

FORNO LASTRO

HORNO DE LASTRE

FLE-800 PG

FLE-900 PG

FLE-450 PB

FLE-800 PB

FLE-900 PB



Manual de Instrução
Manual de instrucción

e
y

Termo de Garantia
Término de garantía

APRESENTAÇÃO

A empresa, especializada no ramo de máquinas para alimentação, oferece uma variada linha de produtos, que atendem as necessidades do mercado. São dezenas de equipamentos projetados para facilitar o trabalho de quem atua no ramo de alimentação. Fornecemos equipamentos para restaurantes, panificadoras, açougues, pizzarias, supermercados, confeitarias e até mesmo para cozinhas residenciais e industriais.

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

A facilidade na instalação, manutenção mínima, baixo consumo e o alto rendimento produtivo, colocam os produtos GASTROMAQ, à frente no mercado, com vantagens de economia, produtividade, segurança e qualidade.

Queremos cumprimentá-lo por ter escolhido um produto de qualidade a que o nome merece, **GASTROMAQ**.

FINALIDADE DO MANUAL

A finalidade deste manual é passar ao usuário informações necessárias sobre o produto que acaba de ser adquirido. Leia este manual atentamente e terá a orientação correta para que obtenha um melhor aproveitamento e durabilidade do equipamento.

SEGURANÇA

- 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.



Equipotencialidade
IEC 60417-5021

Para identificar o terminal de interligação, que visa manter diversos aparelhos com o mesmo potencial. Não sendo, necessariamente, o Terra de uma ligação local.



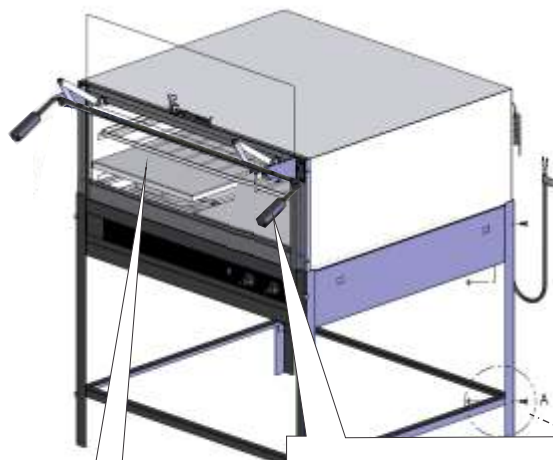
Tensão Perigosa
IEC 60417-5036

Para indicar os riscos decorrentes de tensões perigosas

- Verifique se a tensão do seu aparelho está de acordo com a etiqueta que acompanha o produto (no cordão de alimentação).
- Para evitar choques e danos ao seu produto verifique o aterramento de sua rede elétrica.

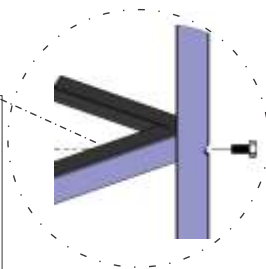


MONTAGEM DOS FORNOS



FLE PG

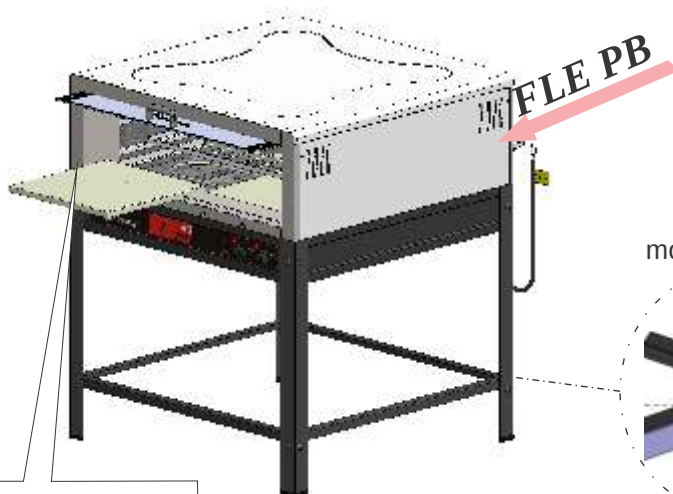
PASSO 1:
montar as colunas.



PASSO 2:
fixe o contra-
rosqueando
parafuso.

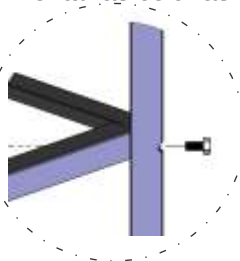


PASSO 3: colocar as
pedras refratárias no
interior do forno.



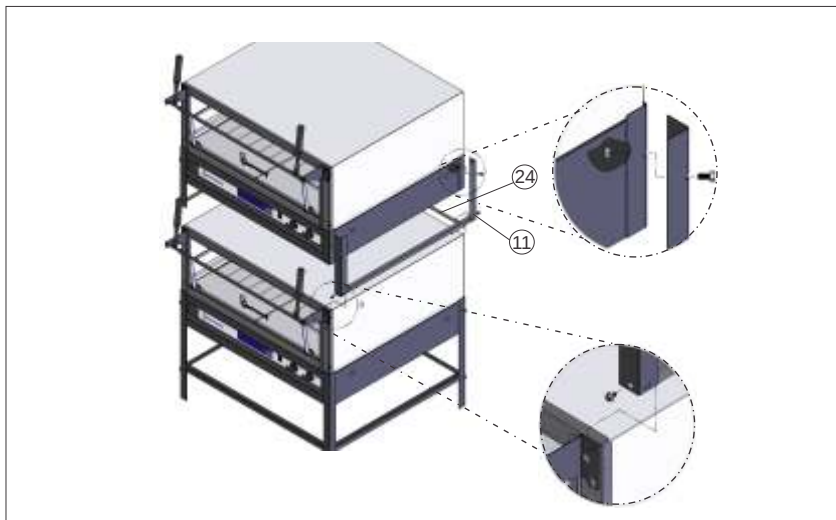
FLE PB

PASSO 1:
montar as colunas.

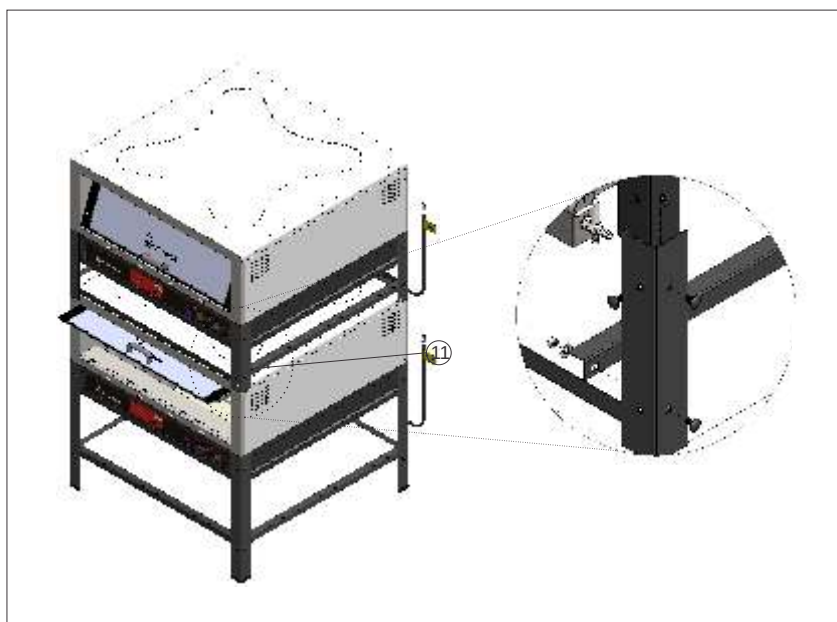


PASSO 2: colocar as
pedras refratárias no
interior do forno.

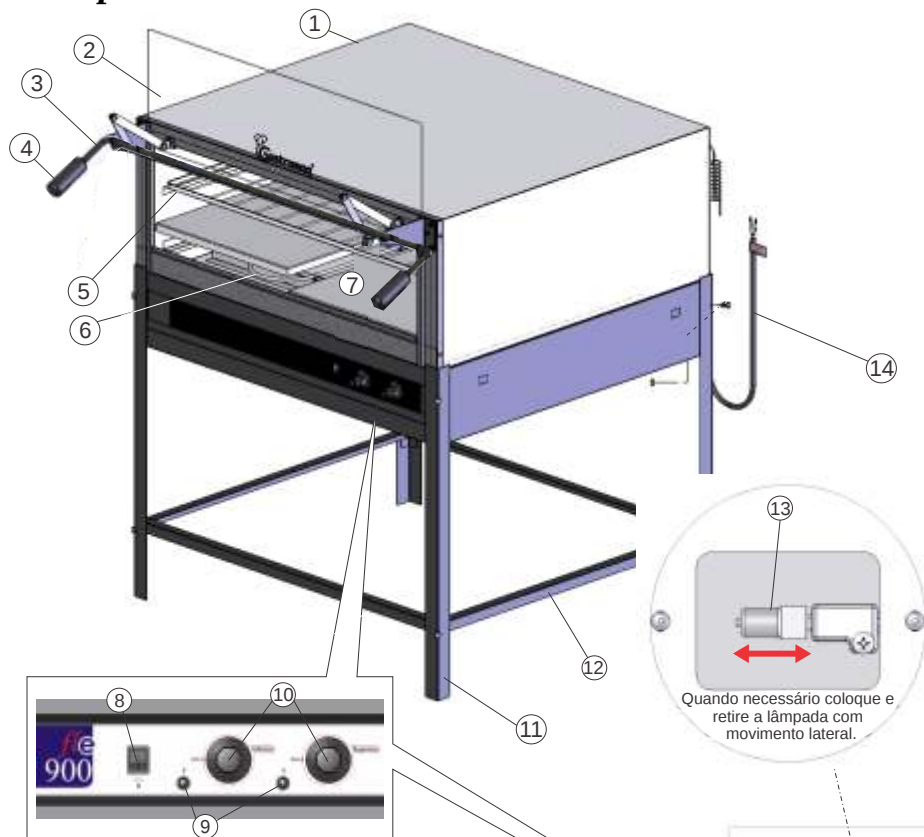
MONTAGEM DOS FORNOS DUPLOS PG



MONTAGEM DOS FORNOS DUPLOS PB

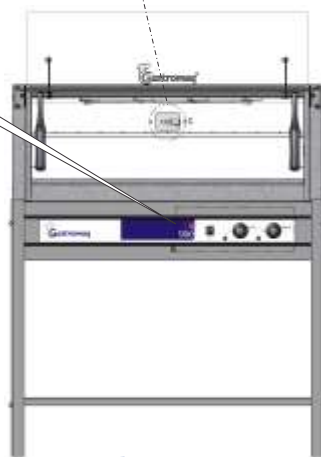


Componentes:



Item	Descrição	Códigos			
		FLE-700 220V	FLE-700 *127V	FLE-900 220V	FLE-900 *127V
1	Estrutura Externa	11141	11141	11101	11101
2	Vidro temperado	10542	10542	10541	10541
3	Cj. Haste	11038	11038	11012	11012
4	Contra Peso	14921	14921	14921	14921
5	Grade	10535	10535	14833	14833
6	Resistência	11153	11167	11119	11124
7	Pedras Refratárias	10592	10592	10548	10548
8	Interruptor	10321	10321	10321	10321
9	* Sinaleira (Led)	9899	9902	9899	9902
10	Termostato	9946	10005	9946	10005
11	# Coluna	18453	18453	18453	18453
12	Conj. Pedestal Inferior	18454	18454	18452	18452
13	Lâmpada 12V	12765	12765	12765	12765
14	Cabo Elétrico	11121	4315	11121	11137

*Fornos Duplos são oferecidos somente na tensão 220V.
O código da Sinaleira para FLE700 Duplo: 10853
#Código para Coluna FLE Duplo: 18459

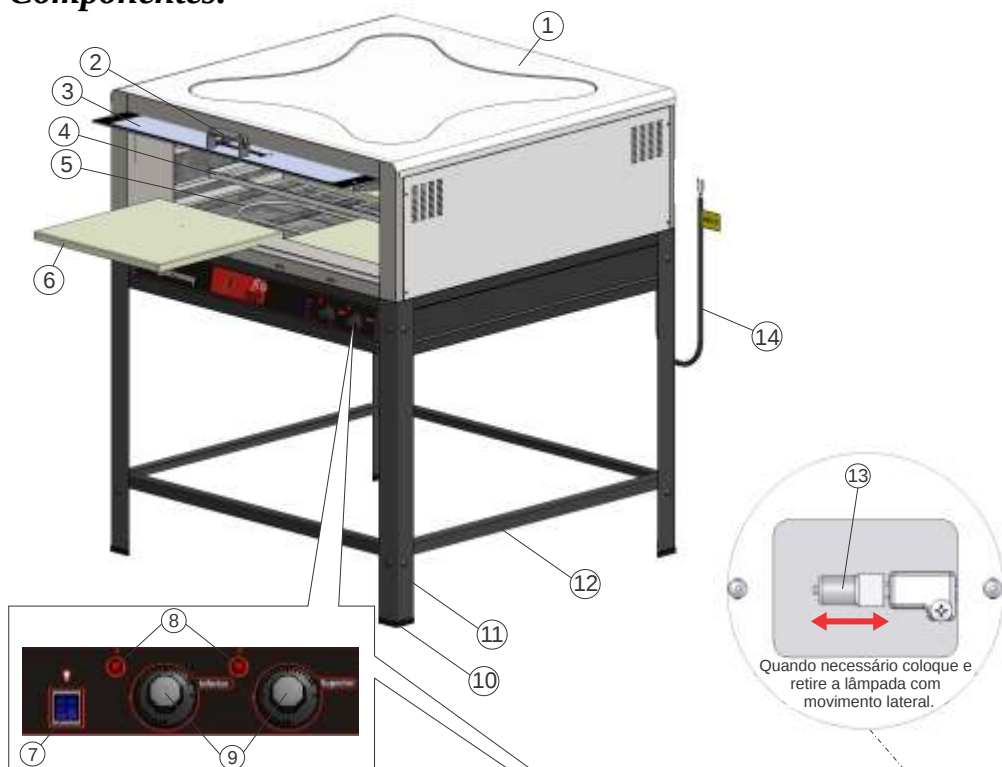


Gastromaq

Atualizado: 07/12/12

Gastromaq

Componentes:



Item	Descrição	Códigos		
		FLE-450 PB 220V	FLE-800 PB 220V	FLE-900 PB 220V
1	Estrutura Externa	15974	15947	15944
2	Puxador	14615	14615	14615
3	Vidro temperado	15189	15170	14673
4	Grade	14895	14865	14833
5	*Resistência	15989	15968	11119
6	Pedra refratária	14891	14862	10548
7	Interruptor	10321	10321	14538
8	*Sinaleira (led)	9899	9899	9899
9	Termostato	9946	9946	9946
10	Acabamento coluna	14919	14919	14919
11	Coluna	14829	14829	14829
12	Conj. Pedestal Inferior	15192	15173	14957
13	Lâmpada 12V	12765	12765	12765
14	Cabo elétrico	11121	11121	11121
15	#Estrutura	15219	15216	15212
16	#Conj. Suporte Superior	15217	15105	15207

*Para 127V: Resistência FLE900- 11124
 Fornos Duplos são oferecidos somente na tensão 220V.
 Código da Sinaleira para FLE900 127V: 9902
 Código para Lâmpada FLE 127V: 6342
 #Somente para Forno Duplo



Gastromaq

Atualizado: 07/12/12

Operações do Forno:

- 1) Monte os acessórios conforme passos descritos na página 01 deste manual;
- 2) Ligue o disjuntor;
- 3) Regule a temperatura desejada nos termostatos (o botão gira no sentido horário para ligar e anti-horário para desligar);
- 4) Neste momento as resistências ligam e ascendem os LED's (sinaleiras).
- 5) Após a utilização do forno, desligar os termostatos e o disjuntor.

Disjuntor

Se necessário contrate um electricista profissional, qualificado e de sua confiança, para adequar a instalação elétrica.

Modelo	Tensão	Disjuntor	Seção do condutor (bitola do fio)
FLE-700	220V	25A	6mm ²
FLE-700	127V	50A	10mm ²
FLE-900	220V	32A	6mm ²
FLE-900	127V	63A	16mm ²

Disjuntores conforme norma NBR NM 60898.

Condutores conforme norma NBR 5410.

Para os Fornos Duplos cada um deverá estar ligado a um disjuntor e a uma rede elétrica.

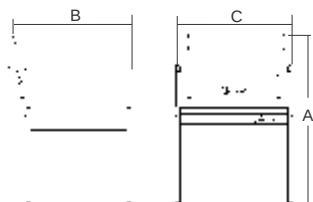
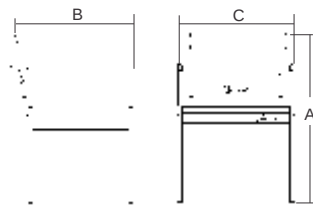
Especificações Técnicas

Produto	Modelo	Potência Total Resistências (W)	Peso (Kg)	Dimensões (A x B x C) mm
FORNO ELÉTRICO PB	FLE-450	4000	47	1218x801x573
	FLE-800	5000	58	1218x701x923
	FLE-900	6000	92	1218x1023x1023
	FLE-450D	4000 + 4000	47 + 47	1938x801x573
	FLE-800D	5000 + 5000	58 + 58	1938x701x923
	FLE-900D	6000 + 6000	92 + 92	1938x1023x1023

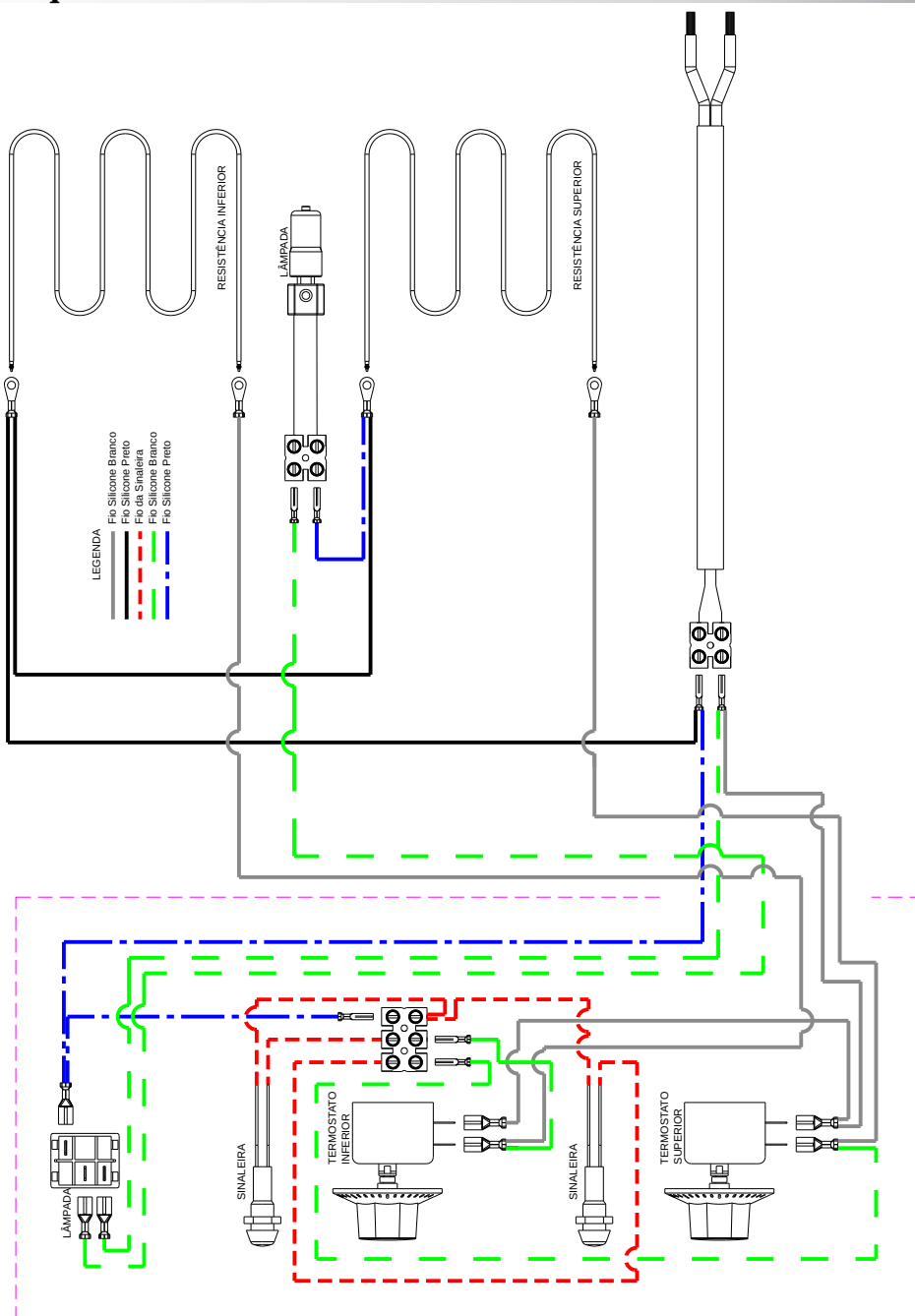
* Tempo aproximado de aquecimento até 200°C: 18 minutos (para todos os modelos)

Produto	Modelo	Potência Total Resistências (W)	Peso (Kg)	Dimensões (A x B x C) mm
FORNO LASTRO ELÉTRICO	FLE-700	5000	64	1490x785x860
	FLE-900	6000	90	1490x1085x1060
	FLE-700D	5000 + 5000	64+64	1990x785x860
	FLE-900D	6000 + 6000	90+90	1990x1085x1060

* Tempo aproximado de aquecimento até 200°C: 18 minutos (para todos os modelos)



Esquema Elétrico dos Fornos Lastro Elétrico:



VERSIÓN EN ESPAÑOL



PRESENTACIÓN

La compañía se especializa en el negocio de maquinaria para alimentación, ofreciendo una variada línea de productos que satisfagan las necesidades del mercado. Hay docenas de dispositivos diseñados para facilitar el trabajo de los que trabajan en el campo de la nutrición. Suministramos equipos para restaurantes, panaderías, carnicerías, pizzerías, supermercados, panaderías e incluso para cocinas residenciales e industriales.

Todos los productos están fabricados con materiales de alta calidad y mano de obra superior, dentro de las reglas de las leyes de seguridad e higiene.

La facilidad de instalación, mínimo mantenimiento, bajo consumo y alto rendimiento de la producción, poner el GASTROMAQ productos por delante en el mercado, con las ventajas de la economía, la productividad, la seguridad y la calidad.

Queremos felicitarlo por la elección de un co producto de calidad que se merece el nombre, GASTROMAQ.

FINALIDAD DEL MANUAL

El propósito de este manual es para pasar la información necesaria al usuario sobre el producto que acaba de adquirir. Lea atentamente este manual y utilizar la orientación correcta para que pueda obtener un mejor uso y durabilidad.

SEGURIDAD

- 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.



Equipotencialidad
IEC 60417-5021

Para identificar el terminal de interconexión, que tiene como objetivo mantener varios dispositivos con el mismo potencial. No es necesariamente el país de una llamada local.



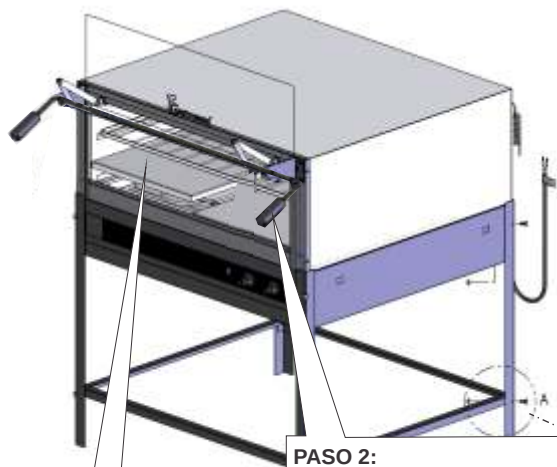
Tensión Peligrosa
IEC 60417-5036

Para indicar el riesgo de tensiones peligrosas.

- Asegúrese de que la tensión de su aparato cumple con las etiquetas que acompañan al producto (el cable de alimentación).
- Para evitar descargas eléctricas o daños en el producto verificar la fundamentación de su red eléctrica.

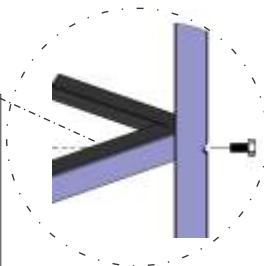


MONTAJE DEL HORNO



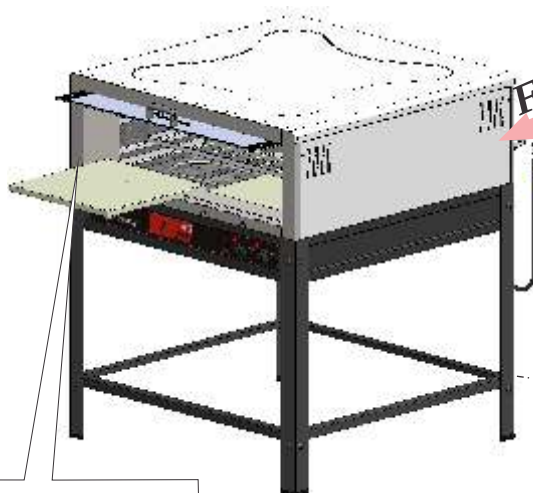
FLE PG

PASO 1:
montar los altavoces.



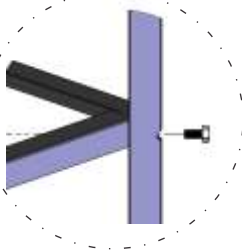
PASO 3: Coloque el
piedras refractarias
el horno.

PASO 2:
En contraste con el paso
con hilo en
atornillar.



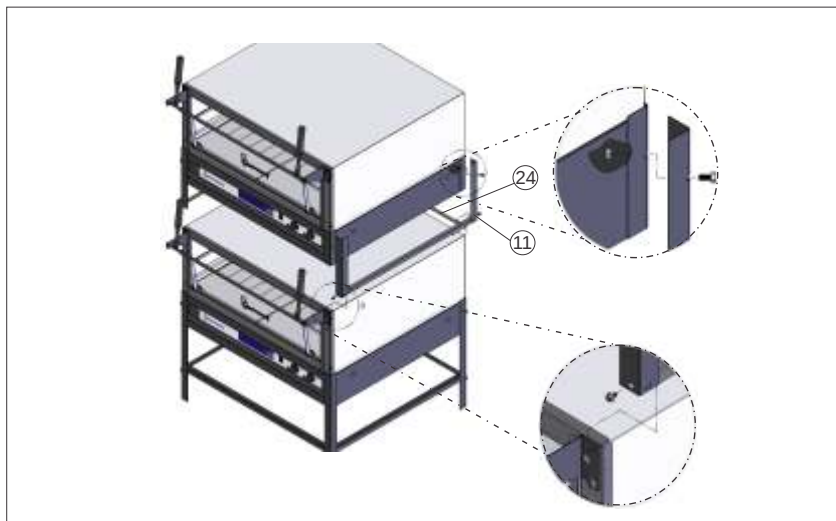
FLE PB

PASO 1:
montar los altavoces.

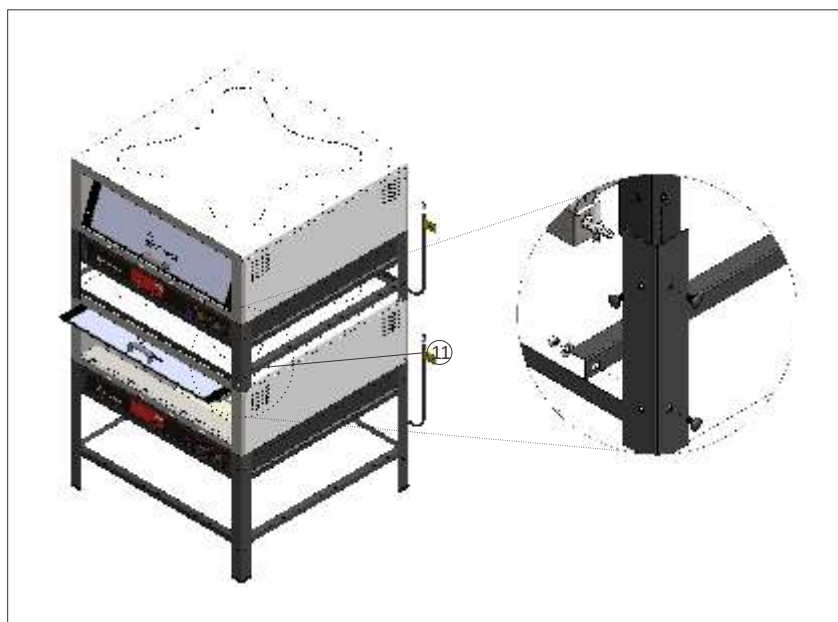


PASO 2: Coloque el
piedras refractarias
el horno.

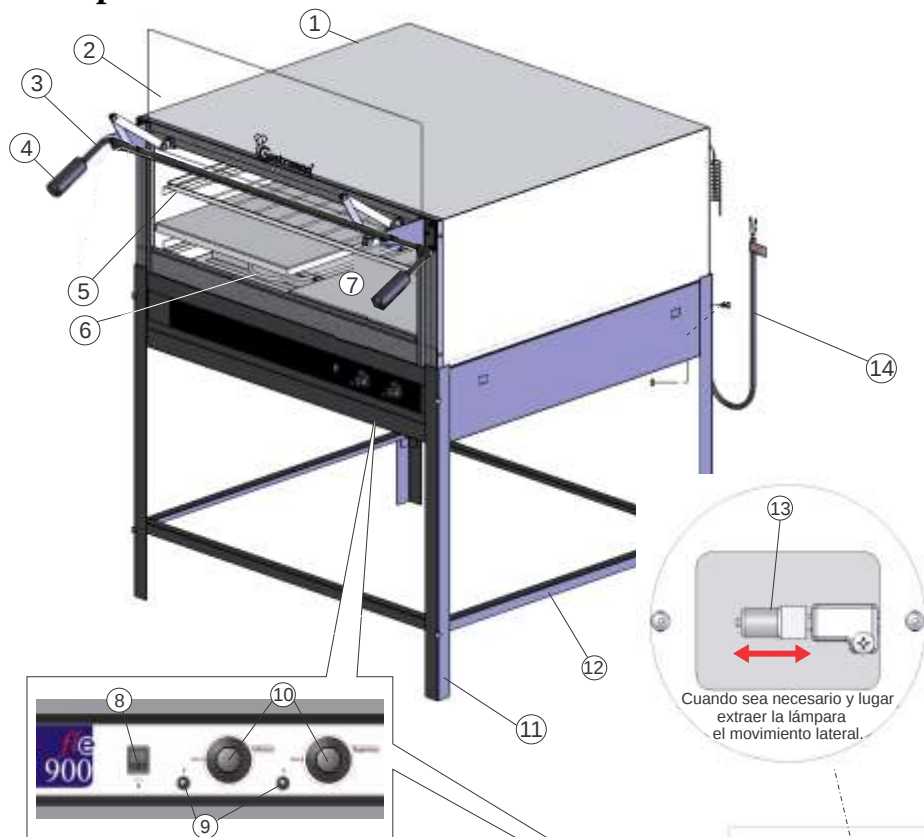
MONTAJE DEL HORNO DOBLE PG



MONTAJE DEL HORNO DOBLE PB

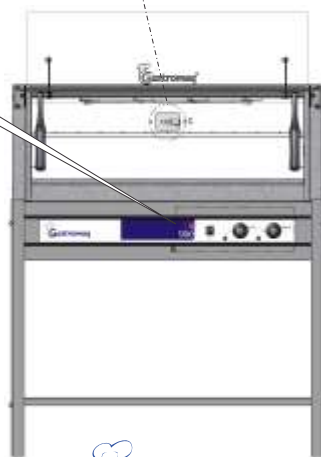


Componentes:



Item	Descripcion	Códigos			
		FLE-700 220V	FLE-700 *127V	FLE-900 220V	FLE-900 *127V
1	Estructura Externa	11141	11141	11101	11101
2	Vidrio templado	10542	10542	10541	10541
3	Cj. Haste	11038	11038	11012	11012
4	Contra Peso	14921	14921	14921	14921
5	Grado	10535	10535	14833	14833
6	Resistencia	11153	11167	11119	11124
7	Piedras refractarias	10592	10592	10548	10548
8	Interruptor	10321	10321	10321	10321
9	* Sinaleira (Led)	9899	9902	9899	9902
10	Termostato	9946	10005	9946	10005
11	# Columna	18453	18453	18453	18453
12	Conj. Pedestal Inferior	18454	18454	18452	18452
13	Lámpara 12V	12765	12765	12765	12765
14	Cabo Electrico	11121	4315	11121	11137

*Hornos sólo se ofrecen en la tensión de 220V.
El código de Sinaleira FLE700 doble: 10853
Código de FLE Doble Columna: 18459

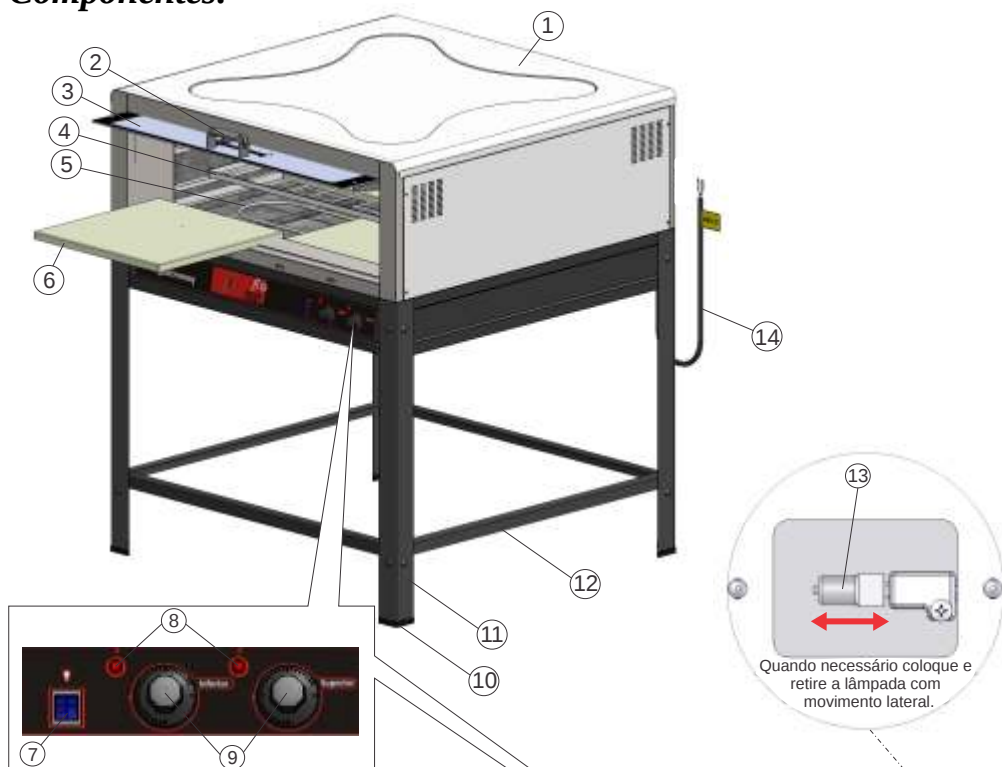


Gastromaq

Atualizado: 07/12/12

Gastromaq

Componentes:



Item	Descripción	Códigos		
		FLE-450 PB 220V	FLE-800 PB 220V	FLE-900 PB 220V
1	Estrutura Externa	15974	15947	15944
2	Puxador	14615	14615	14615
3	Vidrio templado	15189	15170	14673
4	Grado	14895	14865	14833
5	*Resistencia	15989	15968	11119
6	Piedra refractaria	14891	14862	10548
7	Interruptor	10321	10321	14538
8	*Sinaleira (led)	9899	9899	9899
9	Termostato	9946	9946	9946
10	Acabado columna	14919	14919	14919
11	Columna	14829	14829	14829
12	Conj. Pedestal Inferior	15192	15173	14957
13	Lâmpara 12V	12765	12765	12765
14	Cable eléctrico	11121	11121	11121
15	# Estructura	15219	15216	15212
16	#Conj. Suporte Superior	15217	15105	15207

* Para 127V: resistencia FLE900-11124
 Hornos dobles sólo se ofrecen en la tensión de 220V.
 Código de Sinaleira FLE900 a 127 V: 9902
 Código de la lâmpara 127V FLE: 6342
 # Sólo para horno doble



Gastromaq

Atualizado: 07/12/12

Operaciones del Horno:

- 1) Monte el equipo como pasos en la página 01 de este manual;
- 2) Gire el interruptor;
- 3) Ajuste la temperatura deseada en el termostato (el botón gira hacia la derecha para encender y apagar la izquierda);
- 4) En este momento los calentadores se encienden y subir los LEDs (luces de tráfico).
- 5) Después de usar el horno, apague el interruptor y termostatos.

Disyuntor

Si es necesario contratar a un electricista profesional, cualificado y su confianza para ajustar el cableado.

Modelo	Tensión	Disyuntor	Seção do condutor (bitola do fio)
FLE-700	220V	25A	6mm ²
FLE-700	127V	50A	10mm ²
FLE-900	220V	32A	6mm ²
FLE-900	127V	63A	16mm ²

**Disjuntores conforme
norma NBR NM 60898.**

**Condutores conforme
norma NBR 5410.**

Hornos dobles para cada debe estar conectado a un interruptor de circuito y una red de energía.

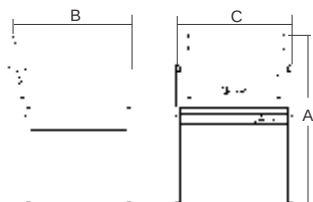
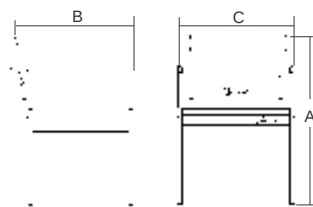
Especificaciones Técnicas

Producto	Modelo	Potencia Total Resistencias (W)	Peso (Kg)	Dimensiones (A x B x C) mm
HORNO LASTRO ELÉCTRICO PB	FLE-450	4000	47	1218x801x573
	FLE-800	5000	58	1218x701x923
	FLE-900	6000	92	1218x1023x1023
	FLE-450D	4000 + 4000	47 + 47	1938x801x573
	FLE-800D	5000 + 5000	58 + 58	1938x701x923
	FLE-900D	6000 + 6000	92 + 92	1938x1023x1023

* Calefacción aproximado de 200 ° C: 18 minutos (para todos los modelos)

Producto	Modelo	Potencia Total Resistencias (W)	Peso (Kg)	Dimensiones (A x B x C) mm
HORNO LASTRO ELÉCTRICO	FLE-700	5000	64	1490x785x860
	FLE-900	6000	90	1490x1085x1060
	FLE-700D	5000 + 5000	64+64	1990x785x860
	FLE-900D	6000 + 6000	90+90	1990x1085x1060

* Calefacción aproximado de 200 ° C: 18 minutos (para todos los modelos)



TÉRMINO DE GARANTÍA

La GASTROMAQ se compromete con la garantía de seis (06) meses referente al producto caracterizado anteriormente, a partir de la fecha de la reventa al cliente final, mediante las siguientes condiciones y normas:

- 1) La empresa no cubrirá, en ninguna hipótesis, defectos o rayaduras en la pintura o abolladuras que sean consecuencia del transporte, debiendo estos ser exigidos a la transportadora en el momento de la entrega, o sea, en la recepción de la mercancía. Tampoco tendrá garantía los equipamientos expuestos al tiempo, o que por alguna forma, después de su utilización, quede mucho tiempo sin funcionamiento, pues podrá aparecer herrumbre en las partes de movimiento no lubricadas.
- 2) La garantía GASTROMAQ no cubrirá vidrios, lámparas, fusibles, llaves de conexión, resistencias, termostatos, controladores de temperatura, relés, valvulas solenoides de agua y valvulas solenoides de gas, pues son componentes sensibles a las variaciones de tensión eléctrica, transporte no apropiado, instalaciones no apropiadas y sin protección.
- 3) El motor eléctrico, cuando se dañe, debe ser encaminado a la Asistencia Técnica de los respectivos fabricantes, debiendo ocurrir un previo contacto con GASTROMAQ.
- 4) El cliente tendrá derecho a la Asistencia Técnica en el local de uso de la maquina cuya medida sea mayor a 0,360m³ o con un peso superior a los 94kg. En caso que la maquina no se encuadre en las medidas citadas, la misma deberá ser enviada para la Asistencia Técnica autorizada más próxima. En caso que sea constatado por la Asistencia autorizada que hubo mal uso o instalación inadecuada del equipamiento, la visita, el movimiento del equipamiento y los costos del arreglo correrán por cuenta del usuario, incluso dentro del periodo de la garantía.
- 5) La garantía establecida por la fábrica se refiere a las maquinas que en servicio y uso normal presenten defectos de material o montaje. La fabrica se reserva el derecho de dar pareceres y no autoriza a otras personas a juzgar defectos presentados durante la vigencia de la garantía. La garantía cubrirá costos con la mano de obra desde que ésta sea ejecutada por la Asistencia Técnica autorizada GASTROMAQ. Se excluyen de la garantía los defectos y las averías resultantes de accidentes por negligencia en las operaciones.
- 6) La empresa no se responsabiliza por modificaciones en el producto, salvo las alteraciones realizadas por la propia fabrica.
- 7) Después de tres (03) meses de uso, se considera fuera de garantía GASTROMAQ piezas y accesorios que tengan desgaste natural o acelerado tales como: rodamientos, retenes, discos del molidor de carne y del preparador de alimentos, globo, aspa y espiral de la batidora planetaria, filtros de la moledora, piezas de trefilar, caracoles y alimentadores de extrusión.

8) Regulaciones, lubricaciones, ajustes y limpieza del equipamiento, oriundos de su uso y funcionamiento, no aerán cubiertos por la garantía, debido a que éstos corren por cuenta del propietario.

9) EXTINCIÓN DE LA GARANTÍA:

- ✓ Por no ejecutar los servicios de revisión y lubricación que constan en este manual de instrucciones del equipamiento;
- ✓ Por el empleo de piezas y componentes que no sean originales o que no sean recomendadas por GASTROMAQ;
- ✓ Por la modificación del producto y consecuente alteración de las características técnicas de funcionamiento, co excepción a las ejecutadas por GASTROMAQ;
- ✓ Por la utilización de las maquinas y equipamientos para otras funciones que no sean las indicadas por el fabricante;
- ✓ Por el transcurso del plazo de validez de la garantía.

OBS: Para cualquier demanda judicial queda elegido el Foro de la comarca de Caxias do Sul (estado de Río Grande do Sul), con renuncia a cualquier otro, por más privilegiado que sea o llegue a ser

TERMO DE GARANTIA

A empresa compromete-se com a garantia de 6 (seis) meses referente ao produto abaixo qualificado, a partir da data da revenda ao cliente final, mediante as seguintes condições e normas:

- 1) A empresa não cobrirá em hipótese alguma defeitos e riscos na pintura ou amassamento decorrentes de transporte, devendo estes serem exigidos da transportadora no momento da entrega, ou seja, recebimento da mercadoria. Também não terão garantia equipamentos expostos ao tempo, ou que por alguma forma após seu uso tenham ficado muito tempo sem funcionamento, pois poderá aparecer ferrugem nas partes de movimento não lubrificadas.
- 2) A garantia não cobrirá vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, resistências, termostatos, controlador de temperatura, relés, válvulas solenóides de água e válvula solenóide de gás, pois são componentes sensíveis às variações de tensão elétrica, transporte não apropriado, instalações não apropriadas e sem proteção.
- 3) O motor elétrico, quando danificado, deve ser encaminhado à Assistência Técnica dos respectivos fabricantes, devendo ocorrer um prévio contato com a GASTROMAQ.
- 4) O cliente terá o direito a Assistência Técnica no local de uso da máquina cuja medida da mesma seja maior que 0,360m³ ou peso superior a 94kg. Caso a máquina não se enquadre nas medidas citadas, a mesma deverá ser enviada para a Assistência Técnica Autorizada mais próxima. Caso seja constatado que houve mau uso ou instalação inadequada do equipamento, a visita, o deslocamento e os custos do conserto correrão por conta do usuário, mesmo sendo no período de garantia.
- 5) A garantia estabelecida pela fábrica refere-se à máquinas que em serviço e uso normal apresentarem defeitos de material ou montagem. A fábrica reserva o direito de dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia. A garantia cobrirá custos com a mão-de-obra desde que a mesma seja executada pela Assistência Técnica Autorizada. Excluem-se da garantia defeitos ou avarias resultantes de acidentes por negligência nas operações.
- 6) A empresa não se responsabiliza por modificações no produto, salvo as alterações feitas pela própria fábrica.
- 7) Após 3 (três) meses de uso, considera-se fora de garantia todas peças ou acessórios que tenham desgaste natural ou acelerado tais como: rolamentos e retentores, discos do Moedor de Carne e do Preparador de Alimentos; globo, pá e espiral da Batedeira Planetária; feltros da Modeladora; trefilas, caracóis e alimentadores de extrusão.

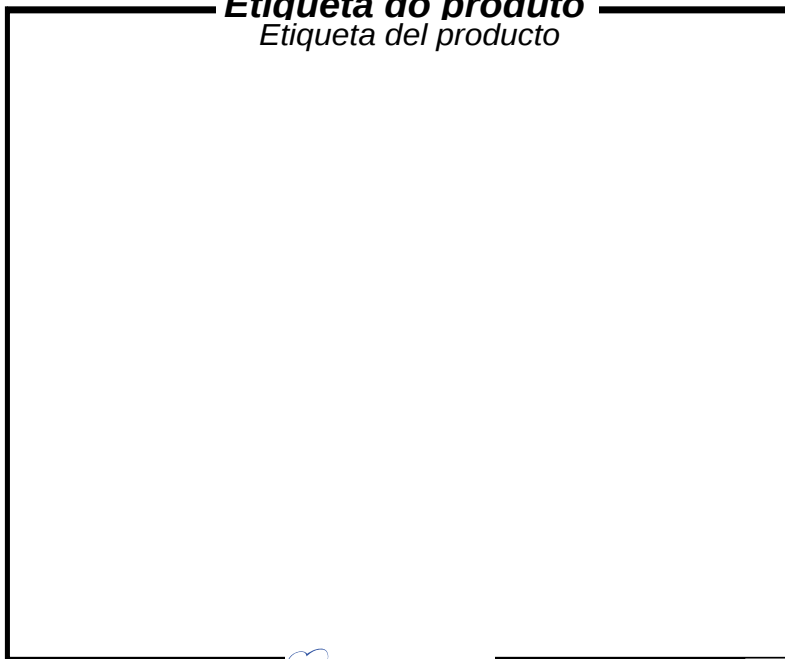
8) Regulagens, lubrificações, ajustes e limpeza do equipamento, oriundos de seu uso e funcionamento, não serão cobertos pela garantia, devendo estes correr por conta do proprietário.

9) EXTINÇÃO DA GARANTIA:

- ✓ A não execução dos serviços de revisão e lubrificação constantes no Manual de Instrução do equipamento;
- ✓ O emprego de peças e componentes não originais e não recomendadas pela empresa;
- ✓ Modificação do produto e consequente alteração das características técnicas de funcionamento, com exceção às executadas pela empresa;
- ✓ Utilização das máquinas e equipamentos para outras funções que não sejam as indicadas pelo fabricante;
- ✓ Pelo decurso do prazo de validade da garantia.

Obs: 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 ser.

Etiqueta do produto
Etiqueta del producto





Gastromaq Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda.

Estrada Monte Bérico, 325 - Cx. Postal 8141 - CEP. 95034-970 - Caxias do Sul -RS

CNPJ 90.771.833/0002-20