

GRANO

Manuais de Instruções e Operações

FE400

FE500

***Forno de esteira
FE400 / FE500***

ÍNDICE

● Avisos Importantes.....	2
● Recebimento do Produto.....	2
● Conheça seu Produto.....	2
● Especificações Técnicas.....	3
● Instalação.....	4
● Funcionamento.....	5
● Dispositivos de Segurança.....	6
● Limpeza.....	6
● Manutenção.....	7
● Vista Explodida.....	8 e 9
● Lista de Peças.....	10
● Esquema Elétrico.....	11
● Garantia.....	12

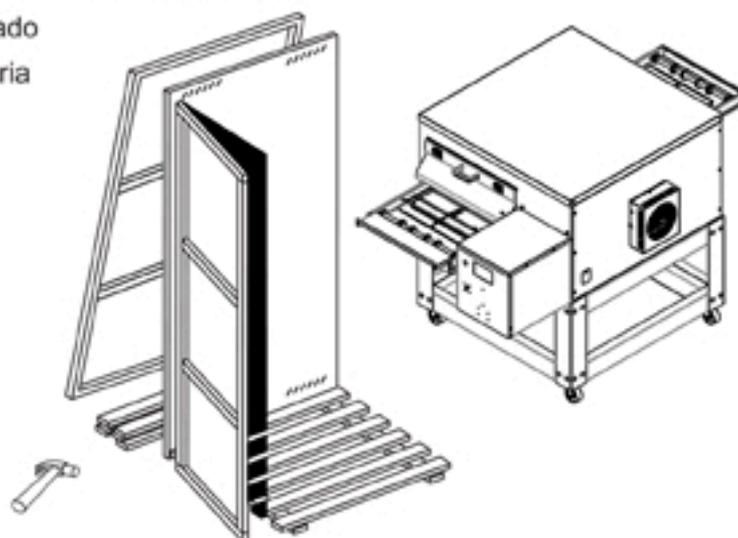
FE 400 - 500 - FORNO DE ESTEIRA

AVISOS IMPORTANTES

- Conservar com cuidado este manual para qualquer outra consulta;
- A instalação deve ser de acordo com as instruções do fabricante e por pessoas qualificadas e competentes;
- Para eventuais reparos, dirigir-se exclusivamente a um centro de assistência técnica autorizado pelo fabricante e solicitar peças de reposição originais;
- A não compreensão dos avisos acima pode comprometer a segurança do operador;
- Entre em contato com o fabricante para conseguir o endereço da autorizada mais próxima de você;
- O fabricante reserva-se o direito de modificar, em qualquer momento e sem prévio aviso o conteúdo desse manual.
- Este manual, é parte integrante da máquina e deve ser conservado em lugares de fácil acesso, conhecido por todos os operadores e colocado a disposição das pessoas que se encarregam das operações e reparações da máquina.

RECEBIMENTO DO PRODUTO

- A mercadoria viaja a risco do cliente. Eventuais contestações sobre o estado defeituoso do forno deverão ser evidenciados ao transportador no momento da entrega.
- Ao receber o produto, recomendamos cuidado com a inspeção para detectar qualquer avaria proveniente do transporte, tais como:
 - Amassados e riscos na pintura;
 - Quebra de peças;
 - Falta de componentes por violação da embalagem.



CONHEÇA SEU PRODUTO

Aplicações:

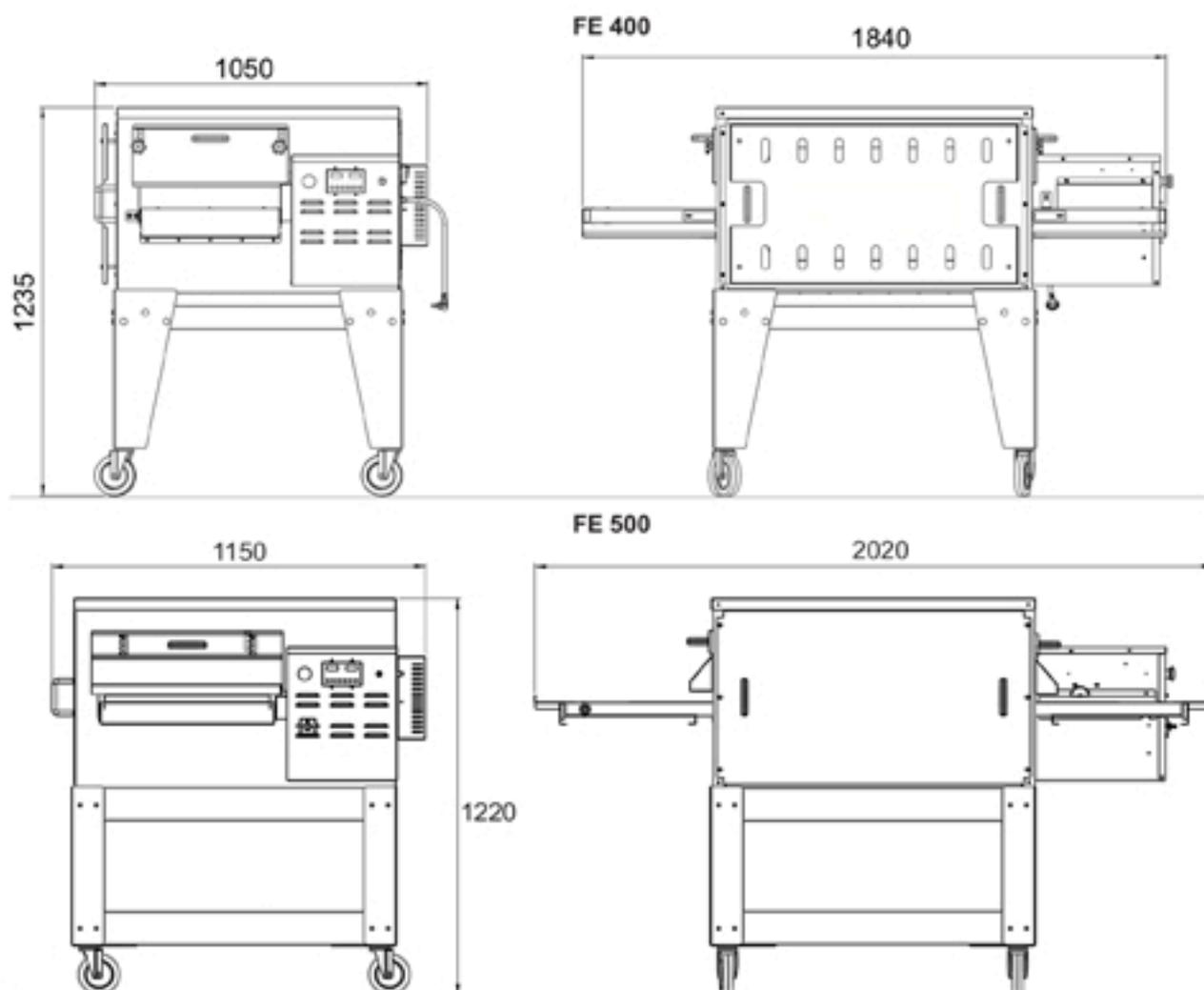
Este forno foi projetado para assar pizzas, esfihas, entre outros produtos, de forma rápida e uniforme.

FE 400 - 500 - FORNO DE ESTEIRA

Os Fornos de Esteira 400 e 500 são fabricados em aço inox 430, no modelo FE 500 o Cavalete é fabricado em inox e no modelo FE 400 é fabricado SAE 1020 pintado. Na câmara de cocção a circulação de ar é forçada para termos um assado homogêneo. O forno possui controlador eletrônico das funções, onde fizemos o controle de temperatura e velocidade da esteira de forma fácil e prática. A esteira do FE 500 tem largura de 500mm e FE 400 tem 400mm.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

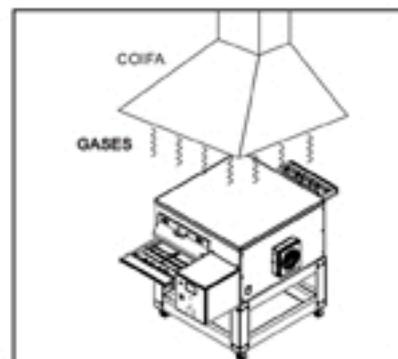
PRODUTO	MODELO	CONSUMO DE GÁS	CONSUMO DE ENERGIA	PESO
FE 400	FE 500 MONO 220V	0,6 Kg/h	0,5 Kw/h	190Kg
FE 500	FE 400 MONO 220V	0,6 Kg/h	0,5 Kw/h	240Kg



FE 400 - 500 - FORNO DE ESTEIRA

INSTALAÇÃO

- Instale seu equipamento em uma área bastante arejada;
- A instalação do equipamento deve ser em superfície plana;
- Deixar um espaço de pelo menos 50 cm em torno da máquina;
- Verificar se a tensão elétrica do estabelecimento é a mesma do equipamento.
- Nunca use extensões ou "T" para a ligação dos equipamentos;
- Não remova o pino Terra do plug da tomada;
- É obrigatória a instalação de uma coifa com exaustor para a captação dos gases resultantes.



LIGAÇÃO TERRA

O equipamento recebe energia do estabelecimento através dos fios "Fase" e "Neutro" da tomada. Existe, porém, um terceiro fio que é o "Terra" cuja função é manter a carcaça da máquina ligada a um potencial igual a zero volt, o mesmo potencial do solo. Isso evitará que o usuário leve choques e impede que se formem cargas eletrostáticas, pois as mesmas se dissipam rapidamente para o solo.

Nunca aterrar o equipamento em canos d'água ou unir o fio Terra com o fio Neutro. Isso resultará em uma instalação inadequada e poderá prejudicar em uma instalação inadequada e que com o decorrer do tempo prejudicará o equipamento. Representamos ao lado um aterramento ideal para o funcionamento do forno

sentamos abaixo um aterramento ideal para o funcionamento da máquina:

Para forno monofásico.....Ligar o fio fase, o fio neutro e o fio terra;

Após seu equipamento estar devidamente conectado na rede elétrica e na rede de gás, podemos iniciar o funcionamento do forno.



PONTO DE GÁS

Observe se tem um ponto gás próximo ao local de instalação do forno. O forno possui um regulador com pressão de 5kpa. A pressão de entrada recomendada é de 7kpa. Este forno foi projetado para trabalhar com gás encanado. Se for necessário ligar o forno em botijões de gás, utilize no mínimo 2 botijões P45. Nunca ligue o forno em apenas um botijão, pois a vazão de gás será insuficiente e o mesmo terá perda de rendimento,

FE 400 - 500 - FORNO DE ESTEIRA

FUNCIONAMENTO

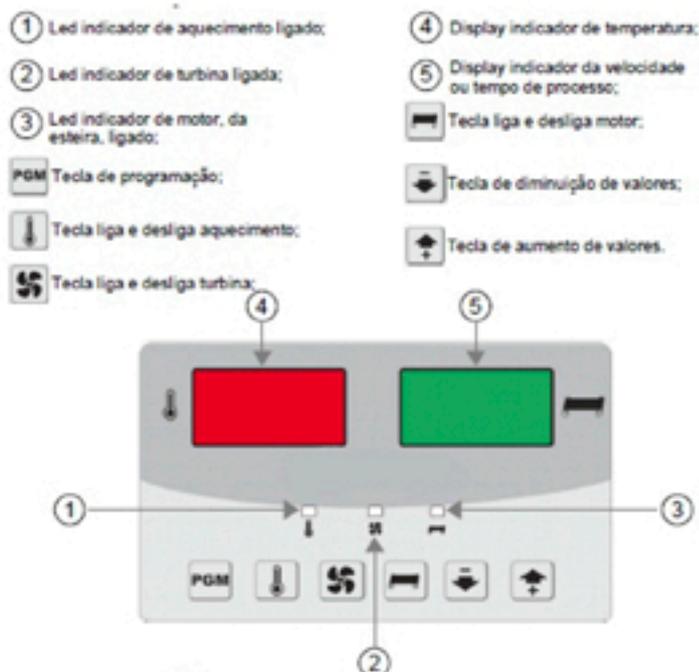
Após a ligação do gás e o plug do forno estar ligado na tomada podemos iniciar o funcionamento do forno.

- 1- Gire a chave geral para a posição ligado. O forno ficará energizado.
- 2- Programe no controlador a temperatura e a velocidade da esteira desejadas. Veja na figura abaixo o display do controlador. Para fazer a programação siga os seguintes passos:
 - Pressione PGM. Regule a temperatura utilizando as teclas de aumento e diminuição de valores conforme a necessidade.
 Após a regulagem da temperatura, pressione a tecla PGM novamente e faça a regulagem do tempo de passagem do produto a ser assado pela câmara de cocção.
- 3- Para ligar a esteira pressione a tecla liga/desliga motor. A mesma estará na velocidade regulada anteriormente.
- 4- Você pode mudar o sentido de giro da esteira. Para isso, utilize a chave da esteira, como mostra a ilustração abaixo. Se a chave for posicionada para cima ao produto a ser assado entra pela frente e sai na traseira do forno. Se ela for posicionada para baixo o produto entra pela traseira do forno e sai na frente. FAZER A TROCA DO LADO DE GIRO SEMPRE COM A ESTEIRA PARADA.
- 5- Para ligar o queimador, pressione a tecla de liga/desliga o aquecimento. O forno inicia o aquecimento até chegar na temperatura regulada. Quando atingir esta marca o queimador desliga. Quando a temperatura baixar 5°C o queimador volta a ligar, tudo de forma automática.
- 6- Ao perceber qualquer problema no forno, aperte imediatamente o botão de emergência. O forno se desliga por completo. Para o forno voltar a funcionar, volte o botão de emergência para a posição inicial. Após, aperte a tecla liga/desliga aquecimento e reinicie o trabalho.

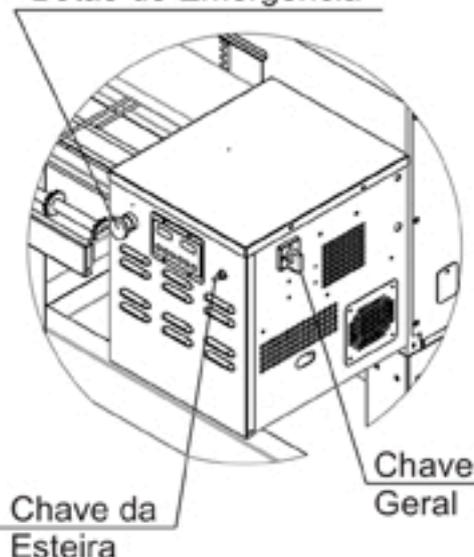
ATENÇÃO:

Ao concluir o trabalho com o forno, desligue o aquecimento na tecla 1 e mantenha a turbina e a esteira ligados até o forno resfriar e chegar na temperatura de 100° C. Após isso desligue a turbina na tecla  e desligue a esteira na tecla . Isso é fundamental para evitar

que a esteira se deforme ao resfriar. Se este procedimento não for feito pelo cliente a GRANO se isenta de qualquer problema ocorrido com a esteira pelo seu resfriamento de forma inadequada.



Botão de Emergência



FE 400 - 500 - FORNO DE ESTEIRA

DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA



Botão de Emergência
Desliga o equipamento em situações de risco.



Chave Geral
Corta o fornecimento de energia para o equipamento. Possui trava de segurança.

Válvula Solenóide do gás
Abre e fecha o gás conforme a necessidade.



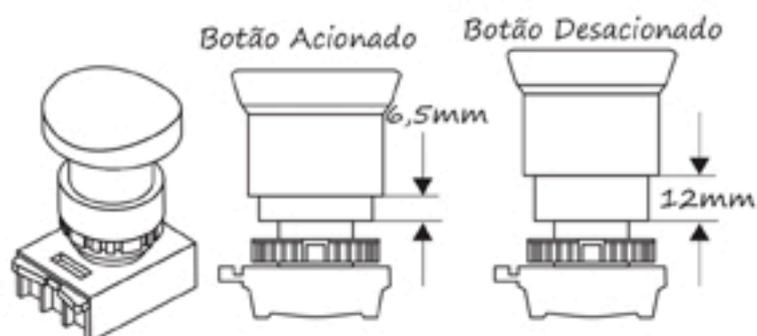
Centelhador de Chama e Sensor

Acende o queimador e monitora a chama



- **Emergência:** Em caso de emergência, pressione o Botão de Emergência, o mesmo fará com que a máquina pare instantaneamente.

Na ocorrência de qualquer pane no forno aperte o Botão de Emergência imediatamente. A esteira para de girar e o queimador se desliga. Para voltar ao funcionamento anterior volte o botão de emergência para a posição inicial e aperte a tecla liga/desliga aquecimento. Ao lado do desenho representa as duas posições do botão de emergência.



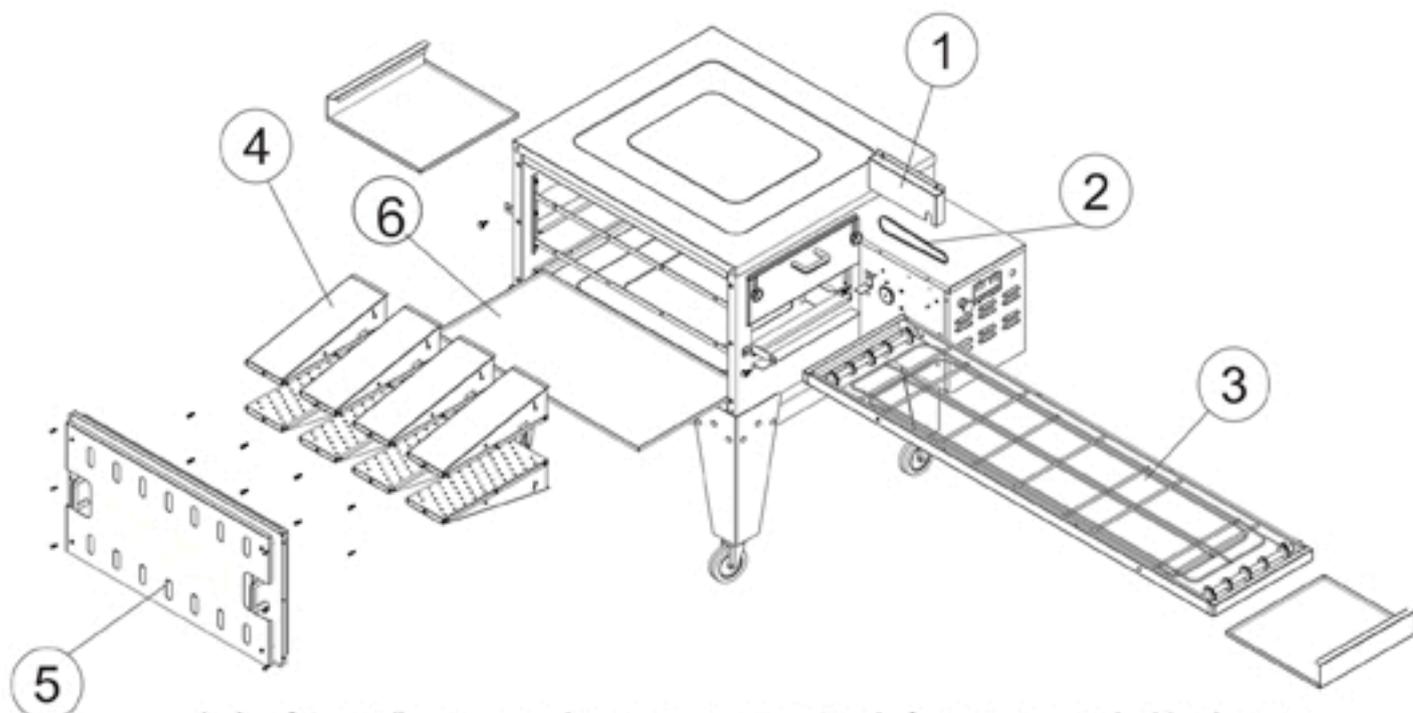
LIMPEZA

Antes de iniciar o processo de limpeza do forno, desligue a tomada do forno e também o gás. Jamais limpe o forno com ele ligado.

É recomendável fazer a limpeza do forno pelo menos uma vez por semana. Siga os passos citados abaixo e observe a figura:

- 1 - Retire a proteção das engrenagens 1;
- 2 - Retire a corrente 2 da engrenagem fixada no eixo da esteira;
- 3 - Retire o conjunto da esteira 3 para fora do forno;
- 4 - Retire os parafusos da lateral 5 e puxe-a para fora;
- 5 - Após retirar a lateral, retire os guias de calor 4.
- 6 - A câmara do forno ficará livre para ser efetuada a limpeza. Remova todos detritos que se depositam no interior da câmara.

FE 400 - 500 - FORNO DE ESTEIRA



Após efetuar a limpeza, recoloque os componentes do forno nos seus devidos lugares conforme ordem abaixo:

- 1° - Guias de calor (4)
- 2° - Lateral (5)
- 3° - Conjunto da esteira (3)
- 4° - Corrente (2)
- 5° - Proteção das engrenagens (1)
- 6° - Bandeja coletora de gordura (SOMENTE FE 400) (6)

LEMBRE-SE:

JAMAIS REALIZE A LIMPEZA INTERNA DO FORNO COM ELE LIGADO. SEMPRE DESLIGUE-O DA TOMADA E TAMBÉM DESLIGUE O GÁS.

MANUTENÇÃO

Em caso de não funcionamento do forno, antes de chamar a assistência técnica, observe se o equipamento não está apresentando algum dos problemas abaixo:

1- Se o forno não está ligando

Veja a tomada do forno está ligada e confirme se a voltagem do ponto de luz é a mesma do forno.

2- Se o queimador não está acendendo.

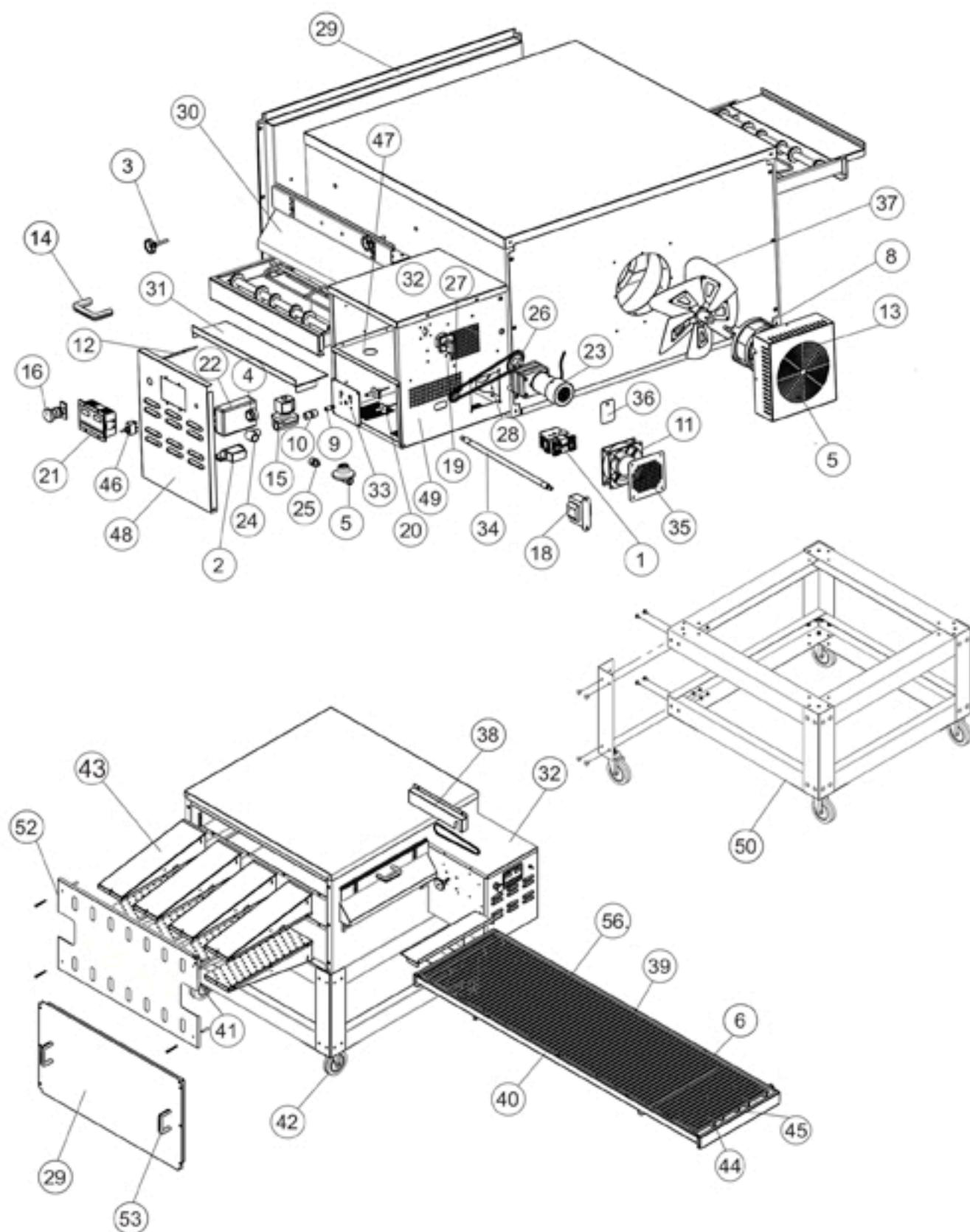
Veja se o gás está ligado e a pressão do ponto de gás está conforme a recomendada.

3- Se a esteira não está girando.

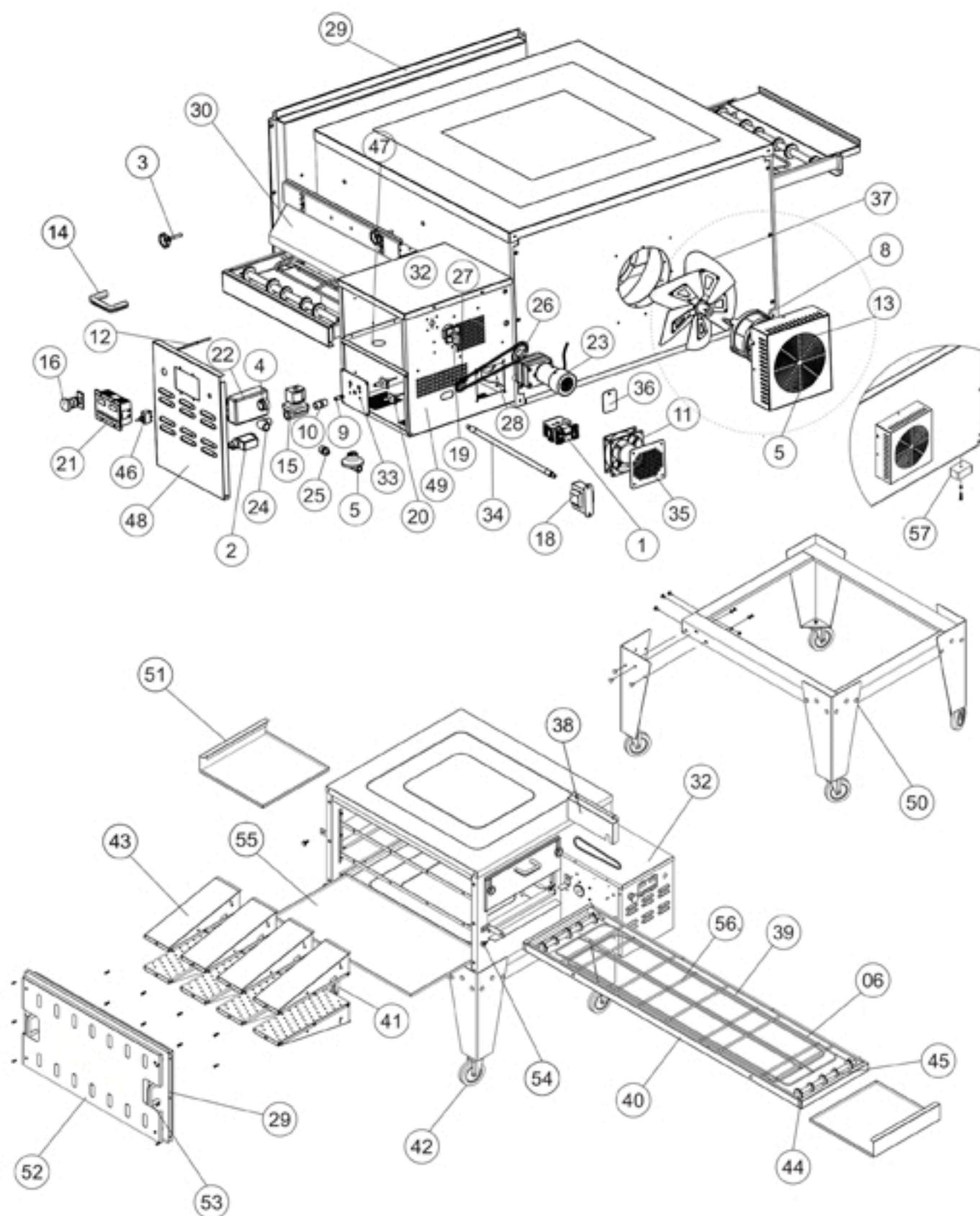
Veja se a corrente está bem encaixada nas engrenagens.

Se ainda assim o forno não funcionar entre em contato conosco e tenha em mãos a nota fiscal e o manual de instruções. O Serviço de Atendimento Grano lhe prestará esclarecimentos sobre pequenos problemas que eventualmente venham a ocorrer e lhe indicará o assistente mais próximo.

VISTA EXPLODIDA FE 500



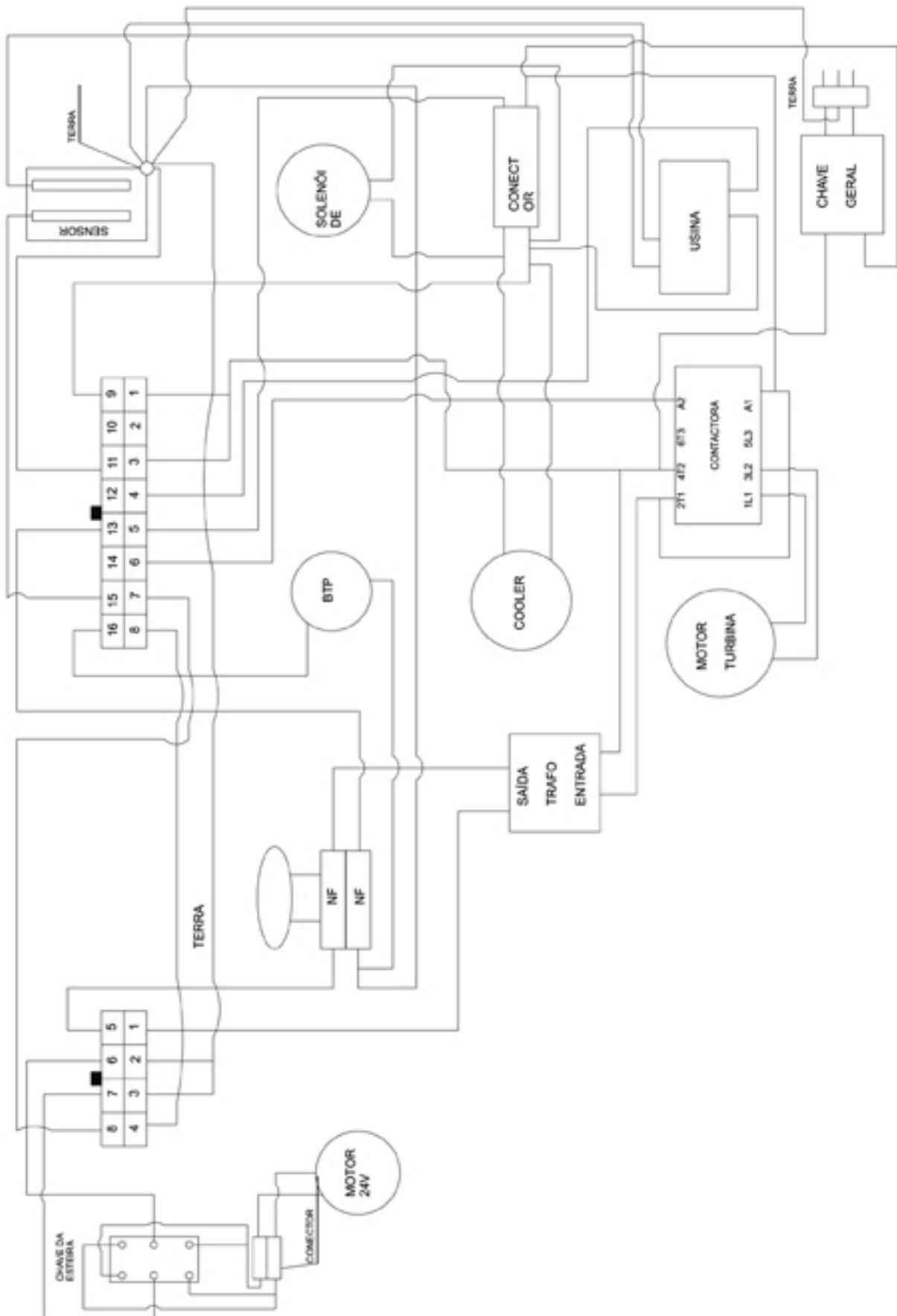
VISTA EXPLODIDA FE 400



LISTA DE PEÇAS FE 400 500

ITEM	DESCRIÇÃO	FE 500	FE 400
01	CONTACTORA CWM 9.10 220V 50/60 HZ	01033	01033
02	USINA ELET. 2 SAÍDAS 7HZ 110/220	1522G	1522G
03	MANÍPULO BAQUELITE 45X50XM8	02140	02140
04	SONOALARME S.3/30V 1C	02609	02609
05	VÁLVULA 5KPA	02637	02637
06	ESTEIRA COBRIDEIRA	9567	9759
07	CABO PLUG 3 X 1,5 X 2,5MT INJETADO	02731	02731
08	CONJUNTO TURBINA	5102	5102
09	INJETOR 2,5X30MM	5104	2104
10	NIPLE 1/8BSPX1/2BSPX40MM	5105	5105
11	MICRO VENTILADOR 110/220V	9111	9111
12	TERMOPAR J D5X135X500MM M8	9598	9598
13	MOTOR MONO 1/4CV 4P 50/60 HZ	10449G	10449G
14	PUXADOR ARV150	18089G	18089G
15	VÁLVULA SOLENÓIDE 1/2" 220V	70177	70177
16	BOTÃO EMERGÊNCIA	70710	70710
17	BLOCO CONTATO 1 NF CLP 101	70714	70714
18	TRANSFORMADOR E 127/220V	71350	71350
19	CHAVE SECCIONADORA 20A 2P	71469	71469
20	ELETRODO SUPORTE ITL 164	10432G	10432G
21	CONTROLADOR INV 12414	9585	9585
22	PLACA CHAVEAMENTO MOTOR ESTEIRA	9584	9584
23	MOTOR MRD 910-VE-6 24V CC	9570	9570
24	JOELHO LATÃO 1/2" NPT EXT X 1/2" NPT INT	9588	9588
25	NIPLE 1/2" NPT X 1/4" BSP	9589	9589
26	ENGRENAGEM Z19 ASA 35	5018	5018
27	ENGRENAGEM Z15 ASA 35	72689	72689
28	CORRENTE ASA 35	00519	00519
29	CONJUNTO LATERAL ESQUERDA	23316	23316
30	CONJUNTO PORTA	5079	23311
31	APARADOR PIZZA	5003	5003
32	PAINEL TAMPA	5045	-
33	FECHAMENTO CUBO	5029	5029
34	CONJUNTO MANGUEIRA CONEXÃO GÁS	1567	1567
35	PROTEÇÃO COOLER	5114	5114
36	TAMPA VAPOR	5066	5066
37	CONJUNTO LATERAL DIREITA	23315	23315
38	PROTEÇÃO	5129	5129
39	MESA ACABAMENTO DIREITO	5038	23167
40	MESA ACABAMENTO ESQUERDO	5039	23166
41	RODÍZIO GIRATÓRIO 5"X1 1/4"	13216G	13216G
42	RODÍZIO GIRATÓRIO C/ TRAVA 5"	9595	9595
43	CONJUNTO SOPRADOR DE AR	5082	23124
44	ENGRENAGEM ESTEIRA C/DENTE	5016	5016
45	EIXO ESTEIRA FRONTAL	5013	23105
46	CHAVE COMUTADORA CSW CK2F90	71644	71644
47	DIVSÓRIA CAIXA DE COMANDO	5130	5130
48	PAINEL FRONTAL	5127	5127
49	PAINEL LATERAL	5128	5128
50	CONJUNTO CAVALETE	23149	5073
51	BANDEJA COLETORA	5006	23156
52	PROTEÇÃO CALOR	23156	23156
53	CONTACTORA CWM 9.10 220V 50/60 HZ	18089	01033
54	BOTÃO BAQUELITE	-	9758
55	BANDEJA INTERNA	-	23127
56	CONJUNTO ESTEIRA	23155	5076
57	PÉ DE BORRACHA	-	02524

Esquema Elétrico FE 400 500 - 220V Mono
PAINEL



TERMO DE GARANTIA

Todas as partes que compõem o equipamento, exceto o motor, estão garantidas por 1 ano, no que se referem a defeitos de fabricação a partir da data de emissão da nota fiscal.

Esta garantia será cancelada nos seguintes casos:

- Mau uso do equipamento;
- Caso o conserto do equipamento tenha sido feito por pessoas não autorizadas;
- Remessa do equipamento para consertos sem prévia consulta;
- Não apresentação da nota fiscal de compra junto a assistência técnica.

ATENÇÃO!

Embora a **GRANO INDÚSTRIA DE EQUIPAMENTOS PARA ALIMENTAÇÃO LTDA** não se responsabilize pela garantia dos motores elétricos, estes possuem 1 ano de garantia por parte do fabricante, a contar da data de emissão da nota fiscal de venda. Para usufruir desta garantia,



Data de Aquisição: _____

Número da Nota Fiscal: _____

Número de Série da Máquina: _____

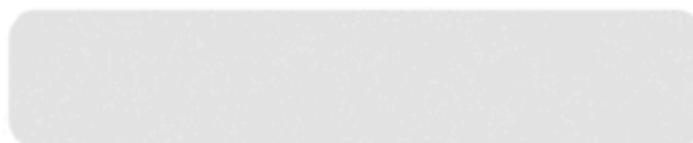
Nome do Cliente: _____

Nº de Série

Modelo:

Revenda:

Telefone:



GRANO EQUIPAMENTOS

www.grano.ind.br

FALE CONOSCO

Assistencia@grano.ind.br