

TERMO DE GARANTIA

A Progás Indústria Metalúrgica Ltda. garante os equipamentos novos de sua fabricação normal, destinados à uso comercial ou industrial, na forma aqui estabelecida. A garantia dos equipamentos é atendida pela fábrica ou pela Assistência Técnica Autorizada Progás, ficando condicionado a análise do defeito apresentado. Constatando-se defeito de fabricação, material (exceto os materiais contidos no item 2 do Termo de Garantia) ou montagem, o serviço será efetuado gratuitamente.

A fábrica e/ou a Assistência Técnica Autorizada tem exclusividade em dar pareceres e/ou fazer avaliação do equipamento, não autorizando outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia do equipamento.

Este termo de garantia fica anulado para equipamentos eventualmente reparados, modificados ou desmontados, assim como para os equipamentos que forem utilizados em desacordo com as especificações e orientações do Manual de Instruções.

1- A Progás Indústria Metalúrgica Ltda. garante seus produtos, que em serviço e uso normal, vierem a apresentar defeitos de material, fabricação ou montagem pelo período especificado nos respectivos Termos de Garantia.

2- A garantia não cobre vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, resistências, termostatos, relés, válvulas solenóides água/gás, borrachas de vedação (perfil de silicone) e motores elétricos.

2.1- Os motores elétricos quando danificados, devem ser encaminhados às oficinas técnicas dos respectivos fabricantes.

2.2- A Progás não cobre garantia dos produtos acima especificados por serem fabricados por terceiros e os equipamentos elétricos por serem sensíveis a variações de energia elétrica. A garantia cobre o produto, peças e componentes fabricados pela Progás que apresentarem defeito durante o período de garantia.

Esta garantia cobre mão-de-obra de forma gratuita quando o conserto do produto for na vigência da mesma, desde que seja feita pela Assistência Autorizada Progás.

Para equipamentos de grande porte tais como: Fornos e Assadores de frangos a Assistência Técnica fará a visita ao usuário quando necessário. Para equipamentos de pequeno porte tais como: Sanduicheiras, Fritadores, Chapas ou Fornos pequenos, o usuário, quando necessário, deverá levar o equipamento à Assistência Técnica e responsabilizar-se pelas despesas e riscos de transportes (ida e volta) aos locais de Assistência Técnica Autorizada Progás.

Excluem-se da Garantia:

Mau uso, instalações inadequadas, desgaste natural, efeitos de corrosão, bem como decorrentes de produtos químicos abrasivos, utilização incorreta, vidros, lâmpadas, avarias de transporte, armazenamento ou manuseio indevido, chave liga/desliga, rodízios, resistências, termostatos, relés, solenóides água/gás, motores elétricos, alterações, modificações ou consertos feitos fora da Assistência Técnica Autorizada Progás.

A Progás garante seus equipamentos novos vendidos a seus clientes pelo período de 180 dias a contar da data de emissão da Nota Fiscal de aquisição.

Fica extinta qualquer garantia:

A garantia do motor é prestada pelo fabricante do mesmo.

Pelo decurso do prazo de validade.

Pela não observação das orientações do Manual de Instruções do equipamento. Quando não for apresentada Nota Fiscal de compra do equipamento.

Se qualquer peça, parte ou componente agregado ao produto, se caracterizar como não original. Se ocorrer a ligação elétrica em voltagem diversa da indicada no produto e/ou por defeito e/ou deficiência nas instalações elétricas internas e externas ou pela companhia de abastecimento de energia elétrica local.

Se o número de série, etiqueta que identifica o produto, estiver de alguma forma, adulterado ou rasurado. Por casos fortuitos ou de força maior, bem como aqueles causados por agentes da natureza. A Progás não se responsabilizará por quaisquer danos diretos, indiretos ou resultantes de uso ou desempenho do produto ou outros prejuízos relativos a danos de propriedade ou prejuízos pecuniários.

Observações:

A Progás Indústria Metalúrgica Ltda. reserva-se o direito de alterar ou modificar todo e ou quaisquer equipamentos de sua linha de fabricação, sem o consentimento ou aviso prévio a seus clientes e consumidores.

Para maiores informações entre em contato com nosso Departamento Técnico através do FONE (54) 0800. 979.6222 - Caxias do Sul - RS - Brasil

PROGÁS INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.

Av. Eustáquio Mascarello, nº 512, Bairro Desvio Rizzo

Fone: (54) 3209.5800 - Caxias do Sul - RS - Brasil

e-mail: progas@progas.com.br - site: www.progas.com.br

Junho/2010

MANUAL DE INSTRUÇÕES TERMO DE GARANTIA SANDUICHEIRAS E GRILLS A GÁS

New
Queen
Style



PR-351 GN



PR-700 GN

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- Estrutura em aço inoxidável;
- Queimador com gaveta móvel para maior praticidade no acendimento e manutenção;
- Sistema de alimentação (GLP) em baixa pressão;

Modelo	Altura	Profund.	Largura	Peso Líq
PR-220 GN	212 mm	315 mm	335 mm	4.5 kg
PR-350 GN	212 mm	425 mm	341 mm	8.5 kg
PR-351 GN	155 mm	370 mm	652 mm	5.1 kg
PR-353 GN	212 mm	425 mm	652 mm	7.3 kg
PR-450 GN	132 mm	360 mm	480 mm	6.0 kg
PR-500 GN	212 mm	430 mm	484 mm	8.8 kg
PR-550 GN	212 mm	515 mm	510 mm	12.8 kg
PR-700GN	212 mm	425 mm	652 mm	10.6 kg
PR-720 GN	212 mm	425 mm	652 mm	13.3 kg
PR-880 GN	212 mm	425 mm	808 mm	11.8 kg
PR-950 GN	212 mm	425 mm	970 mm	13.8 kg
PR-952 GN	212 mm	425 mm	970 mm	16.5 kg
PR-1100 GN	212 mm	425 mm	1130 mm	17.5 kg

INSTRUÇÕES DE USO E FUNCIONAMENTO

- Este equipamento é fabricado em chapa inox revestida com uma proteção em PVC, retire toda a proteção de PVC antes de usar o equipamento.
- Antes de usar remove a camada de tinta protetora na superfície da chapa, utilizando pano e álcool.
- Unte a superfície da chapa com óleo vegetal.
- Utilize regulador de gás 2.8 kpa (baixa Pressão).
- Seu equipamento está pronto para ser usado.

LIMPEZA

- Não use água corrente ao efetuar a limpeza do equipamento.
- A limpeza deve ser feita com o aparelho desligado e frio.
- Nunca use produtos abrasivos, corrosivos ou cortantes.


PROGÁS
Evolução Contínua
em Equipamentos para Gastronomia