



Imagem meramente
ilustrativa, sujeita a
alteração sem aviso prévio.

MANUAL DE OPERAÇÃO

FORNO ROTATIVO RG650 / RE650

Leia cuidadosamente o manual de instrução
de operação do equipamento.

Prática
TECHNIPAN

ÍNDICE

1. Carta ao Cliente	05
2. Termo de Garantia	07
3. Instruções de Segurança	10
4. Instalação	12
4.1. Dimensões.....	12
4.2. Instruções gerais.....	14
4.3. Energia elétrica.....	15
4.4. Gás.....	16
4.5. Instalação Hidráulica.....	19
4.6. Sistema de Exaustão.....	19
5. Painel de Comando	21
6. Operação do Equipamento	24
6.1. Ligar o forno.....	24
6.2. Operação Manual.....	24
6.3. Modo Receita.....	25
6.4. Editar uma receita já programada.....	28
6.5. Executar uma receita.....	30
6.6. Excluir uma receita.....	30
6.7. Desativar uma etapa da receita.....	31
6.7. Potência adicional.....	32
7. Carga e Descarga	33
8. Instruções de limpeza	36
8.1. Procedimento de higienização	36
8.2. Limpeza dos filtros de ar do painel	38

CARTA AO CLIENTE

É com orgulho que nós da Prática passamos a fazer parte do dia-a-dia com nossos equipamentos. Ao adquirir um forno da Prática, você passa a contar com um parceiro sempre atento às suas necessidades e interessado em mantê-lo plenamente satisfeito.

Estamos à disposição para atendê-lo a qualquer momento, para uma troca de idéias, para ouvir suas críticas e sugestões, ou mesmo para solucionar algum problema.

Conte conosco!

Nossa Missão

Levar qualidade e produtividade ao ambiente de preparo dos alimentos.

Nosso Compromisso

- Continuamente levantar e atender as necessidades de nossos clientes.
- Oferecer produtos confiáveis, de alto desempenho e energeticamente eficientes.
- Buscar melhorias de processos, produtos e custos de modo a oferecer cada vez mais valor aos clientes.
- Tratar com honestidade as pessoas e empresas que se relacionam conosco.
- Aplicar parte dos resultados da empresa em ações de responsabilidade social.

1. TERMO DE GARANTIA

1. Prazo e detalhamento

- a) Os equipamentos Prática têm garantia legal de 3 (três) meses e garantia contratual de 9 (nove) meses, totalizando, um (1) ano, a partir da data de emissão da nota fiscal de venda, exclusivamente para o primeiro comprador. Se por quaisquer motivos, a Nota Fiscal não seja localizada, prevalece como data para início da garantia a data de fabricação do equipamento, constante na etiqueta indicativa.
- b) Independente da instalação efetiva ou o período de utilização do equipamento o período de garantia é iniciado de acordo com a data da emissão da NF de venda.
- c) Para instalação e entrega técnica dos equipamentos a Prática Produtos disponibilizará, sem custos ao cliente, uma visita única de um técnico autorizado e/ou próprio. No caso de necessidade de nova(s) visita(s) para finalização da instalação/entrega técnica, em função de não disposição dos pontos prediais sejam eles elétricos, de gás, hidráulicos ou de exaustão, serão de responsabilidade do cliente.
- d) A Prática Produtos conta com uma extensa e qualificada Rede de Serviços Autorizados Prática – SAP. No entanto, se na cidade de instalação do equipamento ainda não houver um técnico autorizado, será acionado o serviço mais próximo e o deslocamento e outras despesas serão de responsabilidade do cliente.
- e) Para a instalação dos equipamentos o cliente deverá providenciar todos os pontos prediais (água, luz, gás, terra e exaustão) descritos no croqui de instalação. Também deverá cuidar do deslocamento do equipamento até o local exato da instalação.
- f) A garantia somente cobrirá falhas originadas por matéria-prima, componentes ou fabricação.
- g) A aplicação da garantia se dará através de manutenções, regulagens ou troca de peças defeituosas. As peças substituídas serão de propriedade da Prática, como objeto de análise.
- h) Ocorrências em garantia não justificarão o aumento do prazo de garantia, troca do equipamento ou qualquer outro tipo de pleito.

2. Razões de exclusão da garantia

- a) Danos oriundos de transporte. O cliente deverá inspecionar a entrega do equipamento e acionar a transportadora no caso de irregularidades. Na instalação, o técnico deverá encontrar o equipamento em sua embalagem original, totalmente preservada.
- b) Irregularidades na instalação predial.
- c) Uso ou instalação em desacordo com o Manual de Instalação e Operação que acompanham o produto.
- d) O não cumprimento das orientações, manutenções e revisões pré-determinadas no Manual de Instalação e Operação.
- e) A não observação a detalhes de instalação, em desacordo com o Manual de Instalação, como: chão desnivelado, instalação do forno ao lado de equipamentos que exalam gordura, calor ou partículas solida em suspensão, falta de circulação de ar, etc.
- f) Danos e falhas decorrentes da não execução de limpeza do equipamento ou limpeza feita inadequadamente, danificando componentes, como: jogar água dentro do painel elétrico, etc.
- g) Mudança das condições originais de instalação, como: distribuição elétrica, distribuição de gás, local de instalação, etc, executadas por técnicos não autorizados.
- h) Uso de produtos agressivos ou abrasivos, impróprios para a limpeza, que possam manchar, desgastar, riscar ou danificar acessórios ou componentes do equipamento.
- i) Danos e falhas operacionais decorrentes de água com grande teor de cálcio, gás de baixa qualidade ou fornecimento de energia elétrica com oscilação de voltagem ou ruídos/interferência na linha de alimentação.
- j) Ocorrências oriundas de descargas elétricas decorrentes da ação da natureza ou picos de fornecimento originados de geradores ou companhias de fornecimento.
- k) Danos no equipamento ou seus acessórios, como: sensores de núcleo, placas eletrônicas, teclados e outros, em consequência de acidentes, maus tratos, operação incorreta, manuseio inadequado ou uso em desacordo com o manual de instalação e operação que acompanha o produto.
- l) Tentativas de reparo por terceiros não autorizados, ou por utilização de peças e componentes não originais, independentemente dos danos ou defeitos terem sido provocados por este fato.
- m) Componentes de consumo e desgaste, como luzes, vedações, correias, rolamentos, correntes, conjunto de lonas, etc., bem como, vidros e plásticos estão excluídos da garantia.

- n) Falhas decorrentes de redes hidráulicas ou de gás pressurizados ou com dimensionamento inadequado, provocando a oscilação de pressão imprópria para o bom funcionamento do equipamento.
- m) Componentes de consumo e desgaste, como luzes, vedações, correias, rolamentos, correntes, conjunto de lonas, etc., bem como, vidros e plásticos estão excluídos da garantia.
- n) Falhas decorrentes de redes hidráulicas ou de gás pressurizados ou com dimensionamento inadequado, provocando a oscilação de pressão imprópria para o bom funcionamento do equipamento.

3. Observações e recomendações

- a) Oriente os operadores dos equipamentos, tendo como base o manual de instruções e operações do equipamento;
- b) Certifique-se de que as instalações hidráulica, elétrica, gás e exaustão sejam feitas por empresa ou técnico capacitado;
- c) Antes de acionar a Assistência técnica, consulte no manual constam algumas ocorrências que podem ser sanadas sem a interferência de um técnico.
- d) O desgaste natural do equipamento não esta coberto pela garantia. Para garantir a produtividade e um melhor prazo de vida útil de seu equipamento, é fundamental a higienização diária de seu equipamento e sugerido que se faça um contrato de manutenção preventiva.
- e) Para acionar a assistência técnica e mesmo para qualquer reclamação, comentário ou sugestão sobre os reparos prestados pelas Assistências Autorizadas, ligue grátis, durante horário comercial, no nosso serviço de atendimento ao consumidor: 35 3449 1200 – Opção 3

IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO

(preencha para facilitar as chamadas técnicas)

MODELO: _____ VOLTAGEM: _____
NUM. SÉRIE: _____ REVENDEDOR: _____
NUM. NF.: _____ DATA COMPRA : _____

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente esse manual antes mesmo de instalar o equipamento.

- Para fazer a higienização do equipamento é necessária a utilização de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), luvas de proteção, avental, máscara e óculos de proteção;



luvas de proteção



máscara de proteção



óculos de proteção



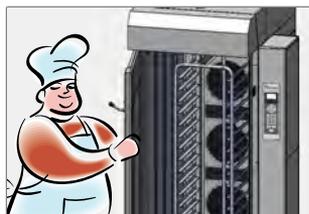
avental

- É obrigatório o procedimento diário de higienização para uma maior segurança do operador, melhor conservação do equipamento e não contaminação dos alimentos;
- A falta de higienização pode até provocar fogo no interior do equipamento;
- O aterramento do forno é obrigatório;
- O forno deve possuir um disjuntor exclusivo;
- Não molhe o fio de força ou a tomada;
- Mantenha o cabo de força longe de superfícies aquecidas;
- Se o cabo de força for danificado, ele deverá ser trocado apenas por técnicos autorizados;
- Somente técnicos autorizados devem abrir o painel do equipamento;
- Não permita que resíduos de alimentos ou outros detritos acumulem-se na superfície da porta e dobradiça para não prejudicar a vedação do forno;
- Não opere o forno se o mesmo estiver danificado. A porta do forno deverá fechar adequadamente;
- Use este equipamento somente para as funções descritas neste manual;

- ❑ Não permitir que crianças usem este equipamento;
- ❑ Não cubra ou bloqueie qualquer abertura do equipamento;
- ❑ Não utilize o forno em ambientes externos;
- ❑ Não utilize esse produto próximo de água - exemplo: próximo de uma pia da cozinha, em um porão molhado ou próximo a uma piscina;
- ❑ Caso o material dentro do forno entre em combustão, mantenha a porta do forno fechada, desligue ou desconecte o forno da tomada. A energia elétrica poderá ser desligada no disjuntor do forno;
- ❑ Use sempre luvas térmicas, ou pás, ou pegadores para retirar os alimentos de dentro do forno para evitar queimaduras;
- ❑ Em caso de vazamento de gás, suspenda imediatamente a utilização do equipamento e acione a assistência técnica.
- ❑ Caso soe o alarme e apareça a mensagem na tela
 - ❑ FALHA CODIGO: GÁS" durante a operação do
 - ❑ equipamento desligue e religue o forno para
 - ❑ rearmar o sistema de gás. Se a falha persistir,
 - ❑ suspenda o uso e chame a assistência técnica.
- ❑ Semestralmente solicite uma inspeção de mangueiras, registros, válvulas e conexões da rede de gás por um técnico habilitado.
- ❑ Ao abrir a porta do forno durante o uso, fique atrás da mesma e abra-a em dois estágios:



1º) Abra um pouco a porta e espere a saída de calor e vapor do forno.



2º) Abra totalmente a porta.

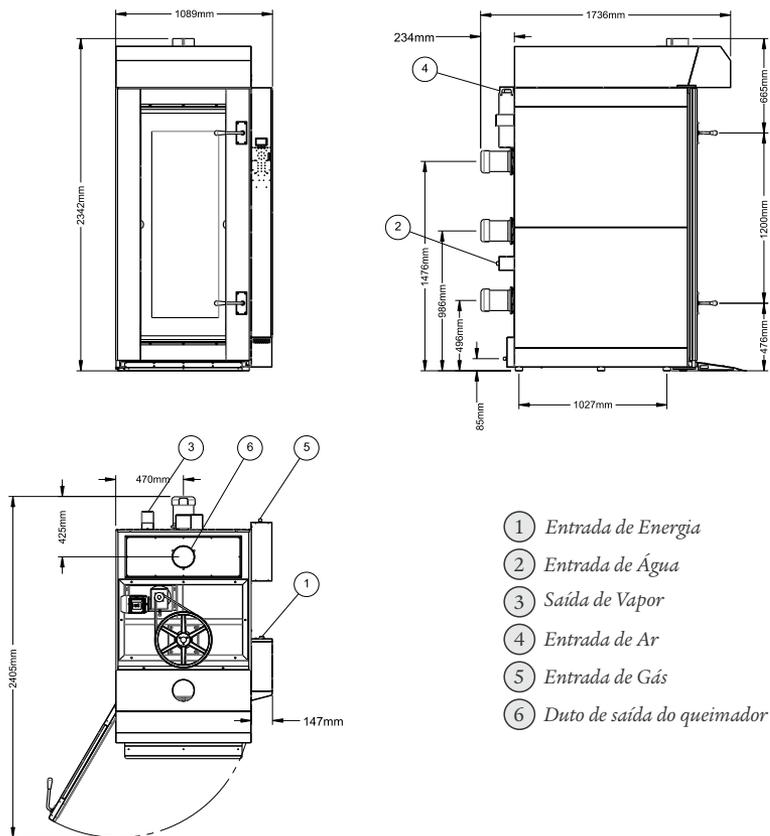
3. INSTALAÇÕES

A instalação dos fornos Prática deve ser feita com necessários cuidados para evitar problemas, danos ao equipamento e garantir sua plena utilização.

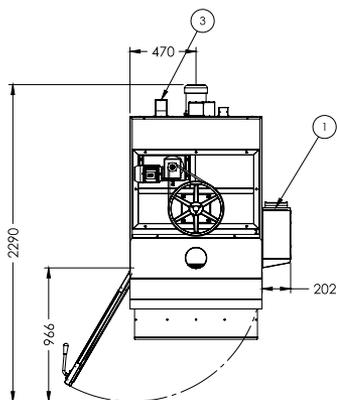
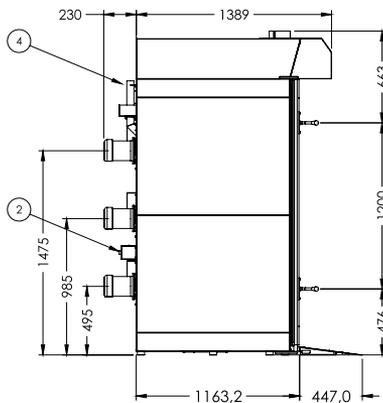
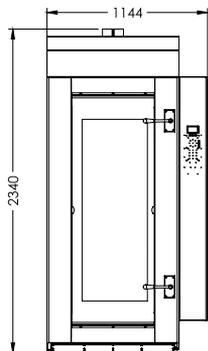
Este equipamento deve ser instalado por um técnico autorizado.

3.1. Dimensões

RG650



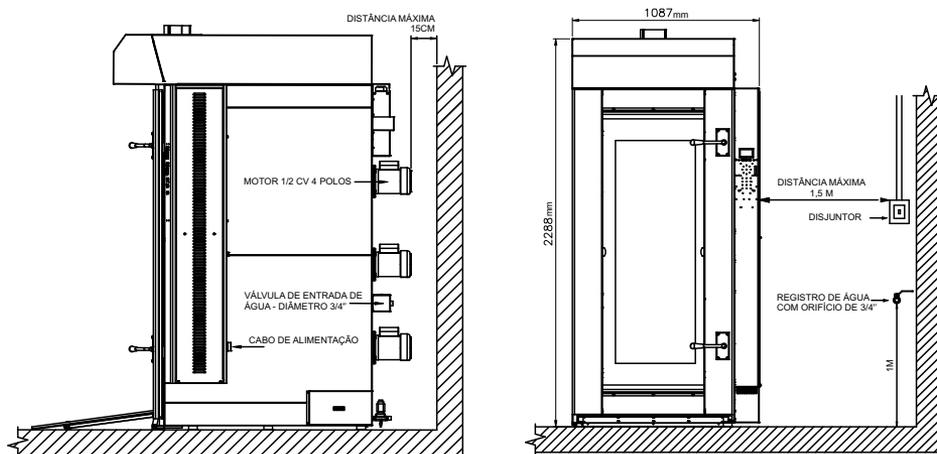
RE650



- ① *Entrada de Energia*
- ② *Entrada de Água*
- ③ *Saída de Vapor*
- ④ *Entrada de Ar*

3.2. Instruções gerais

- Para facilitar a manutenção do forno, recomenda-se um espaço de, no mínimo 80 cm entre o lado direito do equipamento e a parede;
- Deve ser respeitado um afastamento mínimo das paredes de 15 cm em relação às laterais e o fundo do forno;



- É necessário que as saídas de ventilação, painel elétrico e motor estejam afastados destas fontes de calor, a fim de evitar danos ao sistema elétrico do equipamento;
- O forno deve ser instalado em local nivelado e arejado;
- A não instalação do equipamento em local apropriado pode ocasionar a perda da garantia do equipamento.

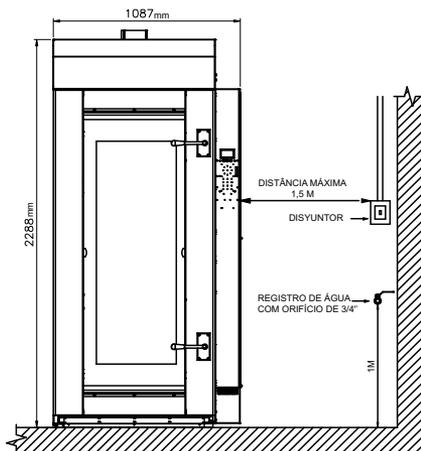
3.3. Energia elétrica

Certifique-se que as características elétricas da rede predial estão de acordo com as especificações técnicas do forno constantes na placa de identificação localizada na parte traseira do painel e nas tabelas de dimensionamento elétrico abaixo.

	RG650		RE650	
Potência	17 kW	17 kW	47,6 kW	47,6 kW
Tensão	220V 3~	380V 3~	220V 3~	380V 3~
Corrente	45 A	28 A	125 A	72 A
Cabo de alimentação	4x10 mm ²	5x6 mm ²	4x70 mm ²	5x35 mm ²
Disjuntor	50 A	32 A	150 A	100 A

Obs.: O cabo de alimentação é dimensionado conforme a tabela da NBR 5410, método de referência B1, para condutores de cobre ou alumínio e isolamento de PVC (página 101 da norma).

- Use um disjuntor exclusivo para o forno posicionado no máximo a 1,5 metros de distância, e do lado direito de onde será instalado o equipamento.



- Recomendamos a instalação de uma tomada blindada (Steck) nos cabos de alimentação, facilitando uma possível movimentação do equipamento.



1 – Plugue blindado
2 – Tomada blindada

Obs.: O plugue e a tomada não acompanham o forno.

- O aterramento é obrigatório. Em caso de danos a terceiros e ou danos ao equipamento, por falta de aterramento estes são de responsabilidade do cliente e caracterizam negligência pelo não cumprimento da norma.

3.4 Gás

Atenção: As recomendações para instalação do gás são aplicadas apenas nos modelos RG650. Verifique se o tipo de gás indicado no forno corresponde ao tipo de gás a ser utilizado. Na caixa de proteção do queimador é fixado um adesivo que informa o tipo de gás e a pressão que deve ser utilizada no forno.



Requisitos para instalação de gás GLP

- Encanamento com diâmetro mínimo de 1/2";
- Manômetro para medição da pressão na linha primária;
- Registro de segurança próximo e exclusivo para o equipamento;
- Regulador de pressão específico de acordo com a instalação da rede;
- A pressão na rede, na saída para o forno, deve ser de 2,8 kPa;
- Utilizar dois botijões P45 ou maiores em paralelo. Jamais utilize botijão P13!

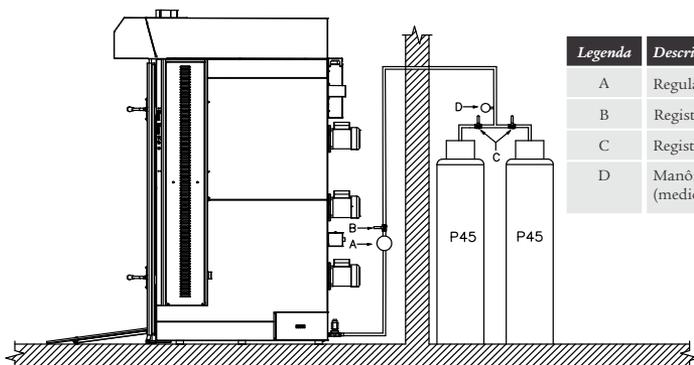


Botijões P45



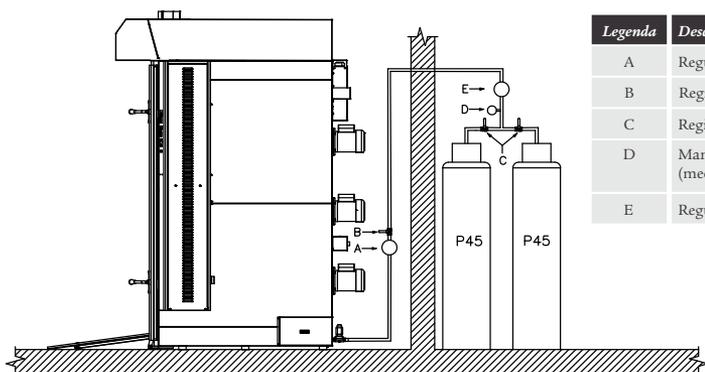
Botijões P13

- Nas tubulações cujo comprimento linear entre os botijões e o forno for inferior a 10 metros, deve ser utilizado um regulador de estágio único com vazão de 12kg/h próximo e exclusivo para o equipamento;



Legenda	Descrição	Especificação
A	Regulador de Pressão	12kg/h - Estágio único
B	Registro do forno	Diâmetro - 1/2"
C	Registro dos botijões	
D	Manômetro (medidor de pressão)	

- No caso de encanamento superior a 10 metros usar um regulador de primeiro estágio (vermelho), próximo aos botijões e um regulador de segundo estágio (laranja), próximo ao forno.



Legenda	Descrição	Especificação
A	Regulador de Pressão	12kg/h - 2º Estágio
B	Registro do forno	Diâmetro - 1/2"
C	Registro dos botijões	
D	Manômetro (medidor de pressão)	
E	Regulador de pressão	15kg/h - 1º Estágio

Requisitos para instalação de gás GN

- Tubulação com diâmetro mínimo de 1/2";
- Na maioria das instalações que utilizam o gás natural, ele é fornecido em baixa pressão, não sendo necessária a utilização de um regulador de pressão. Caso a pressão seja excessiva, utiliza um regulador apropriado;
- A pressão na rede, na saída para o forno, deve ser de 2 kPa;

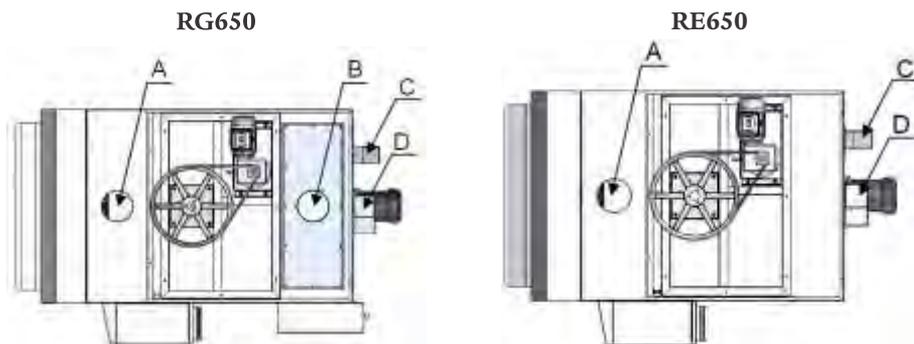
3.5 Instalação Hidráulica

- Deve haver uma conexão macho, com roscas BSP de 3/4" para água fria a não mais de 1,5 metro, à direita do forno, provida com uma válvula. Use a mangueira fornecida junto com o equipamento.
- Para que o equipamento apresente um desempenho adequado, observe a pressão da rede hidráulica:
- Para garantir a qualidade da cocção, evitar a calcificação e a corrosão interna do equipamento recomendamos a instalação de um filtro na rede hidráulica.
- O equipamento requer uma vazão mínima de 5 litros/hora.

<i>Unidade de medida</i>	<i>Mínima</i>	<i>Máxima</i>
Metros coluna Água	3	8
kPa	29,5	78,5
Psi	4,3	11,4

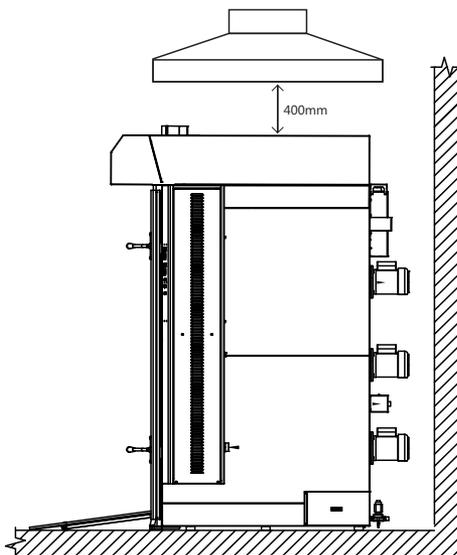
3.6 Sistema de Exaustão

Os fornos RG650 e RE650 possuem as seguintes saídas no sistema de exaustão:



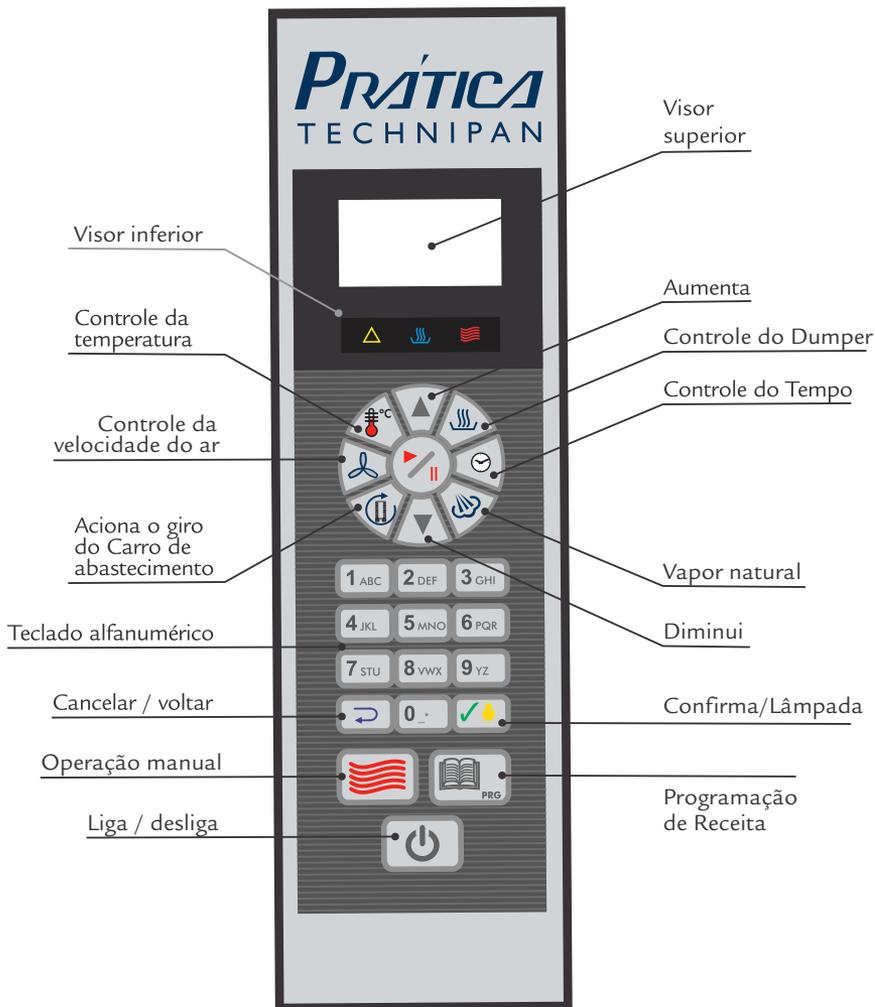
A – Saída de vapor da coifa do forno. Libera vapor quando a porta é aberta.
 B – Duto de saída do queimador (apenas RG650).
 C – Saída de vapor.
 D – Dumper.

- Recomendamos a instalação do equipamento sob uma coifa para a coleta dos vapores provenientes da utilização, evitando dessa forma que estes se espalhem no ambiente. A coifa deve estar a uma altura mínima de 400 mm em relação ao teto do forno e deve cobrir todas as saídas do sistema de exaustão.



Obs: Apenas na saída de vapor da coifa do forno pode ser colocado tubo.

4. PAINEL DE COMANDO



Visor superior: Exibe os parâmetros de configuração das receitas e mensagens com instruções.

Visor inferior: Luzes de aviso



Indica alguma condição de falha como sensores de temperatura com defeito.



Indica que o Dumper está aberto.



Indica que o ar quente esta acionado.

TECLAS



Termômetro: Utilizada para edição do valor da temperatura. Varia de 30 a 250°C.



Velocidade do ar: Utilizada para edição do valor da velocidade do ar quente.

Possui três velocidades.



Rotação do Carro de abastecimento: Utilizada para ligar a rotação do carro de abastecimento.



Dumper: Utilizada para editar a situação do Dumper (aberto ou fechado). O Dumper aberto tem a função Secagem, ou seja, retira o excesso de vapor de dentro da câmara do forno.



Tempo: Utilizada para edição do valor do tempo.



Vapor manual: Injeta vapor na câmara enquanto estiver sendo pressionada.



Play / Pause: Utilizada para acionar ou pausar o processo.



Aumentar: Utilizada para aumentar os valores dos parâmetros.



Diminuir: Utilizada para diminuir os valores dos parâmetros.



Cancelar / Voltar: Cancela uma função acionada e um valor digitado ou retorna a tela anterior.



Confirma / Lâmpada: Utilizada para confirmar um valor digitado, senha, função, seleção ou uma etapa da receita. Utilizada também para acionar a lâmpada.

Obs.: A lâmpada após acionada fica acesa por 2 minutos.



Seleciona a operação manual.



Seleciona o modo de receitas.



Liga / Desliga: Utilizada para ligar e desligar o equipamento.

Teclado alfanumérico: Teclado com letras e números para edição dos nomes e dos valores dos parâmetros das receitas.

5. OPERAÇÃO DO EQUIPAMENTO.

5.1 Ligar o forno

1. Pressione a tecla liga / desliga  .
2. Aparecerão na tela as seguintes opções:



- 1 - Manual
- 2 - Receitas

- 3 - Pressione a tecla 1 ou  para selecionar o modo de operação manual.
- 4 - Pressione a tecla 2 ou  para selecionar o modo de receitas.

5.2. Operação Manual

Quando é selecionado a opção de operação no modo manual aparecerá a tela de configuração da temperatura, tempo, Dumper aberto ou fechado, rotação do carro de abastecimento e velocidade do ar.



1. Pressione a tecla  e através das teclas  ou  ou do teclado configure a temperatura do forno.
2. Pressione a tecla  e através das teclas  ou  ou do teclado configure o tempo de operação.
3. Pressione a tecla  para configurar o Dumper, aberto ou fechado. Observe na tela, a mudança no ícone que mostra a situação do Dumper.

Extrator de vapor fechado



Extrator de vapor aberto



4. Pressione a tecla  para ativar ou desativar o giro do carro de abastecimento. Observe na tela, a mudança que o ícone que mostra a situação do carro de abastecimento.

Giro do carro desativado



Giro do carro ativado



5. Pressione a tecla  para ajustar a velocidade do ar. São três velocidades: baixa, média e alta.

Velocidade baixa



Velocidade média



Velocidade alta



Pressione a tecla  para iniciar a operação. Ao finalizar o processo, o alarme toca e aparece a mensagem Contagem Finalizada.

5.3 Modo receita

O forno tem capacidade de armazenamento de 500 receitas. Para criar novas receitas siga o procedimento abaixo:

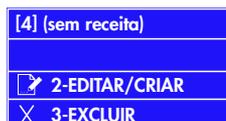
1. Selecione através das setas ou do teclado alfanumérico um número, que corresponde a uma receita vazia sem receita. Na tela de receitas, a receita em fundo branco está selecionada como mostra a figura ao lado.

001 - Pao Frances
002 - Pao Italiano
003 - Salgados
004 - (sem nome)

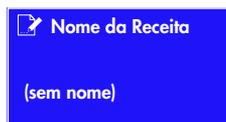
2. Pressione a tecla Confirma  para iniciar a edição.



3. Aparecerá a tela solicitando a senha. Digite a senha (Senha: 123) e pressione a tecla "Confirma"  .



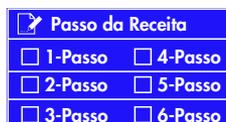
4. Aparecerá a tela com as opções "Editar / Criar" e "Excluir". Pressione Dois  .



5. Aparecerá a tela de edição do nome da receita. Apague as letras pressionando seguidamente a tecla "Cancelar / Voltar"  .



6. Para escrever um novo nome ou número, selecione no teclado alfanumérico o dígito desejado. Confirme cada dígito pressionando a tecla "Confirma"  .



7. Ao terminar de escrever o nome da receita pressione a tecla "Confirma"  .

8. Aparecerá a tela dos passos das receitas. Pressione  para programar o passo 1 ou a primeira etapa da receita.



9. Aparecerá a tela de configuração da temperatura, tempo, Dumper aberto ou fechado, rotação do carro de abastecimento e velocidade do ar.

10. Pressione a tecla  e através das teclas  ou  ou do teclado, configure a temperatura do forno.

11. Pressione a tecla  e através das teclas  ou  ou do teclado, configure o tempo de operação.

12. Pressione a tecla  para configurar o Dumper, aberto ou fechado. Observe que na tela do lado do ícone do Dumper aparece "F" para fechado e "A" para aberto.

Extrator de vapor fechado



Extrator de vapor aberto



13. Pressione a tecla  para ativar ou desativar o giro do carro de abastecimento. Observe que na tela do lado do ícone do giro do carro de abastecimento aparece "ON" quando ele está acionado e "OFF" quando ele está desligado.

Giro do carro desativado



Giro do carro ativado



14. Pressione a tecla  para ajustar a velocidade do ar. São três velocidades: baixa (1), média (2) e alta (3).

Velocidade baixa (1)



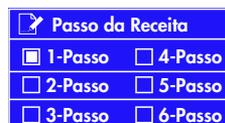
Velocidade média (2)



Velocidade alta (3)



15. Pressione a tecla "Confirma"  para finalizar a edição desse passo. O display retornará para a tela de receitas, onde o primeiro passo estará marcado e ativo.



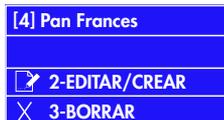
16. Para editar a próxima etapa, pressione  que corresponde ao segundo passo, ou segunda etapa.

17. Continue a programação, definindo o tempo, temperatura, estado do Dumper, Giro do carro de abastecimento e velocidade do ar quente.

18. Pressione  para confirmar novamente a etapa da receita.

19. Para confirmar a receita como um todo pressione a tecla "Confirma" .

20. Aparecerá a tela com as opções de "Editar / Criar» e "Excluir". Pressione a tecla "Cancelar / Voltar"  .
O equipamento retorna ao menu inicial e a receita esta gravada.

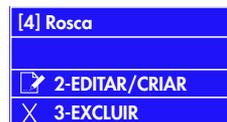


5.4. Editar uma receita já programada

1. Para editar uma receita já programada, selecione-a no display, como mostra a figura ao lado e pressione a tecla "Confirma"  para iniciar a edição.



2. Aparecerá a tela solicitando a senha. Digite a senha (123) e pressione a tecla "Confirma" .



3. Aparecerá a tela com as opções "Editar/Criar" e "Excluir". Pressione a tecla "2"  para editar a receita.

4. Aparecerá a tela de edição do nome da receita. Se desejar alterar o nome da receita apague as letras pressionando seguidamente a tecla "Cancelar / Voltar" .

5. Para escrever um novo nome ou número, selecione no teclado alfanumérico o dígito desejado. Confirme cada dígito pressionando a tecla Confirma .



6. Ao terminar de escrever o nome da receita pressione a tecla "Confirma" 

7. Aparecerá a tela dos passos das receitas.

Os passos já programados aparecem marcados, como mostra a figura ao lado. Selecione através do teclado o número do passo a ser alterado ou incluído.



8. Aparecerá a tela de configuração da temperatura, tempo, Dumper aberto ou fechado, rotação do carro de abastecimento e velocidade do ar.



9. Pressione a tecla  e através das teclas  ou  ou do teclado, configure a temperatura do forno.

10. Pressione a tecla  e através das teclas  ou  ou do teclado, configure o tempo de operação.

11. Pressione a tecla  para configurar o Dumper, aberto ou fechado.

12. Pressione a tecla  para ativar ou desativar o giro do carro de abastecimento.

13. Pressione a tecla  para ajustar a velocidade do ar.

14. Pressione a tecla Confirma  para finalizar a edição do passo. O display retornará para a tela dos passos da receita.

15. Para finalizar a edição da receita pressione a tecla "Confirma"  .

16. Aparecerá a tela com as opções de "Editar" / "Criar e Excluir". Pressione a tecla "Cancelar / Voltar"  . O equipamento retorna ao menu inicial e a receita está gravada.

5.5 Executar uma receita

1. Selecione uma receita no display, pressionando no teclado o número correspondente a ela ou utilize as teclas "Aumentar"  ou  "Diminuir".



2. Pressione a tecla "Play / Pause"  para que a receita entre em operação.



3. Durante o processo o display apresenta uma tela com a contagem do tempo e o nome da receita. Ao finalizar a receita, o alarme soa e aparece a mensagem "Pronto".

4. Caso esteja utilizando o carro de abastecimento giratório, o mesmo se posiciona automaticamente após a finalização da receita.



5.6 Excluir uma receita

1. Selecione a receita a ser excluída, pressionando no teclado o número correspondente a ela ou as teclas "Aumentar"  ou  "Diminuir".

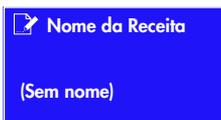
2. Pressione a tecla "Confirma" .

3. Aparecerá a tela solicitando a senha. Digite a senha (123) e confirme .

4. Aparecerá a tela com as opções "Editar / Criar" e "Excluir". Pressione a tecla "3"  para excluir.



5. O forno retornará para a tela de receitas e no número da receita excluída aparecerá o nome "(sem nome)".



5.7 Desativar uma etapa da receita

1. Selecione uma receita, pressionando no teclado o número correspondente a ela ou as teclas "Aumentar"  ou  "Diminuir".



2. Pressione a tecla "Confirma"  .

3. Aparecerá a tela solicitando a senha. Digite a senha (123) e confirme  .



4. Aparecerá a tela com as opções "Editar / Criar" e "Excluir". Pressione a tecla "2"  para editar.

5. Aparecerá a tela com o nome da receita. Pressione a tecla "Confirma"  .



6. Aparecerá a tela dos passos da receita. Selecione o número do passo a desativar através do teclado alfanumérico. No display aparece a tela para programar os parâmetros da receita com o tempo programado;

7. Pressione  e em seguida  para desativar o tempo. Na tela o tempo Desativado.



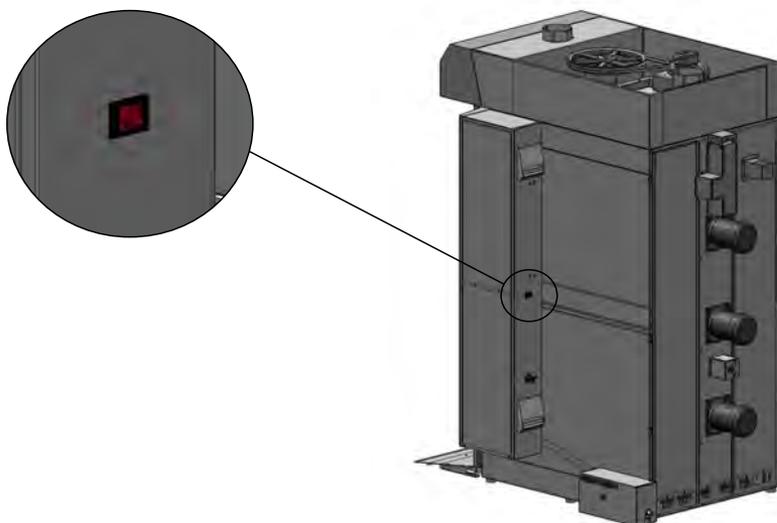
8. Pressione  para confirmar e  para salvar e retornar ao menu principal.

5.8 Potência adicional

Os fornos RG650 e RE650 possuem um sistema de potência adicional de 15KW que pode ser ligada ou desligada através de um interruptor localizado atrás do painel de comando.

Para produtos que necessitam que o aumento da temperatura seja lento, como por exemplo, biscoito de polvilho, a potência adicional deve ser desligada.

Interruptor da potência elétrica adicional



6. CARGA E DESCARGA

Nos fornos RG650 e RE650 podem ser utilizados o carro de abastecimento fixo e o giratório.

Carro de abastecimento fixo

Pode ser utilizada a assadeira 60x80 cm que tem a capacidade para 36 pães de 65g ou a assadeira 58x70 cm que tem capacidade para 25 pães de 65g.

DIMENSÕES	
Altura	1807 mm
Largura	711 mm
Profundidade	834 mm
Espaço entre Assadeiras	96 mm
Quantidade Assadeiras	16



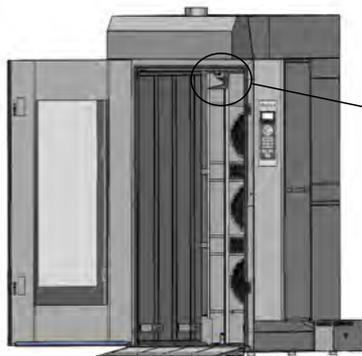
Carro de abastecimento giratório

É utilizada a assadeira 40x60 cm. Cada assadeira tem capacidade para 20 pães de 65g.

DIMENSÕES	
Altura	1763 mm
Largura	467 mm
Profundidade	620 mm
Espaço entre Assadeiras	92 mm
Quantidade Assadeiras	16

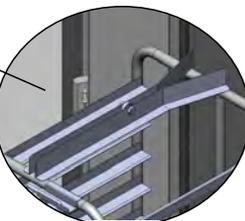
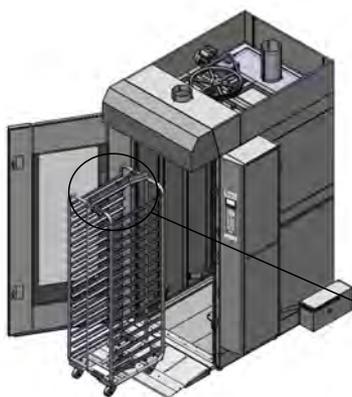


Para colocar o carro de abastecimento giratório dentro do forno, é necessário observar se o gancho está na posição correta. O gancho deve estar direcionado para frente do forno.



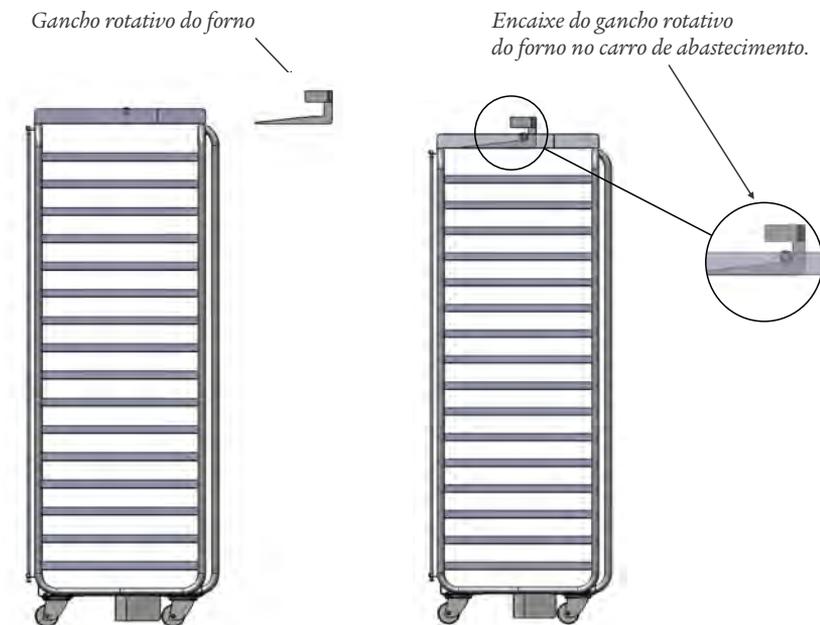
Gancho de movimentação do carro de abastecimento rotativo

Se o gancho não estiver na posição correta, selecione um dos modos de operação, "Receita" ou "Manual", e com a porta aberta mantenha a tecla  pressionada até o gancho chegar à posição. Ele pára de girar automaticamente quando chega na posição. Alinhe o carro de abastecimento ao forno observando a posição do encaixe do gancho.



Encaixe do carro de abastecimento no gancho do forno.

Empurre o carro para dentro do forno até o mesmo encaixar no gancho.



7. INSTRUÇÕES DE LIMPEZA

A limpeza diária e cuidadosa dos fornos é importante, tanto no que diz respeito à higiene alimentar como na economia de energia. Manter as paredes internas da câmara do forno limpas, ajuda na conservação do calor. Eis algumas observações e cuidados na preservação de seu equipamento:

- Nunca utilize pás, esponjas de aço, facas, espátulas ou qualquer objeto perfurante.
- Procure manter a câmara interna sempre com aspecto de nova.
- Não jogue água fria sobre o vidro quente.
- Nunca jogue água na superfície externa do forno. Pode comprometer o painel de controle e componentes elétricos.

7.1 Procedimento de higienização diária

Para fazer a higienização do equipamento é necessária a utilização de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), luvas de proteção, avental, máscara e óculos de proteção;



luvas de
proteção



máscara de
proteção



óculos de
proteção



avental

Considerando que o processo de higienização envolve o acesso do operador ao interior da câmara, recomenda-se cautela e atenção redobrada no sentido de evitar lesões decorrentes de impacto da cabeça com o gancho (localizado no teto do equipamento) e dos pés com o eixo (localizado no centro do piso do equipamento).



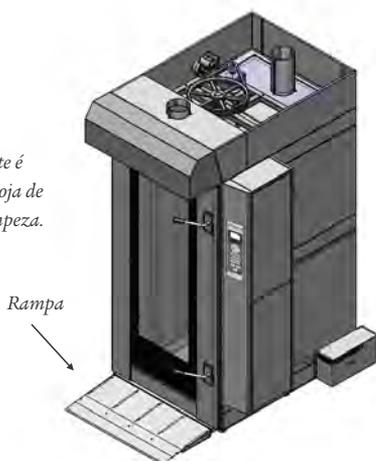
1. Baixar a temperatura do forno para menos de 60°C.
2. Remover o carro de abastecimento e o protetor de turbina.
3. Aplicar desincrustante com pulverizador ou pincel em toda superfície interna.
4. Fechar o equipamento, aquecer até 70°C e deixar o produto agir por 10 minutos.
5. Enxaguar o interior do equipamento até a remoção total do desincrustante.

Obs: O forno não possui dreno. A água utilizada no enxague dever ser retirada pela porta do forno.

6. Secar o equipamento ligando-o com 150°C por 5 minutos.
7. A superfície externa, painel de controle e o vidro podem ser limpos usando a sequência: Pano úmido, pano com detergente, pano úmido e pano seco.
8. A rampa do forno deve ser retirada para limpeza, para isso puxe a rampa para cima para soltá-la.

Observações:

O desincrustante é encontrado em loja de materiais de limpeza.

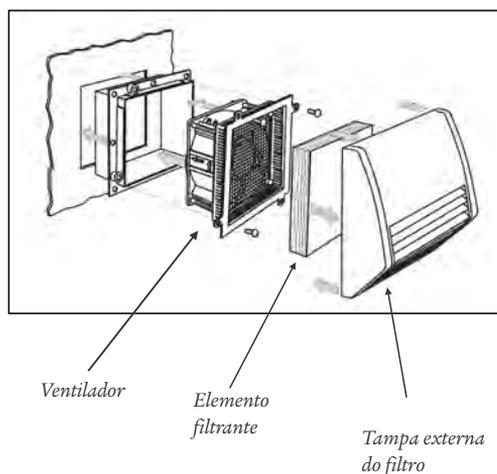
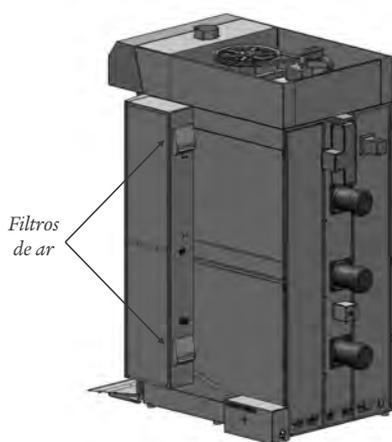


Importante

- O desincrustante não deve possuir cloro nem sais.
- É aconselhável que sua coloração seja transparente, ou no máximo amarela (a coloração indica a pureza da substância).
- Qualquer dúvida, favor entrar em contato com a assistência técnica pelo telefone 0800 035 5033.

7.2 Limpeza dos filtros de ar do painel

Os filtros de ar do painel estão localizados atrás do painel de comando do forno. A cada 3 meses recomendam-se retirá-los para verificação e possível limpeza.



Para retirada do elemento filtrante basta remover a tampa externa do filtro.

A limpeza do filtro deve ser feita em duas etapas:

1. Limpar o Elemento filtrante pelo lado empoeirado, usando aspirador de pó;
2. Lavar com água corrente pelo lado mais limpo, para remover poeira ou fiapos acumulados. Se o Elemento filtrante estiver muito sujo, lave-o com sabão líquido neutro.

VERSÃO 1.2/ FEVEREIRO 2014

CÓDIGO
760091

Rodovia BR 459 - Km 101
Pouso Alegre - MG - Brasil
CEP 37.550-000
Tel. (35) 3449-1200
pratica@praticafornos.com.br

Prática
TECHNIPAN

www.praticabr.com