

MANUAL DE INSTRUÇÃO FORNOS TURBO



APRESENTAÇÃO

Somos uma empresa especialista no segmento de equipamento para alimentação, oferecemos as soluções necessárias para atender o seu negócio com a mais alta qualidade e segurança necessária.

Todos os produtos são fabricados com materiais de alta qualidade dentro das normas de segurança e higiene das leis vigentes.

Para que seu equipamento obtenha a melhor performance, leia atentamente este manual e siga corretamente as instruções.

RECOMENDAÇÕES DE SEGURANÇA

É recomendável que o operador do forno utilize sempre luvas de proteção térmica e avental para evitar queimaduras em partes internas do forno.

O painel deve ser operado somente com os dedos, a utilização de qualquer instrumento pode danificar o equipamento e colocar em risco a segurança do operador.

Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, falta de experiência ou conhecimento, ao menos que tenham recebido instruções quanto ao uso deste equipamento por pessoa responsável pela sua segurança.

Verifique se a tensão do seu aparelho está de acordo com a etiqueta que acompanha o produto (no cordão de alimentação).

Não utilize conjuntos de mangueira de gás antigos e/ou usados. Utilize sempre os conjuntos novos que acompanham o aparelho.

Recomenda-se a cada 700 horas de trabalho a troca do feltro de vedação do eixo do motor, localizado na parte traseira do forno; aconselha-se entrar em contato com assistente técnico autorizado.

Nunca use extensões ou adaptadores para a ligação dos equipamentos.

Este equipamento foi projetado exclusivamente para a área de panificação e confeitaria, a utilização para outros fins resultará em desgaste prematuro do produto.

—| **INSTALAÇÃO ELÉTRICA** |—

Sob hipótese alguma deverá ser usado extensões elétricas, pinos T, benjamins ou similares, pois o uso dos mesmos poderá ocasionar sobrecargas na instalação e/ou mau contato; não instalar antes de solucionar todas as dúvidas em relação a correta construção dos pontos de instalação; em caso de dúvida consulte um eletricista especializado;

Antes da instalação, certifique-se de que a tensão, frequência e a potência estão de acordo com os pontos instalados; não tente mudar a tensão, pois o equipamento será gravemente danificado, não estando coberto pela garantia;

Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos;

No circuito em que o equipamento será ligado deve existir um disjuntor termoeletrico de proteção (vide tabela anexa em “Dados Técnicos do Equipamento”) instalado pelo cliente;

Se a tensão de seu estabelecimento apresentar oscilações em desacordo com a variação permitida, recorra à concessionária de energia para a regularização, ou nos casos de impossibilidade, instale um estabilizador automático de acordo com a potência nominal;

A tomada onde será ligado o equipamento deve ser monofásica fixa, dimensionada de acordo com ABNT NBR 14136, para o plugue de 20 A quando aplicável, em caso de ligação fixa deve-se observar parâmetros da ABNT NBR 5410;

—| **INSTALAÇÃO GÁS** |—

Recomenda-se que a instalação de alimentação de seu forno seja feita conforme os dados de pressão e vazão apresentados na seção “Dados Técnicos do Equipamento”;

Verifique a existência de vazamento de gás com água e sabão, nunca com fogo;

Para um melhor dimensionamento da rede de gás, recomenda-se a utilização de uma bateria de botijões P13 ou P45 devidamente dimensionada com as recomendações de segurança (vide “Dados Técnicos do Equipamento”).

INSTALAÇÃO ÁGUA

Os fornos para panificação possuem um sistema de vapor automatizado, sendo programável por meio do controlador eletrônico. Por este motivo, o forno necessita de uma alimentação de água para a geração de vapor. O controlador possui um “timer” que controla o tempo em que a válvula solenoide ficará aberta para injeção de água.

Os fornos convencionais, necessitam de um ponto fixo de água. O ponto deve ter uma pressão de 20 kPA a 100 kPA. Se a pressão de água for muito elevada, entrará um volume de água acima do necessário, podendo danificar o equipamento e trazendo riscos à conservação e funcionalidade do forno.

DADOS TÉCNICOS

ITEM	FTM-150G	FTM-300G
Quantidade de Assadeiras	05 unidades	10 unidades
Pães (50g) por fornada	150 pães	300 pães
*Assadeiras 06 talas	Esteira 58x70cm	Esteira 58x70 cm
Faixa Pressão rede 1º estágio	0,8 à 1 kgf/cm ²	1,0 à 1,5 kgf/cm ²
Pressão Gás GLP	6,4 Kpa	13,2 Kpa
Vazão da Alimentação	2 kg/h	2 kg/h
Consumo de Gás GLP	1,0 kg/h	1,4 kg/h
Consumo Elétrico	0,5 kW/h	1 kW/h
Tensão Monofásica	127/220 V	127/220 V
Potência do Motor	1/4 CV	3/4 CV
**Tempo Aquecimento	Aprox. 8 min.	Aprox. 10 min.
Secção do Cabo	2,5 mm ²	2,5 mm ²
Disjuntor de Proteção	Bipolar 20A	Bipolar 20 A
Peso Líquido	150 kg	250 kg

ITEM	FTM-150E	FTM-300E
Tensão	M220 V T220 V ou T380 V	T220 V ou T380 V
Consumo Elétrico	4,2 kW/h	13 kW/h
Potência do Motor	1/4 CV	3/4 CV
Potência Instalada	9,3 kW	20,2 kW
Tempo Aquecimento	Aprox. 7 min.	Aprox. 10 min.
Corrente	M220 – 42 A T220 – 25 A T380 – 14 A	T220 – 50 A T380 – 30 A
Secção do Cabo	M220 – 10 mm ² T220 – 4 mm ² T380 – 2,5 mm ²	T220 – 16 mm ² T380 – 6 mm ²
Disjuntor de Proteção	M220 – Bipolar 50 A T220 – Tripolar 32 A T380 – Tripolar 25 A	T220 – Tripolar 63 A T380 – Tripolar 32 A
Peso Líquido	135 kg	201 kg

|—————INSTALAÇÃO MECÂNICA—————|

No local de instalação do forno, deve haver os seguintes itens disponíveis:

Instalação com disjuntor de proteção (vide “Dados Técnicos do Equipamento”);

Tomada de energia elétrica; ponto para escoamento de água; ponto de alimentação de água.

TERMO GARANTIA

A Gourmetec Soluções para equipamentos de Gastronomia Ltda., assegura aos seus clientes, o produto novo, aqui identificado, garantia conta eventuais defeitos de fabricação, nas condições abaixo especificadas, pelo prazo legal de 90 (noventas) dias, mais 90 (noventa) dias por sua liberalidade contados da data de venda registrada na nota fiscal.

A garantia do equipamento é atendida pela fábrica, ficando o defeito condicionado à análise por parte da Assistência Técnica. Constatando-se deficiência de fabricação, material ou montagem, o serviço de mão-de-obra será gratuito desde que feito pelo Serviço Autorizado Gourmetec.

A fábrica tem exclusividade em dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência de garantia.

A garantia do equipamento fica anulada sendo o mesmo eventualmente reparado, modificado ou simplesmente desmontado, assim como para os que houverem sido utilizados em desacordo com as especificações e orientações da fábrica.

A garantia não cobre vidros, lâmpadas, fusíveis, disjuntores e pedras refratárias.

Os motores elétricos, quando danificados, devem ser encaminhados às oficinas técnicas dos respectivos fabricantes.

A Gourmetec não cobre garantia dos produtos acima especificados por serem produtos de terceiros e os equipamentos elétricos por serem sensíveis a variações de energia elétrica. A garantia cobre a mão-de-obra e peças para atendimentos realizados no balcão do Serviço Autorizado Gourmetec.

ESTA GARANTIA NÃO COBRE DANOS CAUSADOS POR:

➤ Instalação do produto em ambiente inapropriado, isto é, exposto a intempéries, umidade e maresia; transporte inadequado, quedas e acidentes de qualquer natureza; ligação em instalações elétricas inadequadas ou em desacordo com as instruções do manual; oscilação da corrente elétrica ou ligação em tensão errada; uso indevido, maus tratos, descuido e descumprimento das instruções deste manual; defeito ocasionado pelo consumidor ou terceiro estranho ao fabricante; desgaste natural, efeitos de corrosão e fogo; as despesas com transporte (embalagem e frete), que necessitam retornar à fábrica para reparos, correm por conta e risco do cliente, salvo entendimento e nosso consentimento prévio; para que a garantia tenha validade é imprescindível que seja apresentada a nota fiscal de compra do produto.

FICA EXTINTA QUALQUER GARANTIA:

Pelo decurso do prazo de validade; Inobservância de qualquer uma das recomendações constantes deste Termo de Garantia;

FORO: Para qualquer demanda judicial fica eleito o Foro da Comarca de Caxias do Sul (RS), com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a se