



**new PRIME**  
VENÂNCIO

# MANUAL DE INSTRUÇÕES



PCM24G-ME

PCT24G-ME

PCG24G-ME

PFI12G-ME

PCM36G-ME

PCT36G-ME

PCG36G-ME

PFI24G-ME

PCM48G-ME

PCT48G-ME

PCG48G-ME

PFI36G-ME

PCM60G-ME

PCT60G-ME

PCG60G-ME

PFI48G-ME

PFI60G-ME

# SEGURANÇA

## Instruções Importantes de Segurança

ESTE MANUAL CONTÉM IMPORTANTES INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA, LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA FUTURAS REFERÊNCIAS.



Os contatos de nossa assistência estão na contracapa deste manual, mantenha-o sempre a mão, para qualquer necessidade.

Este é o símbolo de alerta de segurança. Todas as mensagens de segurança virão após este símbolo e a mensagem "ADVERTÊNCIA" e/ou "PERIGO" e/ou "IMPORTANTE". Estas palavras significam;

### **ADVERTÊNCIA**

Todas as mensagens de segurança mencionam qual é o risco em potencial, como reduzir a chance de se ferir e o que pode acontecer se as instruções não forem seguidas.

### **PERIGO**

Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves se as instruções não forem seguidas corretamente.

### **IMPORTANTE**

São informações essenciais, que devem ser seguidas em relação ao produto.

## Avisos de Segurança

- A instalação deve ser realizada de acordo com as instruções do fabricante e por pessoas qualificadas e autorizadas;
  - Para eventuais reparos, entre em contato exclusivamente com um assistente técnico autorizado pelo fabricante e solicite peças de reposição originais;
  - Antes de colocar o produto em funcionamento, e cada vez que houver alguma dúvida sobre este, o usuário tem o dever de ler e compreender detalhadamente este manual;
  - Instale o produto em um local onde haja espaço físico suficiente para o perfeito manuseio do produto;
-

- Jamais utilize o seu produto sem antes ter efetuado a correta instalação;
  - Se ao usar o produto, for observada alguma anormalidade em seu funcionamento, interrompa o uso, feche a válvula manual de fechamento de gás e acione um assistente técnico autorizado para correção do problema;
  - Qualquer alteração e/ou adulteração, sem devido conhecimento, é PERIGOSO e anulará todas as garantias;
  - Feche a válvula de gás que alimenta o produto e verifique se os manípulos estão na posição fechado, quando: não estiver em uso, antes de efetuar qualquer manutenção ou reparo no produto e para limpá-lo;
  - Não use adaptadores nas conexões de gás;
  - Utilize três ou mais pessoas ou algum dispositivo de elevação de carga para mover e instalar o produto;
  - Não suje, retire ou obstrua as etiquetas de identificação;
  - Para o funcionamento adequado do produto, não obstrua o fluxo de combustão e ventilação;
  - Quando seu produto estiver em uso, partes acessíveis podem se tornar quentes, crianças devem se manter afastadas;
  - Deve-se tomar providências para que crianças não brinquem com o produto;
  - Sempre verificar se as conexões de gás estão instaladas corretamente, se não possuem nenhum tipo de avarias e que não tenha vazamentos de gás.
-

## Dicas importantes

- Conservar com cuidado este manual para qualquer consulta futura;
  - Para conseguir o endereço da autorizada mais próxima de você, acesse nosso site ([www.venanciometal.com.br](http://www.venanciometal.com.br)), pois nele você encontrará a listagem completa das assistências autorizadas com o respectivo endereço e telefone;
  - A não observação das instruções do manual do consumidor quanto às condições de instalação do produto invalidará sua garantia;
  - Jamais utilize o produto se ele estiver danificado ou não estiver funcionando corretamente;
  - Água ou óleo poderão tornar o piso escorregadio e perigoso. Para evitar acidentes, o piso deve estar seco e limpo;
  - Não conserte, nem substitua qualquer peça do produto, a não ser que esteja especificamente recomendado no manual;
  - Higienizar diariamente o produto após o uso, utilizando detergente neutro. Utilizar materiais abrasivos apenas para limpeza da superfície de trabalho;
  - Não use o produto para aquecer o ambiente;
  - Não use artigos de vestuários frouxos dependurados, toalhas ou panos grandes quando estiver utilizando o produto ou próximo do produto, pois os mesmos podem incendiar;
  - Utilize água ou areia na bandeja de resíduos quando o produto estiver em funcionamento;
  - Use somente utensílios de cozinha adequados para o produto;
  - Evite que água, sujeira ou pó entrem em contato nos componentes mecânicos e de gás do produtos;
  - Utilize sempre mangueiras e reguladores de pressão certificados;
  - Para realização da conversão de gás solicite para um técnico qualificado e licenciado;
  - O fabricante reserva-se o direito de modificar em qualquer momento e sem aviso prévio o conteúdo deste manual.
-

## **IMPORTANTE**

Não armazene álcool, gasolina ou qualquer outro líquido ou vapor inflamável próximo de seu produto, isso pode gerar consequências graves e riscos de explosão;

Caso sinta cheiro de gás de forma constante, desligue o produto rapidamente e verifique se as conexões de gás do seu produto estão com vazamentos. Se o problema persistir, entre em contato com a autorizada mais próxima;

Este aparelho não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças), com capacidade físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança;

De forma periódica, verifique se a mangueira e o regulador de gás encontram-se dentro do prazo de validade;

Destinado para o uso industrial/profissional;

Durante o uso, o aparelho torna-se quente. Portanto, deve-se tomar cuidado para evitar contato com os elementos de aquecimento.

## **IMPORTANTE**

Nº de série do produto encontra-se no final do manual.

# ÍNDICE

<b>01. INTRODUÇÃO</b>	<b>07</b>
<b>02. INSTALAÇÃO DO PRODUTO</b>	<b>08</b>
2.1 Instruções de instalação do produto	08
2.2 Recomendações antes da instalação	08
2.3 Instalação - Legislação e normas de gás	09
2.4 Instalação de gás GLP em baixa pressão	09
2.5 Verificação de vazamentos de gás	11
2.6 Posicionamento	11
2.7 Nivelamento do pé	12
2.8 Primeira utilização	12
2.9 Acendendo o equipamento	12
<b>03. CONHECENDO O SEU PRODUTO</b>	<b>14</b>
3.1 Principais características	14
<b>04. LIMPEZA E MANUTENÇÃO</b>	<b>16</b>
4.1 Limpeza	16
4.1.1 Limpeza da parte externa do produto	16
4.1.2 Limpeza da parte interna do produto	17
4.2 Manutenção	17
4.2.1 Manutenção preventiva	17
<b>05. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS</b>	<b>18</b>
<b>06. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS</b>	<b>19</b>
5.1 Dimensões e peso dos produtos	19
5.2 Dados técnicos	20
<b>07. TERMO DE GARANTIA</b>	<b>21</b>
7.1 A garantia legal e/ou especial ficam automaticamente inválidas se:	22
7.2 A garantia legal e/ou especial não cobrem:	23
7.3 Considerações gerais:	24

# 1. INTRODUÇÃO



Você adquiriu um produto com a qualidade da marca Venâncio, agradecemos sua escolha! Os **Produtos de Mesa a Gás (Linha newPRIME)** são uma revolução que oferecemos a você, sendo estes produtos que unem economia, tecnologia e design inovador, tornando-se assim indispensáveis para o seu estabelecimento.

**Leia atentamente este manual para conhecer seu produto e garantir o correto funcionamento e o máximo desempenho, aumentando assim sua vida útil. Ele é e será muito útil na hora de tirar dúvidas. Consulte-o.**

## 2 INSTALAÇÃO DO PRODUTO

### 2.1 Instruções de instalação do produto

Após o recebimento do produto, observe se o produto não está avariado. Para realizar a montagem, verifique primeiramente se o kit de acessórios possui os seguintes itens: um manual de instrução e um bico de entrada de gás.

Posicione seu produto sobre o local de trabalho com cuidado e ajuste o nivelamento do pé de acordo com as orientações do item 2.7 deste manual de instruções.

Deve-se deixar um espaço adequado na frente dos aparelhos para manutenção e operação adequada. As disposições devem ser incorporadas no projeto da cozinha para garantir um suprimento adequado de ar fresco e uma folga adequada para operações aéreas na câmara de combustão, para combustão e ventilação apropriada.

A instalação deve estar em conformidade com a legislação local ou, na ausência, com a legislação nacional de gás combustível.

A tubulação da rede de fornecimento de gás do produto deve ter pelo menos 3/4" de diâmetro.

#### **IMPORTANTE**

A instalação correta deste aparelho a gás é de total responsabilidade do usuário final. É de responsabilidade do comprador determinar se o instalador está qualificado nos procedimentos de instalação.

Conversão, conexão de linha de gás, calibração de termostatos, queimadores, ajuste de pressão de gás com manômetro e etc., fazem parte da instalação normal e não serão pagos sob garantia. Se um técnico de garantia for chamado e encontrar a unidade instalada incorretamente, o usuário final poderá estar sujeito a cobrança.

Para MANUTENÇÕES, SERVIÇOS, REPARAÇÕES OU INSTALAÇÕES - entre em contato com a fábrica para agendar a assistência técnica autorizada.

### 2.2. Recomendações antes da instalação

Antes de instalar o sistema de alimentação de gás, observe os tubos e conexões, verifique se há sujeira nos componentes, limpe internamente com ar comprimido, para eliminar possíveis partículas e evitar que os queimadores e as válvulas sejam obstruídos.



Após a limpeza, utilize veda rosca para gás, para conectar o produto à rede de gás. Para aplicação correta, evite concentrar o composto sobre os dois primeiros filetes de rosca do tubo, a fim de evitar que gere partículas que irão obstruir os injetores do sistema.

## **2.3 Instalação - Legislação e normas de gás**

---

A instalação deste produto deve estar em conformidade com as legislações e normas locais de instalação, incluído:

1. O aparelho e sua válvula de fechamento individual devem ser desconectados do sistema de tubulação de suprimento de gás durante qualquer teste de pressão do sistema, quando esta pressão de teste excede 1/2 PSI (3,45 kPa).

2. O aparelho deve ser isolado do sistema de tubulação de suprimentos de gás, fechando a válvula de fechamento manual durante qualquer teste de pressão do sistema de tubulação de suprimento de gás, em pressões de teste iguais ou menores que 1/2 PSI (3,45 kPa).

### **Conexão de gás**

O diâmetro da linha de entrada de gás deste produto deve atender a rosca 3/4" NPT. Para operação adequada, a linha de fornecimento de gás deve ser do mesmo tamanho ou maior. O tamanho da linha de gás não deve ser reduzido em qualquer ponto ao longo da linha de fornecimento.

## **2.4 Instalação de gás GLP em baixa pressão**

---

Para utilizar os **Produtos de Mesa newPRIME** com gás GLP em baixa pressão, é necessário que seja verificado se o gás utilizado na sua região é compatível com o tipo de gás para o qual o produto foi fabricado.

A instalação de gás GLP em baixa pressão deve ser realizado em uma central de gás distante do produto utilizando, **impreterivelmente**, no mínimo, 2 (dois) botijões P45 (45kg).

Instala-se, no local, uma válvula reguladora de 1° (primeiro) estágio com entrada de 7 kgf/cm<sup>2</sup> e pressão de saída 1,2 kgf/cm<sup>2</sup>, colocando, como condutor de gás até o produto, tubulação de cobre ou aço carbono (sem costura). Instale no final, ao lado do produto, uma segunda válvula porém de 2° (segundo) estágio com pressão de entrada de 1,2 kgf/cm<sup>2</sup> e pressão de saída de 2,8 kPa ou 280 mmc.a.

Utilizando uma mangueira certificada, conecte a válvula diretamente no regulador de pressão, que encontra-se na entrada de gás, localizada na parte traseira do produto fixando as duas extremidades com abraçadeiras, tanto na válvula de 2° estágio quanto no produto. Em caso de dúvidas consulte a legislação vigente em seu estado/município.

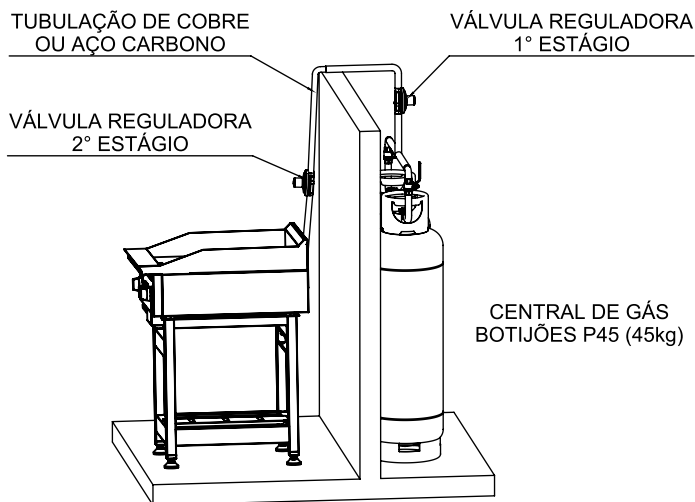


IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA



VÁLVULA REGULADORA 1º ESTÁGIO (VERMELHA)



VÁLVULA REGULADORA 2º ESTÁGIO (LARANJA)

## ⚠ IMPORTANTE

Quando o produto for instalado em gás natural (GN) deve ser utilizada válvula reguladora de pressão adequada para tal. O gás natural deverá ser fornecido a uma pressão de entrada de gás do produto de 200 mmca ou 2,0 kPa.

Manter os botijões sempre na posição vertical (de pé) e nunca horizontal (deitados).

A válvula reguladora de pressão de gás é definida pela vazão de gás (consumo) e pressão de entrada e saída de gás.

Não instale o produto em locais sujeitos a "correntes de ar", evitando assim a extinção indesejada das chamas.

Para o exemplo aqui demonstrado, foi levado em conta que somente será instalada a Chapa Manual Gás. Se houver outros produtos conectados à rede de gás, deve-se efetuar a soma do consumo de todos os produtos e adequar as válvulas, assim como a tubulação de passagem de gás e quantidade de botijões de gás.

## 2.5 Verificação de vazamentos de gás

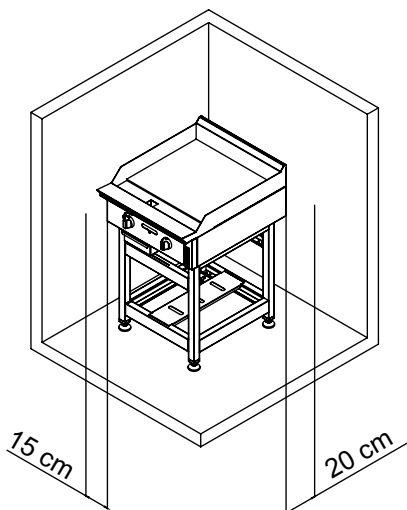
Antes de acender o produto e colocá-lo em funcionamento, verifique todas as juntas na linha de fornecimento de gás quanto aos vazamentos. Para isso, não use qualquer tipo de chave para verificar vazamentos, use uma solução de sabão e água que forme espuma.

Para testar a instalação de gás:

1. Mantenha todas as válvulas do Equipamento na posição fechada/OFF;
2. Abra o registro de gás no regulador. Verifique se há vazamentos de gás no acoplamento flexível ou no conector de gás, usando a solução de sabão;
3. Com moderação, borrife ou esfregue a solução com sabão nas conexões de gás — borbulhamento ativo indica a localização do vazamento de gás;
4. Se for detectado um vazamento de gás, feche o registro e ajuste a montagem. Se o problema persistir, ligue para o seu técnico de serviço certificado e licenciado;
5. Se o produto não possuir vazamento de gás, continue com a instrução de operação do produto.

## 2.6 Posicionamento

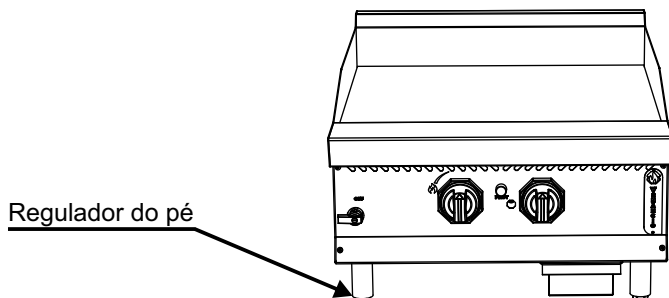
- A instalação deve ser feita em uma superfície plana e nivelada;
- Instale o produto sob coifa ou exaustores;
- Deve haver uma distância de no mínimo 20 cm na parte traseira e 15 cm nas laterais direita e esquerda do produto em relação a superfícies combustíveis, conforme indica a figura ao lado.



## 2.7 Nivelamento do pé

---

Para um bom funcionamento dos **Produtos de Mesa newPRIME** é ideal que os produtos estejam nivelados e fixos perfeitamente com a superfície de trabalho. Para ajustar o nivelamento gire o regulador do pé (indicado no desenho abaixo), a fim de encontrar o melhor posicionamento para operar o produto com segurança.



## 2.8 Primeira utilização

---

Para proteção do produto contra possíveis danos causados por umidade entre a fabricação e a instalação no estabelecimento, as chapas são revestidas com uma camada de gordura vegetal e papel pardo. Já contra danos causados por choque ou balanços provenientes do transporte, as laterais tem uma película protetora de PVC. Remova todo e qualquer plásticos, cinta ou película protetora do produto antes de colocá-lo em funcionamento.

Além disso, remova a gordura e o papel pardo. A limpeza deve ser realizada com o auxílio de uma esponja úmida e sabão neutro.

Após este procedimento, ligue os queimadores e deixe-os acesos por cerca de 15 minutos. Isto fará com que todos os resíduos da chapa e queimadores sejam queimados e eliminados. Somente após isso o produto estará pronto para ser utilizado.

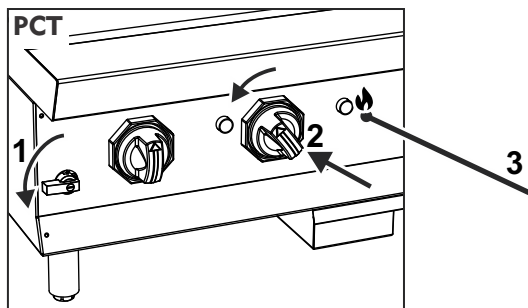
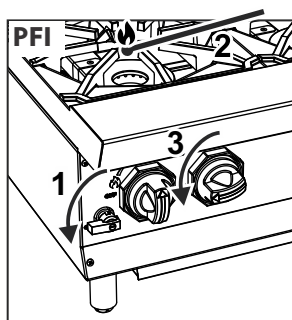
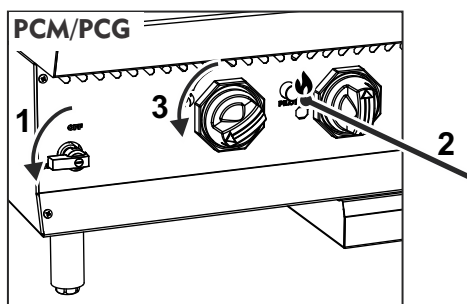
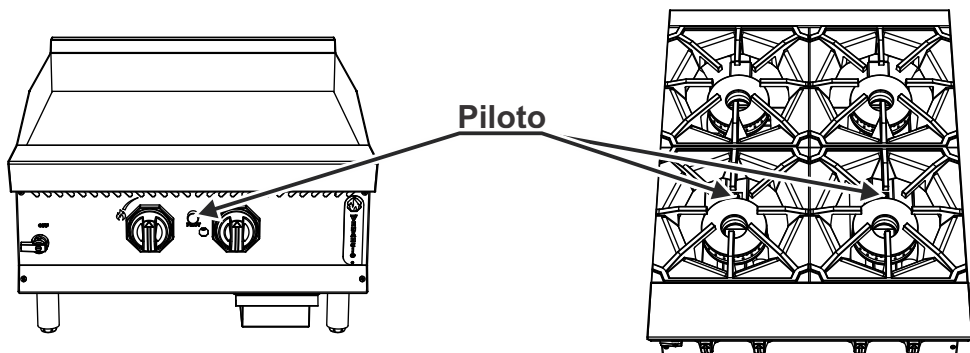
## 2.9 Acendendo o equipamento

---

1. Se os parafusos de ajuste dos pilotos estiverem fechados, abra-os girando os mesmos no sentido anti-horário;
2. Acenda um dispositivo para acendimento, como um pavio\* (não incluso);
3. Abra a válvula manual de gás na parte esquerda do painel;

Obs: Ao utilizar líquidos inflamáveis para acender o dispositivo acendedor, tome cuidado para que o recipiente esteja longe do seu Equipamento.

4. (PCM/PCG): No painel frontal, há tubos que levam diretamente ao queimador do piloto. Insira o acendedor nos mesmos até que a chama do piloto acenda;



\*O acendedor deve ter no mínimo 30 cm de comprimento (PCM/PCT/PCG).

4. (PCT): Pressione o manípulo e gire-o para a posição "PILOT". Insira o acendedor no tubo do piloto enquanto mantém pressionado o manípulo;
4. (PFI): Leve o acendedor aos queimadores dos pilotos através das trempes até que eles acendam;
5. Gire o manipulador (botão) correspondente ao queimador que você deseja acionar no sentido anti-horário (através do manipulador faça a regulação desejada da chama);
6. Certifique-se de que o queimador esteja aceso. Se o queimador não acender, repita o procedimento;

## Regulando os pilotos

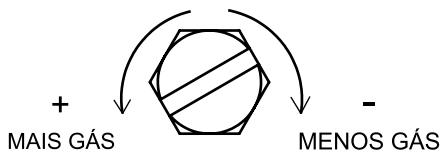
1- Gire o parafuso de ajuste do piloto no sentido anti-horário e, em seguida, acenda o piloto com o auxílio do acendedor (pavio), e ajuste a chama para uma altura de aproximadamente 0,5 cm;

2- Ligue a válvula de gás girando o manipulador no sentido anti-horário para acender os queimadores principais;

3- Para desligar completamente, feche as válvulas de gás girando o manípulo no sentido horário; e gire o parafuso de ajuste do piloto no sentido horário para fechar o gás para os pilotos.

A imagem ao lado ilustra o sentido de rotação da válvula piloto para a realização do ajuste da chama do piloto.

PARAFUSO DE AJUSTE DO PILOTO



### ⚠ PERIGO

Sempre acenda todos os pilotos para evitar o risco de explosão ou intoxicação do ambiente com gás não queimado.

### ⚠ IMPORTANTE

Ao final do dia, para desligar o Equipamento, feche todos os manípulos. Em seguida, feche a válvula manual de gás. Sempre verifique se a chama dos queimadores e os pilotos foi apagada.

## 3 CONHECENDO O PRODUTO

Os **Produtos de Mesa a Gás newPRIME** Venâncio foram desenvolvidos e fabricados de forma a oferecer ao usuário o melhor do mercado em produto para lanchonetes, restaurantes e cozinhas em geral.

Os produtos foram desenvolvidos para ter um processo de cocção uniforme. Para isso, a chapa funciona como intermediário entre a fonte de calor (fogo) e o alimento, e é através da sua chapa superior que o calor irá proporcionar o assado que se deseja, possibilitando assim um efeito mais homogêneo.

A chapa em aço carbono funciona como uma espécie de acumulador de calor, que deve ser preaquecido por 15 minutos antes do uso.

O produto é fornecido com acendimento manual do sistema piloto. Este deve ser aceso apenas uma vez ao dia, e assim deve permanecer por toda a jornada de trabalho, pois o consumo é muito baixo.

### 3.1 Principais características

---

- Disponíveis nas larguras de 305 mm (PFI), 610 mm, 915 mm, 1.220 mm e 1.525 mm;
- Painel e laterais em aço inoxidável escovado;
- Borda anti-respingo em aço inoxidável;
- Chapa em aço laminado a quente com espessura de 19 mm (PCM/PCT);
- Chapa soldada às bordas, garantindo estanqueidade ao conjunto;
- Queimadores em aço inoxidável com registro independente, garantindo uniformidade à superfície de trabalho e mais durabilidade (PCM/PCT/PCG);
- Queimadores e trempes de ferro fundido (PFI);
- Grelhas reversíveis em ferro fundido (PCG);
- Visualização e ajuste dos pilotos são feitos através do painel frontal;
- Manipuladores em alumínio polido, garantindo maior rigidez e durabilidade;
- Bandeja coletora em aço inoxidável, de fácil remoção e limpeza;
- Pés de 10 cm ajustáveis em aço carbono cromado.

## 4 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

### 4.1 Limpeza

#### ATENÇÃO

Não faça o uso de materiais de limpeza tóxicos ou com alto teor químico. Consulte todas as instruções dada pelo fabricante do produto de higienização.

- Depois de usar a chapa e com o produto não estando em funcionamento ou quente, limpe para remover o resíduo alimentar, com o auxílio de uma espátula. Remova a gaveta de resíduos para a retirada dos detritos e limpeza;
- Utilize uma esponja não abrasiva com detergente neutro e água para limpar o produto;
- Nunca use materiais afiados, pontiagudos ou produtos abrasivos (com elementos corrosivos na fórmula) nos componentes de aço inoxidável, já na chapa recomenda-se o uso de uma espátula de cozinha para facilitar a limpeza dos resíduos;
- Tenha em mente que a limpeza constante e correta é fundamental para o bom funcionamento do produto;
- SEMPRE, após o final do dia de trabalho, proceda com a limpeza do produto e unte a chapa com óleo vegetal. Esta prática é recomendada entre um dia de trabalho e outro, evitando assim a oxidação da superfície de trabalho;
- NUNCA tente mover ou deslizar o produto quando estiver quente. SEMPRE deixe-o esfriar e esvazie a gaveta de resíduos antes de tentar realocá-lo ou movê-lo.

#### 4.1.1 Limpeza da parte externa do produto

Os **Produtos de Mesa newPRIME** possuem revestimento externo em aço inoxidável e para sua correta limpeza é necessário seguir as orientações:

- Primeiramente, deixe esfriar o produto. A sujeira diária normal pode ser removida com um detergente suave ou uma solução de sabão aplicada com um pano úmido. Lave e seque bem;
- Para remover a gordura depositada, aplique um limpador no sentido do metal escovado. NUNCA esfregue em movimentos circulares.



## 4.1.2 Limpeza da parte interna do produto

---

- Deixe o interior do produto esfriar completamente. Use um agente de limpeza não alcalino, seguindo as suas recomendações de uso;
- Não use produtos abrasivos;
- Enxágue bem com água em temperatura ambiente, limpe e seque bem.

## 4.2 Manutenção

---

A manutenção é um dos cuidados a serem tomados para uma boa vida útil do produto. A correta limpeza, instalação, checagem e a vida útil do produto colaboram para que a manutenção diminua. Antes de qualquer manutenção, certifique-se que as conexões, o registro, ou válvulas de retenção de gás, estejam completamente fechados e desconectados do produto.

### **IMPORTANTE**

A manutenção do produto somente deve ser realizada por profissional técnico autorizado pelo fabricante.

O operador deve estar familiarizado em relação de como conectar e desconectar as restrições/peças removíveis. Se a restrição for removida para manutenção ou limpeza, esta deve ser reconectada antes de utilizar novamente o produto.

### 4.2.1 Manutenção preventiva

---

Para reduzir o tempo de inatividade e para eficiência máxima, faça a manutenção do seu aparelho uma ou duas vezes por ano, dependendo da quantidade de uso. Para isso, peça a um técnico que:

- Examine as entradas de ar que se encontra nos queimadores e no painel, bem como na saída de ar na parte traseira do aparelho ao menos duas vezes por ano;
- Limpe e ajuste os queimadores, reguladores e etc. duas vezes por ano;
- Verifique e calibre a pressão do sistema de alimentação de gás do produto pelo menos uma vez por ano.

## 5 SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
Os queimadores não acendem.	Pressão de gás insuficiente.	Verificar a alimentação de gás.
	A válvula manual de gás está fechada.	Abra-a conforme a seção 2.9.
	Os injetores estão obstruídos.	Limpe-os com uma agulha para injetor.
Os pilotos não acendem.	Correntes de vento interferindo com a chama.	Elimine as correntes de vento.
	O piloto não está ajustado.	Ajuste o parafuso do piloto conforme seção 2.9.
	A válvula manual de gás está fechada.	Abra-a conforme a seção 2.9.
É possível acender os pilotos mas não os queimadores.	Pressão de gás insuficiente.	Verificar a alimentação de gás.
	Os injetores estão obstruídos.	Limpe-os com uma agulha para injetor.
	As válvulas de gás estão com defeito.	Contate a assistência técnica.
A chama está amarelada.	A pressão do gás está incorreta.	Troque o regulador de pressão de gás.
	A mistura gás/ar está incorreta.	Contate a assistência técnica.

# 6 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

## 6.1 Dimensões e peso dos produtos

MODELO	PRODUTO LÍQUIDO				PRODUTO EMBALADO			
	LARGURA (mm)	PROFUNDIDADE (mm)	ALTURA (mm)	PESO LÍQUIDO (kg)	LARGURA (mm)	PROFUNDIDADE (mm)	ALTURA (mm)	PESO BRUTO (kg)
PCM24G-ME	610	815	425	74	710	920	570	104
PCM36G-ME	915	815	425	122	1015	920	570	145
PCM48G-ME	1220	815	425	168	1320	920	570	196
PCM60G-ME	1525	815	425	208	1625	920	570	238

MODELO	PRODUTO LÍQUIDO				PRODUTO EMBALADO			
	LARGURA (mm)	PROFUNDIDADE (mm)	ALTURA (mm)	PESO LÍQUIDO (kg)	LARGURA (mm)	PROFUNDIDADE (mm)	ALTURA (mm)	PESO BRUTO (kg)
PCT24G-ME	610	815	425	86	710	920	570	104
PCT36G-ME	915	815	425	125	1015	920	570	148
PCT48G-ME	1220	815	425	168	1320	920	570	196
PCT60G-ME	1525	815	425	208	1625	920	570	238

MODELO	PRODUTO LÍQUIDO				PRODUTO EMBALADO			
	LARGURA (mm)	PROFUNDIDADE (mm)	ALTURA (mm)	PESO LÍQUIDO (kg)	LARGURA (mm)	PROFUNDIDADE (mm)	ALTURA (mm)	PESO BRUTO (kg)
PCG24G-ME	610	815	425	56	710	920	570	74
PCG36G-ME	915	815	425	80	1015	920	570	103
PCG48G-ME	1220	815	425	107	1320	920	570	135
PCG60G-ME	1525	815	425	131	1625	920	570	161

MODELO	PRODUTO LÍQUIDO				PRODUTO EMBALADO			
	LARGURA (mm)	PROFUNDIDADE (mm)	ALTURA (mm)	PESO LÍQUIDO (kg)	LARGURA (mm)	PROFUNDIDADE (mm)	ALTURA (mm)	PESO BRUTO (kg)
PFI12G-ME	305	815	360	30	405	920	570	40
PFI24G-ME	610	815	360	56	710	920	570	74
PFI36G-ME	915	815	360	76	1015	920	570	99
PFI48G-ME	1220	815	360	101	1320	920	570	129
PFI60G-ME	1525	815	360	125	1625	920	570	155

## 6.2 Dados técnicos

MODELO	POTÊNCIA (kcal/h)	CONSUMO MÁXIMO	
		GLP (kg/h)	NATURAL (m <sup>3</sup> /h)
PCM24G-ME	15.120	1,33	1,54
PCM36G-ME	22.680	1,99	2,31
PCM48G-ME	30.240	2,65	3,08
PCM60G-ME	37.800	3,32	3,86

MODELO	POTÊNCIA (kcal/h)	CONSUMO MÁXIMO	
		GLP (kg/h)	NATURAL (m <sup>3</sup> /h)
PCT24G-ME	17.640	1,55	1,80
PCT36G-ME	26.460	2,32	2,70
PCT48G-ME	35.280	3,09	3,60
PCT60G-ME	44.100	3,87	4,50

MODELO	POTÊNCIA (kcal/h)	CONSUMO MÁXIMO	
		GLP (kg/h)	NATURAL (m <sup>3</sup> /h)
PCG24G-ME	15.120	1,33	1,54
PCG36G-ME	22.680	1,99	2,31
PCG48G-ME	30.240	2,65	3,08
PCG60G-ME	37.800	3,32	3,86

MODELO	POTÊNCIA (kcal/h)	CONSUMO MÁXIMO	
		GLP (kg/h)	NATURAL (m <sup>3</sup> /h)
PFI12G-ME	14.112	1,24	1,44
PFI24G-ME	28.224	2,48	2,88
PFI36G-ME	42.336	3,71	4,32
PFI48G-ME	56.448	4,95	5,76
PFI60G-ME	70.560	6,19	7,20

## 7. TERMO DE GARANTIA

A METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, oferece garantia aos equipamentos fabricados conforme está especificado abaixo:

- A garantia se refere somente ao uso normal do equipamento, considerando o atendimento das recomendações e instruções constantes no manual que acompanha o produto. Para tanto, a fábrica concede a garantia total de 6 (seis) meses, sendo os 3 (três) primeiros meses de garantia legal e os demais 3 (três) meses de garantia contratual - de acordo com o estabelecido neste termo - , a contar da data de emissão da nota fiscal de compra sendo obrigatória a sua apresentação para os atendimentos previstos neste termo de garantia;
- A garantia compreende a substituição de peças e de mão de obra no reparo de defeitos devidamente constatados pelo fabricante ou pela METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, como sendo de fabricação. Durante o período de vigência da garantia, o produto terá os serviços da METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA. Apenas a assistência técnica autorizada pela marca VENÂNCIO será responsável pela constatação de defeitos e execução de reparos dentro do prazo de garantia, quando comprovado eventual vício/defeito de fabricação, a reparação será sem custos;
- Os equipamentos reparados sem a autorização da fábrica ou que forem alterados, desmontados e/ou utilizados em desacordo com as indicações presentes nos manuais respectivos, não serão cobertos por essa garantia;
- Esta garantia se refere somente as peças e componentes fabricados pela METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, cobrindo, também, os custos de mão-de-obra em tais consertos;
- Importante considerar que os vidros, lâmpadas, resistências, contadores, fusíveis, relés, solenóides, controladores digitais e termostatos, não são cobertos por esta garantia;
- No caso de motores elétricos, por serem de fabricação de terceiros, quando defeituosos, deverão ser enviados para a assistência técnica autorizada dos mesmos;
- No caso de equipamentos volumosos (assadores, fornos, estufas de aquecimento, fogões industriais, etc.) a assistência técnica, quando necessário, realizará a visita direto no estabelecimento do cliente. Já em relação aos equipamentos de pequena montagem (aquecedores, chapas, molheiras, tachos, sanduicheiras, bebedouros, refresqueiras, etc.), o cliente deverá, por conta própria, encaminhá-los a assistência técnica autorizada da marca;

- Defeitos na rede elétrica, instalação inadequada, danos no transporte realizado por terceiros ou intempéries invalidarão esta garantia;
- É responsabilidade do cliente o comunicado de eventual constatação de vício/defeito de fabricação do produto à METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, através do setor de Pós-Vendas, pelo telefone (51) 3793-4343 ou pelo Canal de Pós-Vendas no site da fabricante, ou ainda, através de uma das assistências técnicas autorizadas da marca, as quais estão disponibilizadas no site [www.venanciometal.com.br](http://www.venanciometal.com.br).

## **IMPORTANTE**

Somente efetuar a montagem do produto com produtos de segurança (óculos de proteção, luvas de couro, etc.) e ferramental adequado ao produto específico. A VENÂNCIO não se responsabiliza por quaisquer danos físicos advindos da falta de atenção a tais cuidados, bem como pela utilização inadequada do produto, inclusive quando em funcionamento.

### **7.1 A garantia legal e/ou especial ficam automaticamente inválidas se:**

---

- O uso não for exclusivamente industrial/profissional;
- Na instalação do produto, não forem observadas as especificações e recomendações do Manual de Instruções quanto as condições para instalação do produto, tais como nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto, etc;
- Na instalação, as condições elétricas e/ou de gás não forem compatíveis com a ideal recomendada no Manual de Instruções;
- Na utilização do produto, não forem observadas as instruções de uso e recomendações do Manual de Instruções;
- Ocorrer mau uso, má conservação, uso inadequado, descuido com o produto, ou ainda, sofrido alterações ou modificações estéticas e/ou funcionais, bem como, tiver sido realizado conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA;
- Houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto;

## **7.2. A garantia legal e/ou especial não cobrem**

---

- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, salvo os específicos para cada modelo;
- Despesas com mão de obra, materiais, peças e adaptações necessárias para a preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás, alvenaria, aterramento e etc;
- Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;
- Falhas no funcionamento do produto decorrentes de insuficiência, problemas ou falta no fornecimento de energia elétrica, tais como: oscilações de energia elétrica superiores ao estabelecido no manual do consumidor e etc;
- Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos bem como decorrentes da ação de animais (insetos, animais domésticos), ou ainda decorrentes da existência de objetos em seu interior;
- Transporte do produto até o local definitivo da instalação;
- Produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos pelo próprio consumidor ou por terceiros;

### **IMPORTANTE**

**NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR VÍCIO DE SERVIÇOS PRESTADOS POR TERCEIROS.**

- Defeitos estéticos (produtos amassados ou riscados) ou com peças internas ou externas faltando de produtos vendidos no estado, saldo ou produtos de mostruário;
- Problemas de oxidação causados pelos seguintes fatores:
  - Instalação em ambientes onde o produto esteja exposto a produtos químicos ácidos que possam agredir a pintura do mesmo;
  - Instalação em ambientes de alta concentração salina, como em regiões litorâneas;
  - Utilização de produtos químicos inadequados para a limpeza;

- Despesas por diagnósticos que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia;
- O uso de eletrodomésticos, cuja explicação esteja no manual do consumidores ou em etiquetas e adesivos orientativos que acompanham o produto, será cobrado dos consumidores.
- Recomendamos que quando entregue, confira seu produto na presença do transportador. Verifique se o produto está de acordo com a compra e a descrição da Nota Fiscal. Caso houver qualquer problema, recuse o produto, registre o motivo no verso da Nota Fiscal e entre em contato com o responsável pelo serviço de entrega;

### **A garantia especial não cobre:**

- Todo e qualquer vício de fabricação aparente e de fácil constatação;
- Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como botões de comando, puxadores, bem como, a mão de obra utilizada na aplicação das peças;

### **7.3 Considerações gerais:**

---

- A Metalúrgica Venâncio Ltda. não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir seu nome, ou qualquer outra responsabilidade a garantia de seus produtos.
- A Metalúrgica Venâncio Ltda. reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio.
- Para a comprovação do prazo de garantia, o consumidor deverá ter o Termo de Garantia abaixo, devidamente preenchido, junto com a 1ª via da nota fiscal de compra.

## **ATENÇÃO**

Para usufruir da garantia, preserve e mantenha em sua posse, a Nota Fiscal de Compra do produto e o Termo de Garantia. Esses documentos precisam ser apresentados ao profissional autorizado quando acionado o atendimento.

## **AVISO**

Manter preenchido com todos os dados de identificação do consumidor e produto.



# NOTAS




## IDENTIFICAÇÃO DO CONSUMIDOR E DO PRODUTO

NOME DO CONSUMIDOR:	
ENDEREÇO:	
PRODUTO ADQUIRIDO:	
Nº DE SÉRIE DO PRODUTO:	
NOTA FISCAL Nº:	
DATA:	
NOME DO REVENDEDOR:	

Conserve esse manual, o mesmo contém informações importantes para dúvidas, e ajustes. O mesmo será necessário para a solicitação de garantia, caso seja necessário.

COLE AQUI!

**Nº de série do Produto**

Metalúrgica Venâncio Ltda  
Atendimento ao consumidor:  
Setor de Pós-Vendas, (51) 3793-4343  
Site - [www.venanciometal.com.br](http://www.venanciometal.com.br)

---

# new **PRIME**

## VENÂNCIO



@VENANCIOMETAL

## **VENÂNCIO**

Rua Wilma Helena Kunz, 2469 | Bela Vista  
Venâncio Aires - RS - 95800-000

+55 51 3793-4300 | atendimento@venanciometal.com.br



Canal de Pós-Vendas +55 51 3793 4345

**venanciometal.com.br**