

PANIFICAÇÃO



Manual de Instalação e Operação

PRÁTICA
TECHNIPAN

Manual de Instalação e Operação

Forno de Panificação

**Leia cuidadosamente este manual antes
de instalar e/ou utilizar o equipamento.**

ÍNDICE

Termo de Garantia	3
1. Instruções de Segurança	
1.1 EPI's	6
1.2 Gás	6
1.3 Energia Elétrica	6
1.4 Lenha	6
1.5 Abrir o equipamento durante o uso	6
1.6 Higienização	6
2. Procedimentos para Instalação	
2.1 Energia elétrica	7
2.2 Gás	8
2.3 Água	9
2.4 Forno a Lenha	9
2.5 Sistema de Exaustão	10
2.6 Observações Gerais	10
3. Operação dos Fornos de Panificação	
3.1 Pannel de Comando: Fornos a Gás e Elétricos	11
3.2 Pannel de Comando: Fornos Bienergéticos (Lenha/Elétrico - Gás/Elétrico)	12
3.3 Acessórios	13
3.4 Quadro Indicativo de produtos	14
3.5 Dicas sobre pães doces e massas doces	14
4. Higienização	15
5. Pequenos problemas que podem ser resolvidos sem ajuda de um técnico	16
6. Conclusão	17
7. Anexos	
7.1 Tabela de Dimensionamento	18

Carta ao Cliente

É com orgulho que nós da Prática passamos a fazer parte do seu 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 de alimentos.

- **Nosso Compromisso**

- Buscar continuamente levantar e atender as necessidades de nossos clientes.
- Oferecer produtos confiáveis.
- Buscar melhoria 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.

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) Alguns equipamentos Prática são considerados como portáteis, como os fornos Miniconv VP e SV e o Moinho MF80. Nesses casos, o deslocamento para a manutenção é de responsabilidade do cliente. O valor do deslocamento deve ser combinado com o SAP, ou o cliente tem a opção de levar o equipamento ao serviço autorizado.

g) A garantia somente cobrirá falhas originadas por matéria-prima, componentes ou fabricação.

h) 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.

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) 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.

e) 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.

f) Mudança das condições originais de instalação, como: distribuição elétrica, distribuição de gás, local de instalação, etc, executadas por técnicos não autorizados

g) Uso de produtos agressivos ou abrasivos, impróprios para a limpeza, que possam manchar, desgastar, riscar ou danificar acessórios ou componentes do equipamento.

h) 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.

i) Ocorrências oriundas de descargas elétricas decorrentes da ação da natureza ou picos de fornecimento originados de geradores ou companhias de fornecimento.

j) 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.

k) 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.

l) Componentes de consumo e desgaste, como luzes, vedações, correias,

m) 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, no manual constam algumas ocorrências que podem ser sanadas sem a interferência de um técnico.
- d) O desgaste natural do equipamento não está 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:

0800 035 5033 – 35 3449 1200 – Opção 3

IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO

(preencha para facilitar as chamadas técnicas)

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

1. Instruções de Segurança

1.1 EPI's

Para maior segurança do operador é necessária a utilização de Equipamentos de Proteção Individual (EPI). Na operação use luvas de proteção e avental. Na higienização use também máscara e óculos de proteção.



Luvas de Proteção



Máscara de Proteção



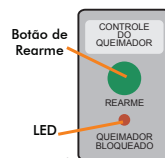
Óculos de Proteção



Avental

1.2 Gás

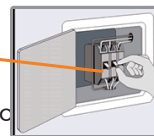
- Em caso de vazamento de gás, suspenda imediatamente a utilização do equipamento e acione a assistência técnica.
- Caso soe o alarme e acenda o led indicando Queimador Bloqueado durante a operação do equipamento, pressione o botão de REARME no máximo 2 vezes. Se o problema persistir, suspenda o uso e chame a assistência técnica.
- Semestralmente solicite uma inspeção de mangueiras, registros, válvulas e conexões da rede por um técnico habilitado.
- É obrigatório o uso de coifa para eliminar os gases provenientes da combustão.



1.3 Energia Elétrica

- O aterramento do forno é obrigatório.
- O forno deve possuir um disjuntor exclusivo.
- Somente técnicos habilitados devem abrir o painel do equipamento.

Disjuntor do Forno

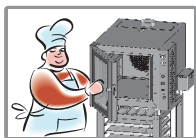


1.4 Lenha

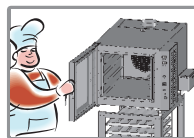
- Nunca manusear líquidos inflamáveis próximo a fornalha do forno, quando a mesma estiver acesa. Risco de incêndio, explosão e queimadura.
- Não coloque as mãos dentro da fornalha quando estiver quente e/ou acesa.

1.5 Abrir o equipamento durante o uso:

- Ao abrir a porta do forno, fique atrás da mesma e faça a abertura em 2 estágios.



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



2º) Abra efetivamente o equipamento.

1.6 Higienização:

- 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.

2. Procedimentos para instalação

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

Ao receber o equipamento verifique se o mesmo sofreu danos de transporte. Em caso de suspeita notifique imediatamente o revendedor ou a fábrica.

A garantia não engloba danos resultantes do não-cumprimento das presentes instruções de instalação.

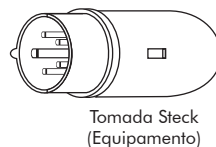
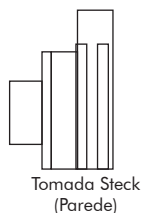
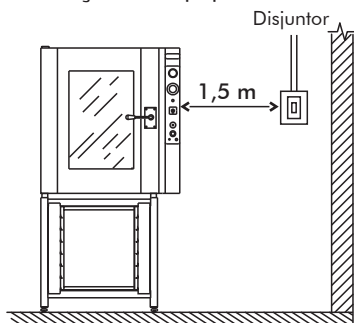
A instalação do forno Prática requer:

- 2.1. Energia elétrica;
- 2.2. Gás (para os modelos a gás ou bienergéticos);
- 2.3. Água;
- 2.4. Sistema de exaustão.

É de responsabilidade do cliente toda instalação predial!

2.1 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;
- Dimensionar adequadamente o disjuntor e os cabos da rede.
- 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. Recomenda-se a instalação de uma tomada de engate rápido (steck) nos cabos de alimentação, facilitando uma possível movimentação do equipamento.



- Para evitar a movimentação do cabo de alimentação, recomendamos a utilização de um prensa cabos.
- A conexão a terra (aterramento) é obrigatória.

Em casos no qual o forno for alimentado em 380 volts deverá estar disponível um cabo neutro (independente do aterramento).

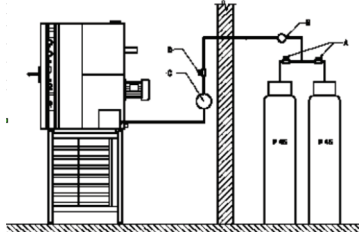
2.2 Gás

Verificar se o tipo de gás indicado no forno corresponde ao tipo de gás a ser utilizado.

Requisitos para instalação de gás GLP:

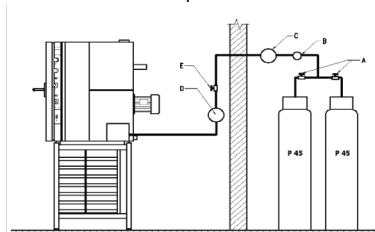
- Encanamento com diâmetro mínimo de $\frac{1}{2}$ ";
- Manômetro para medição da pressão na linha primária;
- Registro de segurança próximo e exclusivo ao equipamento;
- Regulador de pressão específico de acordo com a instalação da rede;
- A pressão da rede, na saída para o forno, deve ser de 2,8 kPa.
- Em encanamentos cujo comprimento linear entre os botijões e o forno for inferior a 10m, será usado um Regulador de Estágio Único.
- No caso de encanamento superior a 10 m usar: -Um Regulador de Primeiro Estágio (vermelho), próximo aos botijões e um regulador de segundo estágio (laranja), próximo ao forno.

Esquema de Instalação do Sistema de Gás com encanamento inferior a 10 metros



Legenda	Descrição	Especificação
A	Registro dos botijões de gás	
B	Manômetro medidor de pressão	
C	Regulador de pressão	
D	Regulador de pressão	Reg. estágio único
E	Registro do forno	Diâmetro $\frac{1}{2}$ "

Esquema de Instalação do Sistema de Gás com encanamento superior a 10 metros



Legenda	Descrição	Especificação
A	Registro dos botijões de gás	
B	Manômetro medidor de pressão	
C	Regulador de pressão	Reg. de 1º estágio
D	Regulador de pressão	Reg. de 2º estágio
E	Registro do forno	Diâmetro $\frac{1}{2}$ "

Requisitos para instalação de gás Natural

- Encanamento com diâmetro mínimo de $\frac{1}{2}$ ";
- Na maioria das instalações o Gás Natural já trabalha com baixa pressão, não necessitando de regulador. Caso esta pressão esteja excessiva utilize um regulador apropriado.
- A pressão da rede, na saída para o forno, deve ser de 1,96 kPa.

Observações gerais:

- A vazão do gás varia de acordo com o tipo de gás e o modelo do equipamento.
- A instalação de gás compete exclusivamente a técnicos devidamente qualificados.
- Deve-se limpar a tubulação de gás para a retirada de eventuais resíduos que possam comprometer o bom funcionamento do forno (purga).
- É absolutamente imprescindível a verificação da vedação na tubulação de gás.
- As áreas onde passam a tubulação e ou são armazenadas os botijões devem ser bem

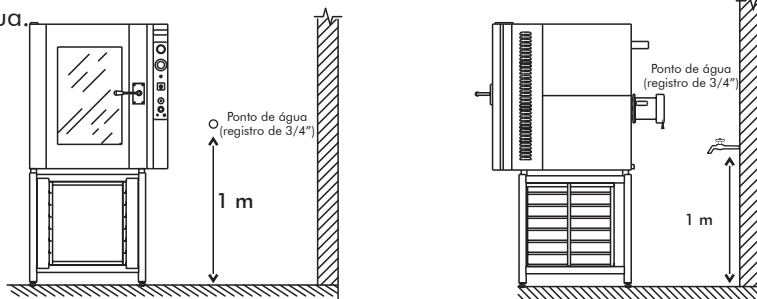
- Verificar periodicamente a pressão do sistema de gás, se a pressão na rede for diferente da pressão necessária, a empresa distribuidora de gás deve ser contactada.

2.3 Água

O forno deverá ser ligado a uma canalização de água fria.

Antes de realizar a instalação de água, descarregar os condutos de água do lado da instalação predial para retirar eventuais sujeiras do encanamento (purga).

Deverá estar disponível um registro de $\frac{3}{4}$ " com rosca externa para conexão da mangueira de entrada de água.



Observar a pressão da rede hidráulica:

Pressão de Água

	Mínima	Máxima
coluna d'água	3,0 mca	8,0 mca
pascal	29 kPa	78 kPa

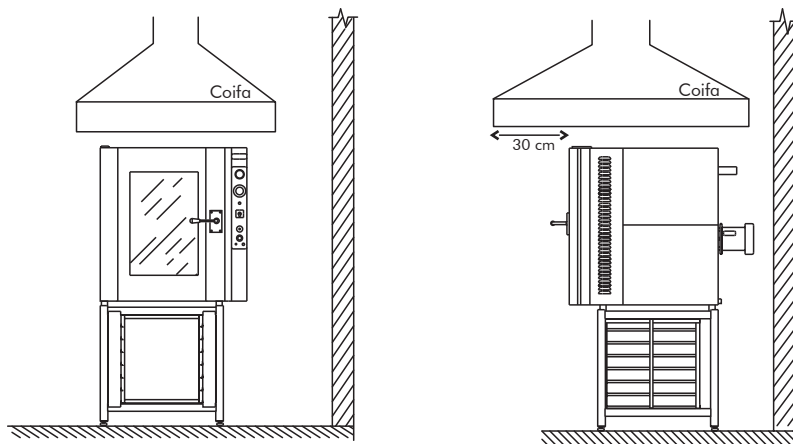
Na maior parte dos casos, a instalação da rede hidráulica pode ser feita sem filtro. No caso de condições de água particularmente críticas, recomenda-se realizar uma filtragem e/ ou um tratamento da água, evitando a calcificação e a corrosão interna do equipamento.

2.4 Forno a Lenha

- Utilizar lenha com comprimento máximo de 50 cm.
- Para exaustão da fuligem e fumaça oriundas da queima de lenha, ou outro combustível sólido, recomenda-se a instalação de uma chaminé que conduza até o ambiente externo. Essa chaminé deve ter um diâmetro mínimo de 150mm em linha reta. Caso exista a necessidade de curvas, é aconselhável que essas possuam um ângulo variável entre 135° e 225° e a chaminé deve ter um diâmetro mínimo de 200mm. Em qualquer caso a chaminé não deve exceder 6 metros de comprimento.
- Nunca conectar a saída de vapor na chaminé.
- A fornalha não pode ser excessivamente carregada.
- Uma boa alternativa para a lenha natural é o bríquete, feito com serragem prensada, ou outros resíduos vegetais.
- Limpar aparador de cinzas diariamente. Esta operação deve ser feita com cuidado, pois podem existir brasas no interior da fornalha. Recomenda-se uso de luvas de segurança e do rodo metálico que acompanha o equipamento.

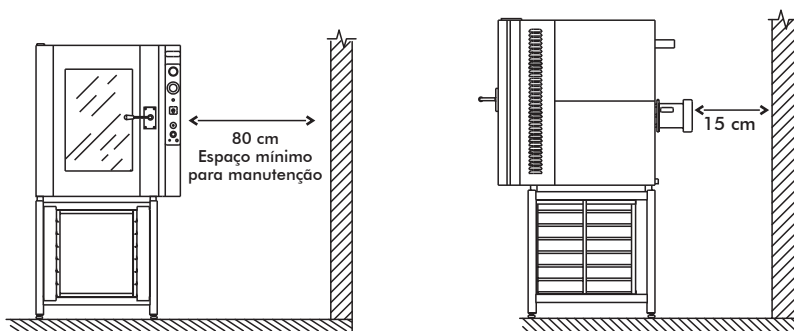
2.5 Sistema de Exaustão

O equipamento deve ser colocado sob uma coifa para coleta dos vapores provenientes da utilização do equipamento, evitando-se desta forma que estes se espalhem no ambiente. A coifa deve projetar-se 300 mm além da face frontal do equipamento.



2.6 Observações gerais

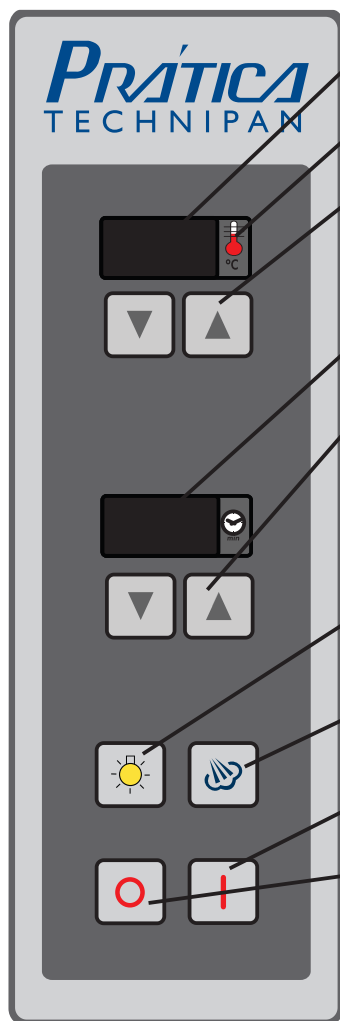
- Deve ser respeitado um afastamento mínimo das paredes de 15 cm em relação às laterais, ao motor e ao fundo do forno.
- Para facilitar a manutenção do forno, recomenda-se um espaço de, no mínimo 80 cm entre o equipamento e a parede.



- O forno não deve ser posicionado junto a fogões, fritadeiras e chapas quentes ou outros equipamentos que exalem gorduras, vapores e calor, é necessário que as saídas de ventilação, painel elétrico e motor estejam afastados destas fontes de calor afim de evitar danos ao sistema elétrico do equipamento.
- A não instalação do equipamento em local apropriado pode ocasionar a perda da garantia do equipamento.

03 - Operação dos fornos de Panificação

3.1 - Painel de Comando. Fornos a Gás e Elétricos. (Com botão microchave)



Indicador de Temperatura: Mostra a temperatura que deverá ser alcançada.

LED: Quando aceso indica que a temperatura estabelecida não foi atingida.

Regulador de Temperatura: Configura a temperatura que deverá ser atingida. Ao ser acionado para cima ou para baixo o indicador exibe a temperatura atual do interior da câmara.

Indicador de tempo: Mostra o tempo restante para o término do processo.

Regulador de tempo: Através dele ajusta-se o tempo para cocção dos alimentos. É conectado a uma campainha que soa quando termina o tempo programado. O equipamento continua em funcionamento e só desliga com a intervenção do operador, abrindo a porta ou desligando o forno.

Botão de Iluminação: Quando acionada liga a lâmpada localizada internamente na porta do forno. Não é recomendado deixá-la permanentemente acesa.

Botão Vapor Manual: Enquanto pressionado injeta vapor no interior da câmara.

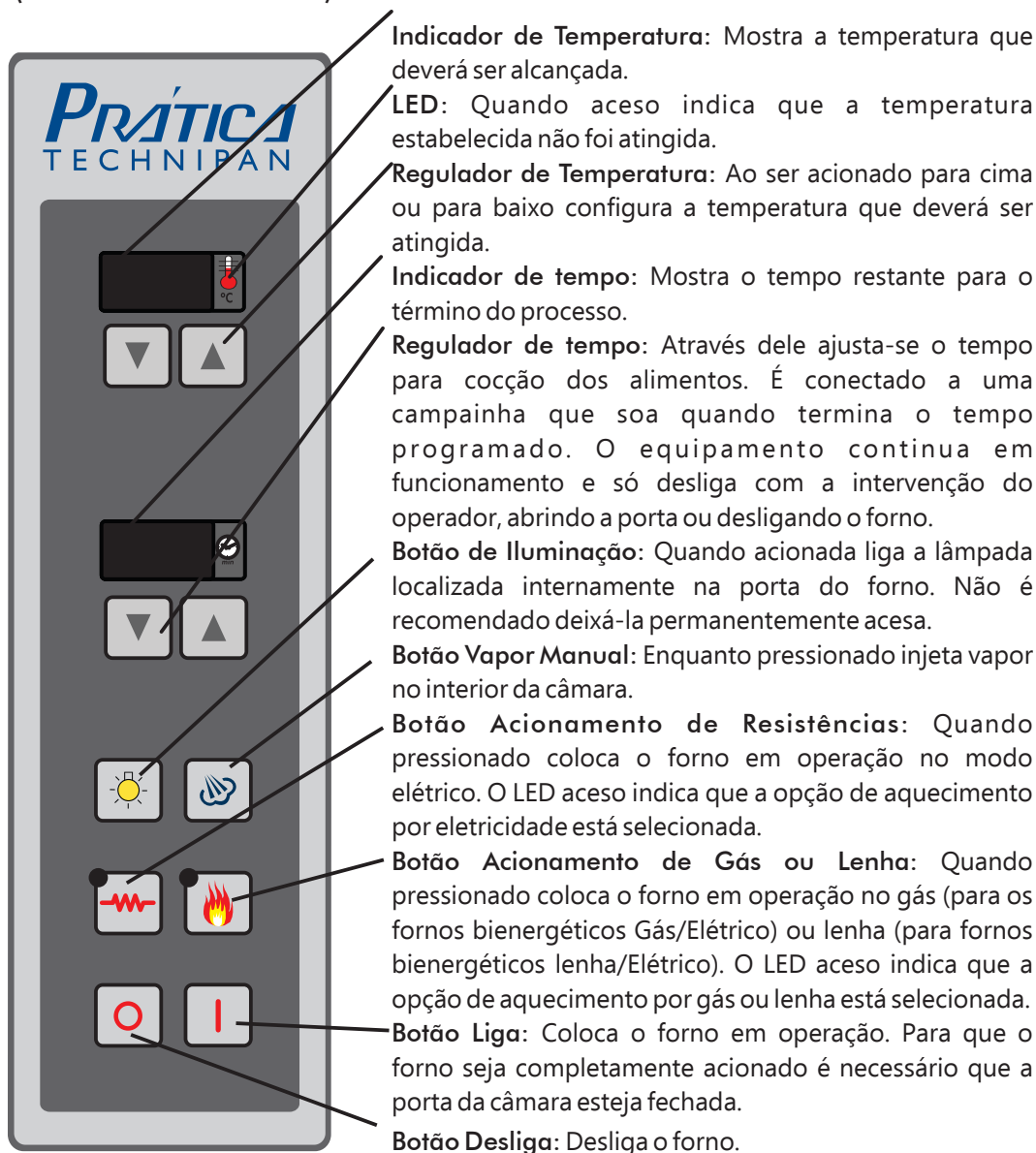
Botão Liga: Coloca o forno em operação. Para que o forno seja completamente acionado é necessário que a porta da câmara esteja fechada.

Botão Desliga: Desliga o forno.

ATENÇÃO

Nos modelos a gás, ao iniciar o uso ou mesmo durante algum processo caso o forno pare de funcionar e o display indique "ERR GAS", desligue o equipamento, verifique se a rede de gás está alimentada e funcionando corretamente e então religue o equipamento. Persistindo o erro paralise o uso e chame a assistência técnica.

3.2 - Painel de Comando: Fornos Bienergéticos (Gás/Elétrica - Lenha/Elétrica) (Com botão microchave)



ATENÇÃO

Nos modelos a gás, ao iniciar o uso ou mesmo durante algum processo caso o forno pare de funcionar e o display indique "ERR GAS", desligue o equipamento, verifique se a rede de gás está alimentada e funcionando corretamente e então religue o equipamento. Persistindo o erro paralise o uso e chame a assistência técnica.

3.3 - Acessórios

- **Base:** serve de suporte para o forno e para a guarda de assadeiras.
- **Carrinho:** serve de suporte para remoção ou colocação da gaiola no interior do forno, sendo um opcional que pode ser usado nos modelos EG.
- **Assadeiras:**

Modelo	Capacidade
Assadeira pão francês 58 x 68 cm / ondulada	30 pães*
Assadeira pão francês 58 x 70 cm	30 pães*
Assadeira pão francês 40 x 70 cm	20 pães*
Assadeira pão francês 40 x 80 cm	30 pães*
Assadeira pão francês 32 x 53 cm	20 pães*
Assadeira pão francês 52 x 63 cm / ondulada	20 pães*
Assadeira 60 x 40 x 3 cm / lisa – flandres	25 pães doces
Assadeira pão doce 32 x 53 cm	20 pães doces
Assadeira pão doce 53 x 62 cm	35 pães doces
Assadeira pão doce 58 x 70 cm	50 pães doces
Assadeira pão doce 40 x 60 cm	30 pães doces
Assadeira pão doce 40 x 80 cm	40 pães doces
Assadeira pão doce 35 x 35 x 1,5 cm / perfurada	25 pães doces
Assadeira pão doce 58 x 70 cm / perfurada	50 pães doces
Assadeira pão doce 40 x 60 cm / perfurada	30 pães doces
Assadeira pão doce 40 x 80 cm / perfurada	40 pães doces

* Pão salgado de aproximadamente 50g.

3.4 - Quadro Indicativo de produtos

Produto	Modo de trabalho	Temperatura °C	Tempo min.
Baguetes	Ar quente c/ vapor	170 / 180	16
Pão italiano	Ar quente c/ vapor	160	25
Pudim de pão	Ar quente	140	25 / 30
Pão doce	Ar quente	140 / 150	25
Bolos	Ar quente	160	20
Pão de queijo	Ar quente c/ vapor	150 / 160	15 / 20
Rosca	Ar quente	140 /150	25 – 35
Pão francês	Ar quente c/ vapor	170 /180	13 –15
Biscoito polvilho	Ar quente c/ vapor	180	18
Biscoito de vento	Ar quente	160	12
Pão de hambúrguer	Ar quente	150	20
Pão de cachorro quente	Ar quente	150	20
Sequinhos	Ar quente	180	10
Casadinhas	Ar quente	150	10
Bombinha	Ar quente	160	12
Esfiha	Ar quente	150	25 / 30
Enroladinho	Ar quente	150	12
Pizzas	Ar quente	200	10
Esfiha aberta	Ar quente	180	10
Empadas	Ar quente	180	12
Suspiro	Ar quente	140	20
Pastel assado	Ar quente	180	12
Croissant	Ar quente c/ vapor	180	20

Observação:

É necessário pré-aquecer o forno, tal procedimento poderá levar até 7 minutos. A temperatura interna do forno será aquela programada no termostato quando o led situado abaixo dele estiver apagado. Os tempos e temperaturas aqui apresentados são indicativos que devem ser ajustados de acordo com as receitas, os tamanhos das peças e as preferências dos consumidores. Como regra geral aplica-se aos fornos de convecção, tempos e temperaturas menores do que os utilizados nos fornos convencionais.

3.5 - Dicas sobre pães doces e massas doces

Carregamento do forno: ao trabalhar com massas doces (pães e roscas em geral), é importante que se respeite a capacidade do equipamento.

Ao carregar o forno com pães de massa doce, é necessário colocar as assadeiras deixando um trilho vago entre uma assadeira e outra.

Crescimento: deve-se ainda observar que o crescimento da massa alcance em torno de 70% do crescimento utilizado quando se trabalha com forno convencional de lastro. A massa deve ir ao forno "mais fresca".

Temperatura: os fornos de convecção operam em temperaturas menores que aquelas observadas nos fornos convencionais de lastro. Recomendamos trabalhar as massas doces na temperatura compreendida entre 130°C e 160°C.

4. Higienização

Procedimento Diário:

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

- Nunca utilize pós, 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.
- 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.

Procedimento semanal para limpeza da câmara interna

(Usar Óculos de proteção e luva impermeável que alcance até o antebraço).

1. Baixar a temperatura do forno para menos de 60°C.
2. Aplicar desincrustante com pulverizador ou pincel em toda superfície interna.
3. Remover gaiola e o protetor da turbina para aplicar desincrustante.
4. Fechar o equipamento e deixar agir de 5 a 10 minutos com o forno desligado.
5. Com auxílio de uma mangueira enxaguar o interior do equipamento até a remoção total do desincrustante. Para este procedimento retirar a tampa do dreno na parte inferior da câmara e a tampa do tubo de saída na parte externa.
6. Secar o equipamento ligando-o com 150º por 5 minutos.
7. Fora de uso manter a porta do forno entreaberta.

Superfície externa: Não jogar água. Proceder: Pano úmido > Pano c/ detergente > Pano úmido > Pano seco.

5. Pequenos Problemas que podem ser resolvidos sem ajuda de um Técnico

A Prática dispõe de uma grande rede de assistentes técnicos, sempre ao dispor de seus clientes. Apresentamos aqui uma lista de pequenos problemas que podem ser resolvidos pelos operadores dos equipamentos:

Inconvenientes	Causa e Solução
Forno não aquece	• Queda de fase: Verificar Instalação predial.
Forno não aquece (gás)	• Registro de gás fechado.
Queimador constantemente bloqueado	• Baixa vazão de gás - Botijões vazios. • Registro de gás fechado. • Rede de gás suja.
Forno demora a aquecer (ou retomar temperatura)	• Queda de fase. • Porta desregulada. • Forno sujo - Proceder limpeza. • Lenha molhada ou insuficiente.
Forno faz barulho	• Ventoinha tocando na gaiola ou no tubo do vapor: reposicionar elementos. • Queda de fase.
Motor não gira	• Queda de fase. • Ventoinha tocando na gaiola ou no tubo do vapor: reposicionar elementos.
Forno não dá nenhum sinal	• Queda de fase. • Porta desregulada: Reposicionar trinco. • Disjuntor Desligado: Verificar.
Disjuntor de proteção desarmando	• Disjuntor mal dimensionado.
Assamento desuniforme	• Porta desregulada. • Temperatura muito alta (Baixar temperatura). • Forno desnivelado (nivelar equipamento). • Forno sujo. • Gaiola ou fundo protetor da turbina fora de posição. • Carregamento excessivo.
Forno dá choque	• Falta de aterramento.
Alimento queimando	• Temperatura muito alta. • Tempo excessivo de assamento.
Demora para assar	• Temperatura muito baixa. • Forno sujo. • Carregamento excessivo.
Passa cheiro ao alimento	• Forno sujo.
Resseca o alimento	• Tempo excessivo de assamento (diminuir tempo e aumentar a temperatura).
Alimento não assa por dentro	• Temperatura muito alta. • Pouco tempo de assamento.
Forno aquecendo em excesso externamente	• Ventilação deficiente do ambiente.

6. Conclusão

Enfatizamos aqui características necessárias aos profissionais que operam estes equipamentos: Responsabilidade, Iniciativa e Criatividade.

A **Responsabilidade** aparece na medida em que lhe é confiada uma ferramenta que incorpora inovação e tecnologia e que se constitui em um investimento que precisa dar o retorno compatível com as necessidades da instituição onde operam ambos: homem e máquina. Os fornos precisam ser operados com cuidado e atenção para que proporcionem os resultados que se espera deles.

A **Iniciativa** se mostra quando, ao ter em mãos um instrumento como o forno Prática, o operador ou responsável consegue extrair o máximo em termos de desempenho do equipamento, cuidando de adequar os processos e o modo de operação ao novo sistema.

A **Criatividade** é o diferencial que se espera do profissional a quem se oferece a melhor ferramenta. Nada substitui a criatividade humana - o profissional que se dispõe a dominar o forno como ferramenta passa a ter melhores condições de desenvolver as próprias habilidades.

Finalmente, colocamos a disposição dos usuários dos equipamentos Prática nosso apoio no que se refere a aproveitar as potencialidades do equipamento, através de nossa

7 Anexos

7.1 Tabela de Dimensionamento

Modelo	Medidas (mm)			Potência (kW)	Corrente (A)			Consumo (kWh)
	Largura	Profundidade	Altura		220V 2~	220V 3~	380V 3~	
E125	967	1330	721	9,58	43,55	25,21	14,57	7,66
E200	967	1330	1080	15,57	-	40,97	23,68	12,46
E250	967	1432	1080	21,58	-	56,79	32,83	17,26
E500	1027	1468,4	1786	37	-	97,37	56,28	29,6
E650	1144	1840	2099	46,4	-	122,11	70,58	37,12
G200	967	1478	1097	0,62	2,82	-	-	0,62
G250	1027	1565	1187	0,62	2,82	-	-	0,62
G500	1027	1629,5	1786	1	4,55	-	-	1
G650	1142	1953	2099	16,38	-	43,11	24,92	13,10
EG250	1027	1565	1187	15,57	-	40,97	23,68	12,46
L200	967	1471	1242,8	0,58	2,64	-	-	0,58
LE200	967	1471	1242,8	15,58	-	41,00	23,70	12,46

Prática TECHNIPAN

Rodovia BR 459, km 101

Pouso Alegre - MG

CEP 37550-000

 **(35) 3449.1200**

pratica@praticabr.com

www.technipan.com.br