TERMO DE GARANTIA

Este produto é garantido pela PROGÁS / BRAESI, na forma aqui estabelecida:

1 - PRAZO E COMPROVAÇÃO DE GARANTIA:
1.1 - O(s) produto(s) fabricado(s) pela PROGÁS / 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/ BRAESI.
1.2 - Os seguintes componentes: Rolamentos, retentores, correias, vidros, motores elétricos, lâmpadas, fusíveis, chaves contadoras, resistências, termostatos, relées, borrachas de vedação e outros, não são produzidos pelas empresas PROGÁS / 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 respectiva Nota Fiscal.
2 - CONDIÇÕES DESTA GARANTIA:
2.1 - Esta garantia só é válida mediante a apresentação da Nota Fiscal.
2.2 – A PROGÁS / BRAESI assegura ao proprietário deste produto, garantia contra qualquer defeito de peças de nossa fabricação, desde que, se constate através de laudo de nosso Departamento Técnico, falha em condições normais de uso do mesmo.
3 - NÃO ESTARÁ COBERTO PELA GARANTIA QUANDO:
3.1 - Esgotar-se o prazo de validade descrita no item 1.1 e quando se tratar 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 pessoas não autorizadas pela PROGÁS / BRAESI.
3.4 - O produto apresentar defeito causado 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 em rolamentos, retentores, correias, motores elétricos, engrenagens e outros.
3.6 - As normas de segurança não forem observadas.
3.7 - Ocorrer prolongado tempo de inoperância ou armazenagem (acima de 6 (seis) meses).
3.8 - A armazenagem e/ou infra-estrutura forem inadequadas.
3.9 – Quando as instalações elétricas do local onde for instalado o produto, não estiverem em condições adequadas, com tomadas, rede e tensão elétrica adequada para a instalação do produto.
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 D'água, Gás GLP ou Elétricas. "Sendo 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 ser pré-aprovado pelo consumidor.

4 - CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA:
4.1 - A PROGÁS / BRAESI não assume quaisquer consequências oriundas da não observância das normas de segurança, não apenas as descritas neste Termo, mas também todas as demais previstas em normas específicas a atividade em que o produto se encontra. Isto porque, diante da diversidade de situações de uso e operação do produto, a PROGÁS / BRAESI não tem como prever todas as situações de risco envolvidas.
4.2 - A execução de um serviço ou troca de componente em garantia não causa prorrogação do prazo de garantia.
4.3 – A PROGÁS / BRAESI não autoriza nenhuma pessoa ou empresa a assumir por sua conta qualquer outra responsabilidade quanto a garantia deste produto.
5 - FORMAS DE ATENDIMENTO EM GARANTIA:
5.1 - Quando o cliente envia o produto em garantia à PROGÁS / BRAESI: Neste caso, são de responsabilidade do cliente as despesas de transporte e seguro do material defeituoso desde o local da instalação até a fábrica e o seu respectivo retorno, sendo sem ônus ao cliente somente os serviços realizados e/ou substituição de componentes.
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 / 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 / BRAESI, reserva-se o direito de realizar análise (verificação) e gerar Laudo Técnico de Avaliação. O resultado deste laudo validará ou não os itens acima expostos.
5.4 - A garantia oferecida pela PROGÁS / 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 originários da paralisação do equipamento, danos causados a bens materiais ou pessoais (e a terceiros) por acidentes decorrentes do uso do equipamento.
5.5 - A PROGÁS / BRAESI reserva-se o direito de, sem aviso prévio, efetuar modificações em seus produtos sem que isto importe em qualquer obrigação de aplicá-las aos produtos anteriormente fabricados.

Para maiores informações entre em contato com nosso Departamento Técnico
através do **FONE 0800. 979.6222** - Caxias do Sul - RS - Brasil

CLIENTE:	
CIDADE:	UF:
MODELO:	
N° DE SÉRIE:	Nº da NOTA FISCAL:
DATA DE ENTREGA:	ASS. DO CLIENTE:

www.progas.com.br
www.braesi.com.br

Progás Indústria Metalúrgica Ltda.
Braesi Equipamentos para Alimentação Ltda.

Av. Eustáquio Mascarello, 512 - Bairro Desvio Rizzo
CEP 95110.325 - Caxias do Sul - RS - Brasil
Fone (54) 3209.5800 - Fax (54) 3209.5819
e-mail progas@progas.com.br

Data de Correção: 16.04.2015

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.

www.progas.com.br

Manual de Instruções

PR-02 G Style

PR-03 GN Style

New Style Queen

PR-352 GN Style

Molheiras de Mesa

Modelos: PR-03 GN Style, PR-02 G Style e PR-352 GN Style

PROGÁS
Evolução Contínua
em Equipamentos para Gastronomia

Características Técnicas

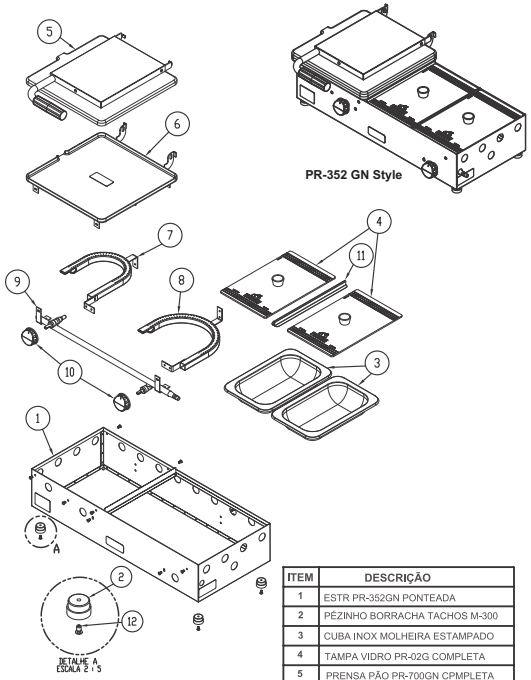
- As molheiras são apresentadas nas versões a gás com 2 ou 3 cubas;
- Disponíveis no modelos simples (seca) e banho-maria, conjugada com prensa/cuba ou estufa a vapor/cubas;
- Estrutura em aço inoxidável;
- Capacidade para 2 ou 3 cubas;
- Cubas em chapa esmaltada com capacidade para (1,8 litros), medidas: (18,5x28,5x6cm);
- Baixa pressão.

MODELO	Nº CUBAS	EXTERNAS			PESO	CONSUMO MÉDIO
		ALT.	PROF.	LARG.	LÍQ.	Gás
		mm	mm	mm	kg	kg/h
PR-02 G Style	2 cubas	177	349	406	4,2	0,100
PR-03 GN Style	3 cubas	177	349	594	7,4	0,200
PR-352 GN Style	2 cubas 1 prensa	209	429	734	10	0,300

* G = Gás

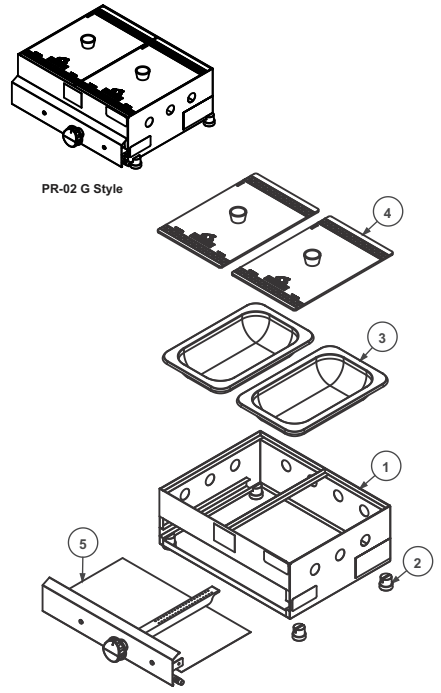
Cuba Inox para Molheira: 50 x 160 x 260mm

Principais Componentes



PR-352 GN Style

ITEM	DESCRIÇÃO
1	ESTR PR-352GN PONTEADA
2	PÉZINHO BORRACHA TACHOS M-300
3	CUBA INOX MOLHEIRA ESTAMPADO
4	TAMPA VIDRO PR-02G COMPLETA
5	PRENSA PÃO PR-700GN CPMPLETA
6	CHAPA PR-352GN PINTADA
7	QUEIMADOR PR-352GN PINTADO
8	QUEIM. PR-352GN PINTADO (ESTERILIZADOR)
9	TUBULAÇÃO PR-352GN COMPLETA
10	MANÍPULO PR-700SN (MP-8,0/P180-121) VERM.
11	DIVISORIA CUBA PR-352GN
12	REBITE POP 565S 4X16,5



PR-02 G Style

ITEM	DESCRIÇÃO
1	ESTR PR-02G PONTEADA
2	PEZINHO BORRACHA TACHOS M-400
3	CUBA INOX MOLHEIRA ESTAMPADO
4	TAMPA VIDRO PR-02G COMPLETA
5	GAVETA PR-02G COMPLETA

Instalação e Operação

- Seu equipamento deve ser posicionado e nivelado sobre uma superfície preferencialmente plana.
- A instalação de gás (GLP) para alimentação do equipamento deverá ser feita com regulador de gás de baixa pressão.
- Faça testes de vazamento de gás nas conexões da mangueira, utilizando espuma de sabão.
- Registros de entrada de gás individual para cada queimador com estágio de chama mínima/máxima.
- No modelo PR-352 GN , antes de usar a prensa, remova a camada de tinta protetora na superfície da mesma, tanto na parte inferior, quanto superior da chapa com álcool, depois unte a superfície da prensa com óleo vegetal.
- No modelo PR-352 GN o acendimento é manual através do furo frontal, os demais modelos o acendimento é manual através da gaveta móvel dos queimadores.
- O controle da chama é feito através de registro com dois estágios mínimo/máximo.
- Verifique se os queimadores acenderam corretamente, evitando assim acidentes.

OBS.: Não utilize válvulas de alta pressão neste equipamento, pois a mesma provoca vazamento e possíveis incêndios, ocasionando a perda total da garantia.

Limpeza e Higienização

O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado:

- Antes de ser usado pela primeira vez. Se for utilizado pela primeira vez, remova a camada protetora na superfície da presa do modelo PR-352 GN.
- Antes de colocá-lo em operação após um tempo de inatividade prolongado.

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

- Desligue o equipamento.
- A limpeza deve ser feita com o equipamento frio.
- Para a limpeza das cubas utilize esponja macia e sabão neutro.
- Os vidros das tampas das molheiras devem ser limpos quando estiverem frios, para evitar a quebra por choque térmico.

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

IMPORTANTE
Não utilize jato de água diretamente sobre o equipamento.

Manutenção

A manutenção deve ser considerada um conjunto de procedimentos, que visa manter o equipamento nas melhores condições de funcionamento, propiciando aumento da vida útil e da segurança.

* Limpeza: Verificar item Limpeza e Higienização.
* Instalação: Verificar a instalação do seu equipamento, conforme item Instalação.