



Manual do Proprietário.

Forno Turbo á Gás, Elétrico e Eletrogás.

Índice

- 1- Apresentação.**
- 2- Instalação e Instruções.**
 - 2.1- Local de instalação.
 - 2.2- Instalação Hidráulica.
 - 2.3-Instalação Elétrica.
 - 2.4-Instalação do Combustível.
- 3- Operação.**
 - 3.1-Programação.
 - 3.2-Forneio e desforneio.
- 4- Limpeza.**
- 5- Manutenção.**
 - 5.1-troca de lâmpada.
- 6- Possíveis Problemas e Soluções.**
 - 6.1-Vapor insuficiente.
 - 6.2-Cozimento Desigual.
 - 6.3-Vazamento de calor/vapor pela porta.
 - 6.4-Vazamento de água.
 - 6.5-Quebra do vidro.
 - 6.6-Forno não liga.
- 7- Esquema Elétrico.**
 - 7.1 – Comando.
- 8- Especificações Técnicas.**

Manual de Instruções

1- Apresentação.

Não deixe de seguir à risca todas as instruções contidas neste manual, elas são imprescindíveis para o perfeito funcionamento de seu equipamento; proteção contra acidentes e para a validade da respectiva garantia Supremax.

2- Instalação e instruções de segurança

O propósito deste manual está restrito à apresentação das características técnicas de seu **Forno Turbo Supremax** além de instruções para instalação e manutenção. A precisão e durabilidade de um equipamento dependem, inicialmente, da correta instalação. As especificações técnicas de seu Forno Multi Supremax somente poderão ser garantidas com uma instalação adequada.

2.1- Local de instalação.

Seu **Forno Turbo Supremax** deverá ser instalado sobre uma base plana e nivelado de até 2,0cm de altura. A resistência do piso deverá ser de acordo com o modelo do forno (vide tabela de dimensões).

2.2- Instalação Hidráulica.

Para ligação hidráulica de seu Forno Supremax, Se faz necessário um ponto de água Ø 1/2 com registro.

2.3-Instalação Elétrica.

Seu Forno Turbo Supremax utiliza corrente elétrica para o funcionamento do painel, e das resistências (no modelo elétrico e eletrogás).

Portanto recomenda-se a utilização de disjuntores e fios equivalentes ao modelo adquirido (vide tabela carga instalada).

POR MOTIVOS DE FUNCIONAMENTO E SEGURANÇA É COMPLETAMENTE INDISPENSÁVEL QUE O FORNO ESTEJA LIGADO AO FIO TERRA.

2.4-Instalação do Combustível.

O Forno Turbo Supremax (nos modelos Gás e Eletro-Gás) pode ser operado com gás natural ou com gás liquefeito de petróleo (GLP). Para utilização de GLP, recomendam-se duas baterias de botijões P-45; sendo uma em operação e outra em repouso, situadas a uma distância mínima de 4,0 metros do queimador e em área livre e ventilada. Na saída dos botijões deve conter um manômetro com capacidade de 0 a 10 kg/cm². A pressão de funcionamento para seu equipamento deverá ser de 280 mm de coluna de água ou 1,5kg/cm².

A linha de condução de gás até o forno deverá ser de tubo metálico apropriado, com Ø interno de 3/4". Deverá ser instalado um regulador de média para baixa pressão (de 1,20 a 1,50m do queimador, e regulado a uma pressão de 280mm de coluna de água. Quando a opção for por gás natural, deve-se providenciar encanamento adequado. Todas as instalações dos encanamentos para gás deverá ser executada por pessoa ou empresa especializada e credenciada para isto; e sob orientação técnica da empresa fornecedora do gás.

Deverá ser da alçada do cliente e acoplado ao seu Forno Turbo Supremax uma chaminé de 210 mm de diâmetro, na posição vertical,

e passando no mínimo 2,0m acima do telhado, se houver necessidade de curva esta não pode ultrapassar o ângulo de 45° e conter “chapéu-chinês”,

3 – Operação.

O modo operacional de seu **Forno Turbo Supremax** é simplificado e automatizado, deixando para o forno muitas das operações que você teria que realizar.

3.1-Programação.

Para promover o aquecimento de seu **Forno Turbo Supremax** a partir da temperatura inferior à desejada, proceda como segue:

A- Verifique (sempre), se a chave de ligação do forno (na parede), está ligada.

B- Feche a porta do forno.

C- Ligue a chave geral do painel.

D- Acionando-se a tecla PGM do termo regulador, obtém-se no visor a indicação da temperatura atual no interior do forno, programar a temperatura desejada através das teclas + e –(mais e menos). Acionando-se novamente a tecla PGM, aparecerá no visor números piscantes. Programar então o tempo desejado através das mesmas teclas + e -. Para confirmar a programação, acionar novamente a tecla PGM. O queimador (ou Resistência) será ativado automaticamente permanecendo ligado até que a temperatura pré-estabelecida seja atingida no interior do forno.

3.2-Forneio e desforneio.

Uma vez atingida a temperatura pré-estabelecida, o seu Forno Turbo Supremax estará pronto para receber em seu interior os produtos a serem processados. As operações de forneio e desforneio são de fácil aprendizado e não se faz necessário uma explanação mais detalhada. Fazemos aqui, apenas alguns lembretes úteis para melhor aproveitamento das características termo-mecânica de seu equipamento.

1- Ao ser preparada uma fornada, nunca deixe a porta de seu forno aberta.

2- Completando-se a carga no interior do forno, feche a porta e acione a tecla “Tempo”, iniciando a contagem do tempo pré-programado. O led “Tempo” permanecerá aceso indicando que a contagem do tempo está sendo executada. Ao término deste tempo será automaticamente ativado o alarme, o qual deverá ser desligado manualmente com um toque na mesma tecla “Tempo”. O led vapor estará aceso somente enquanto o vapor estiver ativado.

4- Limpeza.

NUNCA FAÇA LIMPEZA QUANDO O FORNO ESTIVER QUENTE OU LIGADO.

PARTE INTERNA DO FORNO

Necessária se faz uma limpeza diária dos resíduos de produtos que porventura permanecerem no interior do forno. Para isso, utilize-se de uma escova rígida de cabo longo ou mesmo uma vassoura.

PARTE EXTERNA DO FORNO

Para o revestimento em inox; utilize um pano úmido diariamente. Para limpeza do vidro da porta, utilize pano úmido quando o mesmo estiver frio, completando com um jornal limpo.

5- Manutenção.

5.1-Troca de lâmpada.

Uma eventual queima de lâmpadas de seu **Forno Turbo Supremax** poderá ocorrer. Caso isso aconteça, proceda como segue:

- A- Desligue a chave geral (ou disjuntor), na parede.
- B- Remova a proteção da lâmpada, soltando seus parafusos.
- C- Faça a substituição da lâmpada.
- D- Recoloque a proteção e ligue novamente a chave geral (ou disjuntor).

6- Possíveis Problemas e soluções.

6.1-Vapor insuficiente.

- Verificar se há água na entrada da válvula.
- Verificar pressão da água, registro fechado, vazamento.
- Verificar se a válvula de água está aberta ou entupida.
- Verificar se o vapor está sendo utilizado corretamente.
- Verificar a limpeza do sifão.

6.2- Cozimento Desigual.

- Verificar se a temperatura é a recomendada.
- Verificar o sentido do giro da turbina.
- Verificar a distribuição dos produtos nas assadeiras.
- Verificar se a válvula de vapor esta aberta.
- Verificar se a vazamento de calor pela porta .

6.3- Vazamento de calor/vapor pela porta.

- Verificar a regulagem das dobradiças e travas.
- Verificar o estado de conservação das borrachas de vedação.

6.4- Vazamento de água.

- Verificar a pressão da água, registro, vedações nas conexões.
- Verificar se a válvula de água está aberta ou entupida.
- Verificar se entrou água pela chaminé (limpeza,chuva,etc).

6.5- Quebra do vidro.

- Verificar se a pontos de respingo de água próximo ao vidro. Causando assim choque térmico.
- Verificar se não houve limpeza do forno com pano úmido enquanto o forno estava quente.
- Verificar se o forno não se encontra próximo a pontos onde entrada de corrente de ar externa.

6.6- Forno não liga.

- Verificar os disjuntores da rede e do forno.
- Verificar posição da chave do duplo comando, estando esta no centro o painel do forno não aciona.

IMPORTANTE

O seu **Forno Turbo Supremax**, é um equipamento considerado de uso industrial. Deve, portanto ser operado Por pessoa habilitada e treinada para isto. Colocamos à sua disposição o nosso Centro Técnico de Pesquisas para prestar quaisquer esclarecimentos relativos aos nossos equipamentos.

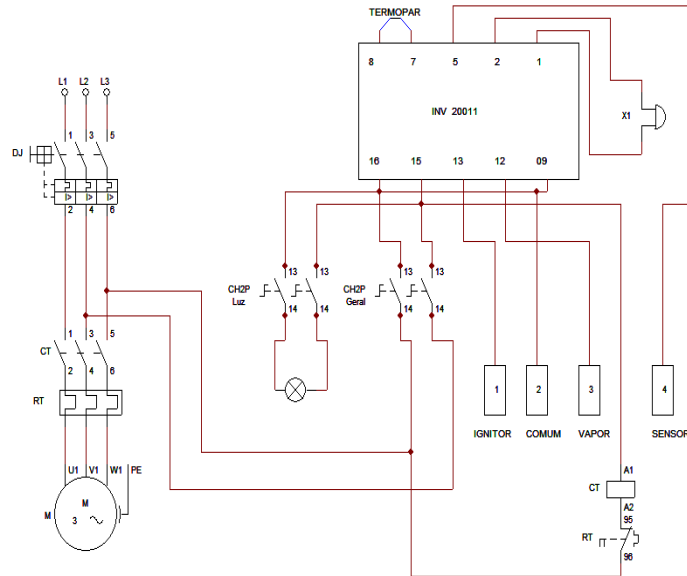
Para proceder à manutenção de seu **Forno Turbo Supremax**, tanto preventiva como corretiva, consulte nosso departamento de assistência técnica, solicitando instruções adequadas. Para isso, anote antes as características contidas na plaqueta de identificação afixada em seu equipamento.

OBS: As características técnicas apresentadas são elucidativas, podendo sofrer sem prévio aviso, alterações devido às constantes evoluções técnicas apresentadas pelo mercado.

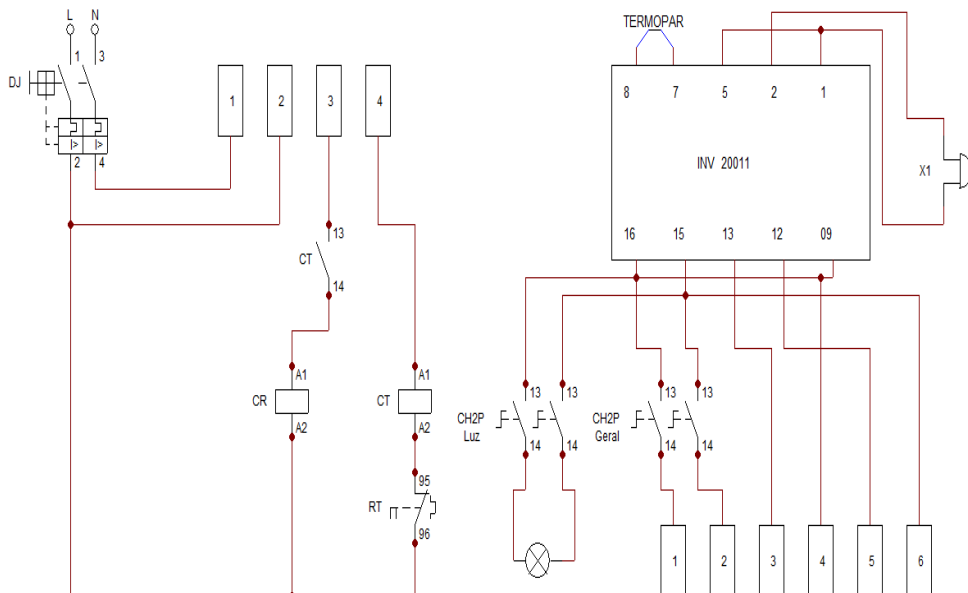
7.0 - Esquema Elétrico

7.1 - Comando

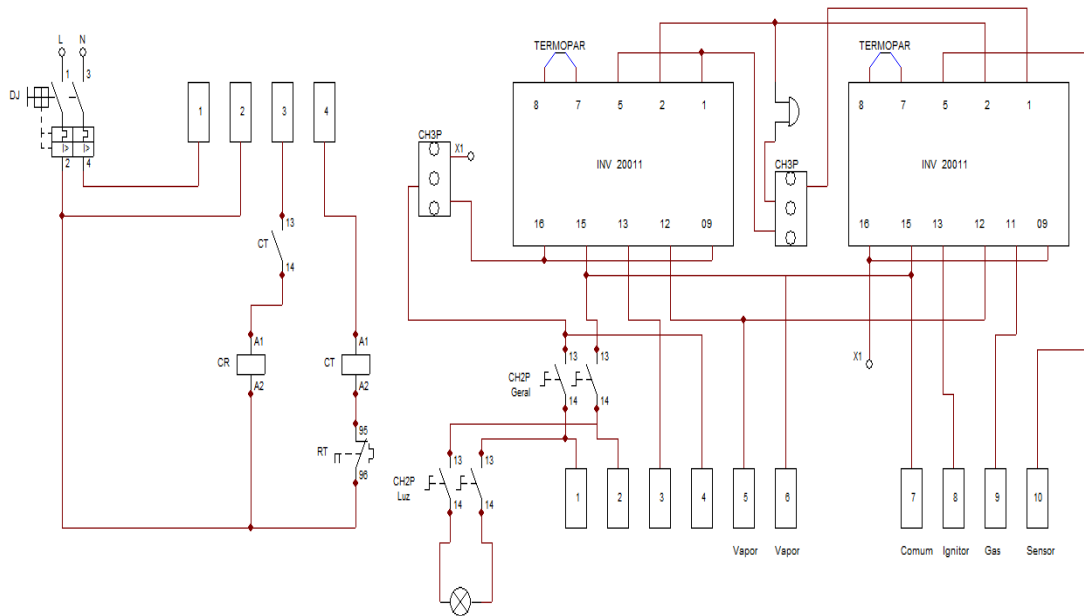
Turbo Gás.



Turbo Elétrico.



Turbo Elétrogás.



8.0-Especificações Técnicas.

Dimensões.

Modelo	Peso-Kg	Largura-mm	Comprimento-mm	Altura-mm
TGS-10	400	1090	1450	1850
TES-10	400	1090	1450	1850
TEGS-10	400	1090	1450	1850

Combustível.

Modelo	Combustível utilizado
TGS-10	Gás GLP ou Natural
TES-10	Elétrico (resistências)
TEGS-10	Gás GLP ou Natural/Elétrico (resistências)

Carga Instalada.

Modelo	Potência cv	Amperagem m 220 v (A)	Amperagem 380 v (A)	Carga Instalada (KW)	Consumo aprox.
TGS-10	1	3,7	2,0	0,75	1,0 Kg/h
TES-10	1	45	26	17	11kw/h
TEGS-10	1	45	26	17	11kw-1kg/h