MANUAL DE INSTRUCCIONES
ASADOR DE POLLOS

Quemadores Tubulares



PR-623 ST



PR-634 ST

VENTUS®

Importado para Chile - IMEGA VENTUS SPA.
Dirección Lautaro 2102-E - Santiago
Teléfono: 02 27992000
Made in Brazil

VENTUS®

ASADOR DE POLLOS

¡Felicitaciones! Usted acaba de adquirir un producto IMEGA VENTUS SPA.

Nuestro objetivo es la evolución continua de nuestros equipamientos, para proporcionarle a usted, nuestro cliente, mayor confort y satisfacción.

En este manual de instrucciones usted encontrará informaciones sobre todo el sistema de funcionamiento del equipamiento, así como cuidados necesarios para obtener el máximo desempeño y prolongar su vida útil. Leer y entender este manual es fundamental para la comprensión de los procedimientos sugeridos.

VENTUS®

ÍNDICE

Principales Componentes 03
Especificaciones tecnicas 03
Diámetro de los inyectores 03
Identificación del equipamiento..... 04
Instalación 04
Instruciones de uso y funcionamiento 04
Instruciones de limpieza y mantenimiento nornal..... 05
Instruciones de regulagem del aire 05
Diagrama Eléctrico 06
Termino de Garantia 07

TÉRMINO DE GARANTÍA

IMEGA VENTUS SPA garantiza los equipos nuevos de su fabricación normal, destinados a uso comercial o industrial, en la forma aquí establecida. La garantía de los equipos es atendida por el importador o por la asistencia técnica autorizada IMEGA, quedando condicionado a análisis del defecto presentado. Constatando el defecto de fabricación por material o montaje, el servicio será efectuado gratuitamente.

La importadora y/o la asistencia técnica autorizada tienen exclusividad en dar opinión y/o hacer evaluaciones del equipamiento, y no autorizan a otras personas a juzgar defectos presentados durante la vigencia de la garantía del equipamiento.

Este término de garantía queda anulado para equipamientos eventualmente reparados, modificados o desmontados, así como para los equipamientos que fueron utilizados en desacuerdo con las especificaciones y orientaciones del manual de instrucciones.

1- IMEGA VENTUS SPA garantiza sus productos que en servicio y uso normal puedan presentar defectos de material, fabricación o montaje por el periodo especificado en los respectivos términos de garantía.

2- La garantía no cubre vidrios, ampolleta, fusibles, llaves contactoras, resistencias, termostatos, relees, válvulas solenoide de agua y gas y gomas de sellado (perfil de silicona).

2.1 Los motores eléctricos cuando se dañan, deben ser encaminados a los servicios técnicos de los respectivos fabricantes.

2.2 IMEGA VENTUS SPA no cubre garantías de los productos arriba mencionados por ser fabricación de terceros y los equipamientos eléctricos por ser sensibles a las variaciones de energía eléctrica. La garantía cubre el producto, piezas y componentes importados por la IMEGA que presenten defectos durante el periodo de garantía.

Esta garantía cubre la mano de obra de forma gratuita cuando la reparación del producto sea durante la vigencia de la misma, siendo realizada por la asistencia técnica autorizada IMEGA. Para equipamientos de gran tamaño, tales como: hornos y asadores de pollos, la asistencia técnica hará la visita al usuario cuando sea necesario; para equipamientos pequeños tales como: parrillas, freidoras, planchas y hornos pequeños, el usuario llevará el equipo hasta la asistencia técnica cuando sea necesario.

IMEGA VENTUS SPA garantiza los equipamientos nuevos vendidos a sus clientes por el periodo de180 días a contar de la fecha de emisión de la factura de compra del equipo.

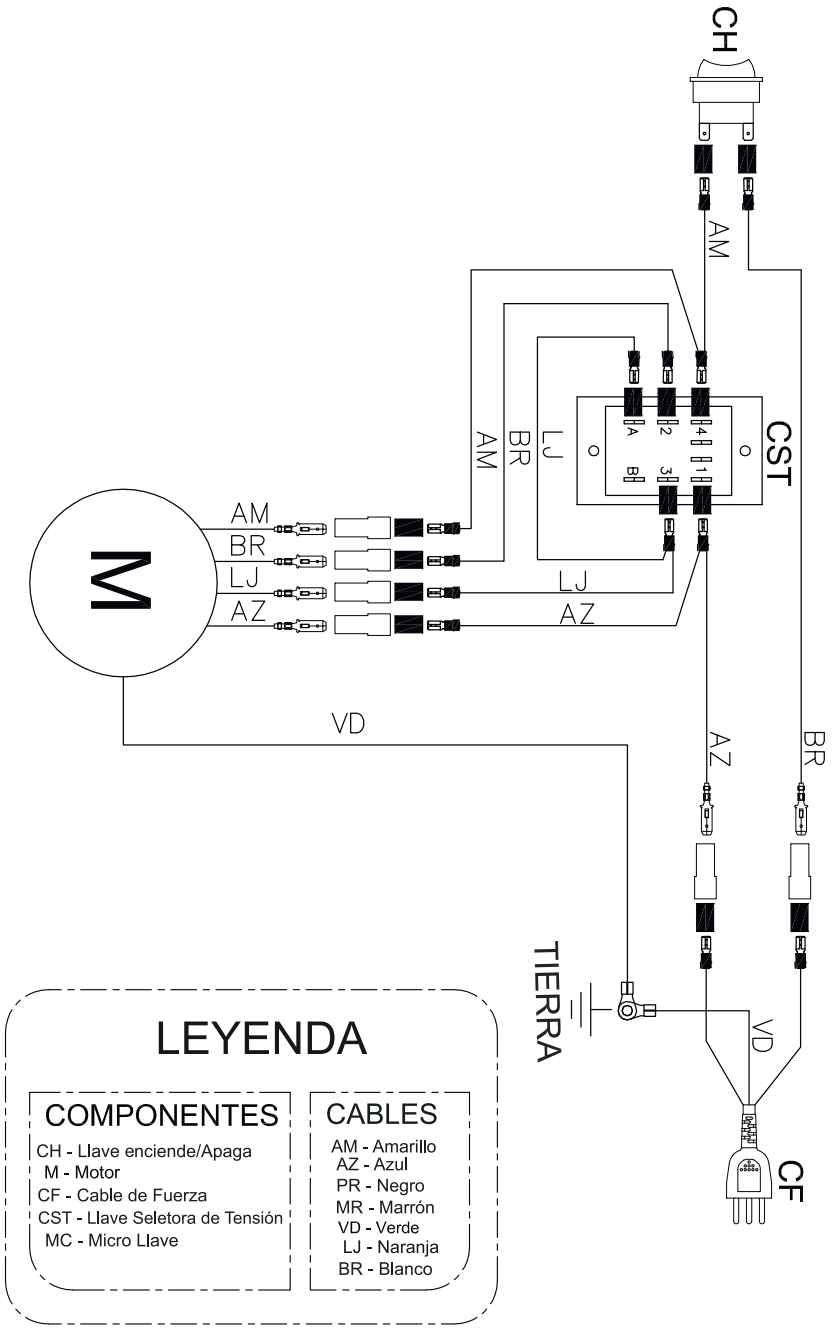
Queda extinta cualquier garantía
La garantía del motor es prestada por su fabricante.
Por el término del plazo de validez.
Por la no observación de las orientaciones del manual de instrucciones del equipamiento.
Cuando no se presente la factura de compra del equipo.

Observaciones:
IMEGA VENTUS SPA , se reserva el derecho de alterar o modificar todo y/o cualquier equipamiento de su línea de importación, sin el consentimiento o aviso previo a sus clientes o consumidores.

Para mayores informaciones entre en contacto con nuestro departamento técnico a través del teléfono **02 27992000** – Santiago - Chile.

VENTUS®
Importado para Chile - IMEGA VENTUS SPA
Dirección Lautaro 2102-E - Santiago
Teléfono: 02 27992000
Made in Brazil
30/03/2017

DIAGRAMA ELÉCTRICO HORNO ASADOR DE POLLOS



LEYENDA

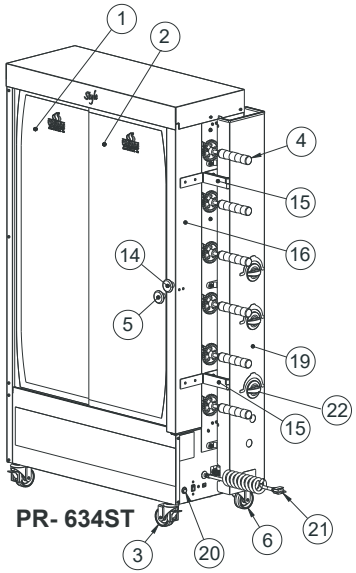
COMPONENTES

CH - Llave enciende/Apaga
M - Motor
CF - Cable de Fuerza
CST - Llave Seletora de Tensión
MC - Micro Llave

CABLES

AM - Amarillo
AZ - Azul
PR - Negro
MR - Marrón
VD - Verde
LJ - Naranja
BR - Blanco

PRINCIPALES COMPONENTES



PR- 634ST

PIEZAS	N.º DESCRIPCIÓN
1	Vidrio izquierdo
2	Vidrio derecho
3	Conjunto de ruedas con traba
4	Spiedo
5	Manilla del vidrio derecho
6	Conjunto de ruedas sin traba
7	Motor
8	Rosca sin fin del motor
9	Engranaje de molocoto
10	Eje
11	Caballete del eje
12	Sin fin del eje
13	Buje del eje
14	Manilla de la puerta lateral
15	Bisagra
16	Puerta lateral
17	Quemadores Tubulares
18	Parrilla de los grifos
19	Proteción del eje
20	Llave enciende - apaga
21	Cable de fuerza y Tierra
22	Registro de gas com 5 posiciones

- Nunca cambie ninguna pieza sin la autorización del personal autorizado, de lo contrario, puede causar peligros, y el fabricante tiene el derecho de no prestar servicios de garantía

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

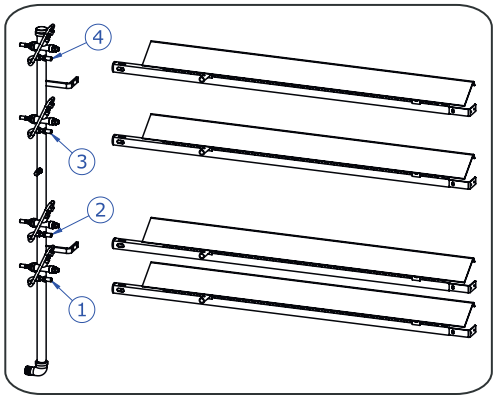
- Fabricado en plancha de acero inoxidable con bandeja interna pintada.
- Cajón colector de la grasa en la parte trasera, facilitando su manoseo y limpieza.

MODELO	DIMENSIONES EXTERNAS			LÍNEA QUEMADORES	CONSUMO QUEMADORES		PESO	
	ALTURA	PROFUNDIDAD	ANCHO		POR LÍNEA	TOTAL	NETO	BRUTO
PR-623ST	1480 mm	470 mm	1130 mm	03 líneas	4,0 Kw	12 Kw	64,8 Kg	82,3 Kg
PR-634ST	1680 mm	470 mm	1130 mm	04 líneas	4,0 Kw	15 Kw	73,4 Kg	94,9 Kg

- Capacidad de cocción: - o **PR-623**= 04 spiedos -20 pollos (Aprox. 40Kg)
  - o **PR-634**= 06 spiedos -30 pollos (Aprox. 60Kg)
- Consumo promedio: 180 gramos de gas en cada quemador.

DIÁMETRO DE LOS INYECTORES

PRODUCTO	GAS LICUADO				GAS NATURAL			
	1	2	3	4	1	2	3	4
PR-623ST	1,0	1,0	1,0	-	1,6	1,6	1,6	-
PR-634ST	1,0	1,0	1,0	1,0	1,6	1,6	1,6	1,6
	P. NOMINAL 28 mbar				P. NOMINAL 20 mbar			



IDENTIFICACIÓN DEL EQUIPAMIENTO

VENTUS®	
FABRICANTE	PROGAS
DENOMINACIÓN COMERCIAL	ASADOR DE POLLOS
MARCA	VENTUS
MODELO	PR-623 ST
CATEGORIA DEL ARTEFACTO	II2H3B/P
TIPO DEL ARTEFACTO	A1
TIPO DE GAS	GLP / GN
PRESIÓN DEL GAS	28 mbar / 20 mbar
CONSUMO NOMINAL	874 g/h / 1,328 m³/h
CONSUMO TÉRMICO NOMINAL	12 kW (Hi)
TENSIÓN NOMINAL Y FRECUENCIA	220V - 50 Hz AC
POTENCIA ELÉCTRICA	180 W
ORGANISMO CERTIFICADOR	CERTPRO
PAÍS DE FABRICACIÓN	BRASIL
PAÍS DE DESTINO	CHILE
AÑO/MES DE FABRICACIÓN	
NÚMERO DE SERIE	

Importado para Chile - IMEGA VENTUS SPA
Dirección: Lautaro 2102-E, Quilicura San ago
Teléfono: (+56 2) 2 618 0700 - 22 618 0701

VENTUS®	
FABRICANTE	PROGAS
DENOMINACIÓN COMERCIAL	ASADOR DE POLLOS
MARCA	VENTUS
MODELO	PR-634 ST
CATEGORIA DEL ARTEFACTO	II2H3B/P
TIPO DEL ARTEFACTO	A1
TIPO DE GAS	GLP / GN
PRESIÓN DEL GAS	28 mbar / 20 mbar
CONSUMO NOMINAL	1093 g/h / 1,607 m³/h
CONSUMO TÉRMICO NOMINAL	15 kW (Hi)
TENSIÓN NOMINAL Y FRECUENCIA	220V - 50 Hz AC
POTENCIA ELÉCTRICA	180 W
ORGANISMO CERTIFICADOR	CERTPRO
PAÍS DE FABRICACIÓN	BRASIL
PAÍS DE DESTINO	CHILE
AÑO/MES DE FABRICACIÓN	
NÚMERO DE SERIE	

Importado para Chile - IMEGA VENTUS SPA
Dirección: Lautaro 2102-E, Quilicura San ago
Teléfono: (+56 2) 2 618 0700 - 22 618 0701

En el costado del equipo esta fijada la tarjeta de identificación .
Estos rigistros son para fines de garantía y identificación de componentes que eventualmente puedan ser modificados.



INSTALACIÓN

- La instalación del artefacto, debe ser realizada por personal autorizado por SEC de acuerdo al reglamento de instalación vigente (D.S.66).

La distancia mínima entre el artefacto y la pared adyacente debe ser de 20cm.

Cuando el equipo se quede instalado en un lugar definitivo debera dejarlo con los seguros de las ruedas puesto.

Estos equipos deben ser instalados en lugares lo suficientemente ventilados y con una superficie lisa.

El horno cuenta con una conexión de entrada de gas de 1/2 HE, la que debe ser conectada a la red fija de suministro de gas.

Verifique que no exista fuga utilizando agua jabonosa.

Si el artefacto viene provisto de un enchufe, este debe venir provisto con su conexión a tierra.

La presión nominal es de 28 mbar.

"El artefacto no tiene consumo mínimo."

INSTRUCCIONES DE USO Y FUNCIONAMIENTO

a) Este equipamiento está fabricado en plancha de acero inoxidable con una protección en PVC. Retire toda la protección de PVC antes de usar el equipamiento.

b) Los modelo PR-623ST y PR-634ST para la alteración del voltaje vea la etiqueta fijada al motor, el esquema de conexión (si necesario, consulte un técnico electricista).

c) Al instalar el flexible para ligación de gas (GLP) deberá revisar que no quede con fuga de gas esto se revisa con un poco de agua con jabón.

Observación: No use válvulas de alta presión en este equipo pues la misma provoca pérdida de gas y posibles incendios, ocasionando la pérdida total de la garantía.

d) Después de realizadas todas las etapas arima descritas, se pode poner el equipamiento en funcionamiento;

e) Para encender los quemadores, debera ser abierto lo grifo para liberaración de gas para los mismos;

IMPORTANTE:

* No libere el gas para los quemadores con la puerta cerrada, para evitar acumulo de gas nel interior del equipamiento y posible esplosión;
* El acendimiento debera ser realizado de manera, que seja aceso 1 quemador de cada vez. (de riba para bajo).

f) Mantenga los furos de los quemadores siempre desobstruidos, libres de suciedad, grasa etc...

LUBRIFICACIÓN

Efectúe la lubricación de los cojinetes, de la rosca sin fin del macho y de la rosca sin fin del motor con grasa patente cada ochenta (80) horas de funcionamiento. Tal procedimiento disminuirá el roce entre los componentes, prolongando la vida útil de su equipo.

SE RECOMIENDA UN MANTENIMIENTO MINIMO UNA VEZ AL AÑO.

INSTRUCIONES DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO NORMAL

"SE RECOMIENDA HACER MANTENIMIENTO MINIMO UNA VEZ AL AÑO."

"VACIAR Y LIMPIAR LA BANDEJA DE LA GRASA DEL POLLO, UNA VEZ USADO."

- Cierre el regulador de gas, cuando no esté usando el asador.
- La limpieza debe ser realizada con el equipamiento desconectado y frío.
- El vidrio templado deberá ser limpiado cuando esté frío, para evitar que se rompa por el choque térmico.
- En la parte interna del equipamiento use esponja y jabón neutro para la limpieza.
- Jamás utilice productos abrasivos, corrosivos o cortantes.
- No arroje agua a los quemadores.

INSTRUCIONES PARA LA REGULAGEM DE AIRE DE LOS QUEMADORES:

1º Retire los botones de registros:



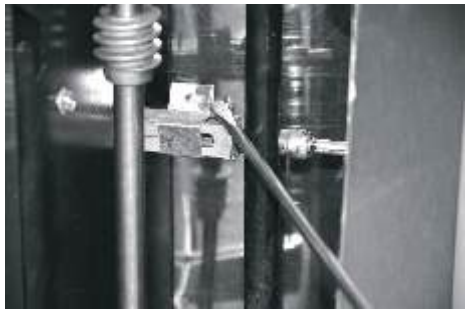
2º Retire los tres tornillos del carenado delantero:



3º Mueva el carenado y con la ayuda de un destornillador largo, haga la regulación de aire requerida:



4º Después de hacer el ajuste de aire, reubicar el carenado, apriete los tornillos y vuelva a colocar los botones de registros:



INSTALACIÓN

La instalación del artefacto, debe ser realizada por personal autorizado por SEC de acuerdo al reglamento de instalación vigente. (Decreto 66 de FECHA 2 de febrero del 2007).

La distancia mínima entre el artefacto y la pared adyacente debe ser de 20 mm.

El horno cuenta con una conexión de entrada de gas de 1/2 NPT, la que debe ser conectada a la red fija de suministros de gas.

Verifique que no exista fuga utilizando agua jabonosa.

Si el artefacto viene provisto de un enchufe, este debe venir provisto con su conexión a tierra.

CONERSIÓN DE GLP A GN

1. Para realizar esta conversión deberá desconectar el gas que llega al asador de pollos.
2. Luego deberá retirar la tapa que está abajo del horno sujetada con unas roscas para poder proceder a la conversión.
3. Se retira la cañería donde vienen los inyectores, desde la cañeria del gas, soltando la tuerca de seguridad que une ambas partes.
4. Luego se procede a sacar los inyectores con una llave y poner los que corresponden de acuerdo al recuadro puesto más abajo.
5. Una vez realizada la conversión de gas, indicar en la placa característica adosada en el equipo el tipo de gas habilitado en el mismo.

IMPORTANTE!

Esta intervención debe ser realizada por el servicio técnico de la marca. No realice el cambio usted mismo, no realice el trabajo con terceros, expone su seguridad y pierde la garantía del equipo.



¡ATENCIÓN!

- Prestar atención a superficies calientes cuando el horno se encuentre en funcionamiento
- Cerrar y abrir puertas del horno únicamente con las manillas
- ¡Precaución! Al abrir la puerta del equipo, puede salir vapor caliente



ATENCIÓN !

No deseche los aparatos eléctricos junto con la basura normal, utilice basureros especiales.

Contacte a su gobierno local para obtener información sobre los sistemas de recogida de basura especiales disponibles.

Si los aparatos eléctricos son dispuestos en rellenos sanitarios o vertederos, las sustancias peligrosas pueden filtrarse a las aguas subterráneas y entrar en la cadena alimentaria, dañando su salud y bienestar.

Al sustituir electrodomésticos viejos por otros nuevos, e minorista está legalmente ogligado a retirar su viejo aparato de enajenación, al menos de forma gratuita.