

TECNOPIZZA



MANUAL DE INSTRUÇÕES
FORNOS INDUSTRIAIS ELÉTRICOS

PÁGINA DE IDENTIFICAÇÃO

Equipamentos abrangidos por este manual:

Forno Industrial TP 25-50
Forno Industrial TP 35-80
Forno Industrial TP 40-100
Forno Industrial TP 45-100
Forno Industrial TP 50-120
Forno Industrial TP 80-100

Para facilitar a leitura e a identificação dos equipamentos, ao longo deste manual serão utilizadas as seguintes denominações:

EQUIPAMENTO	DENOMINAÇÃO
Forno Industrial TP 25-50	TP 25-50
Forno Industrial TP 35-80	TP 35-80
Forno Industrial TP 40-100	TP 40-100
Forno Industrial TP 45-100	TP 45-100
Forno Industrial TP 50-120	TP 50-120
Forno Industrial TP 80-100	TP 80-100

PARABÉNS

Agora que você adquiriu sua máquina de assar pizza, a Tecnopizza está empenhada em comprovar que você optou pelo melhor, aumentando cada vez mais a sua confiança em nossos produtos.

Este manual foi elaborado visando orientá-los quanto aos cuidados e procedimentos necessários para obtenção de um ótimo rendimento dos mesmos.

Ele contém instruções simples e objetivas para que você obtenha o máximo proveito de sua máquina de assar pizza com conforto, segurança e economia, como você merece.

REDES DE SERVIÇO

Atendimento via WhatsApp

Tel: 18 99614.6906

DÚVIDAS COM INSTALAÇÃO, MONTAGEM E MANUSEIO

De Segunda à Sexta das 08h às 18h

EMERGÊNCIA TÉCNICA

De Segunda à Sábado das 10h às 22h

www.tecnopizza.com.br/suporte



Sumário

Procedimentos para a solicitação técnica.....	06
Política de trocas e devoluções.....	06
Garantia - critérios e limitações.....	07
Manutenção.....	08
Adesivos de segurança.....	10
Descrição da máquina.....	11
Componentes da máquina.....	13
Especificações técnicas.....	14
Montagem	15
Resistências.....	16
Instalação elétrica.....	17
Sistema de aterramento.....	19
Qualidade dos cabos para instalação.....	20
LIGANDO O FORNO 35-80.....	22
LIGANDO O FORNO - Modelos TP25-50 TP40-100 TP45-100 TP50-120 TP80-100.....	22
Botões.....	23
Controladores.....	24
Limpeza do túnel da máquina.....	25
Finger.....	27
Carrinho.....	29
Tp dicas - receita de massas.....	30



Leia atentamente antes de ligar e/ou utilizar o equipamento.

ATENÇÃO: Uso do equipamento por pessoas com capacidades reduzidas.

Este equipamento não deve ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas sem experiência e conhecimento, salvo quando instruídas quanto ao uso seguro do equipamento ou supervisionadas por uma pessoa responsável por sua segurança.

Devido ao porte do equipamento e à presença de superfícies aquecidas, mantenha crianças afastadas do forno para evitar acidentes. O equipamento deve ser operado somente por adultos responsáveis.

Certifique-se de guardar a nota fiscal de compra, pois a garantia só será válida mediante a apresentação da mesma.

A placa/adesivo de identificação, que contém informações sobre o produto, modelo e outros dados importantes, será utilizada pelo serviço autorizado caso seja necessário algum reparo no equipamento. **Não remova esta placa de sua posição original.**

Avisos: Os diagramas e imagens presentes nesse manual são apenas ilustrativos e podem ser modificados sem aviso prévio.

Após ler o manual, caso necessário, entre em contato com nossa empresa e agende seu suporte técnico para iniciar as operações da máquina.

Atendimento via WhatsApp

Tel: 18 99614.6906

DÚVIDAS COM INSTALAÇÃO, MONTAGEM E MANUSEIO

De Segunda à Sexta das 08h às 18h

EMERGÊNCIA TÉCNICA

De Segunda à Sábado das 10h às 22h

www.tecnopizza.com.br/suporte

PROCEDIMENTOS PARA A SOLICITAÇÃO TÉCNICA

Entre em contato com o departamento técnico através do telefone. Identifique-se pelo número e nome. Inicialmente, a tentativa será de solução remota. Caso seja necessário atendimento presencial e não haja técnico da Tecnopizza na região, o cliente poderá acionar um profissional técnico qualificado de sua confiança, desde que siga as orientações da tecnopizza. A garantia será mantida se os procedimentos forem realizados conforme o manual técnico.

Despesa com a Manutenção:

Quando o defeito for decorrente de falha de fabricação: despesas por conta do fabricante.

Quando identificado mau uso ou instalação inadequada (não conforme o manual): despesas por conta do cliente.

POLÍTICA DE TROCAS E DEVOLUÇÕES

Avarias e Divergências de Transporte:

No ato da entrega, verifique cuidadosamente as especificações do produto, a quantidade recebida, a conformidade com o pedido e as informações constantes na Nota Fiscal, sempre na presença do entregador.

Caso identifique qualquer divergência, recuse o recebimento e registre o motivo no verso da Nota Fiscal. A transportadora nos comunicará a ocorrência para que possamos adotar as providências necessárias.

Se a divergência for constatada após o recebimento do produto, entre em contato conosco em até 7 (sete) dias corridos, contados a partir da data da entrega.

Desistência Após o Recebimento:

Nos termos do artigo 49 do Código de Defesa do Consumidor [Lei nº 8.078/1990], o consumidor pode exercer o direito de arrependimento no prazo de até 7 (sete) dias, contados a partir do recebimento do produto, sempre que a contratação ocorrer fora do estabelecimento comercial, especialmente por telefone, internet ou

a domicílio.

Para o exercício regular do direito de arrependimento, é necessário observar os seguintes requisitos:

- O produto deve estar acompanhado da Nota Fiscal de compra;
- O produto não pode apresentar sinais de uso indevido, desgaste ou avarias;
- O produto deve conter todas as etiquetas, manuais, acessórios e demais componentes originais;
- A devolução deve ocorrer na embalagem original, devidamente lacrada ou em perfeito estado de conservação.

Restituição dos valores pagos:

A devolução dos valores será realizada conforme a modalidade de pagamento utilizada no momento da compra:

- Cartão de crédito: A solicitação de cancelamento será encaminhada à administradora do cartão em até 8 (oito) dias úteis. Caso o débito já tenha sido processado, o estorno ocorrerá em até 2 (duas) faturas subsequentes, conforme prazos e procedimentos da respectiva operadora. Durante esse período, as parcelas continuarão sendo cobradas até a efetivação do estorno.

GARANTIA - CRITÉRIOS E LIMITAÇÕES

A garantia legal é de 3 meses, estendida por mais 9 meses a título de cortesia do fabricante, totalizando 12 meses a partir da emissão da nota fiscal. Será mantida mesmo em serviços realizados por técnicos externos, desde que:

- Siga as instruções deste manual;
- Utilize ferramentas e peças adequadas;
- A instalação e manutenção sejam documentadas por foto ou vídeo, se solicitado.

A garantia será suspensa nos seguintes casos:

- Mau uso;
- Instalação sem seguir as orientações técnicas;
- Manutenção modificações que contrariem este manual;
- Queda ou reinstalação inadequada;

- Ausência de nota fiscal ou número de série;
- A garantia poderá ser suspensa nos casos de modificação técnica não autorizada, desde que seja comprovado que tal modificação comprometeu o funcionamento ou a segurança do equipamento.

NOTA: A realização de manutenções por terceiros não invalida automaticamente a garantia, desde que sejam comprovadamente atendidas as exigências técnicas descritas neste manual.

O equipamento foi projetado para o preparo de pizzas e esfihas abertas.

A utilização do equipamento para o preparo de outros produtos não invalida automaticamente a garantia, desde que fique comprovado que esse uso não foi a causa de eventual mau funcionamento do equipamento.

Para solicitar a assistência técnica ou acionar a garantia, envie um e-mail para **suporte@tecnopizza.com.br** contendo:

- Nota fiscal;
- Número de série;
- Relato detalhado do problema;
- Vídeo/foto do problema relatado quando possível.

MANUTENÇÃO

Em caso de não funcionamento da máquina, antes de acionar a assistência técnica, verifique os seguintes itens:

- Certifique-se de que a máquina esteja conectada à tomada e que a voltagem do ponto de energia seja compatível com a especificação do equipamento.
- Verifique se a corrente da esteira está corretamente encaixada nas engrenagens.

Caso a máquina ainda não funcione, entre em contato com nosso SAC, tendo em mãos a nota fiscal e o manual de instruções. Nossa equipe prestará orientações para a solução de eventuais problemas simples. Se necessário, será aberta uma ordem de serviço para análise do equipamento por um técnico, que indicará a assistência mais próxima para atendimento.

A máquina possui disjuntor de proteção localizado no interior do painel elétrico, com a função de proteger o equipamento contra sobrecargas e curtos-circuitos, preservando os cabos e demais componentes da rede elétrica.



ATENÇÃO

Cuidado com as superfícies metálicas da máquina durante sua utilização, ao aquecer a máquina essas regiões esquentam e podem provocar lesões.

Não deixar materiais como [caixas, papéis, panos, papelões, plásticos, materiais inflamáveis, etc] em cima da máquina por longo tempo, mesmo após o seu desligamento. Pois esses materiais podem causar início de incêndio, pelo fato de se tratar de uma máquina que gera calor.



imagem ilustrativa

SEGURANÇA DE OPERAÇÃO



AVISO DE SEGURANÇA

Este é o símbolo de alerta de segurança.

Este símbolo alerta sobre situações que podem trazer riscos a sua vida, ferimentos a você ou a terceiros.



ATENÇÃO PERIGO

Indica uma situação de risco que, se não for evitada, causará lesões graves. Para evitar acidentes e lesões, siga rigorosamente todas as instruções de segurança apresentadas após esta palavra de advertência.



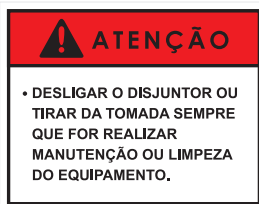
ATENÇÃO ADVERTÊNCIA

Indica uma situação de risco que, se não for evitada, poderá causar lesões graves. Para reduzir o risco de acidentes, siga rigorosamente todas as instruções de segurança apresentadas após esta palavra de advertência.

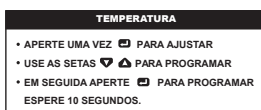
NOTA: Contém informações e orientações adicionais importantes sobre a operação, instalação ou manutenção do equipamento.

ADESIVOS DE SEGURANÇA

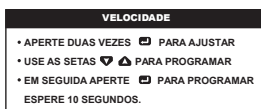
Adesivos que constam no equipamento:



1. Adesivo de atenção, danos graves se as instruções não forem seguidas imediatamente.



2. Adesivo informativo do controlador de temperatura.



3. Adesivo informativo do controlador de velocidade.



4. Adesivo informativo distanciamento do equipamento.



5. Sinalização de atenção à superfícies quentes, indica uma situação de risco que, se não for evitada, poderá causar lesões físicas graves.



6. Adesivo informativo de proibição.

DESCRIÇÃO DA MÁQUINA

Máquina de assar pizza por aquecimento a convecção de ar forçado e componentes eletrônicos, seu sistema de cocção é através de ar quente forçado nas partes superiores e inferiores do produto.

A máquina é projetada para assar pizzas e esfihas abertas diretamente na malha da esteira. A máquina possui 01 controle de temperatura e velocidade digital.

Construído em aço inoxidável 430 e 304, revestido por manta de isolamento térmico, diminuindo o calor excessivo no ambiente e proporcionando maior desempenho da máquina.

Sistema de limpeza prático, com bandejas de resíduos de encaixe e fácil acesso.

A máquina é composta por sistema de Stand By para os momentos ociosos de produção, gerando maior economia do consumo. Exceto no modelo TP35-80.

Uso previsto

- Máquina fabricada para assar pizzas e esfihas abertas direto na malha da esteira.
- Instalação da máquina deve ser em superfície plana.

- Deixar um espaço de pelo menos 50cm em torno da máquina.
- Após desligar a máquina, sua esteira e controladores permanecerão em funcionamento até atingir os 78°C, isso ocorre para a conservação da vida útil da esteira e motores evitando danos e aumentando sua durabilidade.
- No período de aquecimento é normal ouvir alguns barulhos do inox dilatando, ao atingir certa temperatura esses barulhos param.
- A máquina contém bandeja de resíduo no interior do túnel e bandejas na parte inferior da esteira, as mesmas são de fácil acesso e manuseio, e pode ser retirada e higienizada sempre que necessário.
- Verifique a cada 10 dias os parafusos das engrenagens, e reaperte o mesmo caso houver a necessidade.

Uso indevido

- Nunca conecte sua máquina através de extensões duplas ou triplas com outro eletrodoméstico na mesma tomada.
- Não use extensões, este tipo de ligação pode provocar sobrecarga na rede elétrica, prejudicando o funcionamento de sua máquina e resultando em acidentes com fogo.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo serviço autorizado a fim de evitar riscos de acidentes.
- Não instalar a máquina onde à corrente de ar, o mesmo pode ocasionar oscilações de temperatura.
- Não utilizar acessórios como; tela e bandeja de alumínio embaixo da pizza, as esteiras são projetadas para inserir a pizza direto nelas. O uso de telas pode ocasionar perda de qualidade na cocção e perda de produtividade.
- Qualquer outro produto fora de pizzas e esfihas abertas, que não for comunicado ao efetuar a compra será enquadrado como uso indevido da máquina podendo resultar na perda da garantia.
- Executar qualquer manutenção ou alteração na máquina sem a devida autorização da empresa responsável resultará na perda da garantia.
- Executar qualquer manutenção ou alteração no equipamento sem a devida autorização da empresa responsável resultará na perda da garantia.

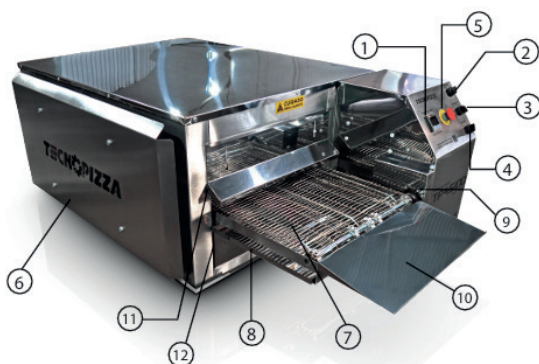
COMPONENTES DA MÁQUINA

TP 35-80



- 1-Controle digital de temperatura e velocidade;
- 2-Chave seletora desliga/liga;
- 3-Botão de emergência giratório;
- 4-Proteção Lateral (previne queimaduras ou acidentes com a lateral da máquina);
- 5-Esteira;
- 6-Bandeja de resíduos;
- 7-Capa corrente esteira;
- 8-Aparador;
- 9-Porta túnel regulável;
- 10-Gaveta de limpeza.

TP25-50 | TP40-100 | TP45-100 | TP50-120 | TP80-100



- 1-Controle digital de temperatura e velocidade;
- 2-Chave seletora desliga/liga;
- 3-Chave seletora Stand By (modo econômico);
- 4-Chave seletora da esteira - desliga/liga;
- 5-Botão de emergência giratório;
- 6-Proteção Lateral (previne queimaduras ou acidentes com a lateral da máquina);
- 7-Esteira;
- 8-Bandeja de resíduos;
- 9-Capa corrente esteira;
- 10-Aparadores;

- 11-Porta túnel regulável;
 - 12-Gaveta de limpeza;
- Cabo PP 3x1,5mm² 16A.

16

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MÁQUINAS	TP 25-50	TP 35-80	TP 40-100	TP 45-100	TP 50-120	TP 80-100
Largura	77,5cm	94,5cm	102,5cm	107,5cm	112cm	144cm
Altura	34,5cm	40cm	50,5cm	50,5cm	50,5cm	52,5cm
Comprimento	73,5cm	109,5cm	135,5cm	135,5cm	155,5cm	135,5cm
Comprimento da esteira (com aparador)	115,5cm	156cm	216,5cm	216,5cm	256,5cm	256,5cm
Largura da esteira	26cm	36cm	41cm	46cm	51cm	81cm
Largura da malha	25cm	35cm	40cm	45cm	50cm	80cm
Cap. de produção/hora de até (massa crua)	25 Pz 120 Es	40 Pz 300 Es	70 Pz 1.000 Es	70 Pz 1.000 Es	90 Pz 1.600 Es	120 Pz 1.900 Es
Potência máxima energética	4kWh	10,2kWh	12kWh	12kWh	16,8kWh	21,6kw
Consumo Stand by	1kWh	NÃO TEM	4,8kWh	4,8kWh	4,8kWh	7,2kWh
Média de consumo	1,5kWh	5,5kWh	5,5kWh	5,5kWh	7,5kWh	10kWh
As pizzas com até	25cm	35cm	40cm	45cm	50cm	80cm
Temperatura máxima	400°C	400°C	400°C	400°C	400°C	400°C

A produção/hora pode variar de acordo com a espessura da massa e quantidade de cobertura.

A máquina foi projetado para assar o produto diretamente na esteira, sem acréscimo de utensílio abaixo da massa.

O uso de telas podem implicar na configuração dos fingers.

MONTAGEM

Descrição	Quantidade
Corrente	1
Capa corrente	1
Porta túnel regulável	2
Aparadores	2
Bandeja de resíduos	2

Os plásticos inseridos em algumas peças devem ser retirados antes da máquina ser aquecida.

O TP35-80 consta apenas com 1 aparador



Insira a esteira no túnel da máquina e posicione o suporte da bandeja sobre a gaveta de limpeza para facilitar a instalação da corrente.

Certifique-se de que o lado da esteira onde está localizada a engrenagem esteja voltado para o lado do painel de comando



Encaixe a corrente primeiro na engrenagem menor e, em seguida, na engrenagem maior.



Puxe a esteira para alinhar e travar: levante e puxe a esteira novamente para trás (em direção à pessoa) para alinhar corretamente a corrente e travar a esteira na máquina.

Importante: O próprio suporte das bandejas funciona como trava da esteira.



Fixação da capa da corrente: Posicione a capa da corrente sobre o painel, alinhando os furos da capa aos furos correspondentes do painel. Em seguida, fixe os dois parafusos superiores para

prender a parte superior da capa. Por fim, instale e parafuse a tampa inferior da capa da corrente, concluindo a fixação.



Fixação do porta-túnel regulável: Fixe o porta-túnel regulável utilizando a chave apropriada



Instalação das bandejas de resíduos e aparadores: insira as bandejas de resíduos e posicione os aparadores em ambos os lados da esteira, garantindo o encaixe correto de cada componente

RESISTÊNCIAS

MÁQUINAS	QTDE	RESISTÊNCIAS
TP25-50	4	1.000W
TP 35-80	6	1.700W
TP 40-100	5	2.400W
TP 45-100	5	2.400W
TP 50-120	7	2.400W
TP 80-100	9	2.400W

INSTALAÇÃO DOS CABOS

Fazer ligação da rede do quadro de disjuntor direto para a máquina, evitando assim o aquecimento dos fios e/ou disjuntor;

O cabo deve ser de cobre, e não de alumínio;

Disjuntores conforme
norma NBR NM 60898.

Condutores conforme
norma NBR 5410.

Quaisquer dúvidas podem ser solicitadas para o nosso setor de atendimento ao consumidor.

INSTALAÇÃO ELÉTRICA

MÁQUINAS	TENSÃO ELÉTRICA	DISJUNTOR	CABO ATÉ 10 MTS	CABO ACIMA DE 10 MTS
TP 25 -50	220v	25A	4mm	6mm
TP 35-80	220v	50A	10mm	16mm
TP 40-100	220v	63A	16mm	25mm
TP 40-100	380v	40A	10mm	16mm
TP 45-100	220v	63A	16mm	25mm
TP45-100	380v	40A	10mm	16mm
TP 50-120	220v	50A	16mm	25mm
TP 50-120	380v	32A	6mm	10mm
TP 80-100	220v	63A	16mm	25mm
TP 80-100	380v	50A	10mm	16mm

Importante: verifique com seu eletricista as seguintes situações:

1. Verificar se a tensão elétrica do estabelecimento é a mesma do equipamento.
2. Verificar se a bitola do cabo é compatível com o equipamento.
3. Verificar se o disjuntor é compatível com o equipamento.
4. No caso do equipamento de 220 Volts, os cabos devem ser conectados diretamente ao disjuntor correspondente. Nunca utilize

tomadas ou adaptadores.

Para o equipamento de 380 Volts, as resistências são de 380 Volts, enquanto o painel de comando é de 220 Volts. Portanto, o forno vem com um cabo PP com plugue macho de 16 amperes, destinado à conexão do comando elétrico em uma tomada de 220 Volts, 20A, com fio de 1,5mm² ou superior.

Os cabos das resistências (mais grossos) devem ser conectados diretamente ao disjuntor correspondente. Novamente, nunca utilize tomadas ou adaptadores.

A instalação do equipamento deve ser em uma superfície plana.

5. Deixar um espaço mínimo de 50 cm em torno do equipamento.

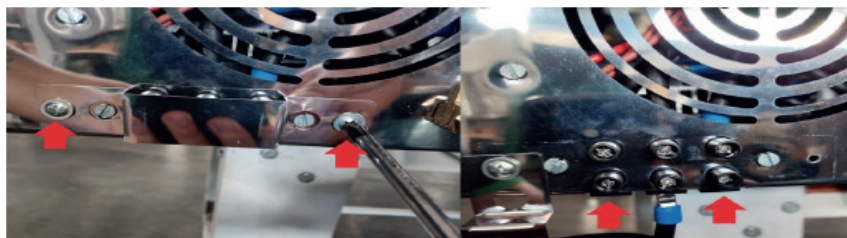
6. Nunca use extensões ou adaptadores de tomadas para a alimentação do equipamento.

7. O forno deve ser devidamente aterrado.

Realize a instalação do forno com um profissional qualificado.

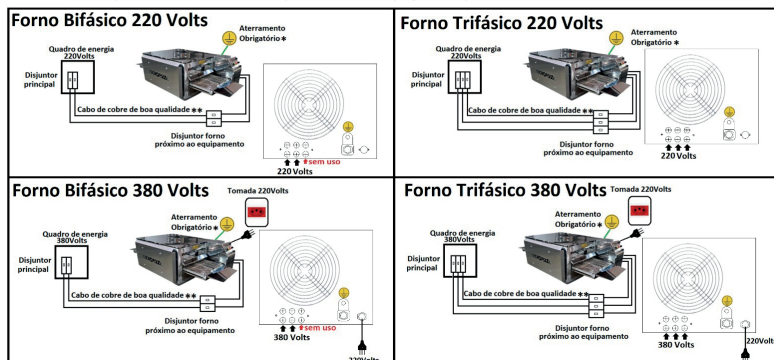
Observação: o forno não acompanha cabo de alimentação, verificar a bitola do cabo necessário.

Remova os parafusos e a proteção do borne de alimentação. As extremidades dos cabos de alimentação devem ser corretamente conectadas a terminais, tanto na entrada do forno quanto na entrada do disjuntor. Aperte bem os parafusos para que não haja mal contato. É obrigatório utilizar o cabo terra com o mesmo diâmetro do cabo de alimentação.



Para garantir a segurança do uso do forno, é obrigatório o uso de um disjuntor de fácil acesso, localizado próximo ao equipamento,

Realize a instalação do forno com um profissional qualificado. Observação: o forno não acompanha cabo de alimentação. Consulte a página 17 para verificar a bitola do cabo necessário.



para desligamento completo da alimentação elétrica. Esse disjuntor deve ser instalado de acordo com as normas de segurança elétrica vigentes, garantindo que a alimentação do forno possa ser totalmente desconectada, especialmente em caso de sobretenções ou falhas elétricas.

O disjuntor deve ser capaz de interromper a corrente elétrica de todos os pólos para assegurar a segurança do usuário.

Importante: O disjuntor deve ser acessível de maneira rápida e simples, permitindo o desligamento imediato do forno de emergência ou quando o equipamento não estiver em uso.

Bornes Disjuntor

ATENÇÃO

Desligue o disjuntor geral do quadro de alimentação e verifique semanalmente o aperto dos terminais do disjuntor e dos bornes do forno, a fim de evitar mau contato, superaquecimento e possíveis danos aos componentes.

É proibido utilizar plugs ou tomadas para a alimentação do forno. A conexão deve ser feita diretamente ao disjuntor, garantindo uma instalação segura e eficiente, sem riscos de sobrecarga ou falhas elétricas.

SISTEMA DE ATERAMENTO



Para garantir a segurança dos equipamentos, a proteção dos usuários e o correto funcionamento das instalações elétricas, é obrigatória a existência de um sistema de aterramento adequado no local.

O aterramento do forno deve ser realizado com cabo de mesma bitola da alimentação elétrica, com a cor verde e amarela, conforme as normas de segurança. Este processo deve ser executado exclusivamente para o forno e seguir as orientações da NBR 5410. É imprescindível que o aterramento seja feito por um profissional qualificado para garantir a conformidade e a segurança do sistema.

IMPORTÂNCIA DO ATERRAMENTO

O aterramento adequado é fundamental para a proteção contra choques elétricos e falhas no sistema elétrico. O uso do forno sem aterramento pode representar um risco de vida, podendo causar choques elétricos graves e danos ao equipamento. Garantir que o sistema de aterramento esteja corretamente instalado e funcionando é essencial para a segurança de todos os envolvidos.

Resistência Máxima do Sistema de Aterramento Segundo a NBR 5410, a resistência máxima permitida para o sistema de aterramento é de 10 ohms. Isso assegura que o sistema de aterramento seja eficaz na proteção contra falhas elétricas e acidentes.

MANUTENÇÃO DO SISTEMA DE ATERRAMENTO

A manutenção periódica do sistema de aterramento deve ser realizada para garantir que ele continue operando corretamente e oferecendo a segurança necessária. A verificação deve ser feita por profissionais qualificados, seguindo as recomendações da norma NBR 5410.

QUALIDADE DOS CABOS PARA INSTALAÇÃO

Os cabos utilizados na instalação elétrica do forno devem ser de cobre puro, jamais de alumínio, garantindo a condução eficiente de energia e a segurança da instalação. Para assegurar a qualidade e a conformidade com as normas de segurança, todos os cabos devem seguir as normas do INMETRO.

O não cumprimento dessas normas, além de colocar sua vida e a dos outros em risco, implica no uso inadequado do produto e, consequentemente, na perda da garantia.

Instruções de Segurança:

A manutenção e os reparos nos fornos devem ser sempre realizados por profissionais especializados.

Durante a realização de manutenções, somente peças originais devem ser utilizadas.

A utilização de peças não originais pode causar danos ao forno, ao operador e terceiros.

Pequenos problemas podem ser resolvidos pelo usuário, mas sempre com a precaução de desligar completamente o equipamento da fonte de energia e aguardar que a temperatura se reduza o suficiente para permitir a execução do trabalho com segurança.

O não cumprimento das condições descritas neste manual pode resultar em danos graves ao equipamento.

O fabricante não se responsabiliza por danos causados pelo não cumprimento das instruções e condições estabelecidas neste manual.

Precauções de Segurança durante a Operação:

Nunca opere o equipamento descalço, com chinelos ou sandálias. Para evitar o risco de choque elétrico ou quedas, sempre use calçados adequados enquanto estiver utilizando o forno.

Certifique-se de que o chão ao redor do equipamento esteja seco. Não opere o forno se o chão estiver molhado ou úmido, para evitar o risco de choque elétrico e garantir a segurança de quem utiliza o equipamento.

Caso Ocorram Problemas

Desligamento de Emergência: Em caso de falha, desligue imediatamente o forno e desconecte da tomada (ou desligue o disjuntor). Caso perceba qualquer anomalia, cheiro de queimado ou fiação superaquecida, interrompa o uso e contate um técnico autorizado.

OBSERVAÇÃO: Nos estados da Bahia e Rio grande do Sul podem ter mais que uma opção de tensão elétrica.

LIGANDO O FORNO 35-80

Após o equipamento estar devidamente instalado.

1. Verifique se o botão de emergência está desacionado. Caso esteja acionado, gire-o para a direita para destravá-lo.
2. Gire a chave seletora para posição “LIGA”.

DESLIGANDO O FORNO 35-80

1. Gire a chave seletora para posição “DESLIGA”.

OBS: ESTE MODELO NÃO POSSUI BOTÃO DE ESTEIRA E BOTÃO DE STANDY BY.

LIGANDO OS FORNOS

Modelos TP25-50 | TP40-100 | TP45-100 TP50-120 | TP80-100

Após o equipamento estar devidamente instalado.

1. Verifique se o botão de emergência está desacionado. Caso esteja acionado, gire-o para a direita para destravá-lo.
2. Gire a chave seletora do forno para posição “LIGA”.
3. Gire a chave seletora de Standy by para a posição “DESLIGA”.
4. Gire a Chave seletora Esteira para posição “LIGA”.

DESLIGANDO OS FORNOS

1. Gire a chave seletora para posição “DESLIGA”.

BOTÕES



Botão de emergência giratório

Funcionamento: Ao ser pressionado para baixo ele corta o fluxo de energia para a máquina, desligando-a imediatamente. Para destravar o botão basta girar levemente para direita [sentido indicado na parte vermelha do botão]

O equipamento não funciona enquanto o botão estiver pressionado.

FORNO DESLIGA LIGA



Chave Seletora Forno desliga/liga

Certifique-se que o botão de emergência esteja destravado;

Gire a chave seletora para posição liga. Uma vez feito isso o controlador de Temperatura/Velocidade se acende e, os motores entram em funcionamento assim como o aquecimento.

STAND BY DESLIGA LIGA



Chave Seletora Stand By

A chave seletora de Stand By é um dispositivo de economia para momentos ociosos.

Ao colocar a chave seletora stand by na posição liga, o forno entra no modo de economia funcionando apenas 25% da sua potência de aquecimento [para o modelo *TP25-50], 40%[*TP 40- 100], 40%[*TP 45-100], 28,57%[*TP 50-120] e 33,34% [*TP 80-100].

Isso faz com que a temperatura baixe e o forno se mantenha pré aquecido. Quando houver necessidade gire a chave para posição

DESLIGA e a máquina rapidamente retomará a temperatura programada.

Nota: a temperatura pode variar entre 10°C para cima e dependendo da tensão que chega no equipamento e se tiver corrente de ar na “boca do forno” pode variar até 50°C para baixo da temperatura programada.

Chave seletora Esteira desliga/liga

ESTEIRA

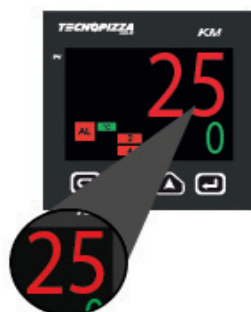
DESLIGA LIGA



Desliga: parado;
Liga: liga a esteira.

CONTROLADORES

Para programar a temperatura aperte uma vez a tecla 
Com as teclas escolha a  
temperatura desejada de 280°C à 400°C e aperte novamente a tecla  para gravar.
Espere o display voltar a tela inicial.



Velocidade da Esteira

Para programar a velocidade aperte duas vezes a tecla 
Com as teclas escolha a  
velocidade 1 min 30seg à 20min e aperte novamente a tecla  para gravar.
Espere o display voltar a tela inicial.
Atenção: não usar a velocidade inferior a 1.30

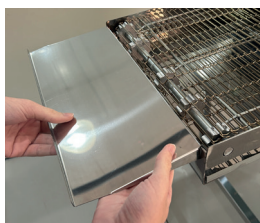


LIMPEZA DO TÚNEL DA MÁQUINA

Recomenda-se o uso de luvas de proteção durante a limpeza. Utilize somente produtos de limpeza não inflamáveis e mantenha substâncias inflamáveis, como thinner e álcool, afastadas da máquina.

Para garantir o bom funcionamento e a conservação do equipamento, recomenda-se realizar a limpeza a cada 15 dias ou conforme a necessidade, de acordo com a frequência de uso.

Para realizar a limpeza interna do túnel, siga com cuidado os passos abaixo:



1. Retire os aparadores



2. Remova as bandejas de resíduos;



3. Retire os parafusos inferiores da capa da corrente;



4. Em seguida, retire os parafusos superiores da capa da corrente;



5. Remova a corrente;

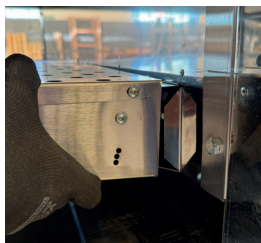


6. Com a ajuda de outra pessoa, retire completamente a esteira de dentro do forno.



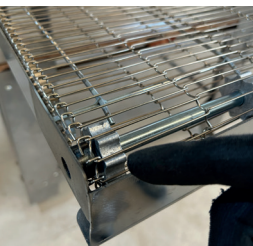
7. Por fim, retire a gaveta de limpeza para ter acesso aos fingers.

Para removê-los, basta suspender sua ponta e deslocá-la lateralmente. Mantenha o finger na diagonal para retirá-lo do túnel. Não é necessário remover o finger superior durante a limpeza.



8. Após a limpeza, certifique-se de que os fingers estejam corretamente posicionados e devidamente encaixados em seus suportes. A instalação incorreta pode pro-

vocar distribuição desigual do calor no interior do forno, fazendo com que um lado da pizza asse mais do que o outro.



9. Os eixos da esteira devem ser lubrificados semanalmente com óleo de cozinha ou azeite, garantindo o bom funcionamento e a durabilidade do equipamento.



10. Verifique regularmente o funcionamento do cooler (ventoinha) localizadas no painel de comando, ele é responsável pelo resfriamento dos componentes eletrônicos e mecânicos.

Essa ventoinha deve operar continuamente durante o funcionamento da máquina.

Realize a limpeza preventiva da tela de proteção com um pincel macio, em intervalos periódicos, para garantir o fluxo de ar adequado e evitar o acúmulo de partículas.



Observação Sobre a Esteira:

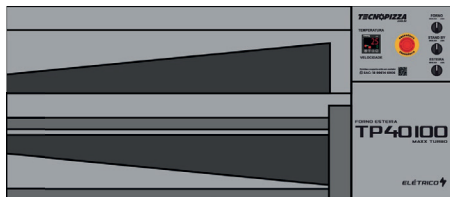
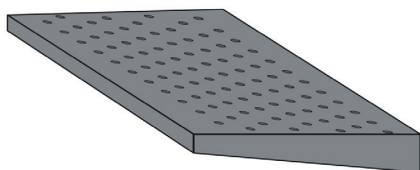
A esteira contém emendas técnicas necessárias para o fechamento da malha de inox. Essas emendas são projetadas de forma a não interferirem no processo de cocção, garantindo a uniformidade do aquecimento e a integridade do transporte do produto.

FINGER

IMPORTANTE

Verificar se os fingers estão devidamente encaixados, o encaixe de forma inadequada fará com que um lado asse mais que o outro

Os furos dos fingers superiores são direcionados para baixo.



Observação: os fingers deverão ficar sempre na mesma posições padrão de fábrica.

É extremamente importante que os fingers estejam devidamente encaixados e que ao serem retirados sejam recolocados na mesma posição que estavam anteriormente. Isso garante o funcionamento adequado do equipamento e evita problemas durante a operação.

Os finger superiores não precisam ser removidos para a limpeza facilitando a manutenção e preservando a posição correta.

Modelo	Quantidade de finger superior	Quantidade de finger inferior
TP25-50	1	1
TP35-80	1	1
TP40-100	1	2
TP45-100	1	2
TP50-120	1	2
TP80-100	1	2

CARRINHO

Caso acompanhe carrinho.

Descrição	Quantidade
Base	4
Travessa	8
Parafuso sextavado 8x20	64
Porca	64
Rodízio fixo	2
Rodízio giratório	2

Antes de iniciar a montagem, leia atentamente todas as instruções deste manual.

Monte seu carrinho em uma superfície limpa e plana para não danificá-lo.



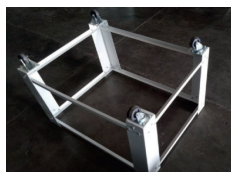
A - 4 peças



B - 4 peças



Com a base nessa posição coloque os 4 parafusos pela parte de dentro da base. O parafuso passa pelo furo do rodízio, coloque a porca e aperte bem com a chave correspondente. Certifique que os rodízios fixos estejam na mesma posição.



Coloque a cantoneira A por dentro da Base.

Coloque o parafuso passando de fora para dentro da base e cantoneira, coloque a porca e aperte bem.

Coloque a cantoneira B por dentro da Base.

Coloque o parafuso passando de fora para dentro da base e cantoneira, coloque a porca e aperte bem.

Os modelos TP 25-50 e TP 35-80 não acompanham carrinho.

TP Dicas - RECEITA DE MASSAS

- *Ajustes indicados para testes*

- . Massa crua: 350°C | 3:50 esteira
- . Pré assada: 280°C | 2:30 esteira
- . Esfihas: 290°C | 2:30 esteira
- . Pré assar: 300°C | 2:30 de esteira.

MASSA DE PIZZA

Sugestão de receita.

Abaixo, segue a explicação do processo de preparo:

INGREDIENTES:

- 5 kg de farinha de trigo
- 100 g de sal
- 30 g de fermento biológico
- 2,5 litros de água
- 300 g de açúcar
- 350 g de óleo

INSTRUÇÕES:

1. Em uma masseira MT 25, coloque a farinha de trigo.
 2. Adicione o sal, o fermento biológico, o açúcar, o óleo e a água na masseira MT 25 com a farinha.
 3. Bata a massa por aproximadamente 10 minutos.
 4. Após bater, forme uma bola com 350 g de massa. Essa quantidade é ideal para uma pizza de tamanho médio. Você pode ajustar o tamanho das bolas de acordo com o tamanho das pizzas desejadas.
 5. Cubra as bolas de massa ou coloque em um recipiente com tampa e deixe descansar por pelo menos 1 hora e 30 minutos em temperatura ambiente. Se preferir, pode deixar a massa descansar por 3 horas dentro da geladeira. O descanso é importante para que a massa cresça e desenvolva sabor.
- Após o período de descanso, a massa estará pronta para ser aberta e utilizada para fazer pizzas

ANOTAÇÕES



T-CNPIZZA

Avenida Euclides Miragaia, 2321 - Jardim Arco-Íris
Birigui-SP - CEP 16.204-162 - Brasil
(18) 3304-7633

Tecnopizza Indústria e Comércio de Máquinas Ltda