

FORNO TURBO GÁS ***HORNO TURBO GAS***

FTG-4
FTG-5
FTG-8
FTG-10



Manual de Instrução
Manual de Instrucción

e
y

Termo de Garantia
Término de Garantía

SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO	<i>Pg.05</i>
2. FINALIDADE DO MANUAL	<i>Pg.05</i>
3. RECEBIMENTO DO PRODUTO	<i>Pg.06</i>
3.1 TRANSPORTE	<i>Pg.06</i>
3.2 ACABAMENTO SUPERIOR	<i>Pg.06</i>
4. PROCEDIMENTOS PARA INSTALAÇÃO	<i>Pg.06</i>
4.1 INSTALAÇÃO DA ÁGUA	<i>Pg.06</i>
4.2 ATERRAMENTO DO FORNO	<i>Pg.07</i>
4.3 MONTAGEM DO CARRINHO (FORNOS FTG 4 E FTG 5)	<i>Pg.07</i>
4.4 PROCEDIMENTOS PARA INSTALAÇÃO DO GÁS	<i>Pg.07</i>
5. CARACTERÍSTICAS DO FORNO	<i>Pg.08</i>
5.1 FORNO FTG-10	<i>Pg.08</i>
5.2 FORNO FTG-8	<i>Pg.08</i>
5.3 FORNO FTG-5	<i>Pg.09</i>
5.4 FORNO FTG-4	<i>Pg.09</i>
5.5 DIMENSÕES DO FORNO	<i>Pg.09</i>
6. OPERAÇÕES BÁSICAS DO FORNO	<i>Pg.10</i>
7. FUNÇÃO DO CONTROLADOR	<i>Pg.11</i>
7.1 ALARMES	<i>Pg.11</i>
7.2 PROGRAMAÇÃO DO VAPOR	<i>Pg.12</i>
7.3 ALTERAÇÃO DE TENSÃO	<i>Pg.12</i>
8. MANUTENÇÃO E LIMPEZA DO FORNO	<i>Pg.12</i>
8.1 REGULAGEM DE PRESSÃO DA PORTA	<i>Pg.12</i>
9. ESQUEMA ELÉTRICO	<i>Pg.13</i>
VISTA EXPLODIDA DO FORNO	<i>Pgs.14 e 15</i>
TERMO DE GARANTIA	<i>Pg. 26</i>
MANUAL - REDE DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA	<i>Anexo</i>

SUMARIO

1. APRESENTACIÓN	<i>Pg.16</i>
2. FINALIDAD DEL MANUAL	<i>Pg.16</i>
3. RECEBIMIENTO DEL PRODUCTO	<i>Pg.17</i>
3.1 TRANSPORTE	<i>Pg.17</i>
3.2 ACABAMIENTO SUPERIOR	<i>Pg.17</i>
4. PROCEDIMIENTO PARA INSTALACIÓN	<i>Pg.17</i>
4.1 INSTALACIÓN E LA ÁGUA	<i>Pg.17</i>
4.2 CONEXIÓN A TIERRA DEL HORNO	<i>Pg.18</i>
4.4 MONTAJE DEL CARRINHO (HORNO FTG4 y FTG5)	<i>Pg.18</i>
4.3 PROCEDIMIENTOS PARA INSTALACIÓN DEL GAS	<i>Pg.18</i>
5. CARACTERÍSTICAS DEL HORNO	<i>Pg.19</i>
5.1 HORNO FTG-10	<i>Pg.19</i>
5.2 HORNO FTG-8	<i>Pg.19</i>
5.3 HORNO FTG-5	<i>Pg.20</i>
5.4 HORNO FTG-4	<i>Pg.20</i>
5.5 DIMENSIONES DEL HORNO	<i>Pg.20</i>
6. OPERACIONES BÁSICAS DEL HORNO	<i>Pg.21</i>
7. FUNCIÓN DEL CONTROLADOR	<i>Pg.22</i>
7.1 ALARMAS	<i>Pg.22</i>
7.2 PROGRAMACIÓN DEL VAPOR	<i>Pg.23</i>
7.3 ALTERACIÓN DEL TENSIÓN	<i>Pg.23</i>
8. MANUTENCIÓN Y LIMPIEZA DEL HORNO	<i>Pg.23</i>
8.1 AJUSTE DE LA PRESSIÓN DE LA PUERTA	<i>Pg.23</i>
9. ESQUEMA ELÉCTRICO	<i>Pg.13</i>
VISTA DEL HORNO	<i>Pgs.14 e 15</i>
TÉRMINO DE LA GARANTÍA	<i>Pg. 24</i>
MANUAL - REDE DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA	<i>Anexo</i>

1. 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.

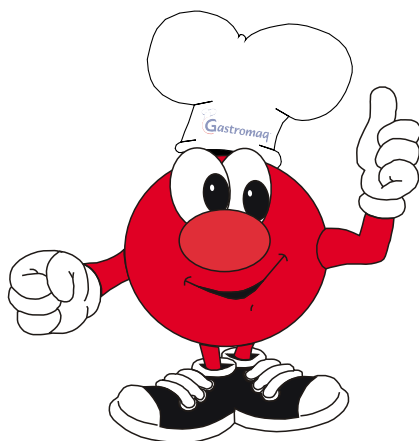
Todos os produtos são fabricados com materiais de alta qualidade e acabamento superior, dentro das normas de segurança e higiene das leis vigentes.

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

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

2. FINALIDADE DO MANUAL

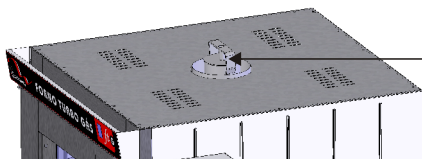
A finalidade deste manual é passar ao usuário informações necessárias sobre o produto que acaba de ser adquirido. Leia este manual atentamente e terá a orientação correta para que obtenha um melhor aproveitamento e durabilidade do equipamento.



3. RECEBIMENTO DO PRODUTO

Inspeção o seu Forno para detectar qualquer avaria durante o transporte. Qualquer irregularidade deve ser comunicada ao transportador e à fábrica imediatamente.

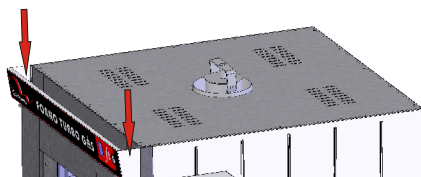
3.1 TRANSPORTE



Utilize esta alça para movimentar e transportar o forno. Utilizar sempre lanças hidráulicas ou talhas.

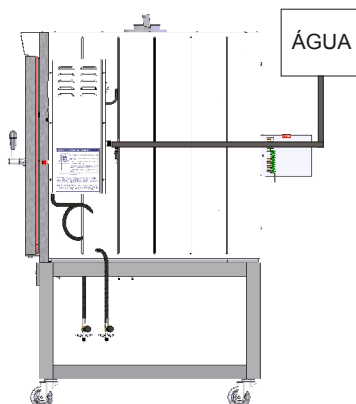
3.2 ACABAMENTO SUPERIOR

Para garantir um bom acabamento em seu Forno, o ACABAMENTO SUPERIOR é enviado para o cliente desmontado. Para montá-lo basta encaixá-lo na parte superior do Forno.



4. PROCEDIMENTOS PARA INSTALAÇÃO

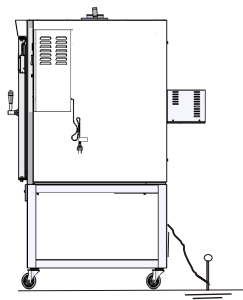
4.1 INSTALAÇÃO DA ÁGUA



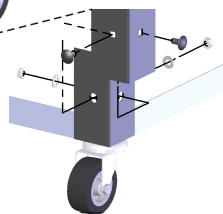
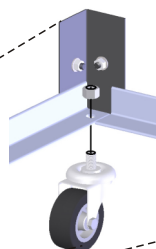
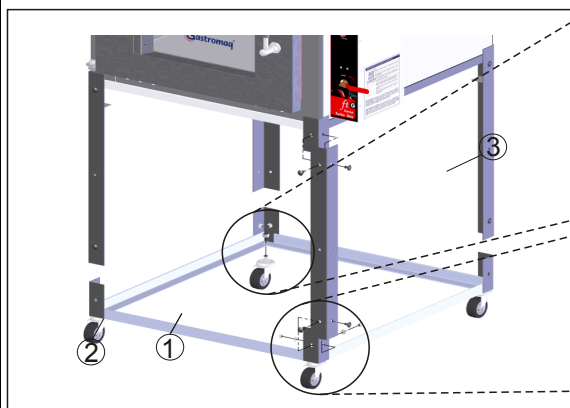
Efetuar a ligação da mangueira d'água na válvula solenóide localizada na lateral do forno. A fim de não ocorrer danos, a válvula deve obter um vapor homogêneo, a alimentação da água não deve ser direta da rua devido a variação de pressão, havendo necessidade de ser alimentada através da caixa d'água para a pressão ser constante. Instale sempre um registro na rede a fim de possibilitar o fechamento da água quando necessário.

4.2 ATERRAMENTO DO FORNO

Para a segurança do operador e componentes eletrônicos do forno, recomendamos que se efetue o aterramento do equipamento. Recomendamos utilizar fio 2,5mm, enterrando a haste cerca de 50 cm do solo.



4.3 MONTAGEM DO CARRINHO - FORNOS FTG-4 E FTG-5



- 1 - Fixar Rodízios
(2) no carrinho (1).
- 2 - Fixar Coluna
(3) no carrinho (1).
- 3- Fixar Carrinho
montado no Forno.

4.4 PROCEDIMENTO PARA INSTALAÇÃO DO GÁS

- ✓ Use sempre o regulador de pressão ou 'registro' com a inscrição NBR 8473 em relevo;
- ✓ Troque o regulador a cada 5 anos ou quando apresentar defeito;
- ✓ Use sempre a mangueira correta, com uma 'malha' transparente e com uma tarja amarela, onde aparece a inscrição NBR 8613, o prazo de validade e o número do lote;
- ✓ Ao instalar o regulador, gire a 'borboleta' para a direita, até ficar firme. Nunca utilize ferramenta;
- ✓ A mangueira deve ser fixada no regulador com abraçadeiras apropriadas. Nunca com arames ou fitas;
- ✓ Para segurança nunca instale qualquer acessório no botijão, além do regulador de pressão e da mangueira;
- ✓ Após instalação, veja se há vazamento usando apenas espuma de sabão. Se houver vazamento, repita a operação de instalação;
- ✓ Se o vazamento continuar, leve o botijão para um local ventilado e chame a empresa que entregou o gás;
- ✓ Ao instalar o botijão de gás, não se esqueça de colocar as abraçadeiras na mangueira ou chame um profissional habilitado, evitando um futuro vazamento.

ATENÇÃO

O equipamento deve ser instalado em 2 botijões 13Kg (P13-GLP) com regulador de pressão de “baixa pressão” com 2,8KPa e 1 Kg/h (regulador doméstico). Para instalação em mais botijões e rede de gás (P45) contrate serviço técnico especializado de sua cidade. Conecte a mangueira do gás no registro com abraçadeiras apropriadas. O botijão de gás GLP (gás liquefeito de petróleo) encontra-se em estado 85% líquido dentro do botijão. Nunca vire ou deite botijão (se ainda existir algum resíduo dentro de gás ele poderá escoar na fase líquida, anulando a função do regulador de pressão, podendo provocar graves acidentes).

5. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os FORNOS TURBO GÁS, FTG-4, FTG-5, FTG-8 e FTG-10, atendem às necessidades do consumidor assando uniformemente qualquer tipo de pão, bolos, cucas, biscoitos e pizzas com grande economia em relação a fornos com outras fontes de calor. Estes fornos possuem as seguintes características:

- ✓ Indicador de temperatura e tempo digital;
- ✓ Botão de vapor com acionamento digital;
- ✓ Chave individual para acionar a turbina e chave geral;
- ✓ Vidro temperado para altas temperaturas;
- ✓ Válvula para água da vaporização instalada;
- ✓ Rodízios para facilitar o deslocamento;
- ✓ Tempo de cozimento (pães 50g): 15 a 18 minutos;
- ✓ Possibilita fornadas sequências devido ao excelente isolamento e retenção do mesmo.

5.1 FORNO FTG-10

- ✓ Quantidade de assadeiras: 10 unidades (não inclusas);
- ✓ Produção (pães 50g): 1000 aproximadamente por hora;
- ✓ Consumo médio de gás: 1,6 kg/h;
- ✓ Consumo médio de energia: 1,7 Kw/h
- ✓ Motor 1 CV;
- ✓ Peso com embalagem: 300 Kg
- ✓ Peso sem embalagem: 200 Kg

5.2 FORNO FTG-8

- ✓ Quantidade de assadeiras: 8 unidades (não inclusas);
- ✓ Produção (pães 50g): 800 aproximadamente por hora;
- ✓ Consumo médio de gás: 1,3 kg/h;
- ✓ Consumo médio de energia: 1,7 Kw/h
- ✓ Motor 1 CV;
- ✓ Peso com embalagem: 276 Kg
- ✓ Peso sem embalagem: 190 Kg

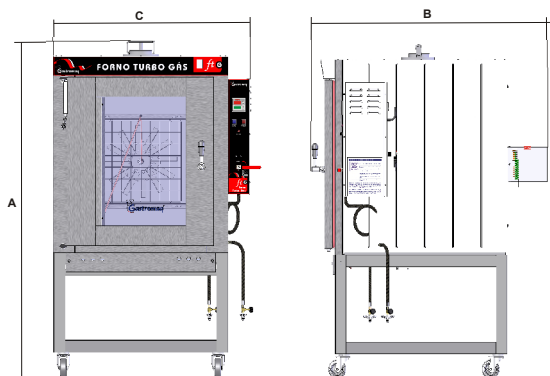
5.3 FORNO FTG-5

- ✓ Quantidade de assadeiras: 5 unidades (não inclusas);
- ✓ Produção (pães 50g): 500 aproximadamente por hora;
- ✓ Consumo médio de gás: 0,9 kg/h;
- ✓ Consumo médio de energia: 0,8 Kw/h
- ✓ Motor 1/4 CV;
- ✓ Peso com embalagem: 200 Kg
- ✓ Peso sem embalagem: 118 Kg

5.4 FORNO FTG-4

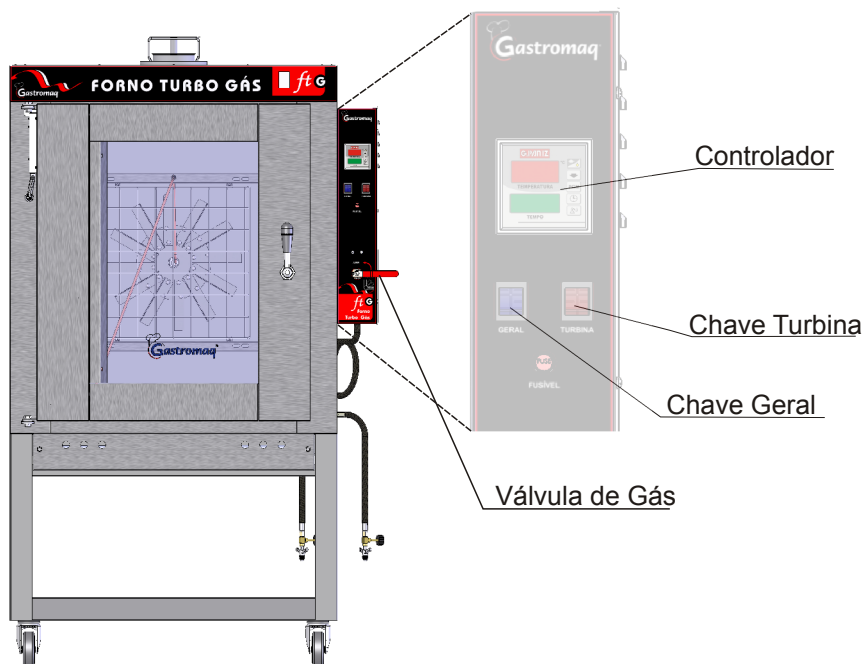
- ✓ Quantidade de assadeiras: 4 unidades (não inclusas);
- ✓ Produção (pães 50g): 400 aproximadamente por hora;
- ✓ Consumo médio de gás: 0,9 kg/h;
- ✓ Consumo médio de energia: 0,8 Kw/h
- ✓ Motor 1/4 CV;
- ✓ Peso com embalagem: 200 Kg
- ✓ Peso sem embalagem: 118 Kg

5.5 DIMENSÕES DO FORNO



Modelo	DIMENSÕES (mm)		
	A	B	C
FTG-4 e FTG-5	1420	1335	1000
FTG-8	1700	1550	1020
FTG-10	1750	1350	1020

6. OPERAÇÕES BÁSICAS DO FORNO



Ao receber seu forno, é necessário tomar algumas precauções na hora de ligá-lo. Siga as orientações abaixo para o correto funcionamento da máquina:

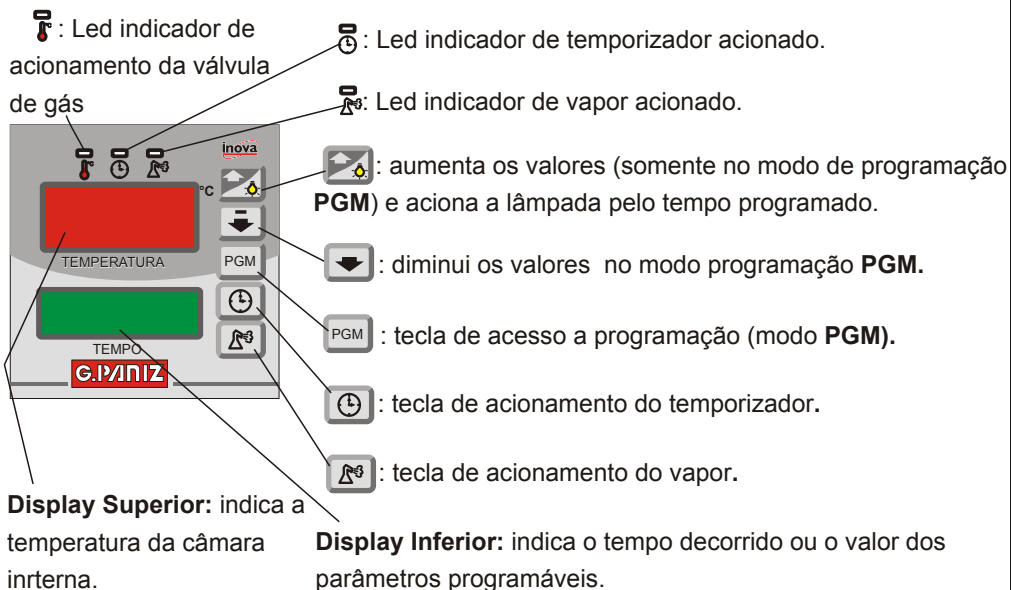
1. Verifique a voltagem do seu forno antes de conectá-lo na tomada;
2. Após a verificação da voltagem, conecte o cabo na tomada;
3. Ligue o disjuntor, localizado atrás do painel;
4. Acione a chave geral e a chave da turbina;
5. Abra a válvula de gás, localizada na frente no painel e programe temperatura e o tempo desejados.

Para o funcionamento das lâmpadas de iluminação da porta, quando necessário pressione a tecla .

ATENÇÃO

Sempre operar o forno com o turbo ligado.
O Forno está equipado com micro interruptor que desligará a turbina quando a porta for aberta.

7. FUNÇÕES DO CONTROLADOR



PROGRAMAÇÃO: para programar a temperatura desejada pressione a tecla , em seguida aparecerá no display superior as letras **SPE**, neste momento pressione as teclas ou até a temperatura desejada. Para programar o tempo pressione novamente a tecla , em seguida aparecerá no display superior as letras **EPD**, neste momento pressione as teclas ou até o tempo desejado.

7.1 ALARMES

Alarme do Temporizador: O alarme é disparado quando o tempo determinado no início da operação "zerar", ou quando a temperatura atingir o grau determinado no início da operação. Durante o alarme, o display inferior ficará piscando e o beep soará. Para cancelar o alarme aperte a tecla .

Alarme do Gás: Neste caso, o alarme é disparado quando o controlador identifica algum tipo de problema com o abastecimento do gás. O led será acionado e após 15 segundos, o alarme soará indicando as letras **GAS** no display superior e **FALH** no display inferior. Desligue o forno, verifique a válvula de gás e inicie o forno novamente.

Alarme do Termopar: Caso o controlador detecte algum problema com o termopar, o alarme é disparado e o led será acionado. Após 15 segundos, o alarme soará indicando as letras **EEr** no display superior e **FALH** no display inferior. Desligue o forno, verifique o termopar e inicie o forno novamente.

7.2 PROGRAMAÇÃO DO VAPOR

VAPORIZAÇÃO: para programar o vapor mantenha pressionadas as teclas  e  e em seguida aperte a tecla . No display superior aparecerá as letras **UAP**. Pressione as teclas  ou  até o tempo desejado e a tecla  para validar a operação.

OBS: O vapor apenas será acionado se o forno estiver com uma temperatura mínima de 120 C°.

7.3 ALTERAÇÃO DE TENSÃO

Os Fornos Turbo Gás monofásicos podem ter a sua voltagem alterada. Para isso basta entrar em contato com a assistência técnica e solicitar as seguintes peças (de acordo com o modelo do seu forno e a voltagem desejada):

Transformador	13689	13723	13690	13724
Disjuntor	13675	13674	13675	12774
Válvula D'água	10355	10331	10355	10331
Válvula de Gás	6348	6349	6348	6349
DESCRIÇÃO	FTG-4/5 110V	FTG-4/5 220v	FTG-8/10 110V	FTG-8/10 220v

Para alterar a tensão de funcionamento do motor, verifique a placa de identificação do mesmo.

OBS: Os itens citados na tabela acima não são cobertos pela garantia.

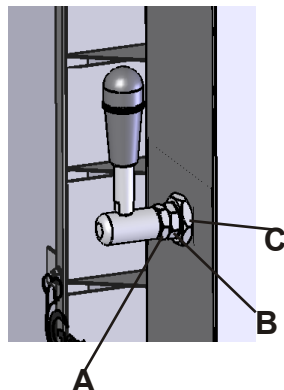
8. MANUTENÇÃO E LIMPEZA DO FORNO

A limpeza de seu forno deverá ser feita sempre após a sua utilização. Não utilize produtos abrasivos, somente sabão neutro. Procure evitar o uso excessivo de água para não danificar nenhum componente elétrico.

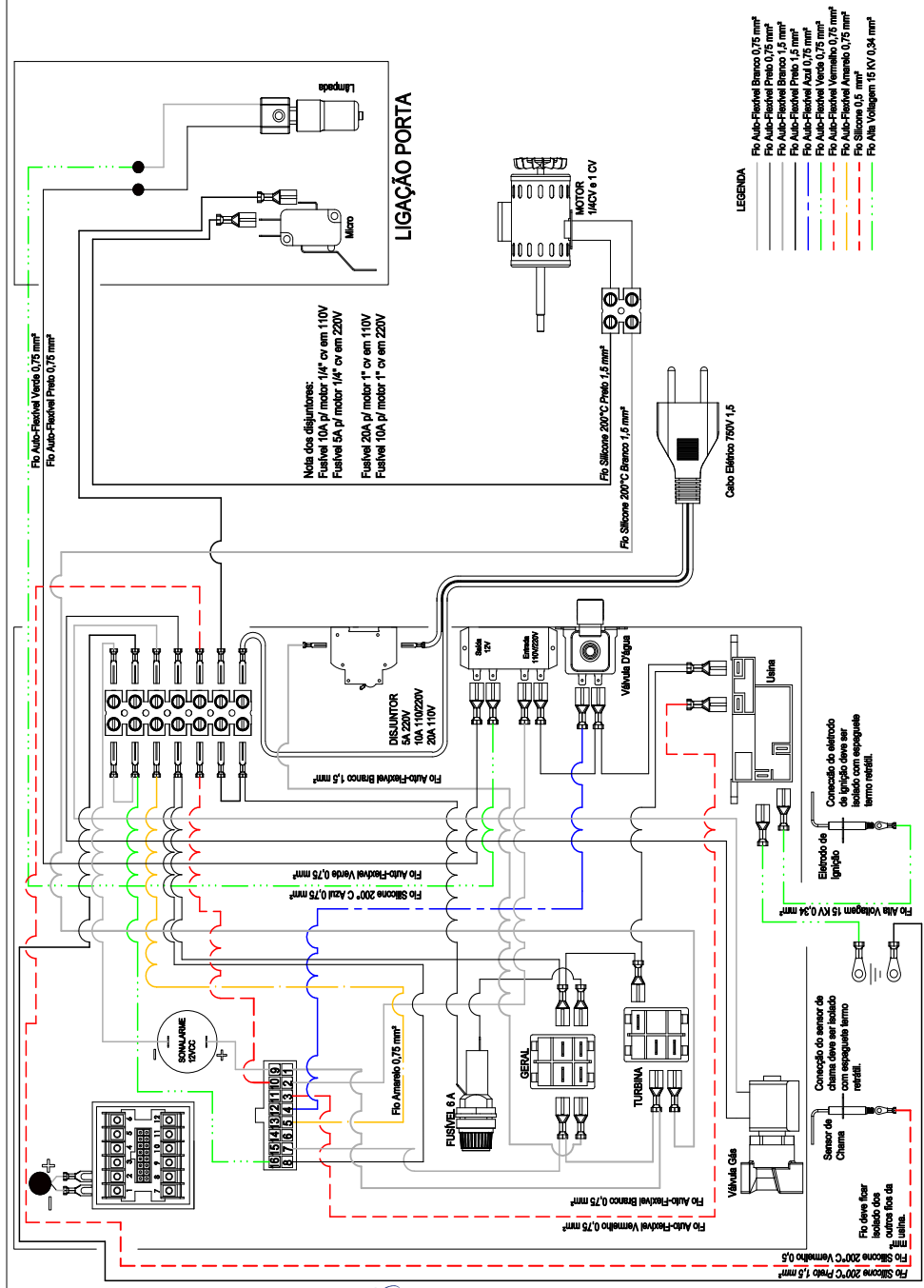
8.1 REGULAGEM DE PRESSÃO DA PORTA

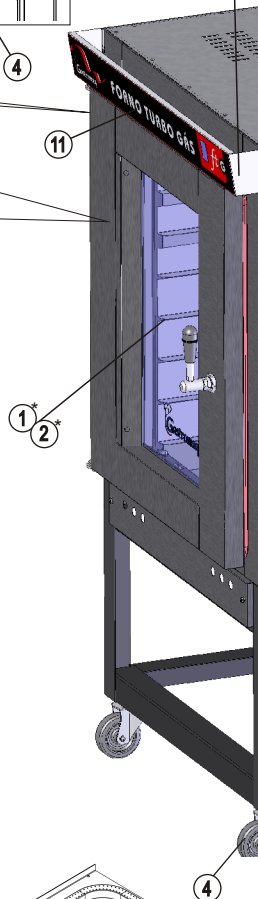
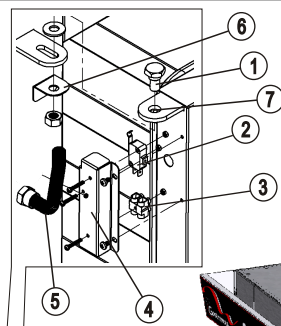
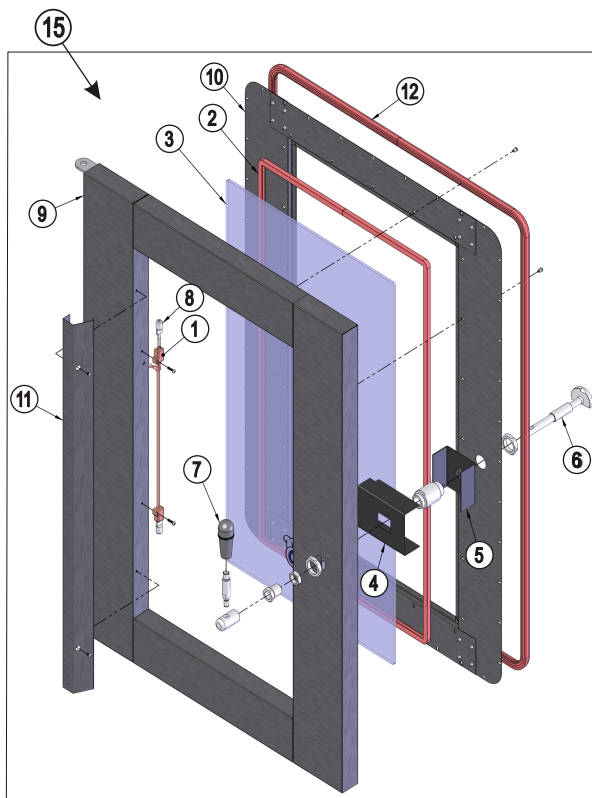
Para aumentar a pressão de fechamento da porta do forno proceda da seguinte forma:

- 1) Com a porta aberta, mantenha a porca (A) travada, após, gire a contra-porca (B), no sentido anti-horário mais ou menos uma volta.
- 2) Gire a porca (A) no sentido anti-horário mais ou menos três voltas.
- 3) Mantenha a porca (A) travada e gire a contra-porca (B) no sentido horário até encostar-se na porca (C) dando aperto de fixação.



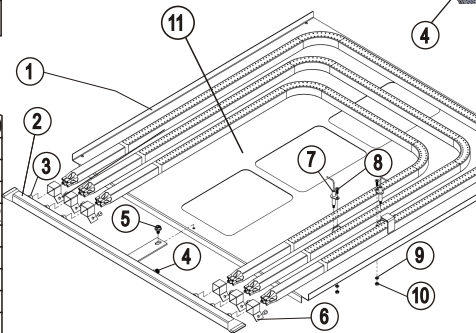
9. ESQUEMA ELÉTRICO - FTG





15	Conjunto Porta Completa	15020	15017	15009
12	Perfil Soldado Silicone Tipo 'E' x 3350mm	15021	15022	15023
11	Fechamento Lâmpada	14794	15008	15012
10	Conjunto Estrutura Interna Porta	14791	15007	15015
9	Conjunto Estrutura Externa Porta	14787	14807	15016
8	Lâmpada Halogênio 12V	12765	12765	12765
7	Manipulo	10267	10267	10267
6	Conjunto Maçaneta	10257	10257	10257
5	Reforço Interno Porta	10251	10251	10251
4	Suporte Maçaneta	10250	10250	10250
3	Vidro Temperado Incolor	10244	10499	10673
2	Perfil Silicone Tipo 'U' x 2700mm	4974	4974	4974
1	Chicote Soquete Lâmpada Duplo	4968	4968	9742
ITEM	DESCRIÇÃO	FTG-10 220V	FTG-8 220V	FTG-4/5 220V

11	Conjunto Queimador Completo	10880	10880	10880
10	Porca	1220	1220	1220
9	Arruela	797	797	797
8	Parafuso	581	581	581
7	Eletrodo	10432	10432	10432
6	Regulador Ar	10111	10111	10111
5	Parafuso	5701	5701	5701
4	Niple	10391	10391	10391
3	Injetor	13372	13372	13372
2	Conjunto Tubulação	10883	10883	10883
1	Conjunto Grade Queimador	10880	10880	10880
ITEM	DESCRIÇÃO	FTG-10 220V	FTG-8 220V	FTG-4/5 220V



Conjunto Chave Micro

7	Porca Dobradiça	1213
6	Batente Micro	11291
5	Mola Conduíte	10171
4	Suporte Micro	11290
3	Conector Baquelite	10319
2	Micro Interruptor	10318
1	Parafuso Dobradiça	6753
ITEM	DESCRIÇÃO	FTG 4/5/8/10

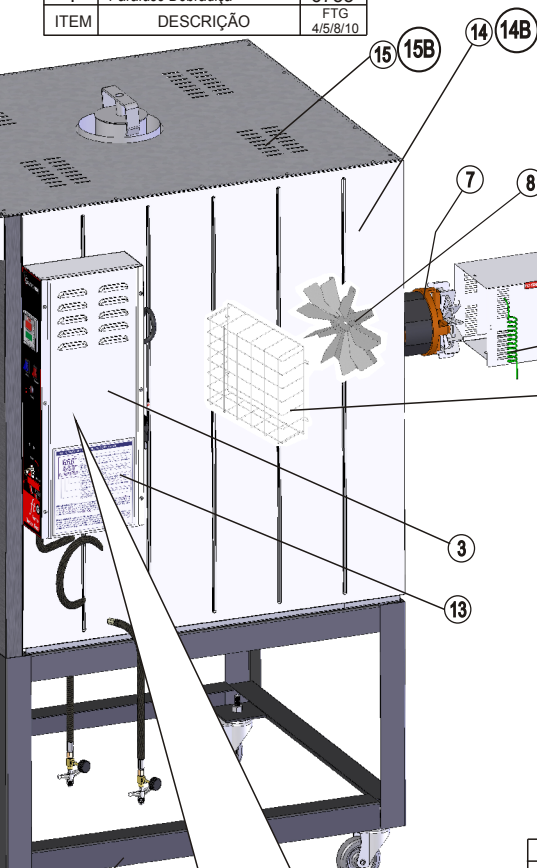
FORNO TURBO GÁS

*O forno FTG-5 possui as mesmas peças do forno FTG-4 apenas com os seguintes itens diferentes:

- 1 - Conj. Correção Dir código - 11063
- 2 - Conj. Correção Esq código - 11064

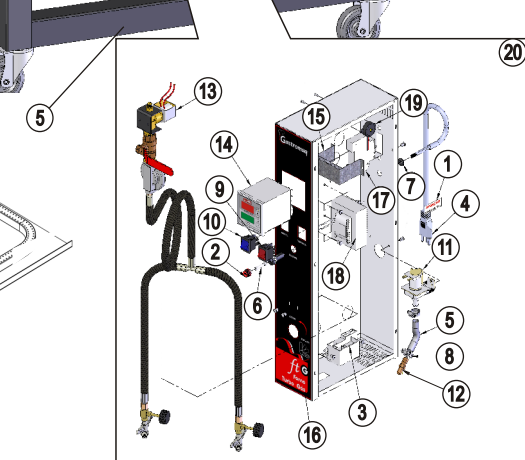
**O Conjunto Carrinho dos fornos FTG4 e FTG5 é composto pelos seguintes itens:
10933 e 10931, além de 4 peças do item 11662 (pernas) e 18 peças dos itens 5913 (parafuso) e 447 (porca).

Gastromaq
EQUIPAMENTOS PARA ALIMENTAÇÃO
Atualizado em: 31/08/2012



15B	Fechamento Ext. Traseiro	10871	10824	10928
15	Fechamento Ext. Superior	10833	10833	10930
14B	Fechamento Ext. Esquerdo	10870	10825	10929
14	Fechamento Ext. Direito	10869	10823	10927
13	Etiqueta Fechamento do Painei	15341	15341	15341
12	Grade Proteção Turbina	10838	10838	10947
11	Etiqueta Acabamento Superior	14772	14772	14772
10	Acabamento Superior	10834	10834	14771
9	Conjunto Fio Terra	10326	10326	10326
8	Turbina	10990	10990	10664
7	Motor	10313	10313	10449
6	Conjunto Proteção Motor	11628	11628	11628
5	Conjunto Carrinho	10831	10831	**
4	Rodízio Giratório	10340	10340	10340
3	Fechamento Externo Painei	13671	13671	13671
2*	Conjunto Correção Esquerda	10872	10827	*
1*	Conjunto Correção Direita	10878	10829	*
ITEM	DESCRIÇÃO	FTG-10 220V	FTG-8 220V	FTG-4/5 220V

* Contactora somente para fornos MANAUS, contate a fábrica para verificar o código e modelo.



20	Conjunto Painei Completo	13618	13618	13908	13908
19	Sonoalarme	70752	70752	70752	70752
18	Transformador	13723	13689	13724	13690
17	Disjuntor	13674	13675	13675	12774
16	Etiqueta Painei	13625	13625	13625	13625
15	Conjunto Suporte Disjuntor	13613	13613	13613	13613
14	Controlador	13611	13611	13611	13611
13	Conjunto Regulador Gás	10894	10979	10894	10979
12	Espiga	10332	10332	10332	10332
11	Válvula D'água	10331	10355	10331	10355
10	Interruptor Azul	10321	10321	10321	10321
9	Interruptor Vermelho	10320	10320	10320	10320
8	Abraçadeira	9978	9978	9978	9978
7	Passa Fio Borracha	9904	9904	9904	9904
6	Fusível Vidro	5922	5922	5922	5922
5	Mangueira Água	16986	16986	16986	16986
4	Cabo Elétrico PP	02731	02731	02731	15357
3	Usina	1522	1522	1522	1522
2	Porta Fusível Vidro	1235	1235	1235	1235
1	Etiqueta Voltagem	314	313	314	313
ITEM	DESCRIÇÃO	FTG-4/5 220V	FTG-4/5 110V	FTG-10/8 220V	FTG-10/8 110V

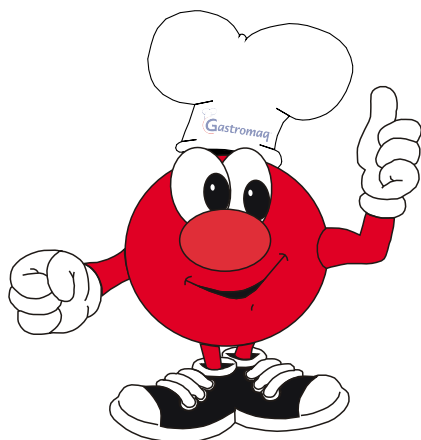
VERSIÓN EN ESPAÑOL

1. PRESENTACIÓN

Gastromaq, empresa especializada en el ramo de máquinas para alimentación, ofrece una variada línea de productos, que atienden las necesidades del mercado. Son decenas de equipamientos proyectados para facilitar el trabajo de quien actúa en el ramo de la alimentación. Proveemos equipamientos para restaurantes, panaderías, carnicerías, pizzerías, supermercados, confiterías y hasta para cocinas residenciales e industriales. Todos los productos **Gastromaq** son fabricados con materiales de alta calidad y terminación superior, dentro de las normas de seguridad e higiene de las leyes vigentes. La facilidad en la instalación, mantenimiento mínimo, bajo consumo y alto rendimiento productivo, colocan al HORNO TURBO GAS al frente en el mercado, con ventajas de economía, productividad, seguridad y calidad. Queremos facilitarlo por haber elegido un producto con la calidad que el nombre merece: **GASTROMAQ**.

2. FINALIDAD DEL MANUAL

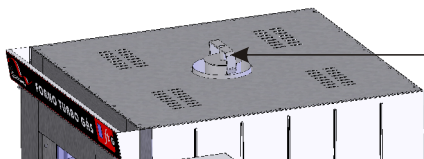
La finalidad de este manual es darle al usuario informaciones necesarias sobre el producto que acaba de ser adquirido. Lea este manual atentamente y tendrá la orientación correcta para que obtenga un mejor aprovechamiento y durabilidad del equipamiento.



3. RECEBIMIENTO DEL PRODUCTO

Al recibir el producto, le recomendamos tener cuidado y realizar una inspección para detectar cualquier avería que sea consecuencia del transporte, tales como:

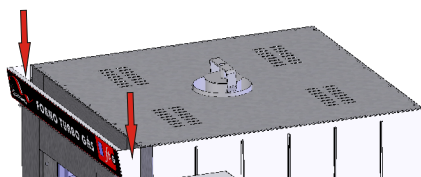
3.1 TRANSPORTE



Utilice este paso para manejar y transportar el horno. Utilice siempre pluma hidráulica o tallas.

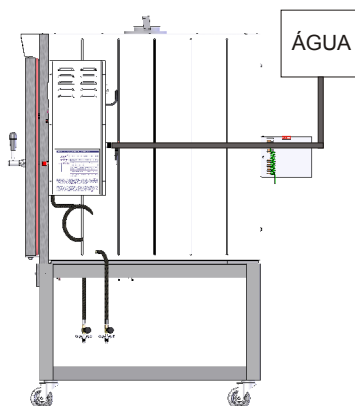
3.2 ACABAMIENTO DEL HORNO

Para garantizar un buen acabado en su horno, el ACABAMIENTO SUPERIOR es enviado para el cliente desmontado. Para montarlo basta encajarlo en la parte superior del horno.



4. PROCEDIMIENTOS PARA INSTALACIÓN

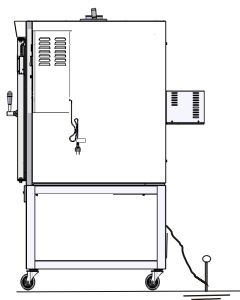
4.1 INSTALACIÓN DE LA AGUA



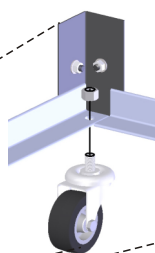
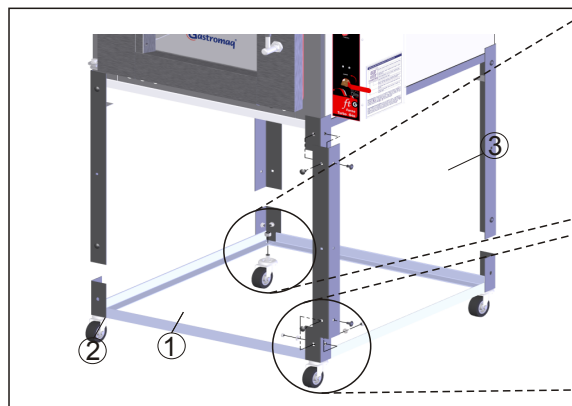
Efectuar la conexión de la manguera del agua en la válvula solenoide situada en la parte posterior del horno. Recordamos que a fin de que no ocurran daños en la válvula del agua y posibilitar un vapor más homogéneo, la alimentación del agua no debe ser directa de la red de la calle, debido a la variación de presión, habiendo necesidad de ser alimentada por medio de una caja de agua, donde la presión es constante. Instale siempre un registro en la red a fin de posibilitar el cierre del agua cuando sea necesario.

4.2 CONEXIÓN A TIERRA DEL HORNO

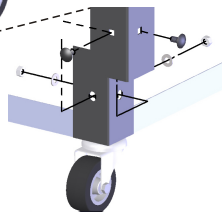
Para la seguridad del operador y de los componentes electrónicos del horno, recomendamos que se efectúe la conexión a tierra del equipamiento. Recomendamos utilizar un cable 2,5mm enterrando la asta cerca de 50cm en el sol.



4.3 MONTAJE DEL CARRINHO - HORNO FTG-4 Y FTG-5



- 1 - Fijar Ruedas (2) en el carricho (1).
- 2 - Fijar Conjunto (3) en el carricho (1).
- 3 - Fijar Carricho montado en el Horno.



4.4 PROCEDIMIENTO PARA INSTALACION DEL GÁS

- ✓ Siempre use el acelerador o el 'record' con la inscripción en relieve NBR 8473; Vuelva a colocar el regulador de cada cinco años o cuando es defectuoso;
- ✓ Siempre use la manguera adecuada, con una "malla" transparente y una franja amarilla, la cual aparece la inscripción NBR 8613, la fecha de caducidad y número de lote;
- ✓ Al instalar el regulador, gire el 'Butterfly' a la derecha, hasta que esté firme. Nunca use la herramienta;
- ✓ La manguera debe estar conectado al regulador con abrazaderas apropiadas. Nunca alambre o cinta;
- ✓ Por seguridad, nunca instale ningún accesorio en el cilindro y regulador de presión y manguera;
- ✓ Después de la instalación, revise si hay fugas usando agua con jabón solamente. Si existe una fuga, repetir la instalación;
- ✓ Si la fuga continúa, lleve el cilindro a un área ventilada y llame a la compañía que entregó el gas;
- ✓ Al instalar el cilindro de gas, no se olvide de poner las abrazaderas de la manguera o llame a un profesional cualificado, para evitar una fuga en el futuro.

ATENCIÓN

El equipo debe ser instalado en dos cilindros de 13Kg (GLP-P13) con regulador de presión de "baja presión" de 2,8 kPa y 1 kg / h (el regulador nacional). Para la instalación en más cilindros y el gas (P45) contratar el servicio técnico especializado en tu ciudad. Conecte la manguera de gas en el expediente con abrazaderas adecuadas. El cilindro de gas LPG (gas licuado de petróleo) es del 85% estado líquido en el interior del cilindro. Nunca encienda o mentir cilindro (si todavía existe algo de gas residual en el interior que pueda drenar la fase líquida, la negación de la función del regulador de presión, lo que podría causar graves accidentes).

5. CARACTERÍSTICAS GENERALES

Los HORNOS TURBO GAS FTG-4, FTG-5, FTG-8 y FTG-10, atienden las necesidades del consumidor asando de manera uniforme cualquier tipo de pan salado o dulce, tortas, pasteles, bizcochos, pizzas, carnes y asados en general, con grand economía en relación a hornos con otras fuentes de calor. Estos hornos están equipados con un panel con las siguientes funciones:

- ✓ Indicador de temperatura y tiempo de cocimiento digital;
- ✓ Botón de vapor con encendido digital;
- ✓ Llave individual para encender la bombilla;
- ✓ Llave individual para encender la turbina y llave generale;
- ✓ Acionamento para vapor (principalmente em regiões frias);
- ✓ Vidrio templado para altas temperaturas;
- ✓ Válvula para agua de vaporización instalada;
- ✓ Conjunto de ruedas para facilitar su movimiento;
- ✓ Posibilita horneadas secuenciales debido al excelente aislamiento y retención del calor.

5.1 HORNO FTG-10

- ✓ Cantidad de asaderas: 10 unidades (no incluidas);
- ✓ Producción (panes 50g): 1000 aproximadamente por ora;
- ✓ Consumo médio de Gás: 1,6 kg/h
- ✓ Consumo médio de energía: 1,7 Kw/h;
- ✓ Motor 1CV
- ✓ Peso con embalaje: 300Kg
- ✓ Peso sin embalaje: 200Kg

5.2 HORNO FTG-8

- ✓ Cantidad de asaderas: 8 unidades (no incluidas);
- ✓ Producción (panes 50g): 800 aproximadamente por ora;
- ✓ Consumo medio de gas: 1,3 kg/h
- ✓ Consumo médio de enegía: 1,7 Kw/h
- ✓ Motor 1 CV;
- ✓ Peso con embalaje: 276Kg
- ✓ Peso sin embalaje: 190Kg

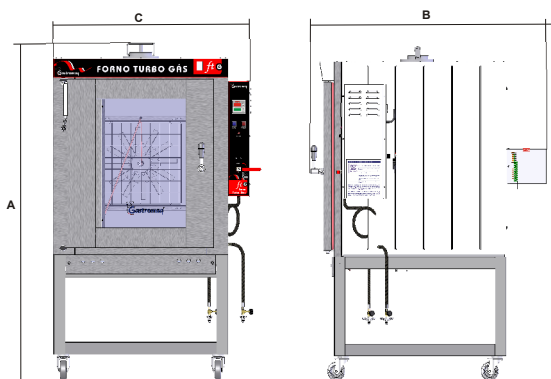
5.3 HORNO FTG-5

- ✓ Cantidad de assaderas: 5 unidades (no incluidas);
- ✓ Producción (panes 50g): 500 aproximadamente por ora;
- ✓ Consumo médio de gas: 0,9 kg/h
- ✓ Consumo médio de energía: 0,8 Kw/h;
- ✓ Motor 1/4 CV;
- ✓ Peso con embalaje: 200 Kg
- ✓ Peso sin embalaje: 118 Kg

5.4 HORNO FTG-4

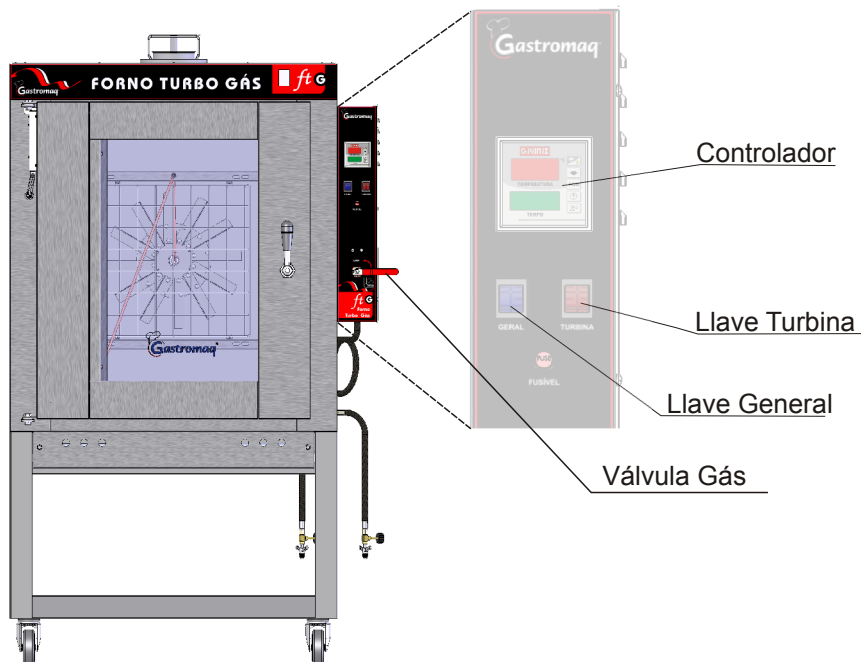
- ✓ Cantidad de asaderas: 4 unidades (no incluidas);
- ✓ Producción (panes 50g): 400 aproximadamente por ora;
- ✓ Consumo médio de gás: 0,9 kg/h
- ✓ Consumo médio de energía: 0,8 Kw/h;
- ✓ Motor 1/4 CV;
- ✓ Peso con embalaje: 200 Kg
- ✓ Peso sin embalaje: 118 Kg

5.5 DIMENSIONES DEL HORNO



Modelo	DIMENSIONES (mm)		
	A	B	C
FTG-4 y FTG-5	1420	1335	1000
FTG-8	1700	1550	1020
FTG-10	1750	1350	1020

6. OPERACIONES BÁSICAS DEL HORNO



Tras la recepción de su horno, es necesario tomar algunas precauciones cuando se enciende. Siga las instrucciones a continuación para el correcto funcionamiento de la máquina:

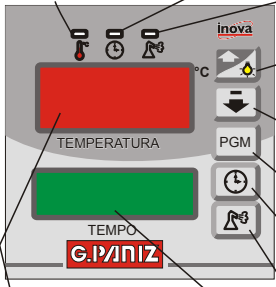
1. Compruebe la potencia de su horno antes de enchufarlo a la toma;
2. Después de comprobar el voltaje, conecte el cable a la toma;
3. Gire el interruptor de circuito, que se encuentra detrás del panel;
4. Accionar el interruptor y la llave a la turbina;
5. Abrir la válvula de gas, situado en el panel frontal y establecer la temperatura deseada y el tiempo.

Para el funcionamiento de las lámparas para la iluminación de la puerta, si es necesario pulsar la tecla .

ATENCIÓN

Siempre haga funcionar el horno con el turbo ligado.
El Horno está equipado con micro interruptor para apagar la turbina cuando la puerta estará abierta.

7. FUNCIÓN DEL CONTROLADOR



 : Led indicador del accionamiento de la resistencia

 : Led indicador del temporizador accionado.

 : Led indicador del vapor accionada.

 : aumenta los valores (sólo en la forma de programación **PGM**) y dispara la lámpara por el tiempo programado.

 : disminuye los valores en la forma de programación **PGM**.

 : botón de acceso a la programación (forma **PGM**).

 : botón de accionamiento del temporizador.

 : botón de accionamiento del tiempo del vapor.

Display Superior: indica la temperatura de la cámara interna.

Display Inferior: indica el tiempo decorrido o el valor de los parámetros programables.

PROGRAMACIÓN: para programar la temperatura deseada presione la tecla , enseguida aparecerá en el display superior las letras **SPE**, en este momento presione las teclas  o  hasta la temperatura deseada. Para programar el tiempo presione la tecla , enseguida aparecerá en el display superior las letras **LPO**, en este momento presione las teclas  o  hasta el tiempo deseado.

7.1 ALARMAS

Alarma Temporizador: La alarma se activa cuando el tiempo especificado al comienzo de la operación "reset", o cuando la temperatura alcanza el nivel determinado al comienzo de la operación. Durante la alarma, la pantalla inferior parpadea y la alarma sonando. Para cancelar la alarma, pulse la tecla .

Alarma de gas: En este caso, la alarma se activa cuando el conductor se identifica algún problema con el suministro de gas. El led  se activará y después de 15 segundos, la alarma sonará indicando las letras **GAS** en la pantalla superior e **FALHA** inferior de la pantalla. Apague el horno, compruebe la válvula de gas y encienda el horno de nuevo.

Alarma Termopar: Si el controlador detecta un problema con el termopar, se activa la alarma y el led  se disparará. Después de 15 segundos, la alarma sonará indicando las letras **EEF** en la pantalla superior e **FALHA** inferior de la pantalla. Apague el horno, compruebe el termopar y encienda el horno de nuevo.

7.2 PROGRAMACIÓN DEL VAPOR

Vaporización: Para establecer el vapor mantenga pulsado las teclas  y , a continuación, pulse la tecla . En la pantalla aparecerá por encima de las letras **WAP**. Pulse las teclas  o  hasta que el tiempo deseado y la tecla  para validar la operación.

OBS: O vapor apenas será acionado se o forno estiver com uma temperatura mínima de 120 C°.

7.3 ALTERACIÓN DEL TENSION

El Horno Turbo Gás puede tener su voltaje cambiado. Para ello basta con ponerse en contacto con el soporte técnico y solicitar las siguientes partes (según el modelo de su horno y la tensión deseada):

Transformador	13689	13723	13690	13724
Disyuntor	13675	13674	13675	12774
Valvula de la água	10355	10331	10355	10331
Valvula del Gás	6348	6349	6348	6349
DESCRIPCIÓN	FTG-4/5 110V	FTG-4/5 220v	FTG-8/10 110V	FTG-8/10 220v

Para cambiar el voltaje de funcionamiento del motor, revisar la placa de nombre del mismo.

OBS: Los elementos enumerados en la tabla de arriba no están cubiertos por la garantía.

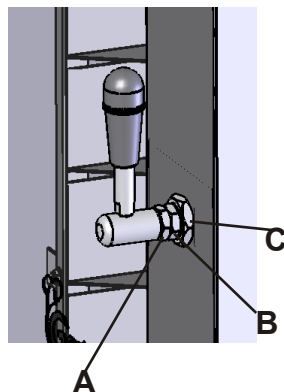
8. MANUTENCIÓN Y LIMPIEZA DEL HORNO

Limpieza de su horno siempre debe hacerse después de su uso. No utilice abrasivos, sólo jabón. Trate de no abusar del agua para evitar dañar los componentes eléctricos.

8.1 AJUSTE DE PRESIÓN DE LA PUERTA

Para aumentar la presión de cerramiento de la puerta del horno haga lo siguiente:

- 1) Con la puerta abierta, mantener la tuerca (A) trabada, después, gire la contra-tuerca (B), a la izquierda dirección más o menos una vuelta.
- 2) Gire la tuerca (A) a la izquierda dirección más o menos tres vueltas.
- 3) Mantener la tuerca (A) trabada y gire la contra-tuerca (B) en el sentido de la derecha hasta tocar en la tuerca (C) dando aprieto de fijación.



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.

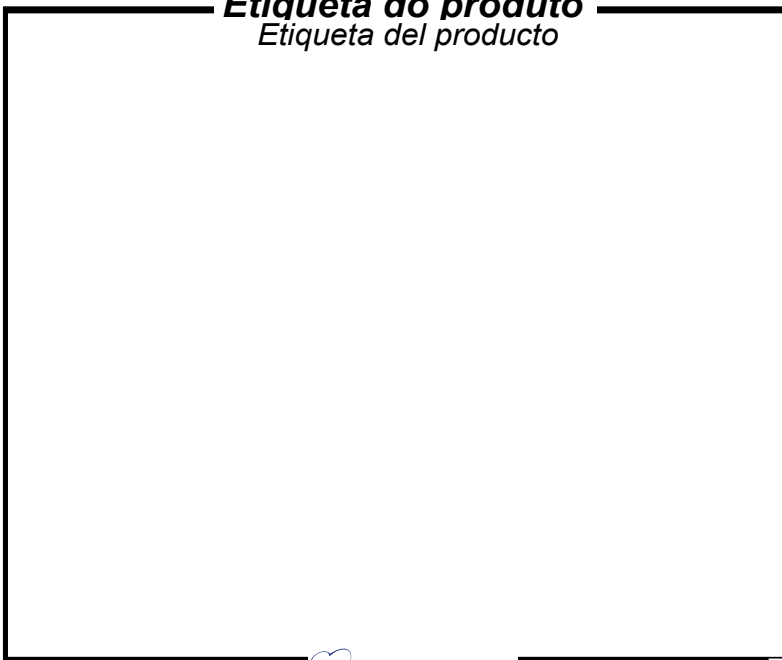
8) Regulagens, lubrificações, ajustes e limpeza do equipamento, oriundos de seu uso e funcionamento, não serão cobertos pela garantia, devendo estes correr por conta do proprietário.

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





www.gastromaq.com.br - gastromaq@gastromaq.com.br

Gastromaq Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda.

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