



VENÂNCIO



VENÂNCIO

FORNOS ASSADORES

Fh20 / Fh40 / Fh60
SGF1 / SGF2 / SGF3

GÁS GLP - BAIXA PRESSÃO
USO COMERCIAL / PROFISSIONAL

Segurança



Compulsório



MANUAL DE INSTRUÇÕES

www.venanciometal.com.br



Canal de
Pós-Vendas
(51) 3793-4343

Metalúrgica Venâncio LTDA

Rua Wilma Helena Kunz, 2469 - Bela Vista
Venâncio Aires - RS - Cep 95800-000

CNPJ: 93.899.359/0001-23 - Fone (51) 3793-4300
atendimento@venanciometal.com.br

TERMO de GARANTIA

A METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA oferece garantia aos equipamentos fabricados conforme está especificado abaixo:

* Todo o vício/defeito de fabricação alegado deverá ser analisado somente pela assistência técnica autorizada da marca VENÂNCIO. Quando comprovado eventual vício/defeito de fabricação, a reparação será sem custos.

* Os equipamentos reparados sem a autorização da fábrica ou que forem alterados, desmontados e/ou utilizados em desacordo com as indicações presentes nos manuais respectivos, não serão cobertos por esta garantia.

* A garantia se refere somente ao uso normal do equipamento, considerando o atendimento das recomendações e instruções constantes no manual que acompanha o produto. Para tanto, a marca concede a garantia legal de 3 (três) meses, a contar da data da emissão da nota fiscal de compra, sendo obrigatória a sua apresentação para os atendimentos previstos neste termo de garantia.

* Importante considerar que os vidros, lâmpadas, resistências, contadores, fusíveis, relés, solenóides, controladores digitais e termostatos, não são cobertos por esta garantia.

* No caso de motores elétricos, por serem de fabricação de terceiros, quando defeituosos, deverão ser enviados para a Assistência Técnica autorizada dos mesmos.

* Esta garantia se refere somente às peças e componentes fabricados pela METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, cobrindo, também, os custos de mão-de-obra em tais consertos.

* É responsabilidade do cliente o comunicado de eventual constatação de vício/defeito de fabricação do produto à METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, através do setor de Pós-Vendas, pelo telefone (51) 3793-4343 ou pelo Canal de Pós-Vendas no *website* da fabricante, ou, ainda, através de uma das Assistenções Técnicas autorizadas da marca, as quais estão disponibilizadas no *website* www.venanciometal.com.br.

* No caso de equipamentos volumosos (assadores, fornos, estufas de aquecimento, fogões industriais, etc.), a Assistência Técnica, quando necessária, realizará a visita direto no estabelecimento do cliente. Já em relação aos equipamentos de pequena monta (aquecedores, chapas, molheiras, tachos, sanduicheiras, bebedouros, refresqueiras, etc.), o cliente deverá, por conta própria, encaminhá-los à Assistência Técnica autorizada da marca.

* Defeitos na rede elétrica, instalação inadequada, danos no transporte realizado por terceiros ou intempéries invalidarão esta garantia.

IMPORTANTE: somente efetuar a montagem do produto com equipamentos de segurança (óculos de proteção, luvas de couro, etc.) e ferramental adequado ao produto específico. A VENÂNCIO não se responsabiliza por quaisquer danos físicos advindos da falta de atenção à tais cuidados, bem como pela utilização inadequada do equipamento, inclusive quando em funcionamento.

ÍNDICE

1. INTRODUÇÃO	3
1.2 AVISOS IMPORTANTES	3
1.3 DIFERENCIAIS E VANTAGENS	4
2. INSTALAÇÃO DE GÁS GLP BAIXA PRESSÃO	5
3. PROCEDIMENTOS APÓS A INSTALAÇÃO DE GÁS	6
3.1 PROCEDIMENTO PARA O USO	7
4. LIMPEZA	7
5. MANUTENÇÃO	7
6. DADOS TÉCNICOS	7
7. ESQUEMA ELÉTRICO	8
8. VISTA EXPLODIDA	9
9. LISTA DE COMPONENTES	10
10. VISTA E LISTA DE COMPONENTES DO ESPETO E CESTO	11
TERMO DE GARANTIA	

1. INTRODUÇÃO

Parabéns pela aquisição de seu novo equipamento Venâncio, você adquiriu um produto com tecnologia avançada e de fácil utilização.

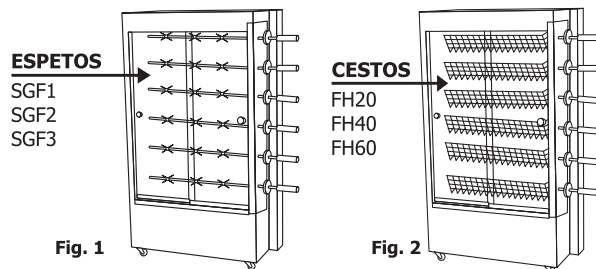
Para garantir esta qualidade, que se traduz em eficiência, além de um projeto elaborado e testado meticulosamente, os componentes são sempre os mais adequados, resultando numa equação custo/benefício sempre positiva para o usuário.

No mais, recomendamos a leitura atenta deste manual. Qualquer dúvida, consulte-o.

1.2 AVISOS IMPORTANTES

*** ATENÇÃO: os assadores SGF1 / SGF2 / SGF3 / FH20 / FH40 / FH60 são destinados ao uso comercial.**

* Os modelos SGF1 (até 10 frangos), SGF2 (até 20 frangos) e SGF3 (até 30 frangos) acompanham **espetos com garfos** para a fixação dos frangos (Fig.1). Já os modelos FH20 (até 10 frangos), FH40 (até 20 frangos) e FH60 (até 30 frangos) acompanham **cestos** para acondicionamento dos frangos (Fig.2).



* Conserve com cuidado este manual. Ele é e será muito útil na hora de tirar dúvidas. Consulte-o.

* Recomendamos cuidado e inspeção para detectar qualquer avaria durante o transporte, tais como, quebra ou amassamento de peças, falta de peças, penetração de água e outros líquidos, etc. Qualquer avaria durante o transporte deve ser comunicada diretamente ao transportador.

* A instalação deve ser realizada de acordo com as instruções do fabricante e por pessoas qualificadas e autorizadas.

* Para eventuais reparos, entre em contato exclusivamente com um Assistente Técnico Autorizado pelo fabricante e solicite peças de reposição originais.

* O não cumprimento dos avisos contidos neste manual pode comprometer a segurança do operador.

* O fabricante reserva-se o direito de modificar, em qualquer momento e sem aviso prévio, o conteúdo deste manual.

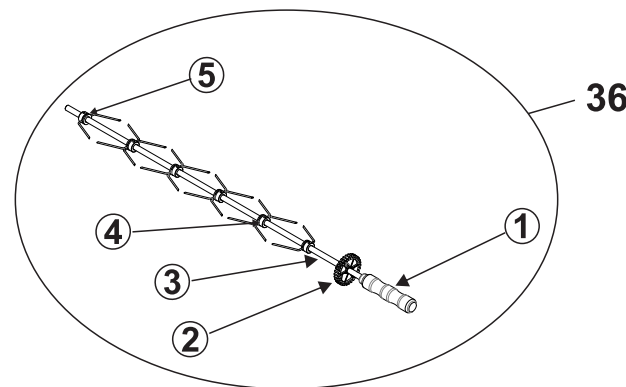
* Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

* Deve-se tomar providências para que crianças não brinquem com o equipamento.

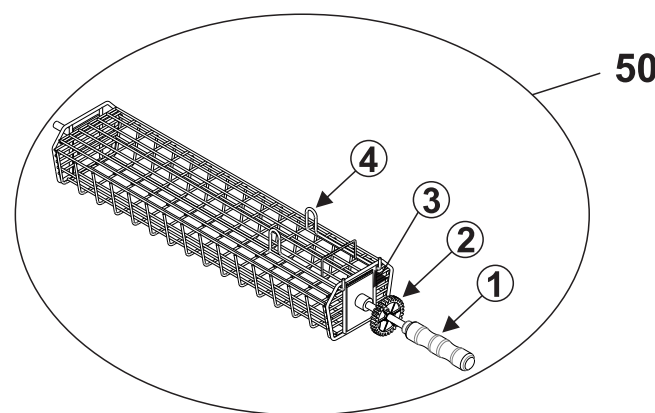
* Higienizar diariamente o produto após o uso utilizando detergente neutro, não utilize materiais abrasivos. Jamais utilize jatos d'água para a limpeza do produto.

* Não guarde substâncias explosivas, tais como aerossol com um propelente inflamável neste aparelho.

10. VISTA E LISTA DE COMPONENTES DO ESPETO E CESTO



CONJ ESPETO SGF		
Item	Descrição	Código
1	CABO P/ ESPETOS FRANGUEIRAS	4.03.01.00022000
2	ENGRENAGEM ALUM INJ 76x24mm F.1/2 30D	4.03.01.00002000
3	ESPETO DA FRANGUEIRA SGF	8.03.01.00000049
4	CONJ GARFO DUPLO SGF	8.03.01.00000200
5	CONJ GARFO SIMPLES SGF	8.03.01.00000100



CONJ CESTO FH		
Item	Descrição	Código
1	CABO P/ ESPETOS FRANGUEIRAS	4.03.01.00022000
2	ENGRENAGEM ALUM INJ 76x24mm F.1/2 30D	4.03.01.00002000
3	CONJ CESTO P/ ASSADOR FH20/40/60	8.03.01.00001200
4	CONJ TAMPA DO CESTO P/ ASSADOR FH20/40/60	8.03.01.00001300

9. LISTA DE COMPONENTES



40	CONJ TRILHO VIDRO INFERIOR	TODOS	8.03.01.00000800
41	PUXADOR PG 46 3/16 COM LOGO VENANCIO	TODOS	2.80.38.00000386
42	VIDRO C/ FURO	SGF 1/FH20	2.80.09.04150450
		SGF 2/FH40	2.80.09.04500835
		SGF 3/FH60	2.80.09.04501230
43	VIDRO S/ FURO	SGF 1/FH20	2.80.09.14150450
		SGF 2/FH40	2.80.09.14500835
		SGF 3/FH60	2.80.09.14501230
44	CONJ TRILHO VIDRO SUPERIOR	TODOS	8.03.01.00000300
45	FRENTE SUPERIOR	TODOS	8.03.01.00000097
46	SUPORTE DOS ESPETOS	SGF 1/FH20	8.03.01.10000002
		SGF 2/FH40	8.03.01.20000002
		SGF 3/FH60	8.03.01.30000002
47	LATERAL INTERNA ESQUERDA	SGF 1/FH20	8.03.01.10000074
		SGF 2/FH40	8.03.01.20000073
		SGF 3/FH60	8.03.01.30000075
48	LATERAL EXTERNA ESQUERDA	SGF 1/FH20	8.03.01.10000075
		SGF 2/FH40	8.03.01.20000074
		SGF 3/FH60	8.03.01.30000073
49	COMPLEMENTO PROTEÇÃO COBERTURA	SGF 1/FH21	8.03.01.10000076
		SGF 2/FH41	8.03.01.20000075
		SGF 3/FH61	8.03.01.30000076
50	CONJ CESTO FRANGUEIRA FH20-40-60	FH	8.03.01.00140001
51	DEFLETOR SGF/FH	TODOS	8.03.01.00000004
52	REGISTRO GÁS 3747441P REG DELTA 160	TODOS	2.80.40.00004552

* Carvão vegetal ou similar combustíveis não devem ser utilizados neste aparelho.

* A alimentação elétrica para o equipamento, não deve ser fornecida utilizando um dispositivo de corrente residual (RCD), com uma classificação operacional corrente residual não superior à 30mA, ou seja, instale um disjuntor de proteção DR no quadro de proteção do estabelecimento, com capacidade de medição de corrente residual menor que 30 mA, a fim de evitar acidentes, devido a fugas de tensão descarregadas na carcaça do equipamento.



Para evitar queimaduras, não utilize recipientes carregados com líquidos ou produtos a serem cozidos que se tornem fluídos pelo aquecimento em níveis mais altos do que aqueles que podem ser facilmente observados.



Tenha cuidado ao entrar em contato com as partes externas do forno, pois a sua superfície irá aquecer durante o funcionamento. Observe o adesivo que sinaliza o cuidado ao tocar nas partes quentes do equipamento.

1.3. DIFERENCIAIS E VANTAGENS



- Características construtivas que propiciam mais segurança aos usuários, entre elas o não tombamento em desníveis de até 10 graus.
- Proteção do motor em caso de sobre aquecimento.
- Fácil remoção dos vidros através de abertura lateral.
- Maior segurança na operação com proteção junto às engrenagens e sem fim.
- Limpeza interna facilitada devido á simples remoção dos vidros.

2. INSTALAÇÃO DE GÁS GLP BAIXA PRESSÃO



Antes de iniciar a instalação de gás do seu equipamento, observe os pontos abaixo:

- Instale o seu assador em um local sem corrente de ar mas, observando sempre, que tenha um bom arejamento. Isto irá garantir a homogeneidade das chamas e, também, a segurança do usuário.

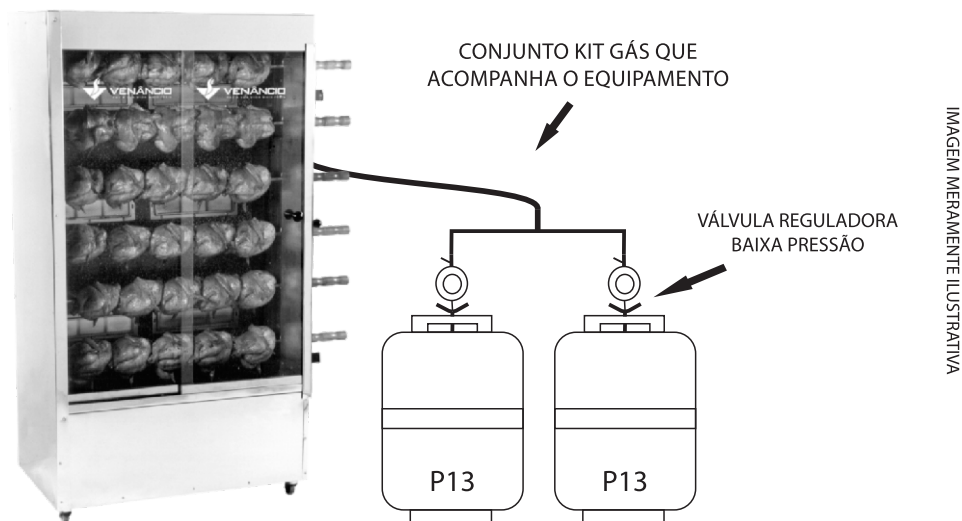
ATENÇÃO: os queimadores não funcionam em ambientes completamente fechados. Certifique-se de que o ambiente tenha ventilação, tanto para a eliminação dos gases provenientes da queima, como para a existência do oxigênio necessário à combustão.

- Mantenha um afastamento de paredes e de outros objetos ou equipamentos de, no mínimo, 40cm.

Existem dois tipos de instalação:

EXEMPLO ABAIXO APLICADO NO MODELO SGF3 - BOTIJÕES P13 (13kg)

- Quando os botijões estão localizados ao lado do equipamento deve-se conectar o KIT GÁS (composto por mangueira certificada e 2 (duas) válvulas de baixa pressão, com pressão de saída de 2,8kPa) que acompanha o produto diretamente no BICO DE ENTRADA DE GÁS localizado na lateral do equipamento, com o auxílio de abraçadeiras. As duas válvulas devem ser conectadas, individualmente, a 2 (dois) botijões de 13kg (P13). **Em caso de dúvidas na instalação consulte a legislação vigente em seu estado/município.**



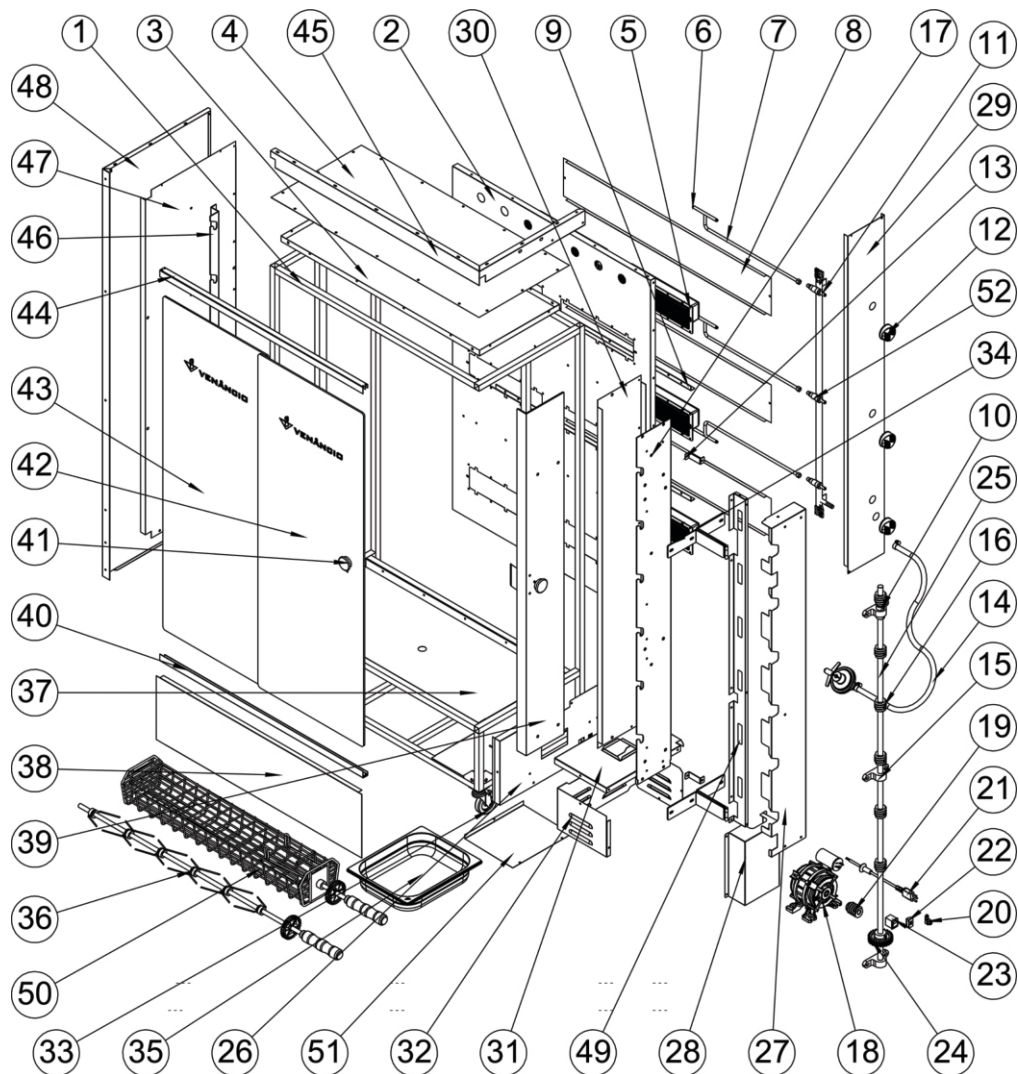
9. LISTA DE COMPONENTES



FRANGUEIRA/HOTTOR			
Item	Descrição	Modelo	Código
1	CONJ ESTRUTURA FRANGUEIRA	SGF 1/FH20	8.03.01.10000300
		SGF 2/FH40	8.03.01.20000300
		SGF 3/FH60	8.03.01.30000300
2	COSTA	SGF 1/FH20	8.03.01.10000065
		SGF 2/FH40	8.03.01.20000067
		SGF 3/FH60	8.03.01.30000067
3	TETO INTERNO	TODOS	8.03.01.00000088
4	TETO	TODOS	8.03.01.00000089
5	QUEIMADOR INFRATERMELHO 2,250Kcal	TODOS	4.03.01.00021186
6	INJETOR 2570 F.0,95mm	TODOS	8.03.01.02570095
7	CONJ TUBO ALIM INFRA	TODOS	8.03.01.00130001
8	TAMPA DOS INFRAS	TODOS	8.03.01.00000032
9	CANT REFORÇO COSTA	TODOS	8.03.01.00000101
10	BUCHA ACO 1x12 FURO 5/8"	TODOS	2.80.05.01012158
11	CONJ TUBO DISTRIBUIDOR	SGF 1/FH20	8.03.01.10000500
		SGF 2/FH40	8.03.01.20000500
		SGF 3/FH60	8.03.01.30000500
12	BOTÃO RED NYLON PRETO PINTA BRANCA	TODOS	2.80.28.03021013
13	FIXADOR COBERTURA ENGENHAGEM	TODOS	8.03.01.00000099
14	CONJ KIT GÁS	SGF 1/FH20	8.03.01.10000600
		SGF 2/FH40-60	8.03.01.00000900
15	MANCAL ALUM INJ C/ BUCHA LAT P/ ASSADOR	TODOS	4.03.01.00021131
16	SEM FIM FER. 1,3/8x28F. 5/8 M.2,5VA	TODOS	4.03.01.00003041
17	CHAPA DE COMANDO	SGF 1/FH20	8.03.01.10000066
		SGF 2/FH40	8.03.01.20000065
		SGF 3/FH60	8.03.01.30000065
18	MOTOR MONOFÁSICO 1/4CV. 127/220V. 60Hz	TODOS	2.80.30.01012025
19	SEM FIM FOFO 686 1.3/8x45mm M.2,5 F.1/2	TODOS	4.03.01.00000686
20	TERMINAL SAPATA PRESSÃO 10mm²	TODOS	2.80.48.00000010
21	CHICOTE FRANGUEIRA 3 x 0,75 x 2000mm	TODOS	2.80.11.00000748
22	INTERRUPTOR DESLIZANTE 10A HH201 127/220V	TODOS	2.80.07.01021042
23	INTERRUPTOR TECLA BIP 16A 250VCA C/ CAPA AMARELO	TODOS	2.80.25.00011795
24	ENGENHAGEM NYLON 73x32mm F.5/8 26D M.2,5	TODOS	4.03.01.00003047
25	EIXO	SGF 1/FH20	8.03.01.10000072
		SGF 2/FH40	8.03.01.20000071
		SGF 3/FH60	8.03.01.30000072
26	PAINEL LATERAL INFERIOR	TODOS	8.03.01.00000094
27	COBERTURA ENGENHAGENS	SGF 1/FH20	8.03.01.10000068
		SGF 2/FH40	8.03.01.20000068
		SGF 3/FH60	8.03.01.30000068
28	CAIXA PROTEÇÃO ENGENHAGENS MOTOR	TODOS	8.03.01.00000102
29	TAMPA BOTÕES	SGF 1/FH20	8.03.01.10000071
		SGF 2/FH40	8.03.01.20000070
		SGF 3/FH60	8.03.01.30000071
30	LATERAL INTERNA DIREITA	SGF 1/FH20	8.03.01.10000073
		SGF 2/FH40	8.03.01.20000072
		SGF 3/FH60	8.03.01.30000074
31	FECHAMENTO DO MOTOR SUPERIOR	TODOS	8.03.01.00000093
32	FECHAMENTO DO MOTOR INFERIOR	TODOS	8.03.01.00000092
33	RODÍZIO SGREF 210 PP RB	TODOS	2.80.43.00000119
34	CONJ DOBRADIÇA	TODOS	8.03.01.00000700
35	CUBA 1/2 x 60mm	TODOS	8.03.01.00000016
36	CONJ ESPETO FRANGUEIRA SGF	SGF	8.03.01.00120001
37	BANDEJA COLETORA	TODOS	8.03.01.00000006
38	FRENTE INFERIOR	TODOS	8.03.01.00000098
39	CONJ PORTA	SGF 1/FH20	8.03.01.10000400
		SGF 2/FH40	8.03.01.20000400
		SGF 3/FH60	8.03.01.30000400

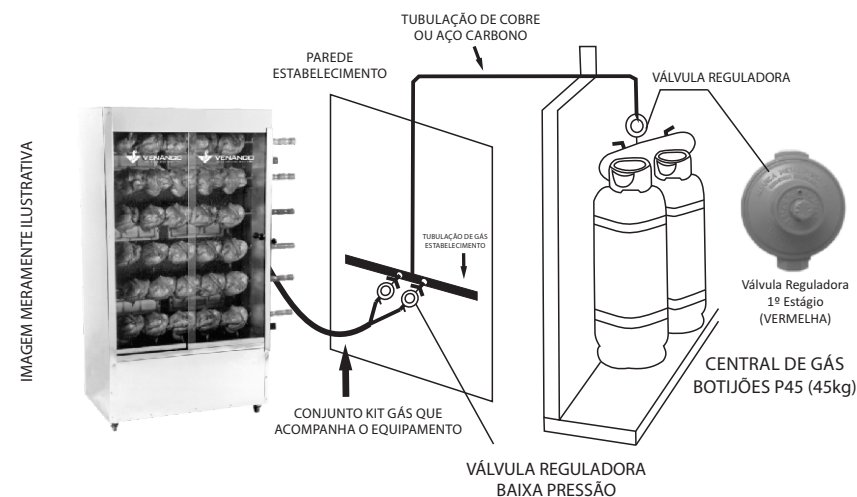
8. VISTA EXPLODIDA

SGF1 / SGF2 / SGF3 / FH20 / FH40 / FH60



EXEMPLO ABAIXO APLICADO NO MODELO SGF3 - BOTIJÕES P45 (45kg)

- Instalação de gás realizada em uma central de gás distante do equipamento utilizando, **impreterivelmente**, no mínimo, 2 (dois) botijões **P45** (45 kg). Instala-se no local uma válvula reguladora de gás de 1º estágio (vermelha) com entrada de 7 kgf/cm² e pressão de saída 1,2 kgf/cm² colocando, como condutor até a tubulação de gás do estabelecimento, tubulação de cobre ou de aço carbono (sem costura). Conecte o KIT GÁS (composto por mangueira certificada e 2 (duas) válvulas de baixa pressão com pressão de entrada de 1,2 kgf/cm² e pressão de saída de 2,8kPa) que acompanha o equipamento diretamente ao BICO DE ENTRADA DE GÁS localizado na lateral do equipamento, com o auxílio de abraçadeiras. As duas válvulas que compõem o KIT GÁS devem ser conectadas diretamente na tubulação de gás do estabelecimento, que é alimentada por esta central. **Em caso de dúvidas na instalação consulte a legislação vigente em seu estado/município.**



AVISOS IMPORTANTES

Os modelos SGF3 e FH60 (para até 30 frangos) devem ser alimentados por 2 (dois) botijões P13, por isso, o KIT GÁS que acompanha os mesmos é composto por 2 (duas) válvulas de baixa pressão. Já os modelos SGF1, SGF2, FH20 e FH40 são alimentados por 1 (um) botijão P13, portanto, seu KIT GÁS é composto por 1 (uma) válvula de baixa pressão.

As válvulas de gás possuem prazo de validade, substitua-as conforme a data de validade marcado na válvula.

Quando o equipamento for instalado em gás natural (GN), deve ser instalada uma válvula reguladora de pressão de entrada no equipamento de 200mm.c.a ou 2,0kPa.

Manter os botijões sempre na posição vertical (de pé) e nunca deitá-los (posição horizontal).

Para os exemplos aqui demonstrados, foi levado em conta que somente será instalado o equipamento pois, se houver outros produtos conectados à rede de gás, deve-se efetuar a soma do consumo de todos os equipamentos e adequar as válvulas e, provavelmente a tubulação de passagem de gás e a central de gás

3. PROCEDIMENTOS APÓS A INSTALAÇÃO DE GÁS



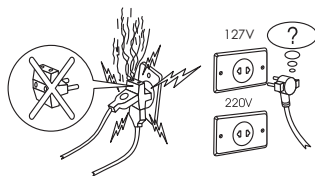
1- Posicione o equipamento sobre uma superfície plana. **ATENÇÃO:** O equipamento deverá ser instalado em um ambiente fechado (entre quatro paredes e telhado), controlado e limpo, não ficando exposto direta ou indiretamente às intempéries climáticas e ambientes ou locais públicos de circulação de pedestres e veículos. Ao movimentar o equipamento, certifique-se de que os rodízios estão destravados, sob pena de danificá-los caso seja feita a movimentação com os mesmos travados. Para movimentar o equipamento com segurança, o mesmo deverá estar sem carga e completamente desligado, sempre devendo ser observado que uma das laterais fique virada na direção a ser percorrida. Quando em terreno com inclinação, o equipamento deve ser movimentado por 2 (duas) pessoas.

2 - Certifique-se de que a tubulação de gás não está em contato com o equipamento ou partes cortantes que venham a comprometer o seu funcionamento.

3 - Verifique se não existem vazamentos de gás na tubulação, válvula e demais conexões. Para isso utilize esponja com espuma proveniente de sabão ou detergente. Jamais utilize fogo para verificar se existem vazamentos, sob o risco de causar acidentes.

4 - Abra o registro de gás que está junto a válvula.

5 - Verifique se a tensão do produto corresponde a tensão da tomada onde o equipamento será conectado, 127V ou 220V. O cabo de alimentação possui 3 (três) pinos, onde o central é o pino de **aterramento**. É **OBRIGATÓRIO QUE OS TRÊS PINOS ESTEJAM DEVIDAMENTE LIGADOS**. Jamais utilize adaptadores do tipo benjamin, extensões, "T" ou qualquer outro tipo de adaptador. O não cumprimento destas medidas invalidará a garantia do produto e comprometerá a segurança do operador. **ATENÇÃO: a tomada onde será ligado o equipamento deverá estar conectada a um disjuntor de proteção curva C de, no mínimo, 6A.**



6 - Conecte o equipamento a tomada.

3.1 PROCEDIMENTO PARA O USO



1- Gire o botão correspondente aos queimadores que se deseja acender, no sentido anti-horário, até a posição máxima indicada (Fig. 1).

2 - Com o auxílio de um pavio ou acendedor, aproxime a chama do queimador infravermelho. Neste momento, o gás se inflamará e, aos poucos, a placa ficará incandescente, adquirindo uma coloração rubra intensa. Repita este procedimento para o outro queimador infravermelho, conforme for desejado.

3 - Caso o queimador não acender, feche o registro, aguarde alguns segundos até que o gás liberado na primeira tentativa se disperse e, após isso, efetue novamente o procedimento.

4 - Carregue os espetos (SGF1 - até 10 frangos / SGF2 - até 20 frangos / SGF3 - até 30 frangos) ou cestos (FH20 - até 10 frangos / FH40 - até 20 frangos / FH60 - até 30 frangos).

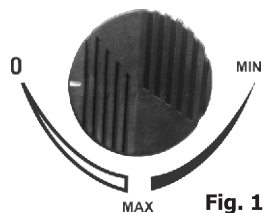


Fig. 1

IMPORTANTE
O PESO MÁXIMO DOS FRANGOS NÃO DEVE EXCEDER 1,900kg.

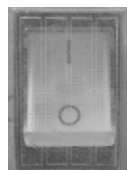


Fig. 2

5 - Insira os espetos / cestos no assador, horizontalmente.

6 - Pressione o interruptor localizado na parte inferior direita do equipamento para o acionamento do motor (Fig. 2).

4. LIMPEZA



Para realizar a limpeza do equipamento, primeiramente desligue-o da tomada, evitando, assim, qualquer acidente. Prefira uma esponja não abrasiva com detergente doméstico neutro e água para a limpeza do equipamento. Nunca utilize materiais pontiagudos ou produtos abrasivos (que possuem na fórmula elementos corrosivos). **Jamais utilize jatos d'água diretamente no equipamento, principalmente nos queimadores.** Tenha em mente que a limpeza constante e correta é fundamental para o perfeito funcionamento do equipamento.

5. MANUTENÇÃO



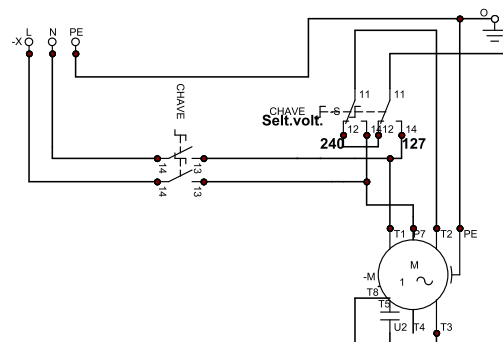
Antes de qualquer manutenção, certifique-se de que os registros ou válvulas de gás estejam completamente fechados. **ATENÇÃO:** a manutenção do equipamento somente deve ser realizada por um profissional técnico autorizado pelo fabricante.

6. DADOS TÉCNICOS



MEDIDA EXTERNA	Altura	Largura	Prof.	Nº Queimador	Consumo	Consumo Motor	Amperagem Motor	Disjuntor
FH20 / SGF1	1260mm	900mm	460mm	2	0,480Kg/h	1/4CV - 127/220V 0,19kW/h	2,30A - 127V 1,15A - 220V	6A
FH40 / SGF2	1600mm	900mm	460mm	4	0,960Kg/h			
FH60 / SGF3	1600mm	900mm	460mm	6	1,440Kg/h			

7. ESQUEMA ELÉTRICO



ATENÇÃO

Se o cordão de alimentação está danificado ele deve ser substituído somente pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.



O símbolo ao lado indica o terminal de ligação equipotencial, destinado à ligação do equipamento via condutor elétrico a outros pontos de ligação equipotencial, tais como equipamentos, bancadas, edificações, mantendo-se deste forma o equilíbrio entre diferentes pontos de ligação, minimizando possíveis riscos de choque elétrico. Este terminal permite a conexão de um cabo de seção nominal de 10mm².