MANUAL DE INSTRUÇÕES
INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO

FRITADEIRAS A GÁS
SÉRIE LG

MODELOS:

LG300 ML-136528
LG400 ML-136622
LG500 ML-136643

Comercializado por:
ITW FEG DO BRASIL LTDA

11 2014 8080
www.hobart.itwfeg.com.br

ITW FEG DO BRASIL LTDA.
Av. Robert Kennedy, 1570
Planalto
São Bernardo do Campo - SP

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, FECHE 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 DESTE 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.

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 O SISTEMA DE EXAUSTÃO....6
CONEXÃO DO GÁS....6
PRESSÕES DE GÁS (TODOS OS MODELOS)....7
TESTE DA TUBULAÇÃO DE ABASTECIMENTO DE GÁS....7
FRITADEIRA COM RODÍZIOS....7
NIVELAMENTO DA FRITADEIRA....8
OPERAÇÃO....8
DESLIGAMENTO EM CASO DE SUPERAQUECIMENTO....8
ANTES DO PRIMEIRO USO....8
LIMPEZA....8
ENCHIMENTO DO TANQUE COM LÍQUIDO DE FRITURA....9
COMO ACENDER O PILOTO....10
INSTRUÇÕES PARA LIGAR....10
COMO DESLIGAR A FRITADEIRA....11
DESLIGAMENTO PROLONGADO....11
INSTRUÇÕES BÁSICAS DE FRITURA....11
CESTO DE FRITURA....11
CAPACIDADE DO CESTO....12
PARA MAIOR DURABILIDADE DO LÍQUIDO DE FRITURA....12
ESVAZIAMENTO DO TANQUE....12
FILTRAGEM DIÁRIA....12
LIMPEZA....13
LIMPANDO O TANQUE DA FRITADEIRA....14
MANUTENÇÃO....14
SOLUÇÃO DE PROBLEMAS....15

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 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.

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.

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, com a válvula aberta (no manifold), deve ser ajustada para 101 mmc.a. (0,9 kPa) no caso de gás natural e 254 mmc.a. (2,5 kPa) para GLP. A pressão de suprimento recomendada é de 118 a 228 mmc.a. (1,16 a 2,24 kPa) para gás natural e de 279 a 305mmc.a. (2,74 a 3,0 kPa) para GLP, não devendo ultrapassar 355mmc.a. (3,48 kPa). Caso a pressão de entrada exceda esse limite, a instalação de um regulador de pressão adicional será necessária.

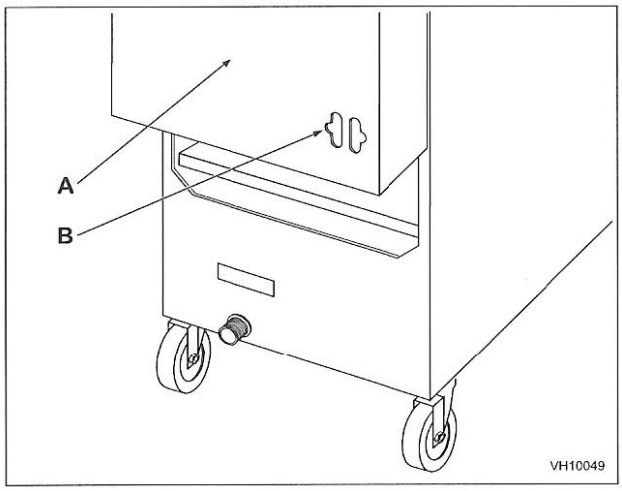
TESTE DA TUBULAÇÃO DE ABASTECIMENTO DE GÁS:

Se a pressão de teste for superior a 355 mmc.a. (3,48 kPa), a fritadeira e sua válllvula de fechamento individual deverão ser desconectadas da tubulação de entrada de gás.

Se a pressão de teste está com 355 mmc.a. (3,48 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).

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

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.

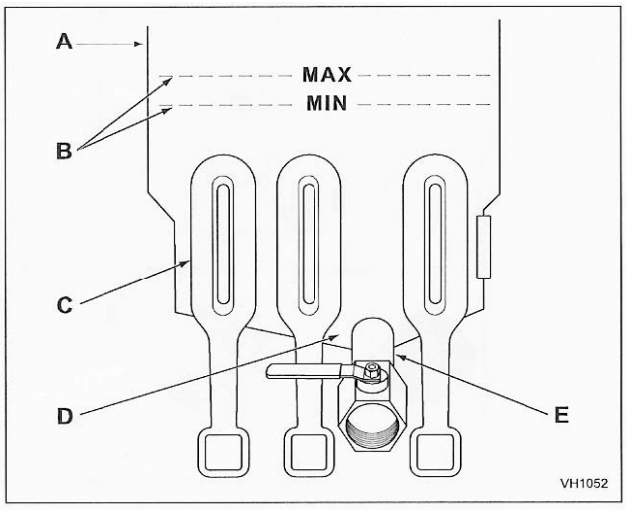
Lave todos os acessórios que acompanham a unidade.

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.

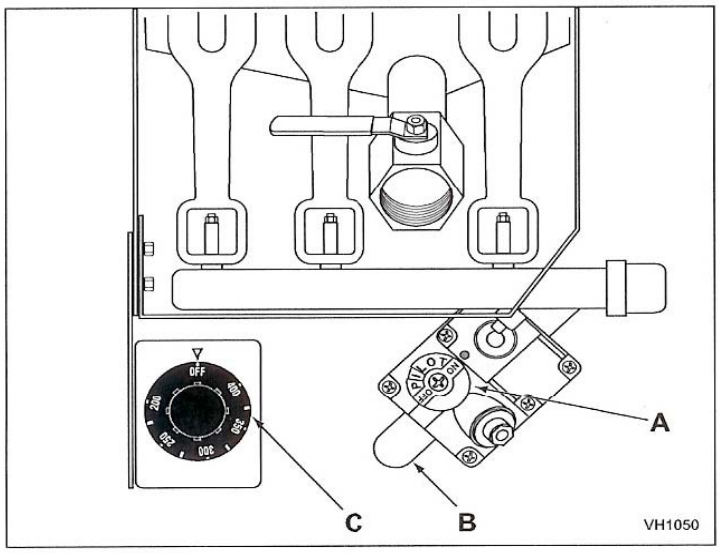
Encha o tanque com líquido de fritura.

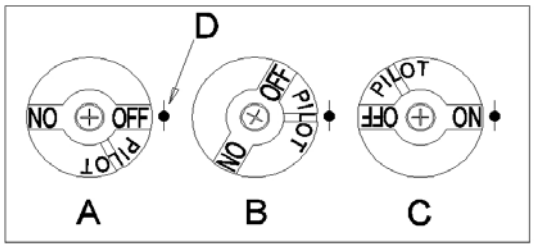
O líquido de fritura deve ficar entre as linhas “MIN” e “MAX” impressas no tanque.

A líquido de fritura aumenta de volume quando aquecida. Não encha o tanque acima da linha *MAX*.

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.

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 liquido 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 liquido de fritura espirre ao entrar em contato com eles.

Acrescente liquido 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 liquido de fritura ou cesto de fritura. Se usar o cesto, imerja-o primeiro dentro do liquido de fritura para evitar que a farinha grude nele.

Quando estiverem prontos, retire as unidades uma a uma ou retire o cesto todo do liquido de fritura. Pendure o cesto no suporte de trás.

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 liquido de fritura pode durar mais se respeitadas às seguintes orientações:

Não coloque sal nos alimentos dentro da fritadeira.

Use liquido de fritura de boa qualidade.

Filtre o liquido de fritura diariamente (no mínimo).

Substitua o liquido 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 liquido de fritura vai ser despejado.

Abra a válvula de esvaziamento. O liquido 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.

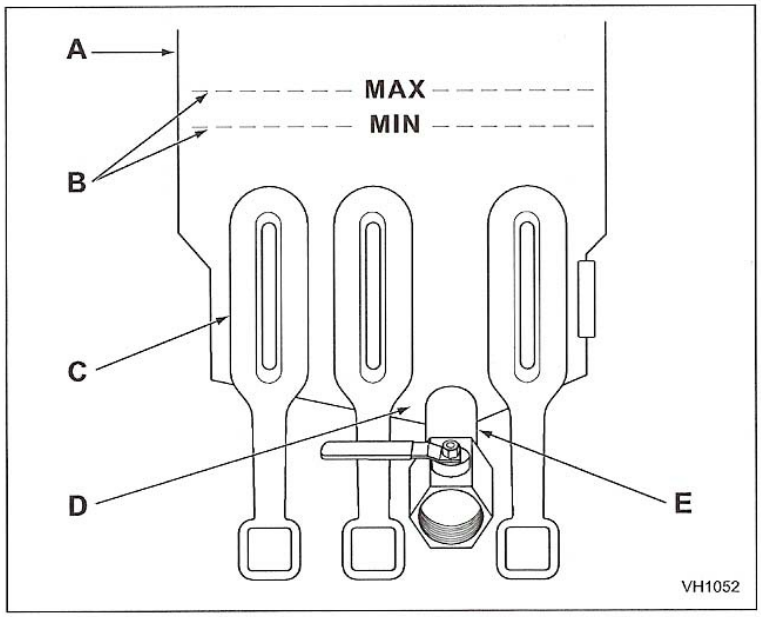
Quando o tanque estiver completamente vazio, acrescente o liquido de fritura e regule o termostato para a temperatura desejada.

FILTRAGEM DIÁRIA

CUIDADO! O liquido 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 liquido de fritura pelo menos uma vez por dia. Consulte as instruções do equipamento de filtragem.

Quando a fritadeira está fria, o esvaziamento acaba não sendo eficiente. Filtre sempre o liquido de fritura entre 250°F e 350°F. Na área de zona fria, o liquido de fritura endurece se o calor durar pouco. Se necessário, use o bastão para mexer o liquido 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.

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.

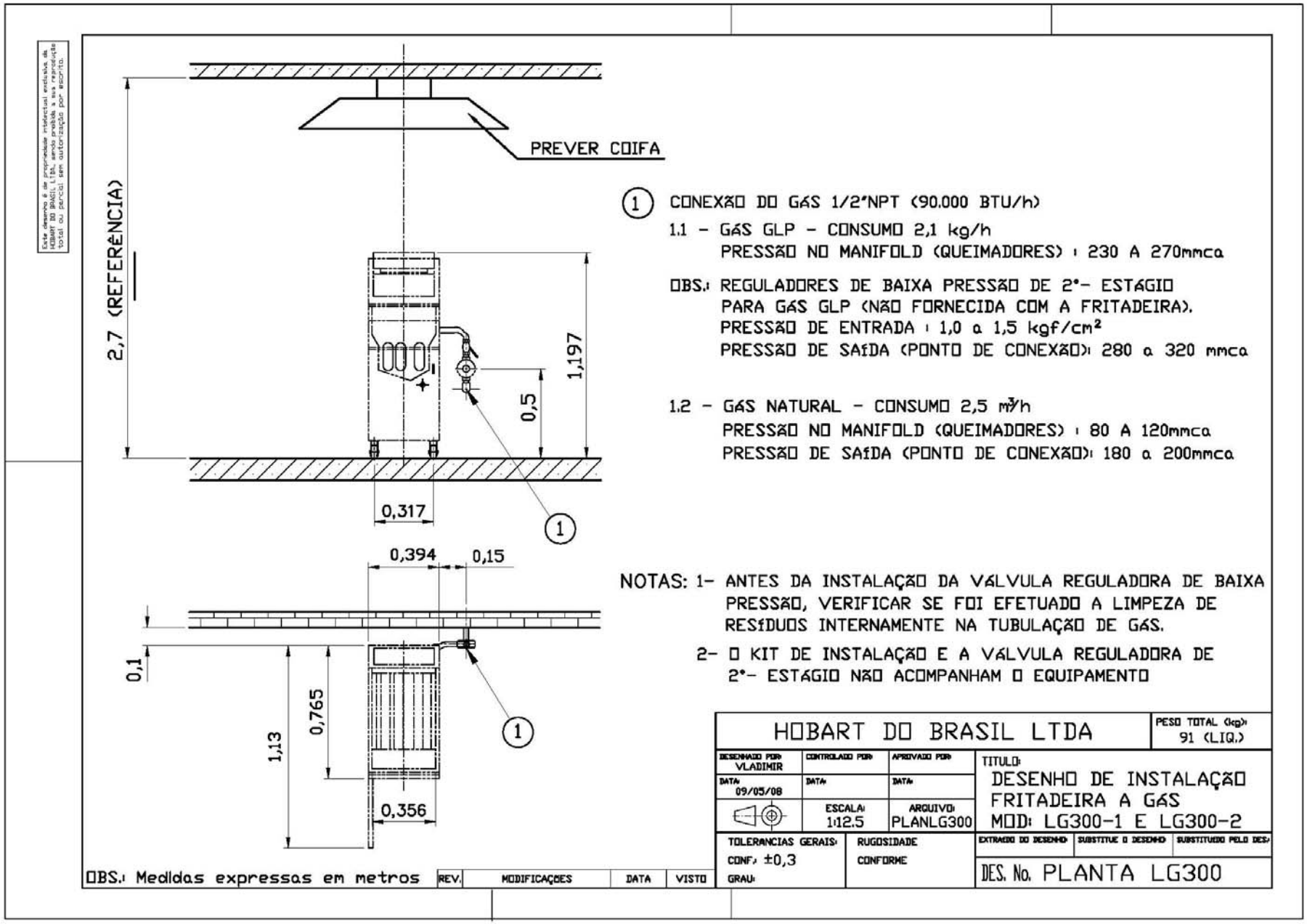
13. diminua a temperatura do termostato nos períodos de pouca utilização.

MANUTENÇÃO

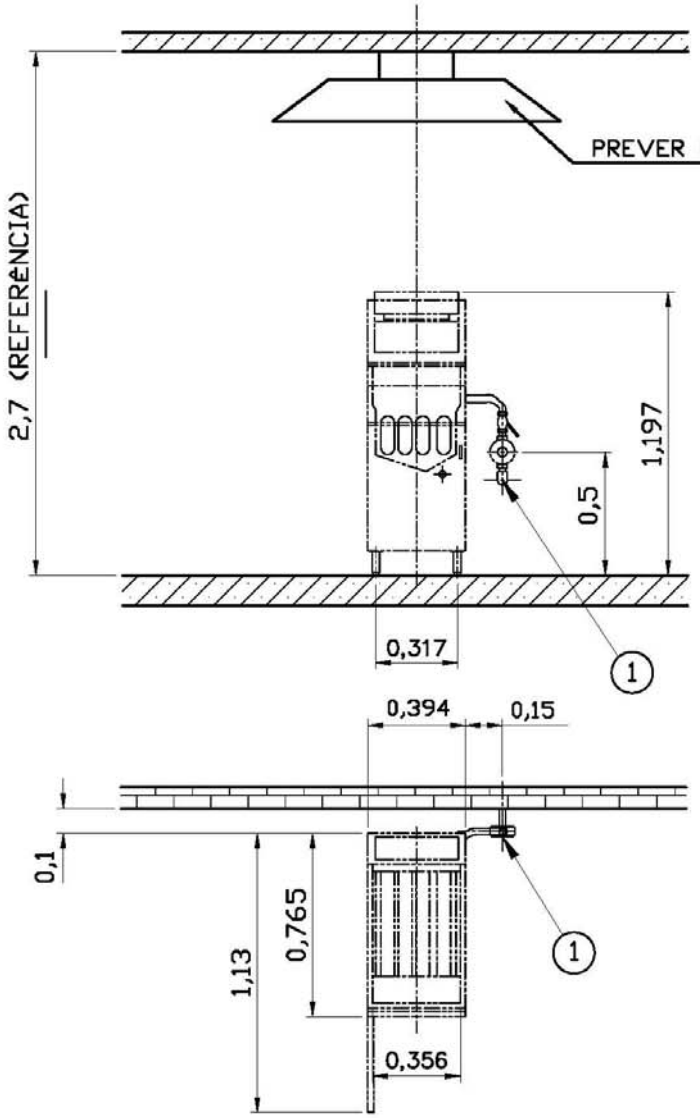
CUIDADO! **O líquido de fritura quente e as partes quentes do equipamento podem provocar queimaduras. Tome muito cuidado ao usar, limpar e fazer procedimentos de manutenção na fritadeira.**

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


Este desenho é de propriedade intelectual exclusiva da HOBART DO BRASIL LTDA., sendo proibida a sua reprodução total ou parcial sem autorização por escrito.
PREVER COIFA
2,7 (REFERÊNCIA)
1,197
0,5
0,317
1
0,394
0,15
0,1
1,13
0,765
0,356
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 2°- 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 2°- ESTÁGIO NÃO ACOMPANHAM O EQUIPAMENTO
OBS.: Medidas expressas em metros
REV. MODIFICAÇÕES DATA VISTO
HOBART DO BRASIL LTDA
PESO TOTAL (kg): 91 (LIQ.)
DESENHADO POR: VLADIMIR
CONTROLADO POR:
APROVADO POR:
DATA: 09/05/08
ESCALA: 1:12.5
ARQUIVO: PLANLG300
TITULO: DESENHO DE INSTALAÇÃO FRITADEIRA A GÁS MOD: LG300-1 E LG300-2
TOLERANCIAS GERAIS: CONF: ±0,3 GRAU:
RUGOSIDADE CONFORME
EXTRAIDO DO DESENHO
SUBSTITUE O DESENHO
SUBSTITUIDO PELO DES:
DES. No. PLANTA LG300

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 2°– 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 2°– ESTÁGIO NÃO ACOMPANHAM O EQUIPAMENTO

OBS.: Medidas expressas em metros

REV.	MODIFICAÇÕES	DATA	VISTO

HOBART DO BRASIL LTDA — PESO TOTAL (kg): 91 (LIQ.)

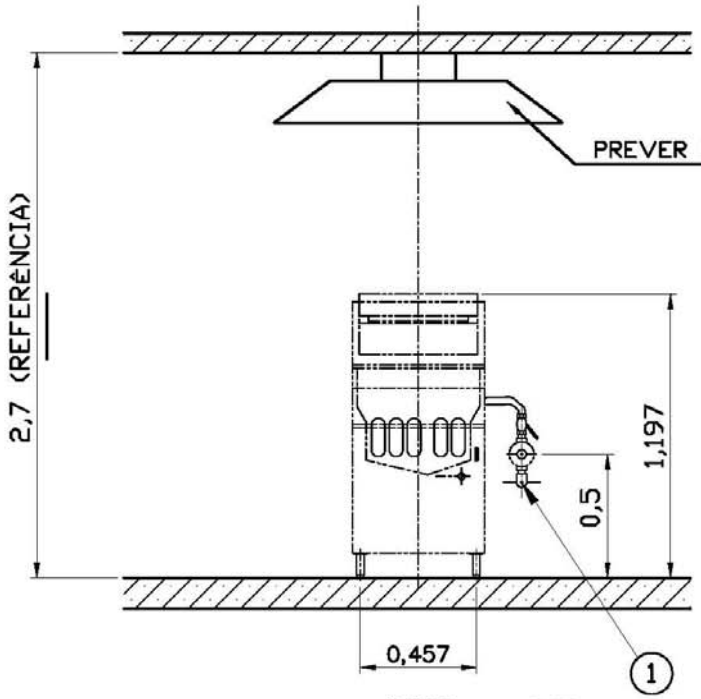
DESENHADO POR: VLADIMIR	CONFERIDO POR:	APROVADO POR:
DATA: 07/05/10	DATA:	DATA:
	ESCALA: 1:12.5	ARQUIVO: PLANLG400

TÍTULO: DESENHO DE INSTALAÇÃO FRITADEIRA A GÁS MOD: LG400-1 E LG400-2

TOLERÂNCIAS GERAIS: CONF.: ±0,3 GRAU:	RUGOSIDADE: CONFORME	EXTRAÍDO DO DESENHO	SUBSTITUE O DESENHO	SUBSTITUÍDO PELO DES.

DES. No. PLANTA LG400

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 (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 2°- 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 2°- ESTÁGIO NÃO ACOMPANHAM O EQUIPAMENTO

OBS.: Medidas expressas em metros

REV.	MODIFICAÇÕES	DATA	VISTO

HOBART DO BRASIL LTDA

PESO TOTAL (kg): 125 (LIQ.)

DESENHADO POR: VLADIMIR	CONTROLADO POR:	APROVADO POR:
DATA: 07/05/2010	DATA:	DATA:
	ESCALA: 1:12.5	ARQUIVO: PLANLG500

TÍTULO: DESENHO DE INSTALAÇÃO FRITADEIRA A GÁS MOD: LG500-1 E LG500-2

TOLERÂNCIAS GERAIS: CONF.: ±0,3 GRAU:	RUGOSIDADE CONFORME	EXTRAÍDO DO DESENHO	SUBSTITUE O DESENHO	SUBSTITUÍDO PELO DES.

DES. No. PLANTA LG500