

FORNO TURBO GÁS

FTG-05

FTG-08

FTG-10



Manual de Instrução

ÍNDICE

✎ Apresentação - Finalidade - Segurança	3
✎ Aspectos de Segurança	4
✎ Recebimento do Produto	5
✎ Instalação	6
✎ Características Técnicas - Especificações Técnicas	10
✎ Instruções de Uso	11
✎ Funções do Controlador	12
✎ Manutenção - Limpeza	14
✎ Ocorrência de Defeitos	15
✎ Esquema Elétrico	16
✎ Termo de Garantia	17
✎ Lista Revisão Máquina	18
✎ Cronograma de Manutenção	19
✎ Lista de Revisão Manual	19

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, açougue, 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 com 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



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



Terra de Proteção
IEC 60417-5019

Identificar qualquer terminal que é destinado para conexão com um condutor externo para proteção contra choque elétrico em caso de uma falha, ou no terminal de uma terra de proteção (Terra) eletrodo.



Perigo de Queimadura
IEC 60335-2-42-102

Para evitar queimaduras, não use recipientes carregados com líquido ou produtos a serem cozidos que se tornem fluidos pelo aquecimento em níveis mais altos do que aqueles que podem ser facilmente observado.



Superfície Quente
IEC 60417-5041

Para indicar que o item marcado pode ser quente e não deve ser tocado sem cuidado.



Indica que esta etiqueta não pode ser removida do registro, sob pena da perda da garantia.

- 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.
- Crianças devem ser vigiadas para assegurar que não estejam brincando com o aparelho.



ASPECTOS DE SEGURANÇA

Dados Específicos: Informações específicas do aparelho, ou mesmo da empresa, como razão social, CNPJ, nº de série, podem ser encontradas na contracapa do manual.

Forno FTG-05/08/10: A descrição do equipamento e sua utilização prevista, podem ser visualizados a partir da página 07.

Riscos: Este equipamento não gera qualquer risco à exposição dos usuários.

Segurança: Leia com atenção os itens a seguir para evitar problemas durante a instalação e o uso de seu equipamento.

- Mantenha esse manual sempre próximo dos usuários nos locais de trabalho.
- Nunca retirar o cabo do equipamento puxando pelo fio, sempre pegando o plugue e tirando-o da tomada.
- Nunca use extensões ou adaptadores para a ligação dos equipamentos.
- Não remova o pino central do plugue terra.
- Para a segurança do operador e dos componentes elétricos, recomendamos que seja verificado se o local de instalação possui aterramento.
- Conforme o Artigo 198 da CLT (Consolidação das Leis do Trabalho), é de 60 kg o peso máximo que o trabalhador pode carregar sem prejudicar sua saúde.

Limitações: Instalar o equipamento conforme instruções na página 06. Instale o equipamento em local onde não haja tráfego intenso de pessoas.

Adulteração: Seu equipamento possui uma porta intertravada que impede o acesso as partes móveis. A retirada ou adulteração deste componente de segurança pode causar riscos graves nos membros superiores do usuário do produto.

Utilização do Aparelho: Este equipamento foi projetado exclusivamente para a área de panificação e confeitaria, a utilização para outros fins resultarão em desgaste prematuro do produto.

Procedimento para utilização do aparelho com segurança ver página 12.

Atenção

É PROIBIDA A RETIRADA DE QUALQUER ITEM DE SEGURANÇA DE SUA MÁQUINA SOB PENA DE PERDA DA GARANTIA E FUNCIONAMENTO DO EQUIPAMENTO.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Para maior segurança do operador é necessário a utilização de EPI (Equipamento de Proteção Individual). Na operação utilizar luvas de proteção e avental. Quando for fazer a higienização utilize máscara e óculos de proteção.



Óculos de Proteção

Luva de Proteção

Máscara de Proteção

Avental de Proteção

Ao abrir a porta do forno, mantenha-se atrás da mesma e faça a abertura em duas etapas:

- 1º abra um pouco a porta e espere a saída de calor e vapor do forno.
- 2º abra toda a porta do forno.

RECEBIMENTO E TRANSPORTE DO PRODUTO

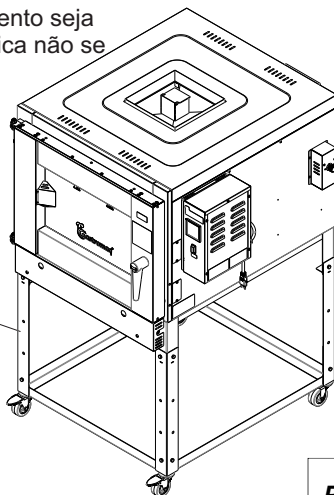
Ao receber recomendamos cuidado e inspeção para detectar qualquer avaria proveniente do transporte, tais como:

- 1) Amassados e riscos na pintura;
- 2) Quebra de peças;
- 3) Falta de peças através da violação da embalagem.
- 4) Quando for mover o seu equipamento use as alças para move-lo como no desenho abaixo, nunca deite seu forno para transporta-lo.
- 5) Verificar se o kit veio com os seguintes itens:

- ✍ 1 Mangueira de água;
- ✍ 1 kit parafuso (Somente no modelo FTG-05);
- ✍ 4 Rodízios (Somente no modelo FTG-05);

OBSERVAÇÃO: Em casos de avaria no recebimento seja ele por qualquer motivo mencionado acima, a fábrica não se responsabiliza.

O carrinho vai desmontado, para montá-lo verificar pág. 7 (Somente no modelo FTG-05)



INSTALAÇÃO FTG-480

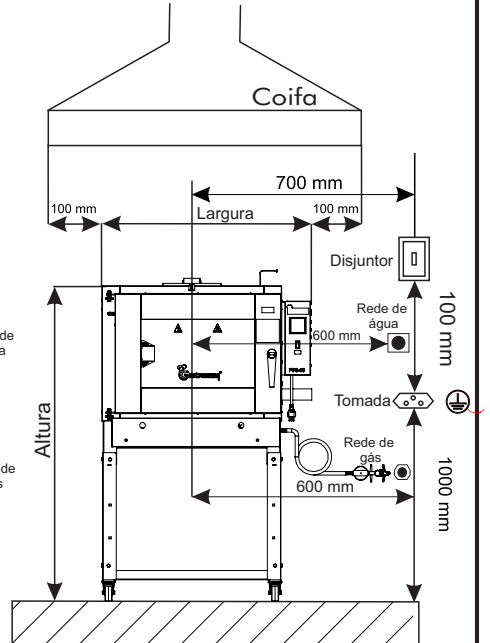
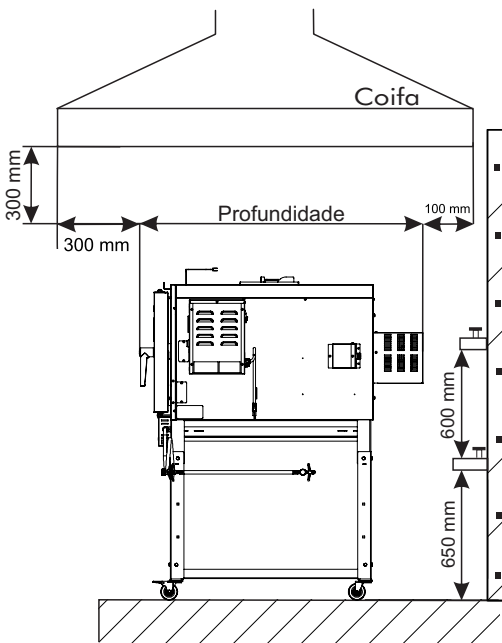
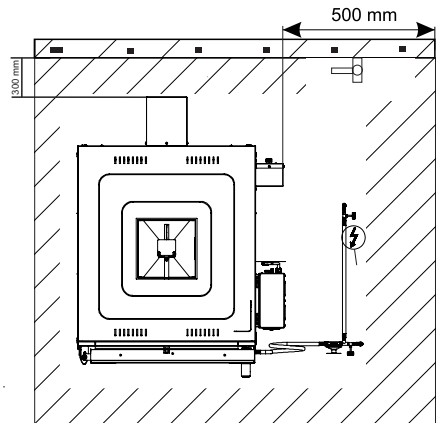


Tabela de Dimensões (mm)

MODELO	ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
FTG-05	1466	959	1291
FTG-08	1725	959	1291
FTG-10	1823	959	1291



ESTE EQUIPAMENTO NECESSITA DE:



CONEXÃO ELÉTRICA



TERMINAL TERRA



TOMADA 20A



DISJUNTOR



ÁREA PARA MANUTENÇÃO



ENTRADA ÁGUA



ENTRADA GÁS

INSTRUÇÕES GERAIS DE INSTALAÇÃO

- Instalar o equipamento em uma superfície plana e após isso utilizar as travas dos rodízios.
- Deixar um espaço conforme página 06 em torno do equipamento.
- Para a operação adequada, este equipamento deve ser instalado em local com temperatura entre 5°C a 25°C.
- Manter o equipamento fora do alcance de crianças.
- O equipamento deve ser colocado sob uma coifa para coleta de vapores provenientes da utilização do equipamento, caso não possua instale uma que tenha uma vazão de 36m³/h conforme norma NBR 13103/1994.

INSTRUÇÃO DE INSTALAÇÃO DA REDE DE GÁS GLP/GN

- O gás deve ser fornecido com uma pressão de 1,0 a 1,5 kgf/cm² (primeiro estágio) tendo uma vazão de 5 kg/h conforme norma NBR 15526.
- Verificar se o equipamento é para gás natural.
- Caso não se sinta apto para fazer a instalação da rede de gás, contrate serviço técnico especializado de sua cidade.


NOTA: Não recomendamos o uso de gás remanufaturado.

PROCEDIMENTOS PARA A INSTALAÇÃO DO GÁS BOTIÇÃO P13

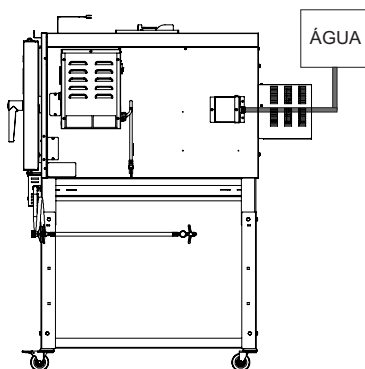
- Após feito a instalação é necessário verificar se há algum vazamento, para isso utilize espuma de sabão, caso haja vazamento repita o processo de instalação.
- Se o vazamento continuar, leve o botijão a um local ventilado e chame a empresa que entregou o gás.

- Este equipamento possui um regulador de baixa pressão instalado no kit gás para o modelo GLP que não pode ser removido pois isso ocasionará a perda da garantia do equipamento.
- Troque o regulador quando vencer o prazo de validade ou quando apresentar defeito.
- Nunca instale qualquer acessório no botijão, além do kit que acompanha o equipamento.
- Para a instalação de mais botijões de gás (P45) contrate serviço técnico especializado de sua cidade.
- Verifique se a legislação vigente em seu estado/município permite esse tipo de instalação.

INSTRUÇÃO DE INSTALAÇÃO ELÉTRICA

- O equipamento deve ser aterrado obrigatoriamente para evitar riscos ao operador e danos ao equipamento.
- Usar tomadas para 20A com pino 4,8mm conforme NBR 6147. .
- Não remova o pino terra do cabo elétrico.
- Nunca usar extensões ou 'T' para a ligação dos equipamentos.
- Fazer a conexão do terminal equipotencial próximo ao adesivo  com cabo de 6 a 8 mm.

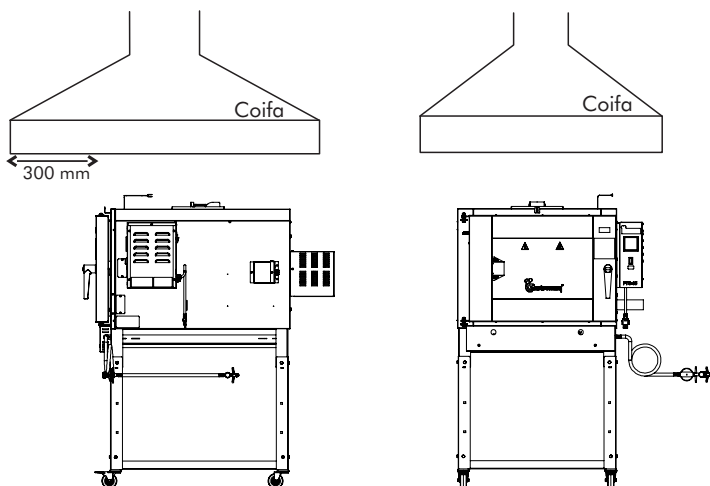
INSTALAÇÃO DA ÁGUA



Efetuar a ligação da mangueira d'água na válvula solenóide localizada na traseira do painel. A fim de não ocorrer danos, a válvula deve obter um vapor homogêneo, a alimentação da água não deve ser direta da rua devido as variações de pressão, havendo a 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. A pressão de água da alimentação deve estar entre 78500 Pa a 196100 Pa (ou 0,8 a 2 kgf/cm²).

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. Para maiores informações sobre sistema de exaustão ver norma NBR14518.



INSTRUÇÃO DE INSTALAÇÃO CARRINHO (Somente no modelo FTG-05)

Para efetuar a montagem do carrinho seguir os passos descrito abaixo:

1º Passo - Colocar o rodízio (item 01) através do furo conforme figura 1, e após isso prende-lo com a porca (item 02), prender os 4 rodízios.

2º Passo - Posicionar a perna (item 03) no encosto (item 04) conforme figura 2, após posicionado colocar o parafuso (item 05) e prende-lo junto da arruela e porca (item 06 e 07), prender as 4 pernas.

3º Passo - Posicionar o forno em cima do carrinho que foi montado nos passos anteriores, colocar o parafuso (item 05) no furo conforme figura 3 e prende-lo junto da arruela e porca (item 06 e 07).

Figura 1

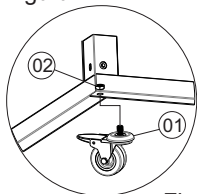


Figura 2

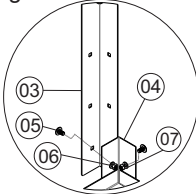
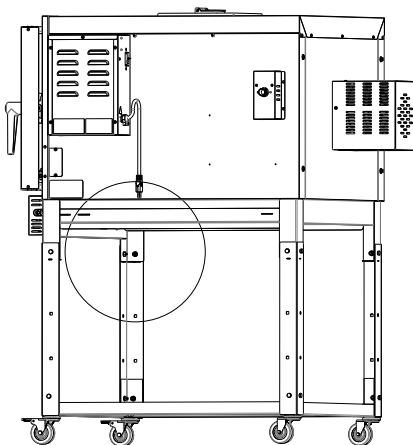
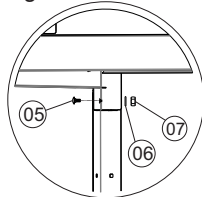


Figura 3



CONTROLADOR

Após ter observado as recomendações descritas anteriormente para o bom funcionamento do equipamento, o mesmo estará disponível para ser utilizado.

1) Led indicador de saída de aquecimento acionada;

2) Tecla de acionamento do tempo de vapor;

3) Tecla de acionamento do temporizador;

4) Tecla de acesso a programação

5) Tecla Down: diminui o valor programado;

6) Tecla Up: aumenta o valor programado e aciona a lâmpada pelo tempo programado.

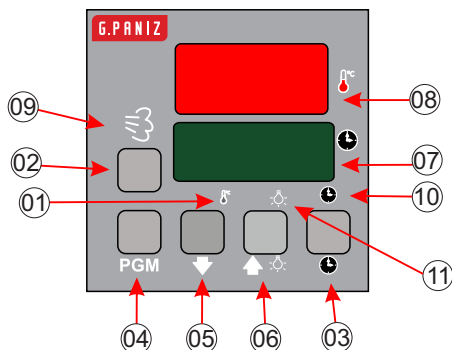
7) Display que indica o tempo decorrido ou os valores dos parâmetros programáveis.

8) Display que indica a temperatura presente no sensor de temperatura ou os parâmetros programáveis.

9) Led indicador de saída de vapor acionada;

10) Led indicador de temporizador acionado.

11) Led indicador de saída de lâmpada acionada.



PROGRAMAÇÃO DO TEMPO E TEMPERATURA

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

PROGRAMAÇÃO TEMPO DE VAPOR

Para programar o tempo de vapor pressione as teclas , e para ter acesso a programação, após isso utilize as teclas e para ajustar o valor desejado.

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

PROGRAMAÇÃO E SELEÇÃO DA RECEITA

Pressione a tecla **PGM** durante 3 segundos para ter acesso a seleção, as teclas e para ajustar os valores desejados e **PGM** para selecionar a receita desejada.

Pressione as teclas **PGM** e por 03 segundos para ter acesso a programação das receitas. A senha de programação será solicitada. Utilize as teclas e para ajustar os valores desejados e a tecla **PGM** para alternar entre os parâmetros e sair da programação.

FUNCIONAMENTO DA LÂMPADA

A lâmpada irá acionar quando for pressionada a tecla e permanecerá acionada durante o tempo programado, se durante o tempo programado a tecla for pressionada a lâmpada irá se desligar.

ALARMES

Alarme do Termopar: Quando aparecer no display superior a palavra **[EEP]** e no display inferior a palavra **[FALH]** o controlador detectou falha no sensor de temperatura. Verifique se o sensor está devidamente conectado no controlador e se o sensor não está danificado.

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 **PGM**.

Alarme do Gás: Neste caso, o alarme é disparado quando o controlador identifica algum tipo de problema com o abastecimento do gás. Após três falhas de tentativa de ignição o alarme soará indicando as letras **[GAS]** no display superior e **[FALH]** no display inferior. Desligue o forno, verifique a válvula de gás, ou abastecimento de gás, ou a distância entre o sensor de chama e o queimador. Após corrigir a falha inicie o abastecimento novamente.

Alarme do Sensor: Quando aparecer no display superior a palavra **[SEN]** e no display inferior a palavra **[CURC]** o controlador detectou que o sensor de chamas apresenta curto-circuito com o queimador. Verifique se o sensor de chama está encostado no queimador ou se existe algum ponto da fiação do sensor em curto-circuito com a estrutura do equipamento. Estas verificações devem ser realizadas por profissionais técnicos autorizados

Alarme Curto-Circuitos: Quando aparecer no display superior o símbolo e no display inferior a palavra **[GAS]** o controlador detectou curto-circuito entre o sensor de chama e o queimador. Desligue o forno e feche o registro de gás, retire o plugue da tomada e chame serviço técnico autorizado para corrigir a falha.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Os fornos turbo compacto gás, FTG-05, FTG-08 e FTG-10, atendem às necessidades do consumidor assando uniformemente qualquer tipo de pão, bolos,ucas, 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 geral;
- ✓ Vidro temperado para altas temperaturas;
- ✓ Válvula para água da vaporização instalada;
- ✓ Rodízios para facilitar o deslocamento;
- ✓ Possibilita fornadas sequências devido ao excelente isolamento e retenção do mesmo;
- ✓ Tempo médio de cozimento de 15 a 18 minutos.

FORNO FTG-05

- ✓ Quantidade de assadeiras: 5 unidades (não inclusas);
- ✓ Produção (pães 50g): 500 aproximadamente por hora;
- ✓ Consumo médio de gás: 1,0 kg/h;
- ✓ Consumo médio de energia: 0,450 Kw/h
- ✓ Motor 1/5 CV;
- ✓ Peso sem embalagem: 110,4 Kg

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: 1,060 Kw/h
- ✓ Motor 3/4 CV;
- ✓ Peso sem embalagem: 174 Kg

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: 1,060 Kw/h
- ✓ Motor 3/4 CV;
- ✓ Peso sem embalagem: 188 Kg

INSTRUÇÕES DE USO

ATENÇÃO

FAÇA O PRÉ AQUECIMENTO DO FORNO. A PRIMEIRA VEZ QUE FOR UTILIZAR O EQUIPAMENTO É NECESSÁRIO FAZER O PRÉ AQUECIMENTO A 200°C PARA QUE OCORRA A QUEIMA DA TINTA, DEIXAR O FORNO LIGADO POR 1 HORA. PODENDO OCASIONAR ODORE E FUMAÇA POR CAUSA DA QUEIMA, PROSIGA SOMENTE APÓS TER SIDO ELIMINADO TODA A FUMAÇA

- 1º Passo: Conectar a mangueira vapor e o gás, ver procedimento de instalação na pág. 6;
- 2º Passo: Ajustar a chave seletora de tensão conforme a tensão de sua rede elétrica;
- 3º Passo: Após a verificação, conecte o cabo na tomada;
- 4º Passo: Abrir a válvula de gás;
- 5º Passo: Selecione a velocidade da turbina, observe se a turbina está rotacionando e observe se o controlador estiver emitindo algum alarme sonoro, caso esteja consultar a página 10 e 11.
- 6º Passo: Programe a temperatura desejada conforme o alimento que for assar.
- 7º Passo: Programe o vapor desejado, ver página 11.
- 8º Passo: Abra a porta do forno observe que a turbina irá se desligar e recomenda-se um tempo de 10 segundos por esteira para efetuar o reabastecimento.
- 9º Passo: Recomendamos fechar a válvula de vapor manual e manter fechada por mais ou menos 5 minutos, após o período abrir a válvula e manter aberto até o final do ciclo.
- 10º Passo: Após decorrido o tempo estabelecido o controlador emitirá um aviso sonoro indicando o fim do assamento, neste momento as esteiras devem ser retiradas do forno, caso desejar uma nova fornada feche a porta e deixe o forno retornar a temperatura e posteriormente repetir o assamento.
- 11º Passo: Para desligar seu forno, desligue a chave geral e a chave da turbina.
- 12º Passo: Abra a porta ao final do processo, isso irá prolongar a vida útil da borracha.
- 13º Passo: Feche o registro esfera.

ATENÇÃO: Nunca utilizar o seu equipamento com a turbina desligada, isso ocasionará a perda de garantia.

INSTRUÇÕES PARA FORNADA DE PÃO

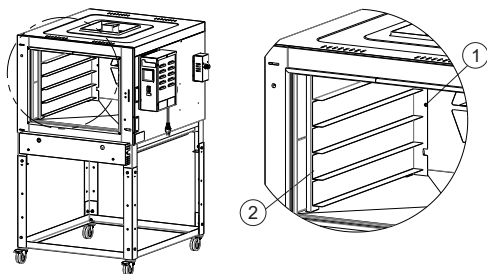
Instruções de uma fornada (esteira 58x70)

- 1- Preparar as esteiras com 30 pães de modo que os pães fiquem igualmente separados entre si respeitando o espaço da esteira.
- 2- Fazer o pré aquecimento do forno até 230° C.
- 3- Após pré aquecido abrir o forno e acrescentar o rack que foram carregadas com pães.
- 4- Fechar a porta e acionar o sistema de vaporização do controlador (ver página 11).
- 5- Após isso dar início ao processo de cocção durante 18 min em uma temperatura máxima estabelecida de 180° C.

MANUTENÇÃO

- Para identificar desvios de desempenho e deterioração da segurança, manutenções periódicas devem ser realizadas conforme cronograma de manutenção, devendo ter registros para futuras auditorias.
- A equipe de manutenção do cliente deve revisar e testar as condições elétricas (contatores, cabos, contatos, chaves, etc) uma vez por mês.
- A situação normal de trabalho do equipamento deve ser restaurada somente quando os responsável(is) pela manutenção acabar(em) o serviço. Todas as proteções fixas que, por ventura, tenham sido removidas devem ser recolocadas e aparafusadas novamente conforme estavam;
- Somente pessoas autorizadas e treinadas, que reconhecem todos os riscos do equipamento devem realizar a manutenção.
- A manutenção periódica do equipamento evita o desgaste prematuro das peças que trabalham entre si, como correias. Além da manutenção, é necessário fazer algumas verificações:
 - Caso o cordão de alimentação esteja danificado, o mesmo deverá ser substituído pelo fabricante ou serviço autorizado com um cordão de alimentação especial disponibilizado pelo fabricante ou serviço autorizado.
 - As manutenções preventivas com potencial de causar acidentes devem ser objeto de planejamento e gerenciamento efetuado por um profissional legalmente habilitado.
 - Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado;
 - Se houver realmente a necessidade de acionar a Assistência Técnica Gastromaq, caso o equipamento não esteja funcionando conforme as especificações, tenha a nota fiscal e o Manual de Instruções à mão e entre em contato com o Serviço de Atendimento Gastromaq. Este lhe prestará esclarecimento sobre pequenos problemas que eventualmente venham ocorrer em seu equipamento e lhe indicará o assistente técnico mais próximo. Para facilitar a reposição de peças, cite sempre a referência da máquina, nesse caso Forno Turbo Gás FTG-5,8 ou 10.

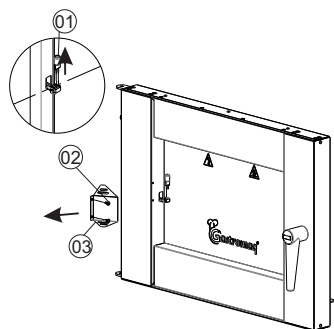
RETIRADA PORTA ESTEIRAS



Para ajusta o porta esteira e necessário solta o parafuso (item 1) , após solto retirar o porta esteira (item 2), para retirar o porta esteira puxe o mesmo para cima até soltar a parte de baixo, após solto incline em 45° para soltar a parte de cima.

ATENÇÃO: Utilizar esteiras que possuem alças de segurança.

TROCA DA LÂMPADA



Para efetuar a troca das lâmpadas seguir os passos descrito abaixo:

- 1º Passo - Remova o equipamento da tomada;
- 2º Passo - Desligue o disjuntor;
- 3º Passo - Verifique se o forno está frio, prossiga se estiver ;
- 4º Passo - Utilize uma chave philips para afrouxar os parafusos (item 02)
- 6º Passo - Remova a calha (item 03), no sentido da seta;
- 7º Passo - Remova a lâmpada (item 01) puxando-a para cima.

ATENÇÃO: Não coloque a mão diretamente na lâmpada quando for efetuar a troca da mesma utilize uma luva limpa. **ATENÇÃO:** Entrar em contato com a assistência técnica para adquirir a lâmpada .

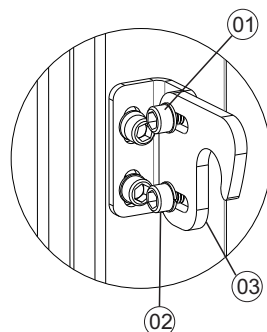
REGULAGEM DE PRESSÃO DA PORTA

Para aumentar a pressão de fechamento da porta e eliminar fuga de vapores do forno proceda da seguinte forma:

1- Com uma chave allen afrouxe os parafusos (item 01) e (item 02).

2 - Após afrouxar os parafusos desloque a peça (item 03) conforme a sua necessidade , (quanto mais deslocado para fora do forno menor ficará a pressão da porta, e quanto mais for deslocado para dentro do forno maior será a pressão da porta).

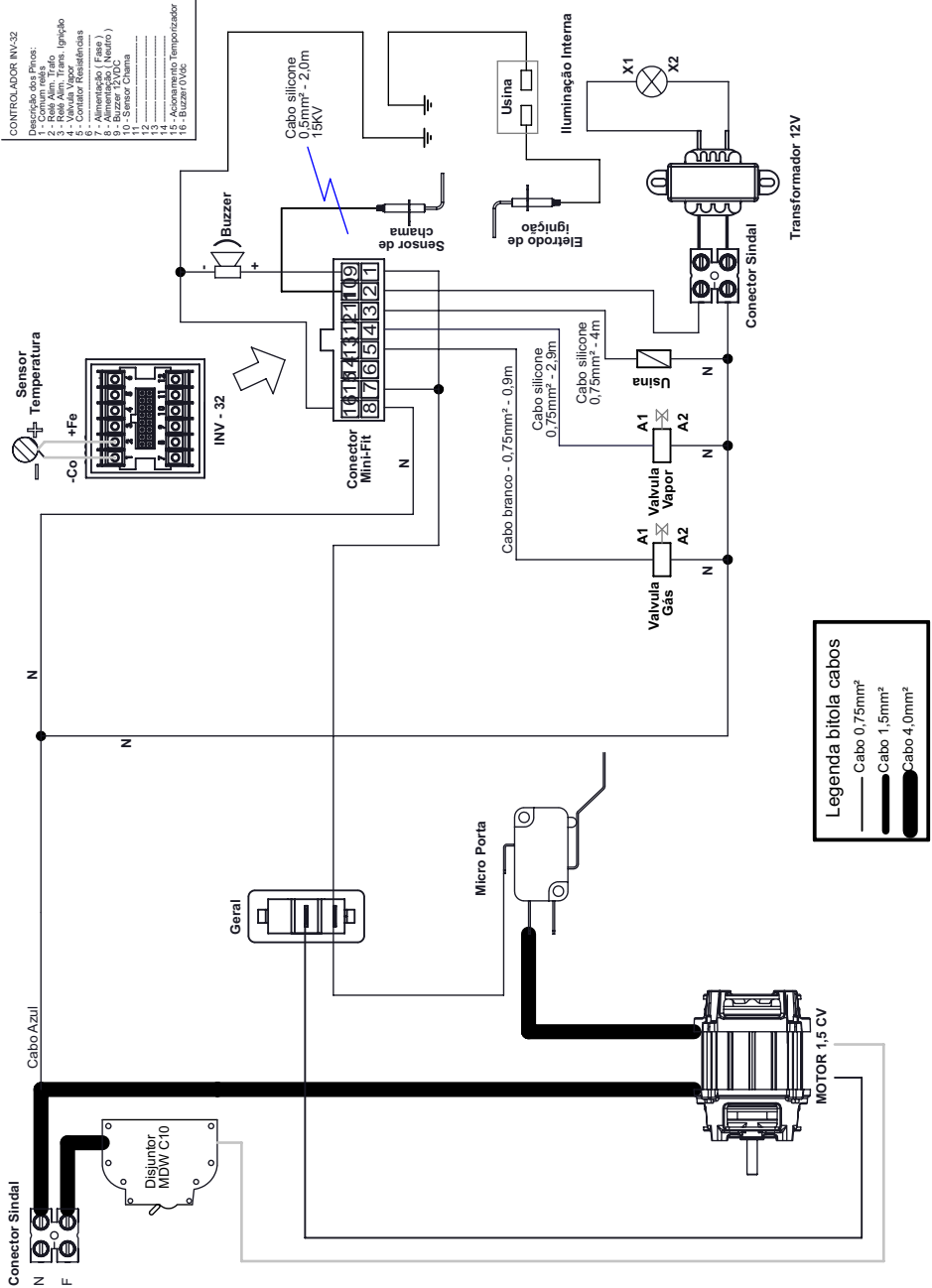
3- Após ter regulado aperte os parafusos (item 01) e (item 02) novamente.



OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

PROBLEMAS	ANÁLISE	SOLUÇÕES
Falha Gás (Controlador)	Verificar se os botijões tem gás.	- Verificar a rede de gás. - Providenciar a troca dos botijões.
	Verificar se a válvula de gás está danificada.	- Fazer a substituição da válvula.
	Verificar se a válvula esfera e as válvulas das mangueiras estão abertas.	- Abrir as válvulas.
	Verificar se o fiascador está gerando centelha ou se se está com a centelha muito pequena.	- Fazer a regulagem do fiascador.
	Verificar o sensor de chamas quando acende porem não mantém o queimador acesso.	- Fazer a regulagem do sensor de chamas .
	Falha no Acendimento.	- Instalar o forno em regiões com pouca humidade. - Remover agentes que tornam o forno húmido. - Aquecer o forno por aproximadamente 6 min.
	Não faz centelha.	- Fazer regulagem .
Falha Termopar (Controlador)	Chama amarela ou flutuante.	- Verificar qualidade da chama .
	Injetores trancados.	- Fazer a limpeza dos injetores.
Falha Termopar (Controlador)	Alarmes relacionados ao termopar.	- Entrar em contato com a assistência técnica.
Sensor em Curto (Controlador)	Alarmes relacionados ao sensor em curto.	- Entrar em contato com a assistência técnica.
Porta	Vazamento de vapor	- Fazer a regulagem da porta (regular o trinco e a regulagem das dobradiças) - Fazer a troca das borrachas.
Lâmpada	Lâmpada não liga.	- Trocar a lâmpada conforme página 12
Assamento Pães	Pães não assam no tempo determinado.	- Verificar procedimentos de regulagem da chama. - Verificar o tempo de cozimento. - Verificar a temperatura de trabalho. - Verificar instalação do gás e da rede de gás conforme página 08. - Verificar se a chama está com 2 cm .
	Queimador não está operando normalmente com a chama muito baixa transportando calor para dentro do forno.	- Verificar se a chama está com 2 cm .
	Pães na parte superior muito mais claro do que os pães na parte inferior.	- Verificar procedimentos de regulagem da chama. - Verificar instalação do gás e da rede de gás conforme página 08. - Qualidade se o pão introduzido está totalmente úmido e não encascado (superfície seca). - Verificar se a chama está com 2 cm .
	Marcas Brancas na coloração dos Pães.	- Verificar procedimentos de regulagem . - Verificar instalação do gás e da rede de gás conforme página 08. - Qualidade se o pão introduzido está totalmente úmido e não encascado (superfície seca). - Verificar se a chama está com 2 cm .
	Homogeneidade de Cozimento	- Verificar procedimentos de regulagem da chama. - Verificar instalação do gás e da rede de gás conforme página 08. - Qualidade se o pão introduzido está totalmente úmido e não encascado (superfície seca). - Verificar se a chama está com 2 cm .
	Verificar se a hélice está ligada	- Ligar a hélice - Entrar em contato com a assistência técnica

ESQUEMA ELÉTRICO FTG-05 MONOFÁSICO 127V / 220V



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 conseqüente 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.

LISTA DE REVISÕES MÁQUINA

Intervenções realizadas						
Data de Intervenções						
Serviço realizado						
Peças reparadas ou substituídas						
Condições de segurança do equipamento						
Indicações conclusivas quanto as condições de segurança da máquina	Conforme <input type="checkbox"/> Não Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/> Não Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/> Não Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/> Não Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/> Não Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/> Não Conforme <input type="checkbox"/>
Responsável						

CRONOGRAMA DE MANUTENÇÃO

NÚMERO	DESCRIÇÃO	PERIODICIDADE
01	LIMPEZA INTERNA	DIÁRIA
02	LIMPEZA SISTEMA ELÉTRICO	3000 HORAS
03	REGULAGEM PORTA	2000 HORAS
04	TROCA PERFIL SILICONE PORTA	3000 HORAS OU CONFORME NECESSIDADE
05	LIMPEZA SISTEMA GÁS	3000 HORAS OU CONFORME NECESSIDADE
06	LIMPEZA SISTEMA VAPOR	3000 HORAS OU CONFORME NECESSIDADE
07	TROCA VÁLVULA PRESSÃO GÁS	5000 HORAS OU CONFORME NECESSIDADE
08	REAPERTO SISTEMA ELÉTRICO	1800 HORAS

LISTA DE REVISÕES MANUAL

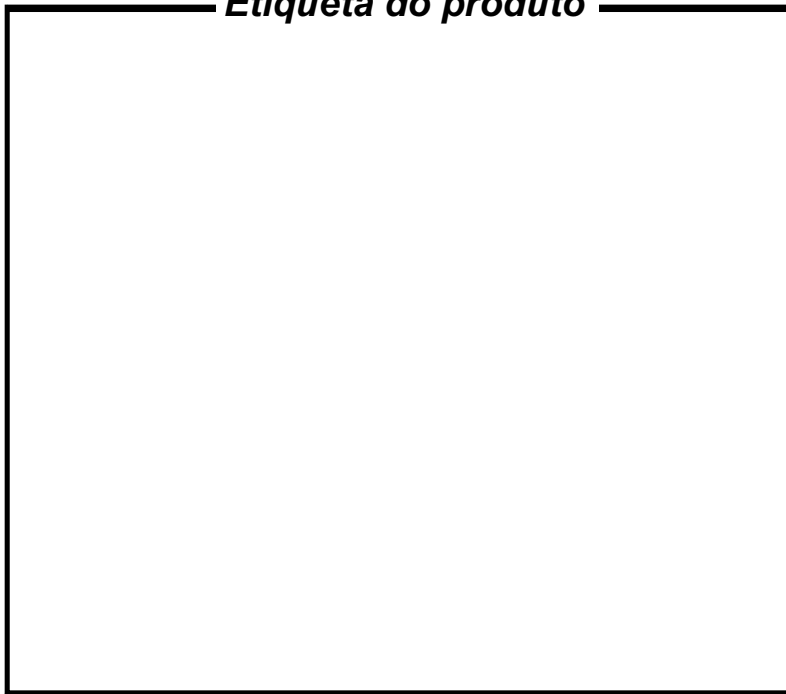
Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA	Descrição
00	100518XXXXXX	181118XXXXXX	3197 3165	Alterado código item 6 de 22570 para 22193 Pg 16. Alterado código item 4 de 16794 para 02667 e incluído item 37 Pg 17.
01	191118XXXXXX	201118XXXXXX	3180	Incluído itens 18, 18 e 19 Códigos 23520, 22658 e 22655 Pg 18.
02	211118XXXXXX	051218XXXXXX	3242 3257	Excluído itens separados da porta e incluído conjunto Porta Soldada item 4 código 24112 Pg17. Alterado código item 6 de 71620 para 71621 Pg 15.
03	061218XXXXXX	061218XXXXXX	3207	Incluído versão espanhol para Exportação.
04	071218XXXXXX	220119XXXXXX	3262	Substituído código 10331 para 02599 Página 28.
05	230119XXXXXX	240319XXXXXX	3401	Alterado referência de FTCCG-05 para FTG-05, não utilizando mais o termo "COMPACTO".
06	250319XXXXXX	110419XXXXXX	3426 3427	Incluindo versão FTG-08 e FTG-10.
07	120419XXXXXX	090719XXXXXX	3539	Incluindo instruções de instalação página 9.
08	100719XXXXXX	-		

R.08

10987G

FTG-05
FTG-08
FTG-10

Etiqueta do produto



Visualize aqui os dados do seu equipamento como n° de série, modelo, frequência, tensão.



G.Paniz Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda.

Adolfo Randazzo, 2010 - CEP. 95046-800 - Caxias do Sul -RS

CNPJ 90.771.833/0001-49