PALLOMARO
Desde 1962

MANUAL DE INSTRUCCIONES

HORNO TORNADO

MODELO

THP-11C - THP-22C - THP-33C

Powered by CamScanner

CONTENIDO

1. Descripción 4
2. Identificación de partes 4
3. Instalación 5
4. Mantenimiento y limpieza 5
5. Modo de uso 6
6. Advertencias y/o recomendaciones 6
7. Precauciones 6

Powered by CamScanner

INTRODUCCIÓN

Las advertencias y los consejos que se facilitan a continuación se refieran a las fases de correcta instalación, uso y mantenimiento del equipo, los cuales tienen por objetivo enseñar al usuario las posibles amenazas y un mejor uso del mismo. Este manual está dirigido a todos los usuarios de Pallomaro S.A.

ATENCIÓN

Lea detenidamente este manual, ya que contiene instrucciones sobre la seguridad y el uso del equipo.
Conserve este manual para su posterior consulta por parte de los usuarios

NORMAS DESEGURIDAD

Todos los procedimientos de instalación y conexiones eléctricas deben ser realizados por personal cualificado conforme a las politicas vigentes.
El equipo deberá destinarse únicamente al uso para el que está expresamente concebido. Los niños no deben jugar con el equipo. Las tareas de limpieza y mantenimiento corresponden al usuario y no deberán ser realizadas por niños sin supervisión.

⚠PELIGRODEALTATENSIÓN YRIESGOSDEQUEMADURAS

La instalación, revisión, mantenimiento y reparación deben ser realizadas por personal cualificado y debidamente formado. Antes de llevar a cabo dichas intervenciones, desconecta la tensión de alimentación del equipo y asegúrese de que los cables eléctricos o tubos si los contiene estén correctamente desconectados, también tener cuidado con la estructura del equipo ya que este al ser utilizado puede alcanzar altas temperaturas que pueden ser peligrosas al contacto con la piel, tener presente que antes de realizar cualquier labor de limpieza o revisión del equipo, el equipo no debe o no debió estar en funcionamiento desde un día anterior para así no tener riesgos de quemaduras.
Paraasegurarse queelequiposeencuentraencondicionesóptimas, realicemantenimientouna vezal año por servicio técnico o un servicio autorizado

Powered by CamScanner

1 | DESCRIPCION

Hornos a gas de 1, 2 y 3 cámaras respectivamente, cada una con capacidad de 1 bandeja. Estos equipos a gas están diseñados e integrados con todos los méritos de un diseño atractivo, razonable, estructura y operación conveniente, fabricado en acero inoxidable 430, resistente y duradero, así como de fácil mantenimiento. Cuentan con 2 controles electromecánicos por cámara (quemador superior y quemador inferior) para ajuste de temperatura (pirómetros de 30-400°C), 1 temporizador por cámara (0-60 min), pantallas de temperatura y tiempo digitales para visualizar temperatura y tiempo. Visor de vidrio e iluminación interior para observar el producto, evitando la apertura de la puerta que resta eficiencia al horneo. Todas sus características los convierten en los equipos ideales y necesarios para panaderías, pastelerías, hoteles, supermercados, restaurantes occidentales, restaurantes de comida rápida y similar. Trabajan a 110V.

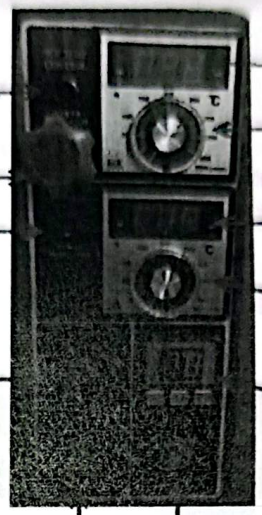
REFERENCIA	FRENTE	FONDO	ALTO	HER	VOLTAJE	PODER	AMPERIOS	FASE	BTU/H
THP-11C	100cm	74cm	55cm	60H	110V	48W	1-2A	1PH	45000
THP-22C	100cm	74cm	118.5cm	60H	110V	96W	1-2A	1PH	90000
THP-33C	100cm	74cm	162cm	60H	110V	144W	1-2A	1PH	135000

MARCA	MATERIAL DE CONSTRUCCION :
TORNADO	ACERO INOXIDABLE 430

ACCESORIOS: THP-12C: 1CHIMENEA, 1MANIJAYEXTENCION DECHIMENEA, TORNILLOS, 1MANUAL
THP-24C: 1CHIMENEA, 2MANIJASYEXTENCION DECHIMENEA, TORNILLOS, 1MANUAL
THP-36C: 1CHIMENEA, 3MANIJASYEXTENCION DECHIMENEA, TORNILLOS, 1MANUAL

2 | IDENTIFICACIÓN DE PARTES

Powered by CamScanner



3 | INSTALACIÓN

1. La instalación debe ser únicamente realizada por personal capacitado.
2. Ubicar en una superficie estable con un buen sistema de ventilación y extracción.
3. Se debe verificar que la presión del gas sea la requerida para el equipo, realizar la conexión con una manguera de no más de 1.5m y cerciorarse de que esta quede sin fugas.
4. Asegurarse que la toma corriente cuente con polo a tierra
5. Verificar la tensión de la toma y que esta sea la adecuada. Se conecta a la distribución eléctrica para alimentar la parte de control.
6. Se debe encender el equipo previo a su primer uso para que el calor queme todos los aceites que viene de fábrica.

4 | MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Cuando finalice la operación, cierre la válvula de gas y apague o desconecte la fuente de alimentación eléctrica.
- Se debe prestar atención para que elimine los desechos que se encuentran dentro del horno
- Manténgalo siempre limpio.
- No use mangueras de agua para la limpieza, esta provocara daños irreparables en sus componentes eléctricos.
- Revisar con frecuencia el cable eléctrico, tubería de gas y los conectores reemplazando las piezas o componentes dañados en el tiempo requerido para el mantenimiento preventivo.
- Para limpiar o lavar el horno se debe esperar a que se haya enfriado por completo para evitar dañar las láminas que lo recubren internamente, y luego secar de inmediato para que no se oxiden las bandejas u otros elementos.

Powered by CamScanner

5 | MODO DEUSO

1. Abrir el paso de gas hacia el equipo.
2. Conectar a la distribución eléctrica.
3. Encender el equipo, por medio del interruptor Power.
4. Ajuste un tiempo (0-60min) en caso de querer una alarma de aviso y ajuste la temperatura deseada (0-400°C) por medio de los pirómetros, tener en cuenta que por cámara hay dos, uno para el quemador superior y el otro para el inferior.
5. Introduzca los alimentos recomendados para este equipo.
6. Si desea visualizar con mayor facilidad el producto, encienda la iluminación de la cámara

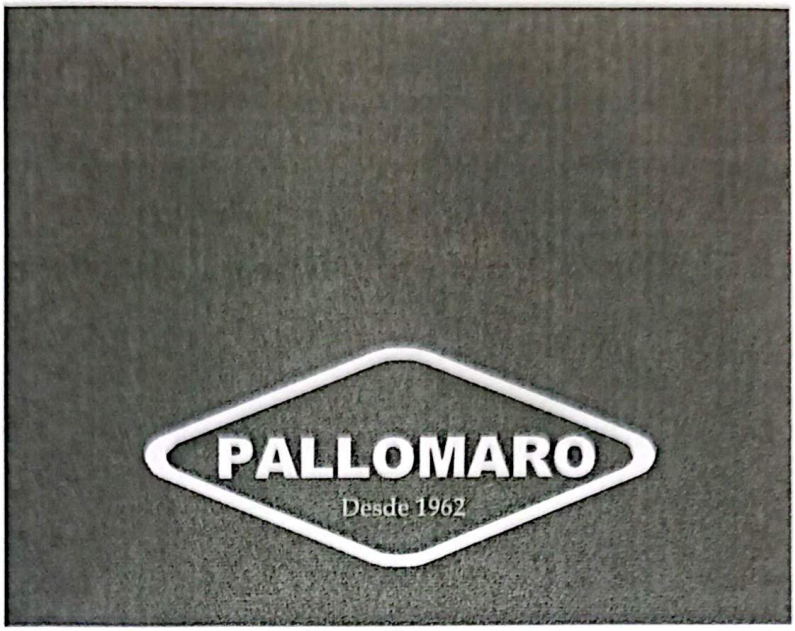
6 | ADVERTENCIAS Y/O RECOMENDACIONES

- Se recomienda asegurarse que ala hora de la conexión del equipo, este no quede con fugas de gas.
- Ubicar equipo lejos de materiales inflamables.
- Se recomienda poner el equipo a 10cm de la pared
- Tener cuidado al insertar el producto, posibles quemaduras por realizar esta acción.
- No tocar la estructura cuando este esté en funcionamiento.
- No insertar cosas diferentes al producto para evitar posibles accidentes.
- No trabajar el horno a más de 300°C.

PRECAUCIONES

- Precaución riesgo eléctrico, no manipular internamente las conexiones eléctricas del equipo.
- Precaución de quemaduras, el equipo debe ser manipulado cuidadosamente para así evitar quemarse, ya que alcanza muy altas temperaturas.
- Precaución de incendio, asegurarse que la conexión del gas quede sin fugas, ubicar equipo lejos de materiales inflamables y contar con un buen sistema de ventilación y extracción.

Powered by CamScanner



Pallomaro S.A. | Bogotá calle 80: Carrera 65 #80-06 PBX: (57 1) 743 8080 | Cali: Carrera 4 #21-40 PBX: (57 2) 485 5511 | Medellín: Cra 50 f f # 10 B sur-87 PBX: (57 4) 604 0666 | Cartagena: Mamonal Km 1 Centro Industrial Bloc Port Bodega 59 PBX: (57 5) 693 0770 | Outlet Barranquilla: Carrera 49 #75-01 Prado PBX: (575) 385 8649 | Outlet Bogotá: Avenida de las Américas # 55-61 | Outlet Bogotá Ricaurte: Calle 12 A #27-26 Ricaurte PBX (571) 743 80 80, Ext: 1401 | Outlet Cali: Carrera 4 # 21-63 PBX: (57 2) 485 5511 Ext 2160 | Outlet Medellín: Carrera 50 FF # 10B sur 87 | Outlet Pereira: Avenida 30 de agosto # 52-290 PBX: (57 6) 340 0666 | Outlet Barranquilla: Carrera 49 #75-01 Prado | Outlet Bucaramanga: Av Quebrada Seca #24-25 PBX: (577) 6976799 | email: info@pallomaro.com | Colombia |

Powered by CamScanner