



CHAPA A GÁS

MODELO

CG24/CG36

67488.5 - PORTUGUÊS

Data de Revisão: 04/02/2020

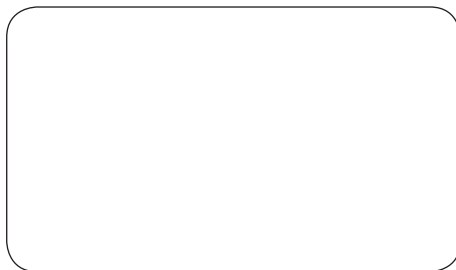
METALÚRGICA SKYMESEN LTDA.

Rodovia Ivo Silveira, 9525 - Volta Grande

88355-202 - Brusque - Santa Catarina

Fone: +55 47 3211 6000 - Fax: +55 47 3211 6020

www.skymesen.com - comercial@skymesen.com



SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO

1.1 Segurança

2. COMPONENTES E CARACTERÍSTICAS

TÉCNICAS

3. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO

3.1 Posicionamento

3.2 Instalação

3.3 Conexão do Gás

3.4 Pré-Operação

4. OPERAÇÃO

4.1 Procedimento para operação

5. LIMPEZA

6. MANUTENÇÃO

7. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

1. INTRODUÇÃO

Este produto foi desenvolvido para o uso em cozinhas comerciais. É utilizado, por exemplo, em restaurantes, cantinas, hospitais, padarias e similares.

O uso deste equipamento não é recomendado quando:

- O processo de produção seja de forma contínua em escala industrial;
- O local de trabalho seja um ambiente com atmosfera corrosiva, explosiva, contaminada com vapor, poeira ou gás.

1.1 Segurança

Este equipamento é potencialmente perigoso se instalado ou utilizado incorretamente. Erros na instalação do equipamento ou em sua regulagem podem prejudicar seu funcionamento e provocar acidentes, lesões e até mesmo a morte.

Leia atentamente as todas as instruções deste manual e guarde-o em local seguro e acessível para consultas.

1.1.1 Se o equipamento apresentar defeitos ou qualquer avaria devido ao transporte, encaminhe-o à Assistência Técnica Autorizada mais próxima;

1.1.2 A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante podem ocasionar lesões corporais.

1.1.3 A instalação da tubulação da rede de gás deverá ser feita por profissionais capacitados e respeitando as normas de segurança locais;

1.1.4 A instalação deste equipamento na rede de gás e serviços de reparo ou manutenção só deverão ser feitos por técnico habilitado e credenciado pela Skymesen, respeitando as instruções deste manual;

1.1.5 Certifique-se que o gás fornecido pela rede é compatível com o seu equipamento e se é necessária a troca do bico injetor;

1.1.6 Nunca toque no óleo, nos queimadores ou nas

superfícies exteriores do equipamento que podem esquentar durante o uso. Risco de queimadura;

⚠ **Deixe em local visível as instruções a serem seguidas em caso de cheiro de gás. Todas as informações necessárias são fornecidas pela companhia fornecedora de gás.**

⚠ **Caso seja detectado cheio de gás, feche imediatamente a válvula de entrada principal das unidades e entre em contato com a companhia fornecedora de gás.**

⚠ **Não armazene ou utilize gasolina, ou qualquer outro tipo de líquido ou vapor inflamável próximo a este ou qualquer outro equipamento a gás.**

⚠ **O local de operação deve estar equipado com Extintor de Incêndio Classe K, próprio para o uso em cozinhas comerciais/industriais. Observe as normas e as exigências da legislação local.**

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

2. COMPONENTES E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



01 – Válvula do queimador

02 – Chapa do Gratinador

03 – Bandeja Coletora de Resíduos

04 – Pé Ajustável

05 – Gaveta Coletora de Resíduos

06 – Chapa do Gratinador

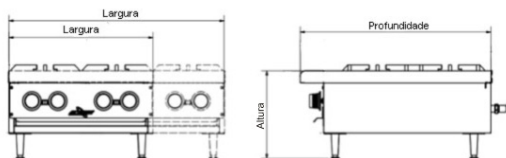
07 – Queimador

CARACTERÍSTICAS	UNID.	CG24	CG36
Tipos de Gás	-	Gás L.P Gás Natural	Gás L.P Gás Natural
Número de queimadores	Unidade	2	3
Potência por queimador - GLP	BTU/h	27 000	27 000
Potência por queimador - GN	BTU/h	30 600	30 600
Potência Total - GLP	BTU/h	54 000	81 000
Potência Total - GN	BTU/h	61 200	91 800
Pressão de Trabalho - GLP	psi kgf/cm ²	0,361 0,025	0,361 0,025
Pressão de Trabalho - GN	psi kgf/cm ²	0,180 0,013	0,180 0,013
Consumo - GLP	kg/h	0,86	0,86
Consumo - GN	m ³ /h	0,47	0,47
Altura	mm	310	310
Largura	mm	590	880
Profundidade	mm	810	810
Peso Líquido	kg	60	80
Peso Bruto	kg	75	95

3. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO

3.1 Posicionamento

Veja abaixo o desenho técnico do equipamento:



Para posicionamento do equipamento:

- O equipamento deve ser instalado em superfície nivelada, estável, antideslizante e não combustível;
- O equipamento deve ser colocado em uma área de trabalho bem iluminada e impermeável;
- Mantenha uma circulação de ar adequada dentro do ambiente;
- Evite correntes de ar direcionadas ao equipamento, tais como ventiladores, ventiladores de teto e janelas abertas;
- O equipamento deverá ser colocado a no mínimo 15 cm de distância de muros e pisos;
- É recomendável instalá-lo abaixo de um exaustor, para assegurar a completa evacuação dos gases de combustão e fumaça produzidos durante a etapa de cozimento.

3.2 Instalação

3.2.1 Desemboalo e montagem:

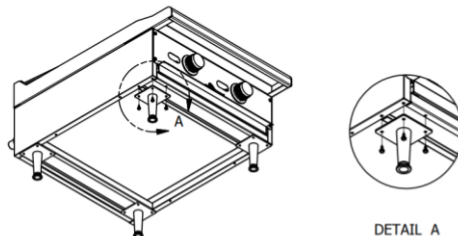
Para correta montagem do equipamento:

- Confira se recebeu corretamente todos os itens

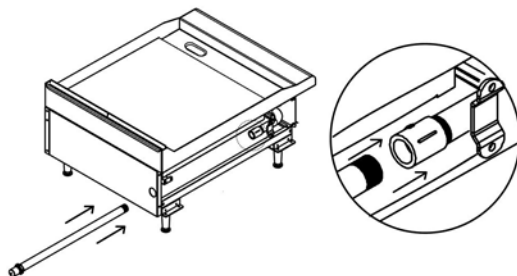
necessários, conforme lista de acessórios enviados junto com o equipamento:

NOME	QUANTIDADE
Kit Pé Ajustável	4
Tubo de Entrada de Gás	1
Bicos Injetores para GN	1 para cada queimador
Manual de instruções	1

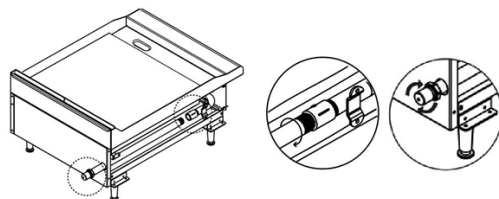
Instalação dos pés do equipamento:



Montagem do tubo de gás:



Insira o tubo de entrada de gás na parte de trás do seu equipamento, este deve ser inserido em um acoplamento previamente instalado dentro do seu equipamento.



Aperte-o com a ajuda de uma chave de boca.

3.2.2 Conversão de uso para gás natural:

Este equipamento vem montado de fábrica com Bicos Injetores próprios para operar em Gás LP. Para a instalação deste equipamento em rede de Gás Natural é necessário substituir todos os Bicos Injetores para os próprios para operar em Gás Natural (enviados junto ao equipamento).

Para fazer a conversão para Gás Natural, siga os seguintes passos:



Levante a chapa e a remova.



Retire os parafusos e remova os queimadores.



Retire o bico para gás L.P., girando-o no sentido anti-horário conforme a (Fig. 1).

Coloque o bico para gás natural, girando-o em sentido horário, até ele entrar no tubo rosqueado (Fig. 2).

Reinstale os queimadores e a chapa.

3.3 Conexão do Gás

⚠ Todas as conexões e colas usadas na tubulação de gás devem ser resistentes à ação de gás GLP ou Natural.

É obrigatória a instalação de uma válvula de baixa pressão na linha de abastecimento de gás antes do equipamento para prevenção de acidentes, assegurando uma pressão de gás estável, sem flutuações.

A tubulação deve estar limpa e desobstruída, sem qualquer tipo de detrito em seu interior.

⚠ Antes de ligar o equipamento, verifique se não há vazamentos em nenhuma das conexões da linha de abastecimento do gás. Utilize água e sabão para fazer o teste. Nunca utilize chamas para a verificação de vazamentos.

Elimine quaisquer vazamentos e faça a purga da tubulação com gás para remover o ar nela retido.

3.2.2 Pressão do Gás

Tipo de Gás	Pressão de Trabalho			
	Polegadas de água (inH ₂ O)	Bar	Libras por polegada quadrada (psi)	Kilopascal (kPa)
GLP	10	0,025	0,36	2,5
GN	5	0,012	0,18	1,25

3.4 Pré-Operação

3.4.1 Limpeza

Antes da primeira utilização realize a limpeza das superfícies e dos acessórios do equipamento de acordo com as instruções da seção “LIMPEZA” desde manual.

3.4.2 Antes de ligar

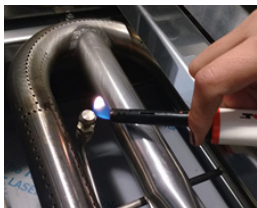
Assegure-se que todas as manoplas estejam em posição de desligado e que o abastecimento de gás está fechado.

4. OPERAÇÃO

4.1 Procedimentos para Operação

4.1.1 Ignição do piloto

Para ligar os pilotos do equipamento, certifique-se de que todas as manoplas estão na posição desligada e que o fornecimento de gás está fechado.



Abra a passagem de gás para o equipamento e acenda o piloto diretamente com um isqueiro na parte superior do equipamento ou ao frente, aguarde que o piloto ligue e remova a chama do isqueiro. (A ignição do piloto pode atrasar na primeira vez, até que o gás atravesse o tubo inteiro, isso é normal).

4.1.2 Ignição dos queimadores

Uma vez que os pilotos foram ligados, gire a manopla do queimador que você deseja acender no sentido anti-horário, até a posição de abertura máxima, ajuste a intensidade conforme necessário.

Certifique-se de que o queimador se acenda completamente para evitar vazamentos de gás.

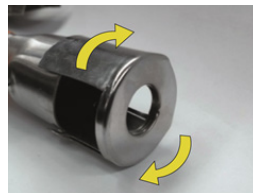
4.1.3 Desligar

Gire as manoplas no sentido horário, até a posição final ou desligado.

O piloto permanece ligado desde que o abastecimento de gás não seja cortado, no caso de fechamento do abastecimento, você deve repetir o primeiro passo para ligar novamente os queimadores.

4.1.4 Ajuste dos Queimadores

Os queimadores são ajustados na fábrica, mas, se necessário, devem ser ajustados para que a chama seja azul e não se separe dos queimadores.



Este ajuste é feito por meio do regulador de ar nos queimadores, afrouxando o parafuso do regulador e depois abrindo ou fechando a passagem de ar.

5. LIMPEZA

⚠ **Antes de qualquer trabalho de manutenção, certifique-se de fechar a válvula na linha de gás e permitir que o equipamento esfrie.**

O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado:

- Antes de ser usado pela primeira vez;
- Após a operação de cada dia;
- Sempre que não for utilizado por um período prolongado;
- Antes de colocá-lo em operação após um tempo de inatividade prolongado.

Lave todas as partes com água e sabão neutro.

⚠ **Não use cloro e nem produtos à base de sulfato ou sulfeto.**

⚠ **Não utilize detergentes abrasivos ou corrosivos.**

1. Limpe o pó, a graxa e resíduos da superfície do equipamento com um pano, água e sabão neutro;
2. Seque as superfícies com um pano limpo e seco.

5.1 Limpeza dos queimadores

Desmonte a tampa do queimador periodicamente e limpe-os para desobstruir os orifícios através dos quais a chama sai, remova a sujeira acumulada e quaisquer resíduos que possa ter; não lave a tampa do queimador sob o jato de água, pois isso irá causar a oxidação do componente, pode-se limpar a tampa do queimador com um pano úmido, mas deve-se assegurar de remover a umidade completamente para evitar a oxidação do componente no futuro.

⚠ **Não utilize objetos metálicos para limpar as superfícies do tanque.**

Escaneie o QR Code ao lado para obter informações sobre cuidados com aços inoxidáveis.



Escaneie o QR Code ao lado para obter informações básicas sobre segurança e manutenção.



6. MANUTENÇÃO



As válvulas dos queimadores **não são** resistentes ao ataque de soluções com soda, detergentes, ou água, pois reduzem drasticamente sua vida útil, logo, ao fazer a limpeza deste equipamento, evite o contato destas substâncias com os elementos de controle.

Se com o tempo a manopla afrouxar, não tente puxá-la nem faça força para retirá-la, pois poderá quebrá-la.

A manopla está fixada por meio de um parafuso prisioneiro tipo allen de 3/16" X 1/4", e se afrouxa ou se aperta com uma chave allen de 3/32".

Não exerça pressão excessiva para abertura ou fechamento das válvulas.

7. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMAS	CAUSAS
-Queimadores não acendem.	-O abastecimento do gás está fechado. -A válvula para o queimador está em posição fechada.
-Queimadores produzem depósitos de carvão.	-O tipo de gás é incorreto. -Pressão de abastecimento incorreta. -O ar primário não está ajustado.

As informações acima são apenas para referência. Se alguma falha ocorrer no equipamento, feche o fornecimento de gás e entre em contato com a assistência técnica autorizada Skymesen.

