manual del usuário

VENÂNCIO
FAZ A SUA VIDA MAIS FÁCIL

Rua Wilma Helena Kunz, 2469
Fone/Fax: (51) 3741-2466
CEP 95800-000
Venâncio Aires - RS - Brasil

INDÚSTRIA BRASILEIRA

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

REVISIÓN	DATA	CONTROL
0		

VENÂNCIO
FAZ A SUA VIDA MAIS FÁCIL

manual del usuário

Horno Gas Hottor Vision

BAJA PRESIÓN

FHV

TERMO de GARANTIA

METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA. ofrece garantía a los equipos fabricados conforme está especificado abajo:

- Todo defecto de fabricación alegado debe ser analizado solamente por la Asistencia Técnica autorizada por METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA. Cuando es comprobado problemas de fabricación, el reparo será sin costos.
- Los equipos reparados sin autorización de la fábrica, alterados, desmontados, utilizados en desacuerdo con las indicaciones presentes en los manuales respectivos no serán cubiertos por esta garantía.
- La garantía se refiere al uso normal del equipo, que presenten defectos en el material y montaje en la fábrica, durante el período de 3 (tres) meses, a contar de la fecha de compra que consta en la nota fiscal respectiva, siendo obligatoria su presentación a los atendimientos previstos en esto término de garantía, bien como ya haber sido enviada la 2ª VÍA del cupón abajo, debidamente llenado.
- Vidrios, lámparas, resistencias, llaves de conteo, fusibles, relés, solenoides y termostatos no son cubiertos por esta garantía.
- En el caso de motores eléctricos, por ser de fabricación de terceros, cuando defectuosos, deberán ser enviados por la Asistencia Técnica autorizada por los fabricantes de los mismos.
- Esta garantía se refiere solamente a las piezas y componentes de fabricación por METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA., cubriendo también los costos con la mano de obra en tales arreglos.
- En el caso de equipos voluminosos (asadores, hornos, buffets térmicos, refrigeradores, etc), la Asistencia Técnica, cuando necesaria, realizará la visita directo al comprador. Ya en relación a los equipos de menor volumen (chapas, salseras, peroles, sandwicheras, fogones de 1 y 2 bocas, etc), el comprador deberá por cuenta propia encaminarlos a la Asistencia Técnica.
- El uso indebido del equipo, ocasionado por defectos en la red eléctrica, instalación inadecuada, desgastes naturales, daños en el transporte o intemperies invalidarán esta garantía.

IMPORTANTE: solamente efectuar el montaje del producto con equipos de seguridad (gafas de protección, guantes de cuero, etc.) y herramental adecuado al producto específico. VENÂNCIO no se responsabiliza por cualesquier daños físicos advenidos de la falta de atención a tales cuidados, bien como por la utilización inadecuada del equipo, incluso cuando en funcionamiento.

Se queda establecido por demandas judiciales el Foro de la Comarca de Venâncio Aires, Rio Grande do Sul, renunciándose a cualquier otra.

1a VÍA DEL PROPIETARIO (llenar la máquina o letra de imprenta)

MODELO: _____ Nº SERIE: _____

FECHA DE COMPRA: _____ NOTA FISCAL: _____

NOMBRE DEL PROPIETARIO: _____

DIRECCIÓN: _____

REVENDEDOR: _____

2a VÍA DEL ENVIAR AL FABRICANTE (llenar la máquina o letra de imprenta)

MODELO: _____ Nº SERIE: _____

FECHA DE COMPRA: _____ NOTA FISCAL: _____

NOMBRE DEL PROPIETARIO: _____

DIRECCIÓN: _____

REVENDEDOR: _____

ESTIMADO (A) USUARIO (A)

Felicitaciones por la compra del Horno Hottor Vision Venâncio. Ha adquirido un producto fácil de usar. El horno ha venido a hacer la vida más fácil para sus clientes.

Estamos seguros de que será de gran valor para potenciar su negocio.

Disfruta de esta guía para aprender más el uso detelhes y mantenimiento. A pesar de la facilidad de uso, la información contenida en este documento es muy importante para que usted haga el uso adecuado y evitar problemas.

Venâncio

INTRODUCCIÓN

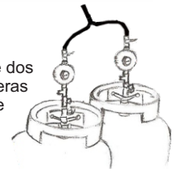
La nueva línea de Horno Hottor Vision fue desarrollado con un diseño moderno e innovador de los tostadores en el mercado, destinadas a dar un mayor conocimiento en la preparación de productos de panadería, valorando la idea de llamar la atención del cliente sobre la cuestión de la mercancía visual que proponemos para vender, cuando vemos que nos gusta y de una cierta sensación de que debe ser apetecible.

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

CONSEJOS IMPORTANTES

- Conserve este manual con cuidado para cualquier consulta.
- La instalación debe realizarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante y por personal cualificado y autorizado.
- Para las reparaciones, sólo para ir a un centro de servicio autorizado por el fabricante y pedir piezas de repuesto originales.
- El incumplimiento de las advertencias contenidas en el presente pueden comprometer la seguridad del operador.
- Por favor, contacte con el distribuidor de su confianza para obtener la dirección del distribuidor autorizado más cercano.
- El fabricante se reserva el derecho de modificar en cualquier momento y sin previo aviso y sin contenido previo del contenido de este manual.

PROCEDIMIENTO DE INSTALACIÓN



- El Horno Hottor Vision debe ser conectado al gas que acompaña al kit, que consta de dos válvulas de baja presión de gas de 2,8 kPa y un caudal de 2 kg / h de gas cada, mangueras y abrazaderas. Conéctelo siempre dos botellas de P13, no utilice un solo cilindro, ya que no alcanza su potencial operativo. Compruebe que no haya fugas eran firmes, para que el uso del agua y el jabón en una esponja, asegúrese de que no hay fugas en las conexiones y cilindros.
- Antes de encender el Horno Hottor visión de la red, asegúrese de que el interruptor se encuentra en la parte posterior de la energía de entrada, se corresponde con la tensión de su región.
- Evitar la instalación en lugares con viento o al aire libre, esto puede afectar al buen funcionamiento, así como el aumento del tiempo de asado, lo que provoca un mayor consumo de gas, sin la necesidad y hacer un golpe de calor en el vidrio caliente, que puede conducir a romperlos.

CONSTRUCCIÓN

- El Horno Hottor Vision tiene toda su estructura en tubo de acero con pintura en polvo electrostática, forrado con chapa de acero inoxidable cepillado. Los residuos del fondo hoja colector esmaltado, parte del techo curvo de cristal templado, puertas de vidrio templado con manijas de las puertas de material aislante contra altas temperaturas.
- Conexión de gas estándar de la industria, trabaja con gas como el GLP (gas de cocina a baja presión). Doble voltaje del sistema eléctrico simple, tiene ruedas para facilitar su extracción.
- Funciona con un total de diez canastas de fácil colocación y remoción, con una canasta central que permite la preparación de polenta y otros platos que requieran un calor uniforme, acompaña a una mesa auxiliar para facilitar el manejo de las cestas o la retirada de la carne.

FUNCIONAMIENTO

- El Horno Hottor Vision es simple de operar, con canastas que trabajan en un sistema de rotación de la rueda tipo que facilita la inserción y extracción de las cestas. Cuenta con cuatro registros de gas para el control de la temperatura, permitiendo al cliente para determinar el mejor camino para el tipo de tueste que quiere, más o menos jugosa. Con la ayuda de un tubo de desagüe, puede mantener una mayor cantidad de agua que sale de la barbacoa, que se almacena en la parte inferior del horno, donde se mantiene una humedad más alta en el interior del horno, y deje que la carne no es el más jugoso deshidratan mucho de acuerdo al gusto del cliente. Por debajo de la salida del drenaje, ferrocarril, Cuba es un colector de grasa y los residuos

- El horno se compone de más bajos quemadores, frontal, posterior y anterior, siempre controlada por pares, como se indica en el panel frontal, y las cajas de quemador central por debajo de trabajar juntos, con la parte delantera y trasera. Estos sólo deben trabajar solos cuando el asado ya está listo, sólo servirá para mantener el horno caliente.

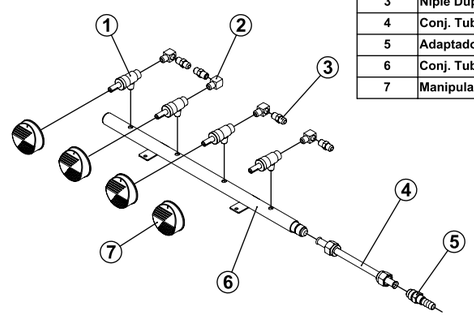
- El despido se debe hacer con la ayuda de una mecha o el fusible (incluido en el horno), empezando siempre por los quemadores superiores, preferiblemente antes de colocar las cestas, que facilita el acceso a los quemadores. Los quemadores son entre uno y otro dispositivo llamado un esparcidor de llamas, su propósito es, si acaso uno de los quemadores de, por un poco de aire inesperada corriente que llega a la entrada de aire primario, situado en la parte exterior del Horno Hottor Visión, el gas del quemador se mueve en la causa de la cruceta hasta encender de nuevo.

- La capacidad de asado del horno es de hasta 50 pollos, un peso aproximado de 1,8 kg a 2,0 kg cada uno, distribuidos en cinco pollos por cesta o 120 kg de carne. Este equipo trabaja en el sistema de ruedas con 10 canastas en total, lo que al hacer la carga o la eliminación, se debe añadir o eliminar la misma cantidad de pollo o carne por cesta, evitando así las diferencias en el peso de un lado a otro respetando el mismo orden en una canasta de peso a lo que está en la misma línea horizontal de la vista, es decir, después de cinco canastas a partir de la misma.

PRECAUCIÓN

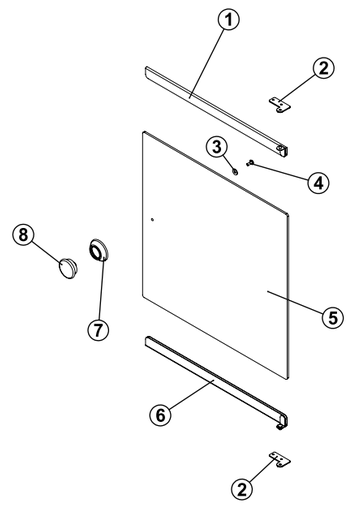
Las cestas están recubiertas con material antiadherente, lo que se recomienda antes de cargarlos, el cepillado con mantequilla para que la carne se pegue.
La limpieza de la misma debe hacerse sólo con un jabón suave y esponjas suaves. Evite utilizar limpiadores abrasivos, esponjas y el acero, ya que puede dañar la cubierta antiadherente de los cestos.

DISEÑO EXPLOTADO TUBO DISTRIBUIDOR DE GAS



Item	Descrição	Código
1	Registro de Gás	2.80.40.00004552
2	Joelho	2.80.99.00001450
3	Niple Duplo1/8 BSP	3.27.05.00002892
4	Conj. Tubo Entrada Gás	8.03.04.00170000
5	Adaptador Espiga	3.27.05.00003430
6	Conj. Tubo Distribuidor de Gás	8.03.04.00130000
7	Manipulador	2.80.28.03021013

DISEÑO EXPLOTADO PUERTA

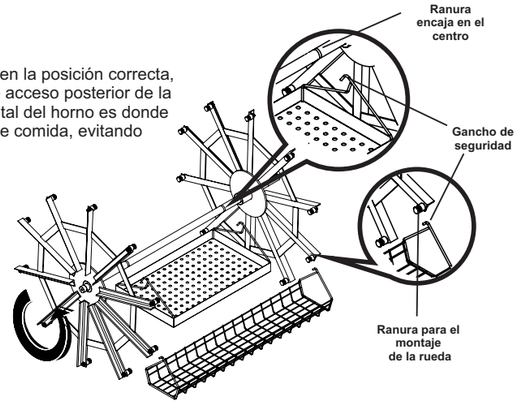


Item	Descrição	Código
1	Conj. Canaleta Superior	8.03.04.00070000
2	Dobradiça Porta	8.03.04.00000017
3	Arruela Fibra	2.60.03.01065018
4	Parafuso W 3/16 x 1/2"	2.60.01.05476127
5	Vidro Porta	2.80.09.00002510
6	Conj. Canaleta Inferior	8.03.04.00090000
7	Espelho Botão Porta	2.80.38.00000386
8	Botão Porta	2.80.38.00000386

POLENTEIRO

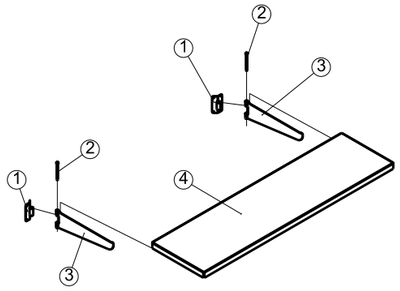
- El polenteiro siempre debe ser colocado en la posición correcta, con los ganchos mirando hacia la puerta de acceso posterior de la estufa, teniendo en cuenta que la parte frontal del horno es donde se encuentra el panel, así como canastas de comida, evitando caídas y también su mal funcionamiento.

Posición correcta de polenteiro y canastas en el interior del horno

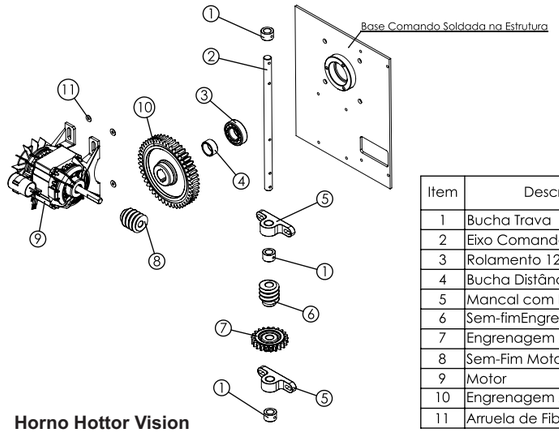


DISEÑO EXPLOTADO MESA AUXILIAR

Item	Descrição	Código
1	Dobradiça	8.03.04.00220000
2	Pino	8.27.05.00002122
3	Mão	3.27.05.00002122
4	Mesa auxiliar	8.03.04.00000021

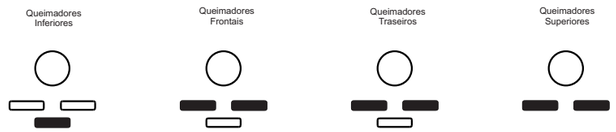


DISEÑO EXPLOTADO MOTOR



Item	Descrição	Código
1	Bucha Trava	2.80.05.01012158
2	Eixo Comando	3.27.05.00001105
3	Rolamento 1205	4.03.03.00021219
4	Bucha Distânciadora	3.27.05.00002119
5	Mancal com Bucha	4.03.01.00021131
6	Sem-fimEngrenagem	4.03.03.00003065
7	Engrenagem Z-22	4.03.03.00003062
8	Sem-Fim Motor	4.03.03.00003065
9	Motor	2.80.30.01012033
10	Engrenagem Z-48	4.03.03.00003064
11	Arruela de Fibra	2.60.03.01065018

PANEL DE QUEMADORES INFRARROJOS



Cada registro corresponde a los quemadores se muestra en el panel.

LIMPIEZA

- Una buena racha siempre depende de una buena higiene y limpieza, así como la conservación del producto, se dan grandes resultado en el aspecto visual de la creación, cautivador y agradable a sus clientes, el horno debe estar fría para limpiar casi a fin de utilizar agua tibia con un jabón suave para limpiar las ollas y el horno debe tener cuidado de no dañar los quemadores infrarrojos limpieza interna, que debe no mojado, haciendo que el crack, que perjudica el funcionamiento.
- Cuidado con el paño, no utilice cloro, utilice agua tibia y jabón al final de servilletas o toallas de papel.

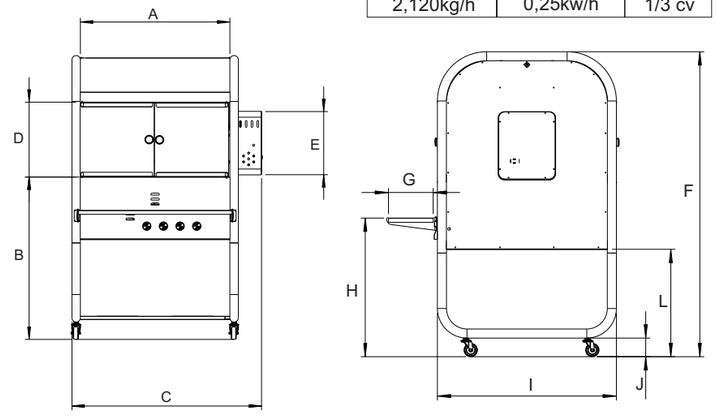
LIMPIEZA DEL HORNO SE HARÁ SÓLO CON EL FRÍO, EVITANDO ASÍ DAÑOS EN EQUIPOS CAUSADOS POR EL CHOQUE TÉRMICO.

MANTENIMIENTO

- El mantenimiento de su Horno Hottor Vision debe ser realizado por un técnico o cualificado y que tiene conocimiento de del producto.

Consumo de Gás	Consumo de Energia	Motor
2,120kg/h	0,25kw/h	1/3 cv

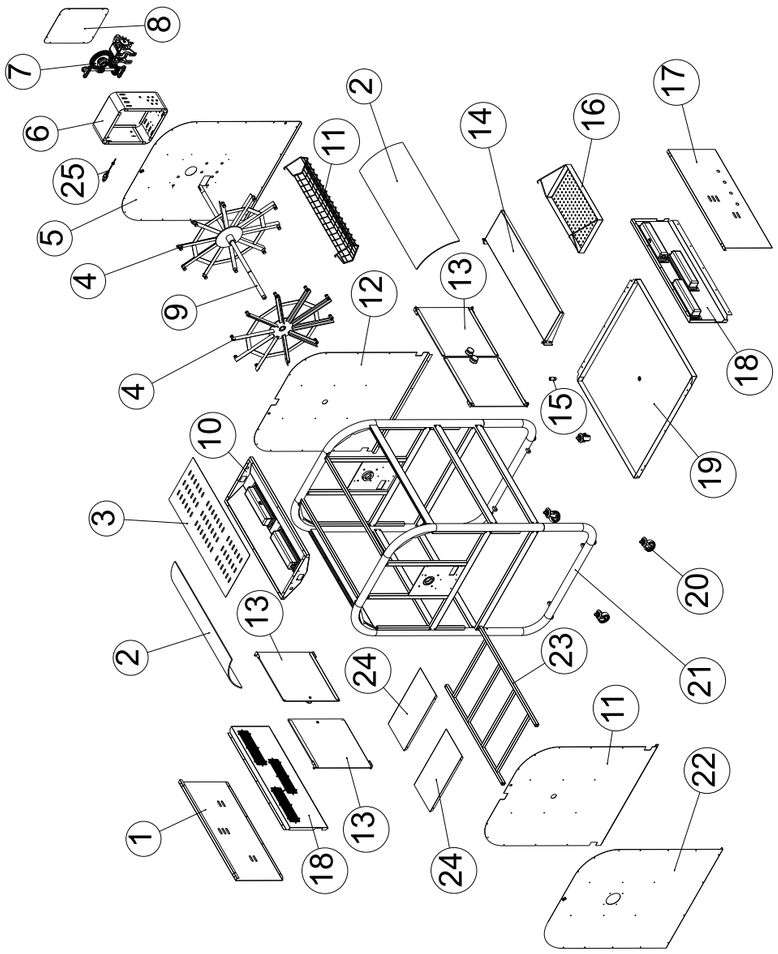
DIMENSIONES



A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	L
900mm	975mm	1140mm	450mm	380mm	1705mm	250mm	775mm	1000mm	104mm	600mm

DISEÑO EXPLOTADO HORNO HOTTOR VISION

*** Ver Horizontalmente**



LISTA DE COMPONENTES

Item	Descrição	Código
1	Painel Traseiro	8.03.04.00000008
2	Vidro Curvo	2.80.09.00110328
3	Teto Externo	8.03.04.00000001
4	Conj. Roda Carrocel	8.03.04.00100000
5	Lateral Externa Direita	8.03.04.00000004
6	Caixa Proteção Motor	8.03.04.00000011
7	Comando Mecânico	8.03.04.00200000
8	Tampa Caixa Prot. Motor	8.03.04.00000012
9	Eixo do Carrocel	8.03.03.00001113
10	Caixa Infraver. Superiores	8.03.04.00000002
11	Cesto Assador	4.03.03.00021038
12	Lateral Interna	8.03.04.00000003
13	Conj. Porta	8.03.04.00050000
14	Mesa Auxiliar	8.03.04.00000021
15	Tubo Dreno	3.27.05.00002109
16	Cesto Central	8.03.04.00210000
17	Painel Frontal	8.03.04.00000007
18	Caixa infrav. Inferiores	8.03.04.00000006
19	Fundo	8.03.04.00110000
20	Rodízio	2.80.43.04000312
21	Conjunto Extrutura	8.03.04.00010000
22	Lateral ExternaEsquerda	8.03.04.00000005
23	Quadro Paneleiro	8.03.04.00040000
24	Tampa Paneleiro	8.03.04.00000039
25	Componentes Elétricos	8.03.04.00180000