

# FORNO LASTRO

FLG-450 PG













FLG-800 PG

FLG-950 PG



## Manual de Instrução

## ÍNDICE

 Apresentação - Finalidade - Segurança	3
 Aspectos de Segurança	4
 Recebimento do Produto - Instalação	5
 Montagem Fornos	6
 Especificações Técnicas	7
 Características Técnicas - Instruções de Uso	8
 Manutenção	9
 Limpeza	10
 Termo de Garantia	11
 Lista Revisão Máquina	13
 Cronograma de manutenção	14
 Lista Revisão Manual	15

## APRESENTAÇÃO

A empresa, especializada no ramo de máquinas para alimentação, oferece uma variada linha de produtos, que atendem as necessidades do mercado. São dezenas de equipamentos projetados para facilitar o trabalho de quem atua no ramo de alimentação. Fornecemos equipamentos para restaurantes, panificadoras, açougues, pizzarias, supermercados, confeitarias e até mesmo para cozinhas residenciais e industriais.

Todos os produtos são fabricados com materiais de alta qualidade e acabamento superior, dentro das normas de segurança e higiene das leis vigentes.

A facilidade na instalação, manutenção mínima, baixo consumo e o alto rendimento produtivo, colocam os produtos G.Paniz, à frente no mercado, com vantagens de economia, produtividade, segurança e qualidade.

Queremos cumprimentá-lo por ter escolhido um produto com qualidade a que o nome

## FINALIDADE DO MANUAL

A finalidade deste manual é passar ao usuário informações necessárias sobre o produto que acaba de ser adquirido. Leia este manual atentamente e terá a orientação correta para que obtenha um melhor aproveitamento e durabilidade do equipamento.

## SEGURANÇA



Equipotencialidade  
IEC 60417-5021

Para identificar o terminal de interligação, que visa manter diversos aparelhos com o mesmo potencial. Não sendo, necessariamente, o Terra de uma ligação local.



Terra de Proteção  
IEC 60417-5019

Identificar qualquer terminal que é destinado para conexão com um condutor externo para proteção contra choque elétrico em caso de uma falha, ou no terminal de uma terra de proteção (Terra) eletrodo.



Tensão Perigosa  
IEC 60417-5036

Para indicar os riscos decorrentes de tensões perigosas

- Verifique se a tensão do seu aparelho está de acordo com a etiqueta que acompanha o produto (no cordão de alimentação).
- Para evitar choques e danos ao seu produto verifique o aterramento de sua rede elétrica.
- Crianças devem ser vigiadas para assegurar que não estejam brincando com o aparelho.
- O equipamento só pode ser operado em ambientes profissionais que segue requisitos de higiene e segurança.
- A instalação e manutenção do equipamento é de total responsabilidade do proprietário do estabelecimento que deverá seguir as normas de instalação e segurança vigentes.



## ASPECTOS DE SEGURANÇA

**Dados Específicos:** Informações específicas do aparelho, ou mesmo da empresa, como razão social, CNPJ, nº de série, podem ser encontradas na contracapa do manual.

**Normas do Projeto:** Esta máquina foi projetada observando a Norma IEC60335-1 e IEC60335-2-36.

**Forno Lastro :** A descrição da máquina e sua utilização prevista, podem ser visualizadas na pág 6.

**Riscos:** Este equipamento não gera qualquer risco à exposição dos usuários.

**Segurança:** Leia com atenção os itens a seguir para evitar problemas durante a instalação e o uso de seu equipamento.

Mantenha esse manual sempre próximo dos usuários nos locais de trabalho.

Nunca retirar o cabo do equipamento puxando pelo fio, sempre pegando o plugue e tirando-o da tomada.

Nunca use extensões ou adaptadores para a ligação dos equipamentos.

Não remova o pino central do plugue.

Para a segurança do operador e dos componentes elétricos, recomendamos que seja verificado se o local de instalação possui aterramento.

Conforme o Artigo 198 da CLT (Consolidação das Leis do Trabalho), é de 60 Kg o peso máximo que o trabalhador pode carregar sem prejudicar sua saúde.

**Limitações:** Instalar o equipamento com distância mínima de 50 cm entre um equipamento e outro, para evitar superaquecimento do motor.

Instale o equipamento em local onde não haja tráfego intenso de pessoas.

**Adulteração:** Seu equipamento possui tampa de proteção e componentes elétricos que impedem acesso as partes móveis. A retirada ou adulteração destes componentes de segurança podem causar riscos graves nos membros superiores do usuário do produto.

**Utilização do Aparelho:** Este equipamento foi projetado exclusivamente para a área de alimentação, a utilização para outros fins resultarão em desgaste prematuro do produto e danos no seu sistema de transmissão.

Procedimento para utilização do aparelho com segurança ver pág 6.

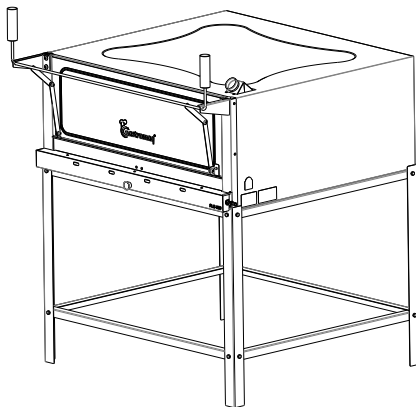
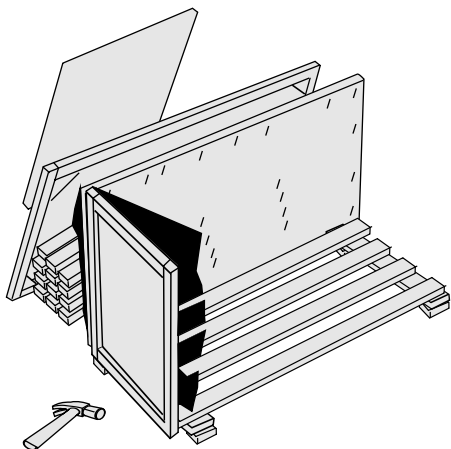
## Atenção

**É PROIBIDA A RETIRADA DE QUALQUER ITEM DE SEGURANÇA DE SUA MÁQUINA SOB PENA DE PERDA DA GARANTIA E FUNCIONAMENTO DO EQUIPAMENTO.**

### RECEBIMENTO DO PRODUTO

Ao receber recomendamos cuidado e inspeção para detectar qualquer avaria proveniente do transporte, tais como:

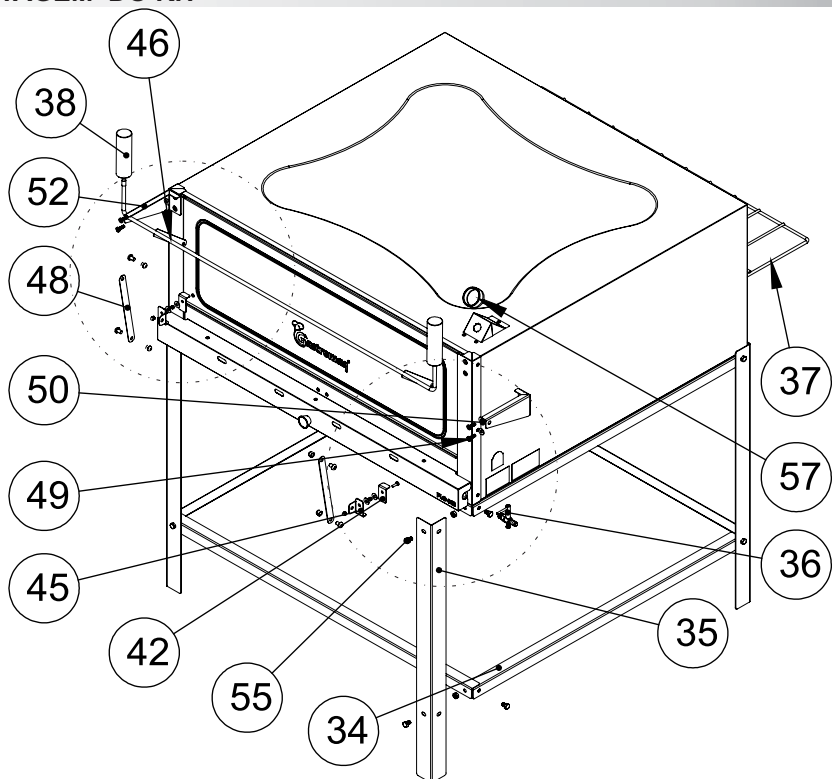
- Amassados e riscos na pintura;
- Quebra de peças;
- Falta de peças através da verificação da embalagem.



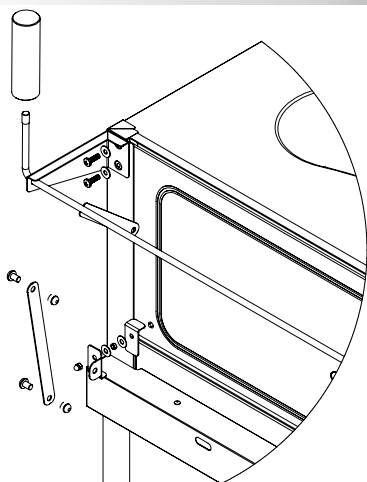
### INSTALAÇÃO

- 1) Instale seu equipamento em área bastante arejada, de modo a eliminar gases provenientes de combustão;
- 2) a instalação do equipamento deve ser em uma superfície plana;
- 3) deixar um espaço de pelo menos 50 cm em torno do equipamento;
- 4) não faça instalação próximo a materiais combustíveis; não use e nem guarde produtos inflamáveis próximo ao equipamento;
- 5) partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado;
- 6) verificar se a tensão da rede elétrica é a mesma do seu equipamento;
- 7) para a operação adequada, este aparelho deve ser instalado em local com temperatura entre 5°C a 25°C;
- 8) nunca use extensões ou 'T' para a ligação dos equipamentos;
- 9) não remova o pino terra do cabo elétrico e
- 10) Utilize tomadas para 20A com pino 4,8mm conforme NBR 6147.

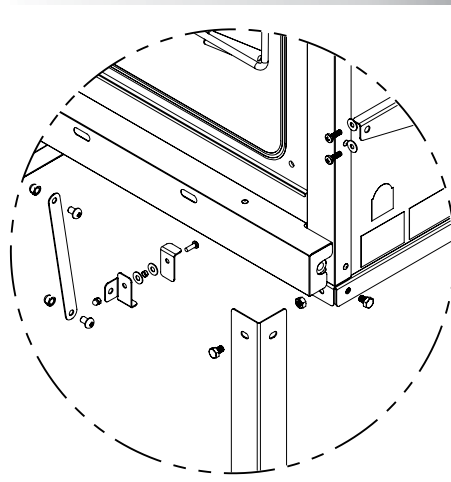
## MONTAGEM DO KIT



### MONTAGEM CONJ. HASTE VIDRO



### MONTAGEM COLUNAS



## MONTAGEM DO KIT

Os itens listados abaixo vão desmontados junto ao Forno Lastro, para melhor acomodar o equipamento dentro da embalagem.

KIT MONTAGEM FLE			
34	24566	Estrutura Menor Cavalete	4
35	24567	Pé do Cavalete Simples	4
36	10621G	Registro Ind. Cr. 1/4" NPT c/ Espiga p/ Mang. 3/8"	1
37	73034	Grade do Forno	1
38	24563	Contra Peso Vidro Forno	2
42	24556	Batente Interno do Vidro	2
45	24555	Suporte Direito do Vidro	1
46	24560	Haste Abertura do Vidro	1
48	24562	Haste Maior Vidro	2
49	70237	Parafuso Phillips Cabeça Panela M6x20 ZB	4
50	00327	Arruela Lisa 1/4" ZB	4
52	24557	Suporte Esquerdo Conjunto Haste	1
55	01410	Parafuso Sextavado M8 x 12 mm ZB	16
57	73083	Termômetro Analógico 0 a 350°C	1

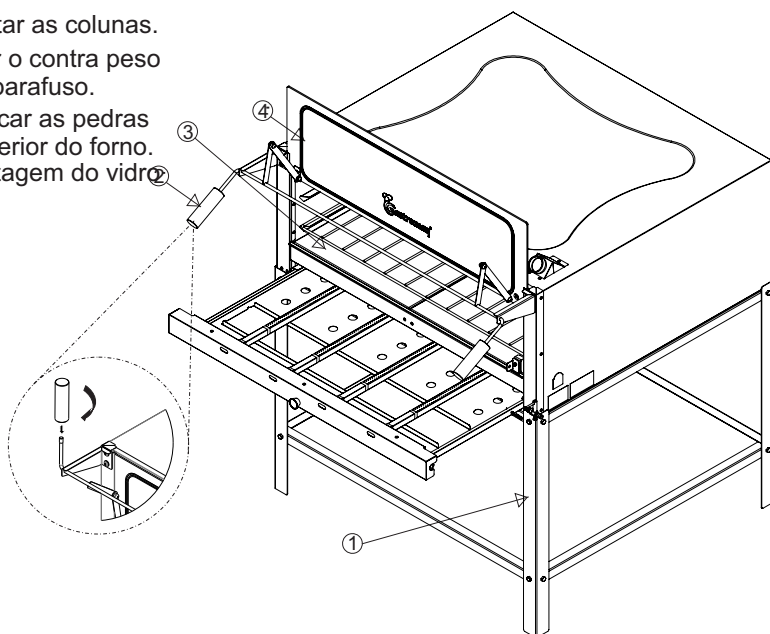
## MONTAGEM DOS FORNOS

**PASSO 1** - Montar as colunas.

**PASSO 2** - Fixar o contra peso rosqueando no parafuso.

**PASSO 3** - Colocar as pedras refratárias no interior do forno.

**PASSO 4** - Montagem do vidro



## MONTAGEM DOS FORNOS DUPLOS

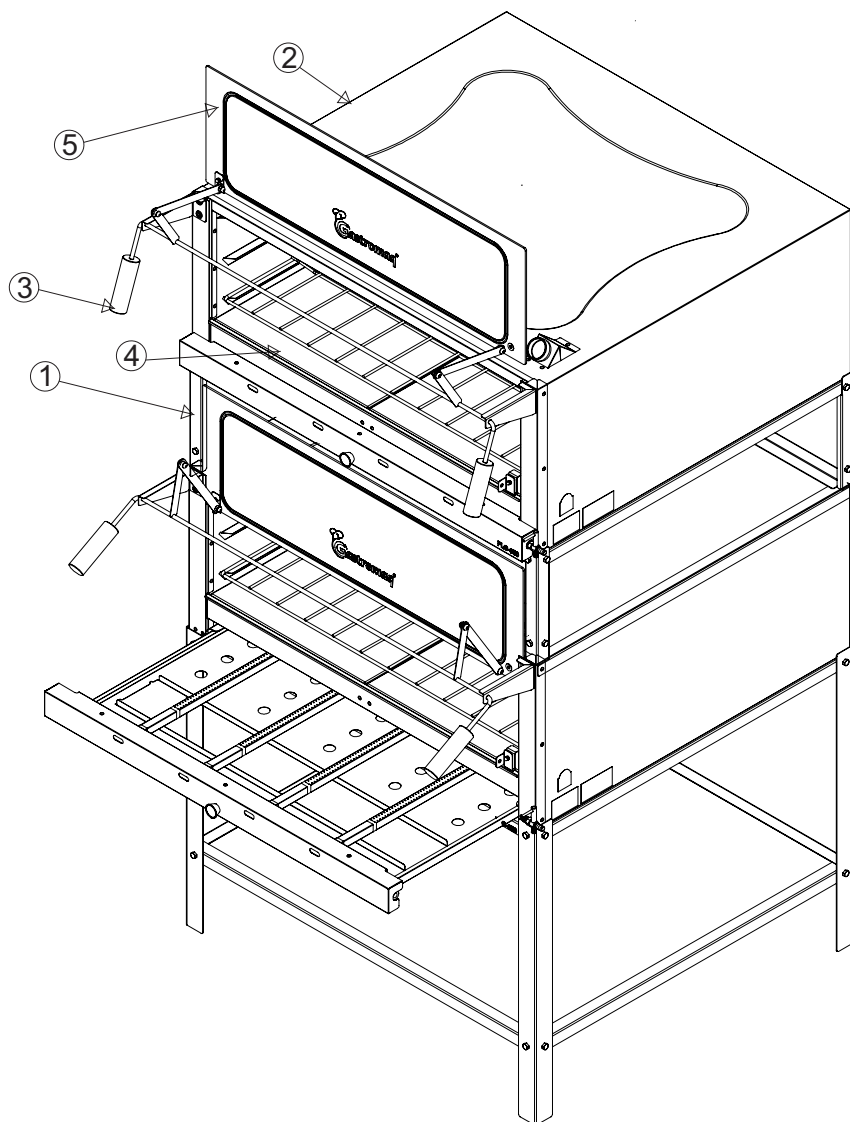
**PASSO 1** - Montar as colunas.

**PASSO 2** - Encaixe o Forno Lastro Superior.

**PASSO 3** - Fixar o contra peso rosqueando no parafuso.

**PASSO 4** - Colocar as pedras refratárias no interior do forno.

**PASSO 5** - Montagem do vidro

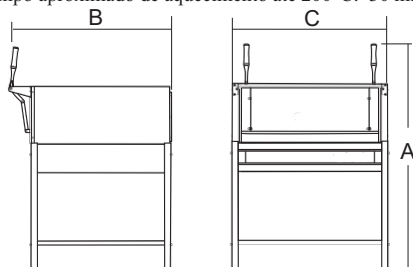




## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Produto	Modelo	Consumo Gás GLP	Peso	Dimensões (AxBxC) mm
FORNO LASTRO Porta Guilhotina	FLG-450 PG	0,5 kg/h	41,8 kg	1217x942x777
	FLG-800 PG	0,7 kg/h	59,9 kg	1217x842x1085
	FLG-950 PG	0,9 kg/h	98,0 kg	1217x1190x1154
	FLG-450D PG	0,5+0,5 kg/h	41,8+41,8 kg	1600x942x777
	FLG-800D PG	0,7+0,7 kg/h	59,9+59,9 kg	1600x842x1004
	FLG-950D PG	0,9+0,9 kg/h	98+98 kg	1600x1190x1154

\* Tempo aproximado de aquecimento até 200°C: 30 minutos



## CUIDADOS NA INSTALAÇÃO DO BOTIJÃO GLP:

- \* Use sempre o regulador de pressão ou 'registro' com a inscrição NBR 8473 em relevo;
- \* Troque o regulador a cada 5 anos ou quando apresentar defeito;
- \* Use sempre a mangueira correta, com uma 'malha' transparente e com uma tarja amarela, onde aparece a inscrição NBR 8613, o prazo de validade e o número do lote;
- \* Ao instalar o regulador, gire a 'borboleta' para a direita, até ficar firme. Nunca utilize ferramentas;
- \* A mangueira deve ser fixada no regulador com abraçadeiras apropriadas. Nunca com arames ou fitas;
- \* Para segurança nunca instale qualquer acessório no botijão, além do regulador de pressão e da mangueira;
- \* Após instalação, veja se há vazamento usando apenas espuma de sabão. Se houver vazamento, repita a operação de instalação;
- \* Se o vazamento continuar, leve o botijão para um local ventilado e chame a empresa que entregou o gás;
- \* Ao instalar o botijão de gás, não se esqueça de colocar as abraçadeiras na mangueira ou chame um profissional habilitado, evitando um futuro vazamento.

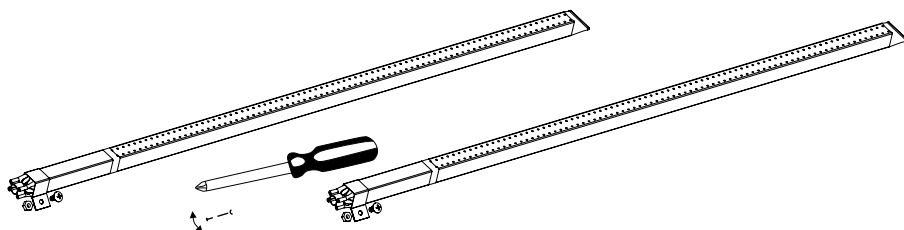
## ATENÇÃO

O equipamento deve ser instalado em 1 botijão 13 kg (P13-GLP) com regulador de pressão de "baixa pressão" com 2,8 kPa e 1 kg/h (regulador doméstico). Para instalação em mais botijões e rede de gás (P45) contrate serviço técnico especializado de sua cidade. Conecte a mangueira do gás no registro com abraçadeiras apropriadas. O botijão de gás GLP (gás liquefeito de petróleo) encontra-se em estado 85% líquido dentro do botijão. Nunca vire ou deite botijão (se ainda existir algum resíduo dentro de gás ele poderá escoar na fase líquida, anulando a função do regulador de pressão, podendo provocar graves acidentes).

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

**FORNO LASTRO GÁS :** Fabricado em aço SAE 1020 e revestido externamente em pintura epóxi branca e internamente em chapa galvanizada. Sistema de abertura de porta tipo guilhotina, sistema de gaveta móvel, que facilita o acendimento dos queimadores. Termômetro para visualizar a temperatura até 350° C. Acompanha grade reforçada interna móvel com abas de fixação. Gaveta rígida totalmente desmontável. Ideal para padarias, confeitarias e pizzarias.

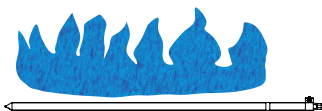
## REGULAGEM DA CHAMA



## INSTRUÇÕES DE USO

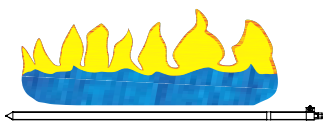
Para ligar seu equipamento, siga os passos descritos abaixo:

- 1° Passo :Monte os acessórios conforme passos descritos na página 07 deste manual;
- 2° Passo: Acenda o fogo
- 3° Passo: Verifique se a chama já está correta ( sem estar flutuante ou amarela);
- 4° Passo: Se não estiver, com o auxílio de uma chave Philips afrouxe o parafuso;
- 5° Passo: Regule a chama (com o fogo aceso) até que a mesma fique azul;
- 6° Passo: Aperte o parafuso;



### CHAMA FLUTUANTE

- Deve-se diminuir a entrada de ar.
- Mova o regulador do gás para frente.



### CHAMA AMARELA

- Deve-se aumentar a entrada de ar.
- Mova o regulador do gás para o centro.

O mal funcionamento das condições com chama amarela ou flutuante não está coberto pela garantia do produto.

## MANUTENÇÃO

- Para identificar desvios de desempenho e deterioração da segurança, manutenções periódicas devem ser realizadas conforme cronograma de manutenção, devendo ter registros para futuras auditorias.
- A equipe de manutenção do cliente deve revisar e testar as condições elétricas (contatores, cabos, contatos, chaves, etc) uma vez por mês.
- A situação normal de trabalho do equipamento deve ser restaurada somente quando os responsável(is) pela manutenção acabar(em) o serviço. Todas as proteções fixas que, por ventura, tenham sido removidas devem ser recolocadas e aparafusadas novamente conforme estavam;
- Somente pessoas autorizadas e treinadas, que reconhecem todos os riscos do equipamento devem realizar a manutenção.
- A manutenção periódica do equipamento evita o desgaste prematuro das peças que trabalham entre si. Além da manutenção, é necessário fazer algumas verificações:
  - Caso o cordão de alimentação esteja danificado, o mesmo deverá ser substituído pelo fabricante ou serviço autorizado com um cordão de alimentação especial disponibilizado pelo fabricante ou serviço autorizado.
  - As manutenções preventivas com potencial de causar acidentes devem ser objeto de planejamento e gerenciamento efetuado por um profissional legalmente habilitado.
  - Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado;
  - Se houver realmente a necessidade de acionar a Assistência Técnica G.Paniz, caso o equipamento não esteja funcionando conforme as especificações, tenha a nota fiscal e o Manual de Instruções à mão e entre em contato com o Serviço de Atendimento G.Paniz. Este lhe prestará esclarecimento sobre pequenos problemas que eventualmente venham ocorrer em seu equipamento e lhe indicará o assistente técnico mais próximo. Para facilitar a reposição de peças, cite sempre a referência da máquina, nesse caso Forno Lastro Gás.

## LIMPEZA

- Antes de efetuar a limpeza desligue a chave geral e retire o plugue da tomada.
- Nunca utilize acessório de metal (faca, colher, etc) para não agredir as partes de aço inoxidável.
- Para a limpeza externa, aconselha-se utilizar um pano úmido com sabão neutro.
- Nunca utilize mangueira de água pois poderá provocar curto circuito e danificar os componentes elétricos como motor e itens de segurança.
- A limpeza de seu equipamento deverá ser feita sempre após a sua utilização.
- Não utilize produtos abrasivos, somente sabão neutro.
- Este aparelho não deve ser limpo com jato de água.
- O equipamento não poderá ser submergido para limpeza,
- Não jogue água fria sobre o vidro quente.

## ATENÇÃO:

- Se a superfície de vidro rachar, desconecte imediatamente o aparelho da fonte de energia.
- Não coloque folhe de alumínio ou recipiente plástico em contato com a superfície quente do vidro. Tal superfície não deve ser utilizada como área de armazenamento.

## TERMO DE GARANTIA

A empresa compromete-se com a garantia de 6 (seis) meses referente ao produto abaixo qualificado, a partir da data da revenda ao cliente final, mediante as seguintes condições e normas:

1) A empresa não cobrirá em hipótese alguma defeitos e riscos na pintura ou amassamento decorrentes de transporte, devendo estes serem exigidos da transportadora no momento da entrega, ou seja, recebimento da mercadoria. Também não terão garantia equipamentos expostos ao tempo, ou que por alguma forma após seu uso tenham ficado muito tempo sem funcionamento, pois poderá aparecer ferrugem nas partes de movimento não lubrificadas.

2) A garantia não cobrirá vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, resistências, termostatos, controlador de temperatura, relés, válvulas solenóides de água e válvula solenóide de gás, pois são componentes sensíveis às variações de tensão elétrica, transporte não apropriado, instalações não apropriadas e sem proteção.

3) O motor elétrico, quando danificado, deve ser encaminhado à Assistência Técnica dos respectivos fabricantes, devendo ocorrer um prévio contato com a GASTROMAQ.

4) O cliente terá o direito a Assistência Técnica no local de uso da máquina cuja medida da mesma seja maior que 0,360m<sup>3</sup> ou peso superior a 94kg. Caso a máquina não se enquadre nas medidas citadas, a mesma deverá ser enviada para a Assistência Técnica Autorizada mais próxima. Caso seja constatado que houve mau uso ou instalação inadequada do equipamento, a visita, o deslocamento e os custos do conserto correrão por conta do usuário, mesmo sendo no período de garantia.

5) A garantia estabelecida pela fábrica refere-se à máquinas que em serviço e uso normal apresentarem defeitos de material ou montagem. A fábrica reserva o direito de dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia. A garantia cobrirá custos com a mão-de-obra desde que a mesma seja executada pela Assistência Técnica Autorizada. Excluem-se da garantia defeitos ou avarias resultantes de acidentes por negligência nas operações.

6) A empresa não se responsabiliza por modificações no produto, salvo as alterações feitas pela própria fábrica.

7) Após 3 (três) meses de uso, considera-se fora de garantia todas peças ou acessórios que tenham desgaste natural ou acelerado tais como: rolamentos e retentores, discos do Moedor de Carne e do Preparador de Alimentos; globo, pá e espiral da Batedeira Planetária; feltros da Modeladora; trefilas, caracóis e alimentadores de extrusão.

8) Regulagens, lubrificações, ajustes e limpeza do equipamento, oriundos de seu uso e funcionamento, não serão cobertos pela garantia, devendo estes correr por conta do proprietário.

### 9) EXTINÇÃO DA GARANTIA:

- ✓ A não execução dos serviços de revisão e lubrificação constantes no Manual de Instrução do equipamento;
- ✓ O emprego de peças e componentes não originais e não recomendadas pela empresa;
- ✓ Modificação do produto e consequente alteração das características técnicas de funcionamento, com exceção às executadas pela empresa;
- ✓ Utilização das máquinas e equipamentos para outras funções que não sejam as indicadas pelo fabricante;
- ✓ Pelo decurso do prazo de validade da garantia.

Obs: Para qualquer demanda judicial fica eleito o Foro da Comarca de Caxias do Sul (RS), com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

### LISTA DE REVISÕES MÁQUINA

Intervenções realizadas						
Data de Intervenções						
Serviço realizado						
Peças reparadas ou substituídas						
Condições de segurança do equipamento						
Indicações conclusivas quanto as condições de segurança da máquina	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Não Conforme	Não Conforme	Não Conforme	Não Conforme	Não Conforme	Não Conforme
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Responsável						

## CRONOGRAMA DE MANUTENÇÃO

NÚMERO	DESCRIÇÃO	PERIODICIDADE

## LISTA DE REVISÕES MANUAL

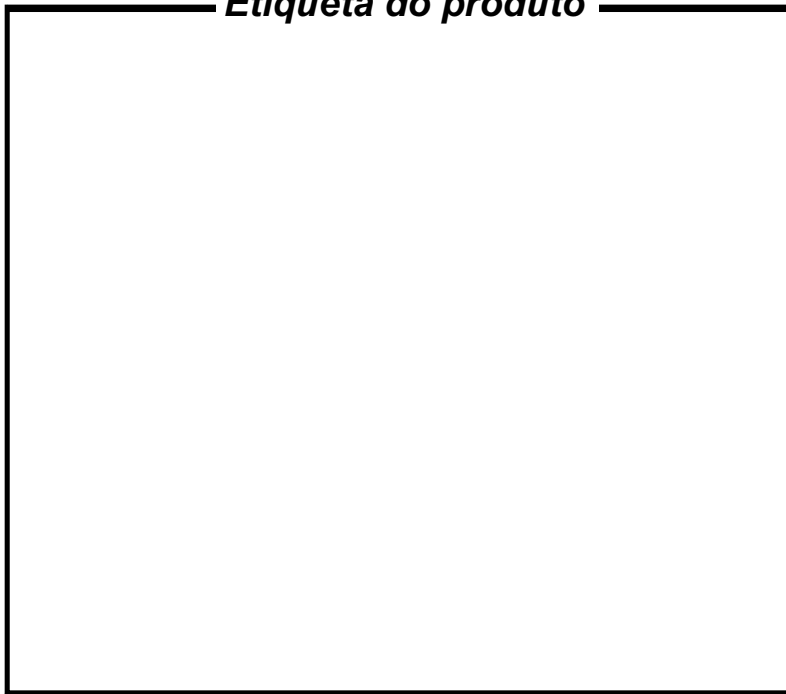
Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA	Descrição
00	100719XXXXXX	-	3504 3505 3506	Desenvolvimento Forno Lastro Elétrico FLG-450 FLG-800 FLG-950
01				
02				
03				
04				
05				
06				

\* Alterado conforme layout novo. Modelo SSV1.

R.00

FLG-450 PG  
FLG-800 PG  
FLG-950 PG

***Etiqueta do produto***



Visualize aqui os dados do seu equipamento como n° de série, modelo, frequência, tensão.



*G.Paniz Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda.*

Adolfo Randazzo, 2010 - CEP. 95046-800 - Caxias do Sul -RS

CNPJ 90.771.833/0001-49