

MANUAL DE INSTRUÇÕES

FORNOS PNOVA S



**Favor ler atentamente este manual
antes da utilização do Equipamento.**

A Brasforno se reserva ao direito de fazer qualquer alteração sem aviso prévio

BRASFORNO INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA
CNPJ 68.947.308/0001/82 - IE 623.011.662.113
RUA RIO DE JANEIRO, 834 - CHACARA SOLAR
SANTANA DE PARNAÍBA-SP - CEP 06530-020
FONE: +5511 4705-9555
WWW.BRASFORNO.COM.BR

CARTA AO CLIENTE

Obrigado por adquirir um produto BRASFORNO, paranós é uma grande satisfação em te-lo como cliente.

Nossos produtos oferecem tecnologia e um padrão de qualidade.

A Brasforno oferece soluções completas para seu comércio.

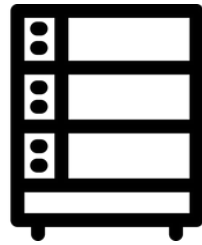
Fabricamos diversos tipos de produtos que se estende a panificação a confeitaria.

Esperamos que tenha uma ótima experi~encia com o nosso equipamento e que tenha muito sucesso!

muito obrigado!

esse manual contém todas as informações para voce instalar e utilizar o seu equipamento de forma correta.





FORNOS 04 / 06 ASSADEIRAS 58X70 OU 60X80



FORNOS 09 / 12 ASSADEIRAS 58X70 OU 60X80





Capítulo 1

IDENTIFICAÇÃO E APLICAÇÃO INDUSTRIAL

- 1.1 - IDENTIFICAÇÃO DO FORNO**
- 1.2 - MANUAL DE INSTRUÇÕES**
- 1.3 - DESCRIÇÃO GERAL**
- 1.4 - APLICAÇÃO INDUSTRIAL DO FORNO**

PAGINA 5
PAGINA 5
PAGINA 5
PAGINA 5

Capítulo 2

TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, MONTAGEM, INSTALAÇÃO E LIGAÇÃO

- 2.1 - TRANSPORTE**
- 2.2 - MONTAGEM E INSTALAÇÃO**
- 2.3 - LIGAÇÃO E INSTALAÇÃO DO FORNO**

PAGINA 5
PAGINA 6
PAGINA 6/7

Capítulo 3

UTILIZAÇÃO DO EQUIPAMENTO

- 3.1 - PRIMEIRO CICLO**
- 3.2 - COMANDOS DOS FORNOS**
- 3.2.1 - PAINEL CONTROLADOR INV125-19-01 / TOUCH**

PAGINA 7
PAGINA 8
PAGINA
8/9/10

Capítulo 4

CARACTERÍSTICAS DO EQUIPAMENTO

- 4.1 - CARACTERÍSTICAS ELÉTRICAS**
- 4.2 - SISTEMA DE SEGURANÇA**
- 4.3 - EMISSÃO DE RADIAÇÃO**
- 4.4 - CICLO DE VIDA DO PRODUTO**

PAGINA 8
PAGINA 8
PAGINA 8
PAGINA 8

Capítulo 5

MANUTENÇÃO

- 5.1 - QUANDO O FORNO É NOVO**
- 5.2 - LIMPEZA DO FORNO**
- 5.3 - RECOMENDAÇÕES GERAIS**

PAGINA 11
PAGINA 11
PAGINA 11

Capítulo 6

ACESSÓRIOS E PREPAROS

- 6.1 - ACESSÓRIOS / ASSADEIRAS**
- 6.2 - PROBLEMAS TÉCNICOS**

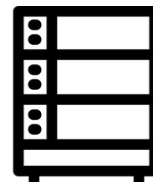
PAGINA 12
PAGINA 12

Capítulo 7

ANEXOS

- 7.1 - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**
- 7.2 - ESQUEMA ELÉTRICO**
- 7.2.1 - Esquema 04 assad**
- 7.2.2 - Esquema 06 assad**
- 7.2.3 - Esquema 09/12 assad**

PAGINA 13
PAGINA 14
PAGINA 15
PAGINA 16
PAGINA 17



IDIOMA PT
CAPÍTULO 1
IDENTIFICAÇÃO E APLICAÇÃO INDUSTRIAL

1.1 - IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO

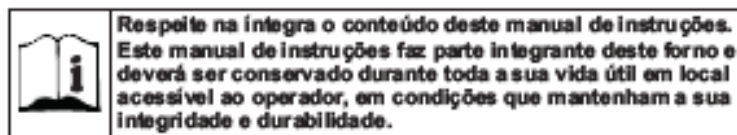
Este forno possui uma placa de identificação fixada na parte exterior onde estão descritas as características gerais do forno.



Legenda:

Zona	Função
1	Identificação do fabricante
2	Número de série
3	Consumo
4	Potência
5	Modelo
6	Fase Elétrica
7	Tensão
8	Corrente
9	Ciclagem
10	Capacidade
11	Data de Fabricação

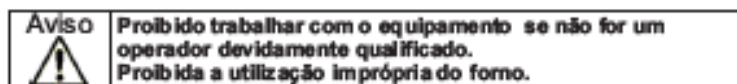
1.2 - MANUAL DE INSTRUÇÕES



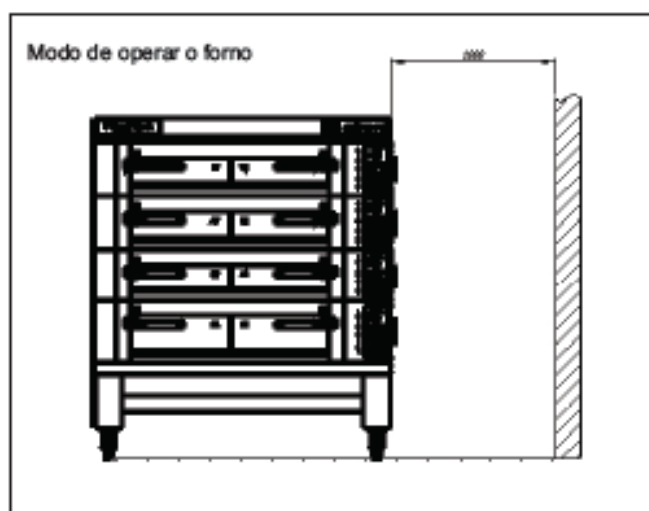
1.3 - DESCRIÇÃO GERAL

Obrigado por ter escolhido, ou por ser utilizador deste equipamento de trabalho tecnologicamente evoluído, de alta performance e que com certeza lhe trará uma valia e representará a curto prazo uma vantagem competitiva.

1.4 - APLICAÇÃO INDUSTRIAL DO FORNO



Este forno foi produzido para ser utilizado no preparo de pães. Este forno foi produzida para ser utilizado por operadores devidamente qualificados.



Obs: Deixar o forno no mínimo 1 mt da parede

A intervenção do operador do forno consiste no seguinte:

- Colocar os produtos semi acabados;
- Retirar o produto acabado;
- Acionar o comando do forno;
- O nível de qualificação para um trabalho pode ser conseguido ou com formação específica sobre este forno e os processos de fabricação ou com experiência devidamente comprovada. O conteúdo desse manual considera a utilização diária do forno sendo de 8 horas. Quando o forno for utilizada por um período diferente devem ser ajustadas as considerações nas mesmas proporções dessa utilização.
- O fabricante não pode ser considerado responsável por qualquer dano no forno ou pessoas, quando o mesmo for utilizado incorretamente.

É considerada utilização imprópria do forno:

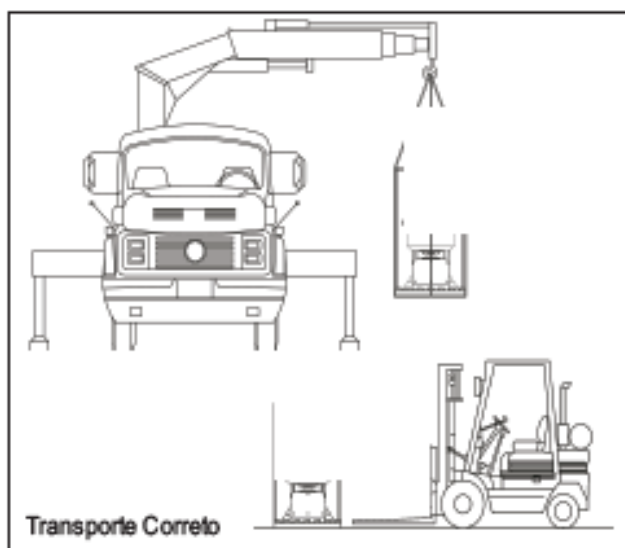
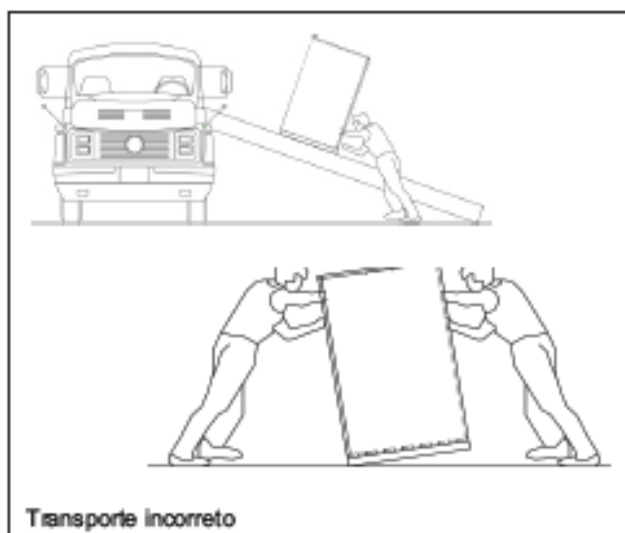
- Usar o forno em condições ambientais, operacionais e físicas inadequadamente;
- O uso do forno por um operador não qualificado;
- Transformar produtos para os quais não foi fabricado;
- Trabalhar com o forno sem a sua completa instalação;
- Alimentar com energia elétrica de características diferentes das especificadas;
- Usar peças não originais;
- Fazer intervenções com um serviço de assistência técnica não credenciado pelo fabricante;
- Alterar suas performances;
- Remover ou alterar o sistema de segurança;
- Desrespeitar as leis vigentes no país ou desrespeitar o conteúdo deste manual.

CAPÍTULO 2

TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO, MONTAGEM, INSTALAÇÃO E LIGAÇÃO

2.1 - TRANSPORTE

Cumpra sempre com as leis em vigor no país. O desconhecimento dessas leis não valida seu descumprimento. O forno deve ser transportado conforme as imagens a seguir com monta-cargas, cabos, cordas, correntes ou ganchos adequados. No caso de manuseamento manual deve-se ter em conta que o forno pode deslizar mais que o esperado ou deslizar em direção inesperada.


Transporte Correto

Transporte incorreto

Use sempre um equipamento de transporte adequado ao peso indicado no equipamento.

O local de armazenamento deve suportar o mesmo peso, de preferência armazenar no chão, evitando prateleiras ou qualquer outro tipo de armazenamento em que o equipamento fique suspenso, diminuindo assim eventuais riscos decorrentes de queda do forno. Não necessita estar fixa ao piso no entanto o piso deve ser plano e não pode ser escorregadio. Ter a atenção de que o piso deve estar isento de umidade para que não favoreça o aparecimento de oxidação em fornos de chassis pintado.

Observação:

Os únicos modelos de forno que vão montados são os fornos de 2 assadeiras por câmara, tendo em vista que só será feito desta maneira se for solicitado pelo cliente. Para os demais modelos de fornos, 4, 6, 9 e 12 assadeiras o forno é transportado desmontado, sendo montado apenas no cliente. Em casos específicos serão feitos estudos por solicitação do cliente para que seja feito o transporte do forno montado.

2.2 - MONTAGEM E INSTALAÇÃO

Durante o armazenamento é obrigatório o forno estar desconectado da energia elétrica e deve ser armazenada em condições idênticas às condições de trabalho.

O incorreto transporte, armazenamento, montagem, instalação ou ligação deste forno pelo cliente ou seu mandatário pode causar danos materiais, pessoas, bens ou animais, não sendo o fabricante responsável por este fator.

2.3 - LIGAÇÃO E ALIMENTAÇÃO DO FORNO

Aviso


Na fase de montagem e instalação no local de trabalho, certifique-se que o cabo de alimentação esteja desconectado da energia elétrica. Esta fase deve ser executada por pessoa devidamente credenciada pelo fabricante.

Junto ao local de trabalho do forno, retire todos os eventuais materiais de embalagem e transporte como cartões, plásticos, paletes, madeiras de proteção, filme, ou outros.

É obrigatório que todos os rodízios deste forno fiquem ajustados ao piso para nivelar o equipamento.

O piso deverá ser construído de forma capaz de suportar os esforços decorrentes do peso do equipamento e da carga para que está prevista, de acordo com a chapa de características deste forno. O piso tem de ser um único lastro plano, não pode ter emendas entre apoios do forno e inclinação máxima de 0,5%.

Certifique-se que não ficaram areias ou outros resíduos entre os apoios do equipamento e o piso de forma a evitar falsos apertos, oscilações, vibrações ou ruídos inconvenientes.

O aterramento do forno é obrigatório.

O forno deve possuir um disjuntor exclusivo. (Estabelecimento)

Somente técnicos habilitados devem abrir o painel do equipamento.

Procedimentos para instalação

A instalação dos fornos deve ser feita com os necessários cuidados para evitar problemas e danos ao equipamento e garantir sua plena utilização.

Ao receber o equipamento verifique se o mesmo sofreu danos no transporte. Em caso de suspeita notifique imediatamente o revendedor ou a fábrica.

A garantia não engloba danos resultantes do não cumprimento das presentes instruções de instalação.

A instalação do forno requer:

- Energia Elétrica;
- Água;
- Esgoto;
- Sistema de exaustão;

Energia elétrica

Certifique-se que as características elétricas da rede predial estão de acordo com as especificações técnicas do forno constantes no anexo 7.1 deste manual.

Dimensionar adequadamente o disjuntor e os cabos da rede.

Use um disjuntor exclusivo para o forno posicionado no máximo a 1,5 metros de distância, e, do lado direito de onde está instalado o equipamento. Recomenda-se a instalação de uma tomada de engate rápido (steck) nos cabos de alimentação, facilitando uma possível movimentação do equipamento.

Para evitar a movimentação do cabo de alimentação, recomendamos a utilização de um prensa cabos.

A conexão a terra (aterramento) é obrigatória.

Em casos no qual for alimentado em 380 volts deverá estar disponível um cabo neutro (independente do aterramento).

Água

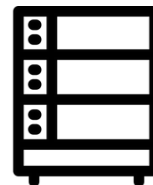
O forno deverá ser ligado a uma canalização de água fria.

Antes de realizar a instalação de água, descarregar os condutos de água do lado da instalação predial para retirar eventuais sujeiras do encanamento (purga).

Deverá estar disponível um registro de ¼" com rosca externa para conexão da mangueira de entrada da água.

Observar a pressão da rede hidráulica:

Na maior parte dos casos, a instalação da rede hidráulica pode ser feita sem filtro. No caso de condições de água particularmente críticas, recomenda-se realizar uma filtragem e/ou um tratamento da água, evitando a calcificação e a corrosão interna do equipamento.



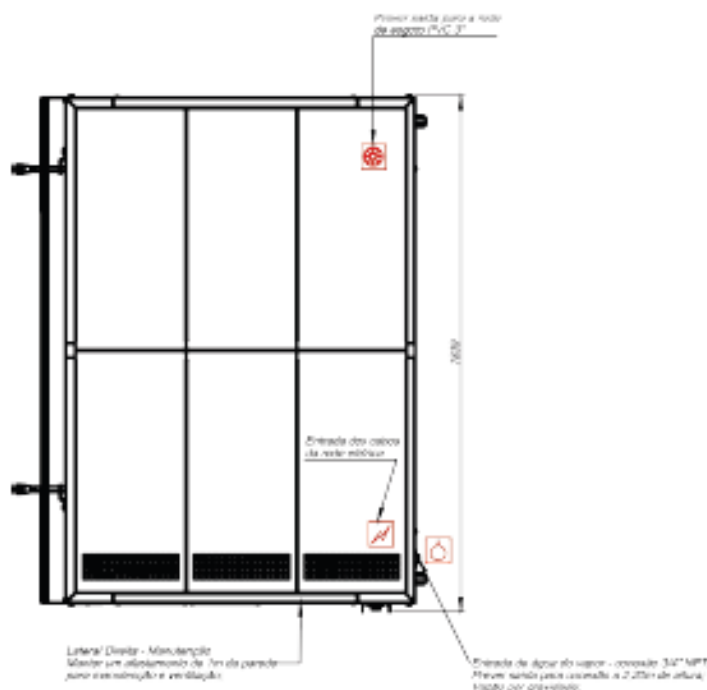
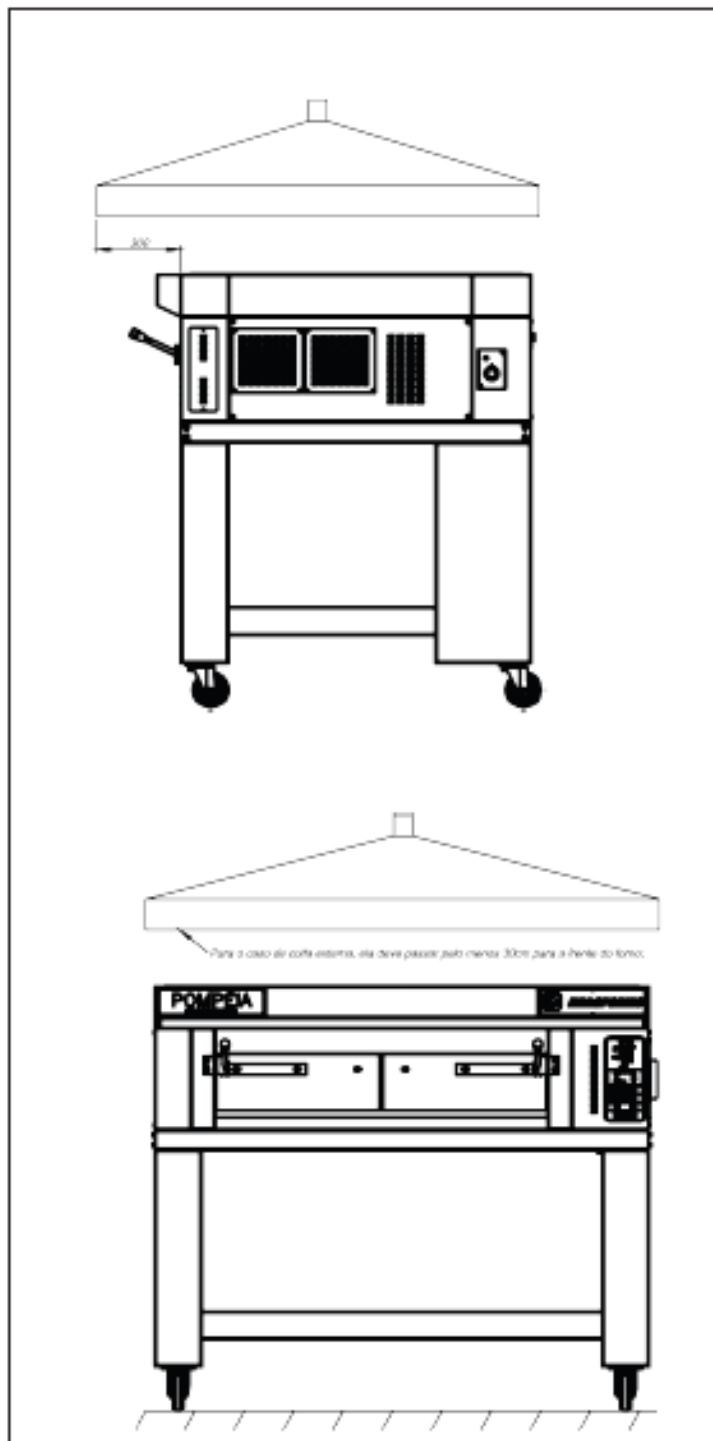
Esgoto (dreno)

A saída dos drenos deve ser descarregada em um ralo ou grelha sem conexão fechada com a rede de esgoto, para evitar retorno de odores. Para o dreno principal aplica-se uma mangueira de 3/4". Não reduzir o diâmetro da tubulação. A temperatura média de saída do dreno pode atingir até 90°C (utilize tubulação metálica).

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.

Caso seu forno seja modelo EURO que já vem com a coifa apenas acoplar um tubo na saída superior do forno levando o vapor para fora do ambiente.



Nunca trabalhe com o forno sem que sua instalação esteja completa.

Observações Gerais

Deve ser respeitado um afastamento mínimo das paredes de 15 cm em relação às laterais e ao fundo do forno.

Para facilitar a manutenção do forno, recomenda-se um espaço de, no mínimo 1 metro entre o equipamento e a parede.

O forno não deve ser posicionado junto a fogões, fritadeiras e chapas quentes ou outros equipamentos que exalem gorduras, vapores e calor, é necessário que as saídas de ventilação, painel elétrico estejam afastados destas fontes de calor a fim de evitar danos ao sistema elétrico do equipamento.

A não instalação do equipamento em local apropriado pode ocasionar a perda da garantia do equipamento.



Aviso Qualquer intervenção no equipamento deve ser feita com o cabo de alimentação desconectado, no entanto, quando não for possível por questões técnicas trabalhar sem tensão, tome sempre as precauções necessárias para reduzir o risco de choques elétricos e de curto-circuito.

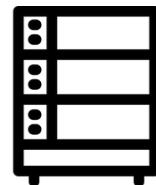
Não é permitida a ligação de mais de um equipamento no mesmo ponto de energia elétrica (tomada ou caixa de derivação).

**CAPÍTULO 3
UTILIZAÇÃO DO FORNO**

3.1 - PRIMEIRO CICLO

Antes de começar o preparo do produto deve-se fazer a QUEIMA do forno, ou seja:

- 1° - coloque pesos (pedras grandes, paralelepípedos) nas extremidades das pedras de lastro;
- 2° - ligue o forno a 100°C e deixe por 1 hora, considerando cerca de 20 minutos para o aquecimento e 40 minutos na temperatura;
- 3° - depois de 1 hora ajustar a temperatura do forno para 180°C e deixar por mais 2 horas;
- 4° - desligar o forno e abrir as portas para seu resfriamento, com o forno frio retirar os pesos de dentro do forno e o forno estará pronto para o uso.



OBSERVAÇÃO: O não cumprimento deste procedimento poderá refletir no empenamento das pedras e perda da garantia; Durante todo o processo o forno irá exalar cheiros e até fumaça, isso provem da queima das pedras e da tinta.

3.2 - COMANDO DO FORNO - LED

Este forno está equipado com um sistema de comando tecnologicamente evoluído que controla os equipamentos elétricos. Para o forno trabalhar corretamente devem ser obedecidos algumas condições:
Chave geral ligada.

OBSERVAÇÃO:

Descritivo dos comandos e painel ver pagina seguinte

Controlador INOVA INV125-19-01



PARA LIGAR OU DESLIGAR O APARELHO APERTE O BOTÃO GERAL (13).

PARA LIGAR A FUNÇÃO TETO, APERTE O BOTÃO (2), PARA LIGAR A FUNÇÃO LASTRO, APERTE O BOTÃO (5), O FORNO ESTARA HABILITADO PARA TRABALHAR COM AS FUNÇÕES TETO E LASTRO.

PARA REGULAR A TEMPERATURA DO TETO DESEJADA, APERTE O BOTÃO (1), O DISPLAY "TETO" COMEÇARA A PISCAR, PARA REGULAR, APERTE O BOTÃO INCREMENTO (3) PARA SUBIR OU BOTÃO DECREMENTO (6) PARA BAIXAR A TEMPERATURA DESEJADA, AO CHEGAR NA TEMPERATURA OBJETIVA DEIXAR PISCAR E AUTOMATICAMENTE SERÁ GRAVADA.

PARA REGULAR A TEMPERATURA DO LASTRO, IDEM AO TETO, MAS COM OS BOTÃO (4).

PARA REGULAR O TEMPO DE COZIMENTO, APERTE O BOTÃO (8), O DISPLAY (LASTRO) COMEÇA A PISCAR, USE OS BOTÕES DE INCREMENTO E DECREMENTO PARA REGULAR, DEIXE PISCAR E APÓS É SALVO AUTOMATICAMENTE.

A FUNÇÃO "ECO" É ACIONADA ATRAVES DO BOTÃO (7), ESTA FUNÇÃO É UTILIZADA NOS INTERVALOS DE COZIMENTO, PARA MANTER A TEMPERATURA DO FORNO.

O BOTÃO HABILITA VAPOR (11), ESTA TRAVADO, CASO QUEIRA DESABILITAR A FUNÇÃO VAPOR, ENTRE EM CONTATO CONOSCO.

O BOTÃO (12) É O BOTÃO DE ACIONAMENTO DO VAPOR, PODE SER TEMPORIZADO OU MANUAL.

BOTÃO (14) É PARA ACIONAR A COIFA (SE O FORNO HOUVER) CASO CONTRÁRIO, É INUTILIZADA).

BOTÃO (9) É PARA ACIONAR A FUNÇÃO RELÓGIO NOTURNO, PARA HABILITAR A HORA DE DESLIGAR E LIGAR O FORNO AUTOMATICAMENTE, MANTER PRESCIONADA, PISCARA HORARIO ON, PARA LIGAR, PROGRAME, E DEPOIS MOSTRARÁ O HORÁRIO OFF, PROGRAMAR, O FORNO IRA DESLIGAR AUTOMATICAMENTE E LIGARA AUTOMATICAMENTE NO HORÁRIO PROGRAMADO.

PAGINA 7

Controlador INOVA INV125-19-01

CAPÍTULO 4

CARACTERÍSTICAS DO FORNO

4.1 - CARACTERÍSTICAS ELÉTRICAS

Este forno foi produzido com as características definidas conforme placa de identificação.

Para consultar o esquema elétrico ver o anexo deste manual.

A instalação elétrica foi testada segundo a legislação aplicável e o registro do teste faz parte deste manual.

Somente a assistência técnica credenciada pelo fabricante está habilitada a trabalhar na parte elétrica. Deverão ser tomadas sempre precauções necessárias para reduzir o risco de fogos, choques elétricos e danos pessoais, cumprindo sempre as seguintes regras:

1. Parar o forno
2. Desligar a chave geral;
3. Desconectar o cabo da rede de energia;
4. Fazer as operações necessárias de manutenção ou reparação;
5. Ligar novamente o forno á rede de energia elétrica;

4.2 - SISTEMA DE SEGURANÇA

Para maior segurança do operador é necessária a utilização de Equipamentos de Proteção Individual (EPI). Na operação use luvas de proteção e avental. Na higienização use também máscara e óculos de proteção.

O aterramento do forno é obrigatório.

O forno deve possuir um disjuntor exclusivo. (Estabelecimento)

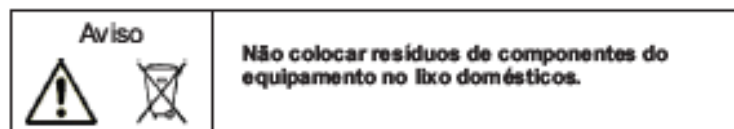
Somente técnicos habilitados devem abrir o painel do equipamento. É obrigatório o procedimento diário de higienização para uma maior segurança do operador, melhor conservação do equipamento e não contaminação dos alimentos.

A falta de higienização pode até provocar fogo no interior do equipamento.

4.3 - EMISSÃO DE RADIAÇÃO

O equipamento não produz qualquer tipo de radiações de nenhuma espécie, inclusive não produz radiações ionizantes ou não ionizantes que possam colocar em risco a saúde do operador ou as pessoas expostas, mesmo em casos de uso de dispositivos médicos implantáveis ativos ou não ativos.

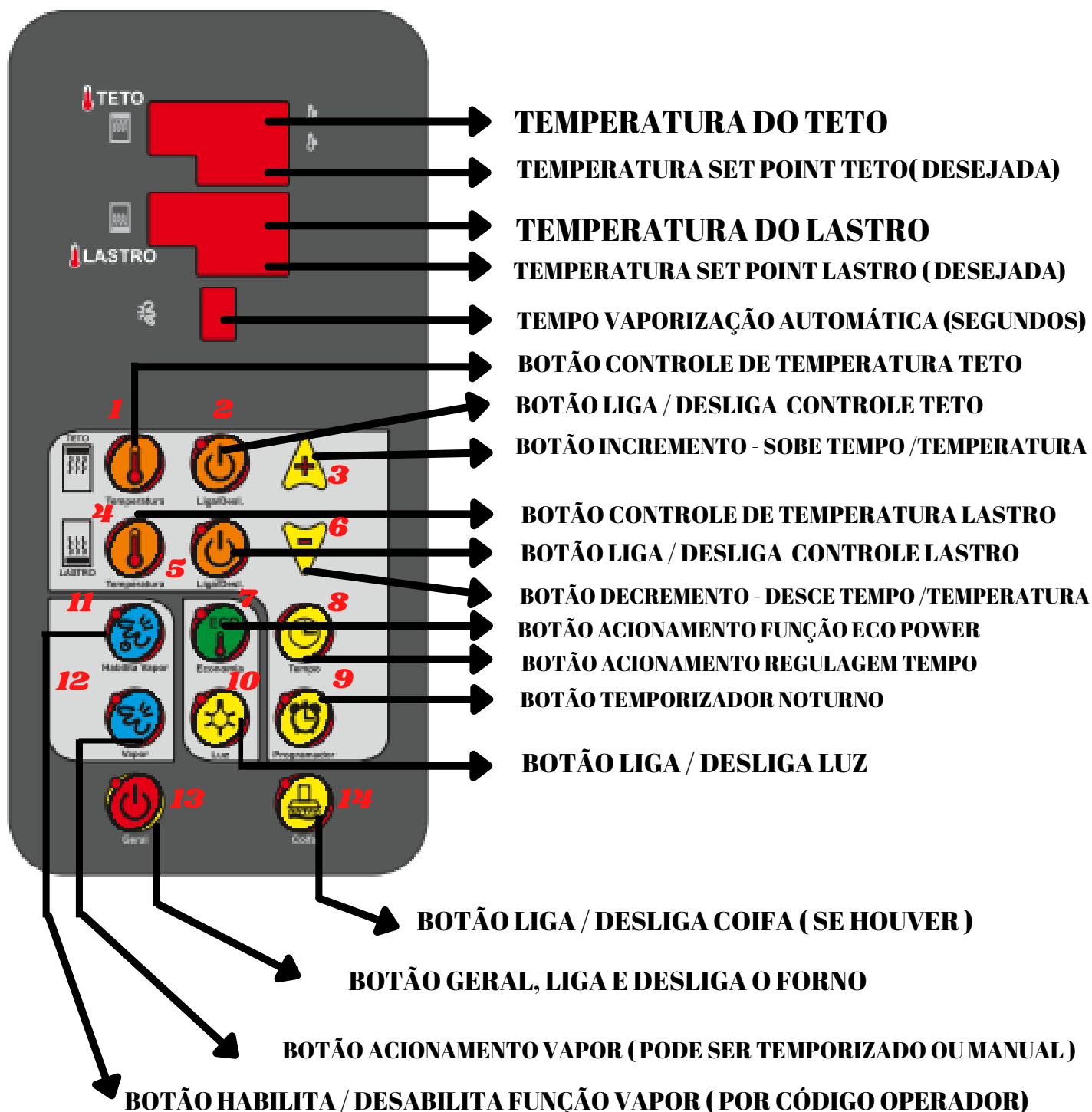
4.4 - CICLO DE VIDA DO PRODUTO



Os equipamentos Brasforno são fabricados com estruturas rígidas garantindo o funcionamento por vários anos (de acordo com a utilização correta do equipamento)

PAINEL com Controlador INOVA INV125-19-01

3.2.1 - PAINEL CONTROLADOR INV125-19-01

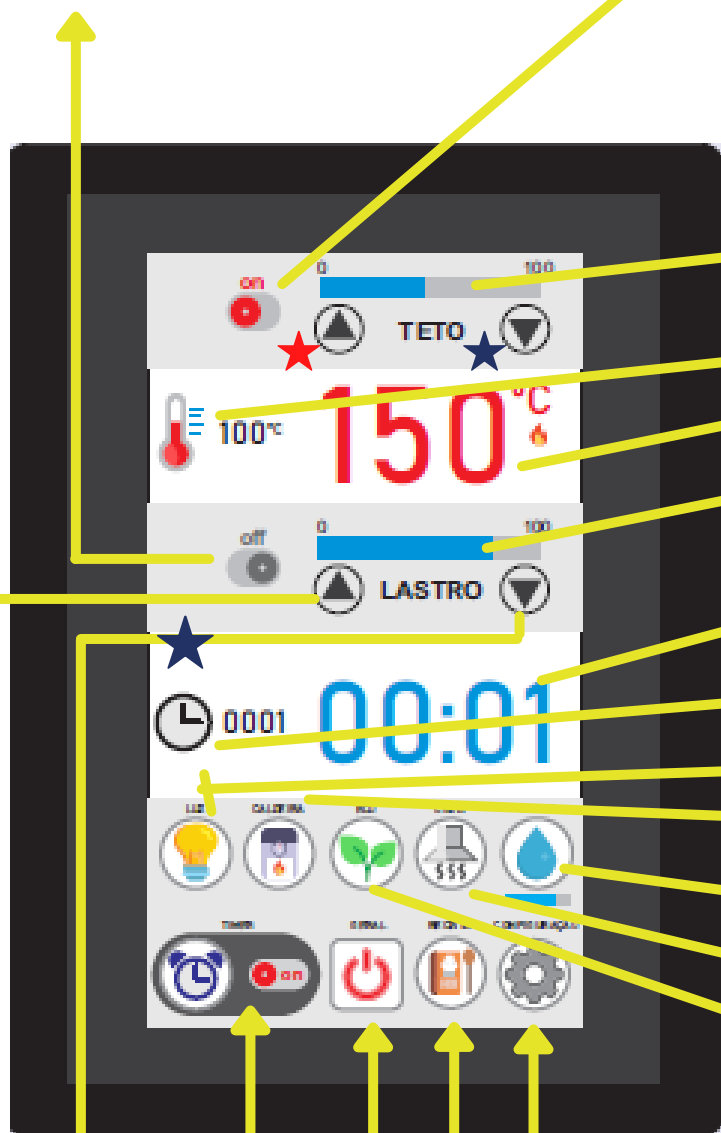


PAINEL com Controlador touch screen coel

3.2.1 - PAINEL CONTROLADOR touch screen

LIGA / DESLIGA LASTRO

LIGA / DESLIGA TETO



PERCENTUAL DO TETO

TEMPERATURA SET POINT TETO(DESEJADA)

TEMPERATURA SET POINT TETO(ATUAL)

PERCENTUAL DO LASTRO

TEMPO EM CURSO

TEMPO PROGRAMADO

TECLA LIGA/DESL LUZ

**TECLA HABILITA /
DESABILITA CALDEIRA**

TECLA VAPOR

**TECLA LIGA COIFA
(SE HOUVER)**

**FUNÇÃO ECO
ENERGY**

CONFIGURAÇÃO

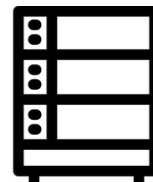
MENU RECEITAS

GERAL

FUNÇÃO TIMER (LIGA / DESL)

TECLA DECREMENTO ★(TETO) (LASTRO)

TECLA INCREMENTO ★(TETO) (LASTRO)



CAPÍTULO 5 MANUTENÇÃO

Aviso Antes de cada operação de limpeza ou de manutenção do forno, desligue o interruptor geral e o cabo de alimentação da rede elétrica.



Sempre que efetuar operações potencialmente perigosas tais como afinações mecânicas, manutenção, desmontagens, substituição de componentes elétricos, mecânicos ou de qualquer outro tipo, o operador deve assegurar-se que o cabo de alimentação está realmente desligado da rede elétrica. Os componentes mecânicos internos do forno podem eventualmente apresentar alguns riscos residuais de origem mecânica. Para manusear estes componentes use luvas de proteção adequadas.

Aviso Não coloque o forno em funcionamento sem antes ter montado todas as tampas, dispositivos e proteções de segurança.



No caso de fazer um pedido ao fabricante deverá informar o conteúdo da placa de identificação fixada no equipamento. Consulte no anexo a lista de peças de reparação ou manutenção para este forno.

5.1 - QUANDO O FORNO É NOVO

Proceda uma operação de limpeza do forno conforme definido no ponto de limpeza diária do forno neste manual. Mesmo após a limpeza é conveniente experimentar o funcionamento antes de começar a produção de alimentos.

5.2 - LIMPEZA DO FORNO

A frequência de limpeza do equipamento deve ser ajustada conforme o tempo de trabalho e o tipo de produto. A seguir sugestões de frequência de limpeza de acordo com a carga de trabalho. Antes de iniciar o processo de higienização diária, é necessário se atentar em alguns detalhes: O forno deve estar abaixo de 90°C. Pode-se usar a mangueira para esfriar. Se necessário utilizar esponja para remoção de sujidades mais aderidas. Nunca utilize pós, esponjas de aço, facas, espátulas ou qualquer objeto perfurante ou abrasivo. Procure manter a câmara interna sempre com aspecto de nova. Nunca jogue água na superfície externa do forno, pois pode comprometer painel de controle.

Procedimento:

Com um pulverizador, borrifar o desincrustante sobre toda a superfície interna do equipamento, (inclusive sobre utensílios com incrustações de gordura);
Ajuste o forno em 60°C por 10 minutos (Painel de Led);
Ao final dos 10 minutos abrir o forno vagarosamente e não expor o rosto ao vapor;
Com auxílio da mangueira, enxaguar com a água em abundância. Atente para remoção completa do desincrustante, pois alguma carga residual pode causar alteração nos alimentos, tornando-os impróprios para consumo;

Importante:

Após estes procedimentos, ligar o forno à 150°C para secar. Caso o forno fique desligado por 6 horas ou mais, manter uma porta aberta.

Aviso Não utilize facas, lixas, objetos metálicos, produtos corrosivos, abrasivos, tóxicos, solventes, ou qualquer outro tipo que possam danificar as superfícies ou deixar resíduos ao ponto de contaminar o produto. Não utilize jatos de água na limpeza do forno.



5.3 - RECOMENDAÇÕES GERAIS

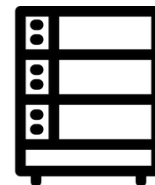
Espaço - respeitar espaço entre os pães e assadeiras para que haja circulação de calor entre eles.
Determinar Temperatura - selecionar uma temperatura adequada à finalidade do processo, variação em escala de 30°C a 250°C.
Pré-Aquecimento - para todas as situações, sempre fazer o pré-aquecimento na temperatura em que se irá trabalhar, por 20 a 30 minutos.
Evitar abrir continuamente o forno durante algum processo - tal procedimento aumenta o tempo de preparação. Quando a porta do forno é aberta ele perde calor.

CAPÍTULO 6 ACESSÓRIOS E PREPARO

6.1 - ACESSÓRIOS / ASSADEIRAS

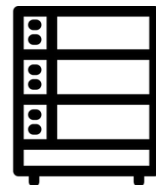
Assadeiras: 40x40, 60x40, 60x70 e 58x70
Para utilizar assadeira 60x80 o forno deve ser modelo estendido, caso utilize assadeira 40x40 no forno estendido poderão ser utilizadas o triplo de assadeiras;
Para assadeiras especiais consultar o fabricante;

Modelo	Tamanho de Assadeiras / Quantidade				
	40x40	40x60	58x70	60x70	60x80
BP-04	09	06	04	04	02
BP-04E	12	08	04	04	04
BP-06	15	10	06	06	04
BP-06E	16	12	06	06	06
BP-09	20	15	09	09	06
BP-09E	24	18	09	09	09
BP-12	28	21	12	12	09

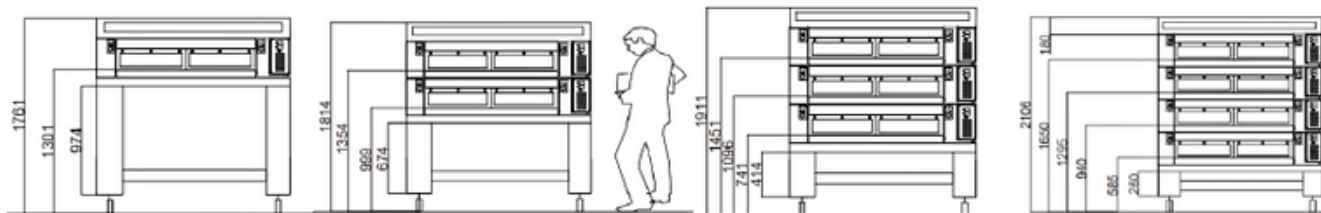


6.2 - PROBLEMAS TÉCNICOS

INCONVENIENTES	CAUSA E SOLUÇÃO
Forno não aquece	Queda de fase - Verificar a instalação predial
Forno demora a aquecer (ou retomar temperatura)	Queda de fase Porta desregulada Forno sujo - proceder limpeza
Forno faz barulho	Queda de fase
Forno não dá nenhum sinal	Queda de fase Disjuntor desligado - verificar
Disjuntor de proteção desarmando	Disjuntor mal dimensionado
Assamento desuniforme	Porta desregulada Temperatura muito alta - (baixar temperatura) Forno desnivelado - (nivelar o equipamento) Forno Sujo Regular o termostato do fundo do forno Carregamento excessivo
Forno dá choque	Falta de aterramento
Alimento queimado	Temperatura muito alta Tempo excessivo do assamento
Demora em assar	Temperatura muito baixa Forno sujo Carregamento excessivo
Resseca o alimento	Tempo excessivo do assamento - (diminuir tempo e aumentar a temperatura)
Alimento não assa por dentro	Temperatura muito alta
Forno aquecendo em excesso externamente	Ventilação deficiente do ambiente



FORNO COM MÓDULOS

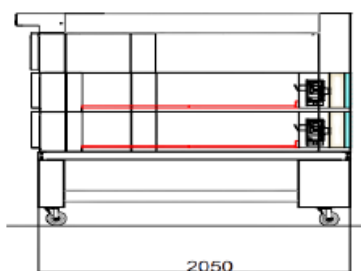
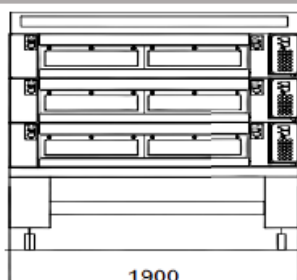


Fornos 04 / 06 assadeiras de 58x70 câmara

LARGURA

04 ASSAD - COMP

06 ASSAD - COMP

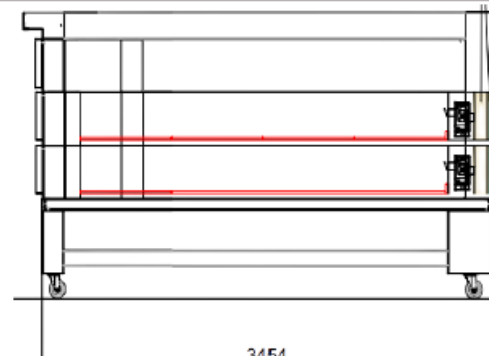
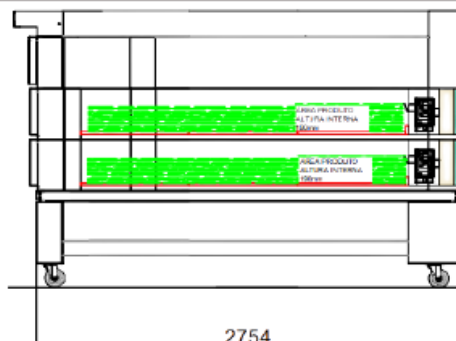
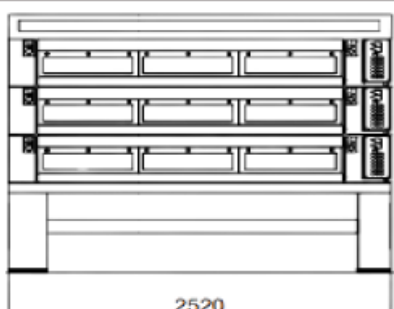


Fornos 09 / 12 assadeiras de 58x70 câmara

LARGURA

09 ASSAD - COMP

12 ASSAD - COMP

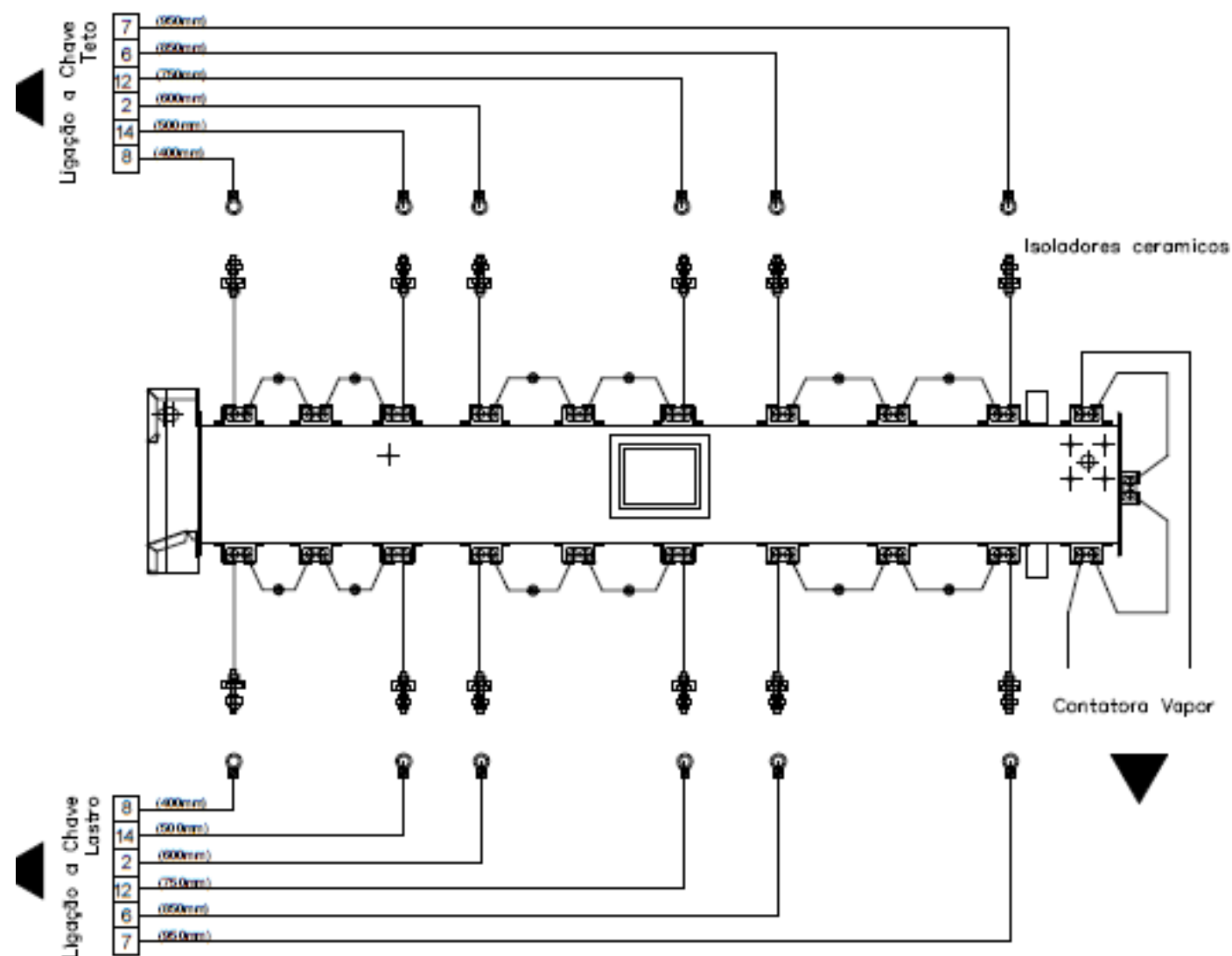


FORNO PNOVA (S)

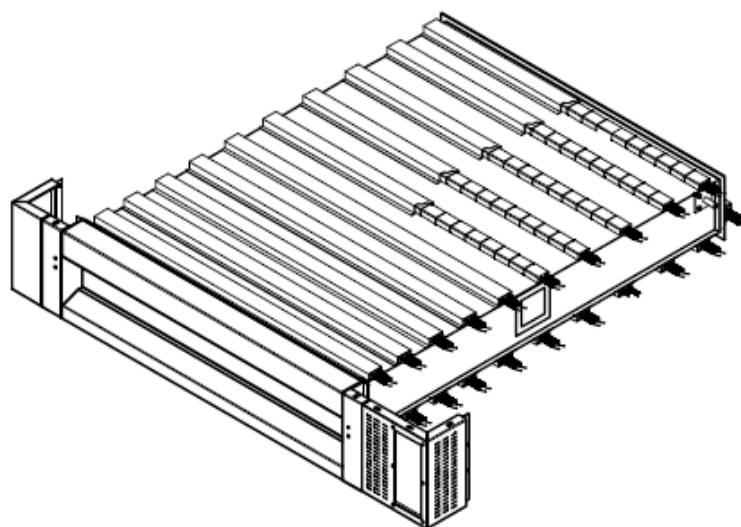
FORNO	MODEL	QUANT		CORRENTE (A)				POT	CONSUMO (kw/h)				DIMENSIONAL					PEO				
				(A)		DISJUNTOR			INST	ESTABILIZADO			EXTERNO			EXTERNO			***			
				220V	380V	220V	380V			CLIENTE	TOUCH	INV125	ECO ENERGY	cabo mm2		LARG	COMP			ALT	LARG	PROF
														eletroduto	PLUG							
220V	380V	220V	380V	(kw)	IHM	INV125	ECO ENERGY	3P+T	4P+T	220V	380V	LARG	COMP	ALT	LARG	PROF	(KG)					
BPN	4.1	4	1	23	13	32	20	8,7	3	4,00	2,00	4x4	5X2,5	1900	2193	1600	1240	1426	1190			
	4.2	8	2	46	26	50	32	17	6	8,00	4,00	4x10	5X4			1890						
	4.3	12	3	69	39	80	45	26	9	12,00	6,00	4x25	5X6			2000						
	4.4	16	4	92	52	120	63	34	12	16,00	8,00	4x25	5X16			2100						
BPN	6.1	6	1	35	20	40	32	13	4,5	5,00	2,75	4x6	5x4	1900	2893	1600	1240	2128	1360			
	6.2	12	2	70	40	80	50	26	9	13,00	5,50	4x25	5x6			1890						
	6.3	18	3	105	60	125	70	39	14	15,00	8,25	4x35	5x10			2000						
	6.4	24	4	140	80	150	80	52	18	20,00	11,00	4x50	5x25			2100						
BPN	9.1	9	1	40	25	50	32	15	6	7,50	3,50	4x10	5x6	2520	2893	1600	1860	2128	1615			
	9.2	18	2	80	50	100	63	30	12	15,00	7,00	4x25	5x10			1890						
	9.3	27	3	120	75	125	80	45	18	22,00	10,50	4x50	5x25			2000						
	9.4	36	4	160	90	180	120	60	24	30,00	14,00	4x70	5x35			2100						
BPN	12.1	12	1	52	27	63	32	19	8,5	9,80	5,00	4x16	5x6	2520	3597	1600	1860	2830	1700			
	12.2	24	2	104	54	120	63	38	17	19,60	10,00	4x35	5x16			1890						
	12.3	36	3	156	81	160	100	54	25	29,10	15,00	4x70	5x25			2000						
	12.4	48	4	208	109	220	120	76	33	38,30	20,00	4x95	5x35			2100						

7 - ANEXOS

7.2. - ESQUEMA ELÉTRICO



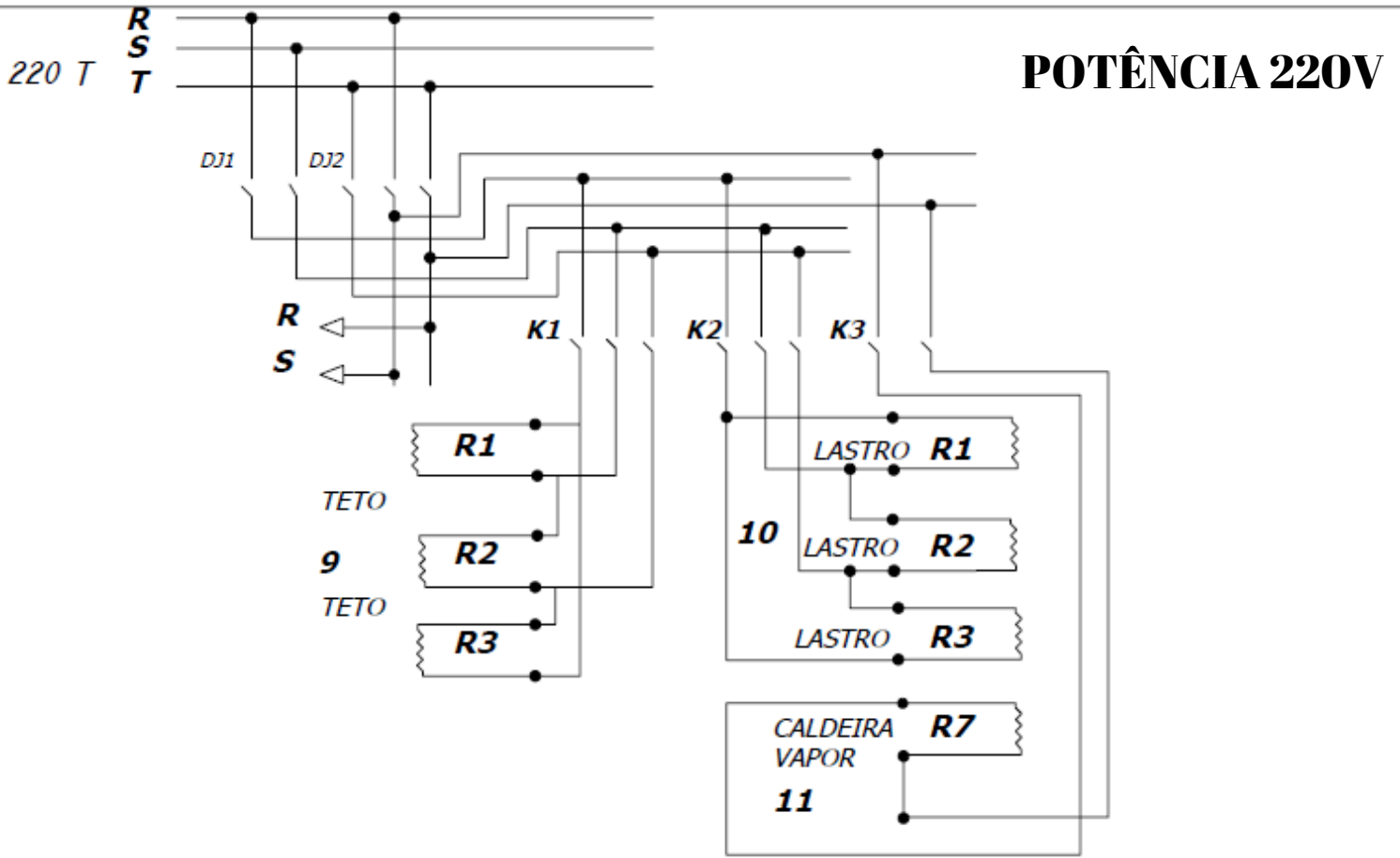
FORNO ELETRICO BP-04
Diagrama de ligação resistencias



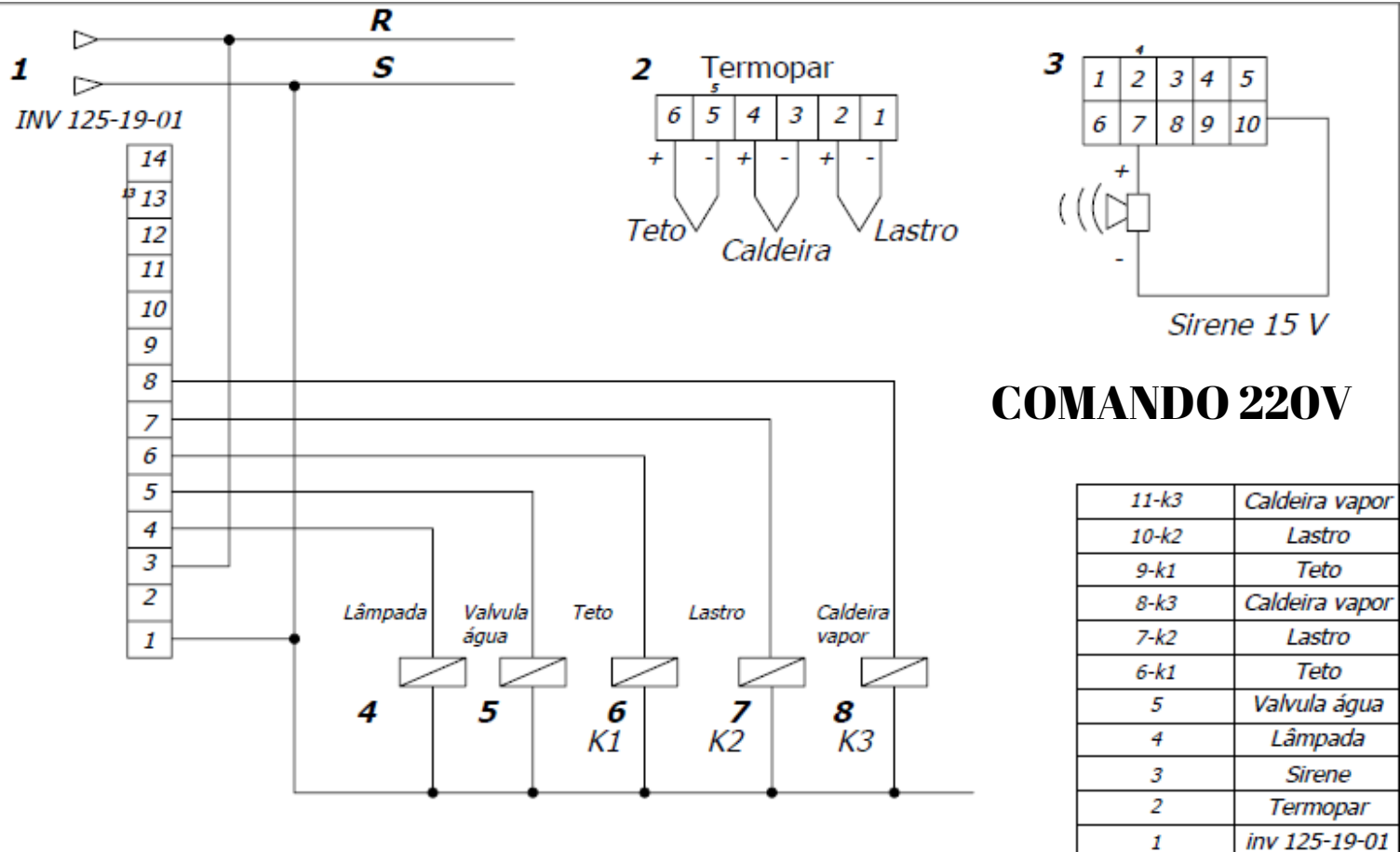
FORNO ELETRICO BP-04
Perspectiva Isometrica Camara

7 - ANEXOS

7.2. - ESQUEMA ELÉTRICO



POTÊNCIA 220V

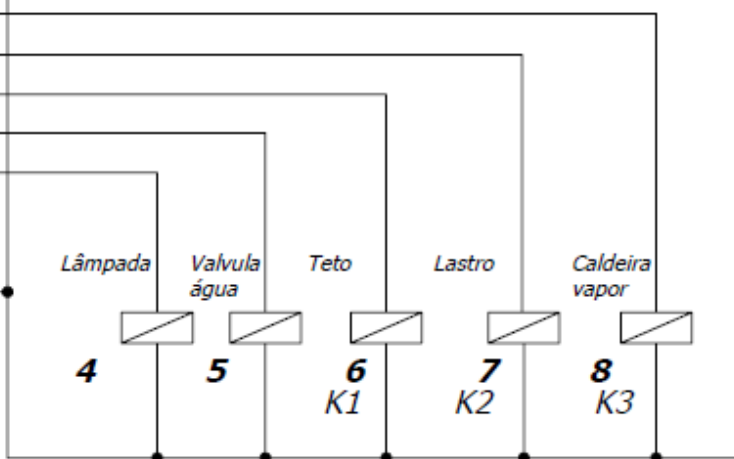
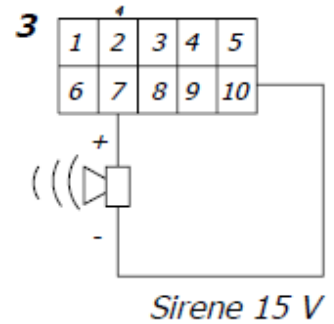
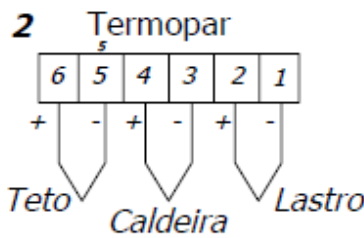
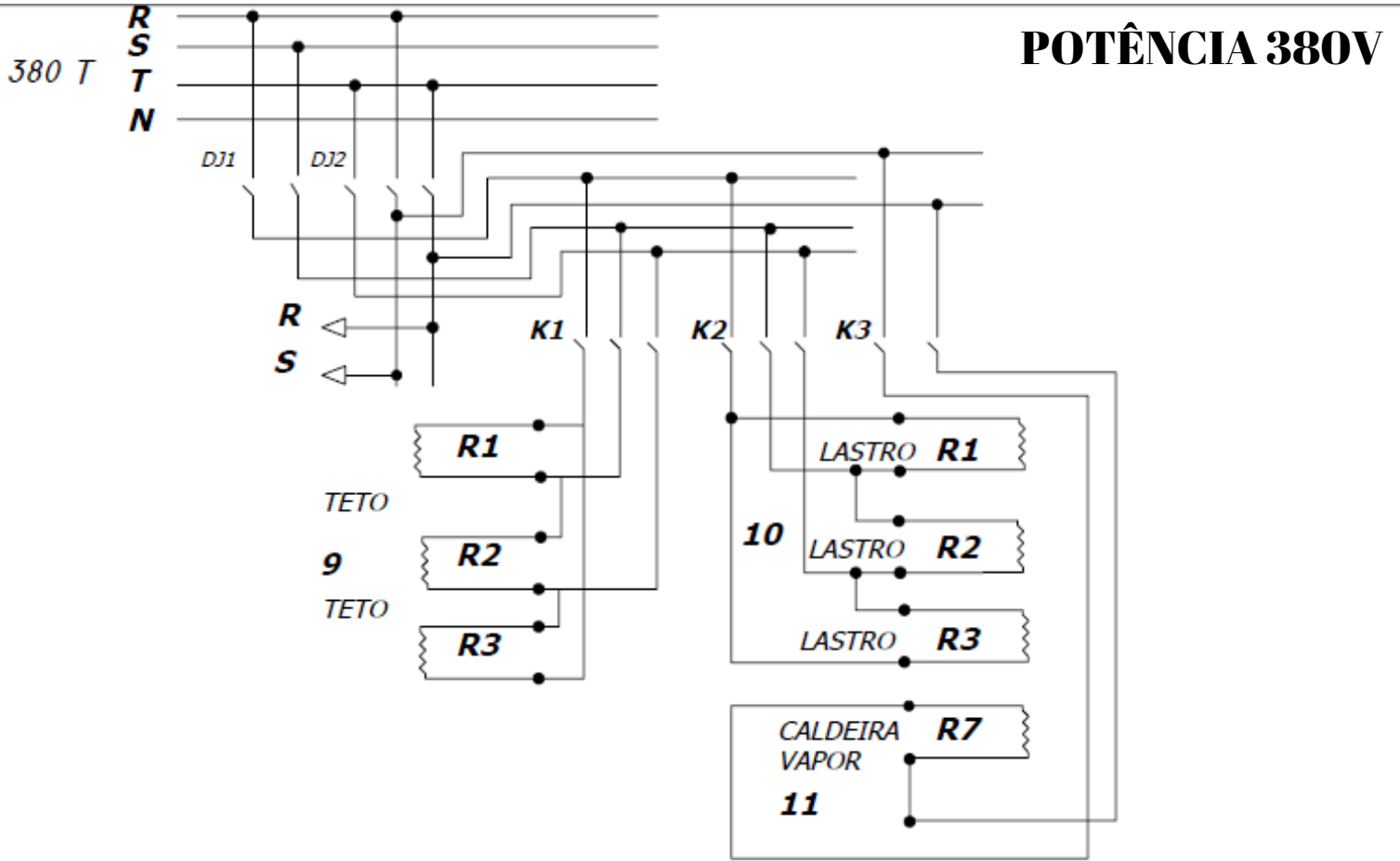


COMANDO 220V

11-k3	Caldeira vapor
10-k2	Lastro
9-k1	Teto
8-k3	Caldeira vapor
7-k2	Lastro
6-k1	Teto
5	Valvula água
4	Lâmpada
3	Sirene
2	Termopar
1	inv 125-19-01

7 - ANEXOS

7.2. - ESQUEMA ELÉTRICO

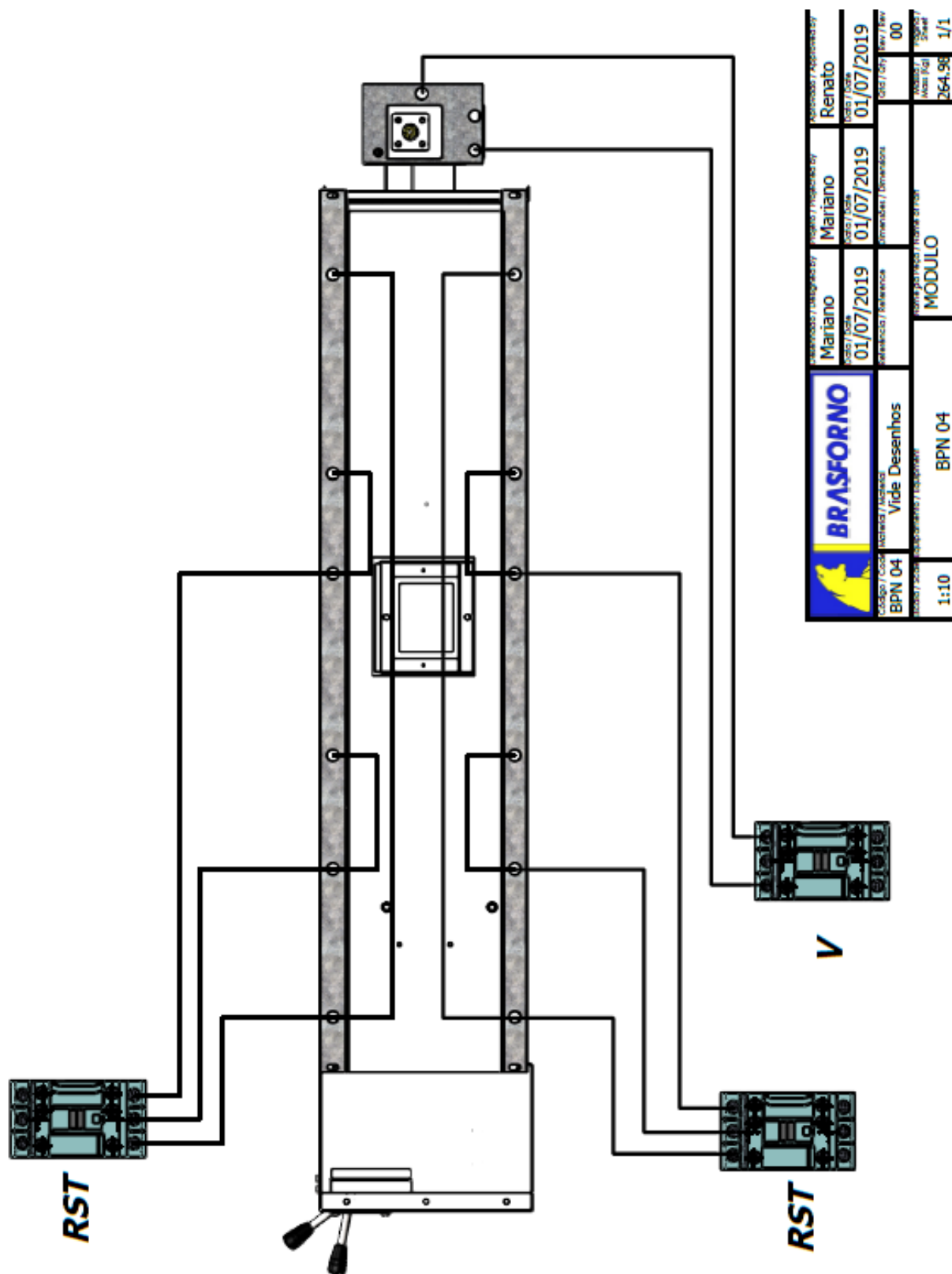


COMANDO 380V

11-k3	Caldeira vapor
10-k2	Lastro
9-k1	Teto
8-k3	Caldeira vapor
7-k2	Lastro
6-k1	Teto
5	Valvula água
4	Lâmpada
3	Sirene
2	Termopar
1	inv 125-19-01

7 - ANEXOS

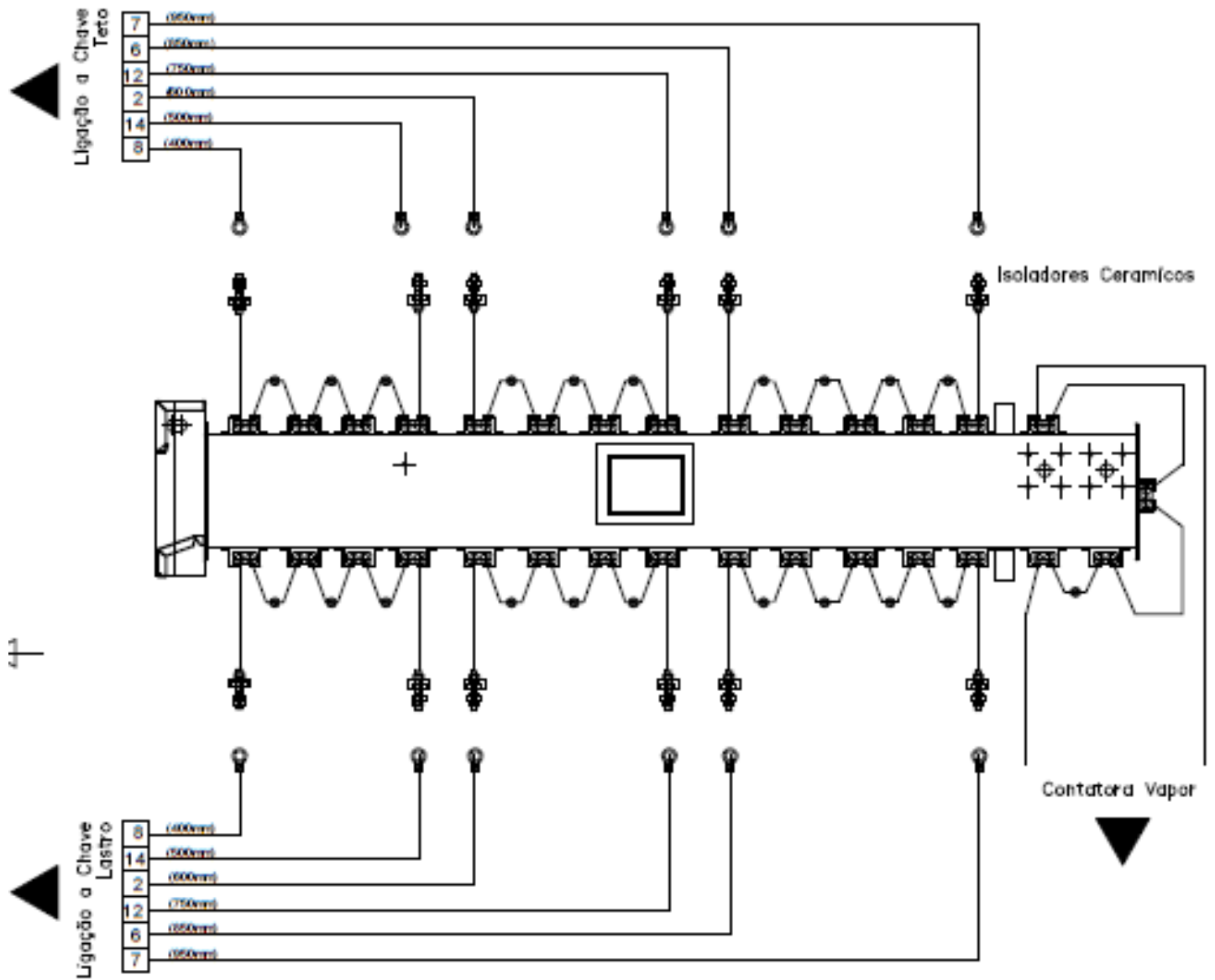
7.2. - ESQUEMA ELÉTRICO



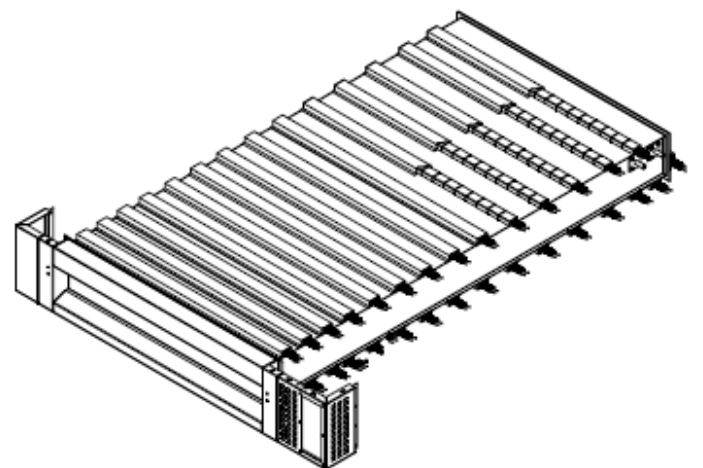
 BRASFORNO	Autorizador / Autorizadora Mariano	Autorizador / Autorizadora Mariano	Autorizador / Autorizadora Renato
	Data / Data 01/07/2019	Data / Data 01/07/2019	Data / Data 01/07/2019
Descrição / Descrição Vide Desenhos	Descrição / Descrição Arquitetura / Arquitetura	Descrição / Descrição Arquitetura / Arquitetura	Descrição / Descrição Arquitetura / Arquitetura
Versão / Versão BPN 04	Versão / Versão BPN 04	Versão / Versão BPN 04	Versão / Versão BPN 04
Escala / Escala 1:10	Escala / Escala 1:10	Escala / Escala 1:10	Escala / Escala 1:10
Nome do Projeto / Nome do Projeto MODULO	Nome do Projeto / Nome do Projeto MODULO	Nome do Projeto / Nome do Projeto MODULO	Nome do Projeto / Nome do Projeto MODULO
Número do Projeto / Número do Projeto 264.98	Número do Projeto / Número do Projeto 264.98	Número do Projeto / Número do Projeto 264.98	Número do Projeto / Número do Projeto 264.98
Folha / Folha 1/1	Folha / Folha 1/1	Folha / Folha 1/1	Folha / Folha 1/1

7 - ANEXOS

7.2. - ESQUEMA ELÉTRICO



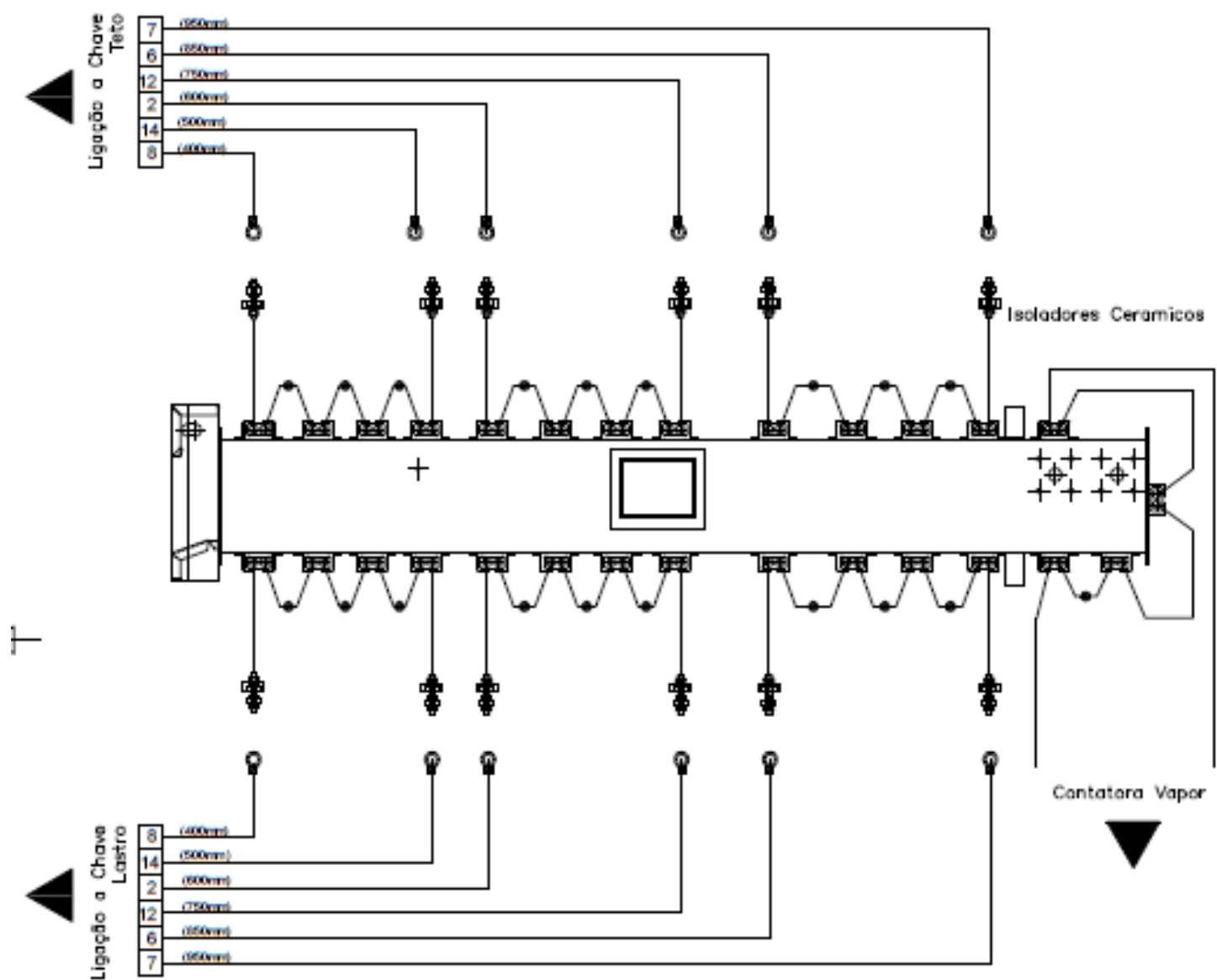
FORNO ELETRICO BP-06
Diagrama ligação resistencias



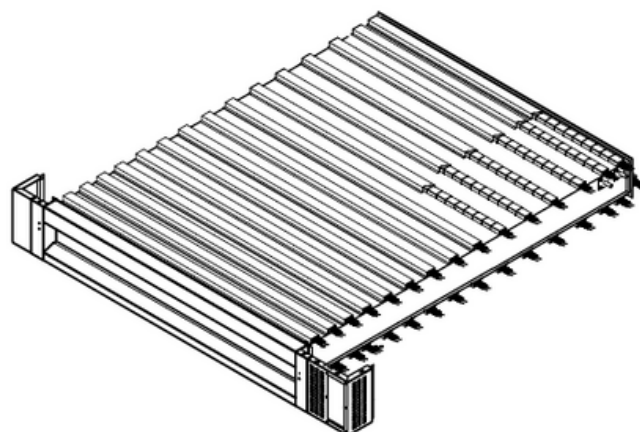
FORNO ELETRICO BP-06
Perspectiva Isometrica camera

7 - ANEXOS

7.2. - ESQUEMA ELÉTRICO



FORNO ELETRICO BP-09
Diagrama de ligação Resistencias



FORNO ELETRICO BP-09
Perspectiva Isometrica Camara