

Manual de Instalação e Utilização: Caldeirão Gás Vapor

TAMPA AMERICANA OU AUTOCLAVADA

Índice:

1. Introdução
2. Especificações Técnicas
3. Instruções de Segurança
4. Instalação do Caldeirão
5. Funcionamento e Utilização
6. Manutenção e Limpeza
7. Contato para Suporte Técnico

1. Introdução

Bem-vindo ao manual do **Caldeirão gás Vapor**. Este manual fornece orientações detalhadas para a instalação e utilização do equipamento, garantindo o melhor desempenho e durabilidade. Por favor, leia todas as instruções cuidadosamente antes de iniciar o uso.

2. Especificações Técnicas

- **Modelo:** Caldeirão Gás Vapor.
- **Capacidade:** 100, 200, 300 e 500 litros
- **Material:** Cuba Inox 304 AISI 2.5mm, Câmara de Vapor Aço Carbono de 4.65mm
- **Pressão de Trabalho:** 0,5 KGF
- **Alimentação:** Gás (GLP) Ou (Encanado)

CALDEIRÃO GÁS VAPOR 100 LITROS

- Volume câmara de pressão 46 LITROS
- Consumo de GLP: 2,2kg/h. Potência térmica: 18.000 Kcal/h. Dimensões: 790 x 790 x 950 mm.

CALDEIRÃO GÁS VAPOR 200 LITROS

- Volume câmara de pressão 81 LITROS
- Consumo de GLP: 2,93kg/h. Potência térmica:24.000 Kcal/h. Dimensões:1040 x 1040 x 950 mm.

CALDEIRÃO GÁS VAPOR 300 LITROS

- Volume câmara de pressão 113 LITROS
- Consumo de GLP: 4,4kg/h. Potência térmica: 36.000 Kcal/h. Dimensões: 1190 x 1190 x 950 mm.

CALDEIRÃO GÁS VAPOR 500 LITROS

- Volume câmara de pressão 166 LITROS
 - Consumo de GLP: 5,86kg/h. Potência térmica: 48.000 Kcal/h. Dimensões: 1420 x 1420 x 970 mm.
-

3. Instruções de Segurança

Para garantir um uso seguro do caldeirão, siga as seguintes orientações:

- **Não utilize o equipamento sem treinamento.**
- Sempre verifique a pressão de trabalho, nunca podendo ultrapassar 0,5KGF
- Utilize **EPIs** (luvas, avental, óculos de proteção) durante a operação.

- Não operar o caldeirão quando houver **vazamento de vapor**.
- Tome sempre muito cuidado ao abrir a tampa do equipamento em fervura.

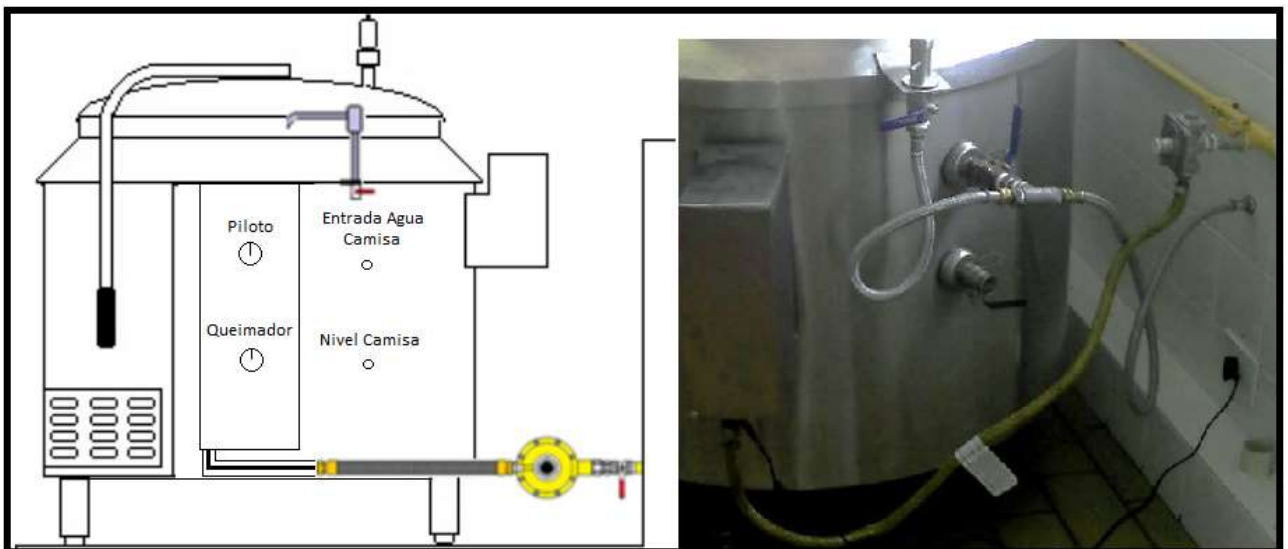
4. Instalação do Caldeirão

4.1. Localização

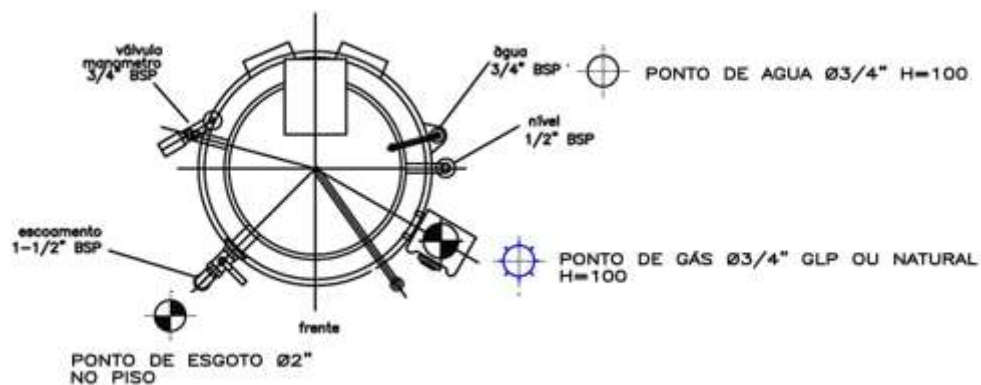
- Certifique-se de que o piso seja **nivelado e resistente** para suportar o peso do equipamento.

4.2. Conexões.

- Conecte o caldeirão pôr mangote ao registro de gás.
- Instale o conjunto de segurança, Manômetro e Válvula duplo estagio.
- Instale o sistema de água, conforme foto. Para entrada de água na camisa e torneira giratória.



4.4. Planta de pontos



5. Funcionamento e Utilização

(SEMPRE VERIFICAR NÍVEL DA CAMISA ANTES DE LIGAR O EQUIPAMENTO)

5.1. Operação Inicial

- **Antes de ligar o equipamento sempre colocar água na cuba de cocção.**
- Girar a torneira de água para alimentar a cuba de Cocção.
- Abra a conexão de entrada da camisa e também a conexão do ladrão na parte de baixo.
- Deixe entrar água até vazar um fio água do Ladrão (Nível)
- Assim feche o registro de entrada e o de água da camisa (Nível)
- Abrir o gás através do botão piloto e colocar a chama no centro do caldeirão (Sistema engole chama)
- Verificar se o piloto está aceso.
- Abrir o registro de gás dos queimadores, aguardar alguns segundos até o completo acendimento dos mesmos.
- Fechar o registro de gás do piloto.
- Aguardar a geração de vapor que pode ser observado através do manômetro, que deve normalmente trabalhar até 0.5 Kgf/cm² (Passando deste ponto desligar o caldeirão imediatamente).
- Caso necessário, diminuir a chama dos queimadores.
- Oriente os funcionários que estarão responsáveis pelo manuseio do equipamento, sendo importante que os mesmos sejam habilitados para tal função.
- Observe periodicamente a pressão interna da nunca podendo passar de 0.5 Kgf/cm² do manômetro.

5.2. Abertura da Tampa Americana

- Tenha extrema cautela ao abrir a tampa do equipamento durante a fervura.

5.3. Abertura da Tampa Autoclavada

- Ao fechar a tampa, aperte os torniquetes de maneira uniforme para evitar que um lado puxe mais do que o outro.
- Não é necessário apertar os torniquetes com força excessiva.
- Após o uso, nunca lacre o equipamento completamente. Você pode deixar a tampa abaixada, mas sem selá-la.

6. Manutenção e Limpeza

6.1. Limpeza Diária

- Após cada uso, **desligue a gás** e aguarde o caldeirão esfriar completamente antes de iniciar a limpeza.
- Utilize água morna e detergente neutro para limpar o interior do caldeirão.

- Evite produtos abrasivos que possam danificar a superfície de aço inoxidável.

6.2. Manutenção Semanal

- Caso equipamento tenha tampa autoclavado higienizar muito bem a válvula da tampa
- Faça uma **inspeção visual** para identificar qualquer problema na vedação da tampa caso seja Autoclavada.

6.3. Inspeção Periódica

- A cada 6 meses, solicite uma **inspeção técnica** para garantir o correto funcionamento do sistema de vapor e das válvulas de segurança.
- Certificação da válvula anualmente e troca de manômetro.

7. Contato para Suporte Técnico

Caso tenha dúvidas ou problemas com o equipamento, entre em contato com nossa equipe de suporte:

- **Telefone:** (11) 9 4763-3493
- **E-mail:** comercial@inoxequipamentos.com.br
- **Site:** www.inoxequipamentos.com.br