METALCUBAS®

FRITADORES
A GÁS

TFRG-03 AP

TFRG-05 AP

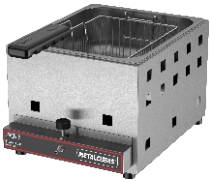
FRCG-03 AP

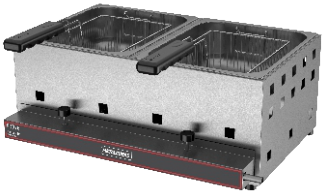
FRCG-06 AP

FRCG-03 BP

FRCG-06 BP

MANUAL DE INSTRUÇÕES





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 METALCUBAS, à frente no mercado, com vantagens de economia, produtividade, segurança e qualidade.

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

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.

Equipotencialidade
IEC 60417-5021

Para identificar o terminal de interligação, que visa manter diversos aparelhos com o mesmo potencial. Não sendo, necessariamente, o Terra de uma ligação local.

Terra de Proteção

Identificar qualquer terminal que é destinado para conexão com um condutor externo para proteção contra choque elétrico em caso de uma falha, ou no terminal de uma terra de proteção (Terra) eletrodo.

Indica que o elemento de aquecimento está ligado.

Tensão Perigosa
IEC 60417-5036

Para indicar os riscos decorrentes de tensões perigosas

Superfície Quente
IEC 60417-5041

Para indicar que o item marcado pode ser quente e não deve ser tocado sem cuidar.

Verifique se a tensão do seu aparelho está de acordo com a etiqueta que acompanha o produto (no cordão de alimentação).

Para evitar choques e danos ao seu produto verifique o aterramento de sua rede elétrica.

Crianças devem ser vigiadas para assegurar que não estejam brincando com o aparelho.

ANTES DO PRIMEIRO USO

- Retire toda a proteção de PVC (película para proteção do aço inox) antes de colocar seu Fritador em funcionamento.
- Faça um higienização completa a fim de remover resíduos de óleo e outras substancias do processo industrial que possam estar sobre o equipamento.
- A (s) cubas ou deposito aonde é colocado o óleo para fritar, são móveis, por isso lave com uma esponja e detergente neutro
- Após a higienização completa, garanta que o equipamento esteja bem seco antes de colocar em funcionamento.

INSTALAÇÃO FRITADORES A GÁS

- Instale seu equipamento em área bastante arejada, de modo a eliminar gases provenientes de combustão;
- Deixar um espaço de pelo menos 15cm em torno do equipamento;
- Não faça instalação próximo a materiais combustíveis; não use e nem guarde produtos inflamáveis próximo ao equipamento;
- Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado;
- Antes de utilizar o equipamento, retirar a película de PVC que protege o aço inox;

ATENÇÃO

O equipamento deve ser instalado em 1 botijão 13Kg (P13-GLP) . Para instalação em mais botijões e rede de gás (P45) contrate serviço técnico especializado de sua cidade.

Conecte a mangueira do gás no registro com abraçadeiras apropriadas.

O botijão de gás GLP (gás liquefeito de petróleo) encontra-se em estado 85% líquido dentro do botijão. Nunca vire ou deite o botijão (se ainda existir algum resíduo dentro de gás ele poderá escoar na fase líquida, podendo provocar graves acidentes).

CUIDADOS NA INSTALAÇÃO DO BOTIJÃO GLP

FRITADORES ALTA PRESSÃO

- Ao instalar o registro, gire a borboleta para a direita, até ficar firme. Nunca utilize ferramentas;
- A mangueira deve ser fixada no registro com abraçadeiras apropriadas. Nunca usar arames ou fitas;
- 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 vendeu o botijão;

FRITADORES BAIXA PRESSÃO

- Utilize uma mangueira certificada pelo Inmetro e um regulador de pressão padrão doméstico de 1,0 Kg de vazão e 2.8 Kpa de pressão

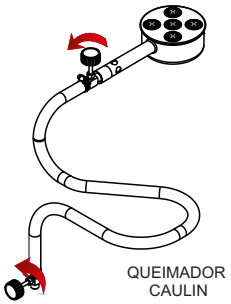
AVISO:

Durante a instalação: não coloque em superfícies ou perto de paredes, divisórias ou móveis de cozinha e similares, a menos que eles sejam feitos de material incombustível ou revestidos com material de isolamento térmico de incombustível e atenção as normas de prevenção de incêndio.

UTILIZANDO O EQUIPAMENTO

FRITADORES A GÁS ALTA PRESSÃO

- Certifique-se de que as cubas esteja com óleo;
- Abra a gaveta para ter acesso aos queimadores Caulim;
- Abra o registro no botijão e em seguida gire o manípulo do regulador da chama para a esquerda apenas 1/4 de volta,
- Aproxime o fósforo do queimador caulim e acenda o equipamento, retorne a gaveta na posição fechada;
- Para apagar o queimador, gire o manípulo do registro da chama totalmente para a direita e em seguida feche o registro do botijão.
-**Por se tratar de um queimador que funciona em alta pressão, TOME CUIDADO COM A ALTURA DA CHAMA , pois chama alta de mais pode ocasionar acidentes graves, danificar o equipamento e queimar prematuramente o óleo.**
- Adicione os alimentos a serem fritos. Para alimentos que estejam congelados, deve-se tomar cuidado com o choque térmico no contato com o óleo quente. O tempo de fritura e temperatura varia de acordo com o tipo de alimento


QUEIMADOR CAULIN

FRITADORES A GÁS BAIXA PRESSÃO

- Certifique-se de que as cubas estejam no local e com óleo;
- Abra o registro no botijão e em seguida gire o botão do registro regulador da chama para a esquerda apenas 1/4 de volta, e imediatamente, com o auxilio de um pavio ou fósforo grande, acenda os queimadores através do orifício localizado na parte frontal do painel.
- Com o auxilio de um termômetro, monitore a temperatura do óleo de acordo com o alimento a ser preparado.
- Para apagar o queimador, gire o manípulo do registro da chama totalmente para a direita e em seguida feche o registro do botijão.
- Adicione os alimentos a serem fritos. Para alimentos que estejam congelados, deve-se tomar cuidado com o choque térmico no contato com o óleo quente. O tempo de fritura e temperatura varia são variável de acordo com o tipo de alimento

ADVERTÊNCIA

Cuidado ! Não adicione água no óleo quente, risco eminente de acidente !
Cuidado ao acrescentar alimentos muito úmidos ou que ultrapasse a quantidade máxima, indicada na Tabela ‘‘ ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS’’ da pág 6, ocasionando um maior processo de ebulição (óleo fervente com respingos), podendo causar acidentes graves .

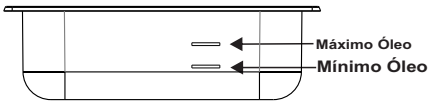
LIMPEZA

- A limpeza de seu equipamento deverá ser feita sempre após a sua utilização.
- Não utilize produtos abrasivos, somente sabão neutro.
- Procure evitar o uso excessivo de água para não danificar nenhum componente
- Este aparelho não deve ser limpo com jato de água.
- A máquina não poderá ser submergida para limpeza.

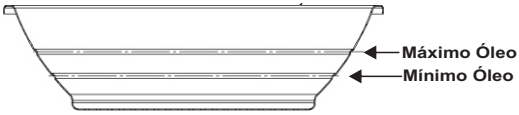
SUGESTÕES DE TEMPERATURAS

Alimento	Temperatura
Batatas	190 °C
Pescados e lula	180 °C
Croquetes, polenta e frango	170 °C
Carnes	160 °C
Churros	160 °C
Verduras	150 °C

FRCG



TFRG



Importante

A quantidade de óleo a ser utilizada no fritador pode variar de acordo com o tipo de alimento. Alimentos pesados requerem cuidado a serem fritos para que o óleo não respingue demasiadamente. Respeite as quantidades de óleo indicadas na cuba.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo	Tamanho do Recipiente	Capacidade Máx. Óleo	Capacidade Máx. Cesto	Consumo Médio	Dimensões (AXLXP)mm	Peso Kg
TFRG-03 AP	Tacho Ø315mm	3 L	0,4 Kg	0,4 Kg/h	252x373x488	2,4
TFRG-05 AP	Tacho Ø440mm	5 L	0,8 Kg	0,4 Kg/h	252x501x633	3,2
FRCG-03 AP	235x295mm (1 cuba)	3 L	0,6 Kg	0,4 Kg/h	272x275x497	2,9
FRCG-06 AP	235x295mm (2 cubas)	3+3 L	1,2 Kg	0,8 Kg/h	272x520x497	5,3
FRCG-03 BP	235x295mm (1 cuba)	3 L	0,6 Kg	0,25 Kg/h	272x275x497	2,6
FRCG-06 BP	235x295mm (2 cubas)	3+3 L	1,2 Kg	0,50 Kg/h	272x520x497	5,5

DICAS ÚTEIS

O seu equipamento deve sempre ser utilizado respeitando os níveis mínimos de óleo que são indicados no
fritador e neste manual. O desrespeito dessa quantidade pode ocasionar perigo de incêndio.

A etiqueta de identificação do produto (contida neste manual e na máquina) é o que valida sua garantia, Sendo assim, tome cuidado para que ela não se descole e nem esteja rasurada.

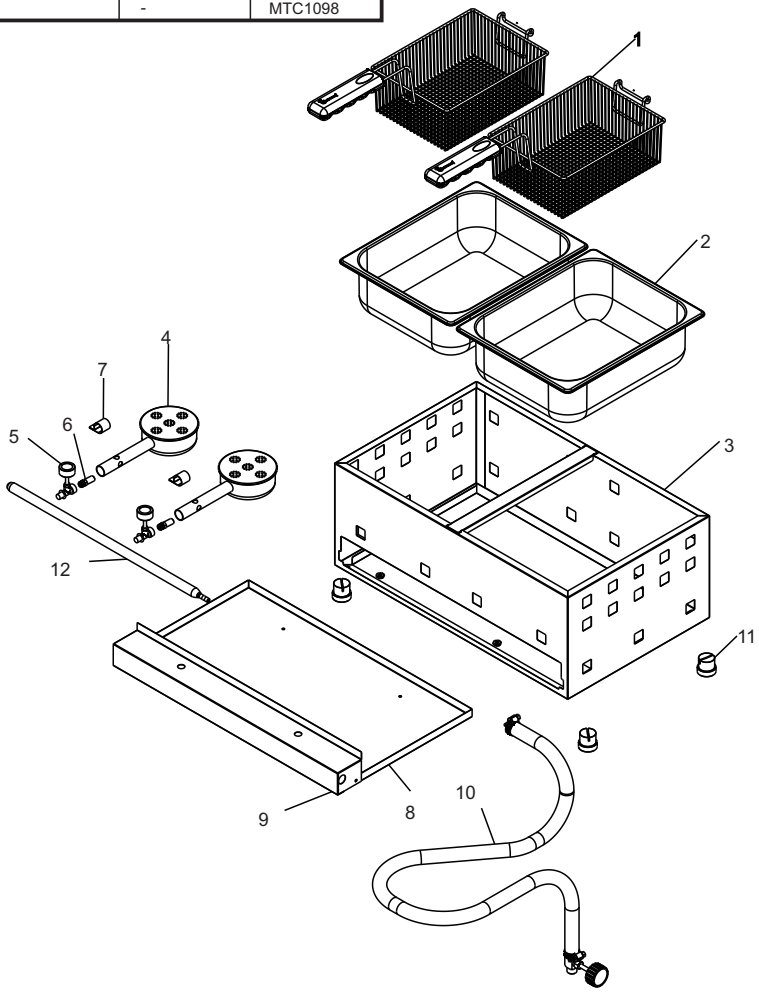
É importante que o fritador esteja sempre limpo. Aconselha-se que sejam efetuadas limpezas regulares de acordo com a intensidade em que se utiliza a máquina. Efetue, também, a troca do óleo.

As despesas com peças e mão de obra necessárias para instalação são por conta do cliente.

Para frituras de qualquer tipo, você deve utilizar óleo vegetal. Utilizar gordura animal pode acabar danificando o produto e comprometendo a qualidade do seu alimento.

DESCRIÇÃO DAS PEÇAS - FRCG 3 AP / FRCG 6 AP

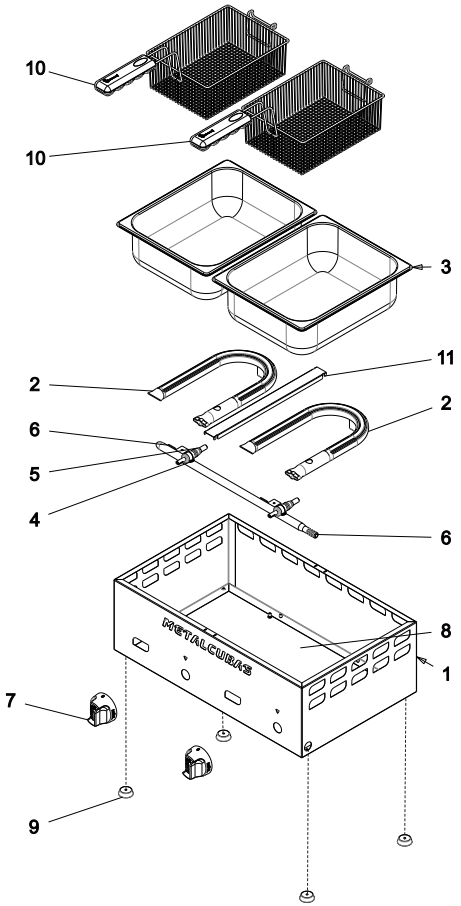
Item	Descrição	FRCG-03 AP	FRCG-06 AP
1	Cesto	MTC619	MTC619
2	Cuba	MTC1036	MTC1036
3	Conj. Estrutura	MTC1092	MTC1090
4	Queimador	10084	10084
5	Registro	9986	MTC1045
6	Injetor	16856	16856
7	Regulador de Ar	9965	9965
8	Bandeja da Gaveta	MTC1093	MTC1091
9	Painel Gaveta	MTC1088	MTC1089
10	Conj. Gaveta	MTC009	MTC009
11	Pé	00375	00375
12	Tubulação	-	MTC1098



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

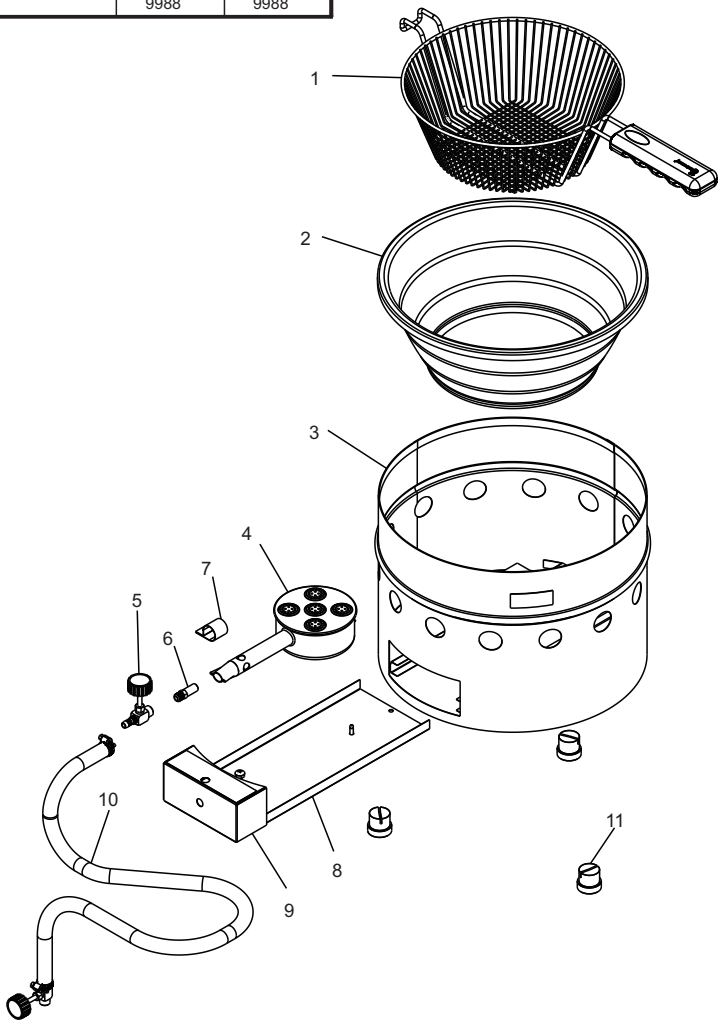
DESCRIÇÃO DAS PEÇAS - FRCG 3 BP / FRCG 6 BP

Item	Descrição	FRCG-03 BP	FRCG-06 BP
1	Conj. Estrutura Externa	MTC1898	MTC1850
2	Conj Queimador	MTC1842	MTC1842
3	Cuba	MTC1036	MTC1036
4	Registro Zamaq	MTC1616	MTC1616
5	Injetor 0,95 mm	10103G	10103G
6	Conj. Tubulação do Gás	MTC1906	MTC1844
7	Manipulo Americano	MTC1142	MTC1142
8	Fundo	MTC1900	MTC1857
9	Pé Rebitado	MTC1871	MTC1871
10	Conj. Cesto	MTC619	MTC619
11	Reforço Central	-	MTC1034



DESCRIÇÃO DAS PEÇAS - TACHOS FRITADORES A GÁS

Item	Descrição	TFRG-03	TFRG-05
1	Cesto	16128	16124
2	Tacho	9911	9953
3	Conj. Estrutura	9980	9968
4	Queimador	10084	10091
5	Registro	9986	9986
6	Injetor	16856	16856
7	Regulador de Ar	9965	9965
8	Bandeja da Gaveta	9960	9960
9	Painel Gaveta	9964	9964
10	Conj. Gaveta	MTC009	MTC009
11	Pé	9988	9988



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

PROBLEMAS E SOLUÇÕES

Seu equipamento é fabricado e testado sob normas rígidas de qualidade, entretanto, ele pode eventualmente apresentar problemas. Nesta página, disponibilizamos um conjunto de orientações básicas para alguns dos problemas mais comuns que possam vir a ocorrer com sua máquina. Se o problema não puder ser resolvido ou persistir, entre em contato com o SAC Metalcubas.

O equipamento não liga

Possível causa	Solução
Falta de gás	Verifique se o registo do gás esta aberto Verifique se a instalação do gás esta correta Verifique se tem gás no botijão

O equipamento está com a chama muito baixa ou o queimador esta estourando.

Possível causa	Solução
Sujeira no sistema do gás	Passe uma agulha fina pelo injetor de gás a fim de remover qualquer sujeira que esteja obstruindo o orifício. Passe um jato de ar por dentro da tubulação. Esse procedimento faz com que as passagens de gás se desobstruam. Caso o problema persistir, entre em contato com o SAC da Metalcubas

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 Técnicas dos respectivos fabricantes, devendo ocorrer um prévio contato com a METALCUBAS .

4) O cliente terá o direito a Assistência Técnica no local de uso da máquina cuja medida da mesma seja maior que 0,360m³ 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.

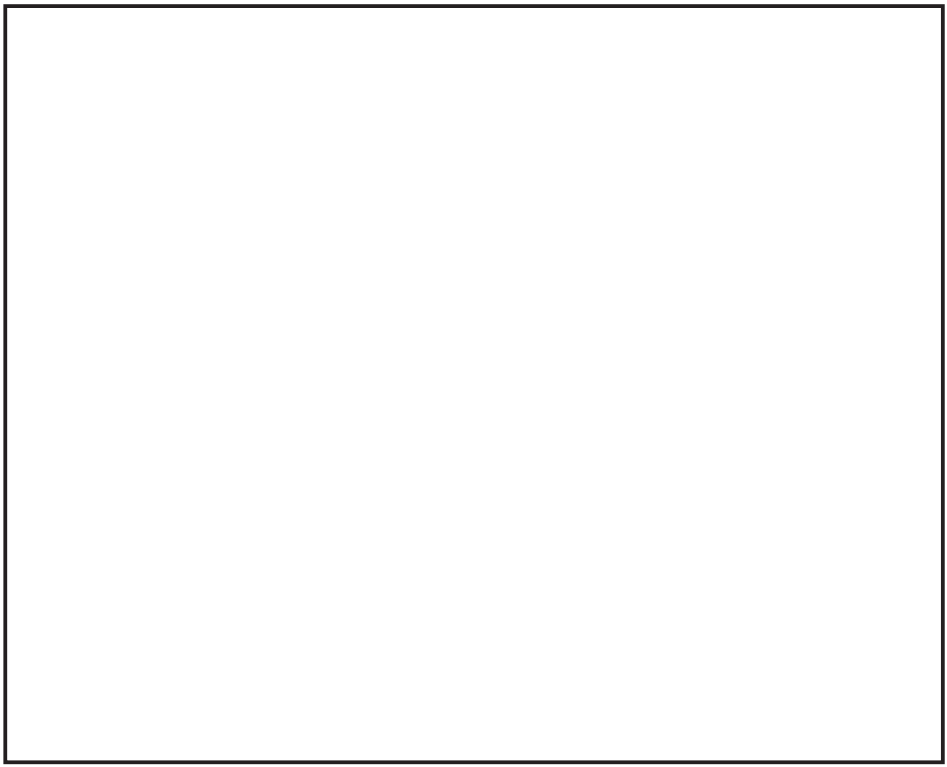
8) Regulagens, lubrificações, ajustes e limpeza do equipamento, oriundos de seu uso e funcionamento, não serão cobertos pela garantia, devendo estes correr por conta do proprietário.

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 consequente 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.

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO



Se você tiver alguma dúvida, sugestão ou problema, ligue para nós. O SAC Metalcubas foi criado especialmente para você, portanto, fique a vontade. O atendimento qualificado de nossos profissionais é garantido!

Horários de atendimento:
Segunda a Sexta,
Das 7:30h às 12:00h e
das 13:00h àsh 17:20

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

(054) 3021 0341

www.metalcubas.com.br sac@metalcubas.com.br

Procurando por um de nosso assistentes autorizados?
Confira nosso site e escolha o que
melhor se adequar a sua localidade.

METALCUBAS®

Metalcubas Indústria Metalurgica Ltda.
Rua Governador Roberto Silveira, 444
CEP. 95032-710 - Caxias do Sul -RS