



Tomasi[®]

*Equipamentos para Alimentação
e Refrigeração*

ASSAFÁCIL

ASF-24

ASF-40

ASF-60



ASF-24



ASF-40



ASF-60

MANUAL DE INSTRUÇÕES



ÍNDICE

1.	<u>Apresentação</u>	<u>03</u>
2.	<u>Características Técnicas</u>	<u>03</u>
3.	<u>Inspeção de Recebimento</u>	<u>04</u>
4.	<u>Componentes que acompanham o ASSAFÁCIL</u>	<u>04</u>
5.	<u>Descrição</u>	<u>05</u>
6.	<u>Instalação</u>	<u>06</u>
7.	<u>Instalação Elétrica</u>	<u>06</u>
8.	<u>Instalação a Gás</u>	<u>07</u>
9.	<u>Instalação a Gás - com Botijão</u>	<u>08</u>
10.	<u>Instalação a Gás - com Rede de Alimentação</u>	<u>09</u>
11.	<u>Operação</u>	<u>10</u>
	11.1 <u>Abastecendo</u>	<u>10</u>
	11.2 <u>Acendendo os Queimadores</u>	<u>11</u>
12.	<u>Cuidados na Operação</u>	<u>15</u>
13.	<u>Manutenção</u>	<u>16</u>
14.	<u>Limpeza</u>	<u>18</u>
15.	<u>Certificado de Garantia</u>	<u>19</u>

Este Manual contém instruções importantes de uso.

Reter para futuras consultas.

Como estamos em constante aperfeiçoamento de nossos produtos sempre buscando a melhor qualidade, nos reservamos o direito de modificar este equipamento sem prévio aviso.

Edição – ABRIL / 2017

1. Apresentação

Parabéns por ter escolhido um produto **TOMASI**. Você está recebendo um equipamento de qualidade.

Os Assadores a gás **ASSAFÁCIL TOMASI** foram concebidos para assar os mais diversos tipos de alimentos ao mesmo tempo, tais como carnes, frangos e pizzas, entre outros.

Possuem sistema de grelhas removíveis que facilitam o manuseio dos alimentos além de cones para o cozimento dos frangos de maneira uniforme.

Não é necessário o uso de espetos ou troca de grelhas durante o cozimento e a recolocação de alimentos pode ser feita a qualquer momento.

2. Características Técnicas

Tabela Dimensional (metros)						
Modelo	Descrição	Compr.	Profund.	Altura	Consumo médio (GLP)	Capacidade
ASF-24	Assafácil 3 grelhas	0,70	0,88	1,45	1,00 kg/h	24 frangos* ou 60 kg**
ASF-40	Assafácil 5 grelhas	0,70	0,88	1,72	1,70 kg/h	40 frangos* ou 96 kg**
ASF-60	Assafácil 8 grelhas	0,86	0,98	1,82	2,00 kg/h	60 frangos* ou 130 kg**

*Por conter maior volume, a quantidade especificada é para frangos de peso médio de 1,5 Kg.

**De carnes diversas, podendo variar de acordo com o tipo de carne a ser assada.

Características:

- Revestimento externo em aço inox;
- Revestimento interno em chapa zincada ou em inox (opcional);
- Porta em vidro temperado;
- Gaveta coletora de gordura e rodízios para facilitar a locomoção;
- Permite a utilização de Cones (não inclusos), sobre as grelhas para a colocação de frangos, o que proporciona cozimento por igual evita a tarefa de virar o assado;
- Grelhas giratórias removíveis.

Obs.: Todos os produtos desta linha podem ser convertidos para gás natural. Esta opção pode ser feita no momento do pedido ou posteriormente. Neste caso a conversão deve ser feita por um técnico.

3. 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**.

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

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

4. Componentes que acompanham o ASSAFÁCIL



GRELHA

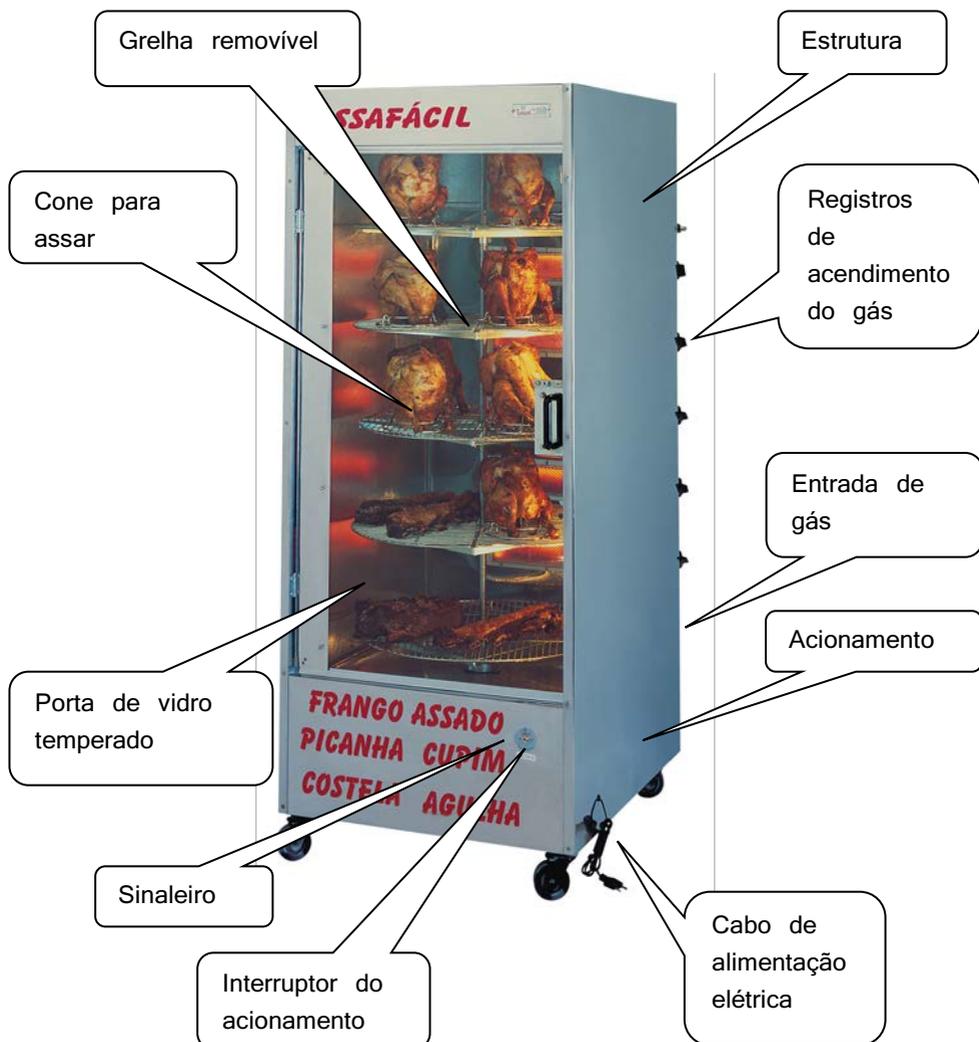
ASF-24 3 peças

ASF-40 5 peças

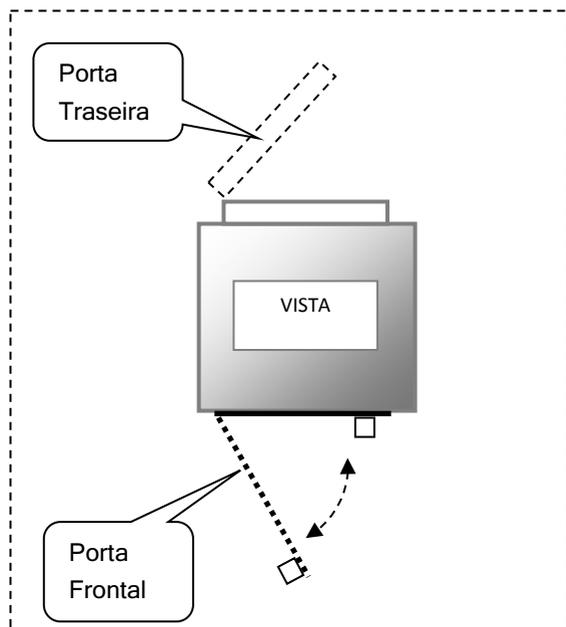
ASF-60 8 peças



5. Descrição



6. Instalação



Para que o seu ASSAFÁCIL funcione corretamente e com segurança alguns cuidados são necessários ao instalar.

Instale o Assador mantendo uma distância das paredes suficiente para abrir a porta frontal e a porta traseira.

7. Instalação Elétrica

**ESTE EQUIPAMENTO É
FORNECIDO PARA OPERAR EM:**

110V OU 220V



Atenção!

Antes de efetuar a ligação elétrica certifique-se que sua rede de alimentação possui as características requeridas por este equipamento.



Seu ASSAFÁCIL está equipado com um cabo e conector para ligação à rede elétrica.

Providencie uma tomada de energia adequada ao conector.

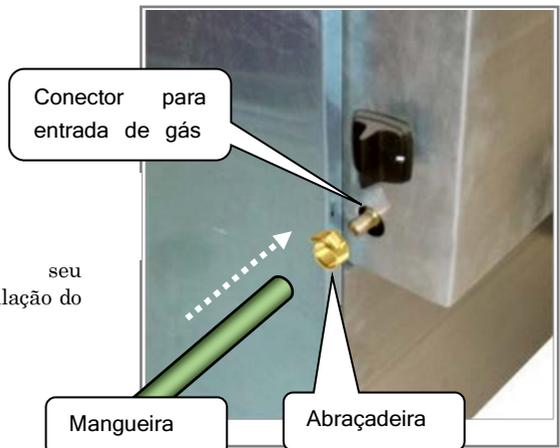
Ligue o cabo de alimentação elétrica.

Verifique a tensão elétrica:
110V ou 220V.

8. Instalação a Gás

Acompanha o seu ASSAFÁCIL um kit para instalação do gás composto de:

- **Válvula**
- **Mangueira**
- **Abraçadeiras**



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

A mangueira deve ser fixada no conector do ASSAFÁCIL apertando corretamente a abraçadeira para garantir que não haja vazamento.

9. Instalação a Gás - com Botijão

Verifique o local onde o seu ASSAFÁCIL será instalado. Certifique-se que o local seja corretamente arejado.

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

Providencie um botijão de Gás GLP de 13 litros (mínimo)

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



Conecte a válvula no botijão certificando-se que fique bem fixada e não haja vazamento.



Atenção!

Não utilize Botijão de gás inferior a 13 kg.



Cuidado!

O gás é altamente inflamável!

Jamais coloque o botijão próximo a superfícies aquecidas, pois a mangueira condutora de gás poderá derreter com o calor provocando incêndio.

10. Instalação a Gás - com Rede de Alimentação

Se sua instalação possui uma rede de alimentação de gás verifique com um técnico se esta rede dispõe das características adequadas a este modelo de forno.

A válvula deve ser conectada em um ponto de alimentação próximo, observando-se que a mangueira seja mantida sem dobra e protegida de situações que possam danificá-la.

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

Conecte a válvula na linha de alimentação de gás certificando-se que fique bem fixada e não haja vazamento.



Importante!

Este equipamento opera com gás a baixa pressão.

Se a rede de alimentação de sua Empresa possui alta pressão, providencie com um Técnico a válvula para a saída em baixa pressão.

Se o ASSAFÁCIL for ligado em alta pressão os componentes serão danificados e não serão cobertos pela garantia.



Linha de
alimentação
de Gás

Cuidado!

Tome precauções para assegurar-se que a alimentação de gás esteja em perfeitas condições pois, sendo o gás inflamável, situações de risco poderão provocar explosão.

Mantenha a mangueira longe das superfícies aquecidas.



11. Operação

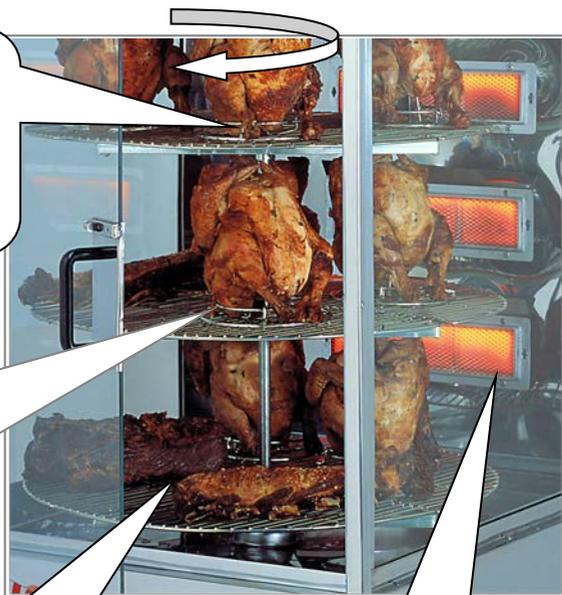
Os assadores ASSAFÁCIL possuem um eixo vertical giratório onde as grelhas para assar mantem a temperatura homogênea e os assados ficam no ponto certo.

11.1 Abastecendo

Os frangos devem ser assados utilizando-se os cones de espetos (não inclusos), que mantêm a qualidade do assado em todos os lados sem a necessidade de mover durante o processo.

CONES DE ESPETOS

****Não acompanham o ASSAFÁCIL**



As carnes vermelhas são colocadas sobre as grelhas podendo ser viradas enquanto estiverem sendo assadas.

Os queimadores podem ser regulados para maior ou menor aquecimento.

Cuidado!

O gás é altamente inflamável!



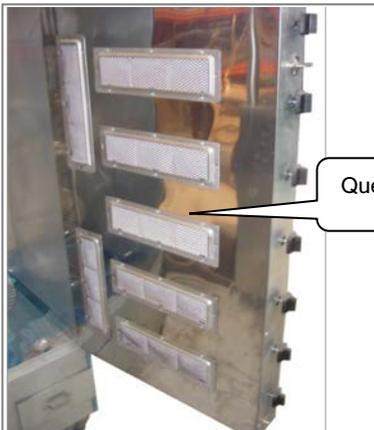
Jamais coloque o botijão próximo a superfícies aquecidas, pois a mangueira condutora de gás poderá derreter com o calor provocando incêndio.

11.2 Acendendo os Queimadores

Para operar o seu ASSAFÁCIL abra a válvula de alimentação de gás.



Botões de acendimento dos Queimadores



Queimadores

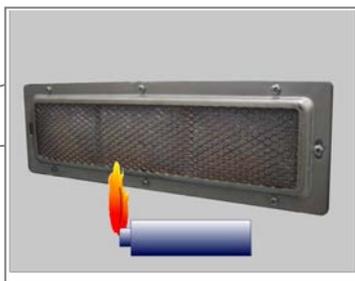
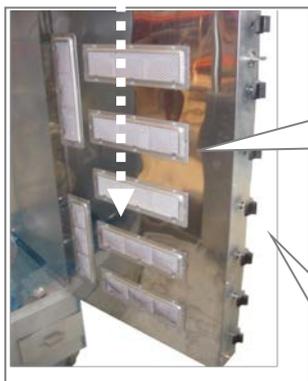
Para ter acesso aos queimadores abra a porta traseira.

Atenção !



Acenda os queimadores sempre começando pelos superiores, pois se acender primeiro os inferiores a turbulência de ar quente gerada não permitirá que os superiores sejam acesos.

SENTIDO DE LIGAÇÃO



Observe com atenção a posição dos botões de acendimento.



DESLIGADO

CHAMA ALTA

CHAMA BAIXA

NÃO USAR NESTA
POSIÇÃO POIS
DESLIGARÁ A CHAMA

Atenção !



Acenda os queimadores rapidamente após abrir os botões de acendimento para não permitir que o gás se espalhe, pois isto pode provocar intoxicação e incêndio.

Após estarem acesos os queimadores mantenha a porta traseira fechada para não haver perda de calor.



Da mesma forma, após abastecidas as grelhas e espetos, a porta frontal deve ser mantida fechada para não haver perda de calor.

Isto irá garantir a máxima eficiência do seu ASSAFÁCIL.



Cuidado!

Superfícies aquecidas.

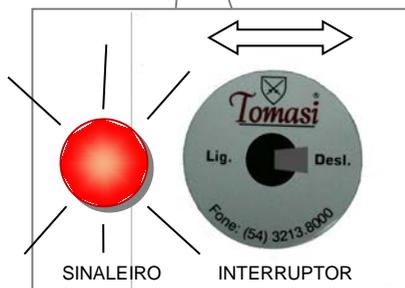


Tome precauções e utilize equipamentos de proteção para evitar risco de queimaduras.



Após as grelhas ou cones estarem abastecidos e os queimadores acesos acione o movimento giratório.

Ao acionar o interruptor o ASSAFÁCIL irá indicar “Ligado” acendendo o sinaleiro ao lado do interruptor.

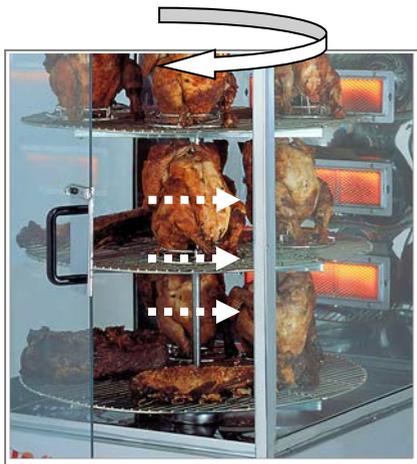


Durante o processo de assar, o excesso de líquido contido é escoado para a bandeja de recolhimento.



Certifique-se que a bandeja seja esvaziada periodicamente.

12. Cuidados na Operação



Faça o devido treinamento das pessoas que irão operar este equipamento, pois possui acionamento elétrico e opera com gás podendo provocar acidentes graves.



Quando em funcionamento, mantenha este equipamento com a porta fechada.



Cuidado!



Superfícies e ar aquecidos.

Tome precauções e utilize equipamentos de proteção para evitar risco de queimaduras ao manusear o equipamento.



Cuidado ao colocar as carnes para assar com o ASSAFÁCIL em movimento, pois sendo rotativo e motorizado este equipamento poderá provocar acidentes.



Certifique-se que os queimadores sejam mantidos acesos, quando os registros de alimentação de gás estiverem abertos.



Não movimente o Assador quando em funcionamento e não deixe o mesmo funcionar em ambiente com corrente de ar.



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

13. Manutenção

Os Assadores ASSAFÁCIL - TOMASI foram desenvolvidos para operar com segurança, eficiência e com longa vida útil.

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



A Sempre feche a válvula de alimentação de gás quando o Assador não estiver em uso, pois o gás em alta pressão retido na mangueira poderá romper a mesma e provocar acidentes graves.



A manutenção no sistema de Gás deve ser feita somente por um Técnico capacitado para esta função.

Periodicamente observe as condições dos queimadores. Durante o aquecimento a chama deve ser uniforme em toda a área da tela.

Após longo tempo de uso é normal os queimadores sofrerem desgaste na tela por aquecimento ou rachaduras nas pedras. Neste caso substitua os queimadores ou os componentes gastos.

Manutenção no acionamento

O conjunto do acionamento está localizado na parte inferior do ASSAFÁCIL. A inspeção e manutenção no sistema deve ser feita mensalmente.

O acesso é feito pela parte traseira. Para esta operação no modelo ASF-40, a máquina deverá ser deitada, para ter acesso. Deite sempre para o lado da abertura da porta.

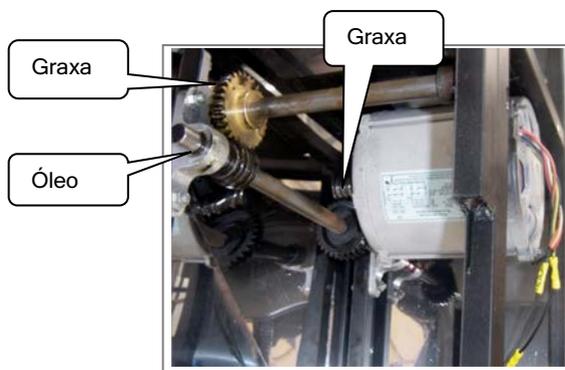
Antes de deitar a máquina retire as grelhas e os espetos-cone e deite a máquina cuidadosamente para proteger as partes de vidro.



Deitar somente para este lado

Acionamento

- Verifique as condições dos mancais e engrenagens.
- Certifique-se que os componentes estejam bem fixados.
- Folgas, desgastes, ou sinais de avarias devem ser solucionados antes de colocar o equipamento novamente em funcionamento.
- Os mancais devem ser lubrificados com óleo SAE 90
- As engrenagens devem ser lubrificadas com graxa especial para altas temperaturas.



O mancal superior por estar em contato com alimentos deve ser lubrificado com óleo especial não tóxico aprovado pela OMS ou USDA/FDA tipo H-1 (ex MOBIL-DTE-FM).



Certifique-se que todos os componentes estejam bem fixados.

14. Limpeza

1. Desconecte da Alimentação de gás.
2. Desconecte da Alimentação elétrica.
3. Para efetuar a limpeza use apenas sabão neutro.



Atenção !

Nunca molhe os queimadores pois isto irá danificar seus componentes.



Ao fazer qualquer Limpeza ou manutenção tome providencias para proteger os vidros contra quebras, pois estes não são cobertos pela garantia.

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

Atendimento ao Cliente

Fone: (54) 3213-8000/3213-3122

Fax: (54) 3213-8021

<http://www.tomasi.com.br>

max@tomasiequipamentos.com.br

15. 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 constate 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 extinta 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 ou outros componentes quando transportados e não verificados no momento do recebimento**, 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 Nº 22.581

Fone (54) 3213.8000/3213-3122 Fax (54) 3213-8021

Bairro São Leopoldo CEP-95080-050 - Caxias do Sul -RS - BRASIL

<http://www.tomas.com.br>

SAC - (+54) 3213-8007



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: _____



Rodovia BR 116 km 153.2 N° 22.581

Fone: (54) 3213-8000/3213-3122

Fax: (54) 3213-8021

Bairro São Leopoldo - Caxias do Sul -RS - BRASIL

<http://www.tomasi.com.br>

Edição - Maio - 2017

93372