

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Instalação | Manutenção | Uso | Segurança

FORNO TURBO ELÉTRICO



Imagem meramente ilustrativa.
Aparência do equipamento
varia conforme modelo.

Modelos

FTE.150

FTE.150E

FTE.150I

FTE.150T

FTE.300

FTE.300E

FTE.300I

FTE.300T



IMG BRASIL - Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.

PARABÉNS,

Você acaba de adquirir um equipamento IMG-BRASIL, produto da mais alta qualidade, segurança e eficiência.

Fundada em 1989, a IMG-BRASIL é uma empresa respeitada como uma das melhores e mais completas empresas do ramo de fabricação de equipamentos para gastronomia.

A inovação constante e o aperfeiçoamento de seus produtos, com a utilização de matérias-primas de primeira linha, asseguram produtos de qualidade superior, consumidos no Brasil e em mais de 25 países pelo mundo todo.

A CONFIANÇA E CERTEZA DE UM BOM PRODUTO ESTÃO NO NOME

IMG BRASIL FABRICANTE DOS PRODUTOS



IMPORTANTE:

**PRODUTO PARA USO PROFISSIONAL. NÃO UTILIZE SEM ANTES LER COM ATENÇÃO O MANUAL.
EM CASO DE DÚVIDAS, ENTRE EM CONTATO CONOSCO:**

IMG-BRASIL Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.

CNPJ 11.193.347/0001-14 - CREA 131726-3

Rod. Antônio Heil – KM 23 Nº 5825 – Bairro: Limoeiro – CEP 88352-502 - Brusque – SC – Brasil

Fone/fax. +55 47 3251-5555 - Site: www.metvisa.com.br

E-mail: sac@metvisa.com.br - vendas@metvisa.com.br

ÍNDICE

1. Informações sobre Segurança	4
1.1 Advertências Gerais	4
1.2 Segurança Mecânica	5
1.3 Segurança Elétrica	5
2. Características Técnicas	6
2.1 Principais Componentes	6
2.2 Dados Técnicos	7
2.3 Fornecimento e Eliminação das Embalagens do Equipamento.....	8
3. Instalação	9
3.1 Disposição do Equipamento.....	9
3.2 Instalação Hidráulica	12
3.3 Conexão Elétrica	13
3.4 Medidas de Segurança e Instrução ao Usuário	15
4. Uso do Equipamento	16
4.1 Utilidade	16
4.2 Comandos	16
4.3 Procedimentos de Operação.....	19
5. Limpeza e Manutenção	21
5.1 Procedimentos para Limpeza e Produtos Utilizados	21
5.2 Manutenção e Procedimentos em Caso de Avarias	22
5.3 Interrupção Prolongada no Uso do Equipamento	23
6. Análise e Resolução de Problemas	23
6.1 Problemas, possíveis causas e soluções	23
7. Vida Útil do Aparelho e seus Componentes	24
8. Normas Aplicáveis	24
9. Anexos	25
Esquema Elétrico – Tensão 220 V Monofásico	25
Esquema Elétrico – Tensão 220 V Trifásico	26
Esquema Elétrico – Tensão 380 V Trifásico	27
Desenho em Explosão	28
Lista de Peças de Reposição	31
Termo de Garantia (para mercado brasileiro)	37



ATENÇÃO!

As características, fotos e figuras apresentadas neste manual deverão ser consideradas a título informativo. A IMG BRASIL reserva-se o direito de realizar as modificações que se julguem necessárias sem prévio aviso.

1. Informações sobre Segurança

1.1 Advertências Gerais

- Há cuidados/precauções que devem ser observados quando da montagem, da utilização, da manutenção e interrupção do uso deste equipamento;
- Antes de realizar qualquer operação (montagem, utilização (uso), manutenção e reutilização após interrupção prolongada no uso do equipamento), leia atentamente o manual;
- O equipamento deve ser utilizado por pessoal instruído e conhecedor das normas de uso e de segurança descritas neste manual;
- Este equipamento 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 equipamento ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança;
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o equipamento;
- No caso de alternância do pessoal que trabalhará com o equipamento, o novo operador deverá estar instruído sobre as normas e o funcionamento da mesma;
- O operador deverá usar os **EPI's adequados** (equipamentos de proteção individual). Como por exemplo: luvas apropriadas protegendo as mãos de queimaduras pelo aquecimento do forno;
- O operador deverá estar sempre atento para situações que podem causar riscos de acidentes e evitá-las. Como por exemplo: não trabalhe com o equipamento em locais úmidos, nem com roupas e calçados molhados. Coloque calçado adequado, isto evitará choques elétricos e até mesmo a morte;
- Após ser realizada a leitura e esclarecidas todas as dúvidas, este manual deverá ser guardado com cuidado em local de fácil acesso, conhecido por todas as pessoas que irão operar o equipamento e colocado à disposição das pessoas que realizarão manutenção, para eventuais consultas. Sempre que surgir qualquer dúvida, não deixe de consultar o manual. Não opere o equipamento de forma alguma com dúvidas;
- Na instalação, é imprescindível colocar este manual à disposição dos profissionais que farão a mesma;
- Antes de começar a limpeza e qualquer tipo de manutenção, é imprescindível desconectar o equipamento da rede de alimentação elétrica;
- Verificar periodicamente o estado dos cabos e das partes elétricas.



ATENÇÃO!

Não efetuar reparos por conta própria. Dirigir-se a assistência técnica autorizada pelo fabricante. Utilizar somente peças originais em seu equipamento.

1.2 Segurança Mecânica

- Antes de operar o equipamento, certifique-se de que a pressão da instalação hidráulica esteja dentro dos níveis permitidos (consultar informações de pressão no item 3.2 Instalação Hidráulica) e se a porta esteja travada até o limite do curso da maçaneta.
- Inserir no interior do forno somente produtos específicos ao que o equipamento se destina e nunca coloque as mãos ou produtos inflamáveis, próximos ou diretamente sobre o forno.
- Quando for limpar o equipamento, tome o máximo de cuidado. Desconecte o equipamento da rede elétrica e em seguida aguarde o resfriamento total do forno. Jamais coloque as mãos ou produtos para limpeza no forno aquecido. Para demais informações sobre a limpeza do equipamento, siga as instruções do item 5 deste manual.

O equipamento descrito neste manual atende ao regulamento contra risco do tipo mecânico. A segurança se obtém com:

1. **Gabinete** fixo, impedindo o acesso inapropriado a partes internas, como por exemplo, lâ de rocha e tubo de água;
2. **Porta** com sistema de segurança que desliga automaticamente a turbina e o aquecimento do forno quando a mesma estiver aberta. Por ser de vidro temperado e possuir iluminação, a porta permite visualizar os alimentos que estão sendo assados sem a necessidade de abri-la;
3. **Cavalete** com a altura apropriada para o uso do equipamento, seguindo requisitos para uma boa ergonomia.

Para visualização das peças descritas acima, consulte a imagem no item 2.1 (Principais Componentes – pág. 7) deste manual.



ATENÇÃO!

Sempre que for removido algum item referente à segurança do equipamento (como por exemplo, ao fazer limpeza ou manutenção), reponha em seu devido lugar e confirme se está realizando sua função corretamente.

1.3 Segurança Elétrica

- Verifique periodicamente o estado dos cabos e das partes elétricas;
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído por um novo. A troca deve ser feita pelo fabricante, agente autorizado ou por uma pessoa qualificada, a fim de evitar riscos;
- Não utilizar jatos d'água, pois pode vir a causar choque elétrico. Para limpeza de seu equipamento, siga as instruções do item 5 deste manual;
- Não trabalhe com o equipamento em locais úmidos, nem com roupas e calçados molhados. Coloque calçado adequado, isto evitará choques elétricos e até mesmo a morte;
- Disponha o equipamento sobre uma superfície firme, seca e bem nivelada;
- Jamais proceda qualquer operação de manutenção, regulagem ou desmontagem do equipamento com ele ligado. Para tais procedimentos, certifique-se que o mesmo esteja desligado, retirando o plugue da tomada elétrica;

- Não utilize cabos de extensão ou adaptadores com vários outros equipamentos ligados a eles. Isso poderá causar incêndio ou sobrecarga;
- O aterramento neste equipamento é obrigatório;
- O equipamento deverá ser ligado a um disjuntor termoeletrico exclusivo;
- A porta possui um sistema de segurança que impede o funcionamento da turbina e o aquecimento se a mesma estiver aberta;

A retirada ou adulteração do sistema de segurança pode causar graves acidentes.

Os componentes utilizados para a segurança contra os riscos elétricos foram selecionados de acordo com normas aplicáveis. Dado o perfeito isolamento de todas as partes elétricas e a ótima resistência de todos os materiais empregados, este equipamento está apto a realizar os trabalhos a que se propõem.



ATENÇÃO!

Sempre que for removido algum item referente à segurança do equipamento (como por exemplo, ao fazer limpeza ou manutenção), reponha em seu devido lugar e confirme se está realizando sua função corretamente.

2. Características Técnicas

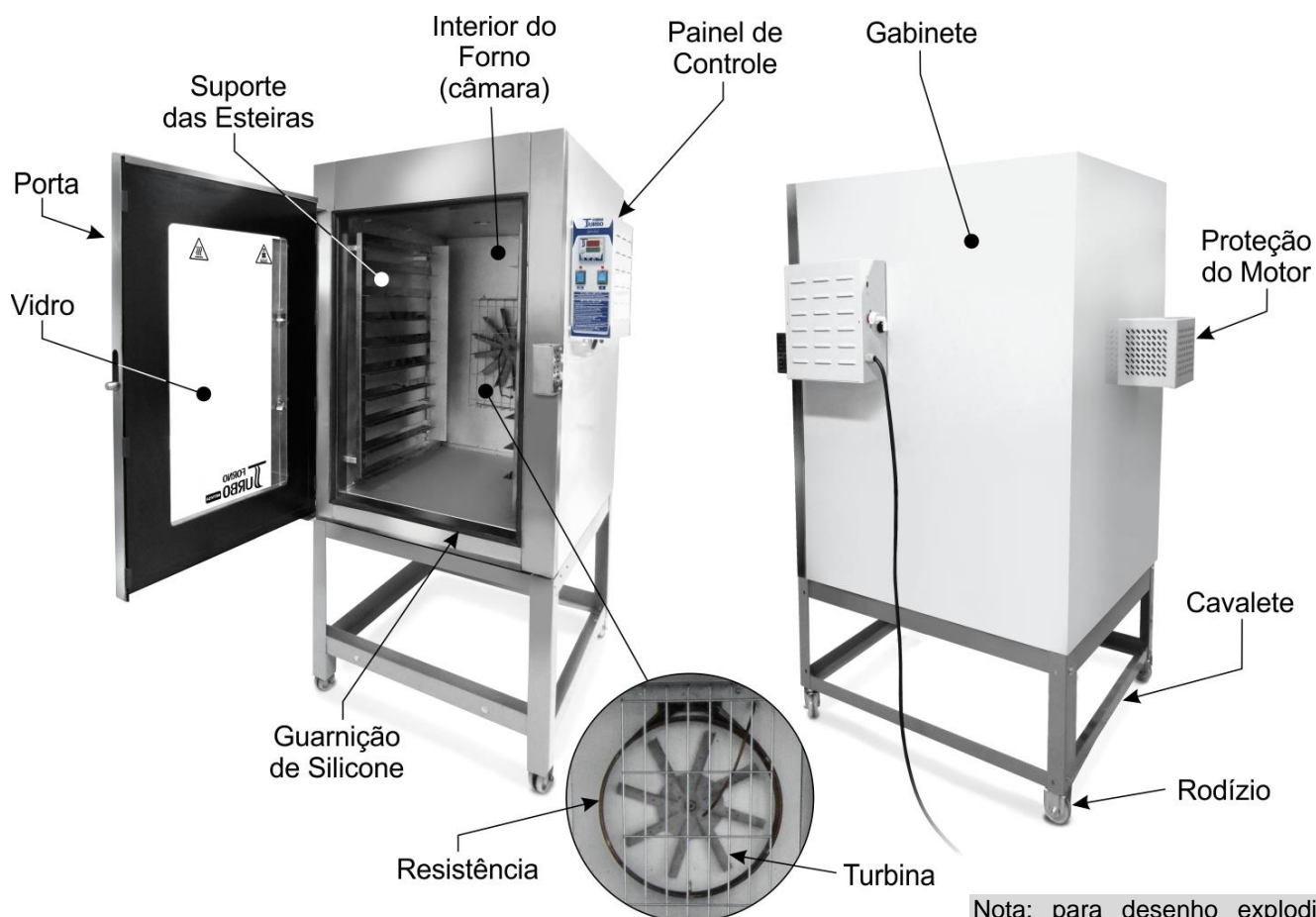
2.1 Principais Componentes

Para os equipamentos descritos neste manual, a segurança no uso, a limpeza, a manutenção e a máxima higiene são garantidas pelo design e pelo projeto especial de todas as peças, e também, por ser utilizado aço inoxidável e outros materiais aptos para o contato com os alimentos.

Os equipamentos foram construídos com as seguintes características:

Modelo	Gabinete	Interior Forno (Câmara)	Suporte Esteiras	Porta	Guarnição (Vedação Porta)	Cavalete
FTE.150 FTE.300	Aço carbono c/ pintura epoxi	Aço carbono c/ tinta para alta temperatura	Aço inox	Estrutura inox Vidro temperado Lâmpada halógenas	Silicone	Aço carbono c/ pintura epoxi
FTE.150E FTE.300E	Aço inox	Aço carbono c/ tinta para alta temperatura	Aço inox	Estrutura inox Vidro temperado Lâmpada halógenas	Silicone	Aço carbono c/ pintura epoxi
FTE.150I FTE.300I	Aço carbono c/ pintura epoxi	Aço inox	Aço inox	Estrutura inox Vidro temperado Lâmpada halógenas	Silicone	Aço carbono c/ pintura epoxi
FTE.150T FTE.300T	Aço inox	Aço inox	Aço inox	Estrutura inox Vidro temperado Lâmpada halógenas	Silicone	Aço carbono c/ pintura epoxi

Vide a seguir os principais componentes do equipamento:



Nota: para desenho explodido com lista de peças de reposição, consulte os anexos.

2.2 Dados Técnicos

Modelo	Secção do Cabo Elétrico	Tensão (V)	Corrente Nominal (A)	Consumo Energia (kW/h)	Medidas Nominais p/ Operação Larg.xAlt.xFundo (mm) *	Peso Líq. (aprox.) (kg)	Capacidade (pães) **	Assadeiras (unid.)	Dimensão Assadeiras (mm)
FTE150220M60	10 mm ²	220 - MF	41	9	1800x1750x2040	155,0	150	05	580x700
FTE150220T60	6 mm ²	220 - TF	24	9					
FTE150380T60	4 mm ²	380 - TF	14	9					
FTE150220M50	10 mm ²	220 - MF	41	9					
FTE150220T50	6 mm ²	220 - TF	24	9					
FTE150380T50	4 mm ²	380 - TF	14	9					
FTE150E220M6	10 mm ²	220 - MF	41	9	1800x1750x2040	162,5	150	05	580x700
FTE150E220T60	6 mm ²	220 - TF	24	9					
FTE150E380T60	4 mm ²	380 - TF	14	9					
FTE150E220M5	10 mm ²	220 - MF	41	9					
FTE150E220T50	6 mm ²	220 - TF	24	9					
FTE150E380T50	4 mm ²	380 - TF	14	9					
FTE150I220M60	10 mm ²	220 - MF	41	9	1800x1750x2040	152,5	150	05	580x700
FTE150I220T60	6 mm ²	220 - TF	24	9					
FTE150I380T60	4 mm ²	380 - TF	14	9					
FTE150I220M50	10 mm ²	220 - MF	41	9					
FTE150I220T50	6 mm ²	220 - TF	24	9					
FTE150I380T50	4 mm ²	380 - TF	14	9					

* Medidas para operação consideradas com a porta do forno aberta.

** Considerando pães tipo francês no tamanho padrão de 50 gr.

Modelo	Secção do Cabo Elétrico	Tensão (V)	Corrente Nominal (A)	Consumo Energia (kW/h)	Medidas Nominais p/ Operação Larg.xAlt.xFundo (mm) *	Peso Líq. (aprox.) (kg)	Capacidade (pães) **	Assadeiras (unid.)	Dimensão Assadeiras (mm)
FTE150T220M60	10 mm²	220 - MF	41	9	1800x1750x2040	162,0	150	05	580x700
FTE150T220T60	6 mm²	220 - TF	24	9					
FTE150T380T60	4 mm²	380 - TF	14	9					
FTE150T220M50	10 mm²	220 - MF	41	9					
FTE150T220T50	6 mm²	220 - TF	24	9					
FTE150T380T50	4 mm²	380 - TF	14	9					
FTE300220T60	10 mm²	220 - TF	48	18	1800x1950x2240	245,0	300	10	580x700
FTE300380T60	6 mm²	380 - TF	28	18					
FTE300220T50	10 mm²	220 - TF	48	18					
FTE300380T50	6 mm²	380 - TF	28	18					
FTE300E220T60	10 mm²	220 - TF	48	18	1800x1950x2240	245,5	300	10	580x700
FTE300E380T60	6 mm²	380 - TF	28	18					
FTE300E220T50	10 mm²	220 - TF	48	18					
FTE300E380T50	6 mm²	380 - TF	28	18					
FTE300I220T60	10 mm²	220 - TF	48	18	1800x1950x2240	238,0	300	10	580x700
FTE300I380T60	6 mm²	380 - TF	28	18					
FTE300I220T50	10 mm²	220 - TF	48	18					
FTE300I380T50	6 mm²	380 - TF	28	18					
FTE300T220T60	10 mm²	220 - TF	48	18	1800x1950x2240	244,5	300	10	580x700
FTE300T380T60	6 mm²	380 - TF	28	18					
FTE300T220T50	10 mm²	220 - TF	48	18					
FTE300T380T50	6 mm²	380 - TF	28	18					

* Medidas para operação consideradas com a porta do forno aberta.

** Considerando pães tipo francês no tamanho padrão de 50 gr.



ATENÇÃO!

Características como: modelo, nº serie e tensão elétrica do equipamento estão indicadas na etiqueta de dados (figura a seguir). Antes da instalação, verificar se a tensão de alimentação do equipamento está de acordo com a da rede elétrica.



2.3 Fornecimento e Eliminação das Embalagens do Equipamento

O equipamento é embalado com madeira ou papelão, para garantir a perfeita integridade do mesmo durante o transporte e é acompanhado dos seguintes documentos:

- Manual de Instruções para Instalação, Uso, Manutenção e Segurança;
- Termo de Garantia (para mercado brasileiro).

IMPORTANTE

Os componentes da embalagem (papelão, madeira, espuma, tiras, etc.) são produtos assimiláveis aos resíduos sólidos urbanos e podem ser eliminados sem dificuldade. No caso em que o equipamento seja instalado em países que existam normas diferentes, eliminar as embalagens segundo as normas vigentes. Realize a eliminação correta do produto ajudando a proteger o meio ambiente. Para obter maiores informações sobre a reciclagem do mesmo, entre em contato com as autoridades locais competentes, com os serviços de recolhimento de lixo ou com o estabelecimento onde adquiriu o produto.

3. Instalação

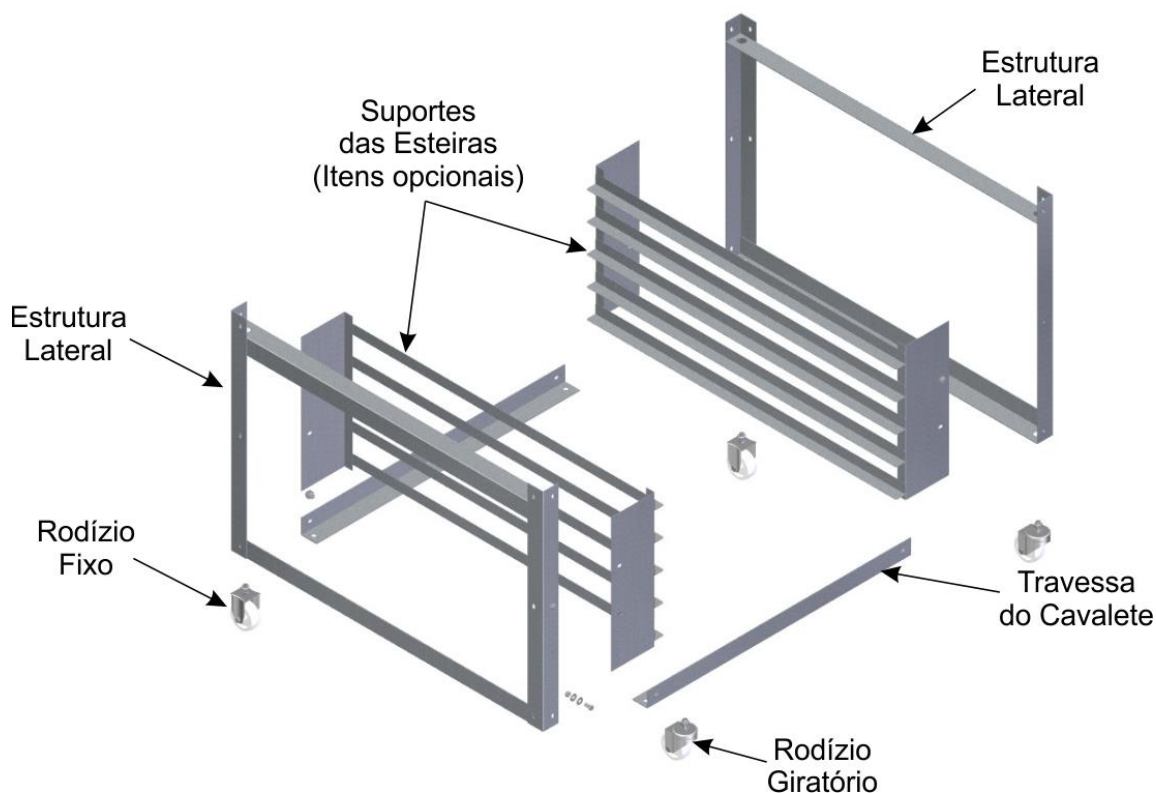
3.1 Disposição do Equipamento

Na instalação, é imprescindível colocar este manual à disposição dos profissionais que realizarão a mesma.

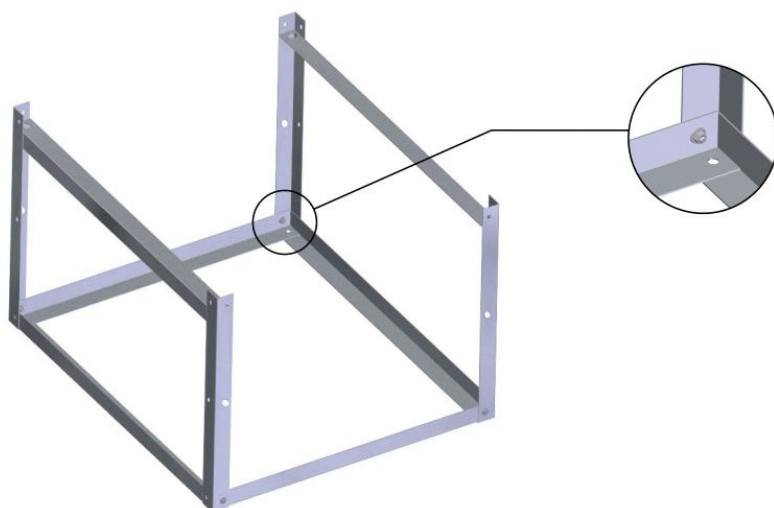
Para facilitar o transporte, o forno modelo FTE.150 é embalado com o cavalete desmontado.

A fixação das peças do cavalete e do cavalete superior deverá ser feita com o kit de arruelas, parafusos e porcas que acompanham o equipamento.

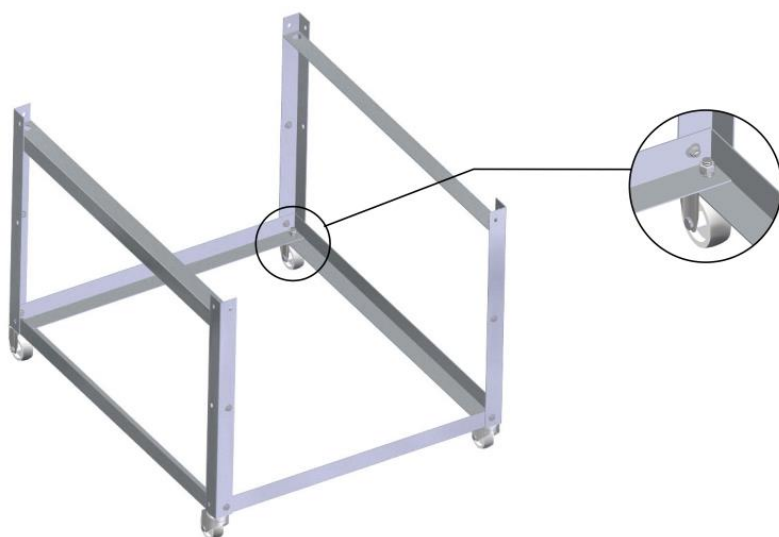
O cavalete possui 02 unidades da estrutura lateral, 02 travessas, 02 suportes das esteiras (itens opcionais), 02 rodízios fixos e 02 giratórios mais um kit com parafusos, arruelas e porcas para fixação das peças. Utilize ferramentas apropriadas para a fixação de todos os itens.



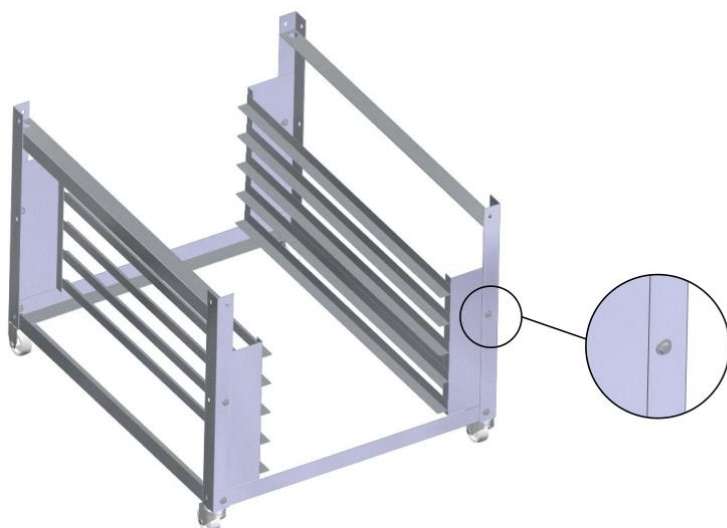
Siga as orientações a seguir para montar o cavalete:



- ① Fixar com os parafusos, arruelas e porcas as travessas nas estruturas laterais.

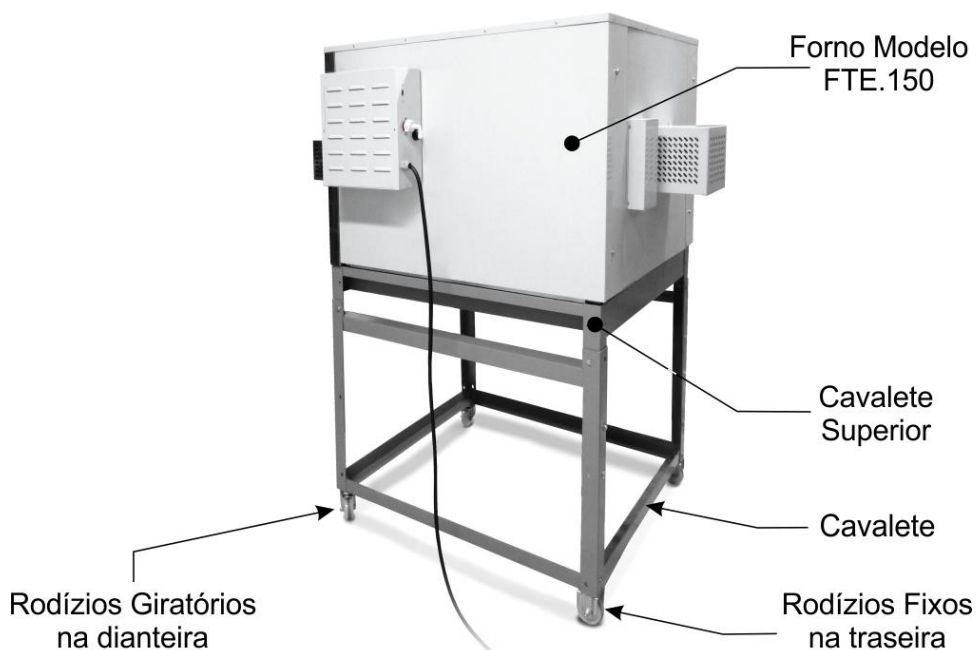


- ② Fixar os 02 rodízios fixos e os 02 rodízios giratórios embaixo das estruturas laterais montadas.



- ③ Montar os suportes das esteiras (itens opcionais) na parte interna das estruturas laterais fixando-as com os parafusos, arruelas e porcas.

Com o cavalete montado, posicione o cavalete superior do forno (FTE.150) em cima do cavalete, observando que os rodízios giratórios ficam posicionados na dianteira do forno. Monte com arruelas, parafusos e porcas. Confira se todos os parafusos estão bem apertados.



Para garantir o correto funcionamento e segurança, deve-se posicionar o equipamento em uma área suficientemente ampla, com piso bem nivelado, seco e estável, longe de fontes de calor e umidade e em local onde não haja tráfego intenso de pessoas. Instale seu equipamento deixando uma área livre na frontal e uma distância de no mínimo 50 cm em torno dele. A área deverá ter espaço suficiente para realização de inspeção, manutenção, limpeza e uso.



Recomenda-se a instalação de uma coifa ou exaustor acima do forno para coleta dos vapores, evitando que se espalhem no ambiente.

IMPORTANTE

Para instalação do exaustor siga as instruções do fabricante, já que este item não acompanha o equipamento.



ATENÇÃO!

A instalação e o local onde será disposto o equipamento devem estar de acordo com as normas de prevenção de riscos e de segurança no trabalho (Norma Regulamentadora NR-12 para o Brasil ou conforme norma regulamentadora vigente em seu país).

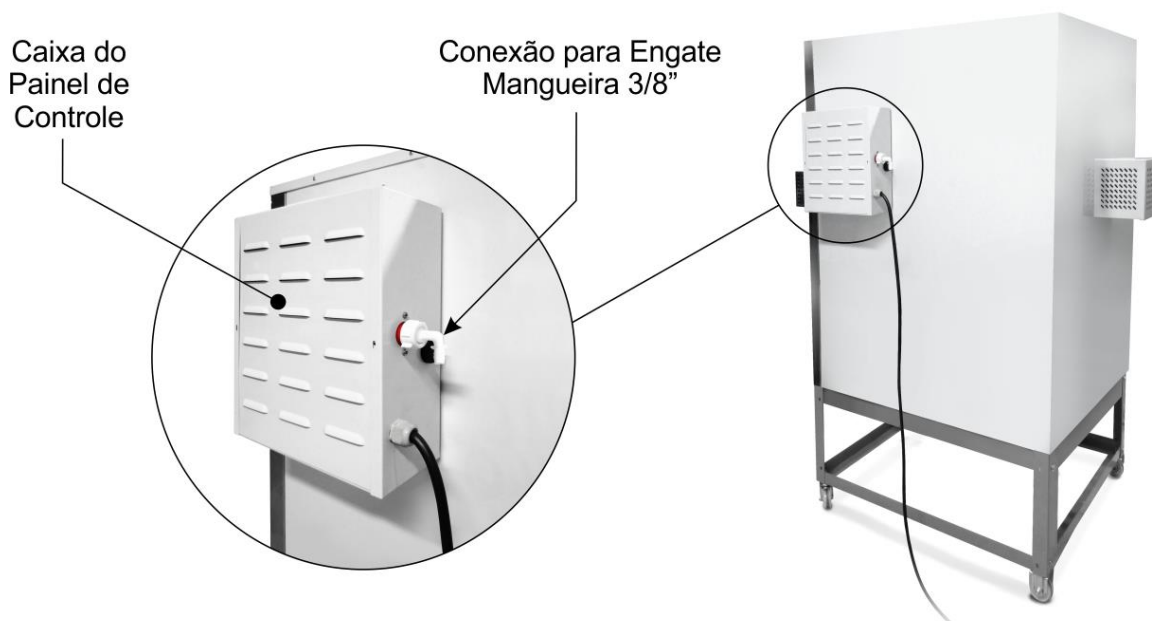
Não instale o equipamento próximo a materiais ou produtos inflamáveis.

O fabricante não se responsabiliza por possíveis danos diretos ou indiretos causados pelo não cumprimento das ditas normas e das demais instruções apresentadas neste manual.

3.2 Instalação Hidráulica

Para acionamento da função vapor do forno, é necessário que o equipamento seja instalado próximo a um ponto fixo de água fria.

O equipamento é fornecido com uma válvula d'água solenoide para engate de mangueira ou para adaptação de um tubo de alimentação de água de 3/8" (mangueira e tubos não acompanham o equipamento) localizado na parte de trás da caixa do painel de controle.



A mangueira que será utilizada para conexão com a rede de água, deve estar de acordo com a norma IEC 61770. Ao instalar a mangueira certifique-se que o anel redutor de pressão (acompanha o equipamento) esteja assentado corretamente para evitar vazamento. Aperte a conexão manualmente. Não utilize ferramentas.

A pressão da água para abastecimento do equipamento deve ter no mínimo 20 kPa (3mCA) e no máximo 78 kPa (8mCA).



ATENÇÃO!

Recomenda-se que a água seja ligada diretamente da caixa d'água para não gerar uma pressão elevada ou que tenha variação, como as da rede pública. Caixas d'água muito elevadas também devem ser evitadas.

Recomenda-se também a colocação de um filtro para eliminação de impurezas da água, evitando a calcificação e a corrosão interna do equipamento.

Instale um registro de água na rede, a fim de possibilitar o fechamento da água quando necessário.



ATENÇÃO!

Em caso do uso de mangueiras removíveis para alimentação do equipamento, recomenda-se que sempre sejam utilizadas mangueiras novas e que estejam em conformidade com a norma IEC 61770. No caso de trocas de mangueiras, elimine as mangueiras velhas e sempre substitua por mangueiras novas.

A mangueira de alimentação não acompanha o equipamento.

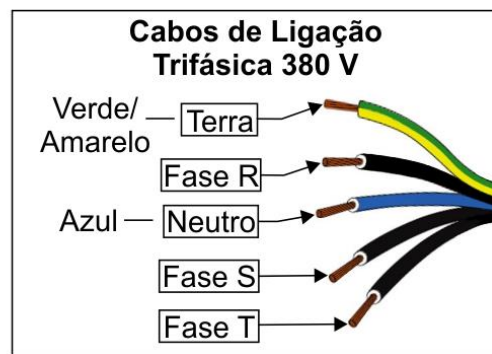
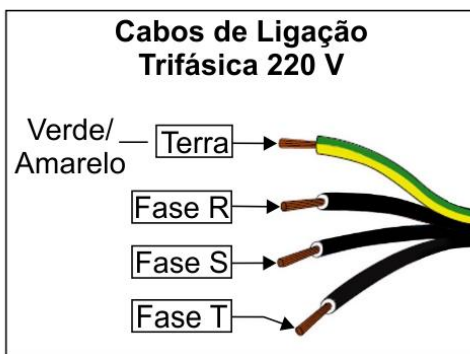
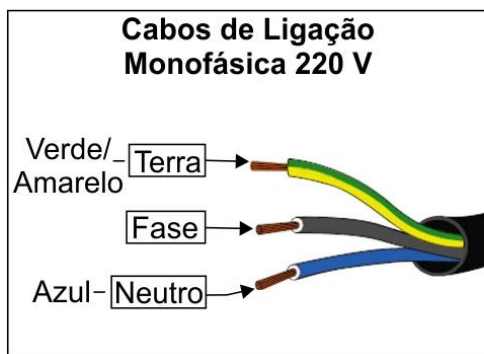
No caso do excesso de vapor se transformar em água no interior do forno (câmara), poderá ser drenado através do tubo para saída de água localizado na parte de baixo da câmara. É indicado a instalação de um ponto para escoamento desta água, evitando que o piso fique molhado e escorregadio, podendo causar acidentes.

3.3 Conexão Elétrica

O equipamento é fornecido com um cabo de alimentação sem plug para ser conectado direto na rede elétrica ou a um plug tipo industrial adequado para cada tipo de corrente (consultar a corrente para cada modelo de equipamento no quadro do item 2.2 Dados Técnicos).

O cabo de alimentação para o modelo de forno com tensão 220 V e ligação monofásica possui três fios (Terra, Fase e Neutro), o modelo com tensão 220 V ligação trifásica com quatro fios (Terra e Fases RST) e tensão 380 V ligação trifásica possui 5 fios (Terra, Neutro e Fases RST).

Para os cabos que possuem Neutro, sua cor é azul e está identificado com um adesivo. É obrigatório realizar a conexão do fio neutro com o neutro da rede elétrica.



Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído por um cabo novo. A troca deve ser realizada pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.



ATENÇÃO!

A fim de evitar acidentes, é obrigatório a ligação do fio neutro com o neutro da rede elétrica. E também do fio terra para todos os tipos de tensão, segundo o regulamento vigente.

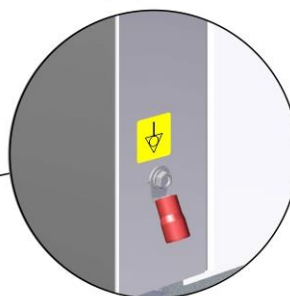
Nunca ligue o fio terra ao fio neutro da rede elétrica, canos de água, canos de gás, etc.

Para um correto aterramento, considere as instruções da norma NBR 5410 – ABNT.

Acompanha também com o equipamento, um terminal de aterramento equipotencial (borne), localizado na lateral direita do forno.



Terminal de Aterramento Equipotencial



O borne identificado na figura ao lado, é uma proteção adicional ao aterramento que é previsto na rede elétrica, ele deve ser ligado a uma barra de terminais de aterramento, independente da ligação à rede elétrica, sendo que os demais produtos que possuam partes metálicas acessíveis, e que sejam estacionários, também devem ser ligados a este barramento bem como a própria bancada de serviços, caso esta seja de material metálico. Deste modo todos estes produtos estarão sob um mesmo potencial elétrico evitando correntes de fuga indesejáveis.

Para sua segurança, o equipamento deverá ser ligado a um disjuntor termoeletrico exclusivo, a uma distância de no máximo 1,5 m do forno.

Segue abaixo a tabela de disjuntor para cada modelo de forno:

Modelo	Disjuntor (A)
FTE150 – 220 V MF	50
FTE150 – 220 V TF	25
FTE150 – 380 V TF	16
FTE300 – 220 V TF	50
FTE300 – 380 V TF	32

Os fornos descritos neste manual são de tensão única, ou seja, 220 V ou 380 V. Se for necessária a alteração da tensão no seu equipamento, entre em contato com o fabricante ou com o revendedor autorizado.



ATENÇÃO!

Antes de ligar seu equipamento, sempre verifique se a tensão de alimentação da rede é a mesma que a tensão do equipamento. Se não for a mesma e for necessária a alteração de tensão do seu equipamento, entre em contato com o fabricante ou com o revendedor autorizado.

A tensão de alimentação dos equipamentos é 220 V monofásico (60 Hz ou 50 Hz) ou 220 V e 380 V trifásico (60 Hz ou 50 Hz), conforme pode ser verificado na etiqueta de tensão colada no cabo de alimentação ou conforme indicado na etiqueta de dados de placa, que se encontra na parte de trás do equipamento (veja a figura desta etiqueta no item 2.2 deste manual).

Certifique-se de que a tensão da rede elétrica onde será instalado o equipamento é compatível com a tensão indicada nestas etiquetas.

Para maiores detalhes do restante da parte elétrica do equipamento, consulte o esquema elétrico nos anexos do manual.

IMPORTANTE

O fabricante não se responsabiliza por possíveis danos diretos ou indiretos causados pelo não cumprimento das normas e instruções apresentadas neste manual.

3.4 Medidas de Segurança e Instrução ao Usuário

O profissional que efetua a venda do equipamento deverá instruir o usuário sobre o correto funcionamento do mesmo e deverá entregar-lhe este manual de instruções.

O usuário deverá ser informado das medidas de segurança necessárias e deverá respeitá-las, como também todas as medidas descritas neste manual.

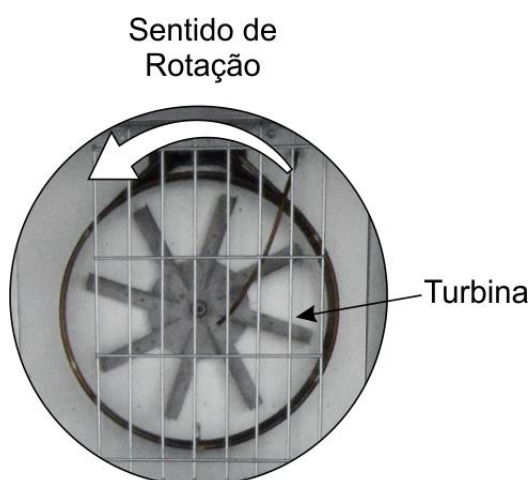
Seu equipamento possui proteções mecânicas (consultar item 1.2 Segurança Mecânica) e um sistema de segurança que impede o funcionamento da turbina e o aquecimento se a porta estiver aberta. A retirada ou adulteração destes componentes de segurança podem causar riscos graves ao operador.



ATENÇÃO!

Antes de usar seu equipamento, verifique o sentido de rotação da turbina. Para isso, posicione-se em frente do forno, a turbina deve estar girando no sentido anti-horário, conforme figura a seguir.

Qualquer irregularidade entre em contato com a assistência técnica autorizada mais próxima de você.



4. Uso do Equipamento

4.1 Utilidade

Este equipamento destina-se a assar pães, pizzas, salgados e produtos de confeitaria em geral.

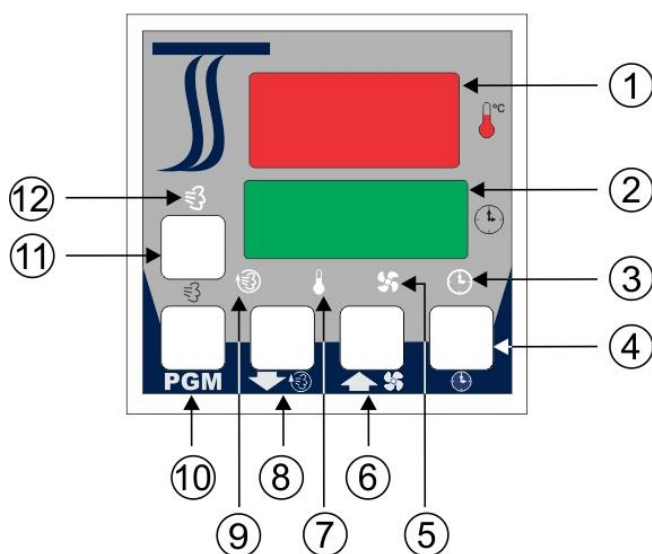
4.2 Comandos

O equipamento é composto por controlador, botão liga/desliga e botão liga/desliga lâmpada. O controlador e os botões se encontram na frontal da caixa do painel de controle.













Veja descritivo de cada comando abaixo:






- **Botão Liga/Desliga** – usado para ligar e desligar o equipamento. Na posição “1” liga, na posição “0” desliga.
- **Botão Liga/Desliga Lâmpada** – usado para ligar e desligar a lâmpada localizada na porta do forno. Na posição “1” liga, na posição “0” desliga.
- **Controlador** – usado para programar a temperatura, o tempo de cozimento e vapor. A seguir, a descrição para cada função:










- 1 - Display que indica a temperatura presente no sensor de temperatura ou a temperatura programada;
- 2 - Display que indica o tempo decorrido ou tempo programado;

- 3 -  Led indicador do temporizador acionado;
- 4 -  Tecla do Temporizador: aciona ou cancela o temporizador;
- 5 -  Led que indica se a turbina está acionada;
- 6 -  Tecla Up: aumenta o valor programado e aciona a turbina;
- 7 -  Led indicador do aquecimento acionado;
- 8 -  Tecla Down: diminui o valor programado e seleciona a função vapor cíclico, que emite vapor automaticamente durante 6 segundos e a cada 2 minutos (programa padrão de fábrica). Para reprogramar o vapor cíclico, siga as instruções a seguir;
- 9 -  Led que indica o vapor cíclico habilitado;
- 10 -  Tecla de acesso a programação;
- 11 -  Tecla de acionamento do tempo de vapor simples. A cada toque aciona a saída de vapor durante um tempo pré-determinado (programação de fábrica em 6 segundos). Para reprogramar o vapor simples, siga as instruções a seguir;
- 12 -  Led indicador de saída do vapor acionado.


Reprogramação do vapor simples e vapor cíclico:

Para reprogramar o tempo do vapor simples pressione as teclas    ao mesmo tempo, nesse momento aparecerá no display **UAP**. Ajuste o valor do tempo de vapor através das teclas  . Com a tecla **PGM** irá confirmar o programa vapor simples.

Reprograme o vapor cíclico apertando a tecla , neste momento acenderá o led . Após isso, pressione as teclas    ao mesmo tempo e aparecerá no display **U-L**. Programe o tempo de saída do vapor com as teclas   e confirme com **PGM** que também ativará a opção do tempo de cada ciclo do vapor **U-d**. Após ajustar o tempo de intervalo entre cada ciclo, confirme com **PGM**.

O controlador possui um sistema que verifica possíveis falhas no sensor de temperatura. Esta falha pode ser visualizada no display.

Verifique a descrição da falha:

Display	Descrição
	O controlador detectou falha no sensor de temperatura. Verifique se o sensor está devidamente conectado no controlador e se o sensor não está danificado.

4.3 Procedimentos de Operação

Antes de operar o equipamento, faça a perfeita higienização, principalmente do interior do forno. Faça a limpeza do equipamento com o forno em temperatura ambiente e desconectado da rede elétrica. Siga as instruções de limpeza no item 5 deste manual (a seguir).



ATENÇÃO!

Para o primeiro uso dos equipamentos modelos FTE.150, FTE.300, FTE.150E e FTE.300E (modelos com câmara em aço carbono com acabamento em tinta alta temperatura) é necessário realizar a cura da tinta do interior do forno (câmara). Para isso deve-se ligar o forno vazio e elevar a temperatura até 220°C durante um período mínimo de 60 minutos. Siga as instruções de funcionamento no item operação a seguir.

Durante o procedimento de cura da tinta serão liberados odor e fumaça devido à queima da tinta.

Desligue o equipamento e aguarde até que o forno fique em temperatura ambiente. Após isso seu equipamento estará disponível para o uso.

- **Operação:** O equipamento só pode ser operado após verificar a correta disposição do equipamento, instruído no item 3.1, e após seguir os cuidados e recomendações da instalação hidráulica e conexão elétrica, conforme orientações nos itens 3.2 e 3.3.

Verifique as instruções de operação a seguir:





1. Caso tenha instalado um registro de água, verifique se o mesmo está aberto;
2. Acione o botão liga/desliga na posição “1” (liga) e aguarde até que o display indicador de temperatura mostrar a temperatura programada;



ATENÇÃO!

O Forno sai de fábrica com a programação de temperatura 200°C e tempo de cocção 60 minutos. Devido a esta programação, assim que o botão liga/desliga é acionado o forno inicia o aquecimento e rotação da turbina.

Para reprogramar a temperatura e tempo de cocção, siga as instruções a seguir.




3. Inicie a programação do forno pressionando a tecla de acesso a programação  ;
4. Informe a temperatura desejada através das teclas up  e down  . O valor selecionado irá aparecer no display de temperatura.
5. Para confirmar a temperatura aperte a tecla  ;






ATENÇÃO!

Para sua segurança e para não comprometer a vida útil do equipamento, a temperatura máxima suportada pelo forno é de até 250°C.

A não observância desta orientação será considerada como ato inseguro e uso abusivo do equipamento.

6. Após confirmar a temperatura, o display do tempo estará disponível para programação. Informe o tempo de cocção desejado em minutos através das teclas up  e down  ;
7. Para confirmar o tempo aperte a tecla  ;
8. Após o forno atingir a temperatura desejada, abra a porta do forno. Neste momento desligará automaticamente a turbina e o aquecimento do forno devido a um sistema de segurança;

Somente com a porta aberta é possível desligar a turbina com o forno ligado.

9. Coloque as esteiras perfuradas (dimensões 580 x 700 mm) dentro do forno. Assim que fechar a porta, a turbina e o aquecimento ligarão automaticamente sem a necessidade de reprogramar a temperatura e o tempo. Certifique-se que a porta esteja fechada firmemente, girando a maçaneta até o limite de seu curso;
10. Pressione a tecla temporizador  para ativar a contagem do tempo de cocção pré-programado conforme instruções a partir do item 6;
11. Conforme sua receita, se necessário pressione a tecla vapor  ;
12. No final do tempo programado, será emitido um sinal sonoro. Para desligar o sinal sonoro pressione a tecla  ;
13. Abra a porta e retire as esteiras. Para inserir mais esteiras utilizando a mesma temperatura e mesmo tempo, repita as instruções a partir do item 9. Caso o alimento que será assado necessite de reprogramação de temperatura e tempo, siga as instruções a partir do item 3;
14. Após o término do trabalho, desligue o equipamento pressionando o botão liga/desliga na posição "0" (desliga);
15. Antes de realizar a limpeza do seu equipamento, aguarde até que o interior do forno atinja a temperatura ambiente.

• Temperaturas:

Tabela de Temperatura e Tempo de Cocção		
Produto	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Pão Francês	170 / 180	15 / 20
Pão Doce	140 / 150	25 / 30
Bolos	160 / 170	20 / 25
Pizzas	180 / 200	10 / 15



ATENÇÃO!

Utilize sempre EPI's (Equipamentos de Proteção Individual) apropriados durante a utilização do seu equipamento a fim de evitar acidentes, como por exemplo, queimaduras devido ao aquecimento do forno.

IMPORTANTE

O fabricante não se responsabiliza por possíveis danos diretos ou indiretos causados pelo não cumprimento das normas e instruções apresentadas neste manual.

5. Limpeza e Manutenção

5.1 Procedimentos para Limpeza e Produtos Utilizados

Seu equipamento foi construído com materiais de primeira linha, por isso use-o corretamente e obterá grande satisfação. Conserve seu equipamento sempre limpo e bem cuidado, isso o fará ter uma vida útil bem maior.

Deve-se fazer uma limpeza diária do equipamento para obter um bom funcionamento, maior durabilidade e evitando o acúmulo de bactérias, podendo causar contaminação nos alimentos.



ATENÇÃO!

Antes de realizar uma manutenção ou limpeza, assegurar-se de que o botão liga/desliga esteja na posição "0" (desliga), que o equipamento esteja desconectado da rede elétrica e o interior do forno em temperatura ambiente.

Nunca limpe o vidro da porta com o forno ainda aquecido, pois poderá quebrá-lo devido ao choque térmico.



ATENÇÃO!

Não utilizar jato d'água para limpeza do equipamento.

IMPORTANTE

Este equipamento não se destina a ser totalmente imerso em água para a limpeza.

Siga as instruções a seguir para saber quais os cuidados especiais com o equipamento.

Realizar a limpeza na parte interna, externa e na borracha do forno o maior número de vezes possível, para evitar que os resíduos de alimentos sequem e grudem nas peças. Para limpeza, dilua em água morna o sabão ou detergente neutro, ou removedor a base de amônia e aplique com um pano macio. Com um pano umedecido com água, enxague e em seguida seque as peças com um pano seco e mácio.

Nunca utilize produtos abrasivos (sapólio, escovas ou palha de aço) ou solventes em qualquer superfície do equipamento, pois danificará as peças.



ATENÇÃO!

É sumamente importante que os produtos empregados na limpeza garantam a máxima higiene e que não sejam tóxicos.

IMPORTANTE

Manter as paredes internas da câmara do forno limpas ajuda na conservação do calor.

Quando o forno não estiver em uso, deve-se manter a porta aberta.

5.2 Manutenção e Comportamento em Caso de Avarias

O operador deve ser instruído a realizar inspeções de rotina, fazendo pequenos ajustes, limpeza e observar indícios de panes que podem ocorrer. Pode-se citar como exemplos: verificar ruídos estranhos; a não execução pelo equipamento ao serviço a que se propõe; dentre outros. Ações como estas são indispensáveis para garantir uma maior vida útil do equipamento.



ATENÇÃO!

Quando forem feitas manutenções (mesmo sendo pequenos ajustes), confira sempre se o equipamento está desconectado da rede elétrica e o interior do forno em temperatura ambiente.

Recomenda-se de 6 em 6 meses realizar manutenções preventivas, verificando e ajustando folgas, fazendo a limpeza das partes internas, etc.. Ao detectar peças quebradas ou com funcionamento debilitado, fazer a substituição, usando sempre peças originais.

Com a realização de manutenções preventivas, elimina-se o inconveniente de ficar com o equipamento parado quando mais se precisa dele, reduz-se o custo de manutenções e reduzem-se os riscos de acidentes.



ATENÇÃO!

A manutenção preventiva necessita de profissional capacitado.

Sempre que for removido algum item referido a segurança do equipamento (como por exemplo, ao fazer manutenção), reponha em seu devido lugar e confirme se estão realizando sua função corretamente.

Ao detectar alguma pane ou não conformidade, encaminhe seu equipamento para a assistência técnica mais próxima de você. Veja relação de assistências técnicas em nosso site: www.metvisa.com.br

5.3 Interrupção Prolongada no Uso do Equipamento

Quando tiver que deixar o equipamento parado por um período de tempo prolongado, desconecte da rede elétrica, mantenha a porta do forno aberta e efetue uma limpeza completa, inclusive dos diferentes acessórios. Aconselha-se proteger todas as partes do equipamento com azeite de vaselina branco ou com produtos adequados que se encontram no comércio. Deve-se também proteger o equipamento do pó, cobrindo-a com uma tela de nylon ou de outro material.

6. Análise e Resolução de Problemas

6.1 Problemas, possíveis causas e soluções

Os produtos com a qualidade IMG são projetados com materiais e componentes que garantem maior vida útil ao seu equipamento. Porém, devido ao desgaste natural, uso inadequado ou falta de manutenção, o equipamento poderá apresentar irregularidades no seu funcionamento.

Na tabela a seguir, poderá conferir possíveis causas e soluções:

PROBLEMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	SOLUÇÕES
Equipamento não liga	Falta de energia elétrica.	Verificar se há energia na rede. Verificar se o cabo de energia está conectado em uma tomada.
	Tensão do equipamento diferente da tensão da rede.	Enviar o equipamento para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica.
	Problemas elétricos diversos (motor/capacitor, contatora, fiação, fusível, chave elétrica, cabo de energia, botões e resistência queimada).	
	Porta aberta.	A porta possui um sistema de segurança que impede o funcionamento da turbina e o aquecimento se a mesma estiver aberta, feche a porta e ligue o forno novamente.
	Eixo da maçaneta não aciona chave elétrica.	Enviar o equipamento para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica.
Forno não aquece ou trava no meio da operação	Falta de energia elétrica.	Verificar se há energia na rede. Verificar se o cabo de energia está conectado em uma tomada.
	Problemas elétricos diversos (motor/capacitor, contatora, fiação, fusível, chave elétrica, cabo de energia, botões e resistência queimada).	Enviar o equipamento para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica.
Equipamento apresenta ruídos	Fiação encostando na ventoinha do motor.	Enviar o equipamento para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica.
	Hélices da turbina desbalanceadas.	
	Tubo do vapor encostando na grade de proteção da turbina.	

Equipamento com cheiro de queimado ou fumaça.	Tensão do equipamento diferente da tensão da rede.	Enviar o equipamento para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica.
	Problemas elétricos diversos.	
	Alimento queimado	Temperatura muito alta e ou tempo de assamento.
	Falta de cura da tinta do interior do forno.	Para o primeiro uso do equipamento é necessário realizar a cura da tinta do interior do forno (câmara). Siga as instruções do item 4.3 (Procedimentos de Operação).
Demora para aquecer ou retomar temperatura.	Ajustes incorretos no controlador.	Faça os ajustes do controlador conforme instruções no item 4.3 (Procedimentos de Operação).
	Forno sujo.	Efetue a limpeza do forno, conforme orientações do item 5.1 (Procedimentos para Limpeza).
	Carregamento excessivo.	Carregue o forno, respeitando os espaços disponíveis nas esteiras.
	Problemas elétricos diversos (motor/capacitor, contatora, fiação, fusível, chave elétrica, cabo de energia, resistência queimada).	Enviar o equipamento para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica.
Assamento desuniforme	Temperatura muito alta, ou muito baixa.	Faça os ajustes do controlador conforme orientação do manual de instruções.
	Turbina fora de posição.	Enviar o equipamento para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica.
	Carregamento excessivo.	Carregue o forno, respeitando os espaços disponíveis nas esteiras.
Forno dando choque	Falta de aterramento.	Seguir instruções do item 3.3 (Conexão Elétrica).
	Problemas elétricos diversos (motor/capacitor, contatora, fiação, fusível, chave elétrica, cabo de energia, botões).	Enviar o equipamento para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica.

Para maiores informações e esclarecimentos, entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada mais próxima de você. Veja relação de assistências técnicas em nosso site: www.metvisa.com.br

7. Vida Útil do Aparelho e seus Componentes

A vida útil do equipamento pode variar de 3 a 5 anos dependendo da forma adequada de uso, limpeza, manutenção e qualidade dos seus componentes.

Segue abaixo a relação de vida útil dos principais componentes:

- Botão Liga/Desliga: 10000 manobras;
- Botão Liga/Desliga Lâmpada: 10000 manobras;
- Cabos e fios elétricos: 25 anos;
- Terminais elétricos: 8 anos.

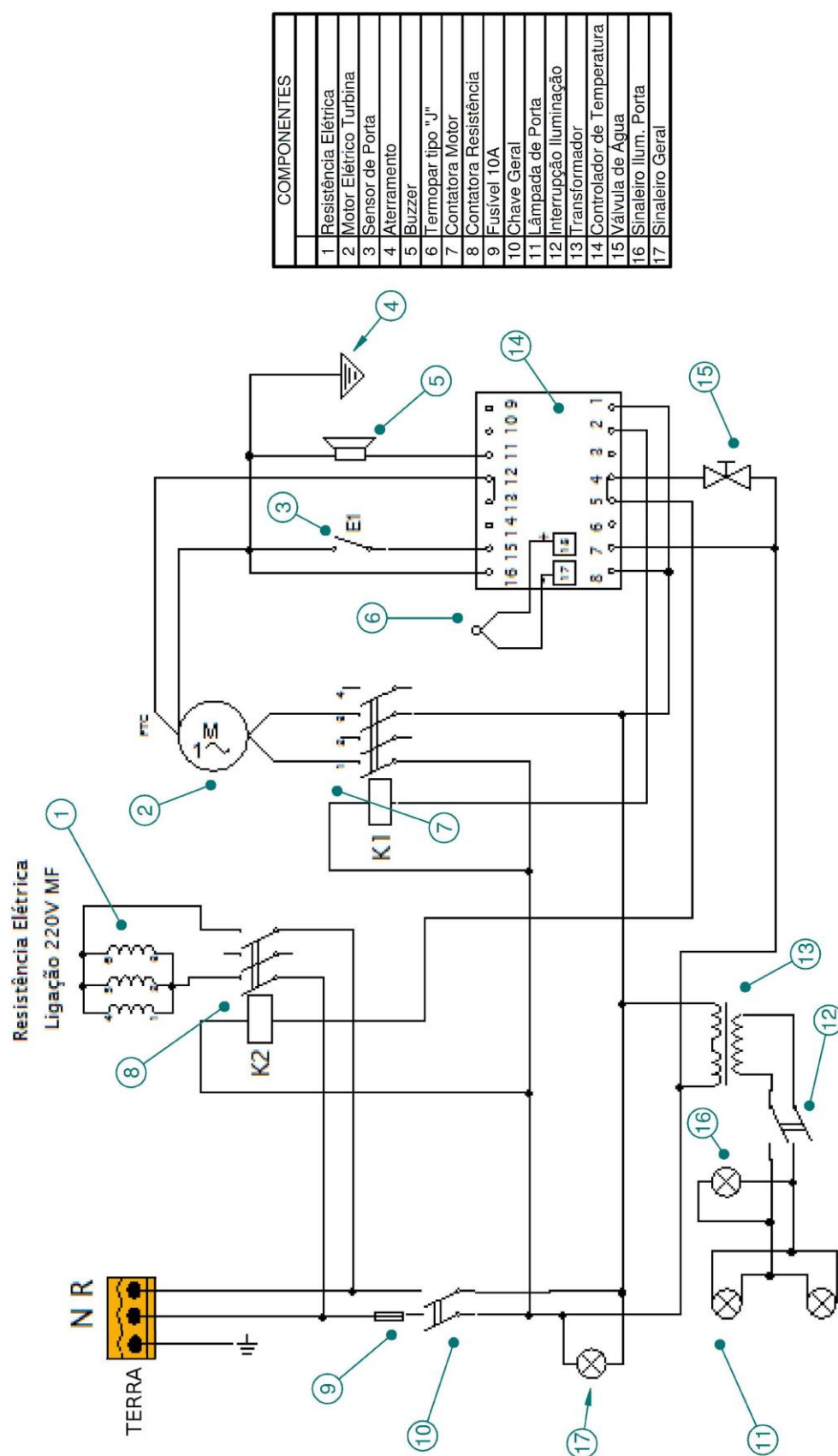
8. Normas Aplicáveis

As normas brasileiras aplicadas para o desenvolvimento do equipamento e elaboração deste manual são:

- IEC 60335-1;
- IEC 60335-2-64;
- Portaria 371 de 29 de Dezembro de 2009 do INMETRO;
- Normas Técnicas Aplicáveis (ABNT NBR, ISO IEC).

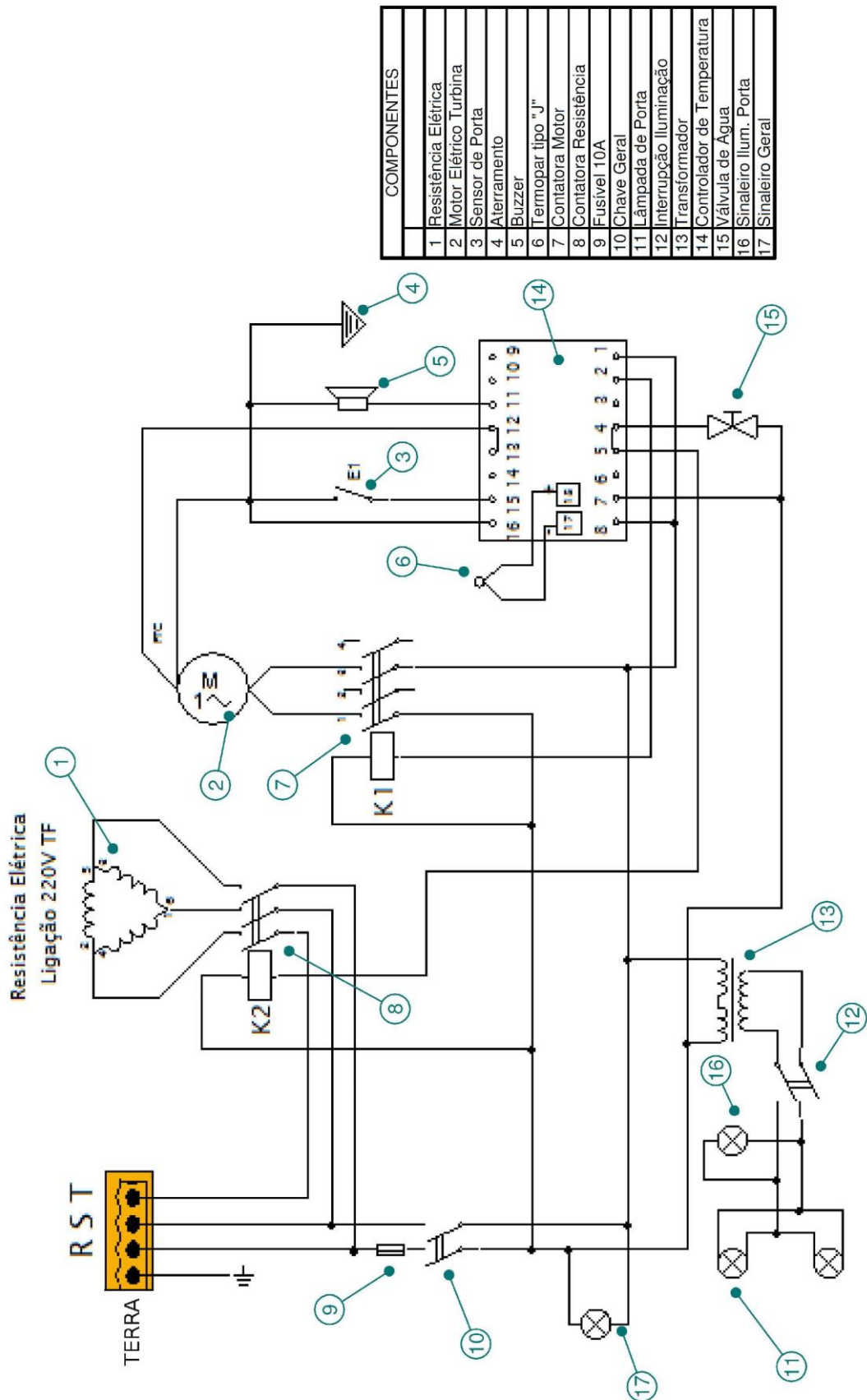
9. ANEXOS

Esquema Elétrico – Tensão 220 V – Ligação Monofásica



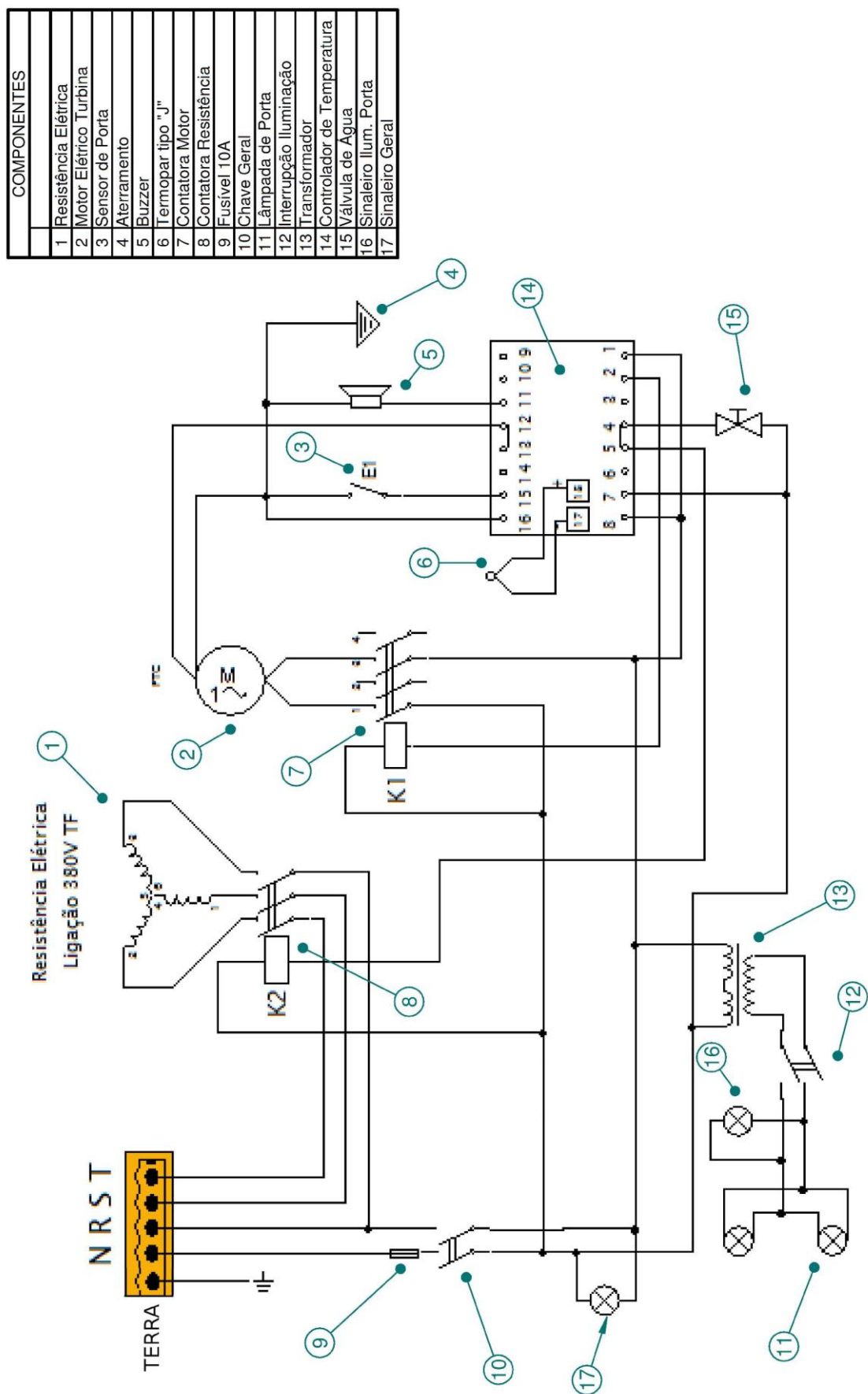
NOTA: Forno disponível somente na versão monofásica 220V.

Esquema Elétrico – Tensão 220 V – Ligação Trifásica

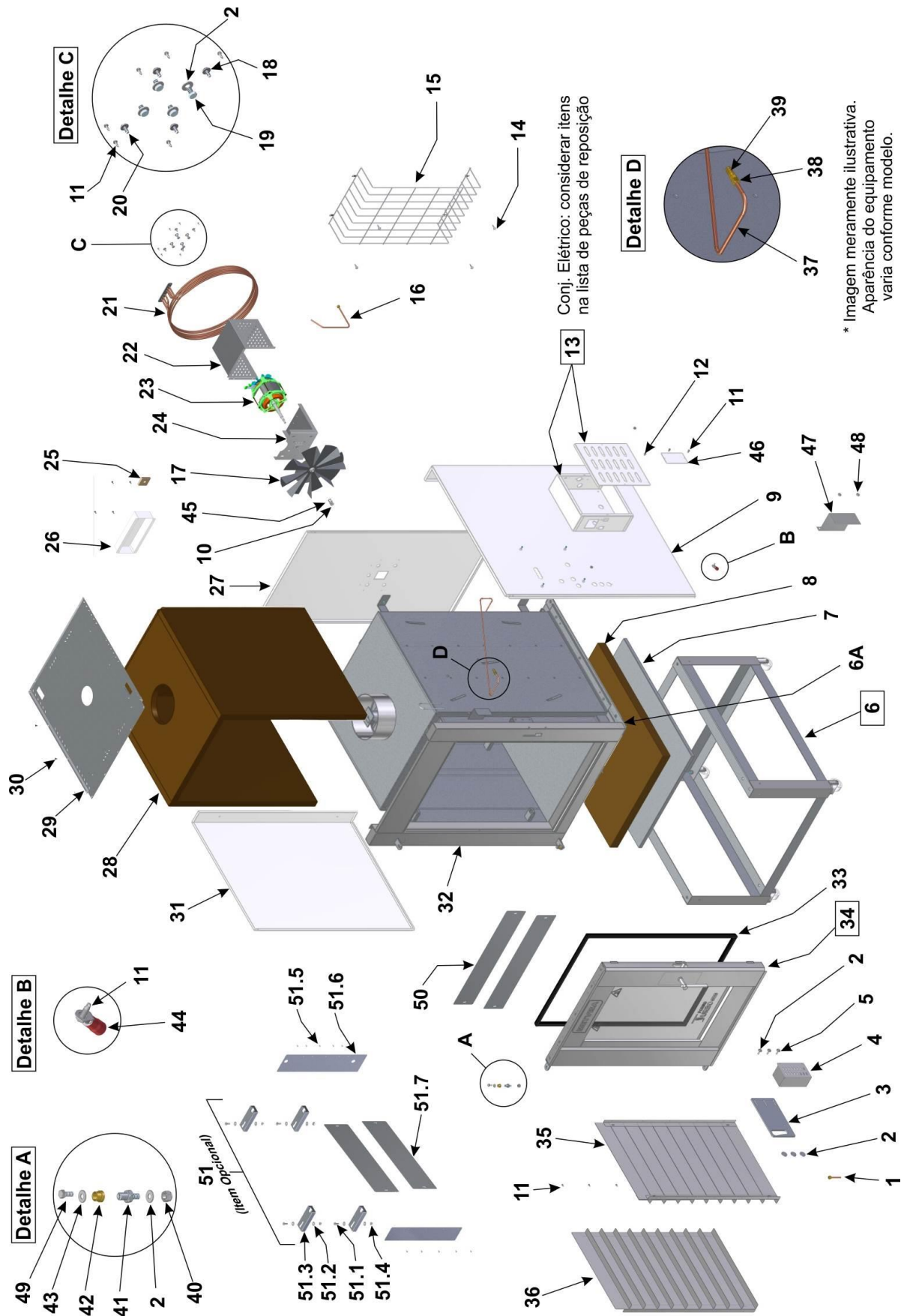


NOTA: Forno FTE150 utiliza apenas uma Lâmpada de Porta.

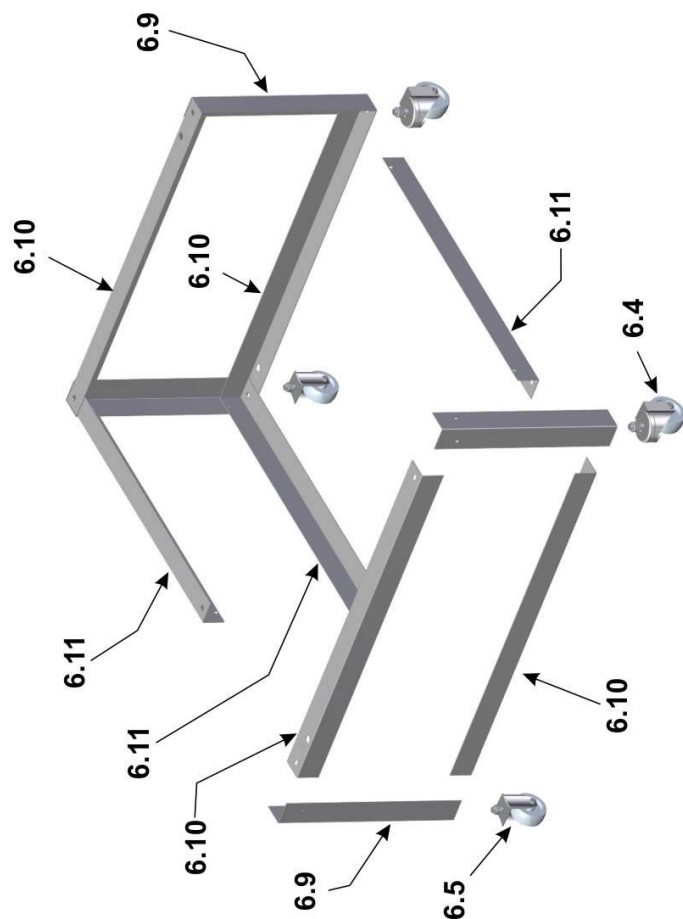
Esquema Elétrico – Tensão 380 V – Ligação Trifásica



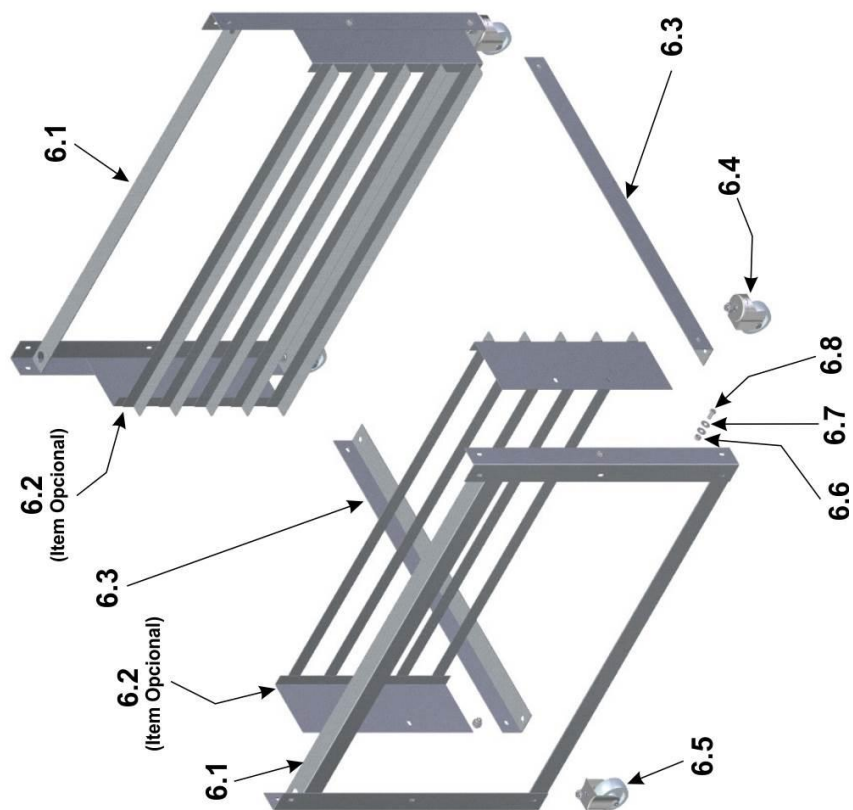
NOTA: Forno FTE150 utiliza apenas uma Lâmpada de Porta.

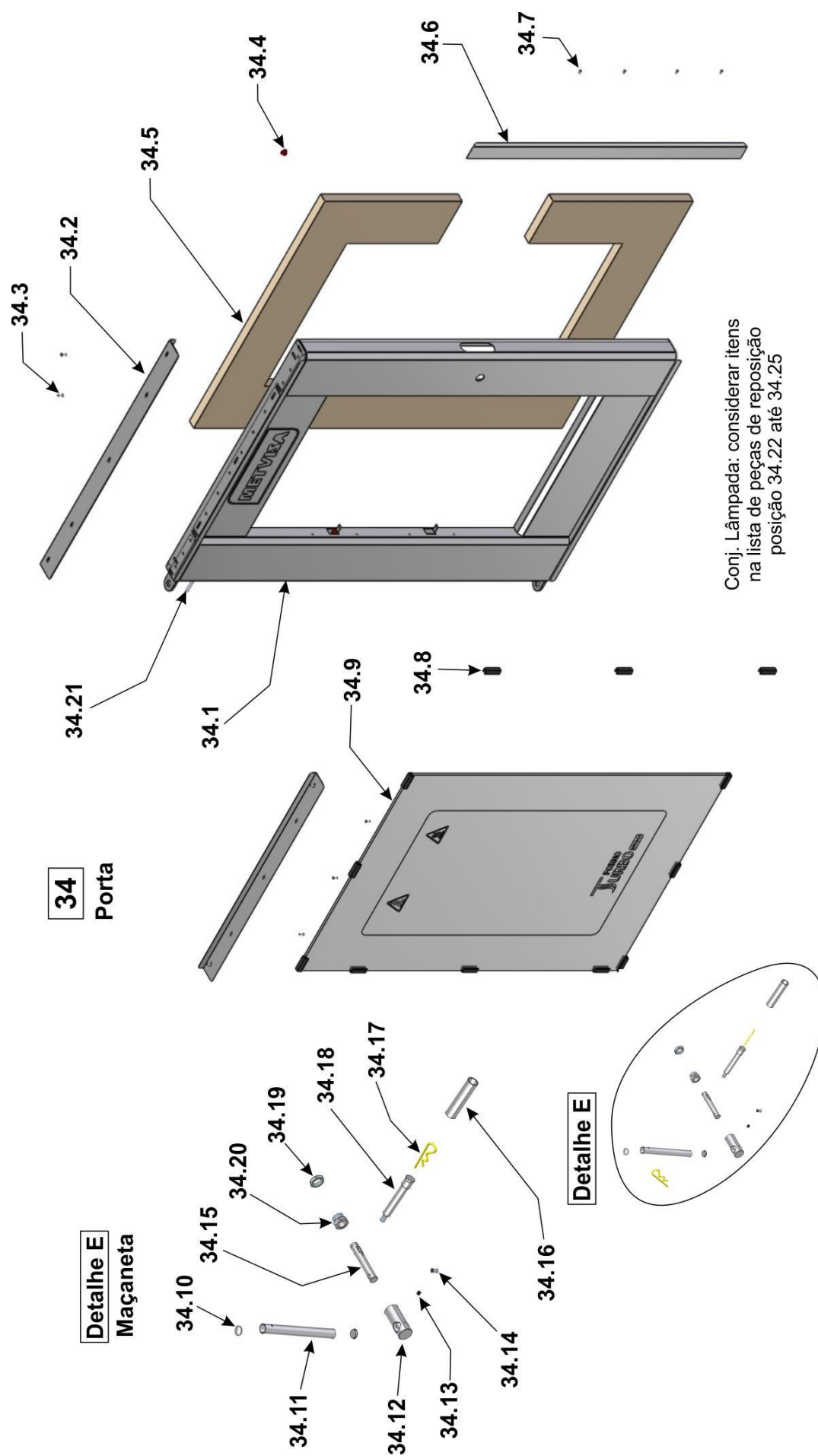


6
Cavalete FTE.300



6
Cavalete FTE.150





Peças de Reposição

Posição	Código	Descrição	Quant.	Aplicação para Modelo
1	TUC027	Tubo Saída de Água	01	FTE.150*/ FTE.300*
2	ARL002	Arruela Lisa	08	FTE.150/FTE.150I FTE.300/FTE.300I
	ARL012	Arruela Lisa Inox	12	FTE.150E/FTE.150T FTE.300E/FTE.300T
3	FCH012	Fecho Porta Forno	01	FTE.150/FTE.150I FTE.300/FTE.300I
	FCH015	Fecho Porta Forno Inox	01	FTE.150E/FTE.150T FTE.300E/FTE.300T
4	PTC088	Proteção Micro-Chave – FTE.150	01	FTE.150*
	PTC078	Proteção Micro-Chave – FTE.300		FTE.300*
5	PRS003	Parafuso Sextavado	03	FTE.150/FTE.150I FTE.300/FTE.300I
	PRS023	Parafuso Sextavado Inox		FTE.150E/FTE.150T FTE.300E/FTE.300T
6A	CVT027	Cavalete Superior – FTE.150	01	FTE.150*
6	CJT747	Conjunto Cavalete - FTE.150	01	FTE.150*
	CJT584	Conj. Cavalete Suporte Esteira - FTE.150 (Item opcional)	01	FTE.150*
	CJT556	Conjunto Cavalete - FTE.300	01	FTE.300*
	6.1	CVT025	Cavalete Inferior Lateral – FTE.150	02
6.2	SBT217	Suporte Esteira Cavalete – FTE.150 (Item opcional)	02	FTE.150*
6.3	TAS043	Travessa Cavalete Inferior – FTE.150	02	FTE.150*
6.4	ROD033	Rodízio Giratório com Freio	02	FTE.150*/ FTE.300*
6.5	ROD034	Rodízio Fixo	02	FTE.150*/ FTE.300*
6.6	POS004	Porca Sextavada – FTE.150	08	FTE.150*
6.7	ARL003	Arruela Lisa – FTE.150	16	FTE.150*
6.8	PRS007	Parafuso Sextavado – FTE.150	08	FTE.150*
6.9	CAN074	Cantoneira Pé Cavalete – FTE.300	04	FTE.300*
6.10	TAS037	Travessa Lateral Sup./Inf. – FTE.300	04	FTE.300*
6.11	TAS036	Travessa Frontal/Traseira – FTE.300	03	FTE.300*
7	CRC798	Chapa Contenção Calor Inferior	01	FTE.150/FTE.150I FTE.300/FTE.300I
	CRC1071	Chapa Contenção Calor Inferior Inox		FTE.150E/FTE.150T FTE.300E/FTE.300T
8	TER001	Painel Rígido Lã de Rocha Parte Inferior	01	FTE.150*/ FTE.300*
9	GAB111	Gabinete Lateral Direita Forno FTE.150	01	FTE.150/FTE.150I
	GAB138			FTE.150E/FTE.150T
	GAB161	Gabinete Lateral Direita Forno FTE.300		FTE.300/FTE.300I
	GAB134			FTE.300E/FTE.300T
10	POS147	Porca Sextavada	02	FTE.150/FTE.150E FTE.300/FTE.300E
	POS155	Porca Sextavada Inox		FTE.150I/FTE.150T FTE.300I/FTE.300T
11	PRA009	Parafuso Atarr. Sext. Inox	31	FTE.150*
			33	FTE.300*
12	POS005	Porca Sextavada	08	FTE.150/FTE.150I FTE.300/FTE.300I
	POS021	Porca Sextavada Inox		FTE.150E/FTE.150T FTE.300E/FTE.300T

FTE.150* Item aplicável para todos os modelos de fornos FTE.150 (FTE.150 / FTE.150E/ FTE.150I/ FTE.150T).

FTE.300* Item aplicável para todos os modelos de fornos FTE.300 (FTE.300 / FTE.300E/ FTE.300I/ FTE.300T).

Peças de Reposição

Posição	Código	Descrição	Quant.	Aplicação para Modelo
13	CJE151	Conjunto Elétrico Forno FTE.150 TF – 380 V - 60 Hz	01	FTE.150/FTE.150I
	CJE153			FTE.150E/FTE.150T
	CJE168	Conjunto Elétrico Forno FTE.300 TF – 380 V - 60 Hz	01	FTE.300/FTE.300I
	CJE162			FTE.300E/FTE.300T
	CJE150	Conjunto Elétrico Forno FTE.150 TF – 380 V - 50 Hz	01	FTE.150/FTE.150I
	CJE145			FTE.150E/FTE.150T
	CJE167	Conjunto Elétrico Forno FTE.300 TF – 380 V - 50 Hz	01	FTE.300/FTE.300I
	CJE161			FTE.300E/FTE.300T
	CJE149	Conjunto Elétrico Forno FTE.150 TF – 220 V - 60 Hz	01	FTE.150/FTE.150I
	CJE159			FTE.150E/FTE.150T
	CJE160	Conjunto Elétrico Forno FTE.300 TF – 220 V - 60 Hz	01	FTE.300/FTE.300I
	CJE148			FTE.300E/FTE.300T
	CJE143	Conjunto Elétrico Forno FTE.150 TF – 220 V - 50 Hz	01	FTE.150/FTE.150I
	CJE120			FTE.150E/FTE.150T
	CJE166	Conjunto Elétrico Forno FTE.300 TF – 220 V - 50 Hz	01	FTE.300/FTE.300I
	CJE158			FTE.300E/FTE.300T
	CJE147	Conjunto Elétrico Forno FTE.150 MF – 220 V - 60 Hz	01	FTE.150/FTE.150I
	CJE142			FTE.150E/FTE.150T
	CJE146	Conjunto Elétrico Forno FTE.150 MF – 220 V - 50 Hz	01	FTE.150/FTE.150I
	CJE141			FTE.150E/FTE.150T
13.1	ALR001	Sonoalarme	01	FTE.150*/ FTE.300*
13.2	ARL014	Arruela Lisa	02	FTE.150*/ FTE.300*
13.3	BCH077	Mangueira Trançada	0,25 m	FTE.150*/ FTE.300*
13.4	BCH078	Anel Redutor de Prensão Entrada Água	01	FTE.150*/ FTE.300*
13.5	CBE254	Cabo Alimentação	01	FTE.150* - 220 TF
	CBE244		01	FTE.300* - 380 TF
	CBE057	Cabo Flexível Preto	6 m	FTE.150* - 220 MF FTE.300* - 220 TF
	CBE033		6 m	FTE.150* - 380 TF
13.6	CBE035	Cabo Flexível VD/AM Terra	2 m	FTE.300* - 220 TF
	CBE222		2 m	FTE.150* - 380 TF
13.7	CBE223	Cabo Flexível Azul	2 m	FTE.150* - 380 TF
	CBE220	Cabo Flexível PP	2 m	FTE.150* - 220 MF
13.8	CBE186	Chicote Sensor da Porta	01	FTE.150*/ FTE.300*
13.9	CBE189	Chicote Extensão Iluminação Porta	01	FTE.150*/ FTE.300*
13.10	CBE218	Chicote Motor Turbina	01	FTE.150*/ FTE.300*
13.11	CBE252	Chicote Pannel Forno Elétrico	01	FTE.150*/ FTE.300*
13.12	CBE253	Cabo Flex Acionamento Contator Resistência	01	FTE.150*/ FTE.300*
13.13	CHE016	Chave Liga/Desliga	02	FTE.150*/ FTE.300*
13.14	CHE106	Microinterruptor Alavanca	01	FTE.150*/ FTE.300*
13.15	CJT769	Conjunto Cabos da Resistência FTE.300 TF 380 V	01	FTE.300* - 380 TF
	CJT770	Conjunto Cabos da Resistência FTE.300 TF 220 V	01	FTE.300* - 220 TF
	CJT771	Conjunto Cabos da Resistência FTE.150 MF 220 V	01	FTE.150* - 220 MF
	CJT782	Conjunto Cabos da Resistência FTE.150 TF 380 V	01	FTE.150* - 380 TF
	CJT783	Conjunto Cabos da Resistência FTE.150 TF 220 V	01	FTE.150* - 220 TF
13.16	CNT038	Minicontator	01	FTE.150*/ FTE.300*
13.17	CNT032	Contator Tripolar 32 A	01	FTE.150* - 220 TF
	CNT033	Contator Tripolar 50 A	01	FTE.150* - 220 MF
			01	FTE.300* - 220 TF
	CNT031	Contator Tripolar 18 A	01	FTE.150* - 380 TF
	CNT032	Contator Tripolar 32 A	01	FTE.300* - 380 TF

FTE.150* Item aplicável para todos os modelos de fornos FTE.150 (FTE.150 / FTE.150E/ FTE.150I/ FTE.150T).

FTE.300* Item aplicável para todos os modelos de fornos FTE.300 (FTE.300 / FTE.300E/ FTE.300I/ FTE.300T).

Peças de Reposição

Posição	Código	Descrição	Quant.	Aplicação para Modelo
13.18	CXE022	Caixa Elétrica Pintada	01	FTE.150/FTE.150I FTE.300/FTE.300I
	CXE023	Caixa Elétrica Inox	01	FTE.150E/FTE.150T FTE.300E/FTE.300T
13.19	DSJ018	Mini Disjuntor	01	FTE.150*/ FTE.300*
13.20	FIA 031	Abraçadeira Metálica	02	FTE.150*/ FTE.300*
13.21	FUS002	Fusível Lâmina Médio	01	FTE.150*/ FTE.300*
13.22	LPS004	Lâmpada	01	FTE.150*/ FTE.300*
13.23	LPS005	Lâmpada	01	FTE.150*/ FTE.300*
13.24	PCC008	Parafuso Máq.	02	FTE.150*/ FTE.300*
13.25	PCC011	Parafuso Cab. Cilíndrica	02	FTE.150*/ FTE.300*
13.26	POS006	Porca Sextavada	03	FTE.150*/ FTE.300*
13.27	POS149	Porca Sextavada	02	FTE.150*/ FTE.300*
13.28	PRA017	Parafuso Auto Atarr.	02	FTE.150*/ FTE.300*
13.29	PRR005	Parafuso Máq. Red.	03	FTE.150*/ FTE.300*
13.30	PVC050	Espigão Curvo 90°	01	FTE.150*/ FTE.300*
13.31	RBT016	Rebite	02	FTE.150*/ FTE.300*
13.32	VAL008	Válvula Solenóide D'água	01	FTE.150*/ FTE.300*
13.33	TAP113	Tampa Caixa Elétrica Pintada	01	FTE.150/FTE.150I FTE.300/FTE.300I
	TAP143	Tampa Caixa Elétrica Inox		FTE.150E/FTE.150T FTE.300E/FTE.300T
13.34	TCE001	Terminal Fit	01	FTE.150*/ FTE.300*
13.35	TCE004	Terminal Fit	01	FTE.150*/ FTE.300*
13.36	TCE007	Terminal Aterramento	01	FTE.150*/ FTE.300*
13.37	TCE019	Prensa Cabo	01	FTE.150* - 220 TF FTE.150* - 380 TF
	TCE028	Prensa Cabo – FTE.300 TF 220 V	01	FTE.300* - 220 TF
	TCE029	Prensa Cabo – FTE.150 MF 220 V 50 Hz	01	FTE.150* - 220 MF 50 Hz
	TCE041	Prensa Cabo	01	FTE.300* - 380 TF FTE.150* - 220 MF 60 Hz
13.38	TCE033	Conector Emenda	04	FTE.150*/ FTE.300*
13.39	TCE035	Terminal Turb. Simples Marrom	03	FTE.150* - 220 MF FTE.300* - 220 TF
	TCE036	Terminal Turb. Simples Cinza	03	FTE.150* - 220 TF FTE.300* - 380 TF
			06	FTE.150* - 380 TF 60 Hz
	TCE037	Terminal Turb. Simples	06	FTE.150* - 380 TF 50 Hz
13.40	TCE050	Terminal Turb. Simples Preto – FTE.300	03	FTE.300*
13.41	TMP001	Termopar Tipo "J"	01	FTE.150*/ FTE.300*
13.42	TMP003	Controlador Digital de Temperatura	01	FTE.150*/ FTE.300*
13.43	TMP004	Tubo Termo Retrátil Isolante	0,09 m	FTE.150*/ FTE.300*
13.44	TRF006	Transformador Saída - 60 Hz – FTE.300	01	FTE.300* - 60 Hz
	TRF007	Transformador Saída - 60 Hz – FTE.150	01	FTE.150* - 60 Hz
	TRF008	Transformador Saída - 50 Hz – FTE.300	01	FTE.300* - 50 Hz
	TRF009	Transformador Saída - 50 Hz – FTE.150	01	FTE.150* - 50 Hz
13.45	TRS054	Trilho para Caixa Elétrica	01	FTE.150*/ FTE.300*

FTE.150* Item aplicável para todos os modelos de fornos FTE.150 (FTE.150 / FTE.150E/ FTE.150I/ FTE.150T).

FTE.300* Item aplicável para todos os modelos de fornos FTE.300 (FTE.300 / FTE.300E/ FTE.300I/ FTE.300T).

Peças de Reposição

Posição	Código	Descrição	Quant.	Aplicação para Modelo
14	PRA018	Parafuso Atarra. Sext. Brocante	17	FTE.150
			14	FTE.300
	PRA021	Parafuso Atarra. Sext. Brocante Inox	17	FTE.150E/FTE.150I/ FTE.150T
			14	FTE.300E/FTE.300I/ FTE.300T
15	GRA001	Grade de Proteção Turbina	01	FTE.150/FTE.150E
	GRA005	Grade de Proteção Turbina Inox	01	FTE.150I/FTE.150T
	GRA003	Grade de Proteção Turbina	01	FTE.300/FTE.300E
	GRA006	Grade de Proteção Turbina Inox	01	FTE.300I/FTE.300T
16	TUC024	Tubo Água Turbina	01	FTE.150*/ FTE.300*
17	TRB001	Turbina Forno – FTE.300	01	FTE.300*
	TRB002	Turbina Forno – FTE.150		FTE.150*
18	ARL002	Arruela Lisa	04	FTE.150/FTE.150I
	ARL004	Arruela Lisa		FTE.300/FTE.300I
	ARL010	Arruela Lisa Inox		FTE.150E/FTE.150T FTE.300E/FTE.300T
19	PRS027	Paraf. Sextavado	04	FTE.300*
	PRS336			FTE.150*
20	PRS342	Parafuso Sextavado	08	FTE.150/FTE.150I FTE.150E/FTE.150T
	PRS010	Parafuso Sextavado	08	FTE.300/FTE.300I
	PRS031	Parafuso Sextavado Inox	08	FTE.300E/FTE.300T
21	RTE007	Resistência 9000 W 220/380 V MF/TF – FTE.150	01	FTE.150*
	RTE008	Resistência 18000 W 220/380 V – FTE.300	01	FTE.300*
22	PTC081	Proteção do Motor Pintado - FTE.150	01	FTE.150/FTE.150I
	PTC148	Proteção do Motor Pintado - FTE.300	01	FTE.300/FTE.300I
	PTC152	Proteção do Motor Inox - FTE.150	01	FTE.150E/FTE.150T
	PTC150	Proteção do Motor Inox - FTE.300	01	FTE.300E/FTE.300T
23	MTE263	Motor Elétrico 1/4 cv 60 Hz – FTE.150	01	FTE.150* 60 Hz
	MTE271	Motor Elétrico 1/4 cv 50 Hz – FTE.150	01	FTE.150* 50 Hz
	MTE265	Motor Elétrico 3/4 cv 60 Hz – FTE.300	01	FTE.300* 60 Hz
	MTE273	Motor Elétrico 3/4 cv 50 Hz – FTE.300	01	FTE.300* 50 Hz
24	SBT390	Suporte Motor Pintado – FTE.150	01	FTE.150/FTE.150I
	SBT401	Suporte Motor Inox – FTE.150		FTE.150E/FTE.150T
	SBT389	Suporte Motor Pintado – FTE.300	01	FTE.300/FTE.300I
	SBT396	Suporte Motor Inox – FTE.300		FTE.300E/FTE.300T
25	TER004	Manta Fibra Cerâmica	01	FTE.150*/ FTE.300*
26	CUP017	Chapa Proteção Resistência Elétrica Pintada	01	FTE.150/FTE.150I FTE.300/FTE.300I
	CUP024	Chapa Proteção Resistência Elétrica Inox		FTE.150E/FTE.150T FTE.300E/FTE.300T
27	GAB116	Gabinete Traseiro Forno Pintado – FTE.150	01	FTE.150/FTE.150I
	GAB143	Gabinete Traseiro Forno Inox – FTE.150	01	FTE.150E/FTE.150T
	GAB160	Gabinete Traseiro Forno Pintado – FTE.300	01	FTE.300/FTE.300I
	GAB137	Gabinete Traseiro Forno Inox – FTE.300	01	FTE.300E/FTE.300T
28	TER001	Painel Rígido Lã de Rocha	01	FTE.150*/ FTE.300*
29	GAB115	Gabinete Superior Forno Pintado – FTE.150	01	FTE.150/FTE.150I
	GAB142	Gabinete Superior Forno Inox – FTE.150	01	FTE.150E/FTE.150T
	GAB159	Gabinete Superior Forno Pintado – FTE.300	01	FTE.300/FTE.300I
	GAB170	Gabinete Superior Forno Inox – FTE.300	01	FTE.300E/FTE.300T

FTE.150* Item aplicável para todos os modelos de fornos FTE.150 (FTE.150 / FTE.150E/ FTE.150I/ FTE.150T).

FTE.300* Item aplicável para todos os modelos de fornos FTE.300 (FTE.300 / FTE.300E/ FTE.300I/ FTE.300T).

Peças de Reposição

Posição	Código	Descrição	Quant.	Aplicação para Modelo
30	RBT004	Rebite	16	FTE.150/FTE.150I FTE.300/FTE.300I
	RBT014	Rebite Inox	16	FTE.150E/FTE.150T FTE.300E/FTE.300T
31	GAB113	Gabinete Lateral Esquerda Forno Pintado – FTE.150	01	FTE.150/FTE.150I
	GAB140	Gabinete Lateral Esquerda Forno Inox – FTE.150	01	FTE.150E/FTE.150T
	GAB162	Gabinete Lateral Esquerda Forno Pintado – FTE.300	01	FTE.300/FTE.300I
	GAB135	Gabinete Lateral Esquerda Forno Inox – FTE.300	01	FTE.300E/FTE.300T
32	ETR070	Estrutura Completa Forno – FTE.150	01	FTE.150/FTE.150E
	ETR118	Estrutura Completa Forno Inox – FTE.150		FTE.150I/FTE.150T
	ETR081	Estrutura Completa Forno – FTE.300	01	FTE.300/FTE.300E
	ETR108	Estrutura Completa Forno Inox – FTE.300		FTE.300I/FTE.300T
33	BCH075	Guarnição em Silicone Preto – FTE.150	01	FTE.150*
	BCH076	Guarnição em Silicone Preto – FTE.300	01	FTE.300*
34	CJT581	Conjunto Porta Forno – FTE.150	01	FTE.150*
	CJT553	Conjunto Porta Forno – FTE.300	01	FTE.300*
34.1	PTA008	Porta Forno - FTE.150	01	FTE.150*
	PTA005	Porta Forno - FTE.300	01	FTE.300*
34.2	SUD038	Suporte Vidro – FTE.150	02	FTE.150*
	SUD036	Suporte Vidro – FTE.300	02	FTE.300*
34.3	RBT005	Rebite	10	FTE.150*/ FTE.300*
34.4	BCH074	Apoio Vidro em Silicone	08	FTE.150*
			10	FTE.300*
34.5	TER001	Painel Rígido Lã de Rocha	01	FTE.150*/ FTE.300*
34.6	PTC085	Proteção Lâmpada – FTE.150	01	FTE.150*
	PTC079	Proteção Lâmpada – FTE.300	01	FTE.300*
34.7	RBT001	Rebite	02	FTE.150*
			04	FTE.300*
34.8	PER043	Perfil Silicone Tipo "U"	12	FTE.150*/ FTE.300*
34.9	VID003	Vidro Temperado – FTE.150	01	FTE.150*
	VID001	Vidro Temperado – FTE.300	01	FTE.300*
34.10	TAP114	Tampa Tubo Alavanca	02	FTE.150*/ FTE.300*
34.11	PCT063	Tubo da Alavanca Manípulo	01	FTE.150*/ FTE.300*
34.12	EIX184	Eixo do Manípulo	01	FTE.150*/ FTE.300*
34.13	PRN004	Parafuso Allen S/C	01	FTE.150*/ FTE.300*
34.14	PRN001	Parafuso Allen S/C	01	FTE.150*/ FTE.300*
34.15	EIX174	Eixo Maçaneta Forno	01	FTE.150*/ FTE.300*
34.16	BGT047	Bucha Maçaneta – FTE.150	01	FTE.150*
	BGT045	Bucha Maçaneta – FTE.300	01	FTE.300*
34.17	PIT014	Pino Tipo "R"	01	FTE.150*/ FTE.300*
34.18	EIX183	Eixo Parafuso Maçaneta – FTE.150	01	FTE.150*
	EIX176	Eixo Parafuso Maçaneta – FTE.300	01	FTE.300*
34.19	POS145	Porca Sextavada	01	FTE.150*/ FTE.300*
34.20	BGT046	Bucha Roscado Maçaneta	01	FTE.150*/ FTE.300*
34.21	MOL028	Mola Passa Fios	01	FTE.150*/ FTE.300*
34.22	LPD011	Lâmpada Halógena	02	FTE.150*/ FTE.300*
34.23	CBE191	Chicote Elétrico Iluminação da Porta – FTE.150	01	FTE.150*
	CBE182	Chicote Elétrico Iluminação da Porta – FTE.300	01	FTE.300*

FTE.150* Item aplicável para todos os modelos de fornos FTE.150 (FTE.150 / FTE.150E/ FTE.150I/ FTE.150T).

FTE.300* Item aplicável para todos os modelos de fornos FTE.300 (FTE.300 / FTE.300E/ FTE.300I/ FTE.300T).

Peças de Reposição

Posição	Código	Descrição	Quant.	Aplicação para Modelo
34.24	PCC011	Parafuso Cab. Cilindrica	02	FTE.300*
34.25	POS149	Porca Sextavada Inox	02	FTE.300*
35	SBT283	Suporte Esteira Direita Inox – FTE.150	01	FTE.150I/FTE.150T
	SBT424	Suporte Esteira Direita Galvanizado – FTE.150	01	FTE.150E/FTE.150T
	SBT279	Suporte Esteira Direita – FTE.300	01	FTE.300*
36	SBT284	Suporte Esteira Esquerda Inox – FTE.150	01	FTE.150I/FTE.150T
	SBT432	Suporte Esteira Esquerda Galvanizado – FTE.150	01	FTE.150E/FTE.150T
	SBT280	Suporte Esteira Esquerda – FTE.300	01	FTE.300*
37	TUC026	Tubo Interno Água – FTE.150	01	FTE.150*
	TUC023	Tubo Interno Água – FTE.300	01	FTE.300*
38	POS146	Porca Sextavada	04	FTE.150*/ FTE.300*
39	CNX011	Conexão Espiga	01	FTE.150*/ FTE.300*
40	POS148	Porca Sextavada Autotravante	02	FTE.150/FTE.150I FTE.300/FTE.300I
	POS156	Porca Sextavada Autotravante Inox	02	FTE.150E/FTE.150T FTE.300E/FTE.300T
41	EIX177	Eixo Articulador Porta	02	FTE.150/FTE.150I FTE.300/FTE.300I
	EIX233	Eixo Articulador Porta Inox	02	FTE.150E/FTE.150T FTE.300E/FTE.300T
42	BGT042	Bucha	02	FTE.150*/ FTE.300*
43	ARL003	Arruela Lisa Zinc.	06	FTE.150/FTE.150I FTE.300/FTE.300I
	ARL011	Arruela Lisa Inox	02	FTE.150E/FTE.150T FTE.300E/FTE.300T
44	TCE023	Terminal Equipotencial	01	FTE.150*/ FTE.300*
45	ARP002	Arruela de Pressão Inox	01	FTE.150*/ FTE.300*
46	CUP016	Chapa Proteção Gabinete Lateral	01	FTE.300/FTE.300I
	CUP023			FTE.300E/FTE.300T
47	AMP054	Apoio Caixa Elétrica Pintado – FTE.300	01	FTE.300/FTE.300I
	AMP099	Apoio Caixa Elétrica Inox – FTE.300		FTE.300E/FTE.300T
48	POS018	Porca Sextavada – FTE.300	02	FTE.300*
49	PRS008	Parafuso Sextavado	02	FTE.150/FTE.150I FTE.300/FTE.300I
	PRS031	Parafuso Sextavado Inox	02	FTE.150E/FTE.150T
				FTE.300E/FTE.300T
50	CRC882	Chapa Defletora de Calor	02	FTE.150/FTE.150E
	CRC1082	Chapa Defletora de Calor Inox	02	FTE.150I/FTE.150T
51	CJT673	Adaptador para bandejas 460 mm (Item opcional)	01	FTE.150*
51.1	PRS030	Parafuso Sextavado Inox – FTE.150	08	FTE.150*
51.2	ARL011	Arruela Lisa Inox – FTE.150	16	FTE.150*
51.3	SBT341	Suporte Adaptador Bandeja 460 mm – FTE.150	08	FTE.150*
51.4	POS013	Porca Sextavada – FTE.150	08	FTE.150*
51.5	PRA014	Parafuso Atarr. – FTE.150	10	FTE.150*
51.6	CRC969	Chapa de Contenção de Calor – FTE.150	04	FTE.150*
51.7	CRC1269	Chapa Defletora – FTE.150	02	FTE.150*

FTE.150* Item aplicável para todos os modelos de fornos FTE.150 (FTE.150 / FTE.150E/ FTE.150I/ FTE.150T).

FTE.300* Item aplicável para todos os modelos de fornos FTE.300 (FTE.300 / FTE.300E/ FTE.300I/ FTE.300T).

TERMO DE GARANTIA

(para Mercado Brasileiro)



A IMG BRASIL, fabricante dos produtos METVISA, compromete-se em garantir seus produtos contra possíveis defeitos de fabricação durante 180 dias (inclusive os 90 dias da garantia legal), contados a partir da data de emissão da respectiva Nota Fiscal de venda.

Nos casos dos itens citados acima fica restrita a garantia somente legal (90 dias) para os itens relacionados abaixo considerados de desgaste natural ou que envolve a parte elétrica:

- Painelelétrico;
- Componentes elétricos (motor, sensores e botões).

Todos os componentes que comprovadamente apresentarem defeitos de fabricação, serão consertados ou substituídos, conforme o caso, gratuitamente pela IMG BRASIL, ou qualquer ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA IMG BRASIL, dentro do período de garantia e com a apresentação do atual TERMO DE GARANTIA devidamente preenchido e Nota Fiscal correspondente.

Não serão assegurados pelo presente TERMO DE GARANTIA, danos ou defeitos provocados por:

- Má utilização do equipamento;
- Falta de conservação e manutenção;
- Estocagem inadequada;
- Defeitos na rede elétrica;
- Instalação inadequada;
- Desgastes naturais;
- Transporte ou intempéries;
- Falta de uso por período prolongado;
- Não observância das informações e orientações técnicas.

A alteração do produto ou substituição por componentes indevidos, não originais, bem como o término do prazo de garantia, tornam sem efeito o presente TERMO DE GARANTIA.

A IMG BRASIL reserva-se o direito de modificar o equipamento e seus componentes sem prévio aviso, sem necessidade de efetuar o mesmo nos equipamentos já vendidos.

DADOS PARA COMPROVAÇÃO DE GARANTIA

PRODUTO

Código: _____

Data de Fabricação: ____/____/____

Número: _____

NOTA FISCAL

Data: ____/____/____

Número: _____

CONSUMIDOR

Carimbo/Assinatura do Vendedor

Nome: _____

Endereço: _____

REVENDEDOR

Nome: _____

Endereço: _____

Carimbo/Assinatura do Vendedor

ASSISTÊNCIA TÉCNICA - at@metvisa.com.br

Relação de Assistências Técnicas no site:

www.metvisa.com.br

Anotações

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

IMG BRASIL FABRICANTE DOS PRODUTOS



IMG-BRASIL Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.

CNPJ 11.193.347/0001-14 - CREA 131726-3
Rod. Antônio Heil - KM 23 Nº 5825 - Bairro: Limoeiro
CEP 88352-502 - Brusque - SC - Brasil
Fone/fax. +55 47 3251-5555 - Site: www.metvisa.com.br
E-mail: sac@metvisa.com.br - vendas@metvisa.com.br



Conheça nossa linha
completa de produtos.