

TECNOPIZZA



**MANUAL DE INSTRUÇÕES
FORNOS INDUSTRIAIS A GÁS**

PÁGINA DE IDENTIFICAÇÃO

Equipamentos abrangidos por este manual:

Forno Industrial Gás TP 35-50
Forno Industrial Gás TP 35-80
Forno Industrial Gás TP 40-100
Forno Industrial Gás TP 45-100
Forno Industrial Gás TP 50-120
Forno Industrial Gás 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 Gás TP 35-50	TP 35-50
Forno Industrial Gás TP 35-80	TP 35-80
Forno Industrial Gás TP 40-100	TP 40-100
Forno Industrial Gás TP 45-100	TP 45-100
Forno Industrial Gás TP 50-120	TP 50-120
Forno Industrial Gás 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
Responsabilidade do usuário.....	08
Reposição de peças e intervenções técnicas.....	09
Recomendações adicionais.....	09
Manutenção.....	09
Segurança de operação.....	10
Descrição da máquina.....	12
Especificações técnicas.....	14
Componentes da máquina.....	15
Montagem.....	16
Instalação elétrica.....	17
Instalação gás glp.....	18
Manômetro – instalação e requisitos de pressão.....	20
Instalação gás natural (gn).....	21
Primeiro acionamento e sistema de refrigeração.....	22
Ligando os fornos.....	23
Controladores.....	26
Procedimento em caso de emergência.....	29
Limpeza e manutenção.....	29
Limpeza do túnel da máquina.....	30
Finger.....	32
Falhas e soluções.....	34
Carrinho.....	35



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.

RESPONSABILIDADE DO USUÁRIO

O operador e o proprietário do estabelecimento são responsáveis pelo uso correto do equipamento, pela sua conservação e pela manutenção das condições de segurança do ambiente de instalação.

A Tecnopizza não se responsabiliza por danos decorrentes de:

- Instalações irregulares;
- Uso incorreto ou não profissional;
- Falta de manutenção preventiva;
- Intervenções ou reparos não autorizados.

O uso adequado do equipamento assegura melhor desempenho, maior vida útil dos componentes e a manutenção das condições de garantia.

REPOSIÇÃO DE PEÇAS E INTERVENÇÕES TÉCNICAS

- A reposição de peças deve ser realizada exclusivamente com componentes originais Tecnopizza.
- Qualquer reparo ou intervenção deve ser executado por assistência técnica autorizada.
- A utilização de peças não originais ou modificadas pode comprometer a segurança do equipamento e acarretar a perda da garantia.

RECOMENDAÇÕES ADICIONAIS

- Não tente corrigir defeitos internos sem orientação técnica.
- Utilize sempre peças originais fornecidas pela Tecnopizza.
- Registre e comunique qualquer anomalia ou funcionamento irregular.
- Para problemas não listados neste manual, entre em contato com a assistência técnica autorizada.

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.



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.



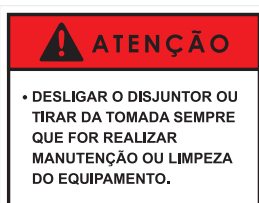
ATENÇÃO ADVERTÊNCIA

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.

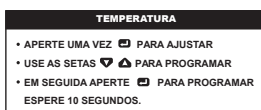
NOTA: Contém informações e orientações adicionais importantes sobre a operação, instalação ou manutenção do equipamento.

ADESIVOS DE SEGURANÇA

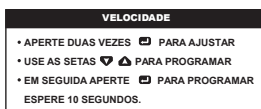
Adesivos que constam no equipamento:



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 do controlador de Stand By.



5. Adesivo informativo distanciamento do equipamento.



6. Sinalização de atenção à superfícies quentes, indica uma situação de risco que, se não for evitada, poderá causar lesões física grave.



7. Adesivo de atenção, pressão do gás para início dos testes.



8. Adesivo informativo de proibição.

DESCRIÇÃO DA MÁQUINA

Máquina de assar pizza com aquecimento a gás e componentes eletrônicos. Seu sistema de cocção ocorre por meio de ar quente forçado nas partes superior e inferior do produto.

O equipamento é projetado para o preparo de pizzas e esfihas abertas, assadas diretamente sobre a malha da esteira. Possui controle digital de temperatura e velocidade.

Construída em aço inoxidável 430 e 304, é revestida com manta de isolamento térmico, reduzindo a dissipação de calor para o ambiente e proporcionando maior eficiência ao equipamento.

Possui sistema de limpeza prático, com bandejas de resíduos de encaixe e fácil acesso para remoção.

A máquina é equipada com sistema Stand By manual exceto nos modelos TP 35-50 e TP 35-80, utilizado em períodos de aquecimento ou de baixa produção, contribuindo para a economia no consumo de gás.

Uso previsto

- Equipamento fabricado para assar pizzas e esfihas abertas direto na malha da esteira.
- Instalação do equipamento deve ser em superfície plana.
- Devido ao seu sistema de ar forçado, é normal que o equipamento emita pequenos ruídos e vibrações ocasionais da hélice.
- Deixar um espaço de pelo menos 50cm em torno da máquina.
- Após desligar a máquina com uma temperatura a cima de 80 °C, ela entra automaticamente no sistema de refrigeração, exceto no modelos TP 35-80. Sua esteira, controlador digital e motores permanecerão funcionando até atingir a temperatura de 78 °C, isso ocorre para evitar danos nos componentes aumentando a durabilidade.
- Fique atento a ventoinha do painel de comando, ela é responsável pelo resfriamento do painel e sempre deverá estar em funcionamento.
- 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 o seu equipamento através de extensões duplas ou triplas com outro eletrodoméstico na mesma tomada.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo serviço autorizado a fim de evitar riscos de acidentes.
- Não instalar o equipamento 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 do equipamento podendo resultar na perda da garantia.
- Executar qualquer manutenção ou alteração no equipamento sem a devida autorização da empresa responsável resultará na perda da garantia.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MÁQUINAS	TP 35-50	TP 35-80	TP 40-100	TP 45-100	TP 50-120	TP 80-100
Largura	94cm	94,5cm	102,5cm	107,5cm	112cm	144cm
Altura	36cm	40cm	50,5cm	50,5cm	50,5cm	52,5cm
Comprimento	79,5m	109,5cm	135,5cm	135,5cm	155,5cm	135,5cm
Comprimento da esteira [com aparador]	157,5cm	156cm	216,5cm	216,5cm	256,5cm	256,5cm
Largura da esteira:	36,5cm	36,5cm	41cm	46cm	51cm	81cm
Largura da malha:	35cm	35cm	40cm	45cm	50cm	80cm
Cap. de produção/ hora de até (massa crua)	25 pz/650 Es	50Pz/700Es	70 Pz/1.000 Es	70 Pz/1.400 Es	90 Pz/1.600 Es	(pizzas de 35cm) 120 Pz/2.400 Es
Alimentação energia 220 volts	0,5 kWh	0,5 kWh	0,5 kWh	0,5 kWh	0,5 kWh	0,5 kWh
As pizzas com até	35cm	35cm	40cm	45cm	50cm	80cm
Temperatura máxima	350°C	350°C	350°C	350°C	350°C	350°C
Consumo de gás glp	entre 500 à 700 gr/h	entre 500 à 700 gr/h	entre 600 à 800 gr/h	entre 600 à 800 gr/h	entre 700 à 1kg/h	entre 1 à 1,6kg/h

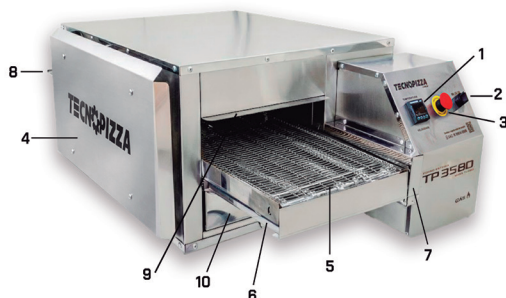
-A produção/hora pode variar de acordo com a espessura da massa e quantidade de cobertura.

-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.

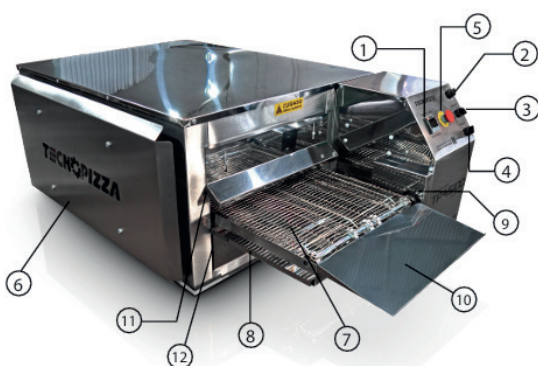
COMPONENTES DA MÁQUINA

TP 35-80



- 1-Controle digital de temperatura e velocidade;
 - 2-Chave Seletora com 3 posições;
 - 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;
 - 10-Gaveta de limpeza;
- Cabo PP 3x1,5mm² 16A.

TP35-50 | 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.

O modelo TP 35-50 não possui a função Stand By.

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.

OBS: o modelo 35-80 possui apenas 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

INSTALAÇÃO ELÉTRICA

- Instale o equipamento em uma área bem ventilada.
- A instalação deve ser realizada sobre superfície plana e nivelada.
- Mantenha um espaço mínimo de 50 cm ao redor da máquina.
- Verifique se a tensão elétrica do estabelecimento corresponde à do equipamento.
- Nunca utilize adaptadores ou extensões para alimentar o equipamento.

- Para a instalação elétrica, conecte o plugue do cabo de alimentação diretamente em uma tomada 220 V de 20 A, com condutor de no mínimo 1,5 mm². A tomada deve estar devidamente aterrada.

Observação



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 uso do aterramento (fio terra) é obrigatório e deve estar corretamente instalado conforme as normas técnicas vigentes. Sua função é conduzir possíveis correntes de fuga para o solo, evitando choques elétricos, protegendo o operador, terceiros e o próprio equipamento contra falhas elétricas e descargas elétricas.

Caso seja necessário o uso de transformador ou gerador de energia, utilize os seguintes requisitos mínimos:

- Transformador: 110 V para 220 V, com capacidade mínima de 5.000 VA.
- Gerador de energia: capacidade mínima de 5 kVA.

INSTALAÇÃO GÁS GLP



A INSTALAÇÃO DEVE SER FEITA JUNTO, A UM PROFISSIONAL, COM O ALVARÁ DO BOMBEIRO E SEU LAUDO DE ESTANQUEIDADE.



É proibido o uso de qualquer tipo de botijão de gás dentro da cozinha. A empresa não recomenda o uso de botijão P13, mas em casos de extrema necessidade, o botijão deve ser instalado fora da cozinha [consulte as normas de sua cidade]. Caso a norma de sua cidade permita o uso do P13, entre em contato com nosso SAC para orientações específicas de quantidade de botijão por modelo de equipamento.

Para modelos a gás GLP, a empresa fornece como brinde um regulador de baixa pressão (no modelo GN não acompanha) que deve ser usado exclusivamente para o forno. Este regulador não pode ser substituído por outro tipo, pois é crucial para o controle adequado da pressão do gás.



O flexível (mangueira) **não está incluso no forno**. Porém, é essencial que o flexível (mangueira) seja de tombback, para evitar dobras ou torções que possam diminuir a passagem do gás. O flexível deve ter comprimento máximo de 1,5 metros, ser homologado por órgãos competentes, como o INMETRO, e possuir certificação que garanta a conformidade com os requisitos de segurança.

Tipo de Botijão	Capacidade (kg de GLP)	Capacidade de Vaporização (kg/h) a 20°C
P13	13kg	0,6kg/h
P45	45kg	1,0kg/h
P90	90kg	2,0kg/h
P190	190kg	3,5kg/h

Observações:

- Os valores de vaporização são para condições normais de temperatura de 20°C.
- A capacidade de vaporização pode variar dependendo de fatores como temperatura ambiente e pressão.
- Em condições de baixa temperatura ou pressão, a vaporização pode ser menor.

Independentemente do tipo de botijão de gás utilizado, é essencial garantir que a pressão seja mantida de forma estável, com 300 mmca (milímetros de coluna de água), para assegurar a segurança da instalação e o funcionamento adequado do sistema.

Importante: Certifique-se sempre da **procedência dos botijões** e do seu **perfeito estado de conservação**, como forma indicativa de que houve inspeção de **qualidade**. O uso de gás de má qualidade, que pode gerar uma **chama muito avermelhada**, resulta em carbonização no maçarico (uso inadequado), impedindo a queima eficiente do gás e o aquecimento adequado. Para verificar a qualidade da chama, **basta retirar uma das gavetas de limpeza** e observar a coloração da chama.

MANÔMETRO – INSTALAÇÃO E REQUISITOS DE PRESSÃO

O manômetro é obrigatório e fundamental tanto para o **gás GLP** quanto para o **gás natural**, pois permite monitorar a pressão do gás, garantindo a segurança e o bom funcionamento dos equipamentos. Ele deve ter uma escala mínima de 0 a 600 MMCA ou MMH₂O, assegurando precisão nas medições.

O cliente pode adquirir o manômetro em lojas especializadas em materiais para gás, distribuidoras de equipamentos de segurança, fornecedores certificados ou pela internet, em sites de vendas confiáveis. A instalação do manômetro deve ser realizada por um profissional qualificado e pode precisar de conexões como tê 1/2", bucha de redução da rosca correspondente do manômetro para 1/2", niple 1/2" entre outros.

Manômetro



Manômetro mmca

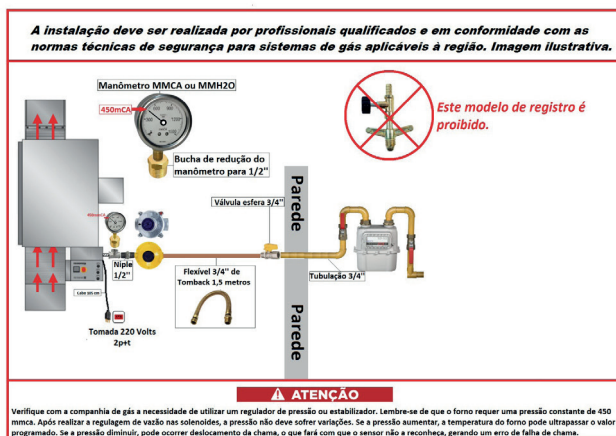
Manômetro mmh2O

INSTALAÇÃO GÁS NATURAL (GN)



ATENÇÃO

Todo forno gás Natural é necessário fazer a regulagem da chama baixa.



Essa regulagem da chama baixa pode ser feita contratando um técnico da nossa empresa, pelo técnico de gás de sua região ou por um eletricista de sua confiança através de chamada de vídeo.

O gás natural pode apresentar oscilações significativas de pres-

são, e é responsabilidade da companhia de gás garantir essa estabilidade. Para evitar o uso inadequado do equipamento, recomenda-se que o cliente adquira um manômetro (mmca ou mmh₂O) e o instale no forno para monitorar a pressão. É importante lembrar que, uma vez regulado, se a pressão cair muito, o forno poderá apagar a chama; por outro lado, se a pressão subir excessivamente, a temperatura pode ultrapassar o valor programado no controlador.

Importante: o forno não inclui o regulador de pressão, estabilizador de pressão e flexível de gás.

A tubulação entre o medidor de gás natural e o ponto de conexão da máquina deve ser realizada com tubos de 3/4". Tubos com diâmetro inferior podem interferir no funcionamento do equipamento.

A pressão de entrada determinará a necessidade de instalação de um regulador ou um estabilizador de pressão, sendo responsabilidade da companhia de gás fazer a instalação e garantir uma constância de pressão de 450 mmca. O tubo flexível (mangueira) de gás deve ser de Gás natural (GN) 3/4" de tomback (não incluso).

PRIMEIRO ACIONAMENTO E SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO

Para todos os modelos de fornos a gás, no primeiro acionamento ou nas trocas de botijões, devido ao acúmulo de oxigênio na tubulação de gás, pode ocorrer que a máquina não aqueça corretamente ou realize uma queima inadequada do gás. Para evitar isso, deve-se ligar a máquina, mantê-la ligada por 1 minuto e desligá-la novamente, para que o oxigênio presente na tubulação seja expulso e o gás comece a circular corretamente. Se necessário, repita o processo.

É comum, no primeiro acendimento da chama, perceber um pequeno cheiro da queima do gás, o qual deve desaparecer rapidamente. Vale ressaltar que, se o gás for de qualidade inferior, esse cheiro pode ser mais forte e demorar para desaparecer. Nesse caso, recomenda-se a troca por um gás de melhor qualidade.

Ao ligar ou desligar a máquina com a temperatura abaixo de 78°C, os controladores de temperatura e velocidade são desativados, assim como os motores. Quando a máquina é desligada acima de 78°C, ela entra no sistema de refrigeração.

A máquina possui um sistema exclusivo de refrigeração.

Quando desligada acima de 78°C, o sistema de refrigeração é acionado automaticamente, [exceto no modelo TP 35-80] interrompendo o aquecimento e iniciando a retirada do calor da câmara de cocção. Esse processo ocorre para aumentar a vida útil dos componentes da máquina. Ao atingir 78°C, a máquina desligará automaticamente.

LIGANDO OS FORNOS

Ligando O Forno Tp 35-50 Maxx Turbo Gás

Antes de ligar o equipamento, certifique-se de que:

O registro de gás esteja aberto;

O botão de emergência esteja destravado.

Importante: O modelo TP 35-50 Maxx Turbo Gás não possui chave Stand By.

Procedimento de Ligação

1. Com o registro de gás aberto e o botão de emergência destravado, coloque a chave seletora do forno na posição “Liga”.

2. O controlador de temperatura será energizado e o equipamento iniciará o processo de aquecimento.

3. O forno possui uma única chama, que permanecerá acesa durante o aquecimento.

4. Ao atingir a temperatura programada no controlador, a chama será desligada automaticamente.

5. Quando a temperatura do forno estiver abaixo do valor programado, o sistema realizará novamente o acendimento da chama para manter a temperatura de operação.

Tempo de Aquecimento e Variação de Temperatura

O TP 35-50 Maxx Turbo Gás pode atingir a temperatura de 350 °C entre aproximadamente 4 e 10 minutos, dependendo das condições

de instalação e utilização.

Devido ao seu design compacto e ao rápido aquecimento, é normal que a temperatura indicada no display apresente variações em relação à temperatura programada, podendo chegar a aproximadamente:

- **25 °C acima** da temperatura programada;
- **50 °C abaixo** da temperatura programada.

Essas oscilações fazem parte do funcionamento normal do equipamento e estão relacionadas ao ciclo de acionamento e desligamento da chama durante o controle da temperatura.

Desligando O Forno Tp 35-50 Maxx Turbo Gás

1. Mantenha a esteira sempre em funcionamento.
2. Coloque a chave seletora do forno na posição “DESLIGA”.
3. Desative o gás: por segurança, feche o registro do gás.

Ligando O Forno Tp 35-80 Maxx Turbo Gás

Antes de ligar o equipamento, certifique-se de que:

O registro de gás esteja aberto;

O botão de emergência esteja destravado.

Posicione a chave seletora com 3 posições para a posição “LIGA”.

Importante: O modelo TP 35-80 Maxx Turbo Gás não possui chave Stand By.

Desligando O Forno Tp 35-80 Maxx Turbo Gás

Para desligar o forno, posicione a chave seletora na posição esteira [nessa posição o aquecimento será interrompido]. Quando o forno atingir a temperatura de 80°C, coloque a chave seletora na posição desliga e feche o gás por segurança.

Ligando O Forno TP 40-100 / TP 45-100 / TP 50-120 / TP 80-100 GÁS

Antes de ligar o equipamento, certifique-se de que:

O registro de gás esteja aberto;

O botão de emergência esteja destravado;

A chave seletora Stand By esteja na posição direita [ativado].

Procedimento de Ligação

1. Com o registro de gás aberto e o botão de emergência destravado, coloque a chave seletora do forno na posição “LIGA”.

2. O controlador de temperatura e velocidade será energizado e os motores do equipamento entrarão em funcionamento.

3. Após alguns segundos, o programador de chama acionará o transformador de ignição, gerando a faísca para o acendimento.

4. Na sequência, será aberta a válvula de chama baixa, iniciando a combustão do queimador.

5. Mantenha a chave Stand By na posição direita [ativado] durante a partida do equipamento.

6. Após o forno atingir aproximadamente 100 °C, coloque a chave Stand By na posição esquerda [desativado]. Nessa posição, a chama alta será liberada, permitindo que o forno atinja mais rapidamente a temperatura programada no controlador.

Desligando o Forno

Para desligar o equipamento corretamente:

1. Coloque a chave seletora do forno na posição “DESLIGA”.

2. Feche o registro de gás do equipamento.

3. Aguarde a parada completa dos motores e demais componentes.

4. Em caso de emergência ou necessidade de parada imediata, pressione o botão de emergência.

Atenção: O botão de emergência deve ser utilizado para situações de emergência ou quando for necessária a interrupção imediata do funcionamento do equipamento.

CONTROLADORES



Botão de Emergência Giratório

Funcionamento: ao ser pressionado para baixo ele corta o fluxo de energia para o equipamento, desligando-o imediatamente. Para destravar o botão basta girar levemente para direita (sentido indicado na parte vermelha do botão). A máquina não funciona enquanto o botão estiver pressionado.

FORNO

DESLIGA LIGA



Chave Seletora Forno desliga/liga

Desliga: se a temperatura estiver abaixo de 80°C, todos os componentes do forno serão desligados.

Se a temperatura estiver acima de 80°C, somente a chama será desligada. O forno permanecerá em funcionamento até a temperatura atingir 78°C, nesse momento, os demais

componentes serão desligados automaticamente.

Liga: aciona todos os componentes do equipamento para iniciar o aquecimento, exceto a esteira, que possui acionamento individual. Observação: caso o fogo não acenda em até 30 segundos, desligue o forno e ligue-o novamente.

DESLIGA ESTEIRA CHAMA



Chave Seletora com 3 posições

(somente TP35-80)

Posição Desliga: desliga a chama e os motores.

Posição Esteira: gira todos os motores e acende o controlador de velocidade. (não acende a chama)

Posição Chama: acende a chama para o aquecimento.

STAND BY

DESLIGA LIGA



Chave Seletora Stand By

A chave seletora Stand By controla o funcionamento da chama do queimador durante o aquecimento do forno, contribuindo para o controle do consumo de gás.

Posição direita Stand By ativado: utilizada durante a partida do equipamento. Nessa posição, o forno permanece em chama baixa durante o início do aquecimento.

Posição esquerda Stand By desativado: Libera a chama alta, permitindo que o forno aqueça mais rapidamente até atingir a temperatura programada.

IMPORTANTE: Sempre inicie o funcionamento do equipamento com a chave Stand By na posição direita (ativado).
Desative o Stand By após a temperatura atingir os 100°C.

Função Stand By: disponível nos modelos TP 40-100, TP 45-100, TP 50-120 e TP 80-100 Gás.

Os modelos TP 35-50 e TP 35-80 não possuem a função Stand By.

Com a chama alta desligada a temperatura irá cair um pouco, quando necessário gire a chave para posição esquerda (acionamento da chama alta) e a máquina rapidamente retomará a temperatura programada. Usando o Stand By, você terá uma significativa economia de gás no final do mês.

A temperatura mínima do Stand By varia de acordo com o modelo da máquina, pressão, qualidade do gás e altura das portas túnel reguláveis, quanto mais baixa, maior a temperatura do Stand By. A temperatura varia entre 280°C à 300°C. Dependendo da pressão do gás pode ser necessária a retirada das portas túnel reguláveis para manter o stand by em 280 °C.

No período de aquecimento é normal ouvir alguns barulhos do inox dilatando, ao atingir certa temperatura esses barulhos param.

ESTEIRA

DESLIGA LIGA



Chave seletora Esteira desliga/liga

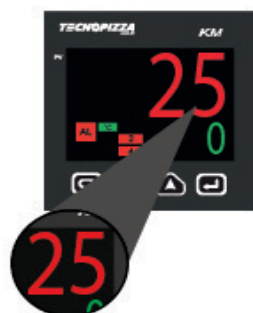
Desliga: parado;
Liga: liga a esteira.



Nunca pare a esteira com a máquina quente por períodos longos, isso reduz rapidamente a vida útil da malha fazendo com que a mesma empene.

Temperatura

Para programar a temperatura aperte uma vez a tecla 
Com as teclas escolha a  
temperatura desejada de 280°C à 350 °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



PROCEDIMENTO EM CASO DE EMERGÊNCIA

1. Feche imediatamente o registro de gás.
2. Desligue a chave geral da máquina.
3. Afaste pessoas da área de risco.
4. Utilize extintor de incêndio classe ABC.
5. Entre em contato com o Suporte Técnico Tecnopizza para avaliação antes de religar o equipamento.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

A limpeza regular e a manutenção preventiva da Máquina de Assar Pizzas Industrial a Gás Tecnopizza são essenciais para garantir o bom desempenho, a durabilidade e a segurança do equipamento.

Antes de iniciar qualquer procedimento, certifique-se de que a máquina esteja desligada, completamente resfriada e com o registro de gás fechado.

A limpeza diária previne a formação de crostas, evita odores causados pela queima de resíduos e ajuda a preservar o aço inoxidável contra manchas e corrosão.

O acúmulo prolongado de resíduos ácidos ou salgados pode provocar oxidação superficial no inox. Por isso, recomenda-se realizar diariamente a limpeza externa do equipamento utilizando água e sabão neutro.

FREQUÊNCIA	AÇÃO	RESPONSÁVEL
Diária	Limpeza externa e esteira	Operador
Semanal	Verificação de vazamento e pressão de gás	Operador
Mensal	Inspeção de componentes	Operador

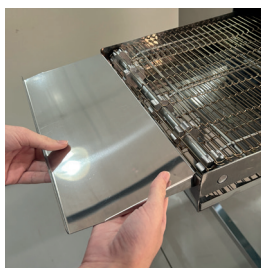
LIMPEZA DO TÚNEL DA MÁQUINA

Antes de iniciar a limpeza, desligue a máquina da tomada e feche o registro de gás. Nunca realize qualquer procedimento de limpeza com o equipamento ligado.

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.

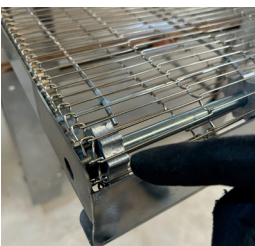
Para removê-los, basta suspender sua ponta e deslocá-la lateralmente. Mantenha o finger na diagonal para retirá-lo do túnel.

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 provocar 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.



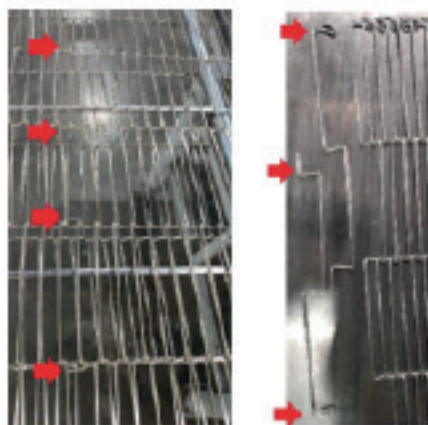
10. Verifique regularmente o funcionamento do cooler (ventoinha) localizadas no painel de comando, ele é responsável pelo resfriamento dos componentes eletrônicos e mecânicos.

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 ade-

quando e evitar o acúmulo de partículas.

Observação Sobre a Esteira:



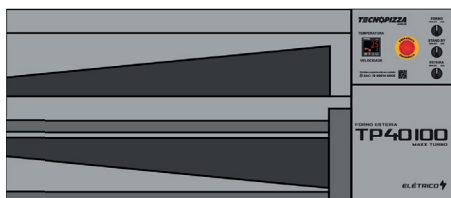
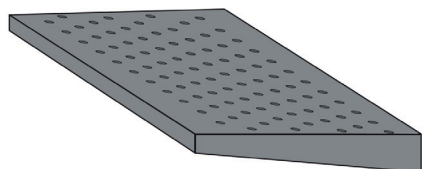
A esteira contém emendas técnicas necessárias para o fechamento da malha de inox. Essas emendas são projetadas de forma a não interferirem no processo de cocção, garantindo a uniformidade do aquecimento e a integridade do transporte do produto.

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.



Os furos dos fingers inferiores são direcionados para cima.

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 em que estavam anteriormente. Isso garante o funcionamento adequado do equipamento e evita problemas durante a operação.

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

Modelo	Quantidade de finger Superior	Quantidade de finger inferior
35-80	1	1
40-100	1	2
45-100	1	2
50-120	1	2
80-100	2	2

FALHAS E SOLUÇÕES

Esta seção tem como objetivo orientar o operador sobre as verificações básicas que podem ser realizadas antes de solicitar suporte técnico.

Caso o problema persista após seguir as instruções abaixo, interrompa o uso imediatamente e entre em contato com o Suporte Técnico Tecnopizza.

Somente técnicos autorizados estão habilitados a realizar reparos internos ou desmontagem do equipamento.

Máquina não liga	Verifique se voltagem da rede está compátivel com a do equipamento.
	Verifique se o disjuntor interno do equipamento está armado.
	Verifique se está conectado na energia e o disjuntor externo está armado.
Esteira não roda	Verifique a conexão dos cabos do motor.
	Verifique a tensão de alimentação do motor.
	Verifique as conexões elétricas do controlador de velocidade da esteira.
	Verifique a fonte chaveada de energia 220/24 v.
	Teste o motor em outra fonte de energia externa. [24V].
Chama não acende	Verifique os registros de gás.
	Verifique a quantidade de gás, se necessário troque o botijão.
	Verifique os regulares de pressão.
	Verifique a alimentação do programador da chama.
	Verifique o funcionamento da usina de faísca.
	Verifique o funcionamento das solenoides (válvula).
	Verifique o sensor da chama e faísca do maçarico.
Ruídos	Verifique a engrenagem do motor.
	Verifique se a folga da manta da esteira.
	Verifique a corrente da esteira frouxa.
	Lubrifique os eixos da esteira.

CARRINHO

Caso acompanhe carrinho.

Descrição	Quantidade
Base	4
Travessa	8
Parafuso sextavado 8x20 64	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.



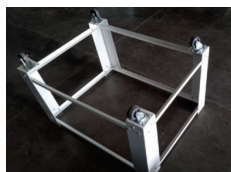
A - 4 peças



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.



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