



Guarapari, 26 de outubro de 2021.

Referente: Pregão Eletrônico Registro de Preço nº 136/2021

Processo: nº16840/2021

Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO DE FOGÃO INDUSTRIAL PARA ATENDER AS NECESSIDADES DAS INSTITUIÇÕES ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO EM ATENDIMENTO A SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO – SEMED.

LAUDO DE AVALIAÇÃO DE AMOSTRAS

Atestamos que a empresa **C L COSTACOMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA, CNPJ: 27.5253620001/52**, apresentou produto de boa qualidade, atendendo ao solicitado, resultando na aprovação desta comissão, para a aquisição dos mesmos.

Lote 01:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE	MARCA	RESULTADO
01	FOGÃO 04 BOCAS INDUSTRIAL	01	STANDARD	APROVADO
02	FOGÃO 06 BOCAS INDUSTRIAL	01	STANDARD	APROVADO

Responsáveis pela aprovação das amostras:

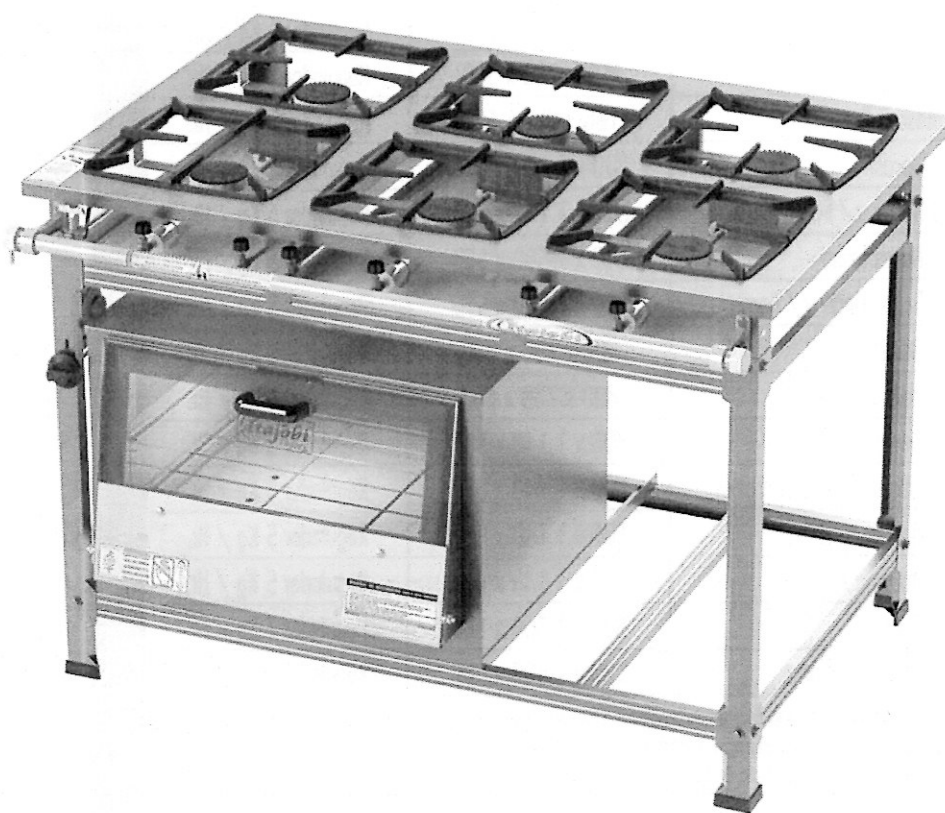

Cláudia Maria Neves Arrano


Fabiana Casemiro Nascimento Tavares


Lariane Pereira Plotegher



≡
MENU



FOGÃO 6 BOCAS STANDARD A.P INOX - 6QS 30X30 C/ FORNO

Código: 6029-I / 9023-I

FICHA TÉCNICA

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Referências Técnicas

Pág 4

Catálogo de produtos





FOGÃO 6 BOCAS STANDARD A.P INOX - 6QS 30X30 C/ FORNO

Código: 6029-I / 9023-I

FICHA TÉCNICA

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

OUTRAS INFORMAÇÕES

Consulte o modelo escolhido para verificar os itens de série:

Ficha Técnica

- ° Porta-panels;
- ° Queimadores simples, duplos ou tripos (Baixa Pressão)

- ° Queimadores simples Ap, simples Maior Ap (Alta Pressão)
- ° Grelhas em ferro fundido de 8 dedos.
- ° Gambiarra Zincada
- ° Registro torneira, palito ou apis.
- ° Bandeja Coletora de Resíduos.
- ° Fogões na cor cinza grafite ou inox 430.

*Os Fornos são opcionais em todas as linhas de Fogões.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

OUTRAS INFORMAÇÕES

ASSINE NOSSA NEWSLETTER

DIGITE SEU EMAIL



(17) 3546 9600

sac@itajobifogoes.com.br (mailto:sac@itajobifogoes.com.br)

© 2016 ITAJOBÍ FOGÕES

CERTIFICADO DE GARANTIA

GARANTIA: 90 DIAS (3 meses)

- 1 - A METALÚRGICA PASTANA & GAMBARINI LTDA. Garante ao primeiro Comprador/Consumidor deste produto adquirido do revendedor Autorizado, contra qualquer defeito de matéria prima e montagem que o mesmo apresentar no prazo de 90 dias (3 meses), e que impeçam seu funcionamento de acordo com as especificações e características anudadas.
- 2 - É responsabilidade do cliente contatar a ITAJOBI FOGÕES caso haja algum defeito de fabricação do produto, através do SAC pelo telefone (17) 3546-9600 ou pelo e-mail sac@itajobifogoes.com.br .
- 3 - O prazo de garantia inicia-se a partir da data efetiva da entrega da Nota Fiscal, obrigando-se o revendedor autorizado dos produtos ITAJOBI FOGÕES a fazer constar na Nota Fiscal de vendas, a data da entrega do produto, deste Certificado e o manual de Instrução.
- 4 - Os reparos que se fizerem necessários em nossos produtos deverão ser efetuados pela Assistência Técnica Autorizada da marca ITAJOBI FOGÕES.
- 5 - Dentro do período da garantia o produto entregue em qualquer revendedor autorizado será totalmente revisado, mediante a apresentação da Nota fiscal e o presente termo de Garantia devidamente preenchido.
- 6 - Esta Garantia não cobre vidros, lâmpadas, resistências, fusíveis, solenóides e controladores digitais. Defeitos causados por uso impróprio, quedas, agentes de natureza, instalações em desacordo com o Manual de Instruções, uso de serviços de terceiros não relacionados à nossa Assistência Técnica Autorizada, transportes realizados por terceiros e defeitos na rede elétrica, também não são cobertos pela garantia.
- 7 - Decorrido o prazo desta garantia, todos os custos de reparos, transportes, peças e mão de obra correrão por conta do usuário.
- 8 - A montagem dos produtos deverá ser executada com equipamentos de segurança e ferramentas adequadas ao tipo do produto. A empresa ITAJOBI FOGÕES não se responsabilizará por danos físicos provindos da falta de uso dos mesmos.

**Preencher os campos no ato da venda,
o não preenchimento implicará na perda da Garantia.**

Nome: _____
 RG: _____
 CPF: _____
 Produto: _____
 Vendedor: _____
 Loja: _____
 Data Compra: ____ / ____ / ____ Nota Fiscal Nº: _____
 Número de Série: _____



METALÚRGICA PASTANA & GAMBARINI LTDA.

Fone/Fax: (17) 3546-9600

sac@itajobifogoes.com.br

Rua João Cardoso de Mattos Filho, 155 - Parque Industrial Abel Pasiani
 Cep: 15840-000 - Itajobi - SP - Caixa Postal 054

**Fogão Industrial
 Standard 30x30**



**Manual de Instruções e
 Certificado de Garantia**

Análise e Resolução de Problemas

Ocorrência	Procedimento
A chama se apaga ocasionalmente	Verifique se há corrente de ar na direção do fogão. Verifique se o gás está acabando.
A chama está sujando as panelas	Verifique se o gás está no fim ou existe alguma obstrução dentro dos queimadores
A chama está baixa e não aumenta	Verifique se o gás está no fim ou, se a torneira do registro está bem aberta.
Aparecem cascas de gelo na superfície externa dos botijões	Verifique sua carga de gás, pois isso é resultante de insuficiência de carga. Para solucionar total problema, deve-se aumentar o número de botijões ou verificar se o regulador não está deficiente.
A chama está fugindo; O queimador engole a chama;	Posição incorreta do queimador (verifique) Posição incorreta do espalhador de chamas (verifique) Regulagem de ar do queimador está muito aberta (entre em contato com a empresa (17) 3546-9600)

Limpeza

Antes da limpeza é importante que o fogão esteja totalmente FRIO, para evitar o empenamento das peças fundidas, danifique a pintura e não empenem as chapas da estrutura superior.

- * Use apenas água quente e sabão neutro com esponja ou pano;
- * Nos queimadores após a limpeza seque-os bem antes de reutilizá-los e não troque os de lugar;
- * Não use detergentes ou produtos abrasivos;
- * Recomenda-se sempre que limpar o forno proteger a chapa ou lastro do forno com óleo vegetal comestível, para não enferrujar;
- * Não use palha de aço ou similares. Não deixe cair água ou detritos nos sistemas de gás, pois podem desregular as chamas;
- * Fogões usados em áreas de praia e sítios é extremamente necessário o uso de óleo comestível após o uso para proteger e evitar ferrugem;

Manutenção

Recomenda-se fazer inspeções e manutenção do produto a cada 6 meses com utilização de grande frequência. Recomenda-se manutenção a cada 8 meses com utilização de pequena frequência. Para a realização da tarefa acione um técnico de sua confiança ou indicado pela empresa.

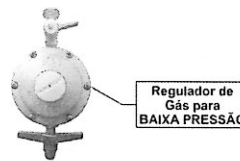
Queima das Chamas

As chamas dos fogões possuem a cor azulada, o que significa o bom funcionamento das mesmas, porém quando as chamas se apresentarem na cor amarelada significa o mal funcionamento, que pode ocorrer devido:

1. Queimadores sujos por gordura;
2. Pouca entrada de ar no queimador;
3. Injetores sujos devido à baixa qualidade do gás;
4. Fim do gás;

Regras Gerais para Utilização de Botijões (Produto BAIXA PRESSÃO)

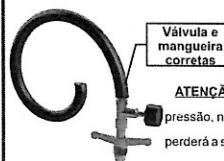
Produto	Regulador de Gás
Fogão 1 Boca	1Kg/Hora
Fogão 2 Bocas e Fogão 2 Bocas c/ Forno	2 Kg/Hora
Fogão 3 Bocas e Fogão 3 Bocas c/ Forno	2 Kg/Hora
Fogão 4 Bocas e Fogão 4 Bocas c/ Forno	5 Kg/Hora
Fogão 4 Bocas Linha	5 Kg/Hora
Fogão 4 Bocas Chapa e 4 Bocas Chapa c/ Forno	5 Kg/Hora
Fogão 6 Bocas	5 Kg/Hora
Fogão 6 Bocas c/ Forno	7 Kg/Hora
Fogão 6 Bocas c/ Forno e Fogão 6 Bocas Chapa e Fogão 6 Bocas Chapa c/ Forno	7 Kg/Hora
Fogão 8 Bocas	7 Kg/Hora
Fogão 8 Bocas c/ Forno	10 Kg/Hora



Regras Gerais para Utilização de Botijões (Produto ALTA PRESSÃO)

Alta Pressão: é um modelo onde a válvula por onde passa gás libera direto do botijão para o fogão, sendo assim mais eficiente para cozimentos rápidos e frituras.

Os modelos alta pressão não apresentam variedade nas válvulas, ou seja para quaisquer quantidade de bocas do produto o Kit Alta Pressão será o mesmo.



A mangueira utilizada nos modelos alta pressão também é diferente, caso haja necessidade de comprar uma mangueira nova deve ser feito o pedido de 'Mangueira Ibrira P1500 5/16'.

ATENÇÃO: Nos fogões alta pressão NUNCA deverá ser utilizado o regulador de baixa pressão, não utilize a mangueira ou regulador que não sejam apropriados, pois o fogão perderá a sua garantia.



Modelo de válvula que NUNCA deverá ser utilizado em Fogão Alta Pressão, pois é destinada ao produto de Baixa Pressão.

Fogão com Forno - Tapa de Vidro

Tampa de Vidro Temperado - Esta tampa foi projetada com vidro de 5mm de espessura para suportar até 700°C.

Ao usá-lo, seguir as seguintes instruções:

- 1 - Quando o forno estiver ligado não gotejar água sobre o vidro.
- 2 - Após usá-lo, não lavar e não passar pano úmido sobre o vidro enquanto o mesmo estiver quente.
- 3 - Não abrir e não fechar a tampa de vidro bruscamente, pois ela pode se quebrar.
- 4 - Não apoiar nada sobre o vidro.
- 5 - Quando o forno estiver aquecido, ao abrir a tampa, usar sempre luvas térmicas ou pano seco.
- 6 - Enquanto estiver usando o forno, cuidado para não se queimar.
- 7 - Após o uso, deixe o forno e a tampa esfriarem, para limpar o vidro e o forno use panos macios, água e sabão neutro.
- 8 - Siga corretamente as instruções acima para evitar acidentes.

ATENÇÃO

A empresa não se responsabilizará por nenhum dano causado na tampa do vidro, devido ao uso incorreto. O vidro não tem garantia de fábrica, somente em caso de quebra no transporte, sendo neste caso responsabilidade da transportadora.

Antes de ligar o gás, abrir a tampa do forno. Antes de utilizar o forno pela primeira vez, deve aquecê-lo por 60 minutos para queimar o verniz protetor.

Medida Interna dos Fornos

Fornos Baixa Pressão - Tradicionais						
	Pequeno	Extra Médio	Médio	Grande	Extra Grande	Grande Super
Altura	300mm	300mm	300mm	300mm	300mm	300mm
Largura	520mm	520mm	520mm	520mm	620mm	620mm
Profundidade	360mm	490mm	580mm	730mm	490mm	730mm
Litros	56L	76L	90L	113L	91L	135L
Vazão	0,300 Kg/H	0,340 Kg/H	0,350 Kg/H	0,360 Kg/H	0,340 Kg/H	0,360 Kg/H

Limpeza Geral do Forno

Retirar a grade do forno e limpá-lo com pano umedecido em água e sabão neutro.

Não utilizar detergente, limão, vinagre ou outros líquidos agressivos. Nas superfícies pintadas, limpe com pano umedecido em água e sabão neutro.

Nunca utilize esponjas de aço, pontas de faca ou outros objetos pontiagudos.

Enxugue muito bem todas as partes lavadas.

Aviso

Após a instalação, teste a chama. O forno sai regulado de fábrica e pronto para uso, porém se ocorrer chama vermelha (excesso de ar na mistura) ou amarelada (falta de ar na mistura), primeiramente informar a empresa, pelo telefone (17) 3546-9600 ou pelo email: sac@itajobifogoes.com.br, se o problema não for solucionado um técnico deve ser chamado para determinar a origem do problema.

1° Uso: Antes de colocar quaisquer alimento para ser assado pela primeira vez, deve-se proceder pré-aquecimento do forno em temperatura máxima durante 60 minutos, aproximadamente.

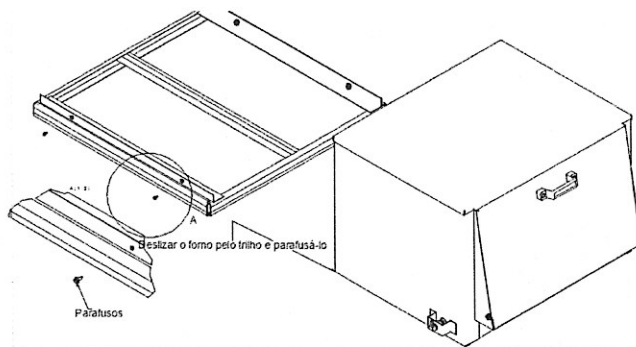
Montagem do Forno no Fogão

Todo fogão pedido junto com o forno já sai pré-preparado de fábrica, ou seja o registro regulador de gás e o injetor (que seriam usados para o forno) já estão fixados no tubo coletor de gás no fogão. Os trilhos, usados para fixar o forno no porta-panels do fogão, saem de fábricas sem montar, ou seja se encontram dentro no forno.

Siga correlamente os passos:

1. Retirar os dois trilhos, que se encontram dentro do forno, e com 2 parafusos fenda e 2 porcas (usar 1 de cada na frente e 1 de cada atrás) fixá-lo no porta panela do fogão (porta panela e os trilhos já saem de fábrica com a furação);
2. Repetir a operação '1' do outro lado;
3. Encaixar o forno de baixo do fogão sob os trilhos;
4. Prender o forno nos trilhos com 1 parafuso soberbo (o forno e o trilho já saem de fábrica com a furação);
5. Repetir a operação '4' do outro lado;

Obs: Os modelos de fornos Pequeno e Extra Médio possuem 1 furação de cada lado nos trilhos para a fixação do mesmo no forno. Os modelos Médio, Grande, Extra Grande e Grande Super possuem 2 furações de cada lado, para fixar o forno nos trilhos.



Instalação do Forno no Fogão

Para realizar a instalação do forno no fogão, vai-se precisar de cola trava-rosca e chave fixa.

- 1°- Pregar o rabicho na lateral do forno com dois parafusos (contidos dentro do saquinho).



- 2°- Encaixar o cano de cobre, contido dentro do forno, uma ponta no registro correspondente ao forno (o primeiro registro), e a outra ponta fixar no rabicho e apertar a porca usando uma chave fixa.

Obs: Use cola trava-rosca quando for fixar o cano de cobre em ambas as pontas para evitar vazamentos.