

ASSADOR ROTATIVO VERTICAL

ASADOR ROTATIVO VERTICAL

ARV-75

ARV-110










ARV-150










Manual de Instrução

Manual de instrucción

ÍNDICE

| | |
|--|----|
|  Apresentação - Finalidade - Segurança | 3 |
|  Recebimento do Produto - Conjunto Kit | 4 |
|  Montagem Kit | 5 |
|  Instalação | 6 |
|  Características Gerais | 7 |
|  Utilização do Equipamento | 9 |
|  Limpeza - Manutenção | 13 |
|  Vista Explodida ARV | 14 |
|  Esquema Elétrico | 20 |

VERSIÓN ESPAÑOL

| | |
|--|----|
|  Presentación - Finalidad del Manual - Seguridad | 22 |
|  Recebimiento de Producto - Conjunto Kit | 23 |
|  Montaje Kit | 24 |
|  Instalación | 25 |
|  Características Generales | 26 |
|  Limpieza - Mantenimiento | 30 |
|  Esquema Elétrico | 31 |

APRESENTAÇÃO

A empresa, especializada no ramo de máquinas para alimentação, oferece uma variada linha de produtos, que atendem as necessidades do mercado. São dezenas de equipamentos projetados para facilitar o trabalho de quem atua no ramo de alimentação. Fornecemos equipamentos para restaurantes, panificadoras, açougues, pizzarias, supermercados, confeitarias e até mesmo para cozinhas residenciais e industriais.

Todos os produtos são fabricados com materiais de alta qualidade e acabamento superior, dentro das normas de segurança e higiene das leis vigentes.

A facilidade na instalação, manutenção mínima, baixo consumo e o alto rendimento produtivo, colocam os produtos GASTROMAQ, à frente no mercado, com vantagens de economia, produtividade, segurança e qualidade.

Queremos cumprimentá-lo por ter escolhido um produto com qualidade a que o nome merece, **GASTROMAQ**.

FINALIDADE DO MANUAL

A finalidade deste manual é passar ao usuário informações necessárias sobre o produto que acaba de ser adquirido. Leia este manual atentamente e terá a orientação correta para que obtenha um melhor aproveitamento e durabilidade do equipamento.

SEGURANÇA

• Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, falta de experiência ou conhecimento, ao menos que tenham recebido instruções quanto ao uso deste equipamento por pessoa responsável pela sua segurança.



Equipotencialidade
IEC 60417-5021

Para identificar o terminal de interligação, que visa manter diversos aparelhos com o mesmo potencial. Não sendo, necessariamente, o Terra de uma ligação local.



Terra de Proteção
IEC 60417-5019

Identificar qualquer terminal que é destinado para conexão com um condutor externo para proteção contra choque elétrico em caso de uma falha, ou no terminal de uma terra de proteção (Terra) eletrodo.



Representação gráfica que indica qual queimador está será utilizado no acionamento dos botões.



Tensão Perigosa
IEC 60417-5036

Para indicar os riscos decorrentes de tensões perigosas



Superfície Quente
IEC 60417-5041

Para indicar que o item marcado pode ser quente e não deve ser tocado sem cuidar.

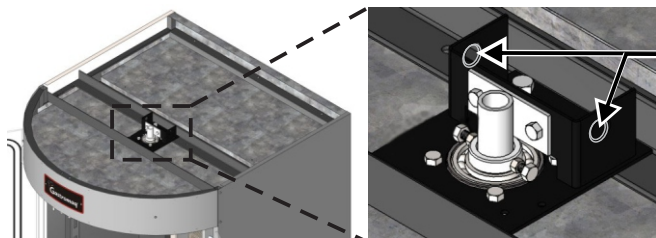
- Verifique se a tensão do seu aparelho está de acordo com a etiqueta que acompanha o produto (no cordão de alimentação).
- Para evitar choques e danos ao seu produto verifique o aterramento de sua rede elétrica.
- Crianças devem ser vigiadas para assegurar que não estejam brincando com o aparelho.



RECEBIMENTO DO PRODUTO

Inspecione o seu equipamento para detectar qualquer avaria durante o transporte. Qualquer irregularidade deve ser comunicada ao transportador e à fábrica imediatamente.

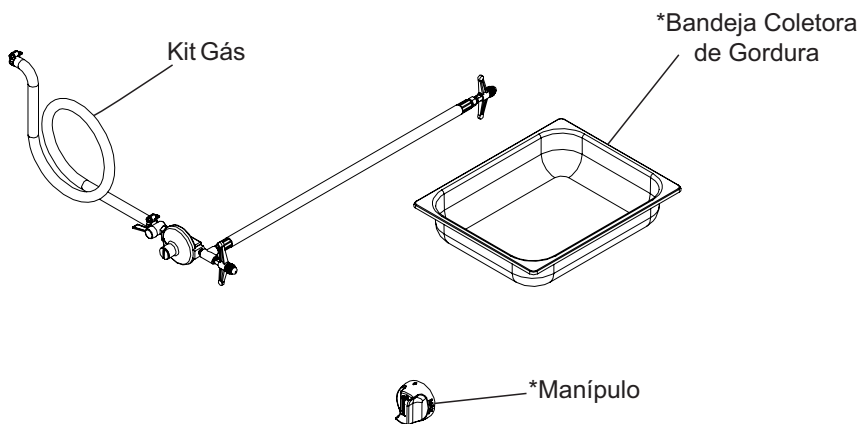
TRANSPORTE



Utilize esta alça para movimentar e transportar o equipamento. Utilizar sempre lanças hidráulicas ou talhas.

CONJUNTO KIT

Na parte interior do seu equipamento encontram-se os itens que compõem o conjunto Kit, como mangueira dupla, regulador de gás, manípulos da porta do queimador e bandeja coletora de gordura.

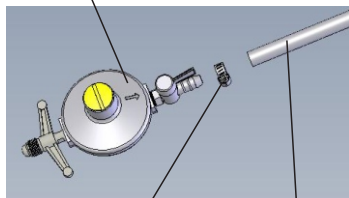


* A quantidade de manípulos e o tipo de bandeja são alteradas de acordo com o tipo de equipamento. Para o modelo ARV 150, 5 (cinco) manípulos compõem o kit. Já para o modelo ARV 110, o kit é composto por apenas 4 (quatro) manípulos e no modelo ARV 75 apenas 3 (três) manípulos.

INSTRUÇÕES DE MONTAGEM DO KIT

Ao receber seu equipamento, será necessário fazer a montagem do kit que o acompanha. Para isso basta unir o regulador de gás à mangueira dupla com as abraçadeiras (como mostra a imagem ao lado) e em seguida conectar o regulador no botijão de gás (certificando-se de que a saída de gás esteja fechada).

Regulador de Gás



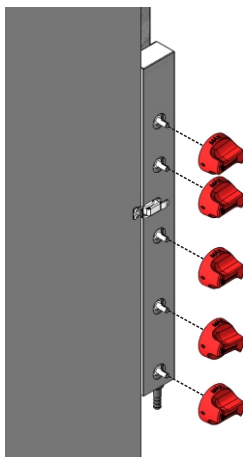
Abraçadeira

Mangueira



Em seguida conecte a outra extremidade da mangueira dupla na saída de gás, localizada na parte de baixo da porta do queimador.

Para completar a montagem do seu kit, insira a gaveta de gordura na parte inferior do equipamento e conecte os manipuladores na porta do queimador, conforme imagem abaixo:



PROCEDIMENTOS PARA INSTALAÇÃO

Ao expor o equipamento em lugares abertos, procure evitar **chuvas e correntes de ar**. Ao transportar o equipamento evite degraus ou buracos, pois estes choques podem **quebrar os vidros**. Antes de ligar o equipamento verifique a tensão da rede local e altere se for necessário utilizando a chave seletora para **127/220V**. Para a operação adequada, este aparelho deve ser instalado em local com temperatura entre 5°C a 25°C.

Procure colocar o equipamento em locais planos, pois se o equipamento estiver desnivelado os vidros também apresentarão desnivelamento acarretando no mau funcionamento do equipamento.

AVISO:

Durante a instalação: não coloque em superfícies ou perto de paredes, divisórias ou móveis de cozinha e similares, a menos que eles sejam feitos de material incombustível ou revestidos com material de isolamento térmico de incombustível e atenção as normas de prevenção de incendio.

INSTALAÇÃO DO GÁS

O equipamento deve ser instalado em 2 botijões 13 kg (P13-GLP) com os reguladores de gás que acompanham o equipamento. Para instalação em botijões e rede de gás (P45) contrate serviço técnico especializado de sua cidade. O botijão de gás GLP (gás liquefeito de petróleo) encontra-se em estado 85% líquido dentro do botijão. Nunca vire ou deite botijão (se ainda existir algum resíduo dentro de gás ele poderá escoar na fase líquida, anulando a função do regulador de pressão, podendo provocar graves acidentes).

Cuidados na instalação do Botijão GLP

- Troque o regulador a cada 5 anos ou quando apresentar defeito.
- Ao instalar o regulador, gire a borboleta p/a direita, até ficar firme.
- Nunca utilize ferramentas.
- A mangueira deve ser fixada no regulador com abraçadeiras apropriadas. Nunca usar arames ou fitas.
- Para segurança nunca instale qualquer acessório no botijão, além do regulador de pressão e da mangueira.
- Após instalação, veja se há vazamento usando apenas espuma de sabão. Se houver vazamento, repita a operação de instalação.
- Se o vazamento continuar, leve o botijão para um local bem ventilado e chame a empresa que vendeu o botijão.
- Ao instalar o botijão de gás não se esqueça de colocar as abraçadeiras na mangueira ou chame um profissional habilitado, evitando um futuro vazamento.

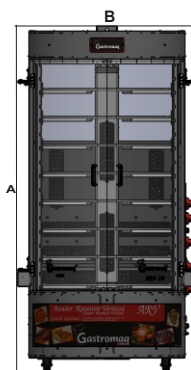
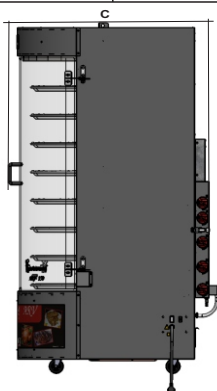
CARACTERÍSTICAS GERAIS

| Produto | Modelo | Capacidade | Consumo Gás GLP | Nº de Queimadores | Nº de Grades | Consumo Elétrico | Peso kg |
|---------------------------|---------|------------|-----------------|-------------------|--------------|------------------|---------|
| Assador Rotativo Vertical | ARV-150 | **150 kg | 2,5 kg/h | 10 | 8 | 0,44 kWh | 175 kg |
| | ARV-110 | **110 kg | 1,75 kg/h | 7 | 6 | 0,44 kWh | 160 kg |
| | ARV-75 | **75 kg | 1,25 kg/h | 5 | 4 | 0,44 kWh | 145 kg |

** Capacidade aproximada, respectivamente: 72, 54 e 36 frangos

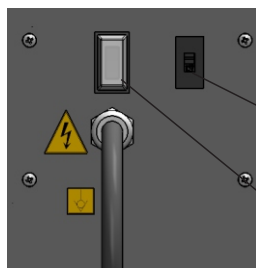
| Tempo aproximado de cozimento: | |
|--------------------------------|-----------|
| Frangos | 2h30 a 3h |
| Carnes bovinas | 45min |
| Linguiças, salsichas | 30min |

O tempo de cozimento poderá variar de acordo com o tipo de carne.



| Modelo | DIMENSÕES (mm) | | |
|---------|----------------|-----|------|
| | A | B | C |
| ARV-150 | 1860 | 970 | 1115 |
| ARV-110 | 1560 | 970 | 1115 |
| ARV-75 | 1410 | 970 | 1115 |

OPERAÇÕES BÁSICAS DO EQUIPAMENTO



Chave Seletora de Tensão

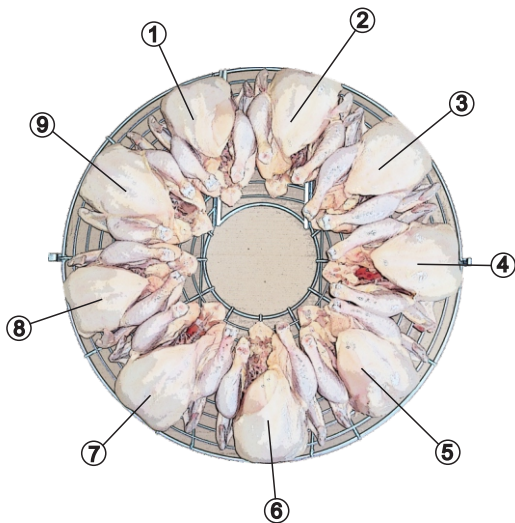
Liga/Desliga

QUANTIDADE E DISPOSIÇÃO DOS FRANGOS

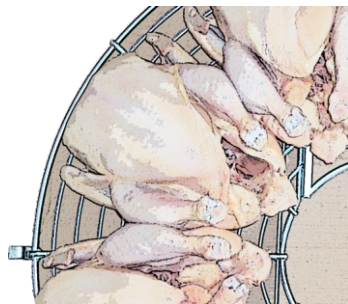
As grades exclusivas do ARV foram projetadas para armazenar 9 (nove) frangos, como ilustra a imagem abaixo, ou aproximadamente 19 kg de alimentos..

ATENÇÃO

NÃO remova as grades para colocar os alimentos.
Elas devem ser abastecidas dentro do equipamento.



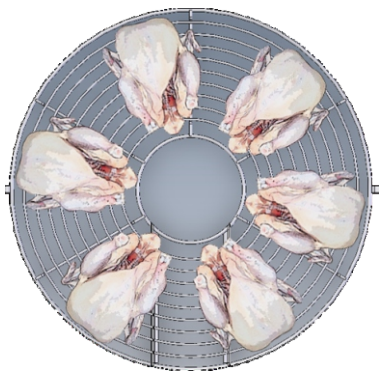
Disponha os frangos sempre na posição ilustrada na imagem ao lado: o peito para o lado de fora da grade.



Repare que as extremidades do frango não ultrapassam as bases da grade.



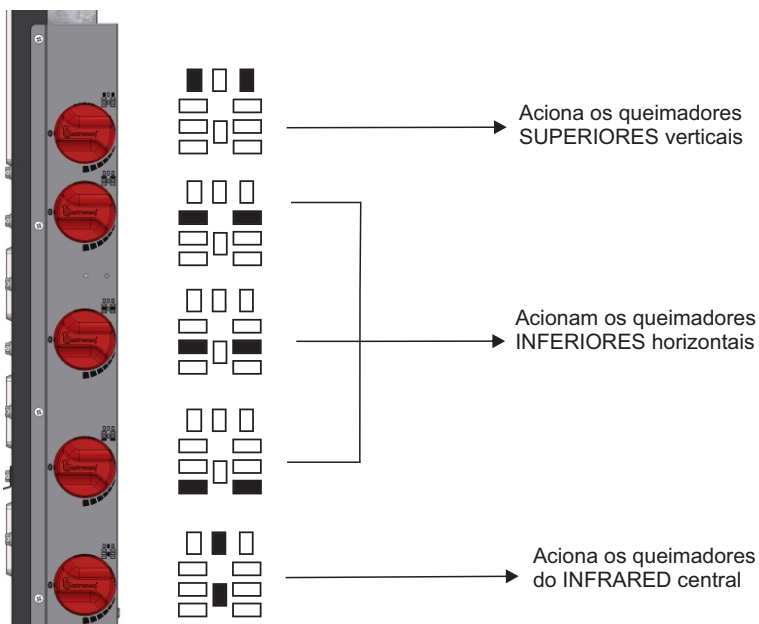
Caso você não utilize a quantidade máxima de peças na grade, procure equilibrar o alimento de forma que o peso seja distribuído por toda a grade, como ilustra a imagem ao lado.



UTILIZAÇÃO DO EQUIPAMENTO

Para iniciar a utilização de seu equipamento é necessário seguir os seguintes passos:

1. Abra o regulador de gás do botijão;
2. Abra a porta do queimador através do fecho ilustrado na imagem abaixo;
3. Gire os manípulos até a posição MAX. e rapidamente acenda os queimadores;
4. Para utilizar os queimadores do INFRARED central, gire o último manípulo da porta e acenda os queimadores pela parte da frente de seu equipamento.



ATENÇÃO

Pré-aqueça o equipamento na temperatura máxima de 5 a 10 minutos antes de utilizá-lo. Para abastecer as grades com os alimentos, reduza a temperatura dos queimadores e não remova as grades. Após colocar os alimentos nas grades, aumente a temperatura dos queimadores.

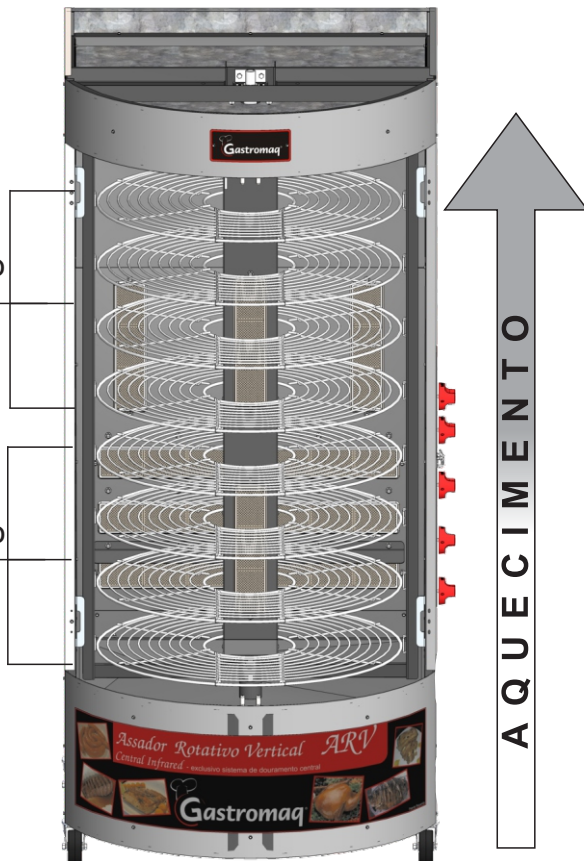
Os alimentos localizados nas grades de baixo tendem a demorar mais para cozinhar, assim como acumulam mais umidade. Recomendamos que estes alimentos sejam transferidos para as grades de cima, assim que elas estiverem livres.

DICA

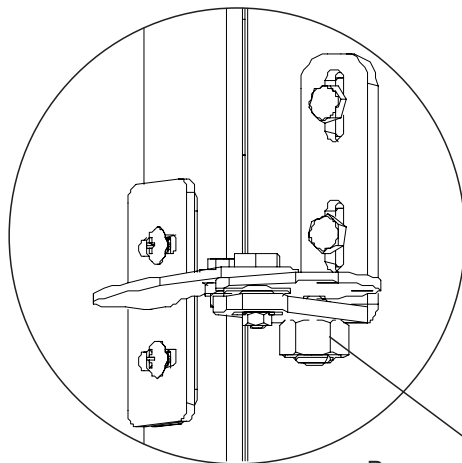
Caso o alimento seja temperado em salmoura, elimine o máximo de água possível para que ele não solte muito líquido, transborde a bandeja coletora de gordura e demore mais do que o previsto para cozinhar.

Menor tempo de cozimento e menor umidade

Maior tempo de cozimento e maior umidade



REGULAGEM DA PORTA



Porca para aperto.

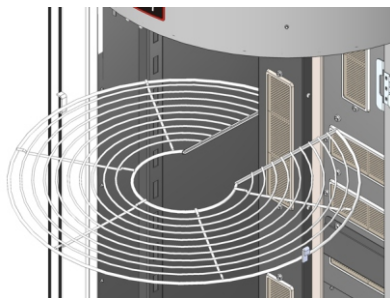
Caso seja necessário um aperto das portas de vidro do seu equipamento, solte a porca que está demonstrada na figura acima e com uma chave de fenda de o aperto no parafuso, após isso coloque novamente a porca e aperte-a.

REMOÇÃO DA GRADE PARA LIMPEZA

Para retirar a grade e efetuar a limpeza correta, é necessário remover o fechamento da grade, como ilustra a imagem acima, e direcioná-lo para o lado oposto. Para isso ligue o equipamento até que a saída esteja voltada para o fundo do equipamento, possibilitando assim seguir com o procedimento de retirada da grade.

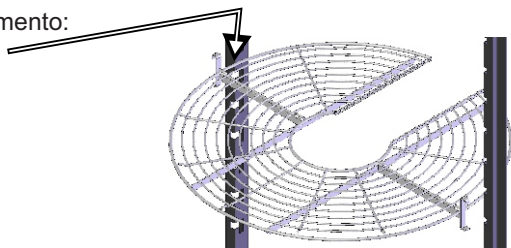


Com o fechamento da grade direcionado para a frente é possível removê-lo sem danificar o equipamento.

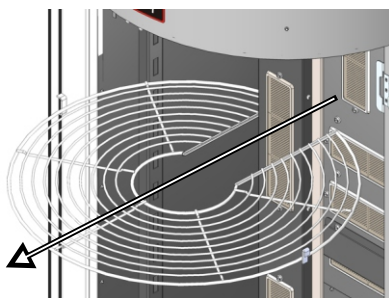


Com o fechamento da grade voltado para o fundo, basta seguir o procedimento de retirada da grade.

Após remover o fechamento da grade e direcionar a saída como ilustrado na imagem anterior você deve seguir os procedimentos abaixo para retirar a grade sem danificar o equipamento:



De frente para o equipamento, levante a grade e retire-a puxando para trás.



Para inserir a grade novamente, basta repetir os passos anteriores, invertendo a ordem ilustrada nos desenhos.

LIMPEZA

A limpeza de seu equipamento deverá ser feita sempre após a sua utilização com ele frio. Não utilize produtos abrasivos, somente sabão neutro. Procure evitar o uso excessivo de água para não danificar nenhum componente elétrico.

- Este aparelho não deve ser limpo com jato de água.
- A máquina não poderá ser submergida para limpeza.

ATENÇÃO: Os vidros não devem receber choque térmico na sua limpeza. Evite usar água quente.

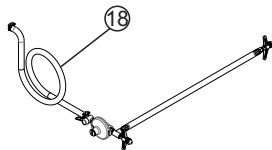
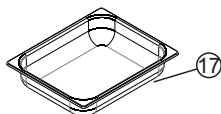
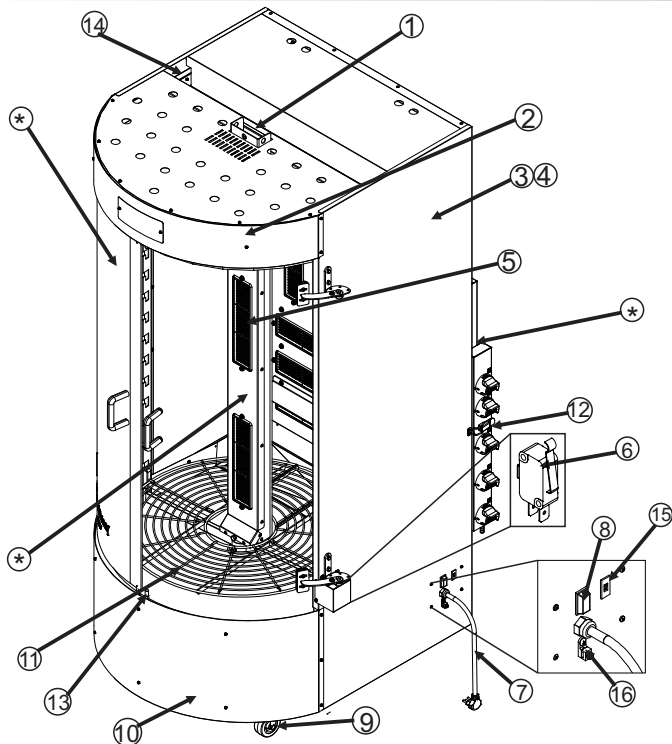
MANUTENÇÃO DO EQUIPAMENTO

Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

Um electricista deverá fornecer serviços elétricos conforme especificações de leis locais e nacionais.

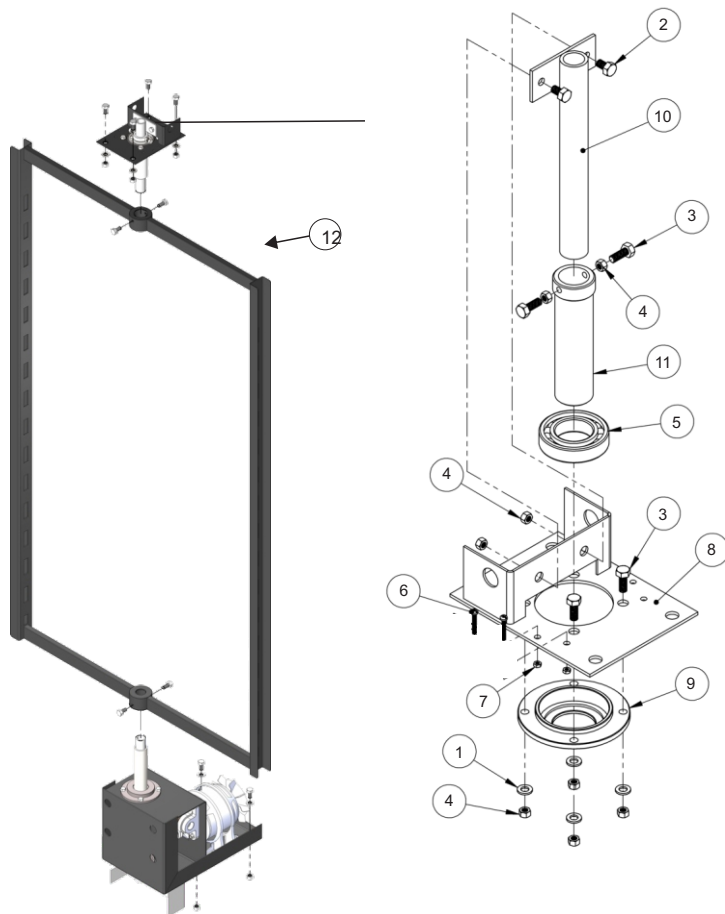
ASSADOR ROTATIVO VERTICAL

Itens classificados com o sinal (*) estão detalhados nas páginas seguintes.



| ITEM | DESCRIÇÃO | ARV-150 | ARV-110 | ARV-75 |
|------|--------------------------|---------|---------|--------|
| 1 | Conjunto Mancal Superior | 16654 | 16654 | 16654 |
| 2 | Acabamento Superior | 16594 | 16594 | 16594 |
| 3 | Lateral Externa Direita | 19191 | 19193 | 19198 |
| 4 | Lateral Externa Esquerda | 19190 | 19194 | 19197 |
| 5 | Queimador Infra Vermelho | 11873 | 11873 | 11873 |
| 6 | Interruptor Margirius | 10318 | 10318 | 10318 |
| 7 | Cabo Elétrico | 71600 | 71600 | 71600 |
| 8 | Chave Liga/Desliga | 03914 | 03914 | 03914 |
| 9 | Rodízio | 9343 | 9343 | 9343 |
| 10 | Acabamento Inferior | 16595 | 16595 | 16718 |
| 11 | Conjunto Grade | 16601 | 16601 | 16601 |
| 12 | Fecho Rápido | 319 | 319 | 319 |
| 13 | Batente Porta Vidro | 16588 | 16588 | 16588 |
| 14 | Conjunto Estrutura | 16538 | 16625 | 16675 |
| 15 | Interruptor Deslizante | 18133 | 18133 | 18133 |
| 16 | Terminal Equipotencial | 71575 | 71575 | 71575 |
| 17 | Bandeja coletora gordura | 16544 | 12588 | 12588 |
| 18 | Kit Gás | 72536 | 72536 | 72536 |
| 20 | Manipulo | 12068 | 12068 | 12068 |

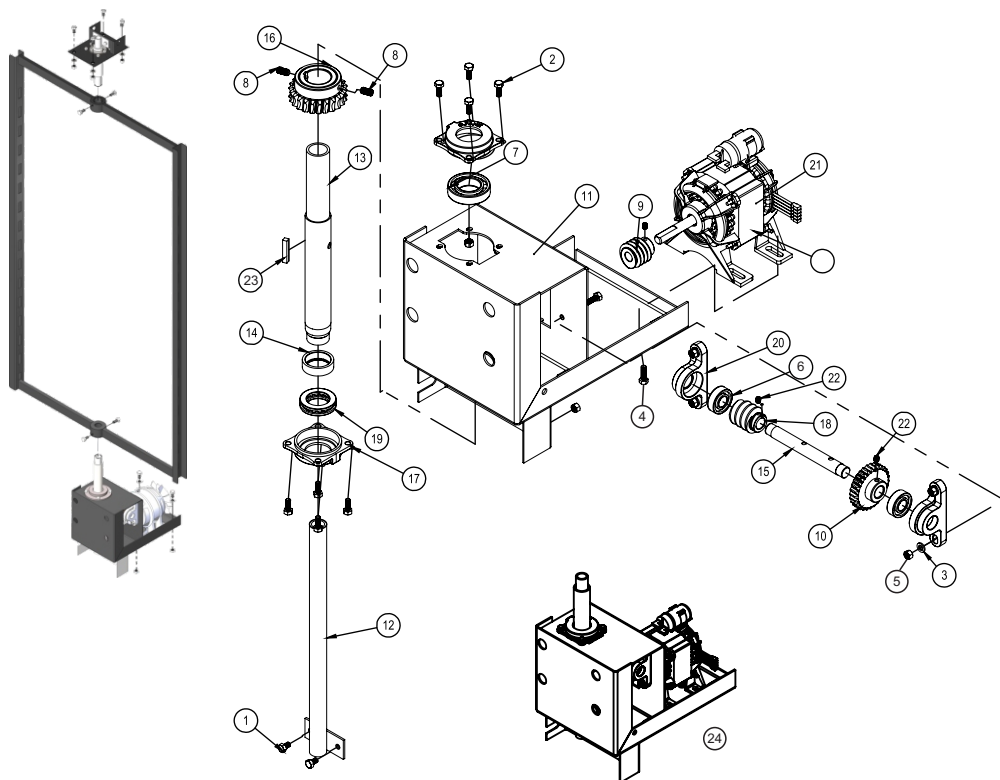
CJ. MANCAL SUPERIOR



Atualização 29/10/2015

| ITEM | DESCRIÇÃO | ARV 150 | ARV 110 | ARV 75 |
|------|-----------------------------|------------|------------|-----------|
| 12 | Cj. Suporte Grade | 16619 | 16620 | 16683 |
| 11 | Tubo Superior | 16571 | 16571 | 16571 |
| 10 | Cj. Base Estrutura Superior | 16568 | 16568 | 16568 |
| 9 | Mancal | 16567 | 16567 | 16567 |
| 8 | Conjunto Base Superior | 16556 | 16556 | 16556 |
| 7 | Porca Sextavada | 00822 | 00822 | 00822 |
| 6 | Parafuso c/ cil | 5563 | 5563 | 5563 |
| 5 | Rolamento 6006 | 4446 | 4446 | 4446 |
| 4 | Porca Sextavada | 00758 | 00758 | 00758 |
| 3 | Parafuso Sextavado | 616 | 616 | 616 |
| 2 | Parafuso Sextavado | 00299 | 00299 | 00299 |
| 1 | Arruela Lisa | 00326 | 00326 | 00326 |

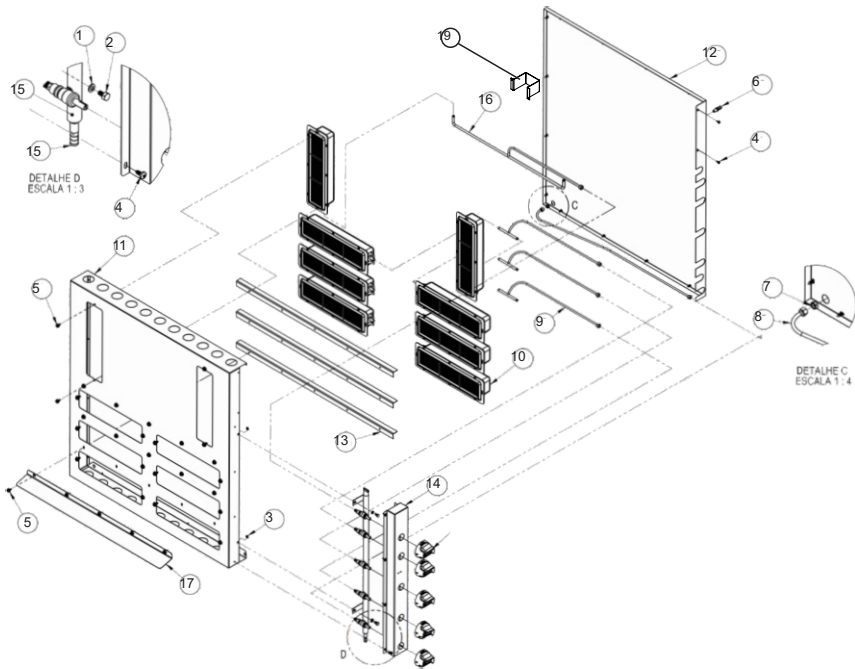
CJ. BASE MOTOR



| ITEM | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | ITEM | DESCRIÇÃO | CÓDIGO |
|------|---------------------------------|--------|------|----------------------------|--------|
| 01 | Parafuso Sextavado M6 x 10 ZB | 00299 | 16 | Engrenagem Helicoidal Z 23 | 16565 |
| 02 | Parafuso Sextavado M6 x 16 ZB | 00300 | 17 | Mancal | 16567 |
| 03 | Arruela Lisa M6 | 00326 | 18 | Sem Fim | 16570 |
| 04 | Parafuso Sextavado M6 x 20 | 00743 | 19 | Rolamento Encosto | 16572 |
| 05 | Porca Sextavada M6 ZB | 00758 | 20 | Mancal Alumínio | 17225 |
| 06 | Rolamento 6202 2RS | 80814 | 21 | Motor 1/4 | 17860 |
| 07 | Rolamento 2RS UCR 6006 | 4446 | 22 | Parafuso Allen M6 x 8 | 70750 |
| 08 | Parafuso Allen M8x16 | 5620 | 23 | Chaveta 6 x 6 x 35 | 01857 |
| 09 | Sem Fim | 11866 | 24 | Conjunto Base Motor | 16552 |
| 10 | Coroa Bronze | 12016 | | | |
| 11 | Conjunto Base Motor | 16552 | | | |
| 12 | Conjunto Estrutura Inf. Central | 16559 | | | |
| 13 | Eixo Rotativo Central | 16562 | | | |
| 14 | Bucha Apoio | 16563 | | | |
| 15 | Eixo Redução | 16564 | | | |

*Os itens descritos acima são os mesmos para a ARV 110 e ARV 75.

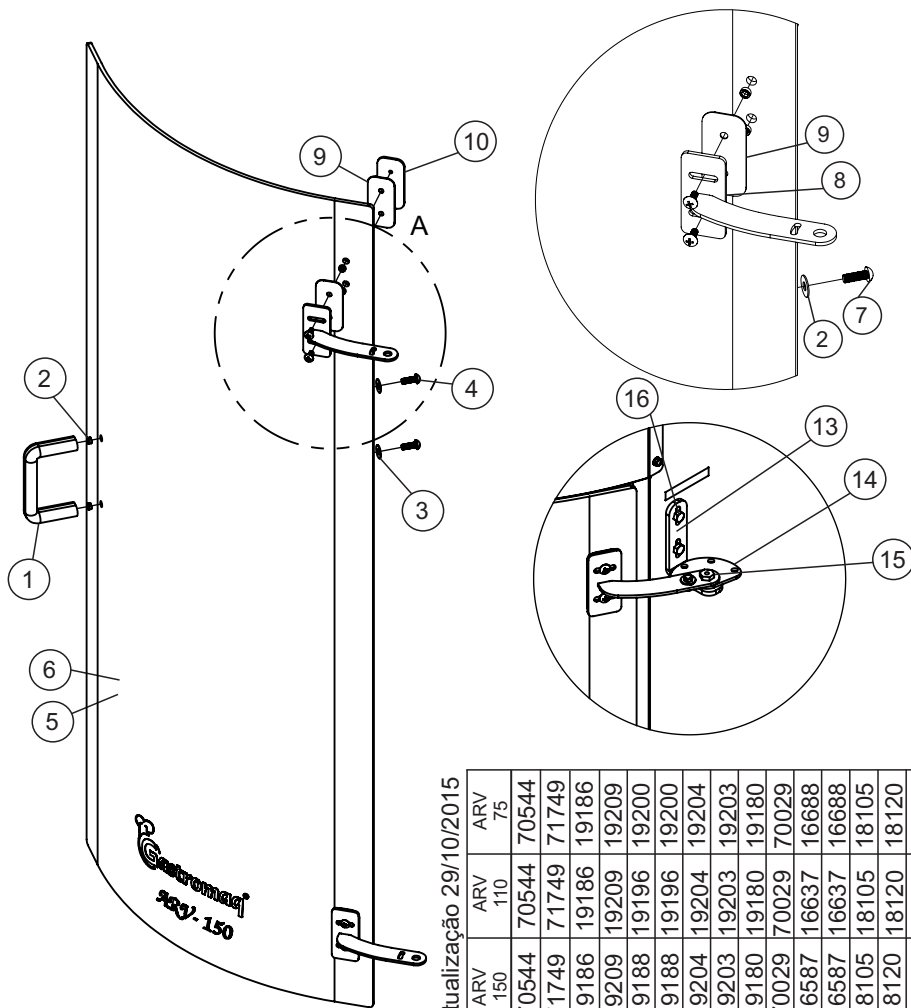
CJ. PORTA QUEIMADOR



Lã de rocha Cód. 00395

| ITEM | DESCRIÇÃO | ARV 150 | ARV 110 | ARV 75 |
|------|----------------------------|------------|------------|-----------|
| 19 | * Prot. Mangueira Tras. | 17448 | 17448 | 17448 |
| 18 | Cj. Porta Queim. Completo | 16605 | 16638 | 16689 |
| 17 | Defletor | 16655 | 16655 | 16655 |
| 16 | Cj. Tubulação 'T' | 16615 | 16615 | xxx |
| 15 | Cj. Tubulação Montada | 16612 | 16642 | 16696 |
| 14 | Cj. Fech. Tubulação | 16610 | 16641 | 16693 |
| 13 | Reforço Porta Queimador | 16608 | 16608 | 16608 |
| 12 | Fech. Porta Queimador | 16607 | 16639 | 16691 |
| 11 | Base Fixação Queimador | 16606 | 16646 | 16690 |
| 10 | Queimador Infra-Vermelho | 11873 | 11873 | 11873 |
| 9 | Cj. Tubulação 'T' | 10179 | 10179 | 10179 |
| 8 | Cj. Condutor Gás GLP | 19211 | 19211 | 19211 |
| 7 | Porca | 17375 | 17375 | 17375 |
| 6 | Espiga | 10332 | 10332 | 10332 |
| 5 | Parafuso c/ Arruela Prens. | 10347 | 10347 | 10347 |
| 4 | Parafuso c/ Panela | 5649 | 5649 | 5649 |
| 3 | Porca Sextavada | 00758 | 00758 | 00758 |
| 2 | Parafuso Sextavado | 00299 | 00299 | 00299 |
| 1 | Arruela Lisa | 00326 | 00326 | 00326 |

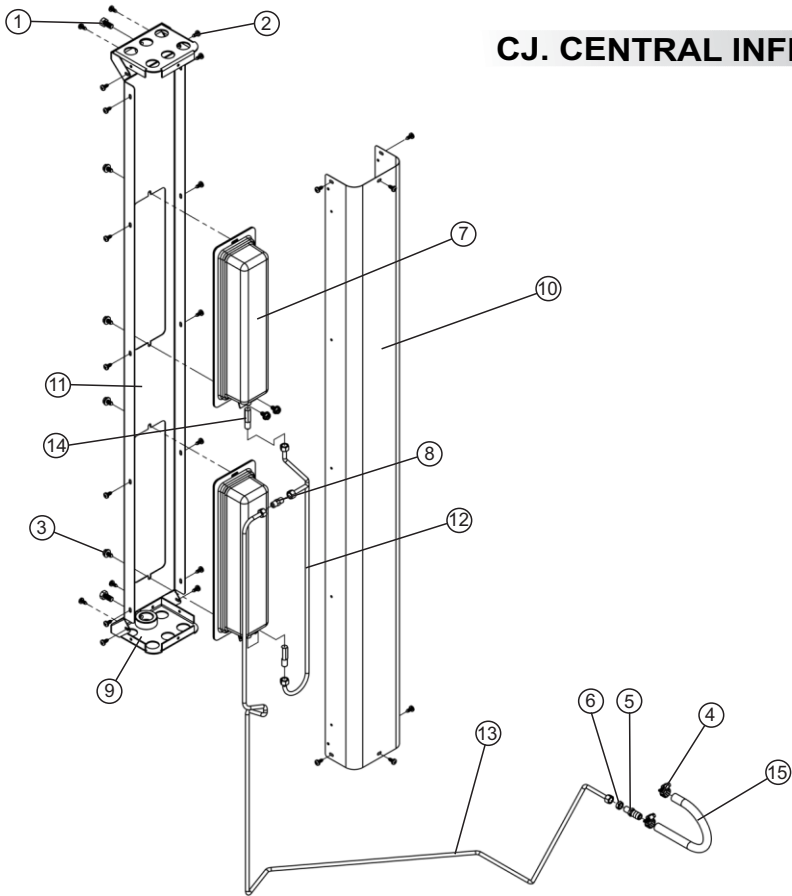
CJ. PORTA VIDRO



Atualização 29/10/2015

| ITEM | DESCRIÇÃO | ARV 150 | ARV 110 | ARV 75 |
|------|---------------------------|------------|------------|-----------|
| 16 | Parafuso sextavado | 70544 | 70544 | 70544 |
| 15 | Posicionador mola esfera | 71749 | 71749 | 71749 |
| 14 | Base Posicionadora | 19186 | 19186 | 19186 |
| 13 | Suporte Dobradiça | 19209 | 19209 | 19209 |
| 12 | Conjunto Porta Mont. Dir. | 19188 | 19196 | 19200 |
| 11 | Conjunto Porta Mont. Esq. | 19188 | 19196 | 19200 |
| 10 | Arruela Tras. Dobradiça | 19204 | 19204 | 19204 |
| 9 | Calço Tras. Dobradiça | 19203 | 19203 | 19203 |
| 8 | Conj. Dobradiça Soldada | 19180 | 19180 | 19180 |
| 7 | Parafuso 3/16"x1/2" | 70029 | 70029 | 70029 |
| 6 | Vidro Direito | 16587 | 16637 | 16688 |
| 5 | Vidro Esquerdo | 16587 | 16637 | 16688 |
| 4 | Parafuso 1/4"x3/4" | 18105 | 18105 | 18105 |
| 3 | Arruela Papel Hidráulico | 18120 | 18120 | 18120 |
| 2 | Bucha Fixação Vidro | 11399 | 11399 | 11399 |
| 1 | Puxador Goleira | 18089 | 18089 | 18089 |

CJ. CENTRAL INFRARED

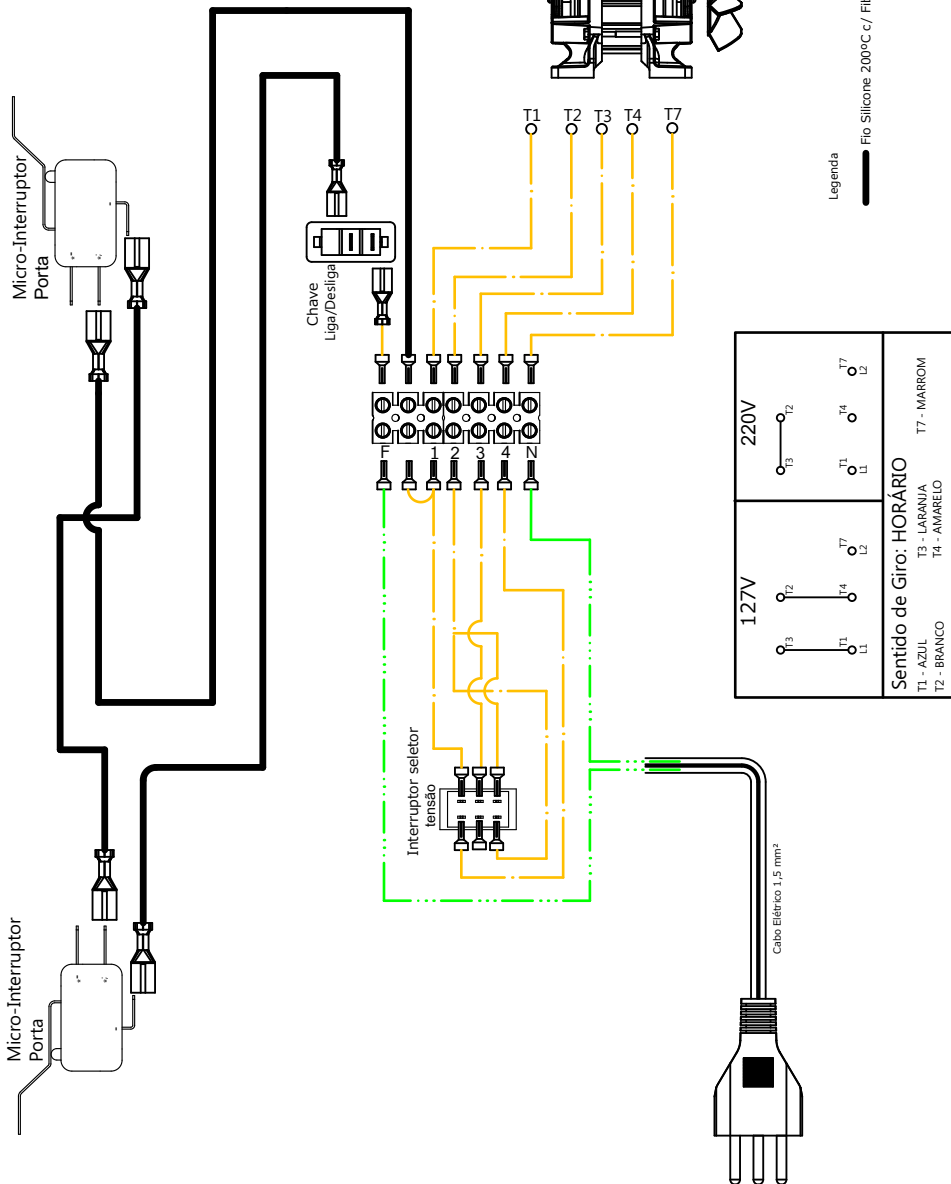
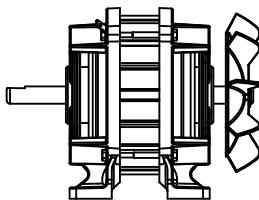


Atualização 29/10/2015

| ITEM | DESCRIÇÃO | ARV 150 | ARV 110 | ARV 75 |
|------|----------------------------|------------|------------|-----------|
| 15 | Mangueira Conexão | 16986 | 16986 | 16986 |
| 14 | Injetor | 16983 | 16983 | 16983 |
| 13 | Cj. Tubulação Central | 16666 | 16984 | 16984 |
| 12 | Cj. Tubulação Div. | 16656 | - | - |
| 11 | Fixador Infra Central | 16604 | 16634 | 16681 |
| 10 | Fechamento Infra | 16590 | 16635 | 16682 |
| 9 | Cj. Base Central | 16575 | 16575 | 16575 |
| 8 | Niple | 12535 | 12535 | 12535 |
| 7 | Queimador Infra-Vermelho | 11873 | 11873 | 11873 |
| 6 | Porca | 17375 | 17375 | 17375 |
| 5 | Espiga | 10332 | 10332 | 10332 |
| 4 | Abraçadeira | 14982 | 14982 | 14982 |
| 3 | Parafuso c/ Arruela Prens. | 10347 | 10347 | 10347 |
| 2 | Parafuso c/ Painela | 5649 | 5649 | 5649 |
| 1 | Parafuso Sextavado | 00289 | 00289 | 00289 |

ESQUEMA ELÉTRICO

Motor 1/4"cv



Legenda

— Fio Silicone 200ºC c/ Fibra de vidro 1,0mm²

| | |
|---------------------------------|--------------|
| 127V | 220V |
| | |
| Sentido de Giro: HORÁRIO | |
| T1 - AZUL | T3 - LARANJA |
| T2 - BRANCO | T4 - AMARELO |
| | T7 - MARROM |

Cabo Elétrico 1,5 mm²

VERSIÓN EN ESPAÑOL



PRESENTACIÓN

La compañía se especializa en el negocio de maquinaria para alimentación, ofreciendo una variada línea de productos que satisfagan las necesidades del mercado. Hay docenas de dispositivos diseñados para facilitar el trabajo de los que trabajan en el campo de la nutrición. Suministramos equipos para restaurantes, panaderías, carnicerías, pizzerías, supermercados, panaderías e incluso para cocinas residenciales e industriales.

Todos los productos están fabricados con materiales de alta calidad y mano de obra superior, dentro de las reglas de las leyes de seguridad e higiene.

La facilidad de instalación, mínimo mantenimiento, bajo consumo y alto rendimiento de la producción, poner el GASTROMAQ productos por delante en el mercado, con las ventajas de la economía, la productividad, la seguridad y la calidad.

Queremos felicitarlo por la elección de un co producto de calidad que se merece el nombre, **GASTROMAQ.**

FINALIDAD DEL MANUAL

El propósito de este manual es para pasar la información necesaria al usuario sobre el producto que acaba de adquirir. Lea atentamente este manual y utilizar la orientación correcta para que pueda obtener un mejor uso y durabilidad.

SEGURIDAD

• Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales, la falta de experiencia o conocimiento, a menos que hayan sido instruidos en el uso de este aparato por una persona responsable de su seguridad.



Equipotencialidad
IEC 60417-5021

Para identificar el terminal de interconexión, que tiene como objetivo mantener varios dispositivos con el mismo potencial. No es necesariamente el país de una llamada local



Tierra de Protección
IEC 60417-5019

Identificar qualquer terminal que é destinado para conexão com um condutor externo para proteção contra choque elétrico em caso de uma falha, ou no terminal de uma terra de proteção (Terra) eletródo.



Identifica qual queimador está sendo utilizado no acionamento dos botões.



Tensión Peligrosa
IEC 60417-5036

Para indicar el riesgo de tensiones peligrosas.



Superficie Caliente
IEC 60417-5041

Para indicar que el elemento marcado puede estar caliente y no debe tocarse con precaución.

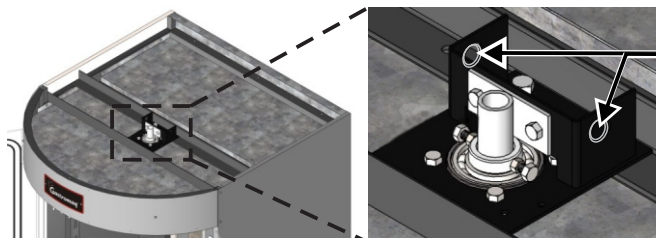
- Asegúrese de que el tensión de su aparato cumple con las etiquetas que acompañan al producto (el cable de alimentación).
- Para evitar descargas eléctricas o daños en el producto verificar la fundamentación de su red eléctrica.
- Los niños deben ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.



RECEBIMIENTO DEL PRODUCTO

Inspeccione su equipo para detectar cualquier daño durante el transporte. Cualquier discrepancia debe ser reportado a la compañía y la fábrica inmediatamente.

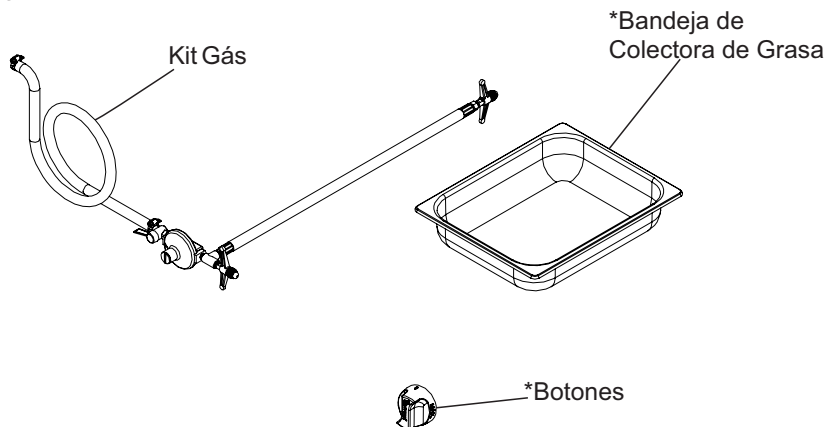
TRANSPORTE



Utilice esta palanca para mover y transportar el equipo. Siempre use lanzas o montacargas hidráulicos.

CONJUNTO KIT

En el interior de su equipamiento son los elementos que componen el kit, ya que la manguera doble, regulador de gas, tiradores de las puertas y bandeja de goteo de grasa.

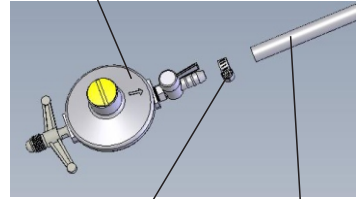


* El número de botones e la bandeja se cambiam de acuerdo con el tipo de equipo. Para el modelo de ARV 150, 5 (cinco) botones en el kit. En cuanto a los ARV modelo 110, el kit se compone de sólo cuatro (4) botones y el ARV modelo 75 el numero de botones es 3 (tres).

INSTRUCCIONES DE MONTAJE DEL KIT

Al recibir su equipo, tendrá que montar el kit que lo acompaña. Para ello basta con conectar el regulador a la manguera de gas con abrazaderas (como se muestra en la imagen de al lado) y luego conectar la botella de gas del regulador (asegurarse de que la salida de gas está cerrado).

Regulador de Gas



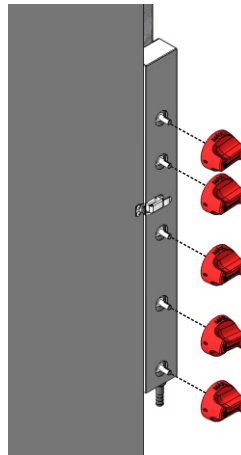
Abrazaderas

Manguera



Entonces, el otro extremo de la manguera en la salida de gas de doble situado en la parte inferior del orificio de quemador.

Para completar el montaje de su equipo, inserte el cajón de grasa en la parte inferior de la unidad y conecte las perillas de la puerta, como la siguiente imagen:



PROCEDIMIENTOS PARA INSTALACIÓN

Al exponer el equipo en lugares abiertos, tratar de evitar la lluvia y las corrientes de aire. Al transportar el equipo evita las escaleras o agujeros, debido a que estos shocks pueden romper el vidrio. Antes de conectar el equipo a verificar la fuente de alimentación local y cambiar si es necesario mediante el interruptor de 127/220V.

Para un funcionamiento correcto, este equipo debe estar instalado a temperatura ambiente entre 5 ° C a 25 ° C.

ADVERTENCIA:

Durante la instalación: no coloque sobre superficies o paredes, tabiques o cerca de muebles de cocina y similares, a menos que estén hechas de material no combustible o recubiertos con material aislante térmico incombustible y la atención a la normativa contra incendios prevención.

Trate de poner el equipo en planes locales, porque si la máquina está vasos irregulares también presentan desniveles que resulta en daños en el equipo.

INSTALACIÓN DEL GAS

El equipo debe ser instalado en 2 cilindros de 13 kg (GLP-P13) con reguladores de gas que acompañan al equipo. Para el montaje en cilindros y red de gas (P45) alquiler de servicio técnico de su ciudad. El cilindro de gas LPG (gas de petróleo licuado) es 85% estado líquido en el interior del cilindro. Nunca apunte o tirar del cilindro (si hay algún residuo en el interior que pueda drenar el gas en la fase líquida, la cancelación de la función de la válvula reguladora, que podrían causar graves accidentes).

Precauciones para la instalación de cilindros de GLP

- Sustituir el regulador cada cinco años o cuando defectuoso.
- Al instalar el regulador, gire el regulador para derecha, hasta que esté firme.
- Nunca utilice herramientas.
- La manguera debe ser sujeto al regulador con abrazaderas adecuadas. No utilice nunca cables o cintas.
- Por seguridad, nunca instalar ningún accesorio en el cilindro, y el regulador de presión y la manguera.
- Después de la instalación, verifique que no haya fugas usando agua y jabón solamente. Si hay una fuga, repetir la instalación.
- Si la fuga continúa, lleve el cilindro a un área bien ventilada y llame a la compañía que le vendió el cilindro.
- Cuando no se instale el cilindro de gas se olvide de poner las abrazaderas de la manguera o llamar a un profesional cualificado, para evitar una fuga de futuro.

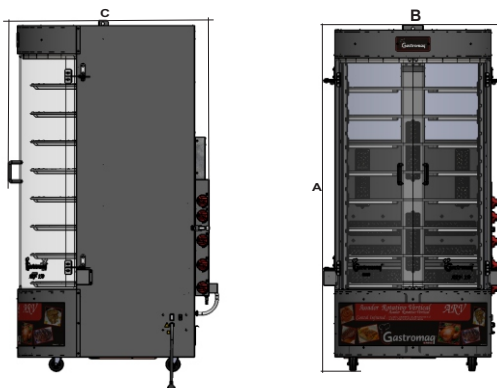
CARACTERÍSTICAS GENERALES

| Producto | Modelo | Capacidad | Consumo Gás GLP | Nº de Quemadores | Nº de Parrillas | Consumo Eléctrico | Peso kg |
|--------------------------------|---------|-----------|--------------------|---------------------|--------------------|----------------------|------------|
| Asador Rotativo Vertical | ARV-150 | **150 kg | 2,5 kg/h | 10 | 8 | 0,44 kWh | 175 kg |
| | ARV-110 | **110 kg | 1,75 kg/h | 7 | 6 | 0,44 kWh | 160 kg |
| | ARV-75 | **75 kg | 1,25 kg/h | 5 | 4 | 0,44 kWh | 145 kg |

** Capacidad aproximada, respectivamente, 72 , 54 y 36 pollos

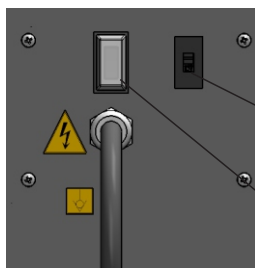
| Tiempo de cocción aproximado: | |
|-------------------------------|-----------|
| Pollos | 2h30 a 3h |
| Carnes bovinas | 45min |
| Embutidos, salchichas | 30min |

Tiempo de cocción puede variar de acuerdo con el tipo de carne



| Modelo | DIMENSIONES (mm) | | |
|---------|------------------|-----|------|
| | A | B | C |
| ARV-150 | 1860 | 970 | 1115 |
| ARV-110 | 1560 | 970 | 1115 |
| ARV-75 | 1410 | 970 | 1115 |

OPERACIONES BASICAS DEL EQUIPAMIENTO



Llave Selectora de la Tensión

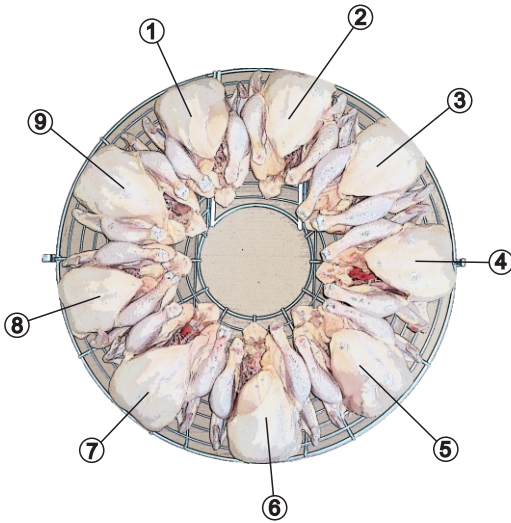
Aciende/Apaga

CANTIDAD Y ORGANIZACIÓN DE POLLOS

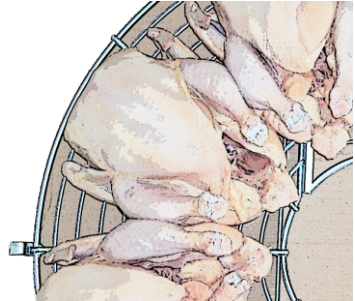
Las rejillas exclusivas de la ARV están diseñados para almacenar nueve (9) pollos, como se ilustra en la imagen siguiente, o aproximadamente 19 kg de alimentos.

ATENCIÓN

NO retire las parrillas para poner comida. Ellos deben ser suministrados dentro del equipo.



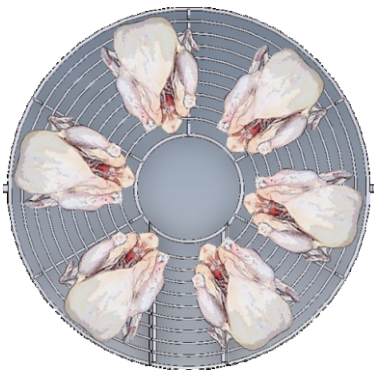
Colocar los pollos siempre en la posición que se muestra en la imagen: el pecho hasta el exterior de la parrilla.



los extremos del pollo no exceda de la base de la parrilla.



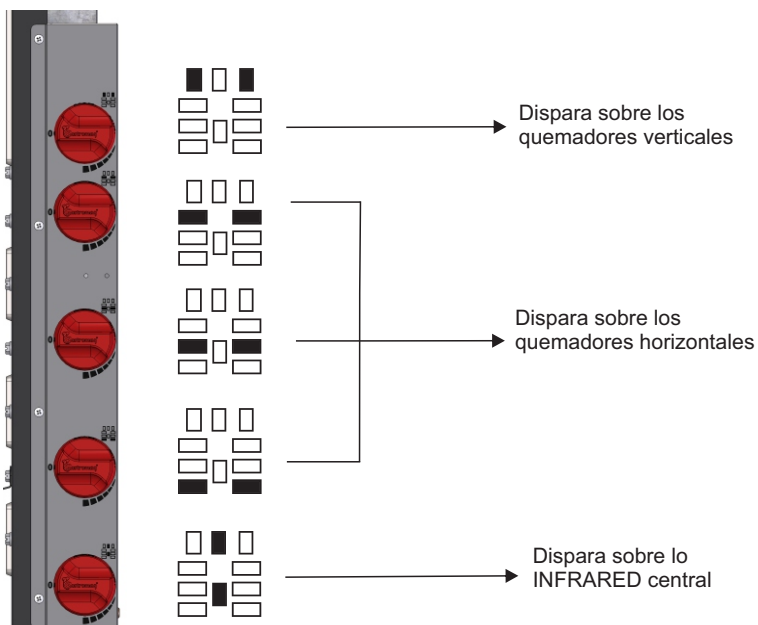
Si usted no usa la cantidad máxima de piezas en la parrilla, trate de balancear la comida, así que el peso se distribuye por toda la parrilla, como se muestra en la imagen a lado.



USO DE LOS EQUIPAMIENTOS

Para comenzar a utilizar su equipamiento es necesario seguir los siguientes pasos:

1. Abra el regulador de gas del cilindro;
2. Abrir la puerta al cerrar el quemador mostrado en la figura a continuación;
3. Gire los botones a la posición MAX. y rápidamente enciende los quemadores;
4. Para usar los quemadores de lo INFRARED de lo centro gire el pomo de la puerta y la última encender los quemadores de la parte delantera de la máquina.



ATENCIÓN

Precalentar el equipo a una temperatura máxima de 5 a 10 minutos antes de usarla. Para llenar las parrillas con alimentos, reducir la temperatura de los quemadores y no retire las barras. Después de colocar el alimento en las rejillas, aumentar la temperatura de los quemadores.

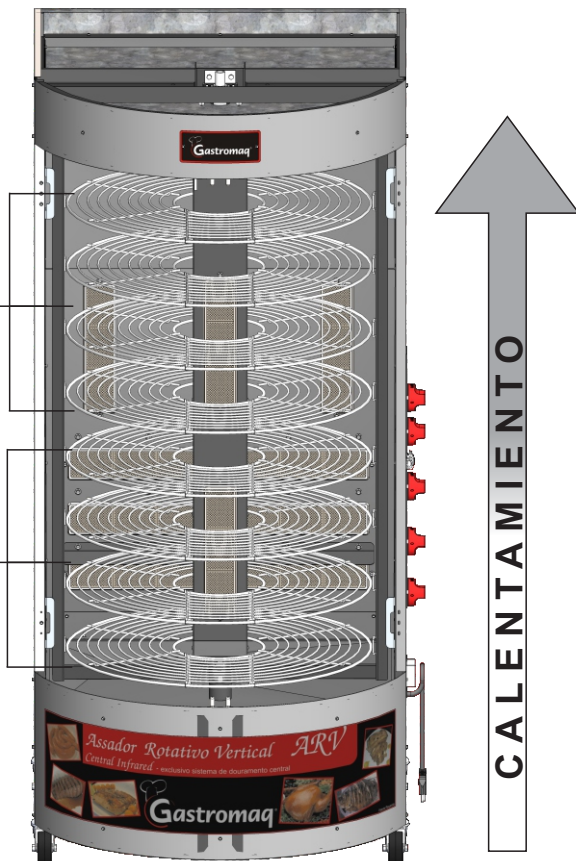
Los alimentos ubicados en las parrillas más bajas tienden a tomar más tiempo para cocinar, y acumular más humedad. Se recomienda que estos alimentos se transfieren a las parrillas superiores, por lo que son libres.

DICA

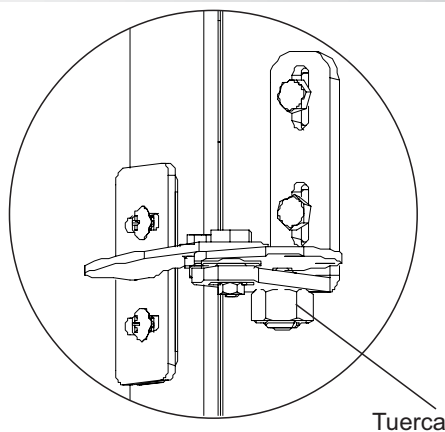
Si la comida es sazonada en salmuera, deseche el agua tanto como sea posible para que no se caiga mucho líquido rebose de la bandeja de goteo y grasas tardan más tiempo de lo esperado para cocinar.

Menor tiempo de cocción y baja humedad

Mayor tiempo de cocción y alto humedad



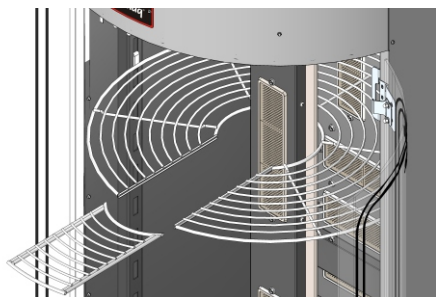
REGULAJE DE LA PUERTA



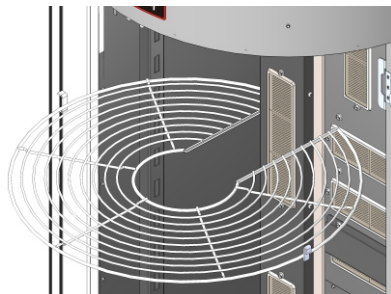
Si es necesario un control de las puertas de cristal de su equipo, aflojar la tuerca que se muestra en la figura anterior, con un endurecimiento del destornillador, después de que una vez más poner la tuerca y apretarla.

EXTRACCIÓN DE LA PARRILLA PARA LIMPIEZA

Para quitar la rejilla y hacer la limpieza correcta es necesario para retirar el cierre de la parrilla, como se muestra en la imagen superior, y dirigirla hacia el lado opuesto. Para conectar este equipo hasta que la salida hacia la parte inferior del dispositivo, lo que permite seguir el procedimiento de retirada de la parrilla.

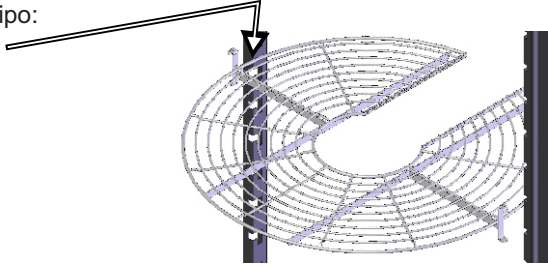


Con el cierre de la red orientada a la parte frontal se puede retirar sin dañar el equipo.

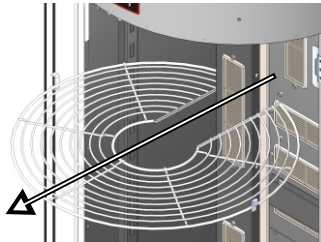


Con el cierre de la parrilla orientada hacia la base, sólo tiene que seguir el procedimiento de retirada de la parrilla.

Después de quitar el bloqueo de la red y dirigir la salida como se muestra en la imagen de arriba se deben seguir los siguientes procedimientos para quitar la parrilla sin dañar el equipo:



Frente a la máquina, levante la parrilla y retírela tirando hacia atrás.



Para entrar en la red de nuevo, sólo tiene que repetir los pasos anteriores, invirtiendo el orden mostrado en los dibujos.

LIMPIEZA

La limpieza de los equipos debe hacerse siempre después de su uso. No utilice abrasivos, sólo jabón. Trate de no usar exceso de agua para no dañar ningún componente eléctrico.

- Este equipo no se debe limpiar con un chorro de agua.
- La máquina no puede ser sumergida para la limpieza.

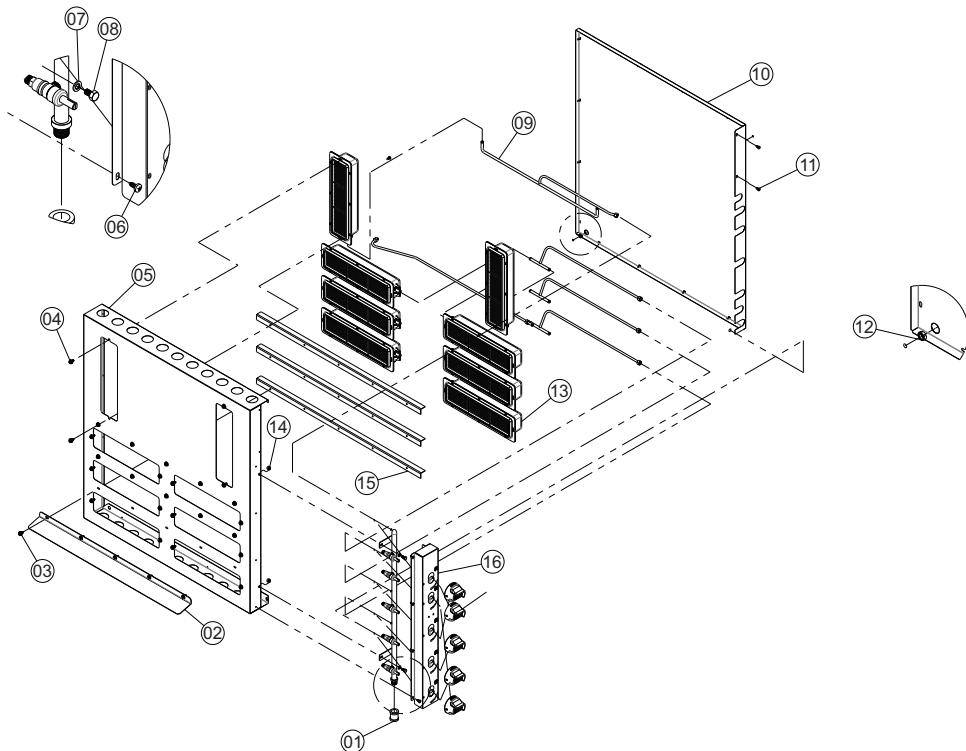
ADVERTENCIA: Los lentes no deben recibir al choque térmico en la limpieza. Evite el uso de agua caliente.

MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o servicio técnico autorizado con un cable especial disponible del fabricante o servicio técnico autorizado, con el fin de prevenir accidentes

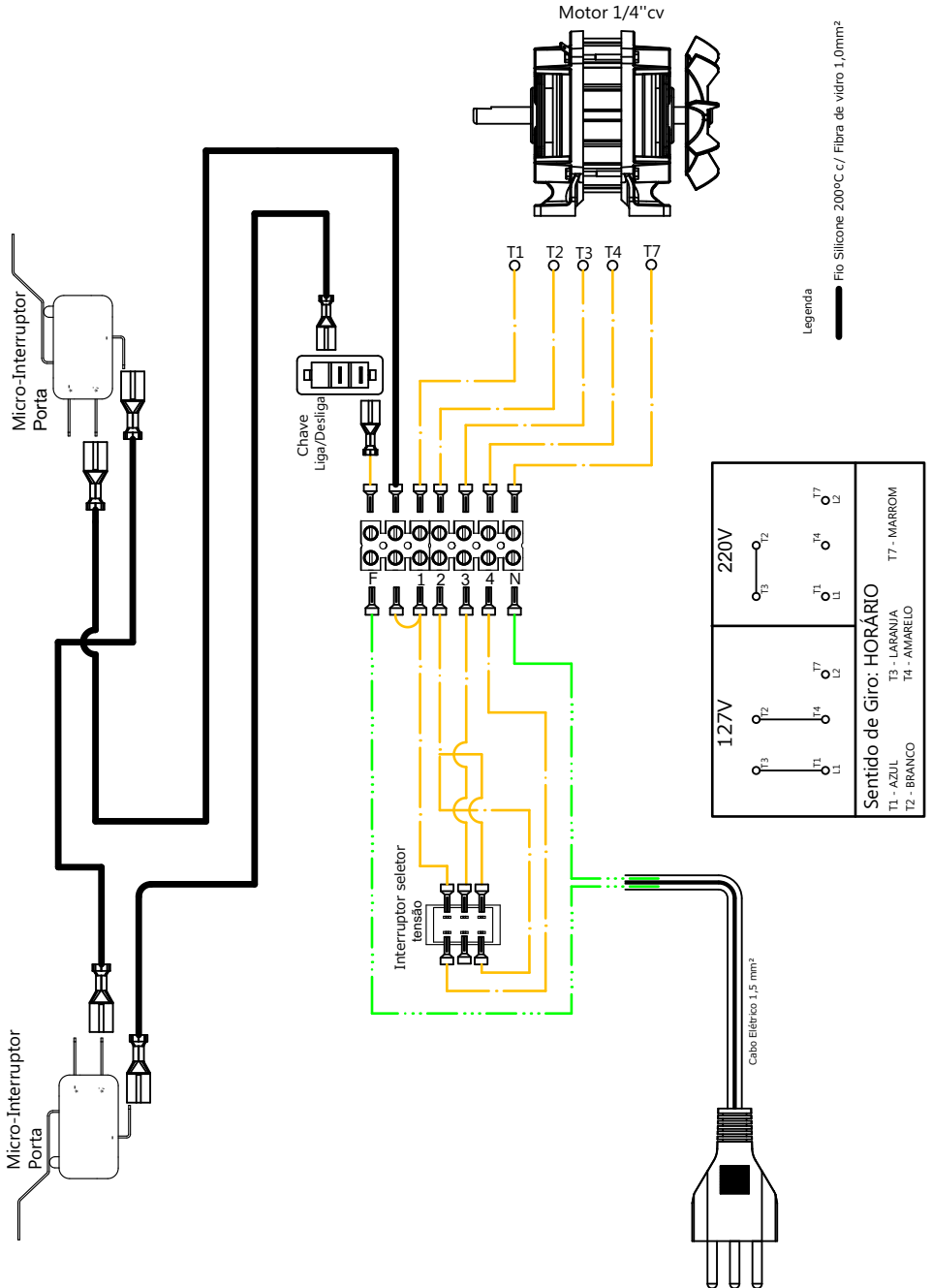
- Un electricista debe proporcionar el servicio eléctrico según se especifica en las leyes locales y nacionales.

CJ. PORTA QUEIMADOR



| ITEM | DESCRIÇÃO | ARV-150 Exportação Dadesaf | ARV-150 Exportação Salfimaq |
|------|------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|
| 1 | Luva Galvanizada 1/2" | 84565 | 84565 |
| 2 | Defletor | 16655 | 16655 |
| 3 | Parafuso c/Arruela Prensada | 5701 | 5701 |
| 4 | Parafuso c/Arruela Prensada | 5701 | 5701 |
| 5 | Base Fixação Queimadores | 16606 | 16606 |
| 6 | Parafuso c/Panela | 5649 | 5649 |
| 7 | Arruela Lisa M6 | 00326 | 00326 |
| 8 | Parafuso Sextavado M6x10 | 00299 | 00299 |
| 9 | Conjunto Tubulação T Montado | 16615 | 16615 |
| 10 | Fechamento Porta Queimador | 16607 | 16607 |
| 11 | Parafuso c/Panela | 5649 | 5649 |
| 12 | Porca 1/2" x 5 mm | 17375 | 17375 |
| 13 | Queimador Infra-vermelho | 11873 | 11873 |
| 14 | Porca Sextavada M6 | 00758 | 00758 |
| 15 | Reforço Porta Queimador | 16608 | 16608 |
| 16 | Fechamento Tubulação | 16610 | 16610 |

ESQUEMA ELÉCTRICO



CERTIFICADO DE CONFORMIDADE



CERTIFICADO DE CONFORMIDADE Conformity Certificate

Nº 218.085/16

A ABNT concede o Certificado de Conformidade de Produto à empresa:
ABNT grants the Product Conformity Certificate to the company:

Gpaniz Ind. de Equipamentos para Alimentação Ltda.
CNPJ: 90.771.833/0001-49

Para o(s) produto(s):
To the following product(s):

Segurança de Aparelhos Eletrodomésticos e Similares

Produzido(s) na unidade localizada em:
Produced in the unit located in:

Rua Adolfo Randazzo, 2010
Caxias do Sul – RS – CEP: 95034-970

Atendendo aos requisitos do Procedimento Específico ABNT:
Meeting the requirements of specific procedure ABNT:

PE 131.07

Atendendo aos requisitos da Portaria:
Meeting the requirements of the Governmental Decrees:

Requisitos de Avaliação da Conformidade
Portaria Inmetro nº371 de 28/12/2009
Portaria Inmetro nº328 de 08/08/2011
Portaria Inmetro nº402 de 01/08/2012

E aos requisitos da Norma:
And the requirements of the Standard:

ABNT NBR NM 60335-1:2010
IEC 60335-2-48:2008

Sistema de Certificação: 5
Models System: 5

Auditoria de Renovação realizada nos dias: 04 de dezembro de 2015
Renovation Audit held on:

Primeira concessão: 04/09/2013
First concession:

Período de validade:
Validity period

27/09/2016 a 27/09/2019

Este certificado cancela e substitui o de nº 218.122/13

Rio de Janeiro, 27 de setembro de 2016




Sergio Pacheco
Gerente de Certificação de Produto
Product Certification Manager.

ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas

Av. Treze de Maio, 13 - 28º Andar - Centro - Rio de Janeiro - RJ - CEP 20031-901
Av. Paulista, 726 - 10º Andar - Bela Vista - São Paulo - SP - CEP 01310-910

1/2

CERTIFICADO DE CONFORMIDADE



CERTIFICADO DE CONFORMIDADE Conformity Certificate

Nº 218.085/16

| Marca | Modelo | Descrição | Código de Barras (se aplicável) |
|--------|------------------------|--|------------------------------------|
| GPANIZ | AF-30N 127V/220V 60Hz | Família 16 Assador de Frango Aparelho Classe 1 | N/A |
| | AF-20N 127V/220V 60Hz | | |
| | AF-10N 127V/220V 60Hz | | |
| | ARV-150 127V/220V 60Hz | | |
| | ARV-110 127V/220V 60Hz | | |
| | ARV-75 127V/220V 60Hz | | |

| | | |
|---|---------------------------------|--------------------------|
| Laboratório / CRL: <i>Laboratory / CRL:</i> | Testtech BR Cert | CRL 0377 CRL 0287 |
| Relatório de Ensaio Nº / Data: <i>Test Report Number / Date:</i> | ETD0354/2016 OS 1254-2016 07 | 27/04/2016 17/08/2016 |

Observações Gerais: *General Observations*

A validade deste certificado está atrelada à realização das avaliações de manutenção e tratamento de possíveis não conformidades de acordo com as orientações da ABNT previstas no procedimento específico. Para verificação da condição atualizada de regularidade deste Certificado de Conformidade deve ser consultado o banco de dados de produtos e serviços certificados do Inmetro. Este certificado está sujeito ao contínuo atendimento ao Procedimento Geral para Avaliação da Conformidade, ao Procedimento Específico da Marca de Conformidade ABNT bem como aos requisitos da Portaria acima, sendo válido somente em original e com o timbre da ABNT em alto-relevo seco, assinado pelo Gerente de Certificação de Produto, e sua validade pode ser confirmada no seguinte endereço eletrônico: www.abnt.org.br. Este certificado está vinculado ao contrato nº 218.CP.133/2012, e para o endereço acima citado. (CNPJ: 33.402.892/0001-06 – Tel.: (21) 3974-2300 / Fax: (21) 3974-2315). Certificado de Conformidade válido somente acompanhado das páginas de 1 a 2. *The validity of this certificate is tied to the achievement of maintenance assessments and treatment of possible non-compliance in accordance with the ABNT guidelines in the specific procedure. For verification the updated condition of regularity of this Certificate must be obtained from the product database and Certificate Services Inmetro. This certificate is subject to the continuous fulfillment of the requirements of the General Procedure for Conformity Assessment, and to the Specific Procedure of the ABNT Conformity Mark, as well as to the Governmental Decree referred above and will be valid only in its original form, with the ABNT stamp in dry high-relief, duly signed by the Product Certification Manager, and its validity may be confirmed at the following electronic address: www.abnt.org.br. This certificate is related to the contract nr 218.CP.133/2012 and for the location above indicated. Certificate valid only together with pages 1-2.*

Rio de Janeiro, 27 de setembro de 2016



ABNT Associação Brasileira de Normas Técnicas

Av. Treze de Maio, 13 - 28º Andar - Centro - Rio de Janeiro - RJ - CEP 20031-901
Av. Paulista, 726 - 10º Andar - Bela Vista - São Paulo - SP - CEP 01310-910

2/2

TÉRMINO DE GARANTÍA

La GASTROMAQ se compromete con la garantía de seis (06) meses referente al producto caracterizado anteriormente, a partir de la fecha de la reventa al cliente final, mediante las siguientes condiciones y normas:

1) La empresa no cubrirá, en ninguna hipótesis, defectos o rayaduras en la pintura o abolladuras que sean consecuencia del transporte, debiendo estos ser exigidos a la transportadora en el momento de la entrega, o sea, en la recepción de la mercancía. Tampoco tendrá garantía los equipamientos expuestos al tiempo, o que por alguna forma, después de su utilización, quede mucho tiempo sin funcionamiento, pues podrá aparecer herrumbre en las partes de movimiento no lubricadas.

2) La garantía GASTROMAQ no cubrirá vidrios, lámparas, fusibles, llaves de conexión, resistencias, termostatos, controladores de temperatura, relés, valvulas solenoides de agua y valvulas solenoides de gas, pues son componentes sensibles a las variaciones de tensión eléctrica, transporte no apropiado, instalaciones no apropiadas y sin protección.

3) El motor eléctrico, cuando se dañe, debe ser encaminado a la Asistencia Técnica de los respectivos fabricantes, debiendo ocurrir un previo contacto con GASTROMAQ.

4) El cliente tendrá derecho a la Asistencia Técnica en el local de uso de la maquina cuya medida sea mayor a 0,360m³ o con un peso superior a los 94kg. En caso que la maquina no se encuadre en las medidas citadas, la misma deberá ser enviada para la Asistencia Técnica autorizada más próxima. En caso que sea constatado por la Asistencia autorizada que hubo mal uso o instalación inadecuada del equipamiento, la visita, el movimiento del equipamiento y los costos del arreglo correrán por cuenta del usuario, incluso dentro del periodo de la garantía.

5) La garantía establecida por la fábrica se refiere a las maquinas que en servicio y uso normal presenten defectos de material o montaje. La fabrica se reserva el derecho de dar pareceres y no autoriza a otras personas a juzgar defectos presentados durante la vigencia de la garantía. La garantía cubrirá costos con la mano de obra desde que ésta sea ejecutada por la Asistencia Técnica autorizada GASTROMAQ. Se excluyen de la garantía los defectos y las averías resultantes de accidentes por negligencia en las operaciones.

6) La empresa no se responsabiliza por modificaciones en el producto, salvo las alteraciones realizadas por la propia fabrica.

7) Después de tres (03) meses de uso, se considera fuera de garantía GASTROMAQ piezas y accesorios que tengan desgaste natural o acelerado tales como: rodamientos, retenes, discos del molidor de carne y del preparador de alimentos, globo, aspa y espiral de la batidora planetaria, filtros de la moledora, piezas de trefilar, caracoles y alimentadores de extrusión.

8) Regulaciones, lubricaciones, ajustes y limpieza del equipamiento, oriundos de su uso y funcionamiento, no aerán cubiertos por la garantía, debido a que éstos corren por cuenta del propietario.

9) EXTINCIÓN DE LA GARANTÍA:

- ✓ Por no ejecutar los servicios de revisión y lubricación que constan en este manual de instrucciones del equipamiento;
- ✓ Por el empleo de piezas y componentes que no sean originales o que no sean recomendadas por GASTROMAQ;
- ✓ Por la modificación del producto y consecuente alteración de las características técnicas de funcionamiento, co excepción a las ejecutadas por GASTROMAQ;
- ✓ Por la utilización de las maquinas y equipamientos para otras funciones que no sean las indicadas por el fabricante;
- ✓ Por el transcurso del plazo de validez de la garantía.

OBS: Para cualquier demanda judicial queda elegido el Foro de la comarca de Caxias do Sul (estado de Río Grande do Sul), con renuncia a cualquier otro, por más privilegiado que sea o llegue a ser

TERMO DE GARANTIA

A empresa compromete-se com a garantia de 6 (seis) meses referente ao produto abaixo qualificado, a partir da data da revenda ao cliente final, mediante as seguintes condições e normas:

- 1) A empresa não cobrirá em hipótese alguma defeitos e riscos na pintura ou amassamento decorrentes de transporte, devendo estes serem exigidos da transportadora no momento da entrega, ou seja, recebimento da mercadoria. Também não terão garantia equipamentos expostos ao tempo, ou que por alguma forma após seu uso tenham ficado muito tempo sem funcionamento, pois poderá aparecer ferrugem nas partes de movimento não lubrificadas.
- 2) A garantia não cobrirá vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, resistências, termostatos, controlador de temperatura, relés, válvulas solenóides de água e válvula solenóide de gás, pois são componentes sensíveis às variações de tensão elétrica, transporte não apropriado, instalações não apropriadas e sem proteção.
- 3) O motor elétrico, quando danificado, deve ser encaminhado à Assistência Técnica dos respectivos fabricantes, devendo ocorrer um prévio contato com a GASTROMAQ .
- 4) O cliente terá o direito a Assistência Técnica no local de uso da máquina cuja medida da mesma seja maior que 0,360m³ ou peso superior a 94kg. Caso a máquina não se enquadre nas medidas citadas, a mesma deverá ser enviada para a Assistência Técnica Autorizada mais próxima. Caso seja constatado que houve mau uso ou instalação inadequada do equipamento, a visita, o deslocamento e os custos do conserto correrão por conta do usuário, mesmo sendo no período de garantia.
- 5) A garantia estabelecida pela fábrica refere-se à máquinas que em serviço e uso normal apresentarem defeitos de material ou montagem. A fábrica reserva o direito de dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia. A garantia cobrirá custos com a mão-de-obra desde que a mesma seja executada pela Assistência Técnica Autorizada. Excluem-se da garantia defeitos ou avarias resultantes de acidentes por negligência nas operações.
- 6) A empresa não se responsabiliza por modificações no produto, salvo as alterações feitas pela própria fábrica.
- 7) Após 3 (três) meses de uso, considera-se fora de garantia todas peças ou acessórios que tenham desgaste natural ou acelerado tais como: rolamentos e retentores, discos do Moedor de Carne e do Preparador de Alimentos; globo, pá e espiral da Batedeira Planetária; feltros da Modeladora; trefilas, caracóis e alimentadores de extrusão.

8) Regulagens, lubrificações, ajustes e limpeza do equipamento, oriundos de seu uso e funcionamento, não serão cobertos pela garantia, devendo estes correr por conta do proprietário.

9) EXTINÇÃO DA GARANTIA:

- ✓ A não execução dos serviços de revisão e lubrificação constantes no Manual de Instrução do equipamento;
- ✓ O emprego de peças e componentes não originais e não recomendadas pela empresa;
- ✓ Modificação do produto e conseqüente alteração das características técnicas de funcionamento, com exceção às executadas pela empresa;
- ✓ Utilização das máquinas e equipamentos para outras funções que não sejam as indicadas pelo fabricante;
- ✓ Pelo decurso do prazo de validade da garantia.

Obs: Para qualquer demanda judicial fica eleito o Foro da Comarca de Caxias do Sul (RS), com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

LISTA DE REVISÕES MÁQUINA

| DATA: | HISTÓRICO: | RESPONSÁVEL: |
|-------|------------|--------------|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

LISTA DE REVISÕES MANUAL

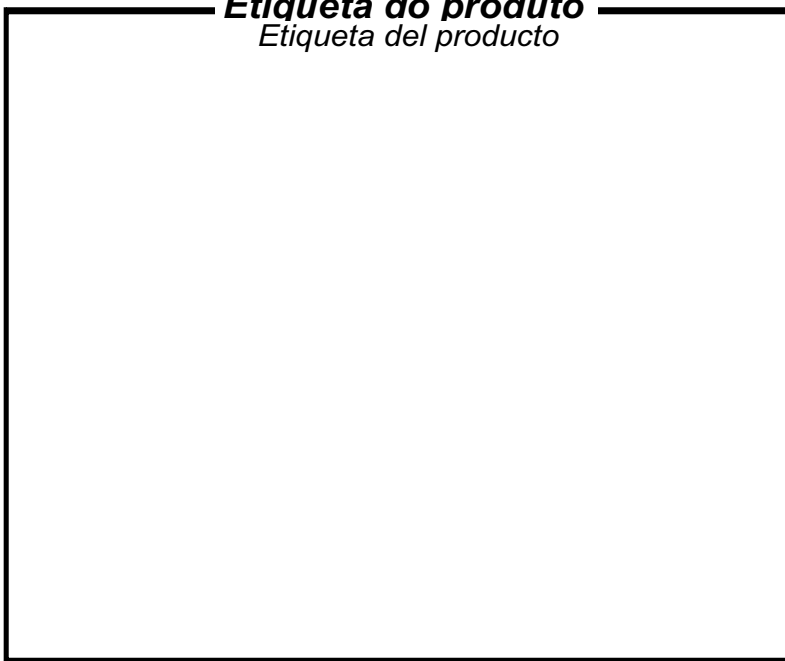
| Revisão | Nº Série Inicial | Nº Série Final | CDA | Descrição |
|---------|------------------|----------------|------|--|
| 00 | 010113XXXXXX | 030614XXXXXX | * | |
| 01 | 040614XXXXXX | 201114XXXXXX | 954 | |
| 02 | 211114XXXXXX | 291015XXXXXX | 1986 | Alterado cód. do parafuso 5701G para 10347G nas páginas 16 e 18. |
| 03 | 21016XXXXXX | 111216XXXXXX | 1986 | Removido Item 21 (Batente Fecho Rápido-16670) da página 13. |
| 04 | 121216XXXXXX | 080217XXXXXX | 1985 | Alterado item 10334 para 17375G na página 16 e 18. |
| 05 | 090217XXXXXX | 210817XXXXXX | 2463 | Acrescentado vista explodida na página 31. |
| 06 | 220817XXXXXX | 230817XXXXXX | 2461 | Acrescentado vista do kit gás nas páginas 4, 13 e 22. |
| 07 | 240817XXXXXX | | | |
| | | | | |

* Alterado conforme layout novo.

R.07

ARV-75
ARV-110
ARV-150

Etiqueta do produto
Etiqueta del producto



Visualize aqui os dados do seu equipamento como n° de série, modelo, frequência, tensão.



Gpaniz Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda.

Adolfo Randazzo, 2010 - CEP. 95046-800 - Caxias do Sul -RS

CNPJ 90.771.833/0001-49