

Manual
deLUSUARIO



VENÂNCIO
FAZ A SUA VIDA MAIS FÁCIL



VENÂNCIO
FAZ A SUA VIDA MAIS FÁCIL

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

INDÚSTRIA BRASILEIRA

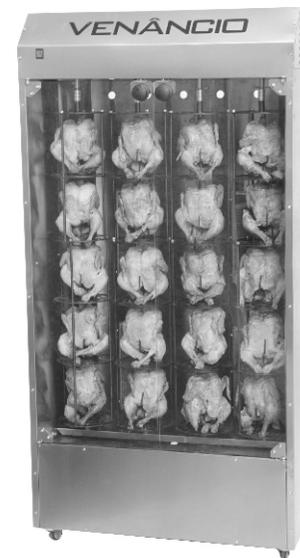
atendimento@venanciometal.com.br
www.venanciometal.com.br

Manual
deLUSUARIO

HORNO VERTICAL
PARA POLLOS

GAS BAJA PRESIÓN

FFV20



PREZADO (A) USUÁRIO (A)

Felicitações por la compra del horno asador vertical Venancio. Usted ha adquirido un producto fácil de usar. El Horno asador vertical vino a hacer la vida más fácil para sus clientes, y estamos seguros que será de gran valor para impulsar su negocio. Disfrutar de este manual para más detalles de uso y mantenimiento. A pesar de la facilidad de uso, la información contenida en este documento es muy importante para que usted pueda hacer un uso adecuado y evitar problemas.

INTRODUCCIÓN

El horno para Pollos Vertical es un producto desarrollado para asar pollos, lo mismo si caracteriza por la facilidad de acceso, tanto para colocar bien como para retirar los mismos. El pollo es colocado en una estructura vertical intercalada con espacios para colocar las aves, que son apoyadas en una base mueble que fija y estabiliza el pollo. La estructura vertical posee un sistema mecánico que por medio de engranajes permite que las aves giren, tornando así el asado uniforme. los pollos son asados por medio de infrarrojo (gas).

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El Asador es constituido por una estructura tubular, chapas metálicas y en la parte frontal posee vidrios muebles que permiten el acceso a la parte interna. Los componentes internos;

- En la parte interna inferior hay una traviesa (27), que funciona como apoyo para la estructura giratoria en la cual son colocadas las aves;
- La traviesa es un componente mueble con agujeros en los cuales son encajados guías (23), que poseen la extremidad superior cónica para encajar lo conjunto base vertical;
- Conjunto de la base vertical para pollos es constituido de varias posiciones intercaladas en lo sentido vertical, pudiendo tener varios conjuntos en línea, variando así su capacidad de carga;
- Lo conjunto de la base vertical es formado por tres partes, conjunto base fija inferior (22), conjunto base fija superior (21) y conjunto base superior (20);
- Cada conjunto de la base fija posee un encaje para la base mueble (24), la cual es dimensionada para fijar el pollo. Lo conjunto de la base vertical posee un encaje en la parte inferior, de esta forma si une en el guía (23), que está en la traviesa (27), en la parte superior es encajado en paralelo con el eje articulador (15), que posee una guante (16), de trabamiento y una presilla de seguridad (19);

OPERACIÓN

Lo uso correcto del producto si detiene primeramente a la verificación de ítems básicos para la buena operación;

- Mantenga el asador a una distancia mínima de 20cm de paredes, evitando que todo el calor de los quemadores sea transferido para el motor y, también, una distancia mínima de 10cm libres en torno del equipamiento.
- Verificar tensión correcta (127/220V) para colgar lo equipamiento;
- Lo sistema de calentamiento es por infrarrojo (gas), para tanto debe averiguarse su carga dimensionada. En el producto acompaña un kit gas (válvula de gas de baja presión, manguera y abrazaderas);
- Lo encendido debe ser hecho con auxilio de una mecha, fósforo, ... (no acompaña el producto), iniciando por los quemadores superiores y posteriormente los inferiores.
- Posicionar la bandeja de residuos en la parte inferior para salida de los residuos;
- Montar e posicionar o conjunto base vertical de los pollos para que lo mismo gire cuando lo sistema sea accionado, para facilitar lo cargamento debe observarse para que el conjunto de la base fija se quede con lo lado de la abertura mayor enfocada para frente;



P13

PLAZO DE GARANTÍA

LA METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA ofrece garantía a los equipamientos fabricados conforme está especificado abajo:

- * Todo lo vicio/defecto de fabricación alegado deberá ser analizado solamente por la asistencia técnica autorizada de la marca VENÂNCIO. Cuando comprobado eventual vicio/defecto de fabricación, la reparación será sin costos.
- * Los equipamientos reparados sin la autorización de la fábrica o que fueren alterados, desmontados y/o utilizados en desacuerdo con las indicaciones presentes en los manuales respectivos, no serán incluidos por esta garantía.
- * La garantía se refiere solamente al uso normal del equipamiento, considerando lo atendimento de las recomendaciones e instrucciones constantes en el manual que acompaña el producto. Para tanto, la marca concede la garantía legal de 3 (tres) meses, a contar de la fecha de la emisión de la nota fiscal de compra, siendo obligatoria su presentación para los atendimientos previstos en este termo de garantía.
- * Importante considerar que los vidrios, lámparas, resistencias, contactores, fusibles, relés, solenoides, controladores digitales y termostatos, no son incluidos por esta garantía.
- * En lo caso de motores eléctricos, por ser de fabricación de terceros, cuando defectuosos, deberán ser enviados para la Asistencia Técnica autorizada de los mismos.
- * Esta garantía se refiere solamente a las piezas y componentes fabricados por la METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, cubriendo, también, los costos de mano de obra en tales conciertos.
- * Es responsabilidad del cliente lo comunicado de eventual constatación de vicio/defecto de fabricación del producto a la METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, a través del sector de Postventas, por el teléfono (51) 3793-4343 o por el Canal de Postventas en el website de la fabricante, o, todavía, a través de una de las Asistencias Técnicas autorizadas de la marca, las cuales están disponibilizadas en el website www.venanciometal.com.br.
- * En lo caso de equipamientos voluminosos (asadores, hornos, estufas de calentamiento, fogones industriales, etc.), la Asistencia Técnica, cuando necesaria, realizará la visita directo en el establecimiento del cliente. Ya en relación a los equipamientos de pequeña monta (calentadores, chapas, salseras, tachos, sándwiches, fuente de agua, refresqueras, etc.), el cliente deberá, por cuenta propia, encaminarlos a la Asistencia Técnica autorizada de la marca.
- * Defectos en la red eléctrica, instalación inadecuada, daños en el transporte realizado por terceros o intemperies invalidarán esta garantía.

IMPORTANTE: solamente efectuar el montaje del producto con equipamientos de seguridad (anteojos de protección, guantes de cor, etc.) y herramienta adecuado al producto específico. La VENÂNCIO no se responsabiliza por los daños físicos advenidos de la falta de atención a tales cuidados, bien como por la utilización inadecuada del equipamiento, inclusive cuando en funcionamiento.

RELACION DE COMPONENTES

FORNO PARA FRANGOS FFV20		
Item	Descrição	Código
1	TAMPA DIREITA FFV20	8.03.05.20000022
2	TETO EXTERNO FFV20	8.03.05.20000023
3	TAMPA CAIXA LA FFV20	8.03.05.20000020
4	MANTA DE LÃ DE ROCHA THERIMAX	2.40.12.00023104
5	TETO INTERNO FFV20	8.03.05.20000024
6	EIXO TRANSMISSÃO FFV20	8.03.05.20009980
7	LATERAL EXTERNA DIREITA F.FV20	8.03.05.20000016
8	LATERAL INTERNA DIREITA FFV20	8.03.05.20000018
9	MOTOR MONOFÁSICO 1/4CV 110/220V	2.80.30.01012025
10	SEM FIM FOFO 686 1.3/8x45mm M.2.5 F.1/2	4.03.01.0000686
11	MANCAL ALUM INJ C/BUCHA LAT P/ASSADOR	4.03.01.00021131
12	BUCHA AÇO 1x12 FURO 5/8	2.80.05.01012158
13	ENGRENAGEM ALUM INJ 76x24mm F.1/2 30D	4.03.01.00002000
14	ANEL ELÁSTICO EXT P/EIXO 15X1,0 MPV35	4.13.01.50101504
15	EIXO ARTICULADOR OR FFV20	8.03.05.20009981
16	LUVA FFV20	8.03.05.20009982
17	SEM FIM FER. 1.3/8x28F. 5/8 M.2.5VA	4.03.01.00003041
18	ENGRENAGEM NYLON 73x32mm F.5/8 26D M.2,5	4.03.01.00003047
19	GRAMPO AÇO BTC TIPO 2,5X5,5 ZA VBP6	4.13.01.00002555
20	CONJ BASE FIXA SUPERIOR FFV20	8.03.05.20000500
21	CONJ BASE FIXA INFERIOR FFV20	8.03.05.20000400
22	GUIA FFV20	8.03.05.20009988
23	CONJ BASE MÓVEL FFV20	8.03.05.20000700
24	DOBRADIÇA VIDRO ESQUERDA FHV	8.03.04.00000075
25	TRAVA DO VIDRO FFV20	8.03.05.20000046
26	PUXADOR PG 46 3/16	2.80.38.00000386
27	TRAVESSA BASE GUIA FFV20	8.03.05.20000025
28	APOIO TRAVESSA FFV20	8.03.05.20000010
29	VIDRO ESQUERDO FFV20	2.80.09.02120525
30	DOBRADIÇA VIDRO DIREITA FHV	8.03.04.00000066
31	DOBRADIÇA PORTA FHV	8.03.04.00000017
32	VIDRO DIREITO FFV20	2.80.09.01120525
33	FECHAMENTO INFERIOR FFV20	8.03.05.20000014
34	CONJ BANDEJA AUXILIAR FFV20	8.03.05.20000170
35	BANDEJA DE RESÍDUOS FFV20	8.03.05.20000011
36	CUBA 1/2 X 60mm	8.03.01.00000016
37	RODÍZIO SGRF 210 PP RB	2.80.43.00000119
38	LATERAL EXTERNA ESQUERDA FFV20	8.03.05.20000017
39	LATERAL INTERNA ESQUERDA FFV20	8.03.05.20000019
40	CONJ ESTRUTURA TUBULAR FFV20	8.03.05.20000200
41	TUBO PASSAGEM GÁS FFV20	8.03.05.20000045
42	INJETOR 1213 F. 1,00	3.27.0501213100
43	BOTÃO RED NYLON PRETO PINTA BRANCA	2.80.28.03021013
44	CONJ TUBO DISTRIBUIDOR FFV20	8.03.05.20000800
45	REGISTRO APIS 165444 IP 2P	2.80.40.00004552
46	PORCA LATÃO 7/16x9mm 1/8 BSP P/ TUBO 1/4	8.27.05.00002813
47	TUBO ALIMENTADOR GÁS FFV20	8.03.05.20000043
48	TE LAT FORJ 1/8 BSPx1/8 BSPx1/8 BSP	2.80.29.02002899
49	TUBO EMENDA FFV20	8.03.05.20000044
50	INJETOR 1213 F. 0,90	3.27.05.01213090
51	QUEIMADOR INFRAVERMELHO 2.250Kcal	4.03.01.00021186
52	COSTA EXTERNA FFV20	8.03.05.20000012
53	COSTA FFV20	8.03.05.20000013
54	DUTO SAÍDA CALOR FFV20	8.03.05.20000028
55	CONJ ELÉTRICO FFV20	8.03.05.20001500
56	INTERRUPT. BIP. 16A VERDE 250VCA C/CAPA DE SIL.	2.80.25.00016077
57	INTERRUPTOR DESLIZANTE 10A HH201 127/220V	2.80.07.01021042
58	CONJ GARFO DUPLO FFV20	8.03.05.20001600
59	TAMPA ESQUERDA FFV20	8.03.05.20000021
60	FECHAMENTO MOTOR FFV20	8.03.05.20000015
61	TAMPA TRASEIRA TETO FFV20	8.03.05.20000027

- Las aves deben ser previamente preparadas (especias, corte, ...), conforme la preferencia de cada cliente. Con las aves debidamente preparadas las mismas deben ser posicionadas que en la parte de la cloaca sea introducida la base mueble (Fig.1), resaltando que la parte de la vara se quede por fuera de la ave, sirviendo así de apoyo para el pecho (Fig. 2);

- Para un mejor aprovechamiento de la ave puede ser hecho: un leve corte en la piel en la parte inferior de la ala, así ella se queda encajada como si fuese en un "bolsillo" (Fig. 3), otro artificio es pajar la extremidad de la ala para tras del restante del cuerpo; eso para la ala no pasar del punto de asado en relación al resto del pollo bien como para las alas no trabaren en lo sistema. (Fig. 4)

- El pollo ya con la base mueble encajada debe ser fijo en lo centro de la base fija, así sucesivamente hasta completar la carga;

- Con el asador cargado se debe averiguar si los pollos están distribuidos de forma a no embrollar lo giro;

- Después verificar lo arreglo de los pollos, debe ser colgado lo sistema de calentamiento. Deben ser colgados inicialmente en la parte superior y en seguida en la parte inferior, de preferencia con auxilio de una mecha;

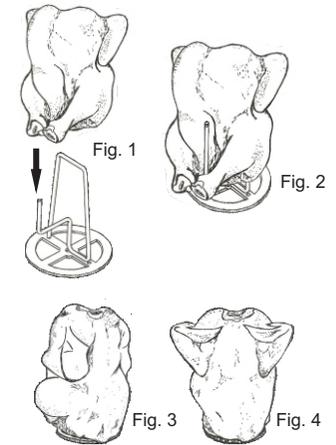
- Con lo sistema de calentamiento colgado debe colgarse lo sistema giratorio y cerrar las puertas frontales (vidrios); - Lo tiempo del asado puede variar conforme lo tamaño del pollo (lo peso de la ave puede variar de 1,5 a 2,5 Kg, su altura máxima debe ser de 185mm y su diámetro de Ø160mm);

- Para la retirada de la ave debe notarse nuevamente que lo conjunto de la base fija se quede con lo lado de abertura mayor en la parte frontal, es recomendado también que se descuelgue o deje en lo mínimo lo sistema de calentamiento;

- Con lo sistema giratorio parado puede ser hecha la retirada de los pollos, que puede ser auxiliado por un tenedor doble (59) que acompaña el producto;

- Con lo término del asado debe ser hecha la limpieza del asador observando que debe ser dado destino correcto para los residuos acumulados durante lo asado en la tina colectora de residuos (36). Las piezas internas son desmontables y con acabamiento especial para facilitar la limpieza;

- La limpieza debe ser hecha solamente con jabón neutro y esponjas LISOS. Evite usar productos abrasivos, bien como esponjas de acero, pues irá dañar el producto.



MONTAJE DE LA BASE VERTICAL

Para proceder con el montaje del conjunto de la base vertical (20+21+23) en el Horno para Pollos Vertical inicie posicionando al traviesa (27) en la parte interna del horno. Encaje las guías (22) en la traviesa y después apoye lo conjunto de la base vertical sobre la guía y posicione la parte superior de la base vertical de modo de que las fases planas se queden coincidentes y que sea posible fijar con la guante (16). Fije la presilla en el agujero contenido en el eje (15). Lo calentamiento está pronto para funcionar. Para proceder con lo desmantelamiento puje y suelte la presilla (19), levante la guante y retire lo conjunto de la base vertical. Remueva la traviesa y las guías también.

Lo conjunto de la base vertical es desmantelado para facilitar la higienización.

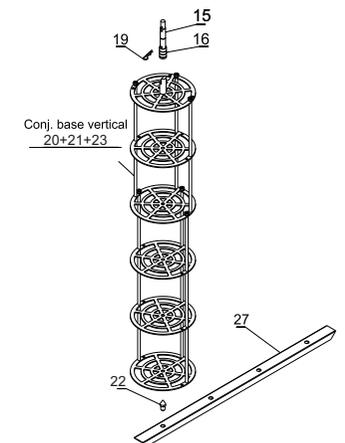


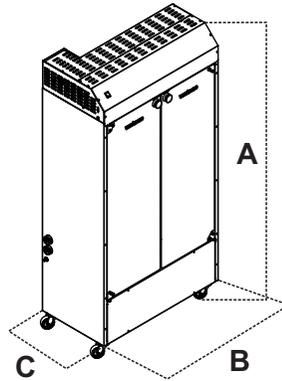
TABLA DE ESPECIFICACIONES

Modelo	Altura (A)	Anchura (B)	Profundidad (C)	Consumo de Gás	Energía Eléctrica (motor 1/4 cv)	Motor	Peso
FFV20	1738mm	865mm	467mm	0,96 Kg/h	0,19 Kw/h	1/4 cv	71kg

OBSERVACIÓN: Los inyectores de los infrarrojos superiores poseen pasaje de gas Ø0,9mm, y los inferiores de Ø1mm, para tener un asado más homogéneo (poder calorífico total = 10948 Kcal/h).

BENEFICIOS

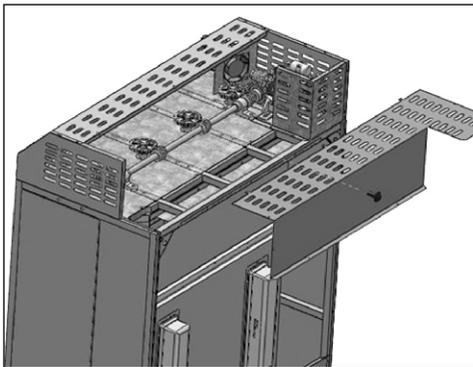
- Acceso individual a cada pollo;
- Posibilidad de elección del pollo por el cliente sin causar trastornos ni dificultad para retirar, no necesita mover en los demás pollos;
- Practicidad en cargar, poner los pollos en el horno, no necesita de esfuerzo físico;
- Capacidad de carga igual, indiferente del tamaño del pollo;
- Mayor y mejor visualización del producto, pues cada pollo posee un alojamiento exclusivo, se quedando así sustentado por lo conjunto de la base, que se queda en lo sentido vertical;
- Acabamiento especial en la parte que entra en contacto con las aves;
- Estructura interna desmontable, facilitando la limpieza;
- Acabamiento interno y externo en acero inoxidable 430;
- Asado uniforme;
- Junto al producto es fornecido un tenedor doble para retirar los pollos;



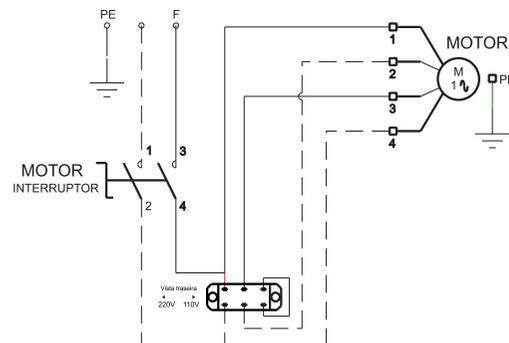
MANUTENCIÓN

La manutención del producto debe ser hecha por un técnico o persona cualificada, que tenga ciencia del funcionamiento del producto.

Con el calentamiento descolgado y en la temperatura ambiente, debe ser retirada la cubierta trasera del techo (61), posibilitando así lo acceso al sistema mecánico que debe ser ajustado y lubricado periódicamente (a cada 15 días).



ESQUEMA ELÉCTRICO



SOLUCIONES

Al utilizar lo equipamiento para asar los pollos es notoria que lo sistema vertical de almacenamiento con alojamiento individual para cada pollo posee como su característica principal la practicidad, pues no es necesario, por ejemplo, retirar, mover los pollos que no serán comercializados en aquel instante, siendo así cada cliente puede elegir libremente su producto (pollo), entre las varias posibilidades, siendo lo tamaño, lo más dorado, entre otros. Allá de eso, la estructura que fija y gira las aves posee acabamiento antiadherente y es desmontable que facilita lo manoseo y la limpieza. Las demás piezas que poseen contacto con los residuos del pollo (líquidos, grasa, sal, especias) son de acero inoxidable que tienen su vida útil alargada.

ATENCIÓN

LO CONJUNTO DE LA BASE VERTICAL (20+21+22) Y LA BASE MUEBLE (24) SON RECUBIERTOS CON ANTIADHERENTE QUE SIRVE PARA EVITAR QUE EL POLLO PEGUE, SIENDO QUE, PARA MEJORAR SU PERFORMANCE, SE ORIENTA PASAR MANTEQUILLA O ACETTE. PARA LIMPIAR ESTAS PIEZAS NO DEBE SER UTILIZADO UTENSILIOS PUNTIAGUDOS COMO ESPONJAS, CUCHILLOS, ETC, O ABRASIVOS, COMO ESPONJAS DE ACERO, LIJADORAS, PAJAS DE ACERO Y, TAMPOCO, PRODUCTOS DE LIMPIEZA QUE CONTENGAN EN SU FÓRMULA ELEMENTOS CORROSIVOS. LA LIMPIEZA CORRECTA ES FUNDAMENTAL PARA LA HIGIENE Y LA PERFECTA OPERACIÓN DEL EQUIPAMIENTO

ATENCIÓN

AL MOVIMANTAR EL EQUIPAMIENTO, CERTIFIQUESE DE QUE LAS RUEDAS ESTÁN DESBLOQUEADOS, BAJO RIESGO DE DAÑIFICARLOS. PARA MOVIMANTAR EL EQUIPAMIENTO CON SEGURIDAD, EL ASADOR DEBE ESTAR SIN CARGA Y SIEMPRE DEBE SER OBSERVADO QUE UNA DE LAS LATERALES SE QUEDE PARA LA DIRECCIÓN A SER PERCORRIDA. CUANDO EN TERRENO CON INCLINACIÓN, EL PRODUCTO DEBE SER MOVIMANTADO POR 2 (DOS)

VISTA EXPLODIDA

