



Tomasi[®]

Equipamentos Para Alimentação
e Refrigeração

FRITADEIRAS A GÁS



Rodovia BR 116 km 153,2 Nº 22.581
Tele fax (54) 3213-3122
Bairro São Leopoldo - Caxias do Sul -RS - BRASIL
<http://www.tomasi.com.br>
max@tomasiequipamentos.com.br

Edição Abril-2008



MANUAL DE INSTRUÇÕES

1. Apresentação

Parabéns por ter escolhido um produto **TOMASI**.

Você está recebendo um equipamento de qualidade.

Estamos certos de que este equipamento lhe dará excelente rendimento e satisfação.

A linha de **FRITEADEIRAS ELÉTRICAS** foram desenvolvidas para proporcionar praticidade e ótimo desempenho para a sua necessidade.

Fabricadas em aço inox AISI 430, são indicadas para frituras em geral, tais como:

BATATA FRITA, BANANA A MILANESA, BIFES, POLENTAS, LEGUMES, FRANGOS EM PEDAÇOS, ALMÔNDEGAS, PEIXES, CROQUETES, ETC.

Este manual contém todas as instruções sobre a sua Fritadeira.

Leia-o atentamente antes de utilizar a mesma.



2. Características Técnicas

Características das Fritadeiras a Gás.

- **Economia de aproximadamente 50% no óleo.**
- **Fácil limpeza**
- **Pecas fabricadas em aço inox**
- **Permite a fritura de vários tipos de alimentos no mesmo óleo**
- **Não queima o óleo, pois quando o mesmo chega na temperatura desejada o termostato se desliga automaticamente.**
- **Vida útil do óleo de 10 a 25 dias.**

* Estas Fritadeiras também podem ser fabricadas para a instalação com gás natural.

Modelo	Medidas Externas			Quant Oleo	Área de Fritura	Consumo Medio	Peso Liquido
	Altura	Prof.	Largura				
FEG 02	205	440	270	2.5 Lt.	Ø 0.25	0.25 Kg/h	1.90 Kg
TFG 07	265	625	625	7 Lt.	Ø 0.425	0.35 Kg/h	4.10 Kg
FG 1 C	500	480	280	5 Lt.	0.20x0x30	0.65 Kg/h	2.40 Kg
FG 2 C	500	480	510	10 Lt.	2x0:20x0.30	0.70 Kg/h	4 Kg

3. Tabela de Frituras

FRUTAS	TEMPERATURA
Batatas	190° c
Carnes	180° c
Churros	160° c
Croquetes	170° c
Escalopes	190° c
Frangos	170° c
Lulas	180° c
Pescados	180° c
Rabanadas	160° c
Verduras	150° c

4. Inspeção de Recebimento

Verifique as condições de seu equipamento no momento do recebimento.

Se houver indícios de pancadas, quedas ou avarias verifique com os responsáveis pelo transporte e entre em contato com o departamento de vendas da **TOMASI** no momento do recebimento.

Observe ao desembalar a sua Fritadeira os cuidados com os componentes protegendo os mesmos para não danificá-los.

Certifique-se que não esteja faltando nenhum componente antes de iniciar a montagem. Se isto ocorrer entre em contato com os responsáveis pelo transporte.

Ser for constatada alguma avaria não deve ser utilizado o equipamento sem antes sanar o problema.

Antes de utilizar o equipamento, remova a película plástica azulada que protege as superfícies do aço inoxidável contra riscos.



1ª VIA DO PROPRIETÁRIO
PREENCHER EM LETRA DE FÔRMA

PROPRIETÁRIO: _____
ENDEREÇO: _____
FONE: _____
CIDADE: _____ ESTADO: _____
CNPJ: _____ INSCR. EST: _____
NOTA FISCAL Nº _____ DATA: _____
EQUIPAMENTO: _____
MODELO: _____
REVENDEDOR: _____
ENDEREÇO: _____
CEP: _____ CIDADE: _____ ESTADO: _____

ASSINATURA E CARIMBO



2ª VIA DO FABRICANTE
PREENCHER EM LETRA DE FÔRMA

PROPRIETÁRIO: _____
ENDEREÇO: _____
FONE: _____
CIDADE: _____ ESTADO: _____
CNPJ: _____ INSCR. EST: _____
NOTA FISCAL Nº _____ DATA: _____
EQUIPAMENTO: _____
MODELO: _____
REVENDEDOR: _____
ENDEREÇO: _____
CEP: _____ CIDADE: _____ ESTADO: _____

ASSINATURA E CARIMBO

REVENDEDOR: _____
ENDEREÇO: _____
VENDEDOR: _____
FONE: _____

5. Instalação

Verifique o local onde sua Fritadeira será instalada. Certifique-se que seja corretamente arejado

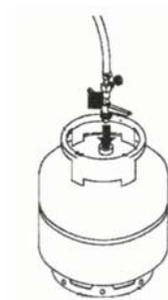
A instalação de gás devera ser feita por um técnico qualificado para este função e observando-se as normas de segurança.

O botijão de gás deve ser posicionado de forma que não coloque em risco a segurança do operador e a integridade da fritadeira.

Utilize sempre uma válvula adequada e dentro das especificações de segurança.

A mangueira deve ser fixada no conector da fritadeira e na válvula com braçadeiras apertadas com parafuso para garantir que não hajam vazamentos

Certifique-se que a mangueira de alimentação de gás fique protegida de agentes que possam danificá-la.



***Cuidado! O gás é altamente inflamável!
Jamais coloque o botijão próximo a fritadeira em funcionamento, pois a mangueira condutora de gás poderá derreter com o calor provocando incêndio.***

6. Funcionamento

As Fritadeiras TOMASI funcionam com água e óleo, dois líquidos que possuem densidades diferentes, sendo que a água por ser mais densa, permaneceu na parte inferior da Fritadeira, e o óleo, menos denso permaneceu na parte superior.

Desta forma os resíduos das frituras serão depositados no fundo da cuba deixando assim o óleo mais limpo e evitando a sua queima.

O sal contido na água evita a decomposição dos resíduos.

7. Operando sua Fritadeira

Verifique se os registros de óleo e água estão fechados.

Abasteça o tanque com a quantidade de água, óleo e sal indicada na tabela da página 02.

Aguarde 10 a 15 minutos para que a salmoura e o óleo se separem fisicamente.

Pronto! Sua Fritadeira esta pronta para ser utilizada.

8. Cuidados na Operação

Nunca permita que esta Fritadeira seja manuseada por crianças ou pessoas que não estejam treinadas para isto, pois este equipamento opera com temperaturas altas podendo provocar queimaduras graves.

Certifique-se a temperatura nunca ultrapasse 190° C, pois acima desta temperatura o calor provoca a queima do óleo.

Nunca ligue sua Fritadeira antes de certificar-se que as conexões da mangueira estejam corretamente fixadas e não hajam vazamentos.

Após finalizar a etapa de trabalho e desligar sua Fritadeira, feche o registro de alimentação de gás.

Para o melhor desempenho, evite agitar o óleo.

Não desloque o equipamento quando em operação.

Devido ao acúmulo de resíduos será necessário fazer limpezas periódicas.

A vida útil do óleo e de 10 a 25 dias.

11. Certificado de Garantia

A **MAX INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.** Assegura aos proprietários de seus produtos garantia contra qualquer defeito de material ou de fabricação que apresentar no prazo de seis meses contados a partir da data de aquisição do primeiro comprador, consumidor, aquisição esta feita na própria empresa ou em seus revendedores.

A **MAX INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.** Tem exclusividade em dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia e restringe sua responsabilidade a substituição de peças defeituosas, desde que a critério de seu técnico credenciado se constata falha em condições normais de uso.

A mão de obra e a substituição de alguma peça com defeito de fabricação, em uso normal dos produtos, serão gratuitas dentro do período de garantia.

CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA:

A garantia fica para os equipamentos eventualmente reparados, modificados ou simplesmente desmontados, assim como para os equipamentos que houverem sido utilizados em desacordo com as especificações e orientação da fábrica.

Excluem-se da garantia:

Desgaste natural, utilização inadequada, efeitos de corrosão, possíveis quebras de vidros, quedas e fogo.

Fica extinta qualquer garantia:

Pelo decurso do prazo de validade.

Pela não observância de qualquer uma das recomendações constantes neste TERMO DE GARANTIA.

Quando não for enviada à fábrica a 2ª via do cupom em anexo, devidamente preenchida, juntamente com a cópia da nota fiscal de venda.

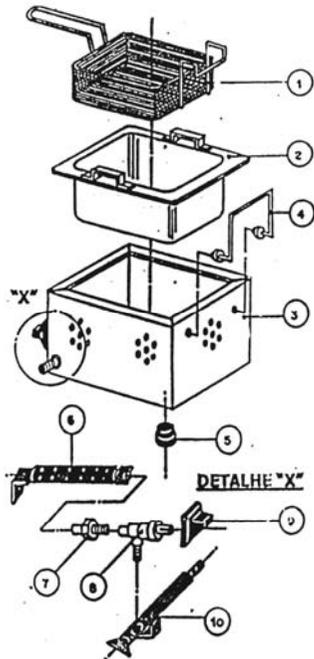
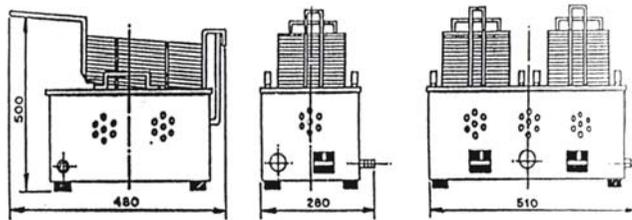
Para qualquer demanda judicial fica eleito o foro da comarca de Caxias do Sul – RS, com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.



MAX INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.

Rodovia BR 116 km 153,2 N° 22.581 Tele fax (54) 3213-3122
Bairro São Leopoldo CEP-95080-050 – Caxias do Sul -RS – BRASIL
<http://www.tomasi.com.br>

**MODELO-FG1C
MODELO-FG2C**



ITEM	QNT.	DESCRIÇÃO
1	01	Cesto
2	01	Cuba
3	01	Estrutura inox
4	01/02	Alça
5	04	Pe
6	01/02	Queimador
7	01/02	Injetor
8	01/02	Registro
9	01/02	Manipulo
10	01	Tubulação 190
10	01	Tubulação 440

9. Manutenção

As fritadeiras TOMASI foram desenvolvidas para operar com segurança e eficiência com longa vida útil.

No entanto, para garantir a durabilidade do seu equipamento e a segurança do operador alguns cuidados são necessários.

LIMPEZA

Desconecte sua Fritadeira da Alimentação de gás.

O óleo devera estar totalmente frio nos modelos FG , FEG e TFG

Retire o cesto, a resistência e a cuba para retirar os resíduos e o óleo.

Nos modelos MFG abra o registro e retire o excesso de água, os resíduos e o óleo contidos no tanque.

Para efetuar a limpeza use água, sabão neutro, e bombril.

Feche novamente o registro

Abasteça com óleo, água e sal conforme modelo indicado na tabela da página 02.

Aguarde 10 a 15 minutos para que a salmoura e o óleo se separem fisicamente.

Pronto! Sua Fritadeira esta pronta para ser utilizada novamente.

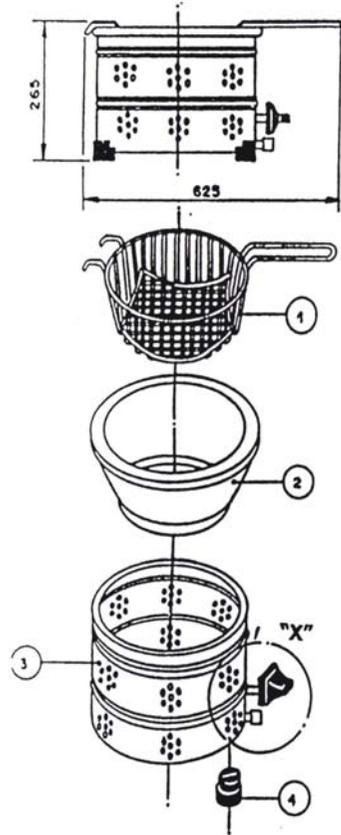
Se houver necessidade de esclarecimento adicional sobre o funcionamento deste equipamento, manutenção ou para solicitar peças de reposição entre em contato com nosso

Atendimento ao Cliente

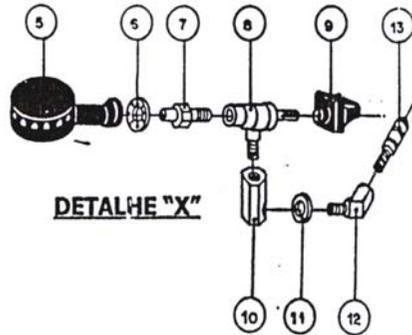
Tele fax (54) 3213-3122
<http://www.tomasi.com.br>
max@tomasiequipamentos.com.br

10. Componentes

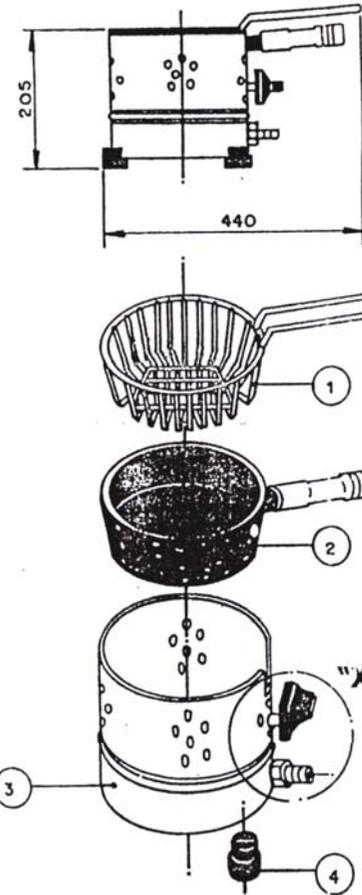
MODELO-TFG07



ITEM	QNT.	DESCRIÇÃO
1	01	Cesto
2	01	Tacho de Alumínio
3	01	Estrutura inox
4	04	Pe
5	01	Queimador
6	01	Regulador de ar
7	01	Injetor 0,90
8	01	Registro 1/8"
9	01	Manipulo
10	01	Conector
11	01	Arruela
12	01	Conector 90
13	01	Bico Mamadeira 3/8"



MODELO-FE 02



ITEM	QNT.	DESCRIÇÃO
1	01	Cesto
2	01	Frigideira esmaltada
3	01	Estrutura inox
4	03	Pe
5	01	Queimador
5	01	Estrutura inox
6	04	Injetor
7	04	Registro ramal 1/8"
8	01	Manipulo
9	01	Conector
10		Bico Mamadeira 3/8"

