	<p style="text-align: center;"><b>TRAMONTINA FARROUPILHA S.A. - IND. MET.</b></p> <hr/> <p><b>Título:</b></p> <p style="text-align: center;"><b>BOLETIM TÉCNICO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>SERVIÇO AUTORIZADO COZINHAS PROFISSIONAIS</b></p>
---	---

**Número: 003**

**Data: 24/05/2016**

## 1. PRESSÃO DE ENTRADA DOS EQUIPAMENTOS A GÁS

A Tramontina Farroupilha S.A Ind. Met., preocupada com a segurança e o bom desempenho de seus produtos, comunica sua Rede Autorizada para Cozinhas Profissionais que é fator fundamental a pressão do gás correta conforme informações abaixo.

**Nota1** - Lembramos que a após ligação e/ ou reparos nos equipamentos a gás é obrigatório realizar verificação da pressão do gás, registrar em relatório, O.S. e comprovar através de foto.

Solicitamos divulgar estas informações à todos os técnicos envolvidos nos atendimentos aos equipamentos.

**1.1. Faixa de Pressão:** A faixa de pressão de entrada permitida para os equipamentos é relatada na tabela abaixo:

Pressão nominal	Gás Natural (G20)	20 mbar
	GPL (G30)	30 mbar
<b>Funcionamento permitido se encontrar a pressão entre: IDEAL</b>	<b>Gás Natural (G20)</b>	<b>17 e 25 mbar</b>
	<b>GPL (G30)</b>	<b>25 e 35 mbar</b>
Funcionamento não permitido se a pressão for inferior a	Gás Natural (G20)	17 mbar
	GPL (G30)	25 mbar
Funcionamento não permitido se a pressão for superior a	Gás Natural (G20)	25 mbar
	GPL (G30)	35 mbar

**Nota 2** - O USO DO EQUIPAMENTO FORA DESTAS FAIXAS É PROIBIDO.



A pressão de entrada é detectada através de um indicador de pressão de líquidos (por exemplo, coluna manométrica/mmca ou manômetro).

O ponto de conexão do medidor fica acessível ao se retirar o painel frontal do equipamento.

Conectar o manômetro e detectar a pressão durante funcionamento do aparelho em duas situações distintas. Primeiramente com apenas um queimador ligado, ou seja, pressão dinâmica máxima. Depois, é necessário anotar a pressão do equipamento no momento em que todos os queimadores do equipamento estejam ligados e ainda todos os demais equipamentos conectados ao mesmo ramal de gás a baixa pressão estejam em sua potência máxima de funcionamento, ou seja, pressão dinâmica mínima.

**Exemplo 1:** Temos um fogão de 6 bocas ligado a um ponto de conexão de baixa pressão. Tomar e anotar a pressão com apenas uma boca ligada e depois tomar e anotar a pressão com todas as 6 bocas ligadas.

**Exemplo 2:** Temos quatro fogões de 6 bocas ligados a um ponto de conexão de baixa pressão compartilhado. Tomar e anotar a pressão com apenas uma boca ligada de um fogão e depois tomar e anotar a pressão com todas as 6 bocas ligadas dos quatro fogões.

 	<div>TRAMONTINA FARROUPILHA S.A. - IND. MET.</div> <div> Título:    <b>BOLETIM TÉCNICO</b>   <b>SERVIÇO AUTORIZADO COZINHAS PROFISSIONAIS</b> </div>
--	--

O valor obtido pelo medidor de pressão nas duas situações deve situar-se dentro da faixa de pressão admissível mostrada na tabela acima.

Caso os valores não correspondam, é necessário contatar o Departamento de assistência técnica da Tramontina.

**Nota 3 - Somente pessoal treinado e qualificado pode efetuar instalação, teste e manutenção do equipamento. Antes de executar qualquer ligação certifique-se de que os dados da placa de identificação do equipamento correspondam ao tipo de gás disponível no cliente.**

Ao término da instalação ou manutenção é essencial que seja realizado um teste de fugas em todas as conexões feitas no aparelho. Para tal, recomenda-se utilizar um detector eletrônico de vazamentos (Sniffer) ou o uso de substâncias espumosas não corrosivas para assegurar-se que não formem bolhas.

**ATENÇÃO: JAMAIS UTILIZE CHAMAS PARA PROCURAR VAZAMENTOS DE GÁS.**

Atenciosamente,

Rodrigo Acorsi/Gilberto Casagrande

DEPARTAMENTO DE SERVIÇO AUTORIZADO COZINHAS PROFISSIONAIS

TRAMONTINA FARROUPILHA S.A. INDÚSTRIA METALÚRGICA