

Manual do produto

Antes de utilizar o seu produto Arke, leia atentamente este manual. Temos certeza que lhe será bastante útil.



Assador Rotativo e Assador Rotativo Automático

AGR-03/ AGR-05

VITTA PREMIUM-03/VITTA PREMIUM 05

arke
o gostoso sabor da vida

Conhecendo produto

3 - Apresentação do produto

3.1 - Características

AGR-03 e VITTA PREMIUM-03

- ▶ Pintura à pó :melhor proteção e acabamento. O produto fica novo pro mais tempo, é mais resistente e fácil de limpar;
- ▶ Acabamento interno em aço esmaltado: o produto mais resistente e fácil de limpar;
- ▶ Para **AGR-03 e VITTA PREMIUM-03** :1 queimador independente, para **AGR-05 e VITTA PREMIUM-05** :2 queimadores independentes: espalham uniformemente o calor;
- ▶ Sistema de rotação dos espetos: permite assar a carne de forma homogênea;
- ▶ Porta de vidro curvo: permite fácil visualização, melhor circulação do ar e acompanhamento do preparo do alimento;
- ▶ Pés antiderrapantes: estabilidade e segurança no uso do produto;
- ▶ Ecologicamente correto: não produz fumaça;
- ▶ Possui duas versões distintas em relação à alimentação de gás:
 - ▶ GLP em botijão P13.
 - ▶ Gás natural ou GLP de central predial.
- ▶ Tempo de assado:
 - ▶ Salsichão: 30 minutos;
 - ▶ Carne de gado: 40 minutos;
 - ▶ Carne suína: 50 minutos;
 - ▶ Carne de frango em pedaços: 50 minutos.



Nota:

Tempo aproximado de assado pode variar em função da espessura e formato das carnes, da intensidade de calor regulada nos controles das resistências (máximo ou mínimo), da posição dos espetos, da temperatura das carnes ao serem colocados no equipamento (temperatura ambiente, resfriado, semi congelado ou congelado), se o equipamento foi pré-aquecido, e do ponto de cozimento desejado na carne (ao ponto, mal passada ou bem passada).

- ▶ Produto de qualidade certificada pela Portaria 371/2009 e 328/2011, do INMETRO.

3 - Apresentação do produto

Identificação dos componentes

AGR-03 e VITTA PREMIUM-03

Frente e laterais

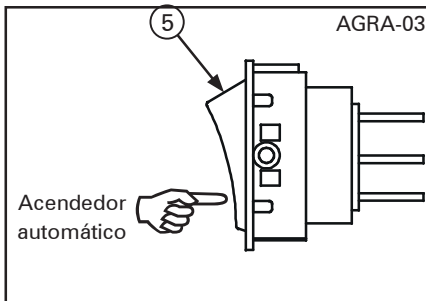
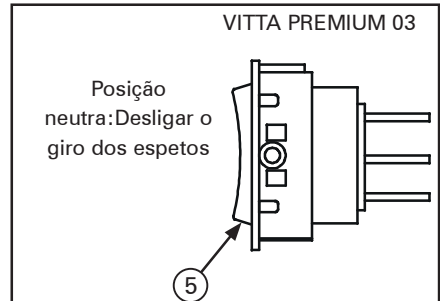
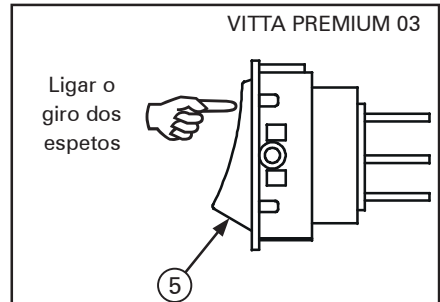
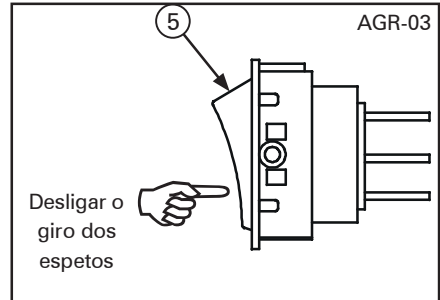
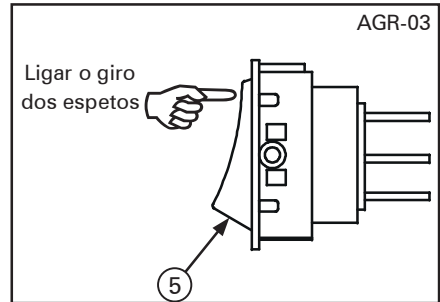
1. Porta de vidro
2. Puxador
3. Painel de comando
4. Botão de regulação do queimador
5. Liga/desliga rotação dos espetos

Observação: No caso do modelo VITTA PREMIUM 03, o botão (5) também executa o acendimento automático do queimador (7)- ver figuras.

6. Eixos de arraste
7. Queimador
8. Apoio externo dos espetos
9. Roldana de apoio do espeto
10. Plaqueta do número de série

Traseira

11. Saídas de exaustão
12. Chave seletora de tensão (127 e 220 V)
13. Conexão tipo "espiga" para mangueira de gás
14. Cabo de energia



3 - Apresentação do produto

3.2 - Identificação dos componentes



3 - Apresentação do produto

AGR-05 e VITTA PREMIUM -05

Frente e laterais

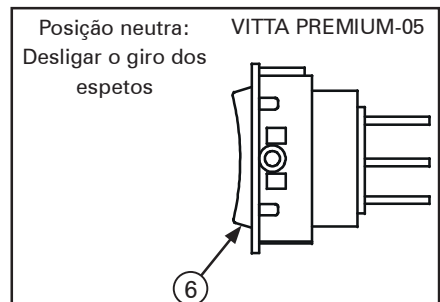
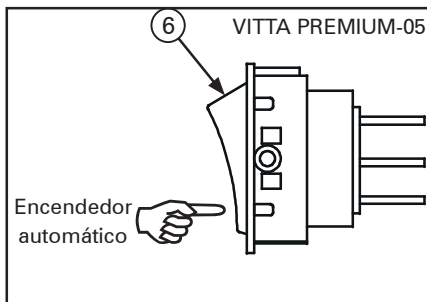
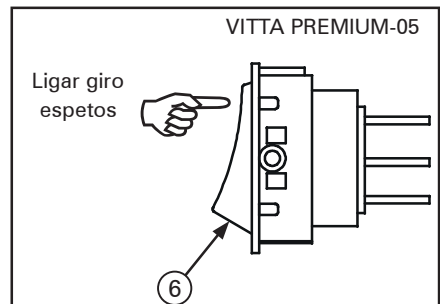
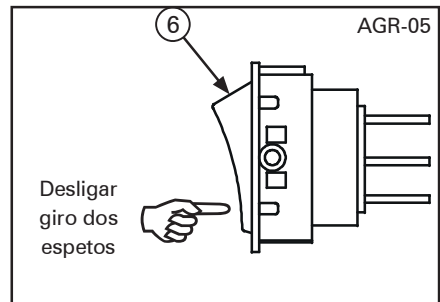
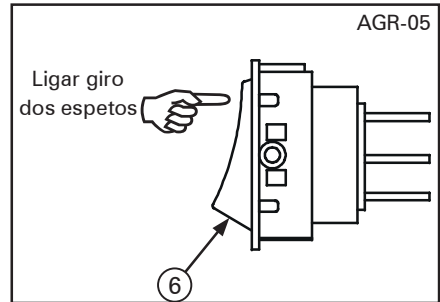
1. Porta de vidro
2. Puxador
3. Painel de comando
4. Botão de regulagem do queimador superior
5. Botão de regulagem do queimador inferior
6. Liga/desliga rotação dos espetos

Obs: No caso do modelo Vitta Premium 05, o botão 6 também executa o acendimento automático dos queimadores (8 e 9)- Ver Figuras.

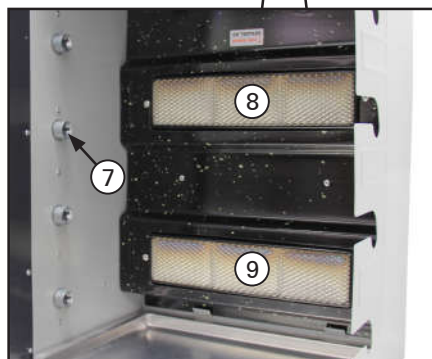
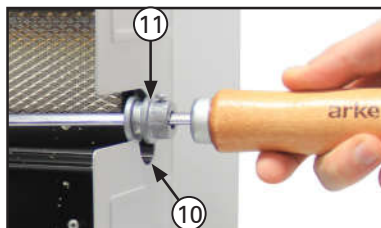
7. Eixos de arraste
8. Queimador superior
9. Queimador inferior
10. Apoio externo dos espetos
11. Roldana de apoio do espeto
12. Plaqueta do número de série

Traseira

13. Saídas de exaustão
14. Chave seletora de tensão (127 e 220 V)
15. Conexão tipo "espiga" para mangueira de gás
16. Cabo de energia



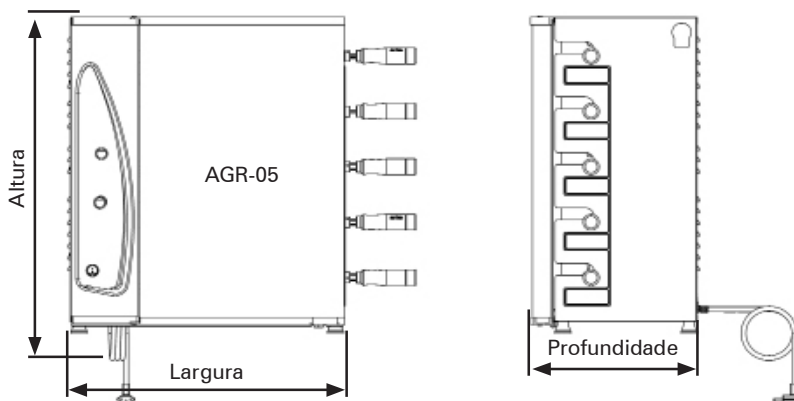
3 - Apresentação do produto



3 - Apresentação do produto

3.3 - Especificações técnicas

Especificações	AGR-03 e VITTA PREMIUM-03	AGR-05 e VITTA PREMIUM-05
Aplicação do aparelho	Assamento de carnes em geral (salsichão, carne de gado, suína, frango, peixe)	
Tensão	127 ou 220 V	
Frequência	60 Hz	
Potência do motor elétrico	90/80 kW	
Giro dos espetos	6 rpm	
Consumo de gás	190 g/h (por queimador)	
Quantidade de queimadores	1	2
Capacidade de espetos	3	5
Medida dos espetos (em mm)	450 de lâmina + 120 de cabo = 570	
Medidas internas (em mm)	Altura = 390; Largura = 410; Profundidade = 230 mm	Altura = 620; Largura = 410; Profundidade = 230 mm
Medidas externas (em mm) - veja Figuras abaixo	Altura = 425; Largura = 550; Profundidade = 335 mm	Altura = 657; Largura = 550; Profundidade = 335 mm
Medidas da caixa (em mm)	Altura = 515; Largura = 615; Profundidade = 390 mm	Altura = 740; Largura = 615; Profundidade = 390 mm
Peso líquido	16,5 kg	22 kg
Garantia	6 meses	



3 - Apresentação do produto

3.4 - Itens avulsos que acompanham o assador elétrico

Ao receber o produto, confira se todos os itens abaixo relacionados estão presentes:

1. Espetos simples:
AGR-03 e VITTA PREMIUM 03= 2 unidades
AGR-05 e VITTA PREMIUM 05= 4 unidades
2. Espeto triplo: 1 unidade
3. Bandeja coletora de gordura: 1 unidade
4. Manual de instruções

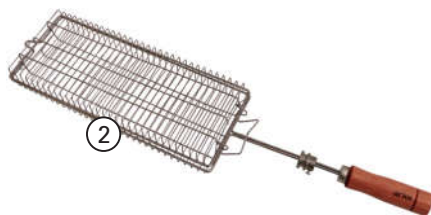
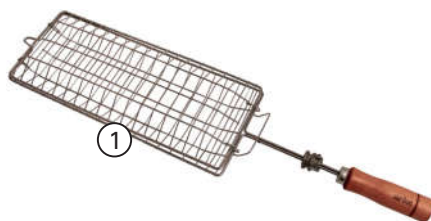


3 - Apresentação do produto

3.5 - Itens opcionais para o assador elétrico

A ARKE possui uma série de itens opcionais para incrementar o preparo do seu assado. Os itens abaixo relacionados podem ser adquiridos em estabelecimentos credenciados pela ARKE, ou pela internet na loja virtual da ARKE.

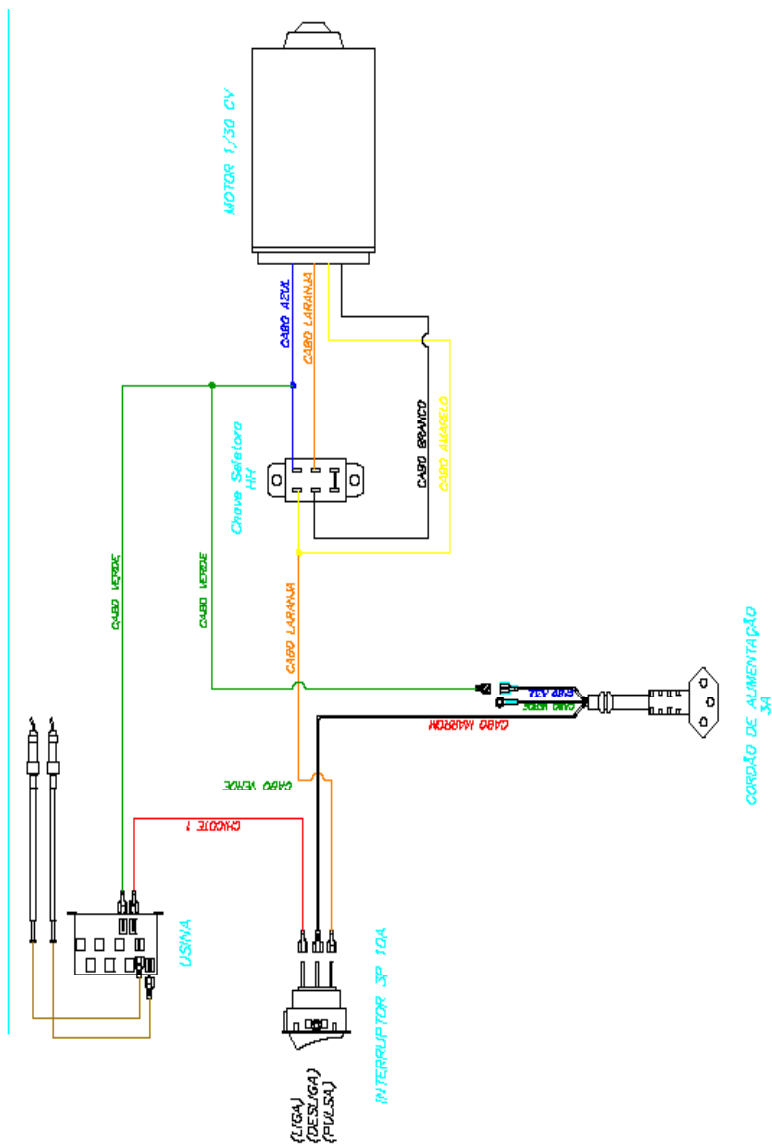
1. Espeto grelha para peixe
2. Espeto grelha multiuso
3. Espeto grelha para coração de frango



3 - Apresentação do produto

Diagrama elétrico do assador rotativo

A) Assador VITTA PREMIUM-05 (127 e 220V)



3 - Apresentação do produto

Diagrama elétrico do assador rotativo

A) Assador AGR 05 e AGR 03 (127 e 220V)

