

MANUAL DE OPERAÇÃO

Rechaud U R 103	Rechaud U R 101-1
	
Rechaud U R 101-2	
	

1. RECOMENDAÇÕES

- Leia todo o manual antes de operar o equipamento.
- O equipamento utiliza fluido combustível. Se não operado adequadamente, possui risco de queimaduras.
- Utilize proteções ao manusear o equipamento. Luvas, mangas e óculos de proteção de acordo com o item 6 deste manual.
- Não permita que crianças operem o equipamento.

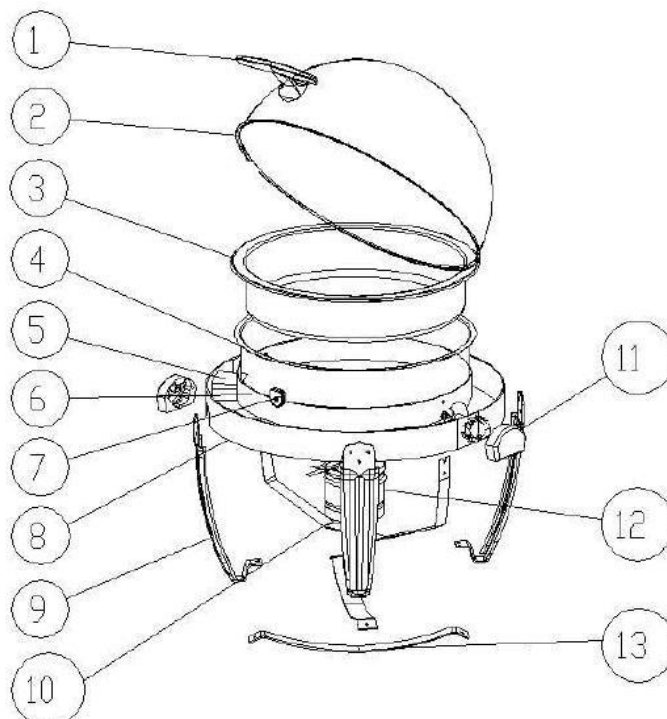
2. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Os Rechauds são equipamentos usados para manter o alimento aquecido após ser servido. Seu funcionamento é simples e prático. Por meio de um fogareiro (copo de aquecimento), calor é transmitido para a panela de água e a bandeja fica aquecida em banho-maria. É ideal para buffet de restaurantes e hotéis.

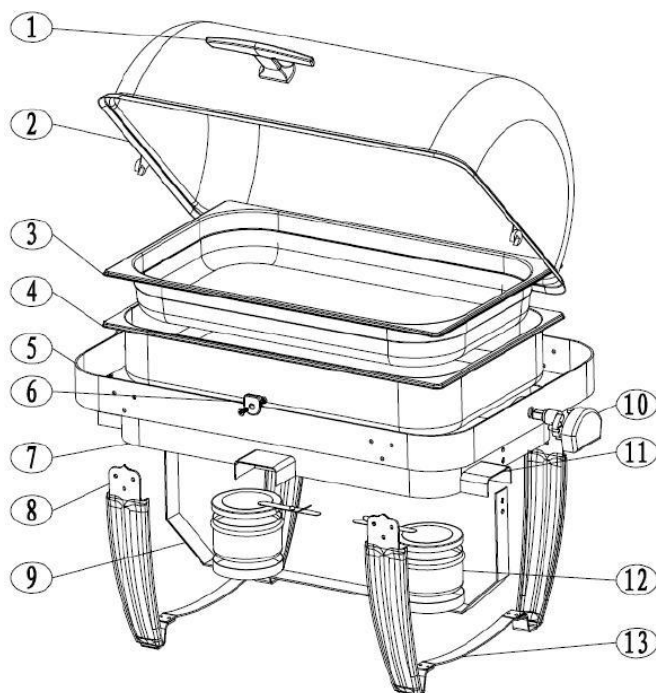
<u>U R 103</u>	• Tampa e copo aquecedor em aço inox ABNT 201 • Panela em aço ABNT 202 • Dimensões: 510 x 470 x 265 mm
<u>U R 101 -1</u>	• Tampa e copo aquecedor em aço inox ABNT 201 • Panela em aço ABNT 202 • Dimensões: 658 x 444 x 255 mm
<u>U R 101 -2</u>	• Tampa e copo aquecedor em aço inox ABNT 201 • Panela em aço ABNT 202 • Dimensões: 663 x 442 x 250 mm

3. COMPONENTES DO PRODUTO

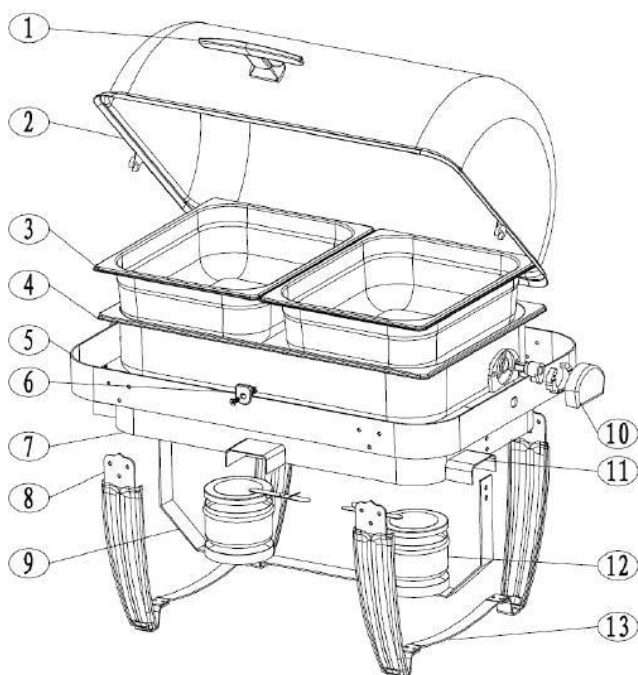
Rechaud U R 103



1 - Manípulo da tampa	6 - Suporte interior	11 - Rolete
2 - Tampa	7 - Pino de tranca	12 - Copo aquecedor (Fogareiro)
3 - Panela principal	8 - Suporte externo	13 - Alça
4 - Panela para água	9 - Pés	
5 - Junta	10 - Suporte do aquecedor	



1 - Manípulo da tampa	6 - Suporte inferior	11 - Bandeja
2 - Tampa	7 - Pino de tranca	12 - Copo aquecedor (Fogareiro)
3 - Panela principal	8 - Pés	13 - Alça
4 - Panela para água	9 - Suporte do aquecedor	
5 - Suporte superior	10 - Rolete	



1 - Manípulo da tampa	6 - Pino de tranca	11 - Bandeja
2 - Tampa	7 - Suporte inferior	12 - Copo aquecedor (Fogareiro)
3 - Panela principal	8 - Pés	13 - Alça
4 - Panela para água	9 - Suporte do aquecedor	
5 - Suporte superior	10 - Rolete	

4. INSTALAÇÃO E USO

Os Rechauds devem ser posicionados em uma superfície plana e firme. Após escolhida a posição do equipamento, deve-se preparar o banho-maria e o fogareiro (copo de aquecimento).

- A panela de água do modelo 103 pode receber até 2 litros de água para o banho-maria.
- A panela de água dos modelos 101-1 e 101-2 suportam até 3,5 litros de água para o banho-maria.

Preencha o copo com uma esponja ou estopa caso seja utilizado fluido líquido. Se for utilizado álcool gel para gerar o fogo, não há necessidade de utilizar estopa ou esponja. Após pronto o fogareiro, acenda o fluido com um fósforo ou um acendedor automático.



No modelo U R 103, existe apenas um fogareiro (copo de aquecimento). Já nos modelos U R 101-1 e U R 101-2 existem dois fogareiros e ambos devem ser acesos para que o aquecimento do alimento seja completo.

A quantidade de fogo pode ser regulada pela abertura da tampa. Caso queria apagar a chama do fogareiro, feche a tampa.

CUIDADO: Fluidos combustíveis como os álcoois podem não apresentar coloração na chama. Ao manusear o fogareiro, **SEMPRE** use luvas e mangas antichama. Certifique-se de que a chama foi extinta por completo.

5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Para limpar o equipamento, utilize água e detergente. A utilização de fluido combustível pode causar uma mancha na parte inferior da bandeja devido à fuligem e a queima incompleta do combustível.

6. NORMAS DE SEGURANÇA

- Utilize sempre luvas e mangas antichama para manusear o fogareiro.
- Ao final da utilização do equipamento, desligue o fogareiro e espere o equipamento esfriar.
- Cuidado ao remover a bandeja de alimentos. Caso o uso do equipamento for recente, o vapor quente subirá da panela de água.