

MANUAL DE INSTRUÇÕES INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO



FRITADEIRAS A GÁS SÉRIE LG

MODELOS:

LG300 ML-136528

LG400 ML-136622

LG500 ML-136643

HOBART

11 2014 8080 Pabx
11 2962 6091 Fax
www.hobart.com.br

Hobart do Brasil Ltda.
Av Forte do Leme, 195
CEP 08340-010
São Paulo SP

Comercializado por:
HOBART DO BRASIL LTDA

Rev.: A (AGOSTO/2010)



IMPORTANTE PARA SUA SEGURANÇA

ESTE MANUAL SE DESTINA À INSTALAÇÃO DE EQUIPAMENTOS A GÁS POR PESSOAS DEVIDAMENTE HABILITADAS. SÃO ELAS QUE DEVEM COLOCAR O EQUIPAMENTO EM FUNCIONAMENTO E REALIZAR OS AJUSTES RECOMENDADOS.

DEIXE EM LOCAL BEM VISÍVEL AS INSTRUÇÕES A SER SEGUIDAS NO CASO DE CHEIRO DE GÁS. ELAS TAMBÉM PODEM SER FORNECIDAS PELA COMPANHIA FORNECEDORA DE GÁS.

ESTE EQUIPAMENTO REQUER INSTALAÇÃO POR TÉCNICO CREDENCIADO HOBART. ENTRE EM CONTATO COM A ASSISTÊNCIA TÉCNICA HOBART (11 2014-8080) E CONSULTE A COBERTURA EM SUA LOCALIDADE.



IMPORTANTE

CASO SEJA DETECTADO CHEIRO DE GÁS, FECHUE A VÁLVULA DE ENTRADA PRINCIPAL DAS UNIDADES E ENTRE EM CONTATO COM A COMPANHIA DE GÁS.



PARA SUA SEGURANÇA

NÃO ARMAZENE NEM USE GASOLINA OU QUALQUER OUTRO TIPO DE LÍQUIDO OU VAPOR INFLAMÁVEL PERTO DESTA OU DE QUALQUER OUTRO EQUIPAMENTO.

CAUIDADO!

Erros na instalação do equipamento e em sua regulagem, alterações introduzidas ou serviços de reparo ou manutenção realizados por pessoas não qualificadas podem prejudicar o funcionamento do equipamento e provocar acidentes, lesões ou mesmo a morte. Leia atentamente as instruções de instalação, operação e manutenção antes de instalar o equipamento ou de fazer nele qualquer tipo de reparo ou manutenção.

ÍNDICE

IMPORTANTE PARA SUA SEGURANÇA	2
INTRODUÇÃO	4
INFORMAÇÕES GERAIS	4
COMO ENCOMENDAR PEÇAS E COMPONENTES	4
CAPACIDADE DA FRITADEIRA	4
ABERTURA DA EMBALAGEM	4
INSTALAÇÃO	5
Espaço ocupado	5
Posição de instalação	5
CÓDIGOS E PADRÕES	6
MONTAGEM	6
CONEXÃO COM A TUBULAÇÃO DE EXAUSTÃO	6
CONEXÃO COM A ENTRADA DE GÁS	6
PRESSÃO DO GÁS	6
TESTE DA ENTRADA DE GÁS	7
FRITADEIRAS COM RODÍZIOS	7
NIVELAMENTO DA FRITADEIRA	7
OPERAÇÃO	8
DESLIGAMENTO EM CASO DE SUPERAQUECIMENTO	8
ANTES DO PRIMEIRO USO	8
Limpeza	8
ENCHIMENTO DO TANQUE COM LÍQUIDO DE FRITURA	8
COMO ACENDER O PILOTO	9
COMO LIGAR A FRITADEIRA	10
COMO DESLIGAR A FRITADEIRA	10
DESLIGAMENTO PROLONGADO	10
INSTRUÇÕES BÁSICAS DE FRITURA	11
Cesto de Fritura	11
DURABILIDADE PROLONGADA DO LÍQUIDO DE FRITURAS	11
ESVAZIAMENTO DO TANQUE	12
FILTRAGEM DIÁRIA – TODOS OS MODELOS	12
LIMPEZA	13
LIMPEZA DO TANQUE DA FRITADEIRA	13
MANUTENÇÃO	14
SOLUÇÃO DE PROBLEMAS	14
Tabela de Solução de Problemas	14

INTRODUÇÃO

INFORMAÇÕES GERAIS

As Fritadeiras Vulcan são fabricadas com materiais e mão-de-obra de alta qualidade. Com a correta instalação, utilização e manutenção funcionarão satisfatoriamente por muitos anos.

Antes de instalar o equipamento, leia atentamente o manual e siga rigorosamente todas as instruções fornecidas.

Este manual serve para o modelo indicado na capa, mas os procedimentos explicados se aplicam a todos os modelos, a menos que especificado o contrário. As figuras e ilustrações poderão ser de qualquer modelo, a não ser quando se referirem a algum modelo específico.

COMO ENCOMENDAR PEÇAS E COMPONENTES

O pedido de peças e componentes pode ser feito diretamente aos representantes autorizados de assistência técnica, cuja relação é fornecida pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor da Hobart do Brasil pelo telefone 2014-8080.

Para agilizar seu pedido, informe o número do modelo e o número de série do equipamento, o tipo de gás e a peça desejada, com número de referência (se souber) e quantidade necessária.

CAPACIDADE DA FRITADEIRA				
MODELO	Nº de tubos de aquecimento	BTU/h	Largura pol (cm)	Líquido de fritura lbs. (kg)
LG300	3	90.000	15,5 (39)	35-40 (16-18)
LG400	4	120.000	15,5 (39)	45-50 (21-23)
LG500	5	150.000	21,0 (53)	65-70 (29-32)

ABERTURA DA EMBALAGEM

A fritadeira foi cuidadosamente inspecionada antes de sair da fábrica e a empresa transportadora assume inteira responsabilidade pela entrega segura do equipamento.

Assim que abrir a embalagem, verifique se ele apresenta algum sinal de avaria durante o transporte. Se apresentar, guarde todo o material de embalagem e entre em contato com a transportadora em até 15 dias da data da entrega.

Verifique se estão incluídos os seguintes itens:

- Tela de proteção
- Suporte do cesto
- Pés reguláveis (4)
- Extensão do duto de esvaziamento
- Cesto duplo de fritura (2)

MANUAL DE INSTRUÇÕES

- Manual e Garantia

Não levante a fritadeira pela porta nem pelo puxador da porta.

INSTALAÇÃO

Antes de fazer a instalação, verifique se o tipo de gás (Natural ou GLP) confere com as especificações da placa de identificação do equipamento, que fica no lado interno do painel da porta e confirme se ele está configurado para a elevação correta.

Anote o número do modelo, número do equipamento e número de série nos espaços abaixo para uma eventual necessidade futura. São as informações que constam da placa de identificação do equipamento.

Modelo: _____

Nº de Série: _____

Espaço ocupado:

- Distância mínima em relação à saída de combustível:
6" (15 cm) de folga em relação às laterais
6" (15 cm) de folga em relação à parte de trás do equipamento
- Distância mínima em relação ao material não inflamável:
0" em relação às laterais
0" em relação à parte de trás equipamento
- Entre a fritadeira e qualquer aparelho com chama externa:
16" (41 cm)
- Deixar espaço para manutenção e operação.

Posição de instalação

- Instale a fritadeira em área com ar suficiente para a combustão do gás dos queimadores.
- Não obstrua o fluxo de ar da combustão e da ventilação.
- Deixe folga suficiente para as aberturas de ar da câmara de combustão.
- Não coloque ventiladores soprando diretamente sobre a fritadeira.
- Evite ventiladores de parede, que criam correntes cruzadas de ar dentro do ambiente. Evite janelas abertas perto das laterais ou da parte de trás da fritadeira.

MANUAL DE INSTRUÇÕES

CÓDIGOS E PADRÕES

- Norma para Instalação de Gás Natural e código para Instalação de Gás GLP de acordo com as empresas fornecedoras de gás.

MONTAGEM

A fritadeira deve ficar fixa para evitar o tombamento e o derramamento de óleo quente. Ela pode, por exemplo, ser montada em série com outras unidades, pode ser instalada em um nicho ou ficar separada, desde que adequadamente presa.

CONEXÃO COM O SISTEMA DE EXAUSTÃO

Devem ser respeitadas as seguintes recomendações:

- Instale a fritadeira sob uma coifa devidamente conectada a um duto de exaustão. A coifa deve ultrapassar em 6" (15 cm) as dimensões da fritadeira dos dois lados.
- O espaço acima da fritadeira deve ser adequado para a remoção eficiente dos subprodutos da combustão.
- Entre o duto e os filtros do sistema de ventilação da coifa deve ser respeitada distância mínima de 18" (46 cm).

Nunca conecte o duto diretamente à fritadeira.

- Tome cuidado para não obstruir o fluxo dos gases do equipamento. Mantenha uma circulação adequada de ar dentro do ambiente.

CONEXÃO DO GÁS

ATENÇÃO! Todas as conexões da tubulação de gás devem ser resistentes à ação de gás GLP ou Natural.

A entrada de gás fica atrás, na parte inferior da fritadeira. As normas exigem a instalação de uma válvula na linha de abastecimento de gás antes da fritadeira.

A linha de abastecimento de gás deve ser equivalente a um encanamento de aço galvanizado de no mínimo ½" para unidades individuais e de 1.1/4" no caso de unidades montadas em série. Se usar a mangueira flexível de desconexão rápida opcional, use encanamento de aço galvanizado de ¾" para unidades individuais e de 1.1/4" no caso de unidades em série.

É importante que a tubulação esteja limpa e desobstruída, sem qualquer tipo de detrito. Unidades montadas em série requerem uma ou duas conexões de tamanho apropriado para o gás utilizado.

MANUAL DE INSTRUÇÕES

⚠️ CUIDADO! Antes de ligar, confira se não há vazamento em nenhuma conexão da linha de abastecimento de gás. Faça o teste com água e sabão, não com chama aberta.

Elimine a existência de vazamentos, faça uma purga da tubulação com gás para remover o ar nela retido.

PRESSÕES DE GÁS (TODOS OS MODELOS):

A pressão do gás deve ser regulada para 4" CA (101,6 mmca ou 0,8 kPa) para gás natural e 10" CA (254 mmca ou 2,75 kPa) para gás GLP. Se a pressão de entrada passar de ½ PSI (3,45 kPa), deverá ser instalado um regulador de pressão a mais.

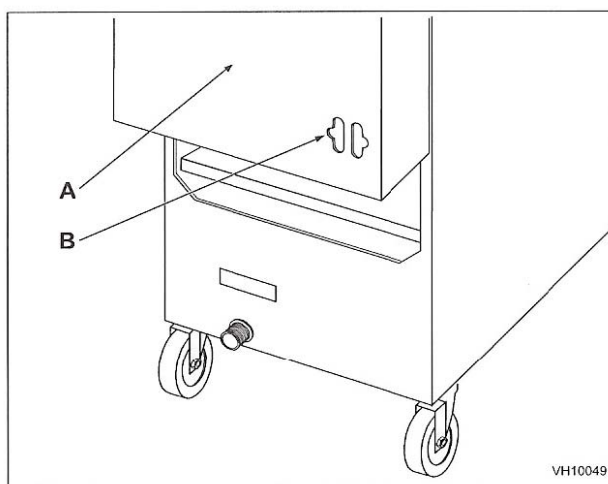
TESTE DA TUBULAÇÃO DE ABASTECIMENTO DE GÁS:

Se a pressão de teste for superior a ½ PSI (3,45 kPa), a fritadeira e sua válvula de fechamento individual deverão ser desconectadas da tubulação de entrada de gás.

Se a pressão de teste está com ½ PSI (3,45 kPa) ou menos, a fritadeira deve ser isolada do sistema de abastecimento de gás, fechando a válvula de desligamento.

Fritadeira com Rodízios:

- Ao instalar a conexão do gás é preciso instalar também um meio de limitar o movimento da fritadeira. Para evitar que a linha de gás ou a mangueira de conexão sofra algum estiramento. O dispositivo de retenção deve ser fixado ao interruptor do painel traseiro. Veja a posição na ilustração.



Legenda:

- A – Parte de trás da fritadeira;
- B – Abertura para corrente de fixação (fornecida por terceiros)

- A fritadeira deve ser instalada com uma mangueira metálica (não fornecido pela Hobart).

MANUAL DE INSTRUÇÕES

- A fritadeira deve ser instalada com meios de retenção que impeçam da transmissão de tensão para o conector. Veja a ilustração acima.
- A fritadeira deve ser instalada com os rodízios fornecidos.
- Caso a retenção seja desconectada, desligue imediatamente a entrada de gás.

NIVELAMENTO DA FRITADEIRA

Verifique se a fritadeira está nivelada com o auxílio de um nível apoiado sobre seu tampo depois de estabelecidas as conexões de gás.

Confira o nivelamento no sentido frente-trás e de um lado ao outro, na posição de instalação final.

Ao usar rodízios, trave as rodas depois de a unidade estar devidamente nivelada.

OPERAÇÃO

CUIDADO! O óleo quente e partes quentes podem provocar queimaduras. Tome muito cuidado ao usar, limpar e fazer operações de manutenção na fritadeira.

CUIDADO! Respingos de óleo quente podem provocar queimaduras graves. Não mude a fritadeira de lugar sem antes retirar toda a gordura do tanque.

DESLIGAMENTO EM CASO DE SUPERAQUECIMENTO

Se ocorrer superaquecimento da gordura, um dispositivo de desligamento em caso de alta temperatura fechará a válvula de entrada de gás e o piloto apagará.

Se a fritadeira for desligada por motivo de superaquecimento, SÓ VOLTE A LIGAR a ligar o piloto quando a temperatura estiver abaixo de 300° F (149°C).

Caso o superaquecimento persista, entre em contato com a assistência técnica da Hobart.

ANTES DO PRIMEIRO USO

Limpeza

As unidades novas passam por uma limpeza na fábrica para a remoção de todos os sinais visíveis de detritos, óleo, graxa etc. remanescentes do processo de fabricação.

Porém, antes do preparo de qualquer alimento, limpe todas as superfícies e o tanque interno da

MANUAL DE INSTRUÇÕES

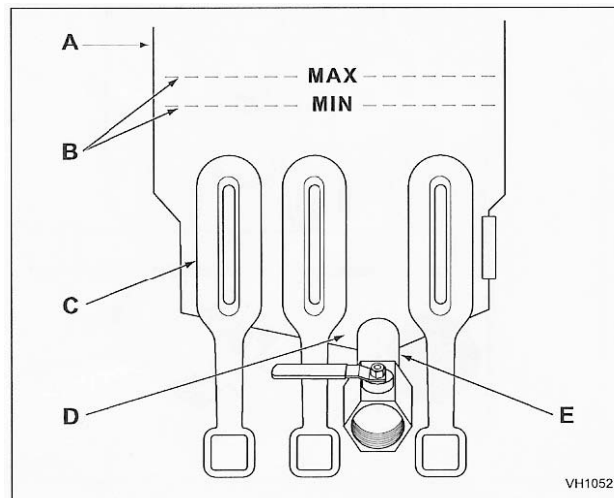
fritadeira com água quente e sabão, removendo assim todos os resíduos de sua película protetora de óleo, além de poeira e detritos.

ATENÇÃO! Não use cloro nem limpadores à base de sulfato/sulfeto.

- Lave todos os acessórios que acompanham a unidade.
- Passe água limpa na fritadeira e em seus acessórios e deixe a água escorrer.
- Seque o tanque com um pano limpo e macio.

ENCHIMENTO DO TANQUE COM LÍQUIDO DE FRITURA

ATENÇÃO! NÃO use gordura sólida nas fritadeiras LG300. A gordura derretida danificará o tanque e invalidará a garantia do produto.



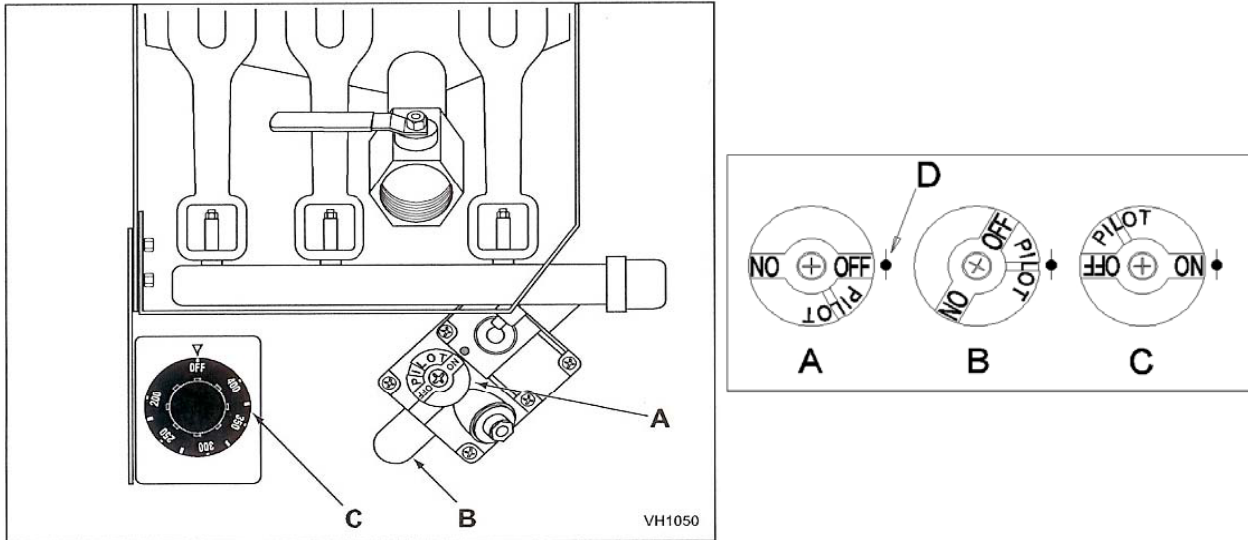
Legenda: A – Tanque de fritadeira
B – Linhas de nível de enchimento máximo e mínimo
C – Dutos de aquecimento
D – Zona fria
E – Duto de esvaziamento

- Feche o duto de esvaziamento.
- Encha o tanque com líquido de fritura.
- O líquido de fritura deve ficar entre as linhas “MIN” e “MAX” impressas no tanque.
- A líquido de fritura aumenta de volume quando aquecida. Não encha o tanque acima da linha MAX.

MANUAL DE INSTRUÇÕES

- Vá acrescentando líquido de fritura novo conforme necessário para manter o nível do óleo.

COMO ACENDER O PILOTO



- Legenda: A – Botão da válvula de gás;
B – Entrada de gás;
C – Botão do termostato

INSTRUÇÕES PARA LIGAR

1. Abra a porta.
2. Gire o botão do termostato até a posição OFF (desligado).
3. Pressione e gire o botão da válvula para a posição OFF (desligado). Aguarde alguns segundos para que o gás liberado e não queimado se dilua.
4. Pressione o botão da válvula e gire até a posição piloto. **“Mantendo o botão pressionado”** acenda o queimador do piloto com uso de um palito de fósforo grande, mantenha pressionado o botão por 30 segundos. Caso o queimador do piloto não tenha acendido repetir a operação 2 e 3 até que o piloto permaneça aceso com o alívio da pressão sobre o braço da alavanca da válvula.
5. Gire o botão da válvula até a posição ligada.
6. Repita as operações acima se o fornecimento de gás for interrompido.
7. Ajuste o termostato para a temperatura desejada.
8. Quando a temperatura escolhida for atingida, o termostato desligará o fluxo de gás que alimenta os queimadores.
9. O piloto continuará aceso. Os queimadores vão ligar e desligar alternadamente, mantendo a temperatura escolhida.

MANUAL DE INSTRUÇÕES

COMO DESLIGAR A FRITADEIRA

1. Gire o termostato para a posição OFF.
2. Para manter o piloto aceso e gire a válvula de gás para a posição “L” do Piloto.
3. Para cortar o gás que alimenta o sistema, inclusive o piloto, gire o botão da válvula de gás para a posição OFF.

DESLIGAMENTO PROLONGADO

1. Gire o botão do termostato para a posição OFF.
2. Pressione o botão do piloto para dentro e gire-o até a posição OFF.
3. Esvazie bem a fritadeira. Consulte a seção ESVAZIAMENTO DA FRITADEIRA.
4. Limpe a fritadeira de acordo com as instruções da seção LIMPEZA.
5. Desligue a válvula principal de gás.

INSTRUÇÕES BÁSICAS DE FRITURA

- Escolha a temperatura e deixe a líquido de fritura aquecer.
- Frite sempre unidades do mesmo tamanho para garantir a uniformidade do cozimento.
- Escorra ou seque alimentos crus ou úmidos para evitar que o líquido de fritura espirre ao entrar em contato com eles.
- Acrescente líquido de fritura novo sempre que necessário.

Cesto de Fritura

- Não encha demais os cestos. (Veja na tabela abaixo a capacidade recomendada de cada um). Imerja com cuidado o cesto no óleo.
- Vire sonhos e bolinhos uma vez durante a fritura.
- Frituras do tipo batata frita exigem que o cesto seja sacudido várias vezes.
- Frituras empanadas, enfarinhadas ou do tipo “à milanesa” devem ser colocadas uma por uma dentro do líquido de fritura ou cesto de fritura. Se usar o cesto, imerja-o primeiro dentro do líquido de fritura para evitar que a farinha grude nele.
- Quando estiverem prontos, retire as unidades uma a uma ou retire o cesto todo do líquido de fritura. Pendure o cesto no suporte de trás.

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Capacidade do Cesto:

LG300, LG400: Peso recomendado por cesto: 1,5 lbs (0,7 kg)

LG500: Peso recomendado por cesto: 3,0 lbs (1,4 kg)

PARA MAIOR DURABILIDADE DO LÍQUIDO DE FRITURA

O líquido de fritura pode durar mais se respeitadas às seguintes orientações:

- Não coloque sal nos alimentos dentro da fritadeira.
- Use líquido de fritura de boa qualidade.
- Filtre o líquido de fritura diariamente (no mínimo).
- Substitua o líquido de fritura quando ele for perdendo o sabor.
- Mantenha o equipamento e o ambiente ao redor dele sempre limpos.
- Regule corretamente o termostato.
- Retire o excesso de umidade e de partículas soltas do produto antes de colocá-lo na fritadeira.

ESVAZIAMENTO DO TANQUE

- Gire o termostato para a posição OFF.
- Mantenha o piloto aceso e gire a válvula de gás para a posição PILOTO.
- Direcione o bico do dreno para o recipiente em que o líquido de fritura vai ser despejado.
- Abra a válvula de esvaziamento. O líquido de fritura vai escoar para dentro do recipiente. Quando o recipiente estiver cheio ou o tanque da fritadeira vazio, feche a válvula. Repita a operação até a fritadeira ficar vazia.
- Se quiser, faça uma limpeza EVENTUAL da forma explicada na seção LIMPEZA.
- Quando o tanque estiver completamente vazio, acrescente o líquido de fritura e regule o termostato para a temperatura desejada.

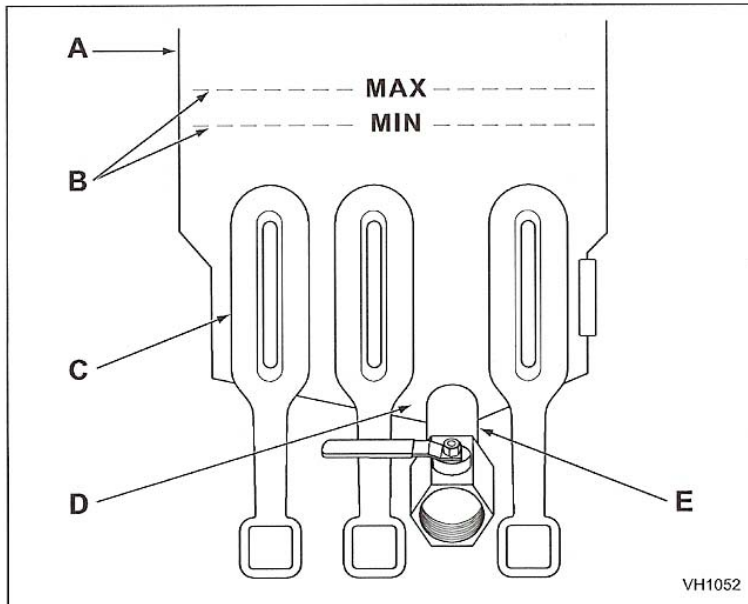
FILTRAGEM DIÁRIA

CAUIDADO! O líquido de fritura quente e as partes quentes do equipamento podem provocar queimaduras. Tome muito cuidado ao operar, limpar e fazer manutenção na fritadeira.

- Filtre o líquido de fritura pelo menos uma vez por dia. Consulte as instruções do equipamento de filtragem.

MANUAL DE INSTRUÇÕES

- Quando a fritadeira está fria, o esvaziamento acaba não sendo eficiente. Filtre sempre o líquido de fritura entre 250°F e 350°F. Na área de zona fria, o líquido de fritura endurece se o calor durar pouco. Se necessário, use o bastão para mexer o líquido de fritura endurecido e levá-lo para a área acima da zona fria, onde ele derreterá. Limpe as laterais e tubos com a escova do tanque.



- Legenda:**
- A – Tanque de fritadeira
 - B – Linhas de nível de enchimento máximo e mínimo
 - C – Dutos de aquecimento
 - D – Zona fria
 - E – Duto de esvaziamento

LIMPEZA

CUIDADO! O óleo quente e as partes quentes do equipamento podem provocar queimaduras. Tome muito cuidado ao operar, limpar e fazer manutenção na fritadeira.

Diariamente

Limpe a fritadeira regularmente com a escova e um pano úmido, polindo-a com um pano seco e macio.

- Limpe todas as superfícies externas da fritadeira pelo menos uma vez por dia.
- Use pano umedecido em água quente com sabão ou detergente.

ATENÇÃO! Não use cloro nem limpadores à base de sulfato/sulfeto.

- Limpe bem, polindo em seguida com pano seco e macio.
- Não use lã de aço nem produtos de limpeza pesada.

MANUAL DE INSTRUÇÕES

LIMPANDO O TANQUE DA FRITADEIRA:

Manter a fritadeira limpa é um pré-requisito essencial para qualquer cozinha coletiva não só pela questão da higiene, mas também por questão de economia: A fritadeira trabalhando limpa permite manter o sabor natural do alimento e ampliar a validade do óleo. Veja abaixo nossas recomendações:

1. para obter ótimos resultados, deve-se limpar o tanque da fritadeira pelo menos uma vez por dia. É muito mais fácil mantê-la limpa diariamente a remover incrustações de vários dias.
 2. espere o óleo esfriar e drene o tanque com muito cuidado. Para isso, rosqueie a extensão (cano) e abra a válvula na base no tanque.
 3. Jogue no tanque água quente para remover os resíduos sólidos.
 4. Feche a válvula de drenagem. Encha o tanque com água quente e adicione detergente específico para esse fim. (não se utilize detergentes de uso geral - consulte seu fornecedor e peça a ele que indique a quantidade adequada para obter melhores resultados).
 5. Deixe essa solução ferver a 100°C por 10 ou 15 minutos.
 6. Coloque neste instante os dois cestos de fritura. Mantenha-os imersos nessa solução de limpeza.
 7. Desligue o aquecimento. Esfregue as paredes do tanque e dos tubos com uma escova de cerdas plásticas para remover incrustações. Não se utilize escovas com cerdas metálicas.
 8. Esvazie o tanque da fritadeira e enxágüe com água limpa. Use uma solução de vinagre para neutralizar os resíduos do detergente. (aproximadamente 200 ml para 20 litros de água).
 9. Enxágüe novamente com água limpa para retirar o odor do vinagre.
 10. Seque o tanque antes de reabastecer com óleo até o nível mínimo.
- Importante: faz-se necessário à filtragem do óleo pelo menos uma vez por dia.
11. lave as superfícies externa com água e detergente diariamente.
 12. não jogue água nos componentes que ficam atrás da porta de inspeção nem na chaminé.
 13. diminua a temperatura do termostato nos períodos de pouca utilização.

MANUTENÇÃO

CUIDADO!

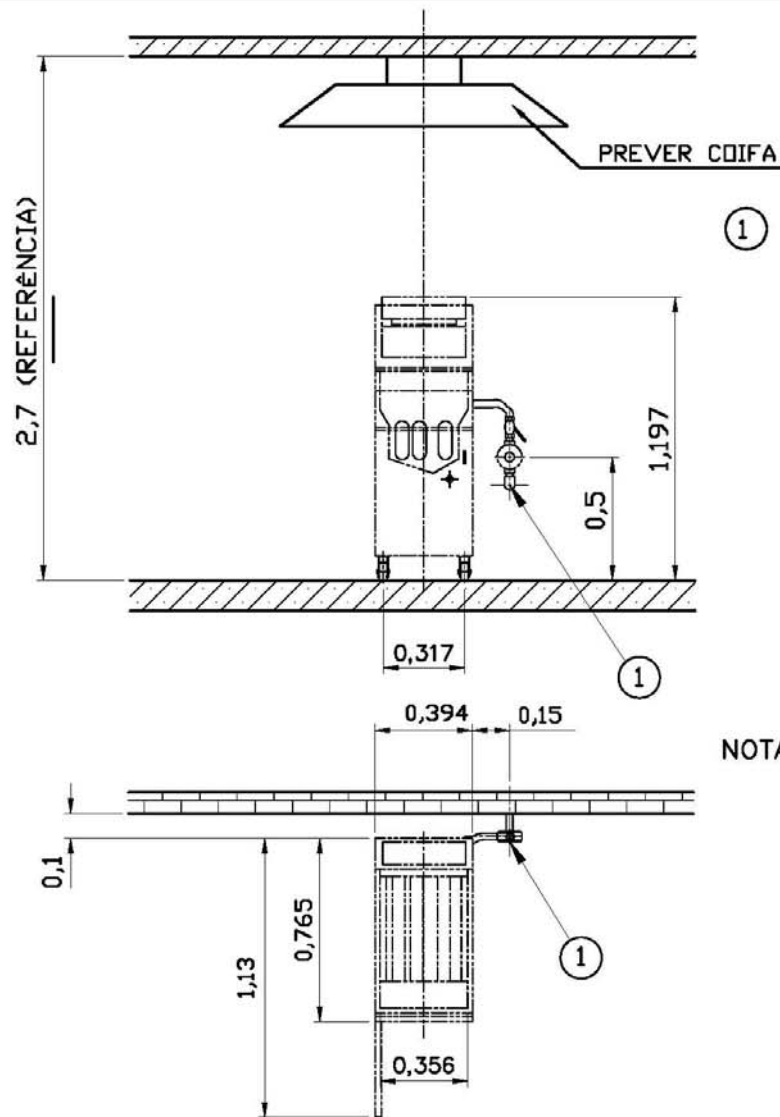
O líquido de fritura quente e as partes quentes do equipamento podem provocar queimaduras. Tome muito cuidado ao usar, limpar e fazer procedimentos de manutenção na fritadeira.

CUIDADO!

Respingos de líquido de frituras quente podem provocar queimaduras graves. Não mude a fritadeira de lugar sem antes retirar toda a gordura do tanque.

Solução de Problemas	
Problema:	Causa provável:
Falta de aquecimento:	<p>Disco do termostato fora da posição ligada.</p> <p>Piloto não aceso.</p> <p>Entrada de gás fechada.</p> <p>Fios de ligação da válvula e termostatos estão mal conectados (chamar a assistência técnica)</p> <p>Fios de ligação da válvula e termostatos estão precisando de limpeza (chamar a assistência técnica)</p> <p>Problema no sinal termoeletrico da termo pilha (chamar a assistência técnica)</p>
Aquecimento insuficiente ou excessivo:	<p>Disco do termostato fora da temperatura desejada.</p> <p>Limite superior ultrapassado (chamar a assistência técnica)</p> <p>Termostato de operação (chamar a assistência técnica)</p>
Dificuldade no esvaziamento do tanque:	<p>Óleo de fritura muito frio.</p> <p>Entupimento no duto de esvaziamento.</p>

Este desenho é de propriedade intelectual exclusiva da HOBART DO BRASIL LTDA. sendo proibida a sua reprodução total ou parcial sem autorização prévia por escrito.



① CONEXÃO DO GÁS 1/2" NPT (90.000 BTU/h)

1.1 - GÁS GLP - CONSUMO 2,1 kg/h
PRESSÃO NO MANIFOLD (QUEIMADORES) : 230 A 270mmca

OBS.: REGULADORES DE BAIXA PRESSÃO DE 2º- ESTÁGIO PARA GÁS GLP (NÃO FORNECIDA COM A FRITADEIRA).
PRESSÃO DE ENTRADA : 1,0 a 1,5 kgf/cm²
PRESSÃO DE SAÍDA (PONTO DE CONEXÃO): 280 a 320 mmca

1.2 - GÁS NATURAL - CONSUMO 2,5 m³/h
PRESSÃO NO MANIFOLD (QUEIMADORES) : 80 A 120mmca
PRESSÃO DE SAÍDA (PONTO DE CONEXÃO): 180 a 200mmca

NOTAS: 1- ANTES DA INSTALAÇÃO DA VÁLVULA REGULADORA DE BAIXA PRESSÃO, VERIFICAR SE FOI EFETUADO A LIMPEZA DE RESÍDUOS INTERNAMENTE NA TUBULAÇÃO DE GÁS.

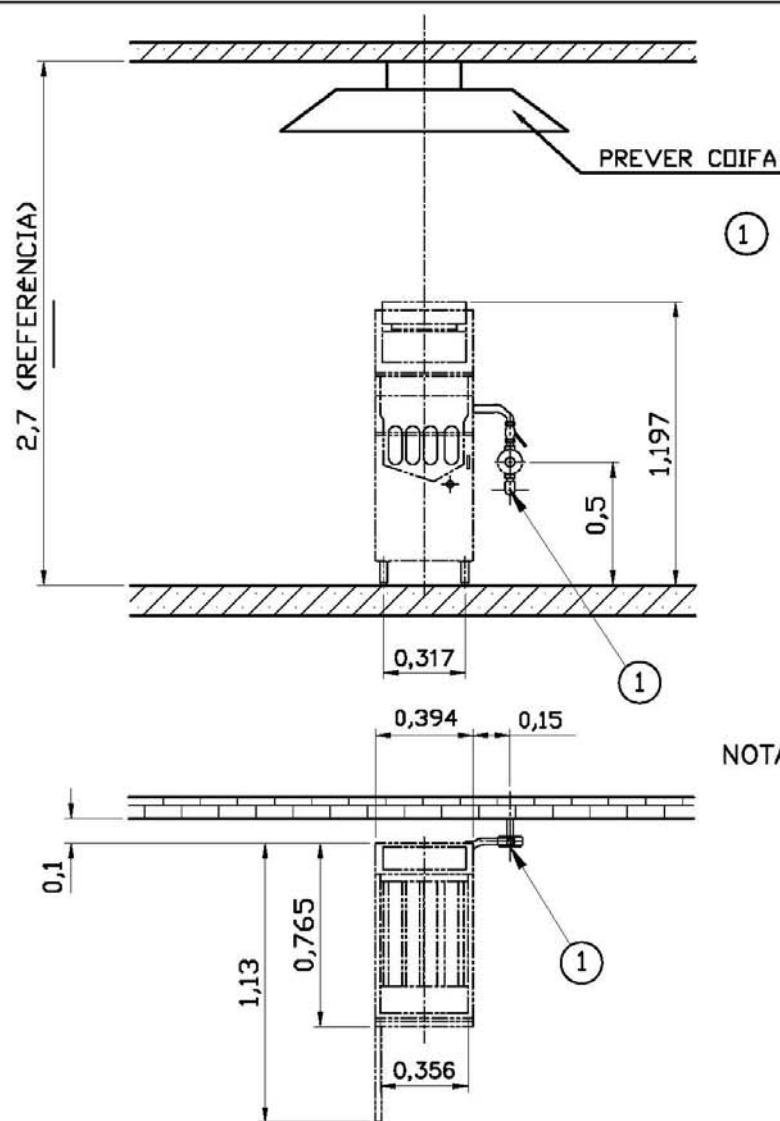
2- O KIT DE INSTALAÇÃO E A VÁLVULA REGULADORA DE 2º- ESTÁGIO NÃO ACOMPANHAM O EQUIPAMENTO

HOBART DO BRASIL LTDA			PESO TOTAL (kg): 91 (LIQ.)
DESENHADO POR: VLADIMIR	CONTROLADO POR:	APROVADO POR:	TÍTULO: DESENHO DE INSTALAÇÃO FRITADEIRA A GÁS MOD: LG300-1 E LG300-2
DATA: 09/05/08	DATA:	DATA:	
ESCALA: 1:12,5		ARQUIVO: PLANLG300	EXTRATO DO DESENHO: SUBSTITUI O DESENHO: SUBSTITUÍDO PELO DES:
TOLERÂNCIAS GERAIS: CONF: ±0,3		RUGOSIDADE: CONFORME	
DES. No. PLANTA LG300			

OBS.: Medidas expressas em metros

REV.	MODIFICAÇÕES	DATA	VISTO
------	--------------	------	-------

Este desenho é de propriedade intelectual exclusiva da HOBART DO BRASIL LTDA, sendo proibida a sua reprodução total ou parcial sem autorização por escrito.



① CONEXÃO DO GÁS 1/2" NPT (120.000 BTU/h)

1.1 - GÁS GLP - CONSUMO 2,8 kg/h
PRESSÃO NO MANIFOLD (QUEIMADORES) : 230 A 270mmca

OBS.: REGULADORES DE BAIXA PRESSÃO DE 2º- ESTÁGIO PARA GÁS GLP (NÃO FORNECIDA COM A FRITADEIRA).
PRESSÃO DE ENTRADA : 1,0 a 1,5 kgf/cm²
PRESSÃO DE SAÍDA (PONTO DE CONEXÃO): 280 a 320 mmca

1.2 - GÁS NATURAL - CONSUMO 3,3 m³/h
PRESSÃO NO MANIFOLD (QUEIMADORES) : 80 A 120mmca
PRESSÃO DE SAÍDA (PONTO DE CONEXÃO): 180 a 200mmca

NOTAS: 1- ANTES DA INSTALAÇÃO DA VÁLVULA REGULADORA DE BAIXA PRESSÃO, VERIFICAR SE FOI EFETUADO A LIMPEZA DE RESÍDUOS INTERNAMENTE NA TUBULAÇÃO DE GÁS.

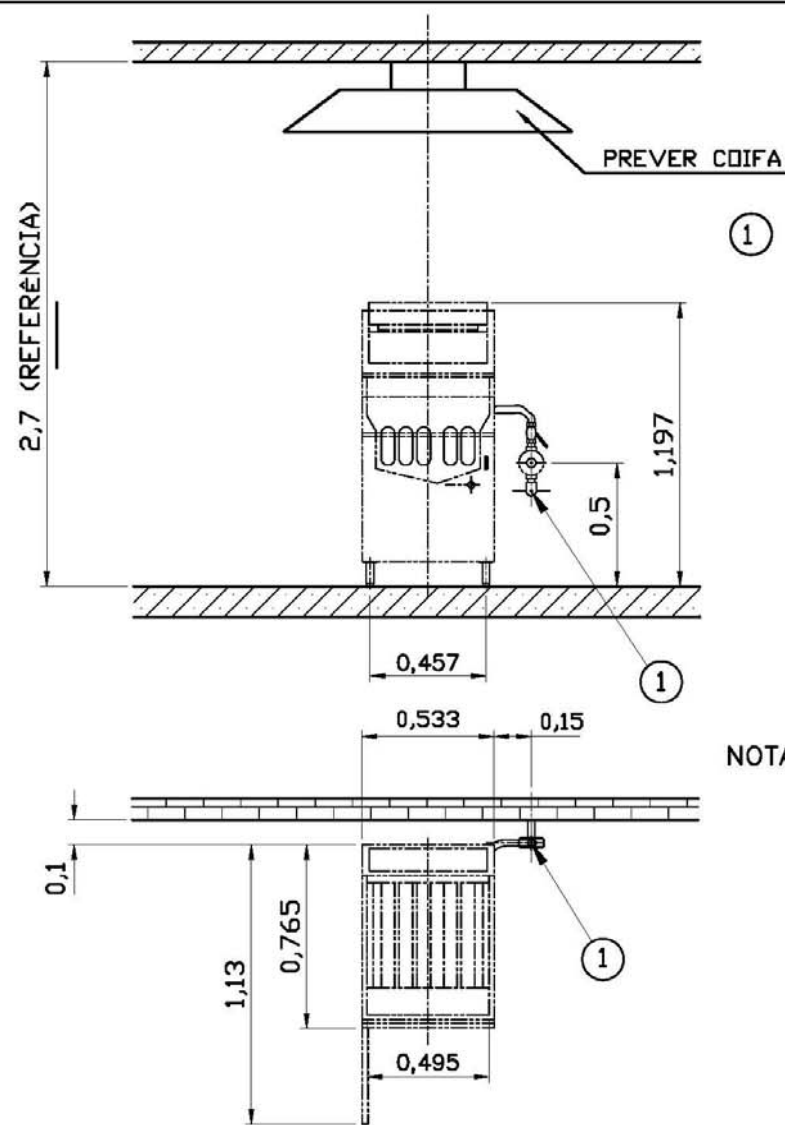
2- O KIT DE INSTALAÇÃO E A VÁLVULA REGULADORA DE 2º- ESTÁGIO NÃO ACOMPANHAM O EQUIPAMENTO

HOBART DO BRASIL LTDA			PESO TOTAL (kg) 91 (LIQ.)
DESENHADO POR VLADIMIR	CONTROLADO POR	APROVADO POR	TÍTULO
DATA 07/05/10	DATA	DATA	DESENHO DE INSTALAÇÃO FRITADEIRA A GÁS MOD: LG400-1 E LG400-2
	ESCALA: 1:12,5	ARQUIVADO PLANLG400	EXTRAI DO DESENHO
TOLERÂNCIAS GERAIS: CONF: ±0,3	RUGOSIDADE CONFORME	GRÁF:	SUBSTITUI O DESENHO
DES. No. PLANTA LG400			SUBSTITUÍDO PELO DES.

OBS.: Medidas expressas em metros

REV.	MODIFICAÇÕES	DATA	VISTO
------	--------------	------	-------

Este desenho é de propriedade intelectual exclusiva da Vulcan e não pode ser reproduzido, total ou parcialmente, sem autorização por escrito.



① CONEXÃO DO GÁS 1/2" NPT (150.000 BTU/h)

1.1 - GÁS GLP - CONSUMO 3,5 kg/h
PRESSÃO NO MANIFOLD (QUEIMADORES) : 230 A 270mmca

OBS.: REGULADORES DE BAIXA PRESSÃO DE 2º- ESTÁGIO PARA GÁS GLP (NÃO FORNECIDA COM A FRITADEIRA).
PRESSÃO DE ENTRADA : 1,0 a 1,5 kgf/cm²
PRESSÃO DE SAÍDA (PONTO DE CONEXÃO): 280 a 320 mmca

1.2 - GÁS NATURAL - CONSUMO 4,2 m³/h
PRESSÃO NO MANIFOLD (QUEIMADORES) : 80 A 120mmca
PRESSÃO DE SAÍDA (PONTO DE CONEXÃO): 180 a 200mmca

NOTAS: 1- ANTES DA INSTALAÇÃO DA VÁLVULA REGULADORA DE BAIXA PRESSÃO, VERIFICAR SE FOI EFETUADO A LIMPEZA DE RESÍDUOS INTERNAMENTE NA TUBULAÇÃO DE GÁS.

2- O KIT DE INSTALAÇÃO E A VÁLVULA REGULADORA DE 2º- ESTÁGIO NÃO ACOMPANHAM O EQUIPAMENTO

HOBBART DO BRASIL LTDA			PESO TOTAL (kg): 125 (LIQ.)
DESENHADO POR: VLADIMIR	CONTROLADO POR:	APROVADO POR:	TÍTULO: DESENHO DE INSTALAÇÃO FRITADEIRA A GÁS MOD: LG500-1 E LG500-2
DATA: 07/05/2010	DATA:	DATA:	EXTRAÍDO DO DESENHO: SUBSTITUI O DESENHO: SUBSTITUÍDO PELO DES:
TOLERÂNCIAS GERAIS: CONF: ±0,3		RUGOSIDADE CONFORME	DES. No. PLANTA LG500
GRAU:			

OBS.: Medidas expressas em metros REV. MODIFICAÇÕES DATA VISTO