira (1) na extremidade da mangueira do Kit gás (2) e encaixe-a na espiga (3). Posicione a abraçadeira (1) sobre a mangueira e a espiga, e aperte-a. A válvula deve ser ligada a um botijão P13.

Pegue uma esponja com bastante espuma e passe sobre o regulador de pressão (4), e na junção da mangueira com a espiga (3) para confirmar que não há vazamento na instalação. Caso apareçam bolhas refaça a instalação.

Conecte o cabo de força (5) à rede elétrica (PRUNO-40 AGILE).

Obs.: Só utiliza botijão P13



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 3.1 deste manual.

IMPORTANTE

Carvão vegetal ou combustíveis similares não devem ser utilizados com este equipamento.

5.2 Procedimento para operação

Para acender o queimador:

- Abra a torneira da válvula do botijão, precione e gire o botão do queimador no sentido anti-horário até a posição “MAX”, pressione ao menos três vezes o faiscador, verifique se o queimador acendeu totalmente, caso contrário repita a operação.
- Na primeira utilização do forno deixe a chama alta por 40 minutos para secagem total da pedra.
- Após aquecido na temperatura desejada, baixe a chama para manter o aquecimento economizando gás.

Rotação de pedra de cordierita: (PRUNO-40 AGILE).

- Acione a chave liga/desliga para rotacionar a pedra.

6. RECEITAS

Receita de massa de pizza

Massa de pizza tradicional

Ingredientes:

- Água 304 g;
- Sal 18 g;
- Farinha 607 g;
- Fermento fresco 20 g / seco 7 g.

Preparo:

- Misturar água com a sal e fermento.
- Rapidamente colocar a farinha pouco a pouco e bater até obter uma rede de glúten forte.
- Descansar 3 horas a 26°C.
- Cortar em bolas de 312 g.
- Descansar mais 30 min ou madurar em geladeira entre 2 a 5 °C.

Versão Sourdough – fermentação natural

Ingredientes:

- Água 304 g;
- Sal 18 g;
- Massa madre (Levain) 182 g;
- Farinha 607 g.

Preparo:

- *mesmo procedimento só muda que o sal vai no final após a farinha.
- Descanso de 4 horas a 26°C.
- Dividir em porções de 311 g a 370 g (para uma pizza de 30 a 35 cm).
- Descansar mais 2 horas e montar pizza ou geladeira de 2 a 5 °C.

7. 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.
- Antes da limpeza, desligue o equipamento da tomada.

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

- Desligue o equipamento da tomada.
- Aguarde o forno estar ligeiramente morno. Nunca inicie a limpeza com ele quente.
- Para limpeza interna, use esponja umedecida e sabão neutro.
- Remova a bandeja coletora de gordura e limpe-a com esponja e detergente.
- Na parte externa repita o procedimento.
- Limpe o vidro quando ele estiver totalmente frio, evitando choque térmico.

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

ATENÇÃO!

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

Após cada utilização é obrigatória a limpeza da bandeja coletora de gordura e coletor de gordura localizados no para evitar acidentes.

Não utilize jato de água diretamente sobre o equipamento.

8. NORMAS OBSERVADAS

ABNT NBR NM 60335-1

IEC 60335-2-49

9. 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 7 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;
- Verificar possíveis folgas do eixo do motor elétrico;
- Checar a fiação e cabo elétrico quanto a sinais de superaquecimento, isolamento deficiente ou avaria mecânica.

10. 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.

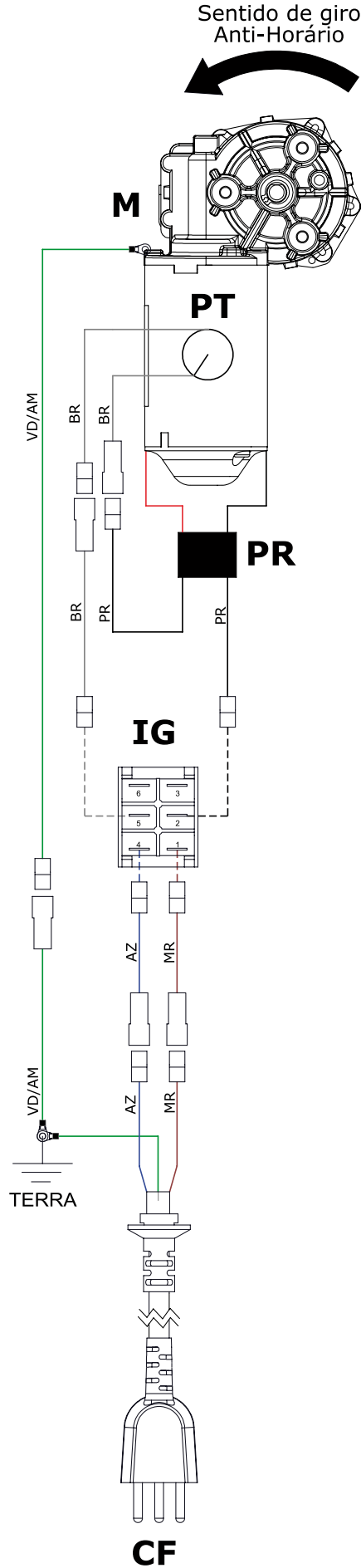
Caso haja algum problema com o seu equipamento, verifique a tabela a seguir, onde estão descritas algumas possíveis soluções recomendadas.

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
• A chama não acende	• Falta de gás.	• Verifique se há gás no butijão; • Verifique se o registro de gás está aberto.
• O equipamento não liga	• Obstrução de gás; • Falta de energia elétrica; • Cabo elétrico danificado; • Problemas no circuito elétrico interno ou externo do equipamento.	• Verifique se existe energia elétrica; • Contate a assistência técnica autorizada.
• Cheiro de queimado e/ou fumaça.	• Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento.	• Contate assistência técnica autorizada.
• Cabo elétrico danificado.	• Falha no transporte do equipamento.	• Contate assistência técnica autorizada.

11. DIAGRAMA ELÉTRICO

PRUNO-40 AGILE (127 V | 220 V)



LEGENDA	
COMPONENTES	
SIGLA	DESCRIÇÃO
CF	Cabo de Força
IG	Interruptor Geral
M	Motor
PR	Ponte Retificadora
PT	Protetor Térmico
CABOS	
AZ	Azul
BR	Branco
MR	Marrom
PR	Preto
VD/AM	Verde / Amarelo
VM	Vermelho

12. 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, contadores, resistências, relês, 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.

2.3 – Esta garantia não tem validade nos seguintes casos:

3 – NÃO ESTARÁ NA 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 pessoa não autorizada pela Progás e Braesi.

3.4 – O produto apresentar defeitos causados 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 rolamentos, retentores, correias, motores elétricos, engrenagens etc.).

3.6 – As normas de segurança não forem observadas.

3.7 – Ocorrer prolongado tempo sem uso do equipamento (acima de 6 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 será encontrado. 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 exceção 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 à garantia deste produto.

5 – FORMA 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 a defeituoso, desde o local da instalação até a fábrica e seu respectivo retorno. Somente os serviços realizados e/ou substituição de componentes são de responsabilidade 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 Braesi reservam-se o direito de realizar análise (verificação) e gerar Laudo Técnico de Avaliação. O resultado deste Laudo validará ou não as condições expostas.

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 originados da paralisação do equipamento, danos causados aos bens materiais ou pessoais (e/ou a terceiros) pelo uso do produto.

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 aplicar as mesmas modificações em 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: 20.08.2026 - P48784

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.