

MANUAL DE INSTRUÇÕES INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO

Grelha a Gás do Tipo Charbroiler

MODELOS: VULCAN / WOLF



VCRB25 / WCRB25
VCRB36 / WCRB36
VCRB47 / WCRB47



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



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.

CUIDADO!

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.

EM CASO DE FALTA DE ENERGIA, NÃO TENHA OPERAR ESTE EQUIPAMENTO.

INTRODUÇÃO

INFORMAÇÕES GERAIS

Charbroilers a gás de bancada são projetados para uso comercial e apresentam rápido e eficiente aquecimento a gás. Cada queimador é controlado por uma válvula de gás ajustável. Os difusores de ferro fundido estão localizados diretamente acima de cada queimador para manter a temperatura uniforme. Os difusores são facilmente removíveis para limpeza quando frios.

As grades superiores em ferro fundido, de alta performance, são reversíveis para permitir que toda ou parte da superfície da grelha fique nivelada ou com marcas no alimento. As depressões, fundidas na parte superior das grelhas, permitem o escoamento da gordura e reduzem a queima quando inclinadas para frente. Uma gaveta de gordura é fornecida para coletar a gordura em excesso, que se abre para frente para inspeção ou esvaziamento

Leia atentamente todo este manual e siga cuidadosamente todas as instruções fornecidas.

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.

Modelo	Número de Queimadores	BTU/hr Taxa de Entrada
VCRB25 / WCRB25	4	58.000
VCRB36 / WCRB36	6	87.000
VCRB47 / WCRB47	8	116.000

ABERTURA DA EMBALAGEM

O charbroiler foi cuidadosamente inspecionado 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.

Cuidadosamente desembale o charbroiler e certifique-se que nenhuma das peças foi descartada com o material da embalagem. Um regulador de pressão projetado para funcionar com a grelha é fornecido e deve ser instalado antes que a grelha seja colocada em uso (consulte INSTALAÇÃO DO REGULADOR DE PRESSÃO A GÁS no manual).

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 ao material não inflamável:
7,5 cm em relação às laterais
7,5 cm em relação à parte de trás equipamento
- Deixar espaço de 61 cm na frente para limpeza, manutenção serviço e operação adequados.

Posição de instalação

- Instale o equipamento em local ventilado para compensar a quantidade de ar removido por qualquer sistema de ventilação e para a combustão dos queimadores a gás.
- NÃO instale o charbroiler ao lado de queimadores abertos ou fritadeiras.
- 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 grelha.
- 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 grelha.

CÓDIGOS E PADRÕES

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

Solução de Problemas	
Problema:	Causa provável:
Aquecimento desigual, laterais queimando	A. Válvulas do queimador indevidamente ajustadas B. Pressão do gás flutuante C. Queimador indevidamente ajustado
Calor demasiado na parte superior	A. Válvulas do queimador ajustadas muito alto B. Ventilação com defeito C. Queimador indevidamente ajustado D. Pressão exagerada do gás
Calor desigual nas laterais	A. Válvulas do queimador indevidamente ajustadas B. Aparelho desnivelado nas laterais C. Queimador indevidamente ajustado
Calor desigual de frente para trás	A. Aparelho desnivelado de frente para trás B. Ventilação com defeito C. Queimador indevidamente ajustado
Interrupção do piloto	A. Chama do piloto está muito baixa. B. Ajuste o piloto para permitir fluxo de gás. C. Obstrução no orifício-piloto. C. Baixa pressão de gás.
Chamas do queimador amarelas	A. Abra as grades do queimador até as chamas ficarem azuis.
Elevação das chamas do queimador	A. Abra as grades do queimador até que as chamas o toquem.
Pressão flutuante de gás	A. Verifique se há obstruções na ventilação do regulador

MANUTENÇÃO

[CUIDADO!] O óleo quente e as partes quentes do equipamento podem provocar queimaduras. Tome muito cuidado ao operar, limpar e fazer manutenção no charbroiler.

SISTEMA DE VENTILAÇÃO

Pelo menos duas vezes ao ano o exaustor ou coifa (sistema de ventilação) devem ser examinados e limpos.

LUBRIFICAÇÃO

Todas as válvulas devem ser verificadas e lubrificadas periodicamente. Consulte a autoridade para maiores informações.

INFORMAÇÕES SOBRE SERVIÇO E PEÇAS

Contate o Serviço Autorizado em sua área para obter informações sobre consertos e peças. Para uma listagem completa de Serviço e Peças, consulte www.hobart.com.br.

Ao ligar para pedir algum serviço, as seguintes informações, localizadas na placa de identificação do aparelho, devem ser dadas: Número do Modelo, Número de Série e Tipo de Gás.

QUEIMADORES, DIFUSORES E GRELHAS SUPERIORES

As grelhas superiores são enviadas na forma plana (parte de cima para baixo) da fábrica. Para grelhar, as grelhas superiores podem ser deixadas na posição plana ou invertidas para que se inclinem e deixem escorrer a gordura. Retire as grelhas de ferro fundido e os difusores. Examine e retire os flens de segurança que imobilizam os queimadores durante o transporte. Monte os difusores e as grelhas superiores. Ver Fig. 1

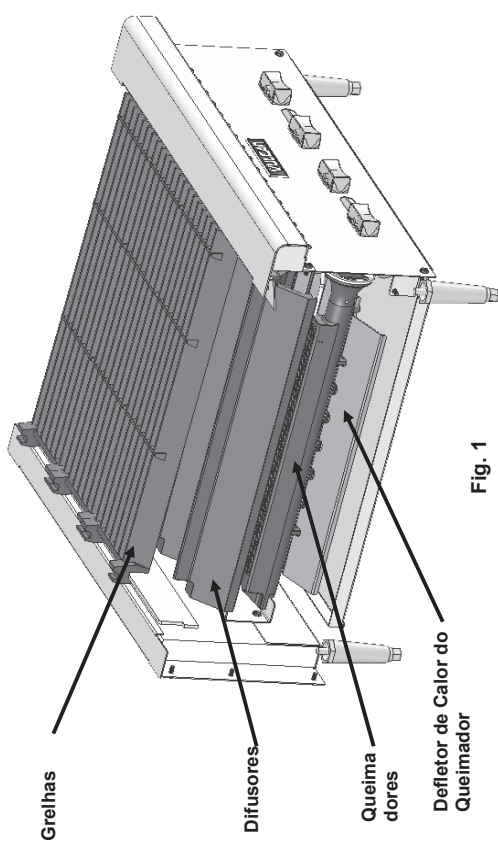


Fig. 1

NIVELAMENTO

É importante que o charbroiler fique nivelado tanto de frente para trás como nas laterais. Uma unidade desnivelada irá produzir áreas com distribuição desigual de calor. O charbroiler está equipado com pés reguláveis. Gire os pés na parte inferior das pernas para ajustar o nível. A unidade deve ter seu nivelamento verificado sempre que for movimentada.

EXAUSTOR

A grelha deve ser instalada sob uma coifa de ventilação adequada. Para uma ventilação adequada e uma operação segura, mantenha o espaço entre o charbroiler e o exaustor livre de quaisquer obstruções.

CONEXÃO DO GÁS

MANUAL DE INSTRUÇÕES

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

Limpe a linha de alimentação para retirar toda a poeira, sujeira, ou qualquer material estranho antes de conectar a linha para a unidade.

As normas exigem que uma válvula de fechamento de gás deva ser instalada na canalização do gás que supre o fornecimento do charbroiler. A canalização de fornecimento de gás deve ter pelo menos o equivalente a ¾" de diâmetro no cano de ferro.

Um regulador de pressão é fornecido e deve ser instalado fora da grelha ao se fazer a conexão de fornecimento de gás. Orifícios-padrão são definidos para 4" WC (Coluna de Água) para Gás Natural - 10" WC (Coluna de Água) para o Propano. Use uma torneira de cano de 1/8" no coletor do queimador para verificar a pressão. Verifique se a tubulação de gás está limpa e livre de obstruções, sujeira e composto de tubulação.

Uma fonte de gás adequada é necessária. Encanamentos menores ou com pouca pressão irão restringir o volume de gás necessário para um desempenho satisfatório. Uma pressão de alimentação mínima de 7" W.C. para gás natural e 11" W.C. para gás propano é recomendado. Com todas as unidades operando simultaneamente, a pressão do coletor em todas as unidades não deve apresentar queda significativa.

Quando a pressão de fornecimento de gás excede ½ psig (3,45 kPa), o charbroiler e sua válvula de fechamento individual devem ser desconectados do sistema de tubulação de fornecimento de gás. Quando as pressões de teste forem ½ psig (3,45 kPa) ou menor, o charbroiler deve ser isolado do sistema de tubulação de fornecimento de gás, fechando-se sua válvula manual individual durante qualquer teste de pressão do sistema.

CAUIDADO! 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.

INSTALAÇÃO DO REGULADOR DE PRESSÃO DO GÁS

Este grelha é fornecida com um regulador de pressão do gás conversível pré-definido em 4" de Coluna de Água (W.C.) para gás natural. Nenhum outro ajuste é necessário. Instale o regulador o mais próximo possível da grelha e da linha de fornecimento de gás. Certifique-se de que a seta na parte inferior do regulador está orientada na direção do fluxo de gás para a grelha (Fig. 2 na página seguinte) e de que o regulador está posicionado com o plug de ventilação e a tampa do plug de conversão na vertical (Fig. 3 a seguir).

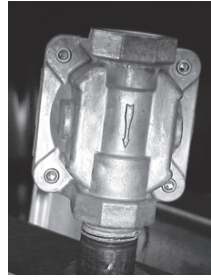


Fig. 2



Fig. 3

A pressão de alimentação (a montante do regulador) deve ser de 7-9" W.C. para gás natural e de 11-12" W.C. de gás propano. Em nenhum momento a grelha deve ser ligada à pressão de alimentação superior a ½ psig (3,45 kPa) ou 14" W.C.

MANUAL DE INSTRUÇÕES

LIMPEZA DA GRELHA

Raspe as grelhas superiores durante o preparo com uma escova de aço para mantê-las limpas. Não permita que detritos se acumulem sobre as grelhas.

As grelhas superiores podem ser imersas em composto de limpeza comercial forte durante a noite. Pela manhã, enxágue-as com água quente para remover qualquer resíduo do produto de limpeza. Seque-as completamente e aplique óleo de cozinha para prevenir a ferrugem.

Superfícies de aço inoxidável podem ser limpas com pano úmido e detergente neutro diluído em água.

Lugares onde a gordura ou comida podem se acumular devem ser limpos regularmente.

Limpe a grelha com regularidade. Uma grelha limpa sempre parece melhor, dura mais tempo e tem melhor desempenho. Para produzir uniformemente alimentos perfeitamente dourados na grelha, mantenha a chapa limpa e livre de gorduras carbonizadas. A gordura carbonizada sobre a superfície dificulta a transferência de calor entre a superfície de grelha e o alimento, resultando em pontos escurecidos e perda de eficiência no preparo dos alimentos. A gordura carbonizada tende a se agarrar aos alimentos sobre grelha, dando-lhes uma aparência pouco satisfatória e apetitosa.

Para conservar a grelha limpa e operacional com eficiência máxima, siga esses procedimentos:

CAUIDADO! Nunca cubra a superfície da unidade com painéis ou outros objetos na tentativa de "queimar" ou remover detritos da unidade. Isso fará com que o acúmulo de calor possa danificar e deformar os componentes do charbroiler.

AJUSTE DO PILOTO

Utilizando uma chave de fenda de cabeça chata, vire o parafuso de cabeça sextavada do ajuste do piloto no sentido horário para diminuir a chama, e anti-horário para aumentar a chama. Ver Fig. 7

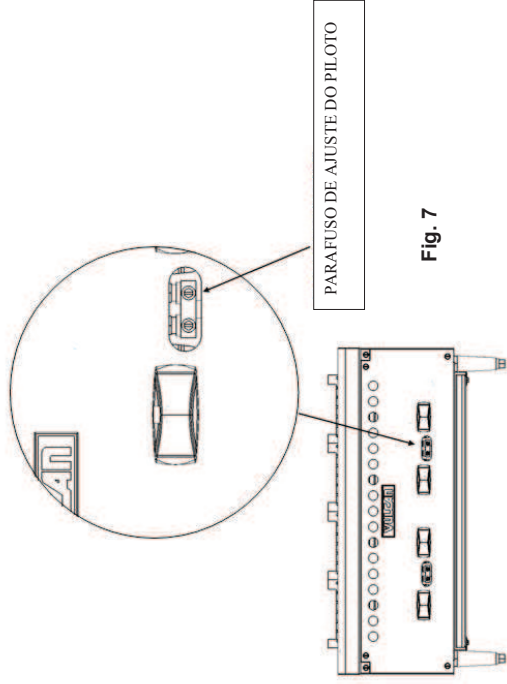


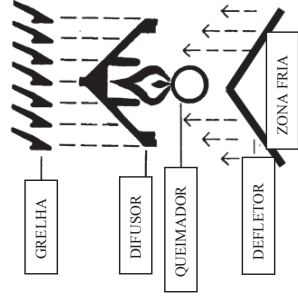
Fig. 7

PARA DESLIGAR COMPLETAMENTE OS QUEIMADORES E LUZES DO PILOTO

Para o desligamento completo: Gire a principal válvula de bloqueio de gás para a posição OFF (desligado). (Certifique-se de que todas as válvulas do queimador estão desligadas antes de reacender).

PRÉ-AQUECIMENTO DO CHARBROILER

Pré-aqueça o charbroiler por 30 minutos. Esfregue óleo de cozinha nas greihas antes de usar.



COMPONENTES

O charbroiler vem com várias peças padronizadas como mostrado na ilustração. Cada uma delas pode ser facilmente removida e instalada manualmente para limpeza e manutenção. Note que o Queimador e o Defletor fazem parte de um conjunto e NÃO FORAM projetados para serem desmontados.

CONVERSÃO PARA GÁS PROPANO

Este charbroiler sai da fábrica equipado com orifícios de queimadores fixos e para uso com gás natural. Os orifícios do queimador necessários para converter o charbroiler para gás propano são fornecidos juntamente com o equipamento, na embalagem de transporte. Recomendamos que um técnico da companhia de gás treinado e com os instrumentos necessários realize a conversão.

Para converter para gás propano, os passos seguintes devem ser seguidos:

1. Retire todos os orifícios de queimador de gás natural e instale os orifícios de queimador para gás propano fornecidos com a churrasqueira.

2. Ajuste o regulador em 10" WC invertendo o plugue de mola do regulador. Ver Fig. 4

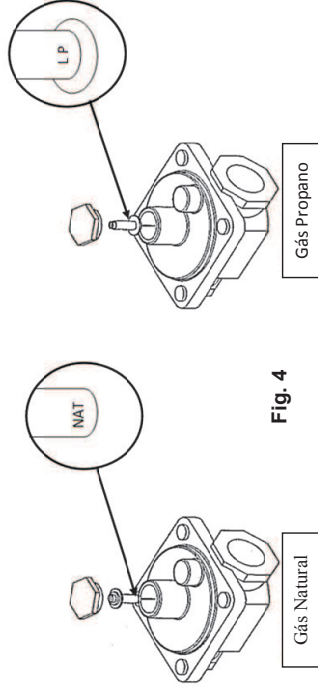


Fig. 4

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.

CHARBROILER EQUIPADO COM RODÍZIOS

Charbroilers montadas em estantes com rodízios devem usar um conector flexível (não fornecido) que esteja em conformidade com a Standard for Connectors for Movable Gas Appliances ANSI Z21.69•CSA6.16, e um dispositivo de desligamento rápido em conformidade com o Gás Fuel, ANSI Z21.3 •CSA6.9. Além disso, o usuário deverá fornecer meios adequados para limitar o movimento do aparelho sem depender do conector e do dispositivo de desligamento rápido (ou tubulação associada) para limitar o movimento do aparelho. Fixe o dispositivo de retenção na parte traseira do charbroiler. Se precisar desconectar o sistema de retenção, desligue o fornecimento de gás antes de desconectá-lo. Religue o sistema de retenção antes de ligar o suprimento de gás e volte com a grelha para sua posição de instalação.

Obs: Se o Charbroiler estiver instalado sobre rodízios e for movido por qualquer motivo, recomenda-se que seja renivelado (veja NIVELAMENTO).

OPERAÇÃO

[CUIDADO!] O óleo quente e as partes quentes do equipamento podem provocar queimaduras. Tome muito cuidado ao operar, limpar e fazer manutenção no charbroiler.

CONTROLES

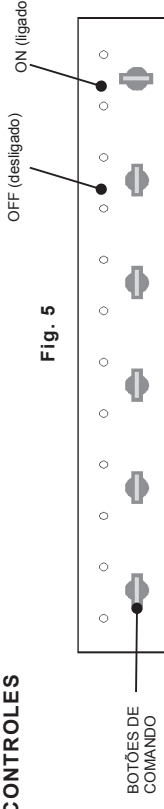


Fig. 5

Cada queimador é controlado por uma válvula de gás ajustável e independente. Depois que os pilotos são acesos, girando-se o botão de controle para a posição ON (ligado), acende-se cada queimador. Os queimadores estarão em pleno funcionamento na posição ON (ligado) quando os botões de controle são virados completamente para a esquerda. Os queimadores estarão totalmente desligados na posição OFF (desligado) quando os botões de controle são virados completamente para a direita. Ver Fig. 5

Há um piloto para cada queimador. O charbroiler está equipado com pilotos não monitorados. O gás fluirá dos pilotos logo que o fornecimento de gás para a unidade principal é ligado. Consulte o procedimento de acendimento do piloto na página 8.

Os pilotos permanentes devem ser ajustados de forma a produzir uma ligeira extremidade amarelada na chama. As grades de ar nos queimadores principais devem ser ajustadas individualmente de maneira a produzir uma chama azul. Todos os vestígios de cor amarela devem ser retirados da chama do queimador.

O charbroiler é um aparelho com ventilação livre. Todos os produtos da combustão e do calor gerado pelos queimadores passam através das grades. Quando a carne é colocada sobre as grelhas, esta bloqueia a ventilação e provoca um aumento na temperatura.

ACENDER O PILOTO DE GÁS

1. Ver Fig. 6. Fechar a válvula principal do gás e as válvulas do queimador individual, passando para posição OFF (desligado). Aguarde 5 minutos.
2. Retire as grelhas superiores e os difusores. Gire a principal válvula de bloqueio de gás para a posição ON (ligado). Acenda os pilotos usando um acendedor. Ajuste o parafuso da válvula do piloto (Veja fig. 7 a seguir) até que a chama-piloto produza uma extremidade levemente amarelada.
3. Para acender os queimadores, gire as válvulas individuais do queimador para a posição ON (ligado).
4. Se os queimadores não acenderem, desligue todos as válvulas e o controle principal do gás passando para a posição OFF (desligado) e contate a companhia de gás.

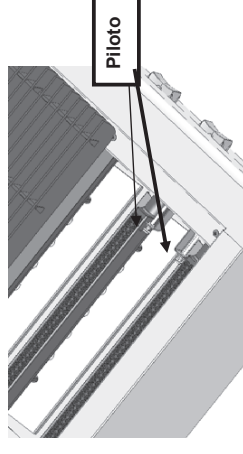


FIG. 6