



FORNOS DE PANIFICAÇÃO
HORNOS DE PANADERÍA

Prática

FORNOS DE PANIFICAÇÃO
HORNOS DE PANADERÍA

LINHA | LÍNEA

TURBO PRG



MANUAL DE INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO
MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

CARTA AO CLIENTE

Para nós, a sua escolha por um produto Prática é motivo de grande satisfação.

Isso reforça o sentido da nossa missão, que é levar qualidade e produtividade ao ambiente de preparo de alimentos com o propósito de oferecer condições para o preparo de comida boa, de qualidade e sem desperdício.

Para isso nossos produtos oferecem alta tecnologia e os melhores padrões de qualidade. São desenvolvidos por um time experiente e altamente qualificado e produzidos num parque fabril com os mais avançados processos e equipamentos.

A Prática oferece soluções completas em toda cadeia de preparo de alimentos. Desde produtos para a panificação até todo o universo da gastronomia. Do pré-preparo à conservação, finalização e acabamento. Temos uma ampla linha de máquinas para panificação, equipamentos para ultracongelamento e conservação e variadas linhas de fornos para panificação, gastronomia e fornos rápidos de finalização, além de uma completa linha de acessórios diversos.

Esperamos que nossos produtos, acessórios e serviços pré e pós venda possam ser valiosas ferramentas para o sucesso de seu negócio e da continuidade da nossa parceria.

Muito obrigado.

Este manual contém todas as informações para você instalar e utilizar seu equipamento de forma correta e obter os melhores resultados de desempenho, qualidade e segurança.

Recomendamos que você leia e siga todas as orientações nele contidas e o mantenha sempre em local adequado para futuras consultas.

ÍNDICE

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	
Recomendações de utilização.....	06
IDENTIFICAÇÃO DOS SÍMBOLOS USADOS NESSE MANUAL.....	08
TERMO DE GARANTIA	
Prazo e detalhamento.....	09
Razões de exclusão da garantia.....	10
Observações e recomendações.....	12
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO	
Instalação elétrica.....	13
Sistema de exaustão.....	14
Instalação hidráulica.....	15
Instalação de gás.....	16
Dimensões.....	18
Recomendações gerais.....	22
INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO	
Aplicação	23
Painel.....	24
Operação e programação.....	25
INSTRUÇÕES DE HIGIENIZAÇÃO.....	32
PROBLEMAS: CAUSAS E SOLUÇÕES.....	36
ANOTAÇÕES.....	72

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

RECOMENDAÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- Operação do forno: É recomendável que o operador do forno utilize sempre luvas de proteção térmica e avental para evitar queimaduras em partes internas do forno e de eventual derramamento do conteúdo das bandejas.
- Utilização do painel: O painel deve ser operado somente com os dedos, a utilização de qualquer instrumento pode danificar o equipamento e colocar em risco a segurança do operador

CUIDADO!

*Manuseie as assadeiras com cuidado. Recomendamos sempre máxima atenção ao manusear estes acessórios e somente utilizá-los em guias abaixo de 1,6 metros. Para evitar queimaduras, não use recipientes carregados com líquidos ou produtos de cozinha que se tornem líquidos por aquecimento em níveis superiores aos que podem ser facilmente observados. **O adesivo (conforme figura ao lado) vem anexo ao manual e deve ser inserido na parte frontal no ato da instalação do equipamento, em uma altura mínima de 1,60m acima do piso.***



- Remova arames usados para selar sacos de papel ou de plástico que serão introduzidos no forno. Não utilizar utensílios de plástico.
- Embalagens totalmente fechadas não devem ser aquecidas no forno, pois poderão explodir.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Não opere o forno se o mesmo estiver danificado ou se a porta do forno não fechar adequadamente.
- Não coloque qualquer objeto entre a porta e o batente do forno.
- Use esse aparelho somente para as funções descritas neste manual.
- Não realizar a limpeza do equipamento com jatos de água.

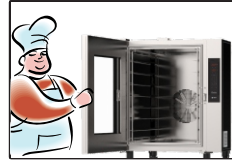
RECOMENDAÇÕES DE UTILIZAÇÃO (continuação)

CUIDADO!

Para evitar queimaduras de vapor, abra a porta em dois passos:



1º) Deixe a porta entreaberta para a saída de calor e vapor do forno.



2º) Abra totalmente a porta.

- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.



- Não utilize o puxador do forno para realizar a movimentação do equipamento. A movimentação do forno deverá ser feita exclusivamente pelas suas laterais.



- Não utilize a porta do equipamento como apoio. Isso causará o desnivelamento da porta e mal funcionamento do equipamento.



- A porta do forno destina-se unicamente para a vedação dos vapores gerados pela cocção. A utilização da porta para quaisquer outros fins não descritos nesse manual poderá ocasionar a perda da garantia.



CUIDADO: Caso haja fumaça, desligue o forno, desconecte o plugue da tomada e mantenha a porta do forno fechada até que a chama se apague.



- Deve ser respeitado o limite de carga máxima por módulo:

E200 PRG	14 Kg	G200 PRG	14 Kg
E250 PRG	17,6 Kg	G250 PRG	17,6 Kg
E500 PRG	30 Kg	G500 PRG	30 Kg
E650 PRG	40 Kg	G650 PRG	40 Kg

IDENTIFICAÇÃO DOS SÍMBOLOS USADOS NESSE MANUAL



PERIGO! AMEAÇA DE RISCO QUE PODE CAUSAR FERIMENTOS GRAVES OU MORTE



ALERTA



RISCO DE INCÊNDIO



RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO



RISCO DE QUEIMADURA



RISCO DE QUEIMADURA POR DERRAMAMENTO DE CARGA QUENTE



SÍMBOLO DE ATERRAMENTO



SÍMBOLO DE EQUIPOTENCIAL



DICAS DE USO E INFORMAÇÕES

TERMO DE GARANTIA – PRÁTICA PRODUTOS S/A.

PRAZO E DETALHAMENTO

a) Os equipamentos Prática têm garantia legal de 3 (três) meses e garantia contratual de 9 (nove) meses, totalizando 1 (um) ano, a partir da data de emissão da nota fiscal de venda, exclusivamente para o primeiro comprador, exceto para os fornos Combinados TSi IOK, C-MAX e Brave mencionadas no item "c". Se, por quaisquer motivos, a nota fiscal não for localizada, prevalece como data para início da garantia a data de fabricação do equipamento, constante na etiqueta indicativa.

b) Independentemente da instalação efetiva ou do período de utilização do equipamento, o período de garantia é iniciado de acordo com a data da emissão da nota fiscal de venda.

c) Os fornos Combinados TSi, C-MAX e Brave, equipados com higienização automática que utiliza pastilhas da linha Technicare, contarão com uma garantia total de 25 (vinte e cinco) meses, desde que sejam observados os pré-requisitos listados no item "n". Essa garantia inclui os 3 (três) meses de garantia legal e uma garantia contratual adicional de 22 (vinte e dois) meses. Se não for observado o disposto no item "n", prevalecerá, tão somente, a garantia legal de 03 (três) meses.

d) Para a instalação e entrega técnica dos equipamentos, a Prática Produtos disponibilizará, sem custos ao cliente, uma visita única de um técnico autorizado e/ou próprio, sendo exceções os equipamentos listados no parágrafo "j". Caso seja(m) necessária(s) nova(s) visita(s) para finalização da instalação/entrega técnica, em função da não disposição dos pontos prediais, sejam eles elétricos, de gás, hidráulicos ou de exaustão, os respectivos custos de visita e instalação serão de responsabilidade do cliente.

e) Para os equipamentos que necessitam de instalação técnica, a execução deve ser feita pela Prática, por meio de um representante Prática ou por um assistente técnico autorizado. Para a execução da instalação o (s) equipamento (s) deverá (ão) estar em seu local de utilização, com os pontos prediais preparados. A Prática não realiza movimentações dos equipamentos até o local de instalação. Em locais onde a Prática não possui assistência técnica, o cliente será responsável pelas despesas de transporte, estadia e alimentação da equipe técnica.

f) A logística de descarregamento é de responsabilidade do cliente. Não fazemos movimentações internas ou verticais dos equipamentos. As entregas são efetuadas de segunda-feira a sexta-feira, no horário comercial. Não entregamos nem realizamos instalações nos finais de semana e feriados. Para instalações após o horário comercial, o valor deve ser negociado com a Prática ou técnico autorizado.

g) Os equipamentos a gás não podem ser instalados em locais que não possuem equipamentos ou sistemas de extração de gases para fora do ambiente. A queima de gás GLP ou NATURAL em locais confinados sem essa condição de extração reduz o oxigênio do ambiente e gera gases nocivos, que podem ocasionar intoxicação, desmaio ou até risco de morte.

h) A Prática Produtos conta com uma extensa e qualificada rede de Serviço Técnico Autorizado. No entanto, se na cidade de instalação do equipamento ainda não houver um técnico autorizado, será acionado o serviço técnico autorizado mais próximo e o deslocamento e outras despesas serão de responsabilidade do cliente.

i) Para a instalação dos equipamentos, o cliente deverá providenciar todos os pontos prediais (água, energia elétrica, gás, aterramento e exaustão) descritos na ficha técnica de instalação. O agendamento para a instalação do (s) equipamento (s) só deverá ser acionada após a confirmação de que todos os pontos prediais estão de acordo com a ficha técnica fornecida pela Prática.

j) Os equipamentos a seguir não possuem instalação nem visita técnica gratuita. Caso haja solicitação nesse sentido, os custos serão por conta do cliente: Toda linha de fornos MINICONV VP, SV e X, MOINHO MF80, Divisora Manual DMI30, Modeladoras MPR500, MPE1000, EDM2000, Divisora DVR03, Fatiadora Vitrine e Fatiadora Varia, toda linha de Fornos micro-ondas FINISHER, Ultracongeladores UK MAX 20 e 28, Abatedores de Temperatura KlimaPro modelos S, M e L, Gela caneca UCK 170, Fermentadoras (CFCK Compact, CFCK 16 G2, CFCK20 e CFCK 20 Vision), Fermentadora Miniconv e Fermentadora Vitrine 4.6.

No caso dos fornos de pequenas dimensões, como os modelos: linha MINICONV VP, MINICONV SV, MINICONVX e MICRO-ONDAS FINISHER 1000 W e 2100 W, o atendimento da garantia deverá ocorrer no serviço técnico mais próximo ou, caso o cliente prefira fazê-los em seu estabelecimento, o deslocamento será cobrado.

k) A garantia somente cobrirá falhas originadas por matéria-prima, componentes ou fabricação.

l) A aplicação da garantia se dará por meio de manutenções, regulagens ou troca de peças defeituosas. As peças substituídas serão de propriedade da Prática, como objeto de análise.

m) Ocorrências em garantia não justificarão o aumento do prazo de garantia, troca do equipamento ou qualquer outro tipo de pleito.

n) Para obter a garantia de 25 (vinte e cinco) meses para os fornos Combinados TSi IOK, C-MAX e Brave, é necessário atender aos seguintes pré-requisitos:

- *Seguir os requisitos de instalação técnica e predial descritos no capítulo 1 do termo de garantia;*
- *Atender aos pontos prediais de instalação especificados na spec sheet (ficha técnica) do produto;*
- *Nos fornos com conectividade, garantir a conexão à internet via Wi-Fi ou cabo de rede;*
- *Operar o forno em acordo com o Manual de Instalação e Operação;*
- *Realizar a higienização diária dos fornos com as pastilhas de limpeza recomendadas pelo fornecedor, Degreaser e Descaler, para a limpeza desengordurante e descalcificação do equipamento, de acordo com o nível sujidade e número pastilhas recomendado na tela do forno.*

RAZÕES DE EXCLUSÃO DA GARANTIA

a) Danos oriundos de transporte: O cliente deverá inspecionar o descarregamento e a entrega do equipamento inclusive se há dano na embalagem do produto e acionar a transportadora no caso de irregularidades. Na instalação, o técnico autorizado deverá encontrar o equipamento em sua embalagem original, totalmente preservada.

b) Irregularidades na instalação predial.

c) Uso ou instalação em desacordo com o Manual de Instalação e Operação que acompanha o produto.

d) A não observação a detalhes de instalação, em desacordo com o Manual de Instalação e Operação, como: chão desnivelado, instalação do forno e equipamentos de refrigeração ao lado de equipamentos que exalam gordura, calor ou partículas sólidas em suspensão, falta de circulação de ar, entre outros.

e) Danos e falhas em componentes, decorrentes da falta de higienização ou de uma higienização inadequada, como por exemplo: molhar ou respingar água nos componentes elétricos internos do equipamento ou manter acúmulo de sujeira no interior da câmara do equipamento.

f) Mudança das condições originais de instalação executadas por técnicos não autorizados, como: distribuição elétrica, distribuição de gás, local de instalação etc.

g) Uso de produtos agressivos ou abrasivos, impróprios para a limpeza, que possam manchar, desgastar, riscar ou danificar acessórios ou componentes do equipamento.

h) A não utilização de filtros pode ocasionar danos e falhas operacionais, decorrentes de água com grande teor de cálcio, gás de baixa qualidade ou fornecimento de energia elétrica com oscilação de voltagem ou ruídos/interferência na linha de alimentação.

i) Ocorrências oriundas de descargas elétricas, decorrentes da ação da natureza ou de picos de fornecimento originados de geradores ou companhias de fornecimento.

j) Danos no equipamento ou em seus acessórios, como: sensores de núcleo, placas eletrônicas, teclados, pedras refratárias e outros; em consequência de acidentes, operação ou manuseio incorretos, falta de higienização ou uso em desacordo com o Manual de Instalação e Operação que acompanha o produto.

k) Tentativas de reparo por terceiros não autorizados ou a utilização de peças e componentes não originais, independentemente dos danos ou defeitos terem sido provocados por esse fato.

l) Estão excluídos da garantia os componentes de consumo e desgaste, como: lâmpadas, vedações, correias, rolamentos, correntes, conjunto de lonas, perfis de vedação da porta, gaxetas de motor, pedras refratárias, vidros, plásticos, kit esguicho e sensor de núcleo.

m) Falhas decorrentes de redes hidráulicas ou de gás pressurizados, ou com dimensionamento inadequado, provocando a oscilação de pressão imprópria para o bom funcionamento do equipamento.

n) Danos ocorridos por eventos classificados como "caso fortuito" e "força maior", citando-se, apenas para fim exemplificativo e sem limitação, incêndios e/ou inundações.

OBSERVAÇÕES E RECOMENDAÇÕES

a) Oriente os operadores dos equipamentos, tendo como base o Manual de Instalação e Operação do equipamento.

b) Certifique-se de que as instalações hidráulica, elétrica, de gás e de exaustão no local onde o equipamento será instalado sejam feitas por uma empresa ou técnico especializado.

c) Antes de acionar o serviço técnico autorizado, no Manual de Instalação e Operação constam algumas ocorrências que podem ser sanadas sem a interferência de um técnico.

d) O desgaste natural do equipamento não está coberto pela garantia. Para garantir a produtividade e prolongar a vida útil do seu equipamento, é fundamental higienizá-lo adequadamente. A Prática oferece e recomenda adicionalmente um contrato de manutenção preventiva.

e) Para acionar o serviço técnico autorizado da Prática ou mesmo para qualquer reclamação, sugestão ou comentário sobre os serviços prestados por técnicos autorizados, entre em contato com a nossa Central de Atendimento Técnico através dos canais:

Brasil :

WhatsApp: (35) 3449-1213

E-mail: ajuda@praticabr.com

Chile:

E-mail: servicios@praticachile.com

Outros países:

Telefone: +55 35 3449-1235

E-mail: technical.department@praticabr.com

PT

IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO **(preencha para facilitar as chamadas técnicas)**

MODELO: _____ VOLTAGEM: _____
Nº SÉRIE: _____ REVENDEDOR: _____
Nº NOTA FISCAL: _____ DATA COMPRA: _____

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

INSTALAÇÃO ELÉTRICA

- Sempre seguir as recomendações de instalação do manual de instruções ou da ficha técnica do produto. Essa ficha vem anexo junto ao manual, além de ser enviado por e-mail no ato da aprovação do pedido, também está disponível em nosso site (www.praticabr.com), em caso de dúvidas entrar em contato com a Assistência Técnica Prática: 35 3449 1200 – Opção 3.

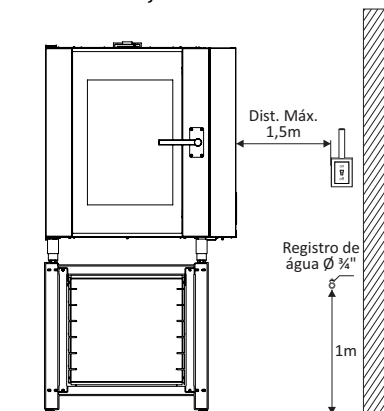


- O aterramento do forno é obrigatório.
- O forno deve possuir um disjuntor exclusivo.
- Não molhe o fio de força ou a tomada.
- Mantenha o cabo de força longe de superfícies aquecidas.
- Se o cabo de força for danificado, ele deverá ser trocado apenas por técnicos autorizados, a fim de evitar riscos.
- Somente técnicos autorizados devem abrir o painel do equipamento.
- Um ponto equipotencial é fornecido no painel traseiro do forno para ligação.

• **Obs:** O equipamento possui um conector de interligação para outros equipamentos. Esse conector visa manter diversos equipamentos com o mesmo potencial elétrico. Não sendo necessariamente o terra de uma ligação local. Esse conector está localizado na parte traseira do equipamento, é identificado com o símbolo ao lado:



- *Utilização do prensa cabos para evitar a movimentação do cabo de alimentação.*



- Em caso da voltagem do forno ser 380 volts, deverá estar disponível um cabo neutro (independente do aterramento).
- Certifique-se de que as características elétricas da construção estejam de acordo com as especificações da etiqueta localizada na traseira do equipamento. A instalação elétrica da construção é responsabilidade do cliente.
- Esta unidade deve ser devidamente aterrada para evitar choque elétrico.
- O disjuntor deve estar localizado no máximo a 1,5m do equipamento.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

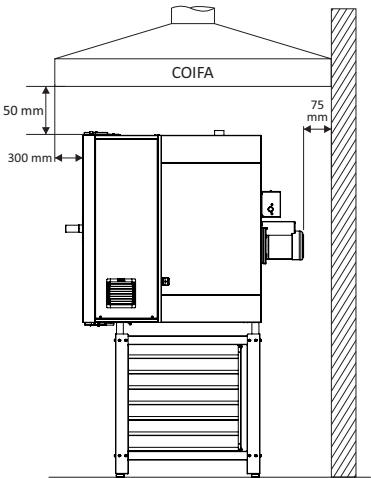
ESPECIFICAÇÕES ELÉTRICAS

	E200 PRG		E250 PRG		E500 PRG		E650 PRG	
Voltagem	220V	380V	220V	380V	220V	380V	220V	380V
Fase	Tri	Tri	Tri	Tri	Tri	Tri	Tri	Tri
Potência	15kW	15kW	20.3kW	20.3kW	34.2kW	34.2kW	43kW	43kW
Disjuntor	50A	32A	63A	50A	100A	63A	160A	80A
Cabo	4x10 mm²	5x4 mm²	4x25 mm²	5x10 mm²	4x50 mm²	5x16 mm²	4x70 mm²	5x25 mm²
Tomada	63A (3P+T)	32A (3P+N+T)	125A (3P+T)	63A (3P+N+T)	200A (3P+T)	63A (3P+N+T)	200A (3P+T)	125A (3P+N+T)

	G200 PRG	G250 PRG	G500 PRG	G650 PRG	
Voltagem	220V	220V	220V	220V	380V
Fase	Mono	Mono	Mono	Tri	Tri
Potência	0.62kW	0.62kW	1.2kW	15.9kW	15.9kW
Disjuntor	16A	16A	10A	50A	32A
Cabo	3x2,5 mm²	3x2,5 mm²	3x2,5 mm²	4x10 mm²	5x6 mm²
Tomada	16A (2P+T)	16A (2P+T)	16A (2P+T)	63A (3P+T)	32A (3P+N+T)

SISTEMA DE EXAUSTÃO

- Não bloqueie entradas e saídas de ar da lateral direita e traseira do forno.
- A saída de vapor se encontra na parte traseira do equipamento.
- É obrigatório a utilização de coifa para captação de vapores gerados durante o forneio. Verificar a NBR 14518:2020 para o dimensionamento da coifa.
- A coifa deve respeitar a altura mínima de 5cm acima do teto do forno e projetar-se 30cm além da face frontal do forno de modo que os vapores emanados da saída de vapor e na abertura da porta sejam captados pela coifa.



INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

INSTALAÇÃO HIDRÁULICA

- O forno deve ser conectado a encanamento de água fria. Um registro de 3/4" com rosca externa deve estar disponível para conexão da mangueira de entrada de água localizada a uma distância máxima de 1,5 m do forno.
- Recomendamos o filtro 3M original (não incluído) para reduzir a dureza da água.
- **Importante:** Antes de realizar a instalação de água, descarregar os condutos do lado da instalação predial para retirar eventuais sujeiras do encanamento (purga).

Para um desempenho adequado, observe a pressão da rede hidráulica:

Unidade de Medida	Mínima	Máxima
m.c.a (metro coluna d'água)	5,0	15,0
bar	0,5	1,5
kPa	50	150
Psi	7,3	21,8



Utilize somente mangueiras novas para a instalação de água.

Semestralmente solicite uma inspeção de pressão, mangueiras, registros, válvulas e conexões da rede por um técnico habilitado.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

INSTALAÇÃO DE GÁS

Utilizar o tipo de gás indicado no forno. **Atenção:** A instalação de gás deve ser feita por técnicos qualificados.

G200 PRG:

Consumo Máximo: 1,00kg/h (GLP) e 1,25m³/h (NATURAL).

Potência Térmica: 18,7 kW - 16.100 kcal/h - 63.700 BTU/h.

G250 PRG:

Consumo Máximo: 1,20kg/h (GLP) e 1,5m³/h (NATURAL).

Potência Térmica: 22,4 kW - 19.300 kcal/h - 76.400 BTU/h.

G500 PRG/650 PRG:

Consumo Máximo: 1,00kg/h (GLP) e 1,25m³/h (NATURAL).

Potência Térmica: 37,4 kW - 32.100 kcal/h - 127,4 BTU/h.

CARACTERÍSTICAS E REQUISITOS PARA GÁS GLP

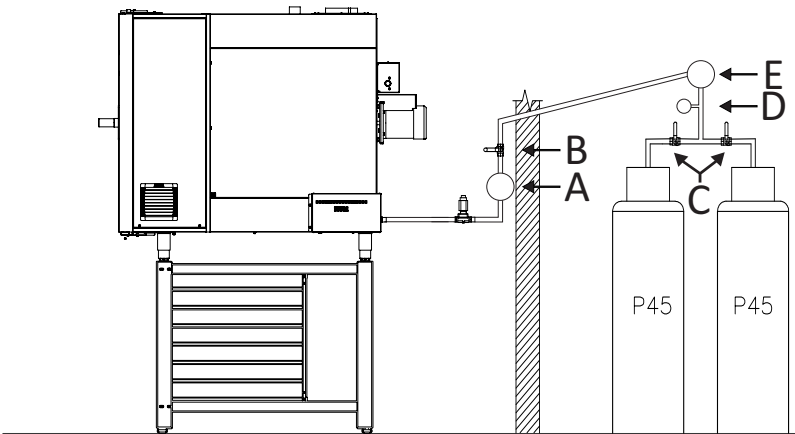
- Tubulação com diâmetro mínimo de 1/2";
- Manômetro para medição de pressão na linha primária;
- Registro de segurança próximo e exclusivo para o equipamento;
- A pressão da rede, na saída para o forno, deverá ser de 2,8 kPa;
- Tubulação com comprimento linear entre botijões e forno inferior a 10m, utilizar um regulador de estágio único com vazão de 12Kg/h próximo e exclusivo ao equipamento;
- Tubulação superior a 10m, use um regulador de primeiro estágio com vazão de 15Kg/h próximo aos botijões e um regulador de segundo estágio com vazão de 12Kg/h próximo ao forno;
- Utilizar dois botijões P45 ou maiores em paralelo (NÃO utilizar botijões P13)

CARACTERÍSTICAS E REQUISITOS PARA GÁS NATURAL

- Tubulação com diâmetro mínimo de 1/2";
- Na maioria das instalações, o gás trabalha em baixa pressão, não necessitando de regulador. Caso a pressão esteja excessiva, utilize regulador apropriado;
- A pressão da rede, na saída para o forno deverá ser de 2kPa.

INSTALAÇÃO DE GÁS

Tubulação de estágio superior a 10m



LEGENDA	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÕES
A	Regulador de Pressão	12kg/h - 2º Estágio
B	Registro do Forno	Diametro ½"
C	Registro do Botijão de Gás	-
D	Manômetro Medidor de Pressão	-
E	Regulador de Pressão	15kg/h - 1º Estágio

Deve-se limpar a tubulação de gás para a retirada de eventuais resíduos que possam comprometer o bom funcionamento do forno (purga). É absolutamente imprescindível a verificação da vedação na tubulação de gás.

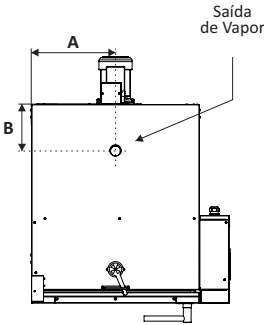
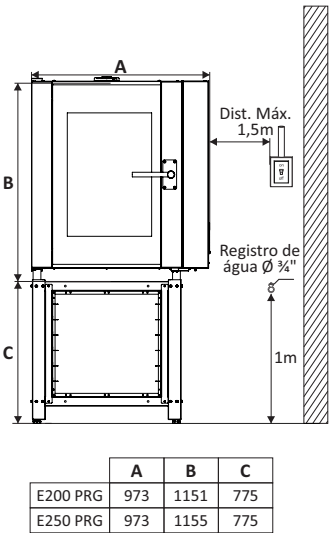
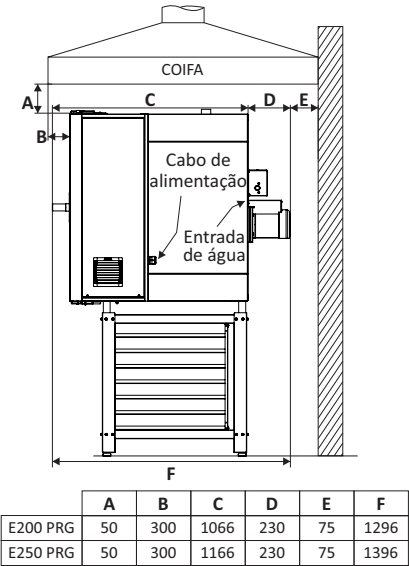
As áreas onde passam a tubulação e ou são armazenadas os botijões devem ser bem ventiladas.

Verificar periodicamente a pressão do sistema de gás, se a pressão na rede for diferente da pressão necessária, a empresa distribuidora de gás deve ser contactada.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

DIMENSÕES DOS FORNOS E200 PRG/E250 PRG.

OBS.: COTAS EM MILÍMETROS (mm)

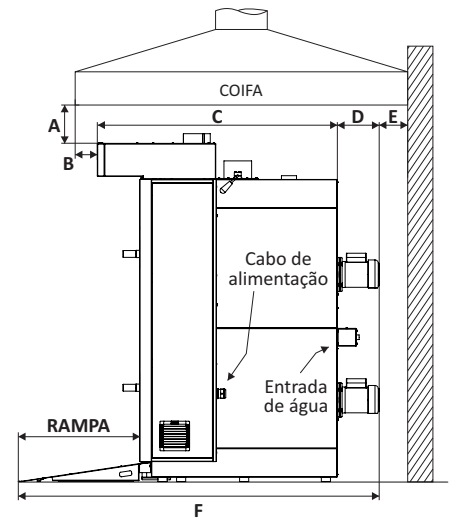


	A	B
E200PRG	412	226
E250 PRG	412	226

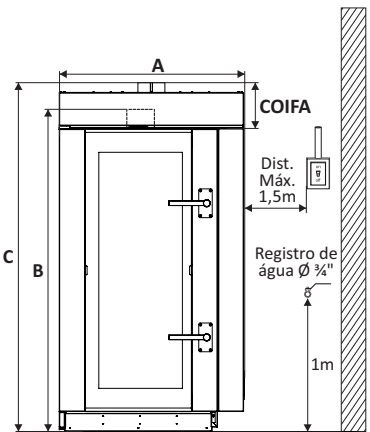
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

DIMENSÕES DOS FORNOS E500 PRG/E650 PRG.

OBS.: COTAS EM MILÍMETROS (mm)

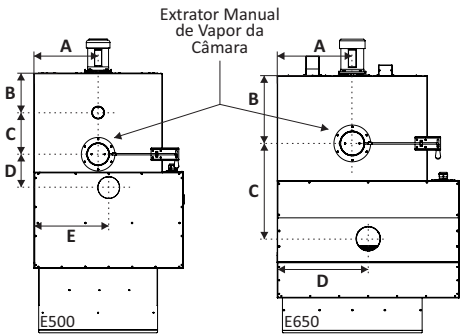


	A	B	C	D	E	F	RAMPA
E500 PRG	50	300	1338	230	75	2012	673
E650 PRG	50	300	1391	230	75	1839	447



	A	B*	C	COIFA
E500 PRG	1031	1788	1940	254
E650 PRG	1144	2138	2329	344

*Altura máxima do forno sem coifa.



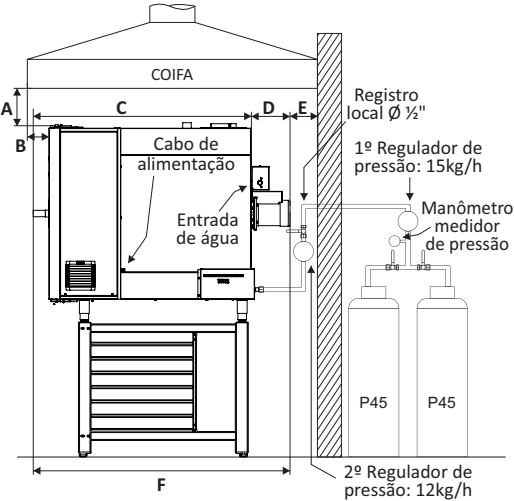
Extrator de Vapor: Ø150mm
Saídas de Vapor Maior: Ø150mm | Menor: Ø80mm

	A	B	C	D	E
E500 PRG	440	270	285	228	512
E650 PRG	470	425	596	570	-

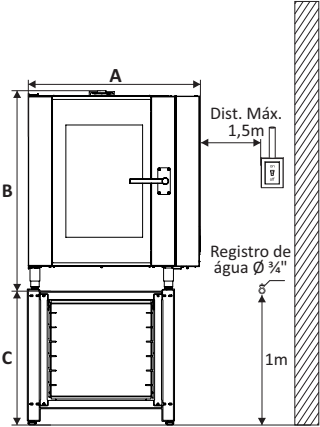
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

DIMENSÕES DOS FORNOS G200 PRG/G250 PRG.

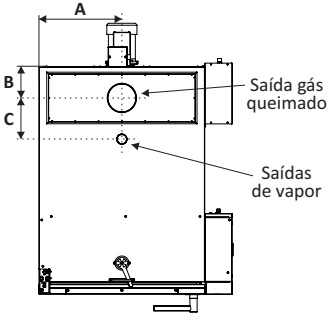
OBS.: COTAS EM MILÍMETROS (mm)



	A	B	C	D	E	F
G200 PRG	50	300	1302	230	75	1532
G250 PRG	50	300	1302	230	75	1532



	A	B	C
G200 PRG	1031	1189	775
G250 PRG	1031	1189	775



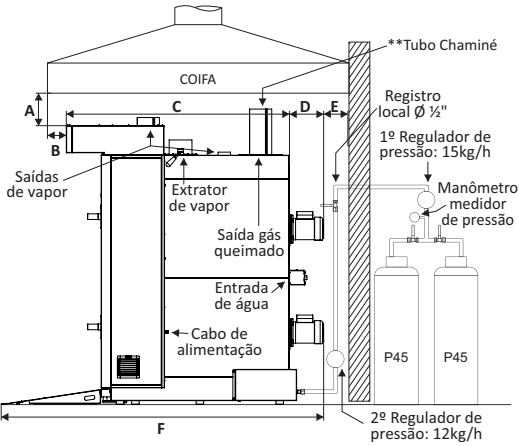
Saída de Gás Queimado: Ø160mm
Saídas de Vapor : Ø60mm

	A	B	C
G200 PRG	442	168	383
G250 PRG	442	168	383

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

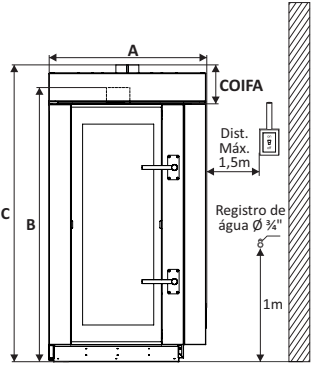
DIMENSÕES DOS FORNOS G500 PRG/G650 PRG.

OBS.: COTAS EM MILÍMETROS (mm)



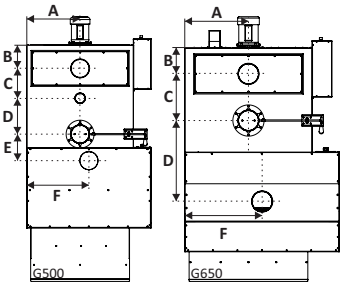
	A	B	C	D	E	F
G500 PRG	50	300	1510	230	75	2181
G650 PRG	50	300	1500	230	75	1951

****Tubo Chaminé (somente G500 PRG).**



	A	B*	C	COIFA
G500 PRG	1031	2048	2048	254
G650 PRG	1144	2138	2329	344

***Altura máxima do forno sem coifa.**



Extrator de Vapor e Saída de Gás Queimado: Ø150mm
Saídas de Vapor Maior: Ø150mm | Menor: Ø80mm

	A	B	C	D	E	F
G500 PRG	440	193	246	296	218	512
G650 PRG	470	193	344	596	-	570

RECOMENDAÇÕES GERAIS



- Não utilize esse produto próximo de água como pias, piscinas ou locais muito úmidos.



- Caso resíduos acumulados dentro do forno entrem em combustão, mantenha a porta do forno fechada, desligue a energia elétrica no disjuntor exclusivo do forno e desconecte o forno da tomada.



- Não utilize o interior do forno para secar roupas ou guardar utensílios.



- Se a porta ou perfil de vedação da porta estiverem danificados, o forno não deve ser operado até que os mesmos sejam reparados por uma pessoa qualificada.



- O forno deve ser instalado em um local nivelado e ventilado. Não instalar o equipamento em um local apropriado pode resultar na perda da garantia.

- Deve ser respeitado um afastamento mínimo das paredes de 25mm em relação as laterais e 75mm em relação ao fundo do forno para ventilação.
- Para facilitar a instalação e manutenção do forno, recomenda-se um espaço de, no mínimo, 800mm da lateral direita e a parede e 150mm da lateral esquerda e traseira. Após a manutenção/instalação, este afastamento pode ser reduzido as distâncias mencionadas anteriormente.
- O forno não deve ser posicionado junto a fogões, fritadeiras e chapas quentes ou outros equipamentos que exalem gorduras, vapores e calor.
- Caso houver queda de energia durante algum processo em andamento do forno, esta operação será perdida (receitas salvas não serão perdidas).
- Não cubra ou bloqueie qualquer abertura do aparelho.
- Não utilize o forno em ambientes externos.
- Não guardar alimentos dentro do forno quando o mesmo não estiver em operação.
- Em caso de vazamento de gás, suspenda imediatamente a utilização do equipamento e acione a assistência técnica.

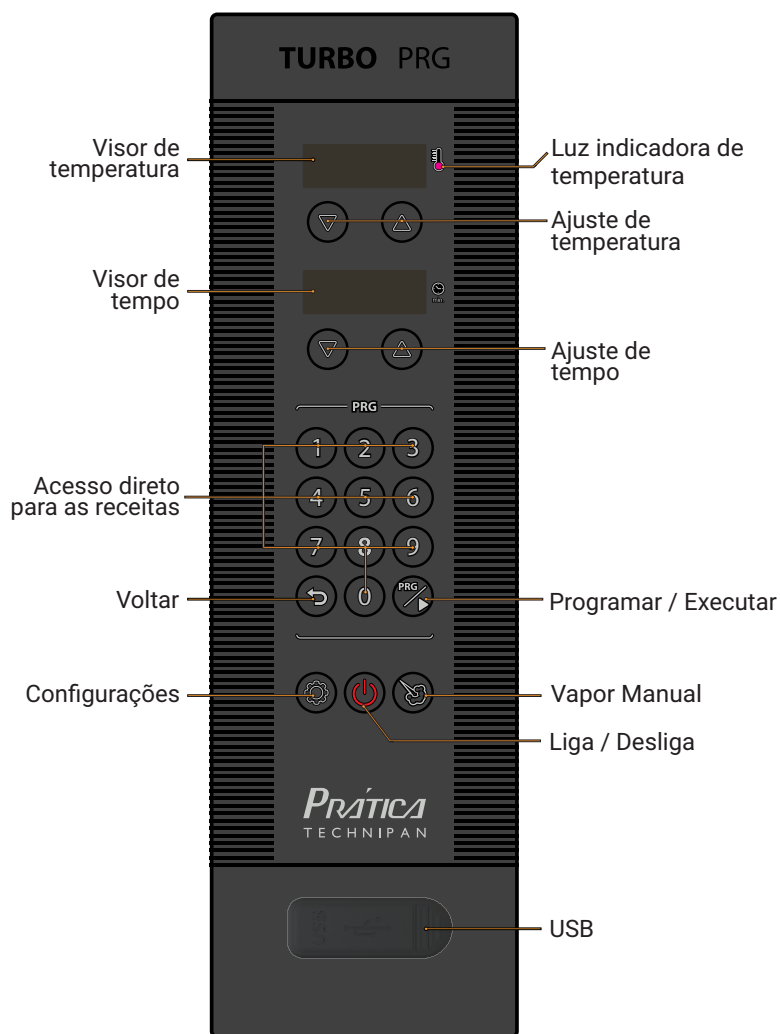
- Caso soe o alarme e apareça a mensagem na tela: *"FALHA CODIGO: GÁS"* durante a operação do equipamento desligue e religue o forno para rearmar o sistema de gás. Se a falha persistir, suspenda o uso e chame a assistência técnica.
- Semestralmente solicite uma inspeção de mangueiras, registros, válvulas e conexões da rede de gás por um técnico habilitado.

APLICAÇÃO

Os fornos **Turbos PRG** Prática são utilizados na preparação de produtos de panificação e confeitaria. Por se tratar de um forno de convecção, as temperaturas e os tempos usados nas preparações de alimento normalmente serão abaixo daquelas utilizadas em fornos sem circulação forçada de ar.

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

PAINEL



Nota: o toque em qualquer tecla aciona a lâmpada por 1 minuto.

OPERAÇÃO E PROGRAMAÇÃO

- Para ligar o forno pressione a tecla **Ligar / Desligar**: 
- Depois de ligar o forno, a **indicação de temperatura** e a **indicação de tempo** do forno mostrarão a última temperatura trabalhada e o tempo infinito.
- Para ajustar o tempo de preparação, pressione as teclas de **ajuste de tempo**   que se encontram abaixo da indicação de tempo.



Nota: O tempo pode ser ajustado em até 360 minutos.

- Para configurar a temperatura desejada, pressione a tecla **ajuste de temperatura**:   que se encontram abaixo da indicação de temperatura.



Nota: A temperatura pode chegar até 250°C.

- Para utilizar a injeção de vapor, em caso de programa manual, pressione a tecla Vapor Manual: 



Nota: A temperatura máxima de injeção de vapor é 230°C, ou seja, caso a temperatura de câmara estiver maior que 230°C a função ficará bloqueada.

- Para ajustar o nível de injeção manual, pressione e segure a tecla de **vapor manual**  por 3 segundos. A tela superior mostrará a mensagem “VAPO” e você poderá escolher o nível entre baixo (BAX), médio (MED) e alto (ALT). Para confirmar o nível escolhido pressione a tecla **Programar/Executar** .



Nota: O forno retornará automaticamente a 0% (sem vapor) se uma receita programada for feita ou se o tempo no modo manual chegar a zero.

PROGRAMAR RECEITAS

- Para iniciar o processo de programação de uma receita, pressione a tecla Programar/Executar: .
- Utilizando as teclas inferiores (**ajuste de tempo**)   ou selecionando a partir do teclado numérico, escolha a receita a ser editada.
- Depois de escolher a receita, pressione e segure a tecla Programar/Executar  por 3 segundos para entrar no modo de edição.



Nota: Podem ser programadas até 100 receitas.

Nota: Se o parâmetro “Edit” das configurações estiver setado como “On” é necessário inserir a senha de usuário para editar a receita.



- Depois de entrar no modo de edição, a **Indicação de Temperatura** e a **Indicação de Tempo** mostrarão a seguinte configuração ao lado:
- Para alterar a temperatura de Pré-aquecimento, use as teclas inferiores (**Ajuste de Tempo**) ▼ ▲, a temperatura pode ser definida de 50°C a 250°C.



- Após a configuração da temperatura de Pré-Aquecimento, pressione a tecla ▲ superior (**Ajuste de Temperatura**) para avançar para os parâmetros do **PAS1**. Cada receita terá, no máximo, 4 passos (PAS1, PAS2, PAS3 e PAS4) e em cada passo serão configurados 4 parâmetros em uma ordem específica: convecção (CONV), temperatura (TEMP), tempo (MIN) e injeção de vapor (VAPO).

PARÂMETROS AJUSTÁVEIS

CONVECÇÃO (CONV)

- Pressione as teclas ▼ ▲ inferiores (**Ajuste de tempo**) para selecionar as opções de Convecção.
- O parâmetro CONV pode ser configurado como **ON (Ativado)** ou **OFF (Desativado)**;
- Se o parâmetro for configurado como **ON**, a turbina manterá a rotação padrão. Caso o parâmetro seja configurado como **OFF**, o forno funcionará como uma estufa durante o tempo programado, desabilitando a turbina e aquecimento dentro do passo. Portanto, para a configuração **OFF**, não é permitido configurar valores de temperatura.
- Pressione a tecla ▲ superior (**Ajuste de Temperatura**) para avançar para o próximo parâmetro.

TEMPERATURA (TEMP)

- Pressione as teclas ▼ ▲ inferiores (**Ajuste de tempo**) para ajustar a temperatura.
- O parâmetro de temperatura pode ser configurado de 50°C a 250°C.
- Pressione a tecla ▲ superior (**Ajuste de Temperatura**) para avançar para o próximo parâmetro.

TEMPO (MIN)

- Pressione as teclas ▼ ▲ inferiores (**Ajuste de tempo**) para ajustar o tempo.
- O parâmetro de tempo pode ser configurado de 1 a 360 minutos.
- Pressione a tecla ▲ superior (**Ajuste de Temperatura**) para avançar para o próximo parâmetro.

INJEÇÃO DE VAPOR (VAPO)

- Pressione as teclas ▼ ▲ inferiores (**Ajuste de tempo**) para ajustar o nível da injeção de vapor entre os parâmetros: sem vapor (OFF), baixo (BAX), médio (MED) e alto (ALT).



- Pressione a tecla ▲ superior (**Ajuste de Temperatura**) para avançar para o próximo passo (PAS2).
- A **Indicação de Temperatura** e a **Indicação de Tempo** mostrarão a seguinte configuração ao lado.

- Caso queira adicionar um novo passo à receita, pressione a tecla ▲ inferior (**Ajuste de Tempo**) para mudar a indicação para ON, dando acesso as demais opções de configuração do passo.
- Siga novamente os passos anteriores para configuração dos parâmetros do novo passo.
- Após a configuração do último parâmetro, em qualquer passo, se pressionar a tecla ↶ a receita será gravada. Ou pressione a tecla **Programar/Executar**  para executar a receita com apenas 1 toque.

SELECIONAR RECEITAS

- Pressione a tecla **Programar/Executar** .
- Pressione as teclas ▼ ▲ inferiores (**Ajuste de tempo**) ou utilize o teclado numérico para selecionar a receita desejada.
- Após escolher a receita, pressione a tecla **Programar/Executar**  para executar a receita.



Nota:

Caso o forno esteja com a temperatura acima do set point de pré aquecimento, o forno realizará uma etapa de esfriamento.

- Receitas programadas de 1 a 0 podem ser executadas pressionando os atalhos diretos, sendo o número 0 equivalente a receita 10.



CONFIGURAÇÕES

- Ao pressionar o botão de **Configurações** , será solicitado uma senha para acesso as configurações. A senha padrão é 0123, mas pode ser alterada.

USB

- Com um dispositivo de armazenamento conectado, use as teclas de Ajuste de Tempo para selecionar **IMPO** ou **EXPO**. Uma vez selecionada a opção desejada, pressione e segure a tecla **Programar/Executar**  por 3 segundos para executar o comando.

IMPO

- Ao selecionar essa opção o visor irá mostrar a mensagem "IMPO". Todas as receitas armazenadas no dispositivo USB são transferidos para o forno. Quando concluído o visor irá mostrar a mensagem "IMPO OK". Em caso de erro a mensagem exibida será: "FAIL".

EXPO

- Ao selecionar essa opção o visor irá mostrar a mensagem "EXPO". Todas as receitas salvas no forno são transferidas para o dispositivo USB. Quando concluído o visor irá mostrar a mensagem "EXPO OK". Em caso de erro a mensagem exibida será: "FAIL".

MUDA SENH

- Para alterar a senha padrão (0123), pressione e segure a tecla **Programar/Executar**  por 3 segundos. Depois disso, você pode inserir uma nova senha de 4 dígitos.

EDIT

- Ao habilitar este parâmetro ("On"), é necessário inserir a senha de usuário para editar receitas; caso contrário ("Off"), a edição de receitas é de livre acesso.

FUNÇÃO ESFRIAR

- Na tela de modo manual, segure a tecla **Voltar**  por 3 segundos, a tela exibirá as mensagens "FUNC ESFR" e "ABRA PORT" alternadamente, solicitando que a porta do forno seja aberta.
- Abra a porta e a tela mudará entre a temperatura atual do forno e a mensagem "FUNC ESFR".
- Durante a execução desta função, somente a turbina permanecerá ativada e nenhuma outra execução poderá ser ativada.
- Quando a temperatura atingir 50°C, o visor mudará entre a temperatura atual do forno e a mensagem "ESFR TERM". Você pode interromper a função pressionando a tecla **Voltar** , retornando o forno ao modo Manual.

ACESSÓRIOS

- Base: serve de suporte para o forno e assadeiras. Deve ser fixada ao piso conforme o esquema de instalação.

MODELO	CAPACIDADE	UTILIZAÇÃO
ASSADEIRA ONDULADA 40 X 60 CM / 4 CANALETAS	20 PÃES	PÃO FRANCÊS
ASSADEIRA ONDULADA 58 X 70 CM / 5 CANALETAS	25 PÃES	PÃO FRANCÊS
ASSADEIRA ONDULADA 58 X 70 CM / 6 CANALETAS	30 PÃES	PÃO FRANCÊS
ASSADEIRA ONDULADA 60 X 80 CM / 6 CANALETAS	36 PÃES	PÃO FRANCÊS
ASSADEIRA LISA 40 X 60 CM	24 PÃES	PÃO DOCE
ASSADEIRA LISA 58 X 70 CM	32 PÃES	PÃO DOCE
ASSADEIRA LISA 60 X 80 CM	40 PÃES	PÃO DOCE
ASSADEIRA PERFURADA 40 X 60 CM	24 PÃES	PÃO DOCE
ASSADEIRA PERFURADA 58 X 70 CM	32 PÃES	PÃO DOCE
ASSADEIRA PERFURADA 60 X 80 CM	40 PÃES	PÃO DOCE
* Pães cru de aproximadamente 65g.		

QUADRO INDICATIVO DE PRODUTOS

Produto	Modo de trabalho	Temperatura °C	Tempo min.
Baguetes	Ar quente c/ vapor	170 / 180	16
Pão italiano	Ar quente c/ vapor	160	25
Pudim de pão	Ar quente	140	25 / 30
Pão doce	Ar quente	150	20
Bolos	Ar quente	160	20
Pão de queijo	Ar quente	150	30
Rosca	Ar quente	140 /150	25 – 35
Pão francês	Ar quente c/ vapor	170 /180	15
Biscoito polvilho	Ar quente c/ vapor	180	18
Biscoito de vento	Ar quente	160	12
Pão de hambúrguer	Ar quente	150	20
Pão de cachorro quente	Ar quente	150	20
Sequinhos	Ar quente	180	10
Casadinhas	Ar quente	150	10
Bombinha	Ar quente	160	12
Esfiha	Ar quente	150	25
Enroladinho	Ar quente	150	12
Pizzas	Ar quente	200	10
Esfiha aberta	Ar quente	180	10
Empadas	Ar quente	180	12
Suspiro	Ar quente	140	20
Pastel assado	Ar quente	180	12
Croissant	Ar quente c/ vapor	180	20

Observação:

• É necessário, sempre antes de utilizar o forno, pré aquecê-lo. O pré aquecimento deverá ser de aproximadamente 20°C a mais do que a temperatura que deverá ser utilizada. Os tempos e temperaturas apresentados na tabela acima são indicativos, que devem ser ajustados de acordo com as receitas, os tamanhos das peças e as preferências dos consumidores. Como regra geral aplica-se aos fornos de convecção, tempos e temperaturas menores do que os utilizados nos fornos convencionais e lastros.

DICAS SOBRE PÃES DOCES E MASSAS DOCES

- **Carregamento do forno:**

É importante que se respeite a capacidade do equipamento e não sobrecarregá-lo em quantidade de pães.

- **Crescimento:**

Deve-se ainda observar que o crescimento da massa alcance em torno de 70% do crescimento normal, utilizado quando se trabalha com forno convencional de lastro. A massa deve ir ao forno "mais fresca" para que não ultrapasse sua elasticidade e mantenha uma boa qualidade (Lembrando que a massa doce cresce no forno durante o assamento).

- **Temperatura:**

Os fornos de convecção operam em temperaturas menores que aquelas observadas nos fornos convencionais de lastro.

INSTRUÇÕES DE HIGIENIZAÇÃO

EQUIPAMENTOS DE SEGURANÇA

- Para a limpeza do forno é necessário a utilização dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI's).



Luvas de Proteção



Máscara de Proteção



Óculos de Proteção



Avental



Sapatos de Segurança

FREQUÊNCIA DE HIGIENIZAÇÃO

O forno deve ser higienizado todos os dias em que for utilizado de acordo com a sujidade:

- Higienização Leve;
- Higienização Pesada.



IMPORTANTE: Quando a higienização não é feita na frequência recomendada ou feita de forma inadequada ocorre o acúmulo desses resíduos que acabam por prejudicar a qualidade de higienizações posteriores, gerando excesso de fumaça durante os preparos e diminuindo a vida útil de componentes e do equipamento. No limite, esses resíduos acumulados podem entrar em combustão quando submetidos a altas temperaturas.

PASSOS DA HIGIENIZAÇÃO



Caso o forno esteja acima de 60°C é obrigatório esfriá-lo para que alcance a temperatura correta de higienização. Caso o forno esteja com a temperatura abaixo de 30°C, aqueça rapidamente apenas para ultrapassar essa temperatura.

HIGIENIZAÇÃO LEVE

- Primeiramente, remova a gaiola e o protetor de turbina. Higienize com uma esponja macia e sabão neutro, enxágue com água corrente. Finalize com pano seco.

- Utilize uma esponja macia e sabão neutro para remoção da sujidade da câmara. Procure manter a câmara interna sempre com aspecto de nova: reflexiva.
- Retire completamente o sabão com um pano úmido. Na sequência passe pano úmido vinagre de álcool para remoção de qualquer produto residual. Finalize com pano seco.

HIGIENIZAÇÃO PESADA

Em caso de sujidades mais aderentes, pode-se utilizar desincrustante para a higienização.

- *Primeiramente, remova a gaiola e o protetor de turbina. Higienize-as separadamente. Borrife desincrustante e deixe agir por 15 minutos, em seguida enxágue com água corrente.*
- *Utilize uma espátula não abrasiva para a remoção de sujidades sólidas.*
- *Borrife o líquido desincrustante em todas as superfícies internas da câmara com pulverizador ou pincel.*
- *Feche a porta do equipamento e deixe o produto agir por cerca de 15 minutos com o forno desligado.*
- *Com auxílio de uma mangueira enxágue o interior do equipamento para remover totalmente o desincrustante.*
- *Com um pano umido e vinagre de álcool remova completamente todo o desincrustante que possa permanecer no equipamento.*
- *Seque o interior do equipamento ligando-o a uma temperatura de 150°C por 5 minutos.*

PARA LIMPEZA EXTERNA

- Para a limpeza externa do forno utilize a sequência: pano úmido, pano com sabão neutro, pano úmido e pano seco.

IMPORTANTE

- Em todas as etapas de enxágue, limpeza e secagem, garanta que todo resíduo de sabão ou desincrustante seja completamente removido para evitar oxidação do equipamento e seus componentes.

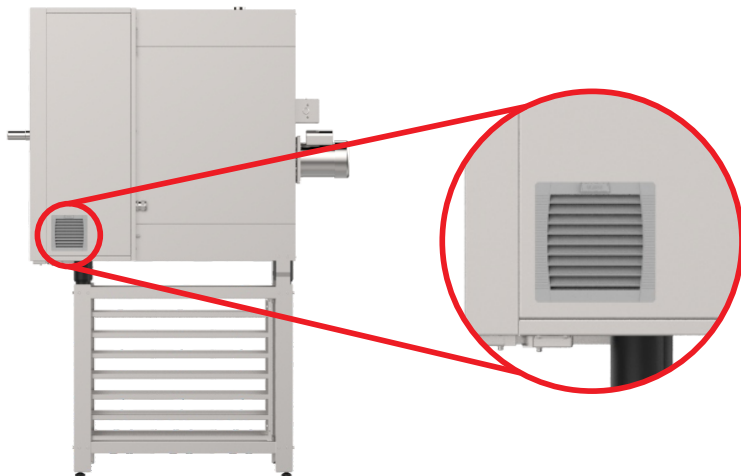
- Utilize somente produtos de linha profissional (desincrustante/desengordurante) líquido alcalino a base NaOH (Hidróxido de Sódio) sem corantes.
- Certifique-se de que não tenha sobrado resíduo de produtos de limpeza antes de iniciar a cocção.

RECOMENDAÇÕES GERAIS DE HIGIENIZAÇÃO

- Nunca use produtos que contenham ácido na limpeza do forno, pois eles podem danificar a superfície de aço inoxidável, provocando corrosão do metal.
- Não direcione água fria sobre o vidro quente do equipamento, o choque térmico pode provocar a sua quebra.
- Não jogue água na superfície externa do forno, pois pode comprometer o painel de controle e componentes elétricos.
- Não use esponjas de aço, objetos perfurantes ou abrasivos para a limpeza das superfícies interna e externa do forno.
- Para longos períodos de inatividade, é recomendado que a porta do forno fique entreaberta.
- Não permita que resíduos de alimentos e outros detritos acumulem-se na superfície interna da porta, dobradiças ou no perfil de vedação de silicone para não prejudicar a vedação do forno.
- Não deixar alimentos, líquidos e resíduos dentro do forno quando o equipamento estiver em inatividade.
- Não utilizar o forno para armazenar utensílios ou alimentos.
- Utilizar o forno somente para o preparo de alimentos como descrito nesse manual.
- Em intervalos longos entre uma utilização e outra deve-se desligar o forno para evitar que o aquecimento carbonize os resíduos de gordura de preparos anteriores. Isso pode dificultar a higienização, prejudicar a qualidade dos preparos e a vida útil do equipamento.

LIMPEZA DO FILTRO

O filtro de ar localizado na lateral direita do equipamento é responsável por manter a temperatura ideal do painel elétrico. Realize a limpeza uma vez por semana.



1 - Abra a tampa com cuidado conforme ilustração abaixo:



Importante: a tampa não abre totalmente, não force pois há o risco que quebrar.

- 2 - Remova o filtro (espuma branca).
- 3 - Tire o excesso de sujeira e se necessário, lavar.
- 4 - Aguarde secar para recolocar no local.

PROBLEMAS: CAUSAS E SOLUÇÕES

PROBLEMA	POSSÍVEIS CAUSAS	POSSÍVEIS SOLUÇÕES
Forno não está aquecendo (Elétrico e Gás)	Elétrico: Queda de fase.	Elétrico: verificar instalação predial.
	Gás: Registro de gás fechado.	Gás: Verifique a instalação de gás e se o registro está aberto.
Forno demora a aquecer ou retomar a temperatura	Forno sujo ou falta de fase.	1) Limpe o forno; 2) Regular porta; 3) Verifique a instalação predial e o fornecimento de energia.
Forno faz barulho	Turbina tocando na gaiola ou no tubo do vapor. Queda de fase;	1) Reposicionar elementos; 2) Verifique a instalação predial e o fornecimento de energia.
Motor não gira	Turbina tocando na gaiola ou no tubo do vapor. Queda de fase;	1) Reposicionar elementos; 2) Verifique a instalação predial e o fornecimento de energia.
Forno não dá nenhum sinal	Queda de fase; Disjuntor desligado.	1) Verifique a instalação predial e o fornecimento de energia; 2) Verificar disjuntor.
Disjuntor de proteção desarmando	Disjuntor mal dimensionado.	Verificar instalação predial.
Assamento desuniforme	Porta desregulada; Temperatura alta; Forno desnivelado; Forno sujo; Gaiola ou fundo protetor da turbina fora de posição; Carregamento excessivo.	1) Reposicionar trinco; 2) Baixar temperatura; 3) Nivelar equipamento; 4) Limpar forno; 5) Reposicionar elementos; 6) Diminuir carga.
Forno dá choque	Falta de aterramento.	Verificar aterramento.
Alimento queimado	Temperatura alta ou tempo excessivo de assamento.	1) Verifique a temperatura; 2) Verifique o tempo.
Demora para assar	Temperatura baixa; Forno sujo; Carregamento excessivo.	1) Verifique a temperatura; 2) Limpe o forno; 3) Diminuir carga.

PROBLEMA	POSSÍVEIS CAUSAS	POSSÍVEIS SOLUÇÕES
Forno passando cheiro ao alimento	Forno sujo.	Limpe o forno.
Resseca o alimento	Tempo excessivo de assamento	Diminuir tempo e aumentar temperatura.
Alimento não assa por dentro	Temperatura alta; Pouco tempo de assamento.	1) Diminuir temperatura; 2) Aumentar tempo de assamento;
Externamente aquece em excesso	Ventilação deficiente do ambiente.	Melhorar a ventilação.
Queimador constantemente bloqueado (Gás)	Baixa pressão/vazão de gás; Registro de gás fechado; Rede de gás suja.	1) Verificar pressão da rede de gás. 2) Verificar instalação predial de gás

Qualquer dúvida contate nossa assistência técnica.

Assistência Técnica Prática:

+55 (35) 3449-1200 opção 3 - at@praticabr.com

Para dúvidas operacionais e materiais complementares:

Canal Chef

+55 (11) 2526-1200 opção 5



CARTA AL CLIENTE

Para nosotros, su elección por un producto Práctica es motivo de gran satisfacción.

Esto refuerza el sentido de nuestra misión, que es llevar calidad y productividad al ambiente de preparación de alimentos con el propósito de ofrecer condiciones para la preparación de comida buena, de calidad y sin desperdicio.

Para eso nuestros productos ofrecen alta tecnología y los mejores estándares de calidad. Son desarrollados por un equipo experimentado y altamente calificado y producido en un parque fabril con los más avanzados procesos y equipamientos.

La Práctica ofrece soluciones completas en todo el sistema de preparo de alimentos. Desde productos para panificación hasta todo el universo de la gastronomía. De la pre-preparación a la conservación, finalización y acabado. Tenemos una amplia línea de máquinas para panadería, equipos para ultra congelación y conservación y variadas líneas de hornos para panificación, gastronomía y hornos rápidos de finalización, además de una completa línea de accesorios diversos.

Esperamos que nuestros productos, accesorios y servicios pre y posventa puedan ser valiosas herramientas para el éxito de su negocio y la continuidad de nuestra asociación.

Muchas gracias.

Este manual contiene toda la información para instalar y utilizar su equipo de forma correcta y obtener los mejores resultados de rendimiento, calidad y seguridad.

Recomendamos que lea y siga todas las instrucciones en él contenidas y mantenga siempre en lugar adecuado para futuras consultas.

ÍNDICE

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	
Recomendaciones de utilización.....	42
IDENTIFICACIÓN DE LOS SIGNOS UTILIZADOS EN ESTE MANUAL.....	44
TÉRMINO DE GARANTÍA	
Plazo y detalle.....	45
Razones de exclusión de la garantía.....	46
Notas y recomendaciones.....	48
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	
Instalación eléctrica.....	49
Sistema de extracción.....	50
Instalación hidráulica.....	51
Instalación de gas.....	52
Dimensiones.....	54
Recomendaciones generales.....	58
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN	
Aplicación.....	59
Panel.....	60
Operación y programación.....	61
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA.....	68
PROBLEMAS: CAUSAS Y SOLUCIONES.....	72

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

RECOMENDACIONES DE UTILIZACIÓN

- Operación del horno: Es recomendable que el operador del horno utilice siempre guantes de protección térmica y delantal para evitar quemaduras en partes internas del horno y de eventual derramamiento del contenido de las bandejas.
- Utilización del panel: El panel debe ser operado solamente con los dedos, la utilización de cualquier instrumento puede dañar el equipo y poner en riesgo la seguridad del operador.
- Maneja las bandejas con cuidado. Recomendamos siempre máxima atención al manipular estos accesorios y solo usarlos en guías por debajo de 1,6 metros.

CUIDADO!

*Maneje las bandejas para hornear con cuidado. Siempre recomendamos la máxima atención al manejar estos accesorios y solo usarlos en guías por debajo de 1,6 metros. Para evitar quemaduras, no utilice recipientes cargados con líquidos o productos de cocina que se vuelven líquidos por calentamiento en niveles superiores a los que pueden ser fácilmente observados. **El adhesivo (como figura al lado) viene adjunto al manual y debe ser insertado en la parte frontal en el acto de la instalación del equipo, a una altura mínima de 1,60 m sobre el piso.***



- Retire alambres usados para sellar sacos de papel o de plástico que serán introducidos en el horno.
- Los envases totalmente cerrados no deben calentarse en el horno, ya que pueden explotar.
- Se recomienda que los niños estén vigilados para asegurar que no estén jugando con el horno.
- No opere el horno si el mismo está dañado o si la puerta del horno no se cierra adecuadamente.
- No coloque ningún objeto entre la puerta y la parada del horno.
- Utilice este horno sólo para las funciones descritas en este manual.
- No realizar la limpieza del equipo con chorros de agua.

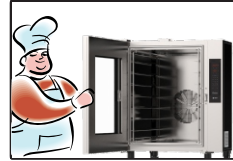
RECOMENDACIONES DE UTILIZACIÓN (continuación)

CUIDADO!

Para evitar quemaduras de vapor, abra la puerta en dos pasos:



1º) Deje la puerta entreabierta para la salida de calor y vapor del horno.



2º) Abra completamente la puerta.

- Este horno no se destina para la utilización por personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones referentes a la utilización del horno o estén bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad.



- No utilice el tirador del horno para realizar el movimiento del equipo. El movimiento del horno deberá efectuarse exclusivamente por sus laterales.



- No utilice la puerta del equipo como soporte. Esto causará el desnivel de la puerta y el mal funcionamiento del equipo.



- La puerta del horno se destina únicamente al sellado de los vapores generados por la cocción. El uso de la puerta para cualquier otro propósito no descrito en este manual puede ocasionar la pérdida de la garantía.



CUIDADO: Si se produce un humo, apague o desconecte el enchufe de la toma y mantenga la puerta del horno cerrada hasta que la llama se apague.



- Se debe respetar el límite de carga máximo por módulo.

E200 PRG	14 Kg	G200 PRG	14 Kg
E250 PRG	17,6 Kg	G250 PRG	17,6 Kg
E500 PRG	30 Kg	G500 PRG	30 Kg
E650 PRG	40 Kg	G650 PRG	40 Kg

IDENTIFICACIÓN DE LOS SIGNOS UTILIZADOS EN ESTE MANUAL



PELIGRO! AMENAZA DE RIESGO QUE PUEDE CAUSAR LESIONES GRAVES O MUERTE



ALERTA



RIESGO DE INCENDIO



RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO



RIESGO DE QUEMADURA



RIESGO DE QUEMADURA POR DERRAMES DE CARGA CALIENTE



SIGNO DE ATERRAMIENTO



SIGNO DE EQUIPOTENCIAL



CONSEJOS DE USO E INFORMACIÓN

TÉRMINOS DE GARANTÍA – PRÁTICA PRODUTOS S/A.

PLAZO Y DETALLES

a) Los equipos de Prática tienen una garantía legal de 3 (tres) meses y una garantía contractual de 9 (nueve) meses, sumando un total de 1 (un) año a partir de la fecha de emisión de la factura de venta, exclusivamente para el primer comprador, con excepción de los hornos combinados TSi IOK, C-MAX y Brave mencionados en el ítem “c”. Si, por cualquier motivo, no se encuentra la factura de venta, se considerará como fecha de inicio de la garantía la fecha de fabricación del equipo indicada en la etiqueta identificativa.

b) Independientemente de la instalación efectiva o del período de uso del equipo, el período de garantía comenzará de acuerdo con la fecha de emisión de la factura de venta.

c) Los hornos combinados TSi, C-MAX y Brave, equipados con limpieza automática que utiliza tabletas de la línea Technicare, tendrán una garantía total de 25 (veinticinco) meses, siempre que se cumplan los requisitos indicados en el ítem “n”. Esta garantía incluye los 3 (tres) meses de garantía legal y una garantía contractual adicional de 22 (veintidós) meses. Si no se cumple lo dispuesto en el ítem “n”, prevalecerá únicamente la garantía legal de 3 (tres) meses.

d) Para la instalación y puesta en marcha de los equipos, Prática Produtos proporcionará, sin costo para el cliente, una única visita de un técnico autorizado y/o propio, salvo las excepciones listadas en el párrafo “j”. Si se necesita una o más visitas adicionales para finalizar la instalación/puesta en marcha debido a la falta de puntos prediales, sean eléctricos, de gas, hidráulicos o de extracción, los respectivos costos de visita e instalación serán responsabilidad del cliente.

e) Para los equipos que requieren instalación técnica, esta debe ser realizada por Prática, un representante de Prática o un técnico autorizado. Para ello, el equipo deberá estar en su lugar de uso, con los puntos prediales preparados. Prática no realiza el traslado de los equipos hasta el lugar de instalación. En los lugares donde Prática no cuente con soporte técnico, el cliente será responsable de los gastos de transporte, hospedaje y alimentación del equipo técnico.

f) La logística de descarga es responsabilidad del cliente. No realizamos movimientos internos o verticales de los equipos. Las entregas se efectúan de lunes a viernes en horario comercial. No realizamos entregas ni instalaciones los fines de semana ni en días festivos. Para instalaciones fuera del horario comercial, el valor debe ser negociado con Prática o un técnico autorizado.

g) Los equipos a gas no pueden ser instalados en lugares que no cuenten con equipos o sistemas de extracción de gases hacia el exterior. La combustión de gas GLP o NATURAL en espacios cerrados sin este sistema reduce el oxígeno del ambiente y genera gases nocivos, que pueden causar intoxicación, desmayos o incluso riesgo de muerte.

h) Prática Produtos cuenta con una amplia y calificada red de Servicio Técnico Autorizado. Sin embargo, si en la ciudad de instalación del equipo aún no hay un técnico autorizado, se activará el servicio técnico autorizado más cercano, y los costos de desplazamiento y otros gastos serán responsabilidad del cliente.

i) Para la instalación de los equipos, el cliente deberá proporcionar todos los puntos prediales (agua, energía eléctrica, gas, puesta a tierra y extracción) descritos en la ficha técnica de instalación. La programación de la instalación del(los) equipo(s) solo debe realizarse después de confirmar que todos los puntos prediales están de acuerdo con la ficha técnica proporcionada por Prática.

j) Los siguientes equipos no incluyen instalación ni visita técnica gratuita. Si se solicita este servicio, los costos correrán por cuenta del cliente: toda la línea de hornos MINICONV VP, SV y X, MOINHO MF80, Divisora Manual DMI30, Modeladoras MPR500, MPE1000, EDM2000, Divisora DVR03, Rebanadoras Vitrine y Varia, toda la línea de hornos microondas FINISHER, Ultracongeladores UK MAX 20 y 28, Abatidores de Temperatura KlimaPro modelos S, M y L, Enfriador de Cerveza UCK 170, Fermentadoras (CFCK Compact, CFCK 16 G2, CFCK20 y CFCK 20 Vision), Fermentadora Miniconv y Fermentadora Vitrine 4.6.

En el caso de hornos de pequeñas dimensiones, como los modelos: línea MINICONV VP, MINICONV SV, MINICONVX y MICROONDAS FINISHER 1000 W y 2100 W, el soporte de garantía debe realizarse en el servicio técnico más cercano o, si el cliente prefiere que se realice en su establecimiento, se cobrará el desplazamiento.

k) La garantía cubrirá únicamente fallas originadas por materia prima, componentes o fabricación.

l) La aplicación de la garantía se realizará mediante mantenimiento, ajustes o reemplazo de piezas defectuosas. Las piezas sustituidas pasarán a ser propiedad de Prática para su análisis.

m) Los incidentes durante el período de garantía no justificarán la extensión del plazo de garantía, el cambio del equipo ni ningún otro tipo de reclamo.

n) Para obtener la garantía de 25 (veinticinco) meses para los hornos combinados TSi IOK, C-MAX y Brave, es necesario cumplir con los siguientes requisitos previos:

- *Cumplir con los requisitos de instalación técnica y predial descritos en el capítulo 1 de este documento;*
- *Garantizar que los puntos prediales de instalación estén especificados en la ficha técnica del producto;*
- *En hornos con conectividad, asegurar la conexión a internet mediante Wi-Fi o cable de red;*
- *Operar el horno de acuerdo con el Manual de Instalación y Operación*
- *Realizar la limpieza diaria de los hornos con las tabletas recomendadas por el proveedor, Degreaser y Descaler, para la limpieza desengrasante y descalcificación del equipo, de acuerdo con el nivel de suciedad y el número de tabletas indicado en la pantalla del horno.*

RAZONES DE EXCLUSIÓN DE LA GARANTÍA

- a)** Daños provenientes del transporte: El cliente deberá inspeccionar la descarga y la entrega del equipo, incluso si hay daños en el embalaje del producto, y contactar a la empresa transportista en caso de irregularidades. Durante la instalación, el técnico autorizado deberá encontrar el equipo en su embalaje original, completamente preservado.
- b)** Irregularidades en la instalación predial.
- c)** Uso o instalación en desacuerdo con el Manual de Instalación y Operación que acompaña al producto.
- d)** No observar los detalles de instalación que no cumplan con el Manual de Instalación y Operación, como: piso desnivelado, instalación de hornos y equipos de refrigeración junto a equipos que emitan grasa, calor o partículas sólidas en suspensión, falta de circulación de aire, entre otros.
- e)** Daños y fallas en componentes derivados de la falta de limpieza o una limpieza inadecuada, como, por ejemplo: mojar o salpicar agua en componentes eléctricos internos del equipo o mantener acumulaciones de suciedad dentro de la cámara del equipo.
- f)** Cambios en las condiciones originales de instalación realizados por técnicos no autorizados, como distribución eléctrica, distribución de gas, ubicación de instalación, etc.
- g)** Uso de productos agresivos o abrasivos, inadecuados para la limpieza, que puedan manchar, desgastar, rayar o dañar accesorios o componentes del equipo.
- h)** La no utilización de filtros puede causar daños y fallas operativas debido al agua con alto contenido de calcio, gas de baja calidad o suministro eléctrico con fluctuaciones de voltaje o ruidos/interferencias en la línea de alimentación.
- i)** Problemas derivados de descargas eléctricas causadas por la naturaleza o picos de suministro provenientes de generadores o compañías proveedoras de energía.
- j)** Daños en el equipo o en sus accesorios, como: sensores de núcleo, placas electrónicas, teclados, piedras refractarias, entre otros, causados por accidentes, operación o manipulación incorrecta, falta de limpieza o uso en desacuerdo con el Manual de Instalación y Operación que acompaña al producto.
- k)** Intentos de reparación realizados por terceros no autorizados o el uso de piezas y componentes no originales, independientemente de si los daños o defectos fueron causados por este hecho.
- l)** Están excluidos de la garantía los componentes de consumo y desgaste, como: lámparas, juntas, correas, rodamientos, cadenas, conjuntos de lonas, perfiles de sellado de puertas, empaques de motores, piedras refractarias, vidrios, plásticos, kits de boquillas y sensores de núcleo.

m) Fallas derivadas de redes hidráulicas o de gas presurizadas, o con dimensionamiento inadecuado, que provoquen fluctuaciones de presión no aptas para el buen funcionamiento del equipo.

n) Daños causados por eventos clasificados como “caso fortuito” y “fuerza mayor”, como incendios y/o inundaciones.

OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES

a) Instruya a los operadores de los equipos según el Manual de Instalación y Operación del equipo.

b) Asegúrese de que las instalaciones hidráulica, eléctrica, de gas y de extracción en el lugar donde se instalará el equipo sean realizadas por una empresa o técnico especializado.

c) Antes de solicitar el servicio técnico autorizado, en el Manual de Instalación y Operación figuran algunas incidencias que pueden resolverse sin la intervención de un técnico.

d) El desgaste natural del equipo no está cubierto por la garantía. Para garantizar la productividad y prolongar la vida útil de su equipo, es fundamental realizar una limpieza adecuada. Prática ofrece y recomienda, adicionalmente, un contrato de mantenimiento preventivo.

e) Para solicitar el servicio técnico autorizado de Prática o para cualquier reclamación, sugerencia o comentario sobre los servicios prestados por los técnicos autorizados, comuníquese con nuestro Centro de Atención Técnica a través de los canales:

Brasil :

WhatsApp: (35) 3449-1213

Correo electrónico: ajuda@praticabr.com

Chile:

Correo electrónico: servicios@praticachile.com

Otros países:

WhatsApp: +55 35 3449-1235

Correo electrónico: technical.department@praticabr.com

IDENTIFICACIÓN DEL EQUIPO **(complete para facilitar las llamadas técnicas)**

MODELO: _____ VOLTAGE: _____
Nº DE SERIE: _____ VENDEDOR: _____
Nº DE FACTURA: _____ FECHA DE COMPRA: _____

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

INSTALACIÓN ELÉCTRICA

- Siempre siga las recomendaciones de instalación del manual de instrucciones o de la hoja técnica del producto. Esta hoja se adjunta al manual, además de ser enviado por correo electrónico en el acto de la aprobación del pedido, también está disponible en nuestro sitio (www.praticabr.com). En caso de dudas entre en contacto con la Asistencia Técnica Prática: +55 35 3449 1235.

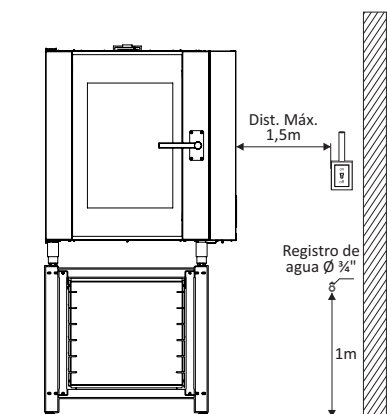


- La conexión a la tierra del horno es obligatorio.
- El horno debe poseer un disyuntor exclusivo.
- No moje el cable de alimentación o el enchufe.
- Mantenga el cable de alimentación lejos de superficies calientes.
- Si el cable de alimentación se daña, este deberá ser cambiado solamente por técnicos autorizados, a fin de evitar riesgos.
- Solamente técnicos autorizados deben abrir el panel del equipo.
- Un punto equipotencial está disponible en la parte inferior trasera del horno para conexión.

• **Nota:** El equipo tiene un conector de interconexión para otros equipos. Este conector pretende mantener diversos equipos con el mismo potencial eléctrico. No siendo necesariamente la Tierra de una conexión local. Este conector se encuentra en la parte posterior del equipo se identifica con el símbolo al lado:



- Uso del prensaestopas para evitar el movimiento del cable de alimentación.



- En caso de que el voltaje del horno sea 380 voltios, deberá estar disponible un cable neutro (independiente de la puesta a tierra).
- Asegúrese de que las características eléctricas de la construcción cumplen las especificaciones de la etiqueta que se encuentra en la parte trasera del equipo. La instalación eléctrica de la construcción es responsabilidad del cliente.
- Esta unidad debe estar debidamente conectada a tierra para evitar descargas eléctricas.
- El disyuntor debe estar ubicado a un máximo de 1,5m del equipo.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

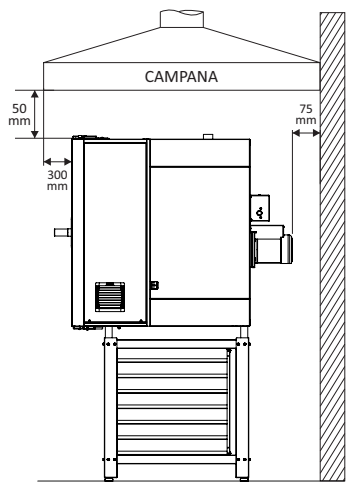
ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

	E200 PRG		E250 PRG		E500 PRG		E650 PRG	
Voltaje	220V	380V	220V	380V	220V	380V	220V	380V
Fases	Tri	Tri	Tri	Tri	Tri	Tri	Tri	Tri
Potencia	15kW	15kW	20.3kW	20.3kW	34.2kW	34.2kW	43kW	43kW
Disyuntor	50A	32A	63A	50A	100A	63A	160A	80A
Cable	4x10 mm ²	5x4 mm ²	4x25 mm ²	5x10 mm ²	4x50 mm ²	5x16 mm ²	4x70 mm ²	5x25 mm ²
Enchufe	63A (3P+T)	32A (3P+N+T)	125A (3P+T)	63A (3P+N+T)	200A (3P+T)	63A (3P+N+T)	200A (3P+T)	125A (3P+N+T)

	G200 PRG	G250 PRG	G500 PRG	G650 PRG	
Voltaje	220V	220V	220V	220V	380V
Fases	Mono	Mono	Mono	Tri	Tri
Potencia	0.62kW	0.62kW	1.2kW	15.9kW	15.9kW
Disyuntor	16A	16A	10A	50A	32A
Cable	3x2,5 mm ²	3x2,5 mm ²	3x2,5 mm ²	4x10 mm ²	5x6 mm ²
Enchufe	16A (2P+T)	16A (2P+T)	16A (2P+T)	63A (3P+T)	32A (3P+N+T)

SISTEMA DE EXTRACCIÓN

- No bloquee las entradas y salidas de aire del lado derecho y posterior del horno.
- La salida de vapor se encuentra en la parte trasera del equipo.
- Es obligatoria la instalación de la campana. Compruebe la norma NBR 14518:2020 para el cálculo de la campana.
- La campana debe respetar la altura mínima de 5 cm por encima del techo del horno y proyectar 30 cm más allá de la cara frontal del horno de modo que los vapores emanados de la salida de vapor y en la abertura de la puerta sean captados por la puerta.



INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

INSTALACIÓN HIDRÁULICA

- El horno debe conectarse a la tubería de agua fría. Un registro de 3/4" con rosca externa debe estar disponible para conectar la manguera de entrada de agua ubicada a una distancia máxima de 1,5 m del horno.
- Recomendamos el filtro original 3M (no incluido) para reducir la dureza del agua.
- **Importante:** Antes de realizar la instalación de agua, descargar los conductos del lado de la instalación predial para retirar eventuales suciedades de la tubería (purga).

Para un rendimiento adecuado, mire la presión de la red hidráulica:

Unidad de Medida	Mínima	Máxima
m.c.a (columna metros de agua)	5,0	15,0
bar	0,5	1,5
kPa	50	150
Psi	7,3	21,8



Utilice sólo mangueras nuevas para la instalación de agua.

Solicite semestralmente una inspección de presión, mangueras, registros, válvulas y conexiones de la red por un técnico habilitado.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

INSTALACIÓN DE GAS

Utilizar el tipo de gas indicado en el horno.

Atención: La instalación de gas corresponde a técnicos calificados.

G200 PRG:

Consumo Máximo: 1,00kg/h (GLP) e 1,25m³/h (NATURAL).

Potencia Térmica: 18,7 kW - 16.100 kcal/h - 63.700 BTU/h.

G250 PRG:

Consumo Máximo: 1,20kg/h (GLP) e 1,5m³/h (NATURAL).

Potencia Térmica: 22,4 kW - 19.300 kcal/h - 76.400 BTU/h.

G500 PRG/650 PRG:

Consumo Máximo: 1,00kg/h (GLP) e 1,25m³/h (NATURAL).

Potencia Térmica: 37,4 kW - 32.100 kcal/h - 127,4 BTU/h.

CARACTERÍSTICAS Y REQUISITOS PARA GAS GLP

- Tubería con diámetro mínimo de 1/2";
- Manómetro para medición de presión en la línea primaria;
- Registro de seguridad próximo y exclusivo para el equipo;
- La presión de la red, en la salida hacia el horno, deberá ser de 2,8 kPa;
- Tubería con largo lineal entre los tanques de gas y horno inferior a 10m, utilizar un regulador de etapa único con caudal de 12Kg/h próximo y exclusivo al equipo;
- Tubería superior a 10m, utilice un regulador de primera etapa con caudal de 15Kg/h próximo a los tanques de gas y un regulador de segunda etapa con caudal de 12Kg/h próximo al horno;
- Utilizar dos tanques P45 o más grandes en paralelo (NO utilizar tanques P13)

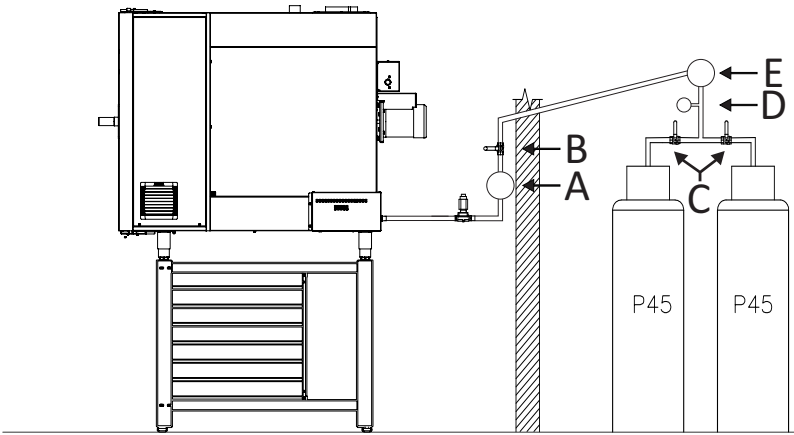
CARACTERÍSTICAS Y REQUISITOS PARA GAS NATURAL

- Tubería con diámetro mínimo de 1/2";
- En la mayoría de las instalaciones el gas trabaja en baja presión, no necesitando de regulador. Caso la presión sea excesiva, utilice un regulador apropiado;
- La presión de la red, en la salida hacia el horno deberá ser de 2kPa.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

INSTALACIÓN DE GAS

Tubería de etapa superior a 10m



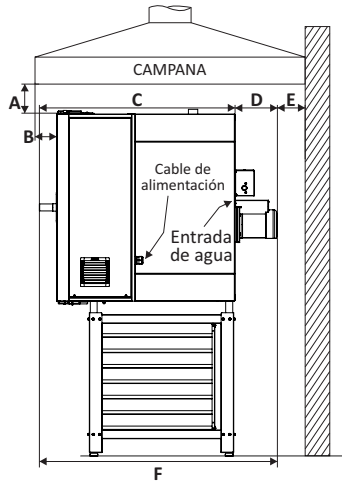
LEYENDA	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES
A	Regulador de Presión	12kg/h - 2ª Etapa
B	Registro del Horno	Diámetro ½"
C	Registro del Tanque de Gas	-
D	Manómetro Medidor de Presión	-
E	Regulador de Presión	15kg/h - 1ª Etapa

- La tubería de gas debe limpiarse para eliminar cualquier residuo que pueda comprometer el buen funcionamiento del horno (purga).
- Es absolutamente imprescindible comprobar la estanqueidad de la tubería de gas.
- Las áreas por donde pasa la tubería y / o se almacenan los cilindros deben estar bien ventiladas.
- Verifique periódicamente la presión del sistema de gas, si la presión en la red es diferente a la presión requerida, se debe contactar con la empresa distribuidora de gas.

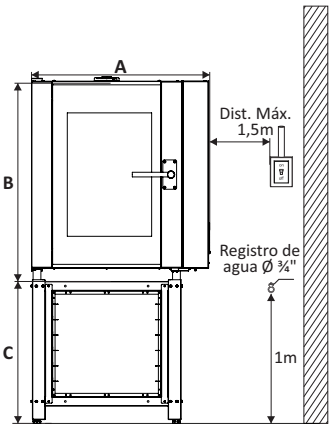
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

DIMENSIONES DEL HORNOS E200 PRG / E250 PRG.

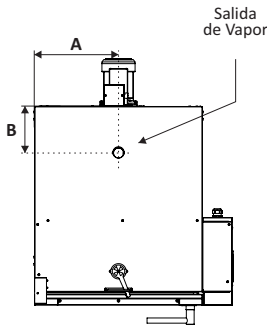
NOTA: CUOTAS EN MILIMETROS (mm)



	A	B	C	D	E	F
E200 PRG	50	300	1066	230	75	1296
E250 PRG	50	300	1166	230	75	1396



	A	B	C
E200 PRG	973	1151	775
E250 PRG	973	1155	775



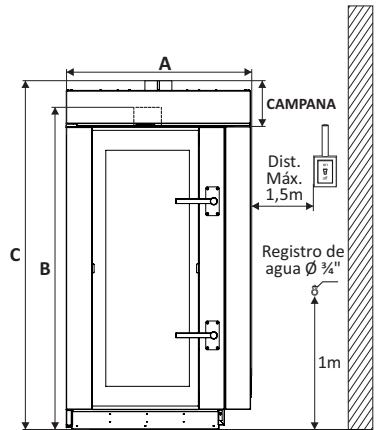
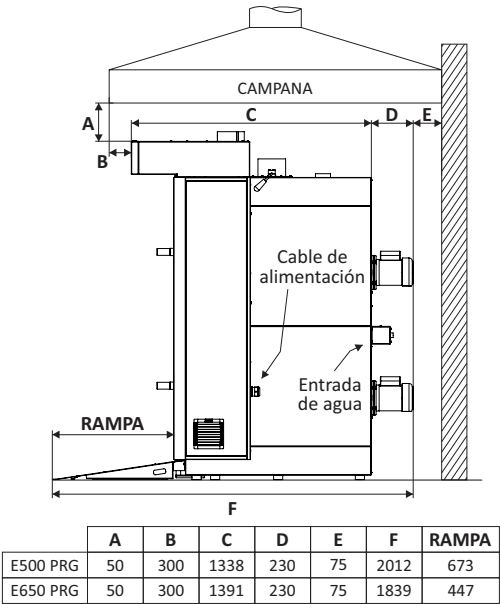
Salidas de Vapor: Ø60mm

	A	B
E200 PRG	412	226
E250 PRG	412	226

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

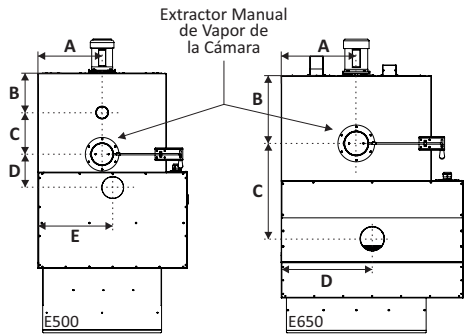
DIMENSIONES DEL HORNOS E500 PRG/E650 PRG.

NOTA: CUOTAS EN MILIMETROS (mm)



	A	B*	C	COIFA
E500 PRG	1031	1788	1940	254
E650 PRG	1144	2138	2329	344

*Altura máxima del horno sin campana.



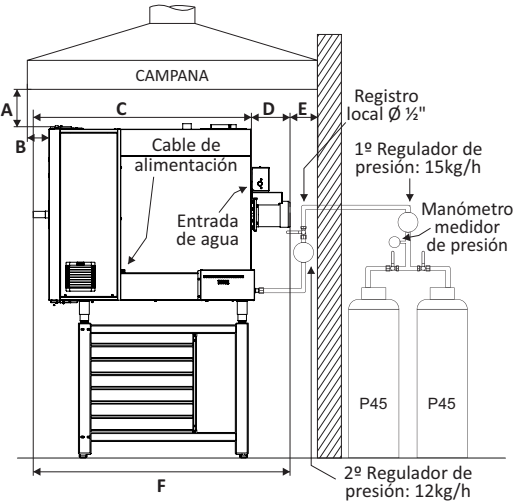
Extractor de Vapor: $\varnothing 150\text{mm}$
Salidas de Vapor Mayor: $\varnothing 150\text{mm}$ | Más pequeño: $\varnothing 80\text{mm}$

	A	B	C	D	E
E500 PRG	440	270	285	228	512
E650 PRG	470	425	596	570	-

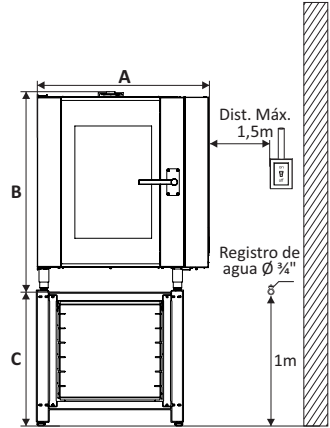
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

DIMENSIONES DEL HORNOS G200 PRG/G250 PRG.

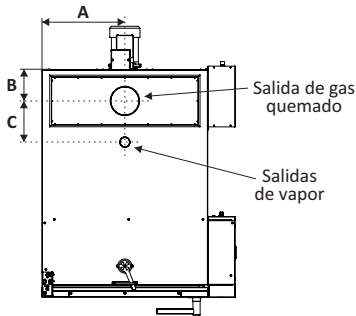
NOTA: CUOTAS EN MILIMETROS (mm)



	A	B	C	D	E	F
G200 PRG	50	300	1302	230	75	1532
G250 PRG	50	300	1302	230	75	1532



	A	B	C
G200 PRG	1031	1189	775
G250 PRG	1031	1189	775



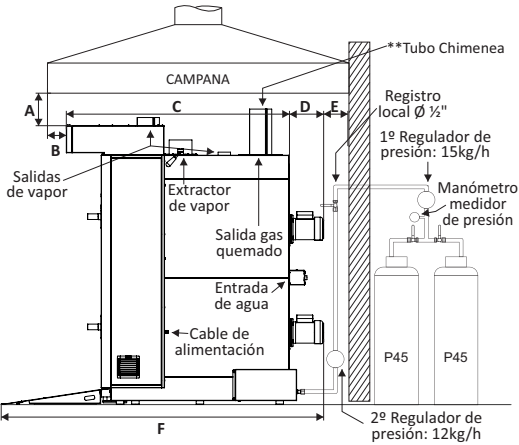
Salida de Gas Quemado: $\varnothing 160\text{mm}$
Salidas de Vapor : $\varnothing 60\text{mm}$

	A	B	C
G200 PRG	442	168	383
G250 PRG	442	168	383

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

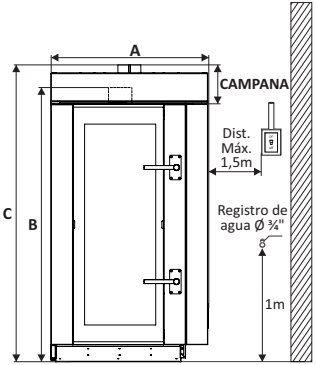
DIMENSIONES DEL HORNOS G500 PRG/G650 PRG.

NOTA: CUOTAS EN MILIMETROS (mm)



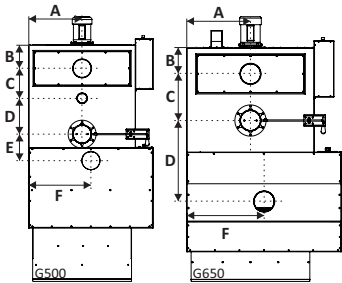
	A	B	C	D	E	F
G500 PRG	50	300	1510	230	75	2181
G650 PRG	50	300	1500	230	75	1951

****Tubo Chimenea (sólo G500 PRG).**



	A	B*	C	CAMPANA
G500 PRG	1031	2048	2048	254
G650 PRG	1144	2138	2329	344

***Altura máxima del horno sin campana.**



Extractor de Vapor y Salida de Gas Quemado: Ø150mm
Salidas de Vapor Mayor: Ø150mm | Más pequeño: Ø80mm

	A	B	C	D	E	F
G500 PRG	440	193	246	296	218	512
G650 PRG	470	193	344	596	-	570

RECOMENDACIONES GENERALES



- No utilice este producto cerca de agua como lavabos, piscinas o lugares muy húmedos.



- Si los residuos acumulados dentro del horno entran en combustión, mantenga la puerta del horno cerrada, apague la energía eléctrica en el disyuntor exclusivo del horno y desconecte el horno de la toma.



- No utilice el interior del horno para secar ropa o guardar utensilios.



- Si la puerta o el burlete de la puerta están dañados, el horno no debe operarse hasta que se reparen por una persona cualificada.



- El horno debe ser instalado en local nivelado y ventilado. La no instalación del equipo en local apropiado puede ocasionar la pérdida de la garantía.

- Se debe respetar un alejamiento mínimo de las paredes de 25mm en relación a los laterales y 75mm en relación al fondo del horno para ventilación.
- Para facilitar la instalación y el mantenimiento del horno, se recomienda un espacio de al menos 800mm del lateral derecho y la pared y 150 mm del lateral izquierdo y trasero. Después del mantenimiento / instalación, esta separación puede reducirse las distancias mencionadas anteriormente.
- El horno no debe colocarse junto a cocinas, freidoras y placas calientes u otros equipos que exhalen grasas, vapores y calor.
- En caso de caída de energía durante algún proceso en curso del horno, esta operación se perderá (las recetas guardadas no se perderán).
- No cubra ni bloquee ninguna abertura del horno.
- No utilice el horno en ambientes externos.
- No guardar alimentos dentro del horno cuando el mismo no esté en operación.

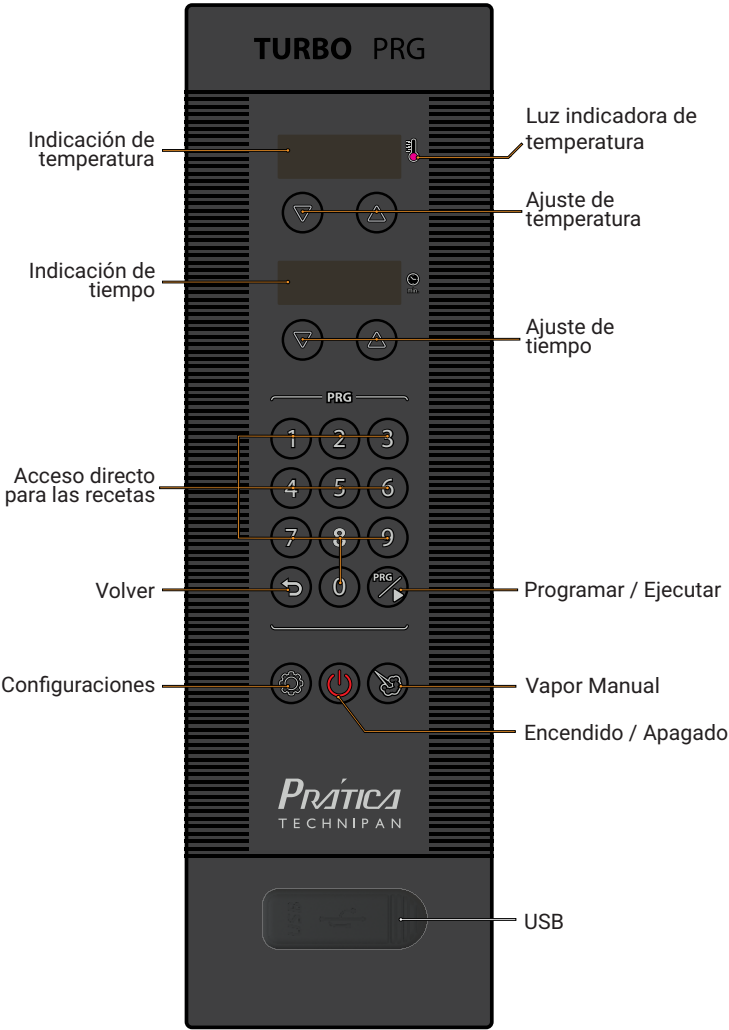
- En caso de escape de gas, suspenda inmediatamente la operación de equipo y llame al servicio técnico.
- En caso de que suene el alarma del horno y parez el mensaje “FALLA CODIGO: GAS” durante la operación del equipo, apague y vuelva a encender el horno para rearmar el sistema de gas. Si persistiere la falla, suspenda el uso y llame al servicio técnico.
- A cada seis meses solicite una inspección de mangueras, llaves de paso, válvulas conexiones de gas por un técnico habilitado.

APLICACIÓN

Los hornos **Turbos PRG** se utilizan en la preparación de productos de panadería y confitería. Por tratarse de un horno de convección (con turbina que realiza la circulación de calor), las temperaturas y los tiempos utilizados en las preparaciones de alimentos normalmente serán inferiores a las utilizadas en hornos sin circulación forzada de aire.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

PANEL



Nota: el toque en cualquier tecla acciona la lámpara por 1 minuto.

OPERACIÓN Y PROGRAMACIÓN

- Para encender el horno presione la tecla de encendido / apagado: 
- Después de encender el horno, la **Indicación de Temperatura** y la **Indicación de Tiempo** del horno mostrarán la última temperatura trabajada y el tiempo infinito.
- Para ajustar el tiempo de preparación, pulse las teclas de **Ajuste de Tiempo**:   que se encuentran debajo de la indicación de tiempo



Nota: El tiempo se puede ajustar hasta 360 minutos.

- Para establecer la temperatura deseada, pulse las teclas de **Ajuste de Temperatura**:   que se encuentran debajo de la indicación de temperatura.



Nota: La temperatura puede llegar hasta 250°C.

- Para la inyección de vapor, en caso de programación manual, pulse la tecla **Vapor Manual**: 



Nota: La temperatura máxima de inyección de vapor es de 230°C, es decir, si la temperatura de la cámara supera los 230°C, la función se bloqueará.

- Para ajustar el nivel de inyección manual, presione y mantenga presionada la tecla  **Vapor Manual** durante 3 segundos. La pantalla superior mostrará el mensaje "VAPO" y podrá elegir el nivel entre bajo (BAX), medio (MED) y alto (ALT). Para confirmar el nivel elegido, presione la tecla **Programar/Ejecutar** .



Nota: El horno automáticamente volverá al valor 0% (sin vapor) si se realiza una receta programada, o si el tiempo en modo manual llega a cero.

PROGRAMAR RECETAS

- Para iniciar el proceso de programación de recetas, presione la tecla **Programar/Ejecutar**: 
- Usando las teclas inferiores (**Ajuste de tiempo**)   o seleccionando desde el teclado numérico, elija la receta a editar.
- Después de elegir la receta, presione y mantenga presionada la tecla **Programar/Ejecutar**  durante 3 segundos para ingresar al modo de edición.

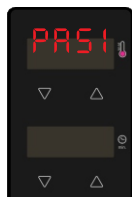


Nota: Se pueden programar hasta 100 recetas.

Nota: Si el parámetro "Edit" de la configuración está establecido como "On" es necesario introducir la contraseña de usuario para editar la receta.



- Después de entrar en el modo de edición la **Indicación de Temperatura** y la **Indicación de Tiempo**, se mostrará la siguiente configuración:



- Para cambiar la temperatura del precalentamiento utilice las teclas inferiores (**Ajuste de Tiempo**) ▼ ▲, la temperatura puede ser configurada de 30°C a 250°C.
- Después de configurar la temperatura de precalentamiento, presione la tecla superior ▲ (**Ajuste de Temperatura**) para avanzar a los parámetros PAS1. Cada receta tendrá un máximo de 4 pasos (PAS1, PAS2, PAS3 y PAS4) y en cada paso se configurarán 4 parámetros en un orden específico: convección (CONV), temperatura (TEMP), tiempo (MIN) y inyección de vapor (VAPO).

PARÁMETROS AJUSTABLES

CONVECCIÓN (CONV)

- Presione las teclas inferiores ▼ ▲ (**Ajuste de Tiempo**) para seleccionar las opciones de Convección.
- El parámetro CONV se puede configurar como **ON (habilitado)** o **OFF (deshabilitado)**;
- Si el parámetro está en **ON**, la turbina mantendrá la velocidad estándar.
- Si el parámetro está en **OFF**, el horno funcionará como estufa durante el tiempo programado, deshabilitando la turbina y la calefacción dentro del paso. Por lo tanto, para el ajuste **OFF**, no se permite establecer valores de temperatura.
- Presione la tecla superior ▲ (**Ajuste de Temperatura**) para avanzar al siguiente parámetro.

TEMPERATURA (TEMP)

- Presione las teclas ▼ ▲ inferiores (**Ajuste de Tiempo**) para ajustar la temperatura.
- El parámetro de temperatura se puede configurar de 50 ° C a 250 ° C.
- Presione a tecla ▲ superior (**Ajuste de Temperatura**) para avanzar para o próximo parâmetro.

TIEMPO (MIN)

- Presione las teclas inferiores ▼ ▲ (**Ajuste de Tiempo**) para ajustar la hora.
- El parámetro de tiempo se puede configurar de 1 a 360 minutos.
- Presione la tecla superior ▲ (**Ajuste de Temperatura**) para avanzar al siguiente parámetro.

INYECCION DE VAPOR (VAPO)

- Pulse las teclas inferiores ▼ ▲ (**Ajuste de Tiempo**) para ajustar el nivel de inyección de vapor entre los parámetros: sin vapor (OFF), bajo (BAJ), medio (MED) y alto (ALT).



- Presione la tecla ▲ superior (**Ajuste de Temperatura**) para pasar al siguiente paso (PAS2).
 - La **Indicación de Temperatura** y la indicación de tiempo mostrarán la siguiente configuración al lado:
- Si desea agregar un nuevo paso a la receta, presione la tecla ▲ inferior (**Ajuste de Tiempo**) para cambiar la indicación a ON, dando acceso a las otras opciones para configurar el paso.
 - Siga los pasos anteriores nuevamente para configurar los parámetros para el nuevo paso.
 - Después de configurar el último parámetro, en cualquier paso, si presiona la tecla ↶, la receta se guardará. O presione la tecla **Programar/Ejecutar**  para ejecutar la receta con solo un toque.

SELECCIONAR RECETAS

- Pulse la tecla **Programar/Ejecutar** .
- Presione las teclas inferiores ▼ ▲ (**Ajuste de Tiempo**) o use el teclado numérico para seleccionar la receta deseada.
- Después de elegir la receta, presione la tecla **Programar/Ejecutar**  para ejecutar la receta.



Nota: Si el horno está a una temperatura superior al punto de consigna precalentamiento, el horno realizará una etapa de enfriamiento.

- Las recetas programadas de 1 a 0 se pueden ejecutar con un solo toque presionando los atajos directos, siendo el número 0 equivalente a la receta 10.



CONFIGURACIONES

- Al pulsar el botón , se le pedirá la contraseña de acceso a la configuración. La contraseña predeterminada es 0123, pero puede cambiarse.

USB

- Con un dispositivo de almacenamiento conectado, utilice las teclas de **Ajuste de Tiempo** para seleccionar **IMPO** o **EXPO**. Una vez seleccionada la opción deseada, presione y sostenga la tecla **Programar/Ejecutar**  por 3 segundos para ejecutar el comando.

IMPO

- Al seleccionar esta opción, la pantalla mostrará el mensaje "IMPO". Todas las recetas almacenadas en el dispositivo USB se transfieren al horno. Cuando termine, la pantalla mostrará el mensaje "IMPO OK". En caso de error, el mensaje mostrado será: "FAIL"

EXPO

- Al seleccionar esta opción, la pantalla mostrará el mensaje "EXPO". Todas las recetas guardadas en el horno se transfieren al dispositivo USB. Cuando termine, la pantalla mostrará el mensaje "EXPO OK". En caso de error, el mensaje que se muestra será: "FAIL".

CAMB CLVE

- Para cambiar la contraseña predeterminada (0123), presione y mantenga presionada la tecla **Programar/Ejecutar**  durante 3 segundos. Después de hacer esto se puede insertar una nueva contraseña de 4 dígitos.

EDIT

- Al habilitar este parámetro ("On"), es necesario introducir la contraseña de usuario para editar recetas; de lo contrario ("Off"), la edición de ingresos es de libre acceso.

FUNCIÓN ENFRIAR

- En la pantalla del modo manual, sostenga la tecla **Volver** por 3 segundos, la pantalla entonces mostrará los mensajes "FUNC ENFR" y "ABRA PRTA" alternadamente, solicitando que la puerta del horno sea abierta.
- Abra la puerta y la pantalla cambiará entre la temperatura actual del horno y el mensaje "FUNC ENFR".
- Durante la ejecución de esta función, sólo la turbina permanecerá activada y ninguna otra ejecución podrá activarse.
- Cuando la temperatura llegar a 30°C la pantalla cambiará entre la temperatura actual del horno y el mensaje "ENFR TERM". Puede interrumpir la función presionando la tecla **Volver** , haciendo que el horno vuelva al modo Manual.

ACCESORIOS

- Base: sirve de soporte para el horno y asadores. Se debe fijar al suelo según el esquema de instalación.

MODELO	CAPACIDAD	UTILIZACIÓN
BANDEJA DE HORNO ONDULADA 40 X 60 CM / 4 CANALES	20 PANES	PAN FRANCÉS
BANDEJA DE HORNO ONDULADA 58 X 70 CM / 5 CANALES	25 PANES	PAN FRANCÉS
BANDEJA DE HORNO ONDULADA 58 X 70 CM / 6 CANALES	30 PANES	PAN FRANCÉS
BANDEJA PARA ASAR ONDULADA 60 X 80 CM / 6 CANALES	36 PANES	PAN FRANCÉS
BANDEJA LISA 40 X 60 CM	24 PANES	PAN DULCE
BANDEJA LISA 58 X 70 CM	32 PANES	PAN DULCE
BANDEJA LISA 60 X 80 CM	40 PANES	PAN DULCE
BANDEJA PERFORADA 40 X 60 CM	24 PANES	PAN DULCE
BANDEJA PERFORADA 58 X 70 CM	32 PANES	PAN DULCE
BANDEJA PERFORADA 60 X 80 CM	40 PANES	PAN DULCE
* Panes de aproximadamente 65g crudos.		

CUADRO INDICATIVO DE PRODUCTOS

Producto	Modo de trabajo	Temperatura °C	Tiempo mín.
Baguette	Aire caliente c/ vapor	170 / 180	16
Pan italiano	Aire caliente c/ vapor	160	25
Pudín de pan	Aire caliente	140	25 / 30
Pan dulce	Aire caliente	150	20
Tortas	Aire caliente	160	20
Pan de queso	Aire caliente	150	30
Rosca	Aire caliente	140 / 150	25 – 35
Pan Francés	Aire caliente c/ vapor	170 / 180	15
Galleta de polvillo	Aire caliente c/ vapor	180	18
Biscuit de polvillo	Aire caliente	160	12
Pan de hamburguesa	Aire caliente	150	20
Pan de perro caliente	Aire caliente	150	20
Sequillos	Aire caliente	180	10
Galleta polvillo con relleno de guayaba	Aire caliente	150	10
Bombita	Aire caliente	160	12
Empanada	Aire caliente	150	25
Enrolladito	Aire caliente	150	12
Pizzas	Aire caliente	200	10
Empanada abierta	Aire caliente	180	10
Pequeño Pastel Salado con Relleno	Aire caliente	180	12
Merengue	Aire caliente	140	20
Pastel asado	Aire caliente	180	12
Cruasán	Aire caliente c/ vapor	180	20

Observación:

• Es necesario, siempre antes de utilizar el horno, precalentarlo. El precalentamiento debe ser de aproximadamente 20°C más que la temperatura que se utilizará. Los tiempos y temperaturas presentados en la tabla arriba son indicativos, que deben ajustarse de acuerdo con las recetas, los tamaños de las piezas y las preferencias de los consumidores. Como regla general se aplica a los hornos de convección, tiempos y temperaturas menores que los utilizados en los hornos convencionales y lastros.

PISTAS SOBRE PANES Y MASAS DULCES

- ***Cargamento del horno:***

Es importante que se respete la capacidad del equipo y no sobrecargalo en cantidades de panes.

- ***Crecimiento:***

Se debe notar que el crecimiento de la masa alcanza alrededor del 70% del crecimiento normal, utilizado cuando se trabaja con horno convencional de lastre. La masa debe ir al horno "más fresca" para que no sobrepase su elasticidad y mantenga una buena calidad (Recordando que la masa dulce crece en el horno durante el asado).

- ***Temperatura:***

Los hornos de convección operan a temperaturas más bajas que las observadas en los hornos convencionales de lastre.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

EQUIPOS DE SEGURIDAD

- Para la limpieza del horno es necesario el uso de los Equipos de Protección Individual (EPI's).



Guantes de Protección



Máscara de Protección



Lentes de Protección



Delantal



Zapatos de Seguridad

FRECUENCIA DE LIMPIEZA

- El horno deberá desinfectarse todos los días cuando se utilice de acuerdo con la suciedad:
- *Limpieza Ligera;*
- *Limpieza Pesada.*



IMPORTANTE: Cuando la limpieza no se realiza en la frecuencia recomendada o hecha de forma inadecuada ocurre la acumulación de residuos que acaban perjudicando la calidad de limpiezas posteriores, generando exceso de humo durante los preparativos y disminuyendo la vida útil de componentes y del equipo. En exceso, estos residuos acumulados pueden entrar en combustión cuando son sometidos a altas temperaturas.

PASOS DE LA LIMPIEZA

ENFRIAMIENTO DEL HORNO



Si el horno está por encima de 60°C es obligatorio enfriarlo para que alcance la temperatura correcta de limpieza. Si el horno está a una temperatura inferior a 30 °C, calentar rápidamente solo para superar dicha temperatura.

LIMPIEZA LIGERA

- Primero, retire la jaula y el protector de turbina. Limpie con una esponja suave y jabón suave, enjuague con agua corriente. Termina con un paño seco.

- Utilice una esponja suave y jabón suave para eliminar la suciedad de la cámara. Trate de mantener la cámara interna siempre con aspecto de nueva: reflectante.
- Retire completamente el jabón con un paño húmedo. A continuación, limpie el vinagre de alcohol húmedo para eliminar cualquier producto residual. Termina con un paño seco.

LIMPIEZA PESADA

En caso de suciedad adherida, puede utilizarse un desincrustante para la desinfección.

- Primero, retire la jaula y el protector de turbina. Higienice por separado. Rocíe el desincrustante y deje actuar durante 15 minutos, luego enjuague con agua corriente.
- Utilice una espátula no abrasiva para eliminar la suciedad sólida.
- Rocía el líquido desincrustante en todas las superficies internas de la cámara con un pulverizador o un pincel.
- Cierre la puerta del equipo y deje que el producto actúe durante unos 15 minutos con el horno apagado.
- Con ayuda de una manguera enjuague el interior del equipo para eliminar completamente el desincrustante.
- Con un paño húmedo y vinagre de alcohol, elimine por completo todo el desincrustante que pueda permanecer en el equipo.
- Seque el interior del equipo conectándolo a una temperatura de 150 °C durante 5 minutos.

PARA LIMPIEZA EXTERNA

- Para la limpieza externa del horno utilice la secuencia: paño húmedo, paño con jabón neutro, paño húmedo y paño seco.

IMPORTANTE

- En todos los pasos de enjuague, limpieza y secado, asegúrese de que todo residuo de jabón o desincrustante se elimine por completo para evitar la oxidación del equipo y sus componentes.
- Utilice solamente productos de línea profesional (desincrustante/desengrasante) líquido alcalino a base de NaOH (hidróxido de sodio) sin colorantes.

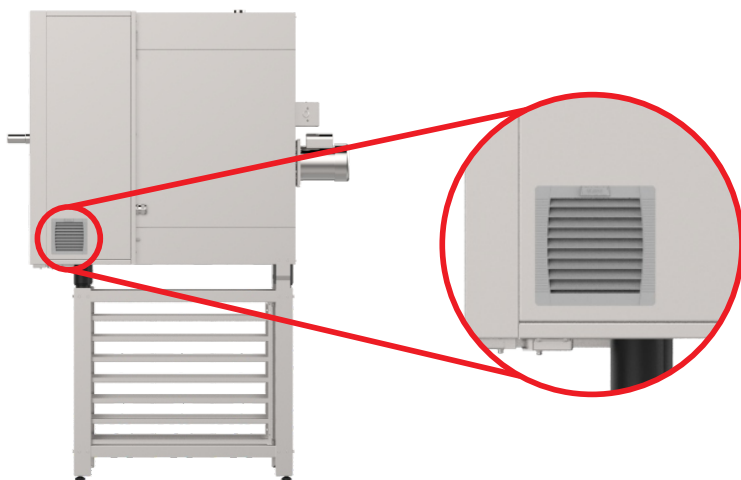
- Asegúrese de que no queden residuos de productos de limpieza antes de comenzar la cocción.

RECOMENDACIONES GENERALES DE LIMPIEZA

- Nunca use productos que contengan ácido en la limpieza del horno, ya que pueden dañar la superficie de acero inoxidable, provocando corrosión del metal.
- No dirigir el agua fría en el vidrio caliente del equipo, el choque final puede provocar su rotura.
- No arroje agua a la superficie exterior del horno, ya que puede comprometer el panel de control y los componentes eléctricos.
- No utilice esponjas de acero, objetos perforantes o abrasivos para limpiar las superficies internas y externas del horno.
- Durante largos períodos de inactividad, se recomienda mantener la puerta del horno entreabierta.
- No permita que los residuos de alimentos y otros residuos se acumulen en la superficie interna de la puerta, las bisagras o el perfil de sellado de silicona para no dañar el sellado del horno.
- No dejar alimentos, líquidos y residuos dentro del horno cuando el equipo está inactivo.
- No utilice el horno para almacenar utensilios o alimentos.
- Utilizar el horno solo para la preparación de alimentos como se describe en este manual.
- En intervalos largos entre un uso y otro se debe apagar el horno para evitar que el calentamiento carbonice los residuos de grasa de preparaciones anteriores. Esto puede dificultar la higienización, perjudicar la calidad de las preparaciones y la vida útil del equipo.

LIMPIEZA DEL FILTRO

El filtro de aire situado en el lado derecho del equipo es responsable de mantener la temperatura óptima del panel eléctrico. Realice la limpieza una vez por semana.



1- Abra la tapa con cuidado como ilustración a continuación:



Importante: la tapa no se abre totalmente, no fuerce pues hay riesgo que romper

- 2- Retire el filtro (espuma blanca).
- 3- Quitar el exceso de suciedad y si es necesario, lavar.
- 4- Espere a secarse para volver a colocar en el local.

PROBLEMAS: CAUSAS Y SOLUCIONES

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	POSIBLES SOLUCIONES
El horno no se calienta (Eléctrico y Gas)	Eléctrico: Caída de fase.	Eléctrico: comprobar la instalación de edificios.
	Gas: Registro de gas cerrado.	Gas: Compruebe la instalación de gas y si el registro está abierto.
El horno tarda en calentarse o volver a la temperatura	Horno sucio o falta de fase.	1) Limpiar el horno; 2) puerta no reglamentada; 3) Comprobar la instalación del edificio y el suministro eléctrico.
El horno hace ruido	Turbina tocando la jaula o el tubo de vapor. Caída de fase;	1) Reposicionar elementos; 2) Comprobar la instalación del edificio y el suministro eléctrico.
El motor no gira	Turbina tocando la jaula o el tubo de vapor. Caída de fase;	1) Reposicionar elementos; 2) Comprobar la instalación del edificio y el suministro eléctrico.
El horno no da señal	Caída de fase; Disyuntor apagado.	1) Comprobar la instalación del edificio y el suministro eléctrico; 2) Compruebe el disyuntor.
Disparo del disyuntor de protección	Disyuntor mal dimensionado.	Comprobar la instalación del edificio.
Asado desuniforme	puerta no reglamentada; Alta temperatura; horno desigual; horno sucio; Caja protectora de turbina o parte inferior fuera de posición; Carga excesiva.	1) Volver a colocar el pestillo; 2) Temperatura más baja; 3) Equipo de nivel; 4) Cuerno limpio; 5) Elementos de reemplazo; 6) Reducir la carga.
Choques de horno	Falta conexión a tierra.	Compruebe conexión a tierra.
Alimento que se quema	Temperatura alta o tiempo de horneado excesivo.	1) Comprobar la temperatura; 2) Consultar el tiempo.
Demora para asar	Baja temperatura; Horno sucio; Carga excesiva.	1) Comprobar la temperatura; 2) Limpiar el horno; 3) Disminuir la carga.

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	POSIBLES SOLUCIONES
Horno pasando olor a la comida	Forno sujo.	Limpe o forno.
Secar la comida	Tempo excessivo de assamento	Diminuir tempo e aumentar temperatura.
La comida no se hornea por dentro	Temperatura alta; Pouco tempo de assamento.	1) Diminuir temperatura; 2) Aumentar tempo de assamento;
Externamente caliente en exceso	Mala ventilación del ambiente.	Mejorar la ventilación.
Quemador constantemente bloqueado (Gas)	Baja presión/flujo de gas; Registro de gas cerrado; Red de gas sucia.	1) Comprobar la presión de la red de gas; 2) Comprobar la instalación de gas en la propiedad.

Cualquier duda entre en contacto con nuestra asistencia técnica.

Asistencia técnica Prática:

+55 (35) 3449-1235 - comex@praticabr.com

Para consultas operacionales y materiales adicionales::

Canal Chef

+55 (11) 2526-1200 opción 5

LINHA TURBO PROGRAMÁVEL - PORTUGUÊS/ESPAÑOL
CÓDIGO: 760506
MANUAL DE INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO
MAIO/MAYO 2025 - REVISÃO/REVISIÓN 04



PRÁTICA

Rodovia BR 459, Km 101 S/N
37.556-140, Pouso Alegre - MG
Telefone: +55 35 3449-1200
pratica@praticabr.com

Carretera BR 459, Km 101 S/N
37.556-140, Pouso Alegre - MG
Teléfono: +55 35 3449-1235
pratica@praticabr.com