



POWER-FIRE INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.

Rua Thomaz Cyro Pozzi, 211 - Jaçanã - São Paulo-SP CEP:02263-030

Fones : (11) 2241-2626

Site : www.fireaescolhacerta.com.br

e-mail : power-fire@uol.com.br

CHURRASQUEIRA À GÁS

Parabéns ! Você acaba de adquirir um produto FIRE, que com certeza, superará suas necessidades e expectativas !

Popularmente conhecida como chapeira, é essencial em toda boa cozinha. E toda boa cozinha necessita de bons equipamentos. Você acaba de fazer *a escolha certa*.

Construída em aço escovado, possui queimadores modelo H produzidos em tubo mecânico industrial (garantia de qualidade e durabilidade) e controle de chama máximo / mínimo.

INSTALAÇÃO E USO

ANTES DE INSTALAR A CHAPA, REMOVA O ÓLEO PROTETOR DA PARTE SUPERIOR E LAVE APENAS COM ÁGUA E DETERGENTE NEUTRO. NUNCA LIGAR A CHAPA SEM FAZER ESTE PROCEDIMENTO.

- 1 – Fixar mangueira (Normalizada) na entrada de gás da gaveta dos queimadores ; na outra extremidade coloque um registro de gás de cozinha residencial – Baixa Pressão (Regulador Aliança ou Similar) e engate no botijão de gás ;
- 2 – Puxe a gaveta, acenda todos os queimadores e retorne a gaveta na posição inicial ;
- 3 – Deixe a chapa aquecendo no fogo baixo, por um período mínimo de 30 minutos ;
- 4 – Nas chapas de 3 ou mais queimadores, quando for utilizar apenas 1 queimador, use o 1º queimador ao lado da gaveta de óleo.

ATENÇÃO: NUNCA USE SOMENTE OS QUEIMADORES DO MEIO, A CHAPA IRÁ EMPENAR, E PERDERÁ A GARANTIA POR MAL USO DO EQUIPAMENTO.

OBS : quando utilizado gás de rua, usar mangueiras flexíveis de aço na instalação, conforme normas da COMGÁS .

MANUTENÇÃO

- Não usar mangueiras ou jatos de água na limpeza ; usar apenas sabão neutro ou detergente – **nunca utilize ácidos, amoníaco, produtos corrosivos ou derivados de petróleo na limpeza**
- Limpar os queimadores apenas com pano úmido

ASSISTÊNCIA TÉCNICA – prestada somente em nossa fábrica

MODELOS

Código	Dimensões	Área de Fritura	Especificação	Capacidade	Consumo
CG/40	400 x 300 x 210 mm	330 x 280 mm	1 queimador	06 sanduíches	120 gr/h
CG/50	500 x 400 x 210 mm	410 x 350 mm	1 queimador	12 sanduíches	120 gr/h
CG/65	650 x 450 x 210 mm	550 x 400 mm	2 queimadores	20 sanduíches	320 gr/h
CG/80	800 x 500 x 210 mm	710 x 470 mm	2 queimadores	28 sanduíches	320 gr/h
CG/100	1000 x 500 x 210 mm	910 x 470 mm	3 queimadores	36 sanduíches	480 gr/h
CG/130	1300 x 600 x 210 mm	1210 x 570 mm	4 queimadores	60 sanduíches	640 gr/h
CG/1305	1300 x 600 x 210 mm	1210 x 570 mm	5 queimadores	60 sanduíches	800 gr/h