





Rua Wilma Helena Kunz, 2469 Fone/Fax: (51) 3793-4300 CEP 95800-000 Venâncio Aires - RS - Brasil

INDÚSTRIA BRASILEIRA

atendimento@venanciometal.com.br www.venanciometal.com.br

Horno CICLONE Gas

FCDT5 FCDT8 FCDT10



Usted ha adquirido un producto desarrollado con alta calidad. Para obtener el máximo beneficio y garantizar su perfecto funcionamiento, lea con atención esto manual.







DOCUMENTO DE GARANTÍA

METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA ofrece garantia a los equipos fabricados como especificado abajo:

- * Todo el apego / supuesto defecto de fabricación debe examinarse únicamente por el servicio autorizado de la marca Venancio. Cuando demostrado posible defecto / defectos de fabricación, la reparación será gratuita.
- * Equipos reparados sin autorización de la fábrica o que se han modificados, desmontados y / o se utilizan en contra de las indicaciones presentes en los manuales no serán cubiertos por esta garantía.
- * La garantía se refiere solamente al uso normal del equipo, teniendo en cuenta el cumplimiento de las recomendaciones y las instrucciones contenidas en el manual que acompaña al producto. Por lo tanto, la marca garante, legalmente, tres (3) meses desde la fecha de expedición de la factura de compra, siendo obligatoria para su presentación según lo dispuesto en el presente documento de garantía.
- * Importante considerar que los vidros, lámpadas, resisténcias, contactores, fusíveles, relés, solenóides, controladores digitales y termostatos, no son cobiertos por esta garantía.
- * En el caso de los motores eléctricos, por seren de fabricación de terceros, quando com defetos, deben ser enviados para la Assisténcia Técnica autorizada de los mismos.
- * Esta garantía se refiere solamente a las piezas y componentes echos por METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, cobriendo, tambien, los costos de mano de obra para tales reparaciones.
- * Es responsabilidad del cliente el comunicado de eventual constatación de defectos de fabricación del producto para METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA por medio de sector de pos venta por el teléfono +55 (51) 3793-4343 o por el canal de pos venta en la página web del fabricante, o incluso a través de una asistencia técnica autorizados, que están disponibles en el sitio web www.venanciometal.com.br.
- * En el caso de equipos de gran volumen (asadores, hornos, buffets, cocinas, etc.), la asistencia técnica, cuando necesária. No caso de equipamentos volumosos (assadores, fornos, estufas de aquecimento, fogões industriais, etc.), a Assistência Técnica, quando necessária, va ser realizada directamente en el cliente. Ya en relación a los equipos pequeños el cliente deberá, por su propria cuenta, llevar a la asistencia técnica autorizada de la marca.
- * Defectos en la rede electrica, instalación inadecuada, daños en el transporte realizado por terceros o intemperies invalidará esta garantia.

IMPORTANTE: solamente efectuar la montaje del producto con los equipos de seguridad (gafas, guantes de cuero, etc.) y las herramientas adecuadas para el producto específico. Venancio no será responsable de cualquier daño derivado de la falta de atención a estos cuidados, así como el uso inadecuado del equipo, incluso cuando en funcionamiento.





NOTAS

Índice

1 ESTIMADO USUARIO	4
2 INTRODUÇÃO	4
3 PISTAS IMPORTANTES	4
4 DESCRIPCIÓN DEL HORNO	5
5 CONTROLADOR DIGITAL	6
5.1 Programación Digital Del Horno 5.2 Código De Avería 5.3 Encendido	
6 LIMPIEZA	8
7 CONTROLADOR DE PRESIÓN Y HUMEDAD	8
8 ALIMENTACIÓN	8
9 MEDIDA DEL HORNO	8
10 PUERTA	9
11 LUZ DEL HORNO	9
12 DESPIECE	10
12.1 LISTA DE COMPONENTES	11
13 ESQUEMA DE CONEXIONES	12
NOTAS	
DOCUMENTO DE GARANTÍA	15

14 HORNO CICLONE HORNO CICLONE 3





1. ESTIMADO (A) USUARIO (A)

El horno Ciclone Turno es más una revolución que VENÂNCIO ofrece a usted, siendo un equipo versátil e indispensable a los diversos tipos de establecimiento, y estamos seguros que será de gran valía para apalancar su negocio. Aproveche esto manual para saber más detalles del funcionamiento del Ciclone DIGITOP Turbo. A pesar de la facilidad en el uso, las informaciones aquí contenidas son importantísimas para usted lograr el máximo de desempeño del horno y evitar problemas.

2. INTRODUCCIÓN

Volvemos a presentar al mercado un avanzo mayor en el concepto de hornos. El Ciclone Turbo ofrece al usuario, además del coste reducido del equipo y otras ventajas exclusivas, cuatro diferenciales que queremos resaltar:

1-El usuario podrá asar en el Ciclone Turbo todo aquello que es hecho con hornos turbo similares con calidad superior.

2-Una mayor performance en relación a otros hornos, ocupando un espacio físico bien menor.

3-Una relación coste/beneficio ventajosa, considerando otros hornos, permitiendo que el cliente tenga un retorno rápido del capital invertido.

4-La asistencia técnica facilitada por la simplicidad de manejo.

La serie del horno Ciclone Turbo tiene capacidad para 5, 8 y 10 bandejas, teniendo internamente una turbina. La misma es accionada por un motor de 1750 rpm, fabricado con características especiales de aislamiento, tiendo así una vida útil larga proporcionando total uniformidad de temperatura dentro de la cámara. Por la manera que ha sido construido, Ciclone Turbo se caracteriza como un horno del tipo denominado "Mufla" (cámara aislada), es decir, funciona por calentamiento indirecto, evitando el peligro de extinguir la llama cuando accionada la veleta.

3. PISTAS IMPORTANTES

- Conservar con cuidado esto manual para cualquiera consulta;
- La instalación debe ser hecha de acuerdo con las instrucciones del fabricante y por personas calificadas y autorizadas;
- Para eventuales reparaciones, condúzcase exclusivamente a un centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante y solicita piezas de reposición originales;
- Lo no cumplimiento de los avisos contenidos en esto manual puede comprometer la seguridad del operador;
- Entra en contacto con el distribuidor de su confianza para conseguir la dirección de la autorizada más cerca de usted o acceda nuestro sitio **www.venanciometal.com.br** en ello usted encontrará la lista completa de las asistencias autorizadas con dirección y teléfono;
- El fabricante se reserva el derecho de cambiar en cualquier momento y sin aviso previo el contenido de esto manual.

	NOIAS
-	
-	
-	
-	
-	
-	
-	
-	
-	
-	

NOTAS

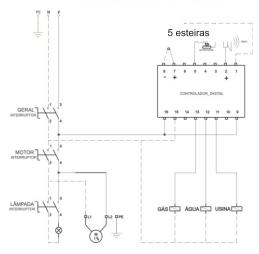




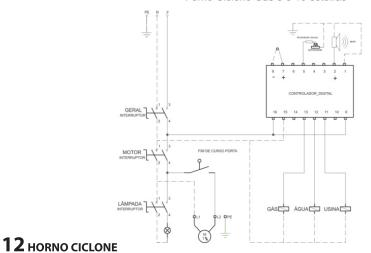
DATOS TECNICOS			
Modelo	Consumo de Gas GLP - (kg/h)	Potencia del Motor (CV)	Consumo Total con Motor (kW/h)
FCDT5	1,51	1/2	0,38
FCDT8	1,51	1	0,75
FCDT10	1,51	1	0,75

13. ESQUEMA DE CONEXIONES

Forno Ciclone Gás 4 e 5 esteiras



Forno Ciclone Gás 8 e 10 esteiras



Antes de utilizar su horno Ciclone Turbo, efectúa la conexión de la conexión a tierra, para poder operar sin riesgos de sufrir descarga eléctrica.



Esté seguro que no hay menguante en las válvulas y conexión de las mangueras de pasaje del gas. Para eso, utiliza jabón o detergente. Si producir burbuja es señal que hay menguante. **Utiliza siempre las dos bombonas de gas.**

Nota: La válvula regladora de presión de gas tiene la validez grabada en el cuerpo. Reemplázala después de esa validez.

4. DESCRIPCIÓN DEL HORNO

PANEL

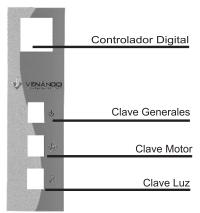


Proporcione la conexión de agua, hacendo la conexión en eletroválvula, la cual se encuentra en la parte de gtrás del horno (estufa) como en el diseño que si

VÁLVULA DE ALTA PRESIÓN EN LA SALIDA DE LAS BOMBONAS Y VÁLVULA REGLADORA DE PRESIÓN DE GAS (ACOMPAÑAN EL EQUIPO)







HORNO CICLONE 5

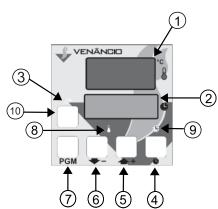


ATENCIÓN

EL MANTENIMIENTO DEL HORNO DEBERÁ REALIZARSE POR UN TÉCNICO AUTORIZADO POR VENÂNCIO (CONSULTA SU REVENDEDOR), BAJO PENA DE INVALIDAR LA GARANTÍA Y CAUSAR PERJUICIOS MAYORES AL EQUIPO

5. CONTROLADOR DIGITAL

- Pantalla que indica la temperatura actual en el sensor de temperatura o los parámetros programables.
- Pantalla que indica el tiempo transcurrido o el valor de los parámetros programables.
- (3) El tiempo de vapor clave.
- 4 Tecla de activación del temporizador.
- 5 Botón UP: aumento del valor ajustado.
- 6 Tecla abajo: disminuye el valor.
- Programación de tecla de acceso:
- 8 lindicador salida de calefacción.
- (9) Indicador del temporizador.
- 10 Indicador de salida de vapor.



5.1 PROGRAMACIÓN DIGITAL DEL HORNO

TEMPERATURA Y TIMER

Pulse la tecla **PGM** para tener acceso a la programación y las teclas — y — + para ajustar los valores deseados.

TIEMPO DE VAPOR

Pulse las teclas ◆-, ♠+ y ♣³ para tener acceso a la programación y las teclas ◆- y ♠+ para ajustar el valor deseado.

ATENCIÓN

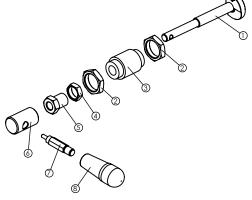
Las programaciones de TEMPERATURA, TIMER Y TIEMPO DE VAPOR son programadas por el cliente. Ya la programación de INTERVALO, ACCIONAMIENTO y otras, ya vienen estipuladas de la fábrica.

12.1 LISTA DE COMPONENTES

Item	Descrição	Modelo	Código
1	Conjunto da Saia	TODOS	8.02.06.0018000
2	Conjunto do Abafador	TODOS	8.02.08.0000100
3	Teto Externo	TODOS	8.02.06.0000001
4	Eixo da Porta 1X45" 7/16UNF FCL-FCD-FLT-FCE-FVT	TODOS	8.02.06.0000454
	PROTEÇÃO DA TURBINA (Chapa)	5E	8.02.12.0500004
5		8E	8.02.06.0800130
	CONJ PROTEÇÃO VENTUINHA (Grade)	10E	8.02.06.1000130
		4E	8.02.06.0307000
_		5E	8.02.06.0307000
6	Conjunto Lateral Externa Direita FCDT	8E	8.02.06.0800070
		10E	8.02.06.1000070
7	Micro Interruptor 20A421-MG-2603	8-10	2.80.25.0200002
8	Suporte Fim Curso Liso FCG-FCE 8-10	8-10	8.02.06.0800001
9	Suporte Receptaculo Porcelana 1450	TODOS	2.80.35.0200145
	Lampada Geladeira/Fogão 40W 110V		2.80.26.0211004
10	Lampada Geladeira/Fogão 40W 220V	TODOS	2.80.26.0222004
		4	8.02.06.0313000
		5	8.02.06.0313000
11	Conjunto Trilho das Esteiras FCDT	8	8.02.06.0800140
		10	8.02.06.1000140
12	Conjunto Maçaneta FCLT/FCLTA	TODOS	8.02.06.0017000
	Conjunto da Porta FCDT	4E/5E	8.02.06.031500
13		8E	8.02.06.080016
13		10E	8.02.06.100016
	Calha da Lämpada	4E/5E	8.02.10.040000
14		8F	8.02.08.0800000
1-4		10E	8.02.08.1000000
		4E/5E	8.02.06.030500
15	Conjunto do Cavalete FCG	4E/3E	8.02.06.080005
13	Conjunto do Cavalete i Co	10E	8.02.06.1005001
		4E/5E	2.80.43.800003
16	Rodizio Giratório	4E/3E 8E/10E	2.80.43.050004
17	Painel Queimador	TODOS	8.02.06.000000
		TODOS	8.02.06.000000
18	Conj.do Queimador		
19	Cabo Plug PP 3 x 0,75mm x 2,0m 10A	4E/5E 8/10E	2.80.06.0000224
00	Cabo Plug PP 3 x 2,50mm x 2,0m 20A		2.80.06.000022
20	Tampa da Caixa de Comando FVT	TODOS	8.02.12.0500003
	INTERRUPTOR BIP. 16A AZUL 250VCA C/CAPA DE SILICONE	TODOS	2.80.25.000160
21	INTERRUPTOR BIP. 16A VERDE 250VCA C/CAPA DE SILICONE	TODOS	2.80.25.000160
	INTERRUPTOR BIP. 16A AMAR. 250VCA C/CAPA DE SILICONE	TODOS	2.80.25.0001179
22	Controlador	TODOS	2.80.11.0003210
23	Passa Fio MB171	TODOS	2.80.57.0100017
24	Caixa de Comando FVT	TODOS	8.02.12.0500000
25	Sonalarme S-3/30 V-1-C	TODOS	4.02.06.0100033
26	Conjunto cano gas inferior FCDT	TODOS	8.02.06.0028000
		4	8.02.06.0301000
27	Conjunto montagem int FCDT	5	8.02.06.0301000
		8	8.02.06.0800010
		10	8.02.06.1000010
28	Conjunto Proteção motor	TODOS	8.02.06.1018000

		5E	8.02.06.03080001
29	CONJ LATERAL ESQUERDA	8E	8.02.06.08000800
		10E	8.02.06.10000800
30	BUCHA TRASEIRA TURBINA	TODOS	8.27.05.00007109
	CONJ TURBINA Z 350-8	5E	8.02.06.00000100
31	CONJ TURBINA FORNO CICLONE 8 ESTEIRAS	8E	8.02.06.0800090
	CONJ TURBINA FORNO CICLONE 10 ESTEIRAS	10E	8.02.06.1000090
32	PAINEL DE LÄ DE ROCHA THERMAX 70x70x10mm PSR	TODOS	2.40.12.0002310
33	REGULADOR DE GÁS KIT P13	TODOS	2.80.41.0102179
34	SUPORTE FIXAÇÃO MOTOR	TODOS	8.02.08.0000010
35	CONLICHICOTE	5E	8.02.06.0419000
35	CONJ CHICOTE	8E/10E	8.02.06.0819000
36	ESPIGA VÁLVULA DE ÁGUA 35X42° C/ROSCA	TODOS	8.02.06.0000273
0.7	MOTOR MONOFASICO 1/2CV 127/220V 4P 50/60Hz	5E	2.80.30.5465500
37	MOTOR MONOFÉSICO 1CV 4 POLOS 127/220V 50/60Hz	8E/10E	2.80.30.1324891
	COSTA EXTERNA	5E	8.02.06.0500000
38		8E	8.02.06.0800000
		10E	8.02.06.1000000
39	CAIXA SOLENÓIDE ÁGUA GÁS USINA	TODOS	8.02.12.0500000
40	VĒLVULA SOLENÕIDE ĒGUA 127V EVA 02.1.A.3.1	TODOS	2.80.53.0102107
40	VĒLVULA SOLENŌIDE ĒGUA 220V EVA 02.2.A.	TODOS	2.80.53.0102107
41	MANGUEIRA TRANÇADA 3/8*x2,5mm	TODOS	2.80.27.0502113
42	TAMPA CX SOLENÓIDE ÁGUA GÁS USINA	TODOS	8.02.12.0500003
43	IGNITRON USINA	TODOS	2.80.49.0000161
44	VÁLVULA SOLENÓIDE GÁS 127V 60Hz/UXA262CO90	TODOS	2.80.53.0301106
44	VÁLVULA SOLENÓIDE GÁS 220V 60Hz/UXA262CO90	TODOS	2.80.53.0302206
45	TERMOPAR J 4,7x70mm CABO 750mm	TODOS	2.80.11.0300001
46	BUCHA RODÎZIO PORTA AÇO 1/2X5,5mm	TODOS	8.02.06.0000309
47	ELETRODO DE IGNIÇÃO	TODOS	2.40.07.0002313
48	CANDELA 164/K	TODOS	2.80.99.0000510
49	SUPORTE FIXADOR SENSOR	TODOS	8.02.06.0000002

VISTA EXPLODIDA / LISTA DE COMPONENTES MAÇANETA

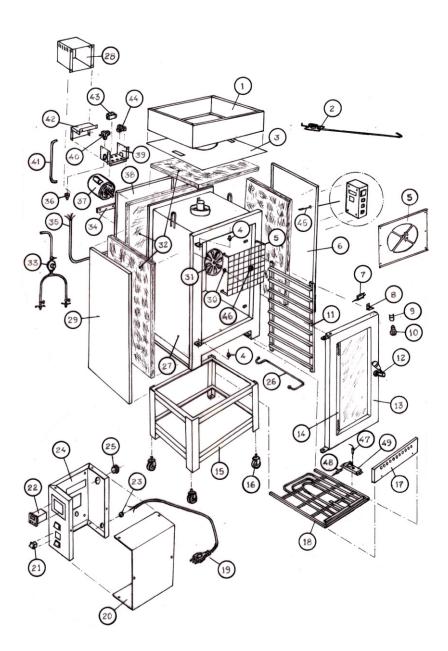


Item	Descrição	Código
1	CONJ EIXO DA MAÇANETA	8.02.06.00140001
2	PORCA AÇO 1.1/2"x9mm 7/8"BSP	8.02.06.00005233
3	CORPO MAÇANETA	8.02.07.00008010
4	PORCA 1"x9mm 1/2"BSP	8.02.06.00008016
5	BUCHA DA MAÇANETA 1"x32mm 1/2"BSP	8.02.06.00008017
6	SUPORTE HASTE	8.02.06.00008015
7	EXTENSÃO HASTE	8.02.08.00008012
8	PUXADOR BAQUELITE 3282 C/ BUCHA 3/8"	2.80.38.04001979



VENÂNCIC FAZ A SUA VIDA MAIS FAC

12. DESPIECES



5.2 CÓDIGO DE AVERÍA

El controlador puede indicar algunos mensajes que indica que un defecto ha ocurrido que impide el correcto funcionamiento del sistema.

DISPLAY	DESCRIPCIÓN
SEn Curt	El controlador detectó que el sensor de llama presenta corto circuito con el quemador. Verificar que el sensor de llama está en la hornilla o si hay cualquier punto en el sensor cableado corto circuito con la estructura del equipo.
6AS) FALH	El regulador ha agotado los intentos programados de disparo y no detectaron la presencia de llama en el sensor de la llama. Compruebe la distancia entre el sensor y el quemador y si la llama está presente en el sensor.
EE- FALH	El controlador ha detectado fallo en el sensor de temperatura. Verificar que el sensor está correctamente conectado al controlador, y si la sensort no está dañada.
(- ') 685	El controlador ha detectado que un corto circuito entre el sensor y el quemador.

5.3 ENCENDIDO

- 1º Coloque el horno de la red. Compruebe la conexión a tierra.
- 2º Conecte la manguera de gas a los tanques de propano.
- 3º-Abra la botella de gas.
- 4º Encienda el interruptor General, que activa automáticamente el quemador del horno.
- 5°-Arrangue el motor.

Sobre la temperatura que se programarán en el horno: debido al sensor debe siempre ajustarse por encima de la temperatura ambiente donde se encuentra el horno.

ATENCIÓN: en el caso del horno se apaga, se bloqueará la salida del gas. Al volver a encenderlo, apague el interruptor principal y volver a encenderlo.

CUANDO EL EQUIPO ESTÁ EN FUNCIONAMIENTO, EL MOTOR DEBE FUNCIONAR TAMBIÉN

USO DEL HORNO

Deja la tinta protectora, que reviste el interior de la cámara, quemar alrededor de 30 minutos a 150°C. Antes de abrir la puerta, apaga la llave general del horno, apagando la llama. Deja por 10 minutos abierto el horno para que enfríe. Haciendo eso procedimiento, usted será capaz de utilizar el horno.

10 HORNO CICLONE HORNO CICLONE





6. LIMPIEZA

Para la realización de la limpieza, el equipo debe estar completamente desaccionado de la toma, evitando así cualquier accidente. Prefiera una esponja de tejido o plástico con detergente doméstico neutro y agua. Nunca utiliza materiales puntiagudos o productos abrasivos (que poseen en la fórmula elementos corrosivos). Tenga en mente que la limpieza constante y correcta es fundamental para el perfecto funcionamiento del equipo.

7. CONTROLADOR DE PRESIÓN Y HUMEDAD

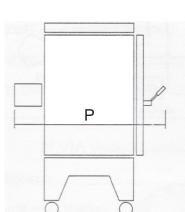
Para controlar los índices de humedad y presión, el horno Ciclone posee una válvula de control. Para accionarla, basta pujarla y, automáticamente, habrá la disminución de la presión interna del horno. Lo mismo vale a la humedad.

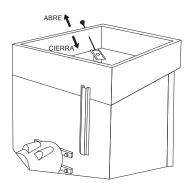
8. ALIMENTACIÓN

El horno Ciclone Turbo debe ser alimentado por lo menos 2 bombonas de 13 kg conectadas en paralelo. Garantizando con eso, que el horno opere a una temperatura de gas 280mm de columna de agua.

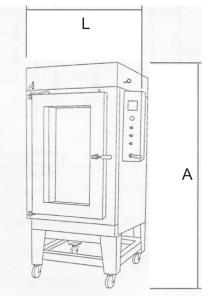
9. MEDIDAS DEL LOS HORNOS

MEDIDAS INTERNAS					
Modelo	Nº de bandejas	Altura (A)	Anchura (L)	Prof. (P)	2
FCDT5	5	450	600	680	OBS.:
FCDT8	8	800	600	680	Din
FCDT10	10	1000	600	680	Dimensiones
MEDIDAS EXTERNAS					ione
Modelo	Nº de bandejas	Altura (A)	Anchura (L)	Prof. (P)	s em
FCDT5	5	1750	1015	1280	n mm
FCDT8	8	1795	1015	1280	₽
FCDT10	10	1795	1015	1280	



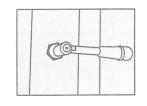






10. PUERTA

Para cerrar la puerta del Ciclone DIGITOP Turbo, hay un asidero, con sistema aislante en la extremidad (cogedor) para evitar quemaduras. En los modelos de 8 y 10 bandejas, cuando se abre la puerta la veleta se apagará automáticamente, debido al sistema de corte de corriente proporcionando por la llave fin de curso que está ubicada en el canto superior derecho, luego arriba de la puerta. Los modelos de 4 y 5 bandejas no poseen esto recurso



11. LUZ DEL HORNO

Está ubicada en la lateral de la puerta opuesta el asidero. Para accionarla, utiliza la llave correspondiente, siendo la posición "1" – acceda "0" – apagada. Para remplazo de la lámpara, retira el tornillo de fijación de la canaleta de la lámpara que se ubica en la parte inferior de la puerta del horno, conforme figura al lado; gira la canaleta y retira la lámpara para sustituirla.



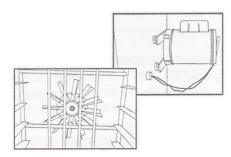


TURBO

Para accionar el motor que mueve la veleta, utiliza la llave correspondiente, siendo la posición "1" (encendida) y la posición "0" – apagada.

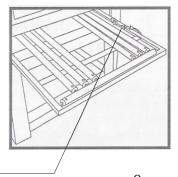
ACUÉRDESE

Antes de abrir la puerta en los hornos de 5 bandejas se debe apagar la llave del motor en el panel, pues estos modelos no están equipados con la llave fin de curso



OUEMADOR

El horno Ciclone Turbo posee un quemador en sistema fijo, siendo manipulado apenas por un técnico. Él posee dos sensores de llama, para que, en el caso de la llama apagar, sea emitida una alarma y el pasaje de gas sea cortado.



SENSOR de la alarma Avisa cuando, por alguna razón la llama del quemador se extingue