

**LEIA ANTES
DE USAR**

**METALLO
PRIME**

MANUAL DE USO

FORNO DE ESTEIRA ELÉTRICO VOLCANO 45



Visite o site
www.metalloprime.com.br
para conhecer nossos produtos.

CAPA	1
INDICE	2
RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES	3
ESPECIFICAÇÕES	4
INSTALAÇÃO ELÉTRICA DO EQUIPAMENTO	5
LIGAÇÃO REDE TRIFÁSICA	6
CONHECENDO O PRODUTO	7
MODO DE USO	8
AJUSTE DE TEMPERATURA	9
AJUSTE DE VELOCIDADE DA ESTEIRA	10
STAND BY	11
TERMO DE GARANTIA	12

RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES

1. Leia e siga atentamente todas as instruções.
2. Para a instalação do equipamento é necessário o auxílio de um técnico eletricista. O uso de um multímetro é imprescindível na hora da instalação, para o conferimento da rede elétrica.
3. Leia atentamente o Termo de Garantia (última página do manual), caso precise acionar a assistência técnica.
4. Ao acionar o STAND BY espere a temperatura chegar, cerca de 250 °C, para efetuar o desligamento total do forno, assim evitando o desgaste da esteira.
5. O USO DE UM MULTÍMETRO PARA O CONFERIMENTO ANTES DAS INSTALAÇÕES ELÉTRICAS É ALTAMENTE RECOMENDÁVEL.

**GUARDE ESTE MANUAL
ENQUANTO POSSUIR O EQUIPAMENTO.**

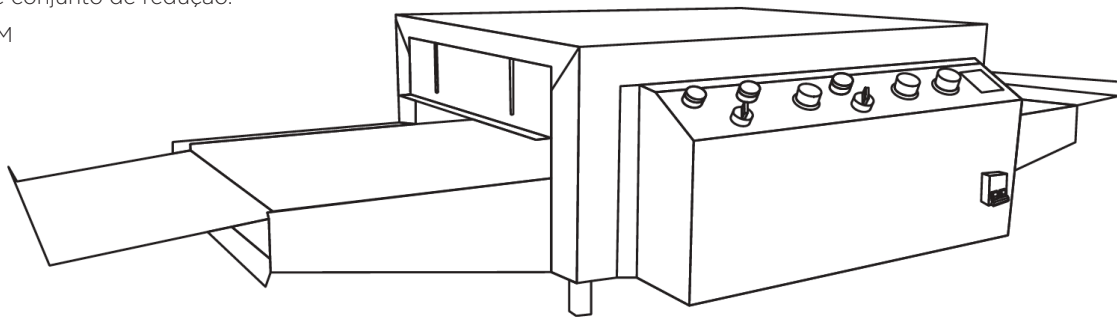
ESPECIFICAÇÕES

FORNO

- Altura: Sem suporte 32 cm. Com suporte 98 cm.
- Profundidade externa túnel: 60 cm
- Largura total com aparadores: 200 cm
- Largura total entrada do túnel: 45 cm
- Peso: 77 kg
- Voltagem: 220v
- Potência máxima: 11.200 watts
- Amperagem máxima: 47 Am
- Consumo médio: 6,5 KW/H
- Temperatura máxima: 500 °C
- Fabricado em AÇO INOX
- Dupla isolamento térmica.
- Motor de tracionamento e conjunto de redução.
- Controle e comando: PWM

SUPOORTE

- Altura: 65 cm
- Largura: 81 cm
- Profundidade: 62 cm



1. Para a instalação é necessária uma rede elétrica independente para o equipamento, pois a potência necessária ultrapassa qualquer rede comum.
2. Instale o disjuntor de proteção próximo ao equipamento, recomendamos de 63 A conforme modelo de duas fases.
3. Indicamos, no mínimo, cabos de 10 mm em duas fases, trazidos diretamente da caixa de força.
4. Ligue o equipamento nos cabos indicados, com uma distância mínima de 30 metros. Uma distância inferior a esta pode causar dano ao equipamento e à rede elétrica.
5. Conecte os dois cabos pretos do forno na saída do disjuntor de **2 fases 63A (220v)**. Ligue o cabo **VERDE** no aterramento.
6. O ponto de aterramento adequado **É OBRIGATÓRIO** para segurança do operador e proteção dos componentes eletrônicos do equipamento.
7. Para sua segurança, nunca opere ou manuseie o equipamento com mãos molhadas ou pés descalços.

O ATERRAMENTO TAMBÉM É DE EXTREMA IMPORTÂNCIA PARA PROTEÇÃO DE COMPONENTES ELETRÔNICOS DE COMANDO DE POTÊNCIA, EVITANDO DANOS AOS COMPONENTES

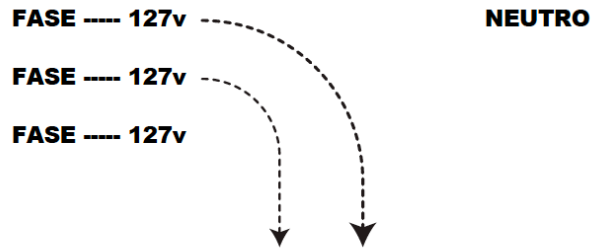
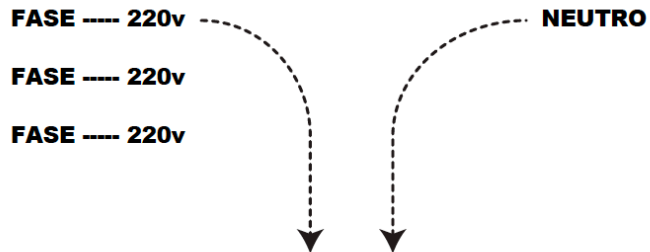
A INSTALAÇÃO INCORRETA DO EQUIPAMENTO E A FALTA DE ATERRAMENTO ACARRETARA Á PERDA DA GARANTIA

(CONSULTE TERMO DE GARANTIA NA ÚLTIMA PÁGINA DO MANUAL)

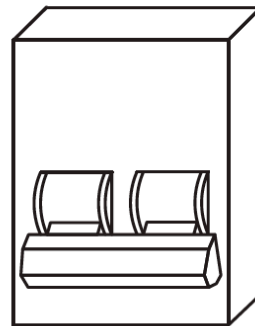
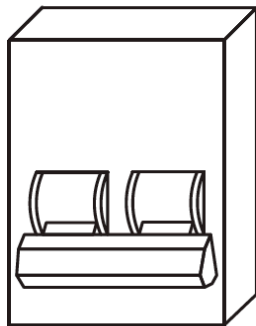
LIGAÇÃO REDE TRIFÁSICA PARA 220V

**REDE TRIFÁSICA 380V
PARA 220V MONOFÁSICO**

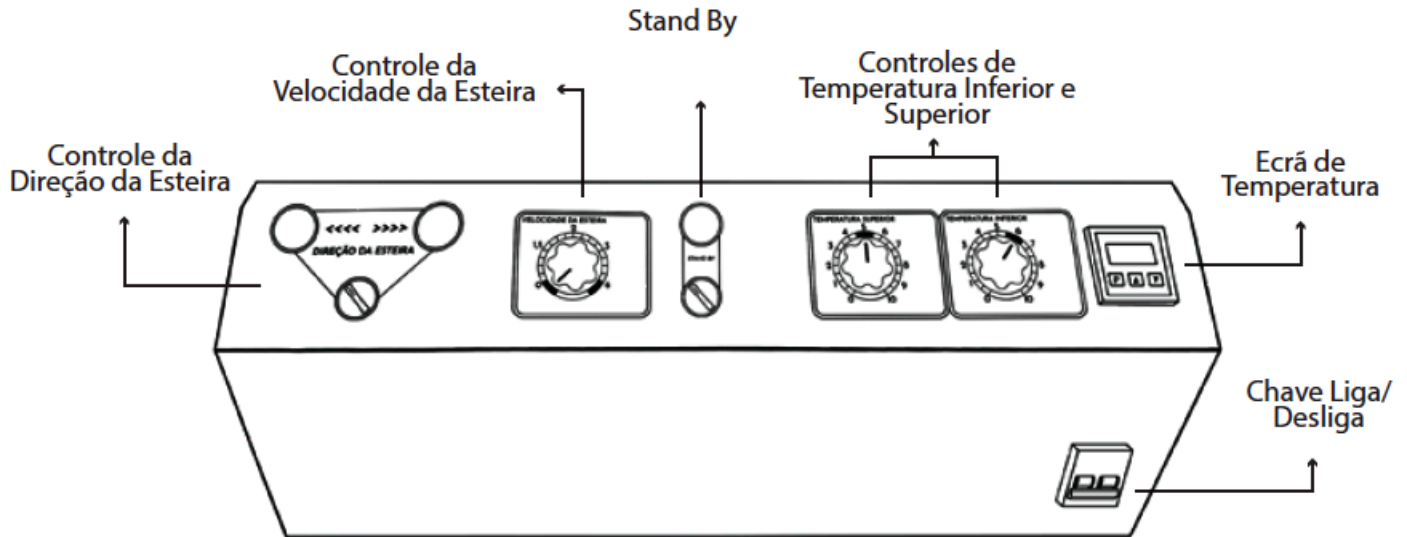
**REDE TRIFÁSICA 380V
PARA 220V BIFÁSICO**



**RECOMENDAMOS
UM DISJUNTOR
DE 63 AMPERES**



CONHECENDO O PRODUTO



ESTE MANUAL CONTÉM INSTRUÇÕES DE USO BASEADAS EM TESTES FEITOS PELO FABRICANTE DO EQUIPAMENTO. OS AJUSTES (TEMPERATURA E VELOCIDADE DA ESTEIRA) SÃO PERSONALIZADOS E VARIAM DE ACORDO COM O TIPO DE PRODUTO A SER ASSADO, EXEMPLO: TIPO DE MASSA, TEMPO DE DESCANSO DA MASSA, QUANTIDADE DE RECHEIO, DIÂMETRO DA PIZZA OU ESFIHA, ETC...

OTIMIZAÇÃO E ECONOMIA

O equipamento possui o botão de **STAND BY**.

Após acionado, este sistema reduzirá a temperatura e o consumo de energia, e quando desligado, ele brevemente retomará a temperatura pré ajustada. Este sistema serve para a economia de energia entre um pedido e outro e evita desgastes desnecessários no equipamento.

LIGANDO E DESLIGANDO O EQUIPAMENTO

Para ligar o equipamento vire o botão para cima;

Ao ligar, mantenha a esteira acionada, mesmo em baixa velocidade, para **EVITAR O SUPERAQUECIMENTO** da mesma, pois ela circula no interior do forno muito próximo ao sistema de calor.

Trabalhe com a esteira da **ESQUERDA PARA A DIREITA**. Os sinaleiros indicam o sentido da esteira.

Para efetuar o desligamento, é necessário acionar o **STAND BY** e esperar até a temperatura chegar a **250°C** para então poder desligar, desta forma evitamos o desgaste desnecessário da esteira.

AJUSTE DE TEMPERATURA

O ajuste de temperatura superior e inferior são feitos separadamente, para um cozimento ideal da sua massa. A temperatura ideal para assamento é cerca de 390°C a 430 °C, podendo variar de acordo com fatores como: hidratação da massa, tipo da massa, quantidade de recheio, velocidade da esteira, etc.).

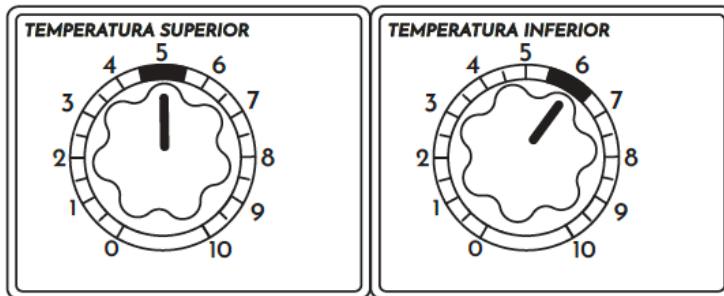
Aconselhamos que encontre o ponto ideal da sua massa, tanto na temperatura superior quanto inferior, sincronizando com a velocidade da esteira, considerando fatores que já citamos anteriormente (tipo da massa, quantidade de recheio, velocidade da esteira, hidratação da massa, etc.).

RECOMENDAMOS:

De acordo com testes executados em ambientes controlados, a regulagem superior ideal seria 4,0 e a inferior no 7,5 e a velocidade da esteira no 1,5, se considerar uma massa crua. Nesta configuração encontramos excelentes resultados, tendo em mente fatores que influenciam a produção.

Aconselhamos que anote os ajustes que melhor se encaixaram em sua receita, para assim agilizar o dia a dia de sua produção.

Não recomendamos ultrapassar a temperatura máxima, pois, o forno alcança temperaturas muito elevadas, aumentando muito o gasto de energia elétrica e podendo causar queimaduras ao contato com o forno. Por isso recomendamos diminuir a velocidade da esteira mantendo a pizza mais tempo no tunel.



Caso haja dificuldade em manusear o equipamento, entre em contato com o nosso setor de treinamento (contatos na última página).

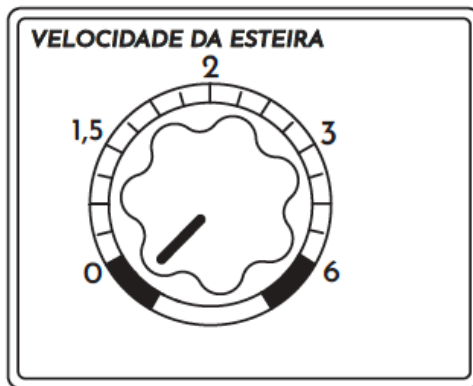
AJUSTE DE VELOCIDADE DA ESTEIRA

O ajuste de velocidade de trabalho da esteira deve ser feito para conseguir um excelente cozimento. Recomendamos iniciar os testes em 1,5 *, este número pode variar de acordo com suas necessidades.

Mesmo com a velocidade da esteira ajustada, alguns fatores podem levar a velocidade da esteira variar, como:

- Temperatura superior e inferior
- Quantidade de recheio
- Tipo da massa
- Tamanho da massa

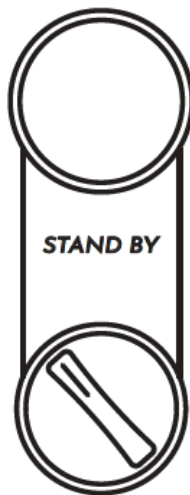
Estes fatores podem interferir na cocção de seu produto variando a velocidade de trabalho da esteira. Uma vez ajustado, e encontrado o ponto ideal de velocidade e temperatura, ele se manterá constante para padronização da sua produção.



Caso haja dificuldade em manusear o equipamento, entre em contato com o nosso setor de treinamento (contatos na ultima página).

STAND BY

- Após acionado o STAND BY, o forno reduzirá sua temperatura, a 250 °C, consumindo menos energia e retornando a temperatura ajustada quando desligado, cerca de 10-15 minutos, ideal para economia de energia elétrica e poupando componentes para grande durabilidade de seu produto.
- Quando desligado, a função STAND BY, cerca de 10-15 minutos, o forno retornará a temperatura pré-ajustada.



TERMO DE GARANTIA

12

PRAZO DE GARANTIA

O produto neste manual identificado, devidamente lacrado, é garantido pelo fabricante, pelo prazo de 12 (doze) meses, sendo 3 (três) meses de obrigatoriedade por lei e 9 (nove) meses de cortesia do fabricante, contando a partir da data de aquisição pelo primeiro consumidor, desde que obedecidas às condições e recomendações especiais aqui discriminadas.

Esta garantia contratual é dada ao produto identificado, exclusivamente contra eventuais defeitos decorrentes de projeto, fabricação, montagem ou quaisquer outros vícios de qualidade que o tornem impróprio ou inadequado ao uso regular.

Para a comprovação desse prazo, o consumidor deverá apresentar este Termo de Garantia com a 1.ª via da nota fiscal de compra, ou outro documento fiscal equivalente, desde que identifique o produto e a data de compra, legível, sem rasuras ou emendas. Por garantia entende-se a substituição gratuita dos componentes que apresentem defeitos de produção ou de deformação material.

Em caso de defeito irreparável ou de repetidas avarias da mesma origem, o fabricante poderá optar pela substituição do aparelho. A garantia do novo aparelho valerá até o fim do contrato inicial.

EXCLUSÃO DE GARANTIA

A manutenção ou assistência técnica feita pelo cliente sem auxílio, ou autorização do fabricante, nos primeiros 12 (doze) meses consecutivos à compra, ocasionará a PERDA TOTAL DA GARANTIA.

A garantia não abrangerá, sendo, pois, ônus do consumidor:

Danos sofridos pelo produto ou seus acessórios, em consequência de acidentes, maus tratos, manuseio/uso incorreto ou inadequado, imperícia e transporte não efetuado pelo fabricante;

Danos sofridos pelo produto, em consequência de sua utilização para finalidades diversas das especificadas pelo fabricante, ou incompatíveis com a destinação do mesmo. São também excluídas da garantia intervenções inerentes à instalação e alimentação do aparelho, uso de voltagem indevida, assim como as operações de manutenção enunciadas no manual de instruções. A garantia não cobre o desgaste proveniente de sua utilização.

A devolução das peças com defeito é obrigatória. O não cumprimento da norma ocasionará PERDA TOTAL DA GARANTIA.

LOCAL ONDE A GARANTIA DEVE SER EXERCITADA

Os consertos em garantia somente devem ser efetuados pelo fabricante, que, para tanto, se utilizará de técnicos especializados e autorizados, junto de peças originais. Durante os 12 (doze) meses de garantia, caso o aparelho seja reparado pelo fabricante, o risco do transporte será coberto pelo cliente, caso o faça diretamente, ou caso este, efetue o transporte.

Atendimento ao Cliente — www.metalloprime.com.br

ASSISTÊNCIA TÉCNICA: (12) 97409-6723

**HORARIO DE FUNCIONAMENTO
SEGUNDA A QUINTA-FEIRA 7H30 AS 17H30
SEXTA-FEIRA 7H30 AS 16H30**