



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

Fone: (0xx54) 2992 3300 - Fax:(0xx54) 2992 3302

E-mail: gastromaq@gastromaq.com.br

FORNO TURBO

LENHA

FTL-4

FTL-5

FTL-8

FTL-10



Manual de Instrução

e

Termo de Garantia

TERMO DE GARANTIA (continuação):

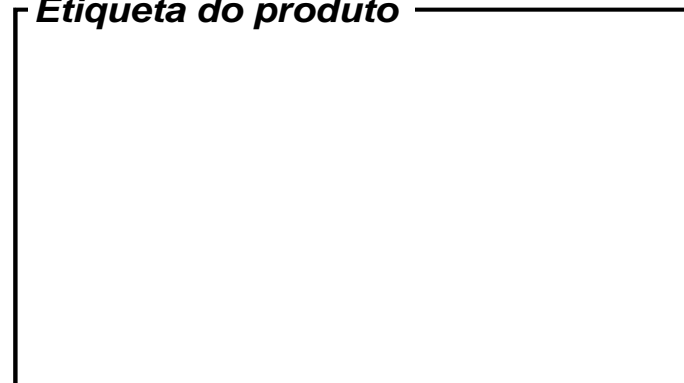
8) Regulagens, lubrificações, ajustes e limpeza do equipamento, oriundos de seu uso e funcionamento, não serão cobertos pela garantia, devendo estes correr por conta do proprietário.

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.

Etiqueta do produto



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 do 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 à 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 pela Assistência Técnica Autorizada 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.

Continua.

Apresentação

A empresa é 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.

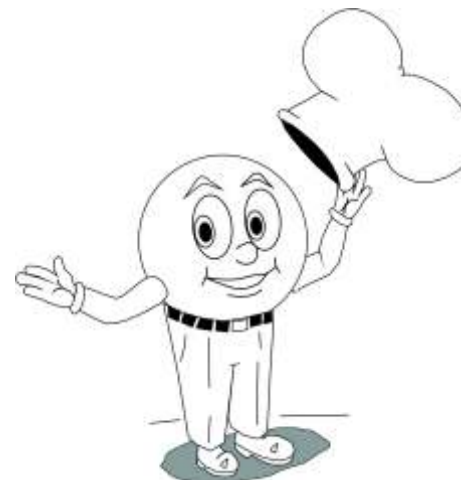
A facilidade na instalação, manutenção mínima, baixo consumo e o alto rendimento produtivo, colocam o FORNO TURBO LENHA, à frente no mercado, com vantagens de economia, produtividade, segurança e qualidade.

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.

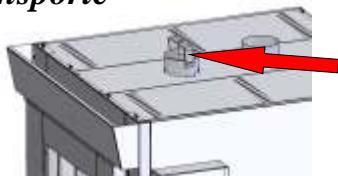
Leia este manual atentamente e terá a orientação correta para que obtenha um melhor aproveitamento e durabilidade do equipamento.



Recebimento do Produto

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

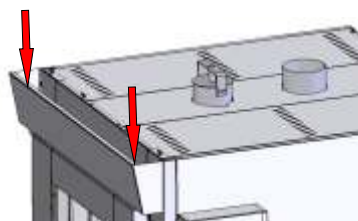
Transporte



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

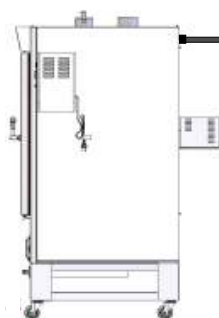
Acabamento do Forno

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.



Procedimentos para Instalação

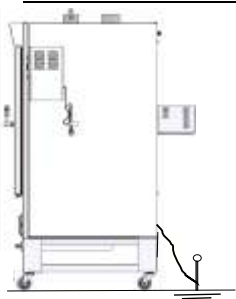
1. Instalação da água:



ÁGUA

Efetuar a ligação da mangueira d'água na válvula solenóide localizada atrás do forno. A fim de não ocorrer danos a válvula e 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.

2. Aterramento do forno:

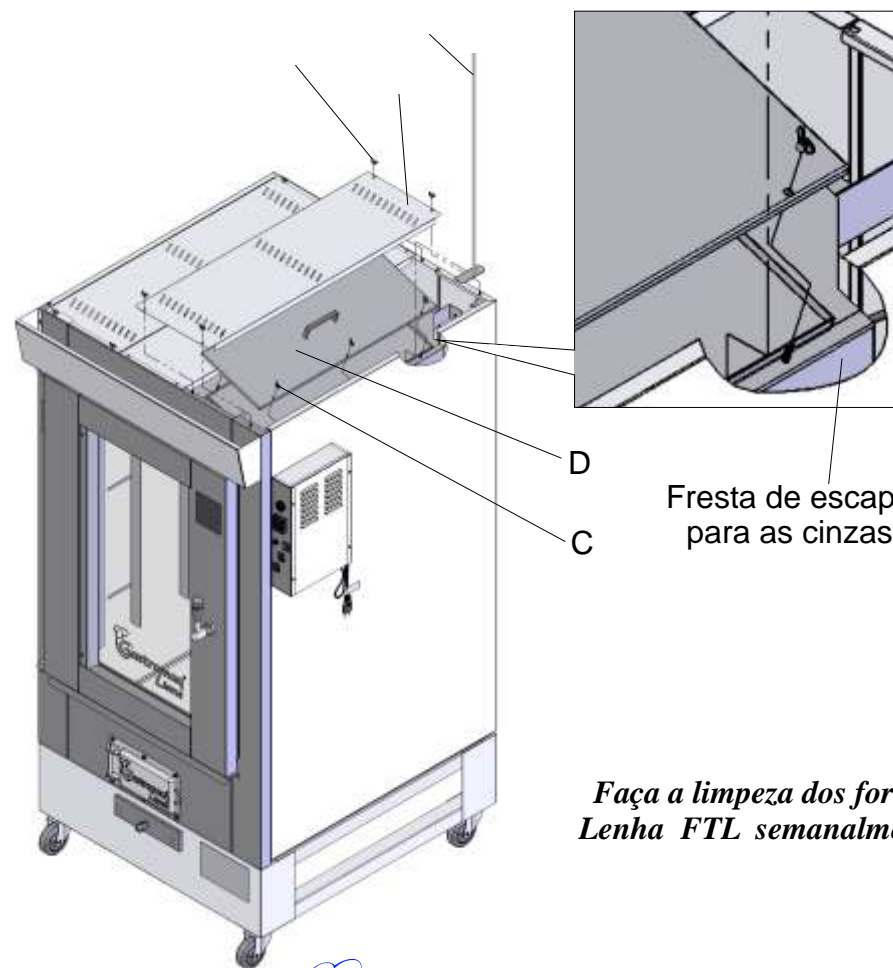


Para a segurança do operador e componentes eletrônicos do forno, recomendamos que se efetue o aterramento do equipamento. Recomendamos utilizar fio 2,5mm, enterrando a haste cerca de 50 cm do solo.

Manutenção e limpeza do Forno

Procedimento para a limpeza dos Fornos Lenha FTL-4, FTL-5, FTL-8 e FTL-10:

1. Retire as porcas borboleta (A) e as tampa superior (B);
2. Retire as porcas borboleta (C) e a tampa (D). Proceda desta forma para retirar as tampas e fechamento de ambos os lados, direito e esquerdo;
3. com o raspador (E) empurre as cinzas na fresta localizada entre a lateral externa e a câmara externa do forno, as cinzas irão cair dentro da gaveta das cinzas;
4. limpe a gaveta das cinzas.



Fresta de escape para as cinzas

Faça a limpeza dos fornos Lenha FTL semanalmente.

Importante

- 1) Sempre operar o forno com o turbo ligado.
- 2) Para segurança, ao abrir a porta a turbina se desligará automaticamente. Portanto para aumentar a sua segurança antes de abrir a porta do forno certifica-se que a turbina esteja desligada.
- 3) Em hipótese alguma aqueça o forno com a porta da fornalha aberta, pois, a borracha de vedação irá se danificar.
- 4) Para baixar a temperatura da câmara interna, abrir a porta da gaveta de cinzas. Jamais jogar água, pois a chapa sofrerá um choque térmico e danificará seu equipamento.

Para evitar danos ao forno, trabalhar com temperaturas inferiores à 230°C.

Siga as orientações de uso da Fornalha na página 9 deste manual.

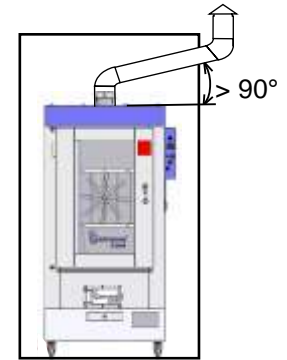
O não cumprimento dessas orientações acarretarão a perda da garantia.

Nota: a GASTROMAQ não se responsabilizará por danos causados nas borrachas de vedação da porta devido ao uso inadequado do forno!

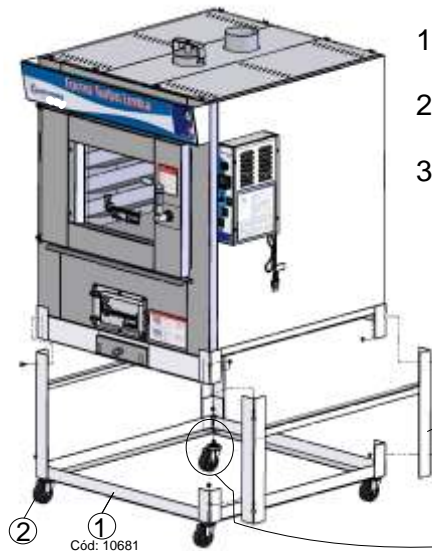
3. Instalação da Chaminé:

Instale a chaminé utilizando sempre o menor número de curvas possível.

Caso seja necessário instalar curvas, recomendamos manter ângulos maiores de 90°.



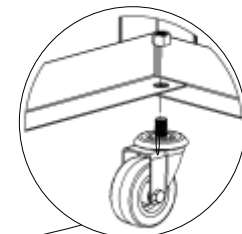
4. Montagem Carrinho Forno FTL-4 e FTL-5:



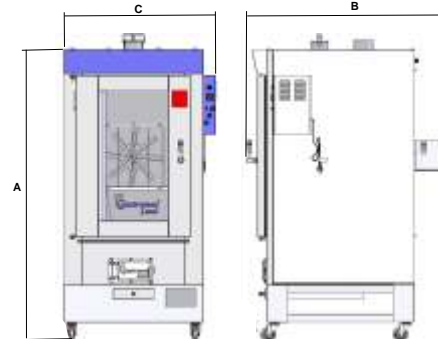
1 - Fixar Rodízios (2) no carrinho (1).

2 - Fixar Conjunto Coluna (3) no carrinho (1).

3 - Fixar Carrinho montado no Forno.



Dimensões do Forno



Modelo	DIMENSÕES (mm)		
	A	B	C
FTL-4 e FTL-5	1590	1320	1008
FTL-8	1850	1385	1008
FTL-10	2044	1385	1008

Características Gerais

Os FORNOS A LENHA DIGITAL, FTL-4, FTL-5, FTL-8 e FTL-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 para ligar lâmpada;
- Chave individual para acionar a turbina e chave geral;
- Acionamento para vapor (principalmente em regiões frias);
- Vidro temperado para altas temperaturas;
- Válvula para água da vaporização instalada;
- Voltagem opcional 110 ou 220 v;
- Rodízios para facilitar o deslocamento;
- Tamanho das grades 580x780mm (não inclusas);
- Aquecimento: partindo da temperatura ambiente atingem 200°C entre 15 a 20 minutos aproximadamente com 1,5 a 2,5kg de lenha;
- Possibilita fornadas seqüências devido ao excelente isolamento e retenção do mesmo.
- Compatível para esteiras 580x780 e 600x400.

FORNO FTL-8

- Quantidade de assadeiras: 8 unidades (não inclusas);
- Produção (pães 50g): 800 aproximadamente por hora;
- Tempo de cozimento (pães 50g): 15 a 18 minutos;
- Motor: 1CV;
- Peso com embalagem: 333Kg
- Peso sem embalagem: 250Kg

FORNO FTL-10

- Quantidade de assadeiras: 10 unidades (não inclusas);
- Produção (pães 50g): 1000 aproximadamente por hora;
- Tempo de cozimento (pães 50g): 15 a 18 minutos;
- Motor: 1 CV;
- Peso com embalagem: 377Kg
- Peso sem embalagem: 260Kg

Instrução de Uso da Fornalha

O forno turbo a lenha GASTROMAQ, é construído com base na melhor tecnologia de conservação de calor, possui também a fornalha isolada termicamente o que proporciona uma operação com baixo consumo de combustível sólido (lenha) e um alto rendimento na geração de calor.

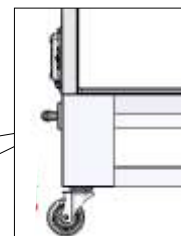
Para que se obtenha o melhor rendimento do equipamento, é necessário seguir o procedimento abaixo:

- Prepara cerca de 1,5 à 2,0 kg de combustível sólido (lenha);
Obs: pode-se utilizar retalhos de caixa de madeira.
- Acender o fogo;
- Aguardar o aquecimento até a temperatura desejada;
- Quando necessário realimentar o fogo aos poucos, em elementos únicos distribuídos ao longo da fornalha.

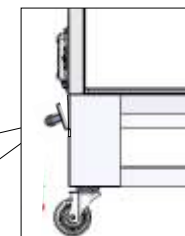
Atenção

O controle de temperatura é feita através da alimentação adequada de combustível sólido (lenha) na fornalha. Para auxiliar no controle do fogo abra ou feche a tampa da gaveta das cinzas.

FECHADO
Diminui a intensidade das chamas.



ABERTO
Aumenta a intensidade das chamas.



Nunca encher a fornalha, pois a velocidade do aquecimento e a conseqüente geração rápida de calor poderão danificar o equipamento.

Siga as instruções conforme especificado, pois, somente assim poderá obter o melhor rendimento e conservação do seu equipamento.

O não cumprimento dos procedimentos acima, afetará a conservação do equipamento e acarretarão a perda da garantia.

Funções do Controlador

PROGRAMAÇÃO: para programar a temperatura desejada pressione a tecla **PGM**, em seguida aparecerá no display superior as letras **SPT**, neste momento pressione as teclas \leftarrow ou \rightarrow até a temperatura desejada. Para programar o tempo pressione a tecla **PGM**, em seguida aparecerá no display superior as letras **tPO**, neste momento pressione as teclas \leftarrow ou \rightarrow até o tempo desejado.



Display Superior: visualização da temperatura da câmara terna.

Display Inferior: visualização do tempo de cozimento ou tempo programado.

Tecla TIMER: dispara os minutos programados.

Tecla \leftarrow : diminui os valores (somente no modo programação **PGM**) e visualiza a temperatura programada.

Tecla \rightarrow : aumenta os valores (somente no modo de programação **PGM**) e dispara o vapor programado (ver programação de vapor no item a seguir)

Alarme: quando a temperatura atingir a programada, o alarme será disparado a cada 5 segundos, este será cancelado quando a temperatura diminuir da programada. O alarme também será disparado quando o tempo "zerar", para cancelar o alarme aperte a tecla **PGM**.

Programação do Vapor



Pressione as teclas \leftarrow e \rightarrow , cuidando para sempre pressionar primeiramente a tecla \leftarrow e posteriormente a tecla \rightarrow .

Mantendo as teclas \leftarrow e \rightarrow pressionadas acione a tecla **PGM**, no **Display Superior** aparecerá as letras "VAP" e no **Display Inferior** aparecerá o tempo programado. Para alterá-lo pressione as teclas \leftarrow e \rightarrow de acordo com sua necessidade.

Para sair da programação e gravar os dados na memória do controlador, pressione novamente a tecla **P G M**.

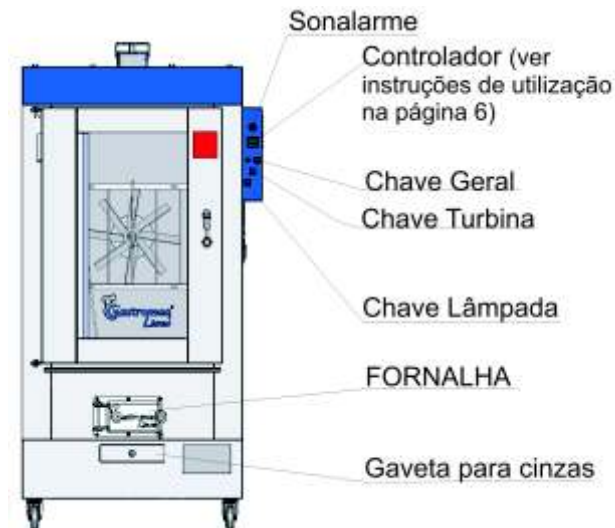
FORNO FTL-4

- Quantidade de assadeiras: 4 unidades (não inclusas);
- Produção (pães 50g): 400 aproximadamente por hora;
- Tempo de cozimento (pães 50g): 15 a 18 minutos;
- Motor: 1/4 CV;
- Peso com embalagem: 270 Kg
- Peso sem embalagem: 180 Kg

FORNO FTL-5

- Quantidade de assadeiras: 5 unidades (não inclusas);
- Produção (pães 50g): 500 aproximadamente por hora;
- Tempo de cozimento (pães 50g): 15 a 18 minutos;
- Motor: 1/4 CV;
- Peso com embalagem: 270 Kg
- Peso sem embalagem: 180 Kg

Operações básicas do Forno



1. Verifique a voltagem do forno e conecte o cabo na tomada;
2. Ligar a Chave Geral;
3. Ligar a Chave Turbina;
4. Fazer fogo na fornalha (veja as orientações de uso da fornalha na página 9).

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

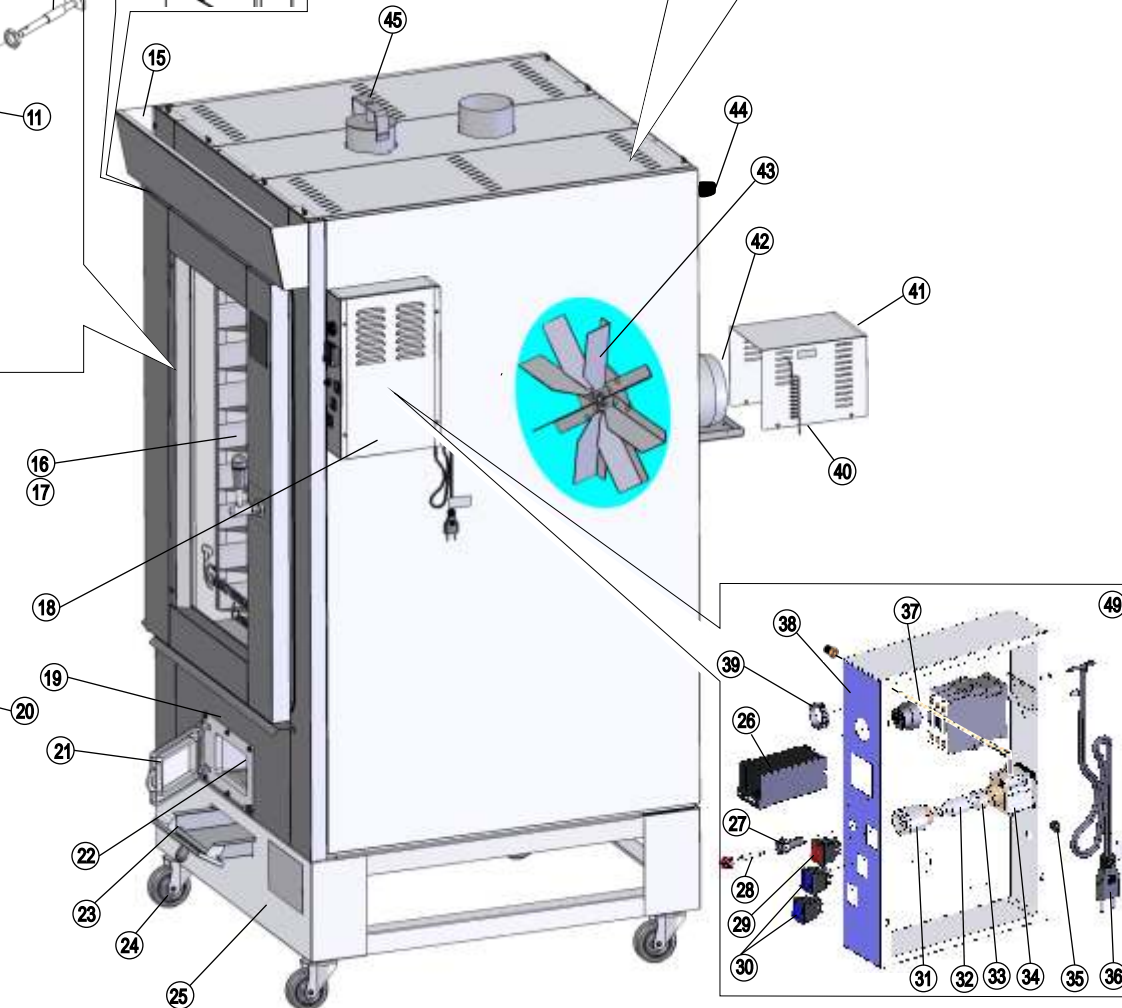
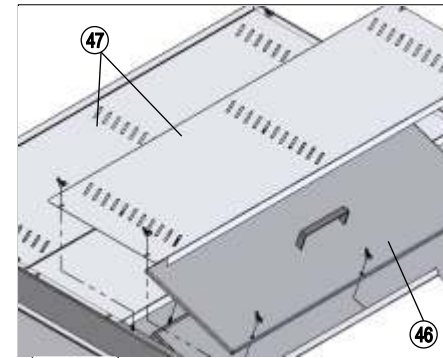
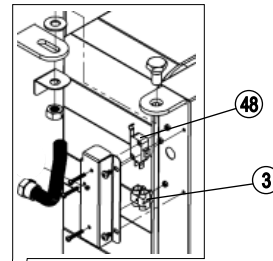
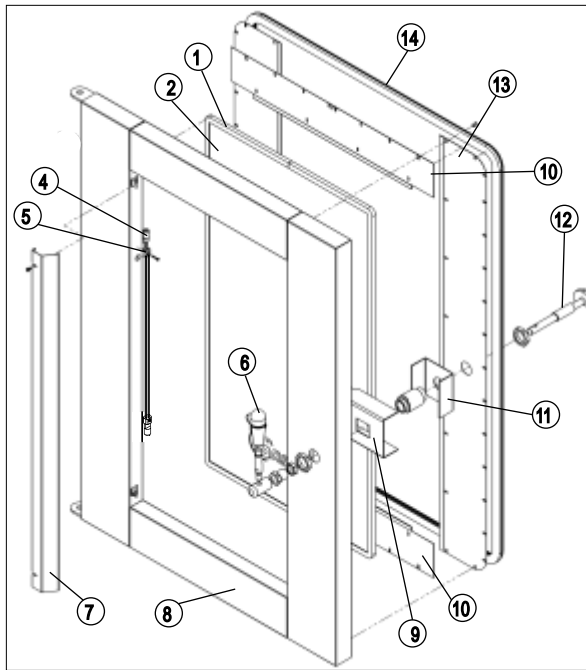
FORNO TURBO LENHA



1ª EDIÇÃO
Abril/2008

Atualizado em: 23/04/10

A GASTROMAQ reserva o direito de fazer qualquer alteração nas informações sem aviso prévio.



ITEM	DESCRIÇÃO	FTL-10 220V	FTL-8 220V	*FTL-4 220V
1	Perfil borracha "U"	4974	4974	4974
2	Vidro temperado	10244	10499	10673
3	Conector Baquelite	10319	10319	10319
4	Lâmpada 220v	6343	6343	6343
5	Chicote Lâmpada	4986	4986	9742
6	Manipulo	10267	10267	10267
7	Fechamento Lâmpada	10252	10505	10677
8	Conj. Estrutura Porta	10245	10500	10674
9	Suporte Maçaneta	10250	10250	10250
10	Fechamento	10254	10254	10254
11	Reforço Interno	10251	10251	10251
12	Conj. Maçaneta	10257	10257	10257
13	Fechamento Direito	10255	10504	10678
14	Perfil Borracha "E"	10611	10611	10611
15	Acabamento Super.	10316	10316	10316
*16	Conj. Correção Dir	10286	10829	10944
*17	Conj. Correção Esq	10290	10827	10946
18	Fechamento painel	10311	10311	10311
19	Moldura Fornalha	8478	8478	8478
20	Conj. Raspador	10343	10343	10343
21	Tampa Fornalha	8473	8473	8473
22	Grelha Fornalha	9362	9362	9362
23	Bandeja Cinzas	10291	10291	10291
24	Rodizio Giratório	13216	10340	9343
25	Conj. Carrinho	10268	10268	10681/10949
26	Controlador	10324	10324	10324
27	Porta fusível	1235	1235	1235
28	Fusível	5922	5922	5922
29	Interruptor Bipolar	10320	10320	10320
30	Interruptor Unipolar	10321	10321	10321
31	Tampa Fusível DZ	1442	1442	1442
32	Fusível D retardado	10325	10325	10325
33	Parafuso de ajuste	10368	10368	10368
34	Base Fusível	1714	1714	1714
35	Passa fio	9904	9904	9904
36	Cabo elétrico	939	939	939
37	Conjunto Termopar	13640	13640	13640
38	Conj Caixa Pannel	10278	10278	10278
39	Sonoalarme	10322	10322	10322
40	Conj. Fio Terra	10326	10326	10326
41	Conj. Proteção Motor	11628	11628	11740
42	Motor	10313	10313	10449
43	Turbina	10990	10990	10664
44	Válvula D'Água 220v	10331	10331	10331
45	Conj. Válvula vapor	10230	10230	10230
46	Conj. Fechamento	10301	10301	10301
47	Fechamento externo	10307	10307	10307
48	Micro Interruptor	10318	10318	10318
48	Micro Interruptor	10318	10318	10318
49	Conjunto Pannel	10277	10277	10277

*O forno FTL5 possui as mesmas peças do forno FTL4 apenas com os Conjuntos Correções Diferente:
16 - Conj. Correção Dir código 11063
17 - Conj. Correção Esq código 11064