

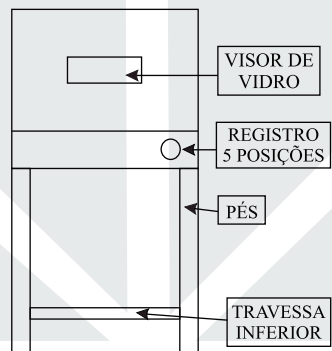
LIMPEZA GERAL DO FORNO

Retirar a grade e o chão do forno e limpá-los com pano umedecido em água e sabão. Não utilizar detergente, limão, vinagre ou outros líquidos agressivos.

Nas superfícies pintadas limpe com pano úmido em água e sabão neutro. Não utilize esponjas de aço, pontas de faca ou outros objetos pontiagudos.

Enxugue muito bem todas as partes lavadas.

PEÇAS COMPONENTES



VISTA FRONTAL DO PRODUTO



ATENDIMENTO AO CLIENTE

A satisfação total do cliente é o nosso objetivo, portanto qualquer sugestão favor entrar em contato conosco,

Fone/Fax: (17) 3531-7900

Av. Alberto Dotti, 483 - Distrito Industrial IV

CEP 15813-350 - CATANDUVA - SP

E-mail: tron@tron.ind.br

www.tron.ind.br



TRON - INDUSTRIAL, REFRIGERAÇÃO E ELETRÔNICA LTDA.

C.N.P.J. 52.455.870/0001-59 INSCR. ESTADUAL: 260.012.415.116

e-mail: tron@tron.ind.br

www.tron.ind.br

Av. Alberto Dotti, 483 - Parque Industrial IV - Fone: (17) 3531-7900
CEP 15813-350 - Catanduva - SP

MANUAL DE INSTRUÇÕES DO FORNO INDUSTRIAL

A utilização do forno industrial TRON sem a leitura do manual, coloca em risco a eficiência e a vida útil dos produtos.

O forno industrial deve ser utilizado e instalado conforme legislações vigentes tanto municipais como estaduais e federais.

CERTIFICADO

DE GARANTIA

Forno Industrial - 3 meses



A contar da data da entrega, observadas as seguintes condições:

1. Serão abrangidos por esta garantia os Fornos Industriais que apresentarem defeitos de fabricação dentro dos prazos acima.
2. Não serão abrangidos por esta garantia:
 - Fornos submetidos a reparos por técnicos não credenciados pela fábrica;
 - Fornos que apresentarem sinais de violação com utilização inadequada;
 - Peças que apresentarem desgaste natural decorrentes de uso.
3. Os Fornos Industriais que, dentro do prazo de garantia, necessitarem ser substituídos ou consertados, deverão ser enviados à Empresa Revendedora, que deverá providenciar o envio do mesmo para nossa fábrica, ou Assistência Técnica autorizada, para o respectivo conserto ou substituição por outro aparelho.
4. Os Fornos a serem mandados para fábrica deverão estar devidamente embalados, a fim de não danificá-los, pois aparelhos mal embalados implicam em danos de transporte, excluídos desta Garantia.
5. Em caso de não atendimento ao Consumidor por parte da Empresa Revendedora, o mesmo deverá entrar em contato imediatamente com a fábrica.

NOTA: É de responsabilidade exclusiva do Consumidor comprovar que o forno industrial a ser consertado encontra-se dentro do prazo de garantia, apresentando os dados abaixo devidamente preenchidos e ainda a Nota Fiscal de Compra.

Faturado em _____ sob Nota Fiscal nº _____

Vendedor/Revendedor _____

TRON - Industrial, Refrigeração e Eletrônica Ltda.

A TRON fabrica os seguintes modelos de Fornos Industriais

Dimensões

Forno Industrial com pés (106 litros)		
	Medidas externas (cm)	Medidas Internas (cm)
Altura	113	31
Largura	62	52
Profundidade	81	70

Forno Industrial sem pés (106 litros)		
	Medidas externas (cm)	Medidas Internas (cm)
Altura	59	31
Largura	62	52
Profundidade	81	70

O FORNO INDUSTRIAL é fornecido com registro de cinco posições que corresponde, em média, às seguintes temperaturas:

Controle de Temperatura de 5 posições	
POSIÇÃO DO BOTÃO	TEMPERATURA MÉDIA
Máx.	280 graus Celsius
4	260 graus Celsius
3	240 graus Celsius
2	200 graus Celsius
Min.	170 graus Celsius

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Os fornos industriais a gás da TRON, são fabricados para funcionarem com Válvula Reguladora de Pressão para G.L.P. (Gás Liquefeito de Petróleo) e de acordo com as Normas de segurança da Associação Brasileira de Normas Técnicas (A.B.N.T.).

A Tron recomenda a instalação dos FORNOS INDUSTRIAIS em lugares arejados, mas protegidos de correntes de ar, evitando lugares úmidos.

Para o bom funcionamento do FORNO é necessário o uso de equipamentos corretos.

REGRAS GERAIS PARA UTILIZAÇÃO DE BOTIJÕES OU CILINDROS

O Forno Industrial deve trabalhar com um botijão de 13 Kg ou cilindro de 45 Kg.

OBS: Os botijões ou cilindros não podem ser colocados com mais de 2 metros de distância do Forno. Caso houver necessidade de maior distância deve-se adaptar um manômetro no cilindro ou botijão e um regulador junto ao Forno.

MONTAGEM DOS PÉS NO FORNO INDUSTRIAL (PARA O MODELO ESPECÍFICO)

1. Retirar o Forno Industrial de sua embalagem de papelão;
2. Desembalar os pés e travessas e o saco plástico com os parafusos e porcas que estão acondicionadas em uma embalagem à parte;
3. Forrar o chão com o papelão da caixa do Forno;
4. Colocar o Forno com a parte superior voltada para baixo, sobre o papelão;
5. Pegar um pé e colocar no canto do forno de forma que o lado do pé que contém uma chapinha de acabamento, fique no lado oposto e fixá-lo com dois parafusos e duas porcas.
6. Repita a operação para os demais pés e aperte-os bem;
7. Coloque as travessas inferiores fixando-as com os parafusos e porcas apertando-os bem;
8. Vire o forno para a posição normal de trabalho;
9. Conecte a mangueira de gás;
10. Aperte bem a abraçadeira;
11. Pegar um pincel com detergente e verificar vazamento na conexão da mangueira. NÃO UTILIZE FOGO.

Após a instalação, teste a chama. O forno sai regulado de fábrica e pronto para uso, porém, se ocorrer chama vermelha (excesso de ar na mistura) ou amarelada (falta de ar na mistura) um técnico deve ser chamado para determinar a origem do problema.

OPERAÇÃO DO FORNO

A distribuição de calor é uniforme, mas devem ser seguidas algumas instruções básicas para se tirar o máximo proveito do forno:

1. Antes de colocar quaisquer alimentos para serem assados, deve-se proceder a um pré aquecimento do mesmo em temperatura máxima durante aproximadamente 15 minutos;
2. Durante o assamento, deve-se revezar a posição das assadeiras, de cima para baixo e vice-versa a fim de se obter pontos de assados iguais para ambas as assadeiras.

IMPORTANTE:

OS FORNOS INDUSTRIAIS DE BAIXA PRESSÃO TRON TRABALHAM COM VÁLVULA REGULADORA DE PRESSÃO PARA GÁS G.L.P. SENDO VEDADA A UTILIZAÇÃO DE REGULADORES DE GÁS PARA ALTA PRESSÃO. A NÃO OBSERVAÇÃO DESTES ITENS PODERÁ PROVOCAR A OCORRÊNCIA DE VAZAMENTOS NÃO COBERTOS PELA GARANTIA.