

MANUAL DE INSTRUÇÕES

_CHAR BROILER STORI



MP 09 VERSÃO: 01.00 Data da Aprovação: 27/05/2025

www.metalmaq.com.br

PARABÉNS

Você acaba de adquirir um produto METALMAQ.

A METALMAQ, presente no mercado a 5 décadas, é reconhecida pelos seus produtos de alto nível de qualidade.

Obrigado por escolher a METALMAQ.

Este manual apresenta todas as informações que nosso prezado consumidor necessita para instalar, operar e preservar seu produto, dentro de critérios de segurança.

Leia com atenção todas as instruções aqui contidas e mantenha este manual próximo ao produto para consultas sobre como melhor utilizá-lo.

SUMÁRIO

Identificação do Produto.....	3
Antes do primeiro uso.....	3
Instalação em Gás GLP em Baixa Pressão	4
Cuidados e alertas de segurança.....	4
Funcionamento.....	5
Limpeza e Manutenção do Produto.....	5
Assistência Técnica.....	6
Garantia.....	6



O consumidor perderá totalmente a garantia quando:

- 1 A instalação tiver sido feita fora das especificações apresentadas neste manual de instruções.
- 2 Houver ligação imprópria, uso indevido, má conservação ou desgaste natural.
- 3 O produto for consertado por pessoa não autorizada pela METALMAQ.
- 4 O produto não for manuseado em condições normais (de acordo com o manual de instruções), ou não for utilizado para fins a que se destina.
- 5 O produto for violado, desmontado ou adulterado fora dos postos de serviços autorizados.
- 6 O defeito do produto decorrer de acidentes de transporte, mal-acondicionamento, uso inadequado, ação da natureza ou mau uso.
- 7 Forem incorporados ao produto peças e componentes não originais ou acessórios não recomendados pela METALMAQ.
- 8 For instalado em rede elétrica imprópria.
- 9 Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da plaqueta de identificação do aparelho.

A METALMAQ não autoriza qualquer pessoa ou entidade a assumir, por sua conta, outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos, além das aqui explicitadas.

A METALMAQ reserva-se o direito de alterar o produto e as especificações deste manual sem prévio aviso.

Identificação do Revendedor e da Nota Fiscal de Venda



IMPORTANTE: sempre após o término da jornada de trabalho, processo com a limpeza do equipamento e unte as grelhas com azeite/óleo. Esta prática é recomendada sempre entre uma jornada de trabalho e outra, evitando, assim, a oxidação da mesma.

Antes de qualquer manutenção no equipamento, certifique-se de os registros ou válvulas de retenção estejam completamente fechados.

A MANUTENÇÃO DO EQUIPAMENTO SOMENTE DEVE SER REALIZADA POR PROFISSIONAL TÉCNICO AUTORIZADO PELO FABRICANTE.

7. ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Para esclarecer dúvidas, receber sugestões, reclamações e ajudá-lo na melhor utilização do seu produto, a METALMAQ disponibiliza uma equipe qualificada para atender seus consumidores. O acesso ao nosso atendimento pode ser feito pelos seguintes canais de atendimento:

Serviço de Atendimento ao Consumidor e Assistência Técnica:

- 1 Canal via site da Internet:
Endereço: www.metalmaq.com.br - Opções "Contato" ou "Assistência Técnica".
Horário de atendimento: Registre seu contato em qualquer horário.
- 2 Canal via e-mail:
Contato: assistenciatecnica@metalmaq.com.br
Horário de atendimento: Envie sua mensagem em qualquer horário.
- 3 Canal via telefone:
Contato: (21) 3774-0720
Horário de atendimento: Segunda à Quinta: 07:00 às 12:00 e das 13:00 às 17:00h. Sexta 07:00 às 12:00 e das 13:00 às 16:00h.

8. GARANTIA

A METALMAQ assegura ao proprietário deste produto, a garantia contra defeito de fabricação no período de 3 meses, a contar da data de emissão da nota fiscal emitida pelo revendedor autorizado, desde que observadas e respeitadas as disposições legais aplicáveis, referentes aos defeitos de material ou fabricação e as instruções de uso apresentadas neste manual de instrução.

O conserto ou substituição de peças defeituosas durante a vigência desta garantia se dará somente a partir da apresentação da NOTA FISCAL de compra do produto.



1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Este equipamento foi projetado para oferecer desempenho excepcional na preparação de carnes, proporcionando sabor e qualidade irresistíveis. Com tecnologia avançada e design compacto, o Char broiler é perfeito para restaurantes, churrascarias e cozinhas profissionais que buscam eficiência e praticidade. Aproveite ao máximo todas as funcionalidades e desfrute de refeições deliciosas com facilidade e segurança.

Modelo	Medida	Peso líquido	Consumo Total (Kcal/h)	Consumo Total (BTU/h)
CBMPI30	443x850x995	41kg	9.000	35.690,94
CBMPP30	443x850x995	41kg	9.000	35.690,94
CBMMI30	389x826x305	33kg	9.000	35.690,94
CBMMP30	389x826x305	33kg	9.000	35.690,94
CBMPI45	576x850x995	60kg	13.500	53.536,41
CBMPP45	576x850x995	60kg	13.500	53.536,41
CBMMI45	522x826x305	52kg	13.500	53.536,41
CBMMP45	522x826x305	52kg	13.500	53.536,41
CBMPI60	710x850x995	75kg	18.000	71.381,88
CBMPP60	710x850x995	75kg	18.000	71.381,88
CBMMI60	656x826x305	66kg	18.000	71.381,88
CBMMP60	656x826x305	66kg	18.000	71.381,88
CBMPI90	978x850x995	106kg	27.000	107.072,82
CBMPP90	978x850x995	106kg	27.000	107.072,82
CBMMI90	924x826x305	97kg	27.000	107.072,82
CBMMP90	924x826x305	97kg	27.000	107.072,82
CBMPI120	1246x850x995	136kg	36.000	142.763,76
CBMPP120	1246x850x995	136kg	36.000	142.763,76
CBMMI120	1192x826x305	127kg	36.000	142.763,76
CBMMP120	1192x826x305	127kg	36.000	142.763,76

2. ANTES DO PRIMEIRO USO

Antes de utilizar seu produto, retire toda e qualquer película plástica. Faça uma higienização completa a fim de retirar qualquer resíduo de substâncias que possam estar sobre a superfície do aparelho devido a processos industriais. Para isto, utilize uma esponja, sabão neutro e água em pouca quantidade.

Após este procedimento, ligue os queimadores e deixe-os acesos por cerca de 10 (dez) minutos. Isto fará com que todos os resíduos sejam queimados e eliminados. Somente após isso o equipamento estará pronto para ser utilizado.



3. INSTALAÇÃO EM GÁS GLP EM BAIXA PRESSÃO

Para seu conforto, a instalação do seu produto poderá ser realizada por um de nossos técnicos. (sujeito a cobrança)

Os Char Broiler Metalmaq são fabricados para funcionar somente com gás GLP (gás liquefeito de petróleo) em modelo de baixa pressão. Siga os passos abaixo para a correta instalação do equipamento:

a) Local da instalação:

A instalação do sistema de gás deve ser realizada em uma central distante do equipamento, garantindo segurança e acessibilidade;

b) Instalação da válvula reguladora de gás de 1º estágio:

Instale uma válvula reguladora de gás de 1º estágio no local escolhido.

Especificações da válvula: entrada de 7 kgf/cm² e pressão de saída de 1,2 kgf/cm²;

c) Condutor de gás:

Utilize uma tubulação de cobre ou de aço carbono (sem costura) para conduzir o gás até o equipamento. A tubulação deve ser instalada de forma segura, sem vazamentos ou curvas excessivas;

d) Instalação da válvula de 2º estágio:

Ao final da tubulação, instale uma segunda válvula, de segundo estágio.

Especificações da válvula: entrada de 2,0 kgf/cm² e saída de 2,8 kPA (mmc.a).

e) Conexão ao equipamento:

Utilize uma mangueira certificada para conectar a válvula de 2º estágio à entrada de gás localizada na parte traseira do equipamento. Fixe ambas as extremidades da mangueira às conexões com abraçadeiras, garantindo vedação adequada e segurança.

4. CUIDADOS E ALERTAS DE SEGURANÇA

ATENÇÃO: este equipamento é destinado ao uso comercial/profissional

- A instalação do equipamento deve ser realizada de acordo com as instruções do fabricante e por pessoas qualificadas e autorizadas*
- Para eventuais reparos, entre em contato exclusivamente com a assistência



técnica autorizada pelo fabricante e solicite peças de reposição originais*

- O não cumprimento dos avisos contidos neste manual pode comprometer a segurança do operador*
- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou materiais, reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimentos, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança*
- O fabricante reserva-se no direito de modificar, em qualquer momento e sem aviso prévio, o conteúdo deste manual*
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho*
- Higienizar diariamente o produto após o uso utilizando detergente neutro, não utilize materiais abrasivos. Jamais utilize jatos d'água para a limpeza do produto*

5. Funcionamento

Para efetuar o correto acendimento dos queimadores, abra a válvula de fornecimento de gás e gire o registro correspondente ao queimador que deseja acender (de preferência, um queimador por vez). Leve um acendedor no orifício indicado pela chama Metalmaq. Recomenda-se que seja utilizado um acendedor longo para este processo. Caso não possua, o acendimento pode ser feito pela parte inferior do Char Broiler. Para isto, empurre a bandeja coletora de resíduos para acessar os queimadores e utilize um fósforo ou isqueiro acendedor de fogão para acende-los.

Certifique-se que o queimador acendeu. Caso o queimador não acenda, repita o processo.

6. Limpeza e manutenção do produto

Após utilizar o equipamento, faça uma limpeza para remover os resíduos de alimento com o auxílio de uma espátula. Remova todos os resíduos para a gaveta coletora e, em seguida, retire-a para a limpeza. Prefira uma esponja não abrasiva com detergente doméstico neutro e água para a limpeza do equipamento. Nunca utilize materiais pontiagudos ou produtos abrasivos (que possuem na fórmula elementos corrosivos). Tenha em mente que a limpeza constante e correta é fundamental para o perfeito funcionamento do equipamento.

