



MANUAL PARA EL USUARIO

HORNOS TRIFÁSICOS

⚠ IMPORTANTE ⚠	2
DESCRIPCIÓN	3
↳ Diseño y construcción:	3
↳ Sistema de calentamiento:	3
↳ Cinta transportadora:	3
↳ Control y monitoreo:	3
INSTALACIÓN Y USO	4
↳ Instalación:	4
Pasos de instalación:	4
↳ Uso:	4
Ubicación y función de los controles:	4
Procedimiento diario de puesta en marcha:	5
Procedimiento de apagado diario:	5
↳ Tiempo de cocción y temperatura:	5
MANTENIMIENTO	6
↳ Limpieza preventiva de primer mes de uso (NO IGNORAR):	6
↳ Limpieza semanal:	6
Limpieza de la cinta:	6
Limpieza externa:	6
↳ Mantenimiento preventivo (cada 2 meses):	6
INFORMACIÓN TÉCNICA	8
↳ Consumos por modelo:	8
↳ Errores frecuentes:	8
El horno no levanta temperatura:	8
↳ Soporte y servicio técnico:	8
Garantía:	8
Repuestos:	9
Servicio técnico:	9

 IMPORTANTE

EN CASO DE INCENDIO

Desconecte INMEDIATAMENTE el horno del suministro eléctrico.
Al desconectar los elementos caloríficos eléctricos permitirá que la unidad se enfríe,
facilitando la extinción del incendio.

PARA SU SEGURIDAD

**NO UTILICE NI ALMACENE GASOLINA NI OTROS GASES O LÍQUIDOS
INFLAMABLES CERCA DE ÉSTE U OTROS APARATOS ELÉCTRICOS**

AVISO

**DESCONECTE EL HORNO DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO ANTES DE
REALIZAR TAREAS DE LIMPIEZA O SERVICIO.**

**Si se utilizan piezas distintas de las originales suministradas en fábrica, el
fabricante queda libre de toda responsabilidad.**

Antes de realizar tareas de mantenimiento y reparación, póngase en contacto con el
fabricante.

Power Hot (fabricante) se reserva el derecho a modificar las especificaciones y
diseño del producto sin previo aviso. Éstas modificaciones no dan derecho al
comprador a los cambios, mejoras, adiciones o reemplazos por equipo comprado
con anterioridad.

**ESTE MANUAL RESUME LAS INSTRUCCIONES BÁSICAS DE
USO. PARA INFORMACIÓN TÉCNICA AVANZADA O
REPUESTOS CONTÁCTESE CON NUESTRO SERVICIO
TÉCNICO AUTORIZADO.**

DESCRIPCIÓN

El horno con cinta transportadora Power Hot, está diseñado para cocinar, hornear y asar de forma rápida y sencilla una variedad de alimentos con resultados y calidad uniformes. Está equipado con una cinta transportadora que permite el movimiento continuo de los productos a través de la cámara de cocción. El sistema de calentamiento y control de temperatura aseguran un calentamiento preciso.

↳ **Diseño y construcción:**

Nuestro horno a cinta está diseñado para ser duradero, con una estructura interna de caños que permite apilar hasta tres hornos, lo que maximiza el espacio de producción y aumenta la eficiencia. Cada horno viene con una base que se coloca solo en la parte inferior del horno, lo que permite una fácil instalación y retiro cuando se desee.

↳ **Sistema de calentamiento:**

El horno a cinta cuenta con un sistema de calefacción que puede ser a gas o a resistencias eléctricas. El calor se transmite por convección de aire, lo que garantiza un calentamiento uniforme y preciso.

↳ **Cinta transportadora:**

La cinta transportadora es inoxidable, lo que garantiza su resistencia a la corrosión y facilidad de limpieza.

↳ **Control y monitoreo:**

El sistema de control del horno incluye:

- ✓ Un variador de velocidad de la cinta, que permite ajustar la velocidad de la cinta en minutos reales según las necesidades del proceso.
- ✓ Un control de temperatura con visor de temperatura real, que permite monitorear y controlar la temperatura del horno con precisión.
- ✓ Tres voltímetros que permiten monitorear el voltaje de cada fase.

INSTALACIÓN Y USO

↳ Instalación:

Antes de comenzar la instalación, asegúrese de que:

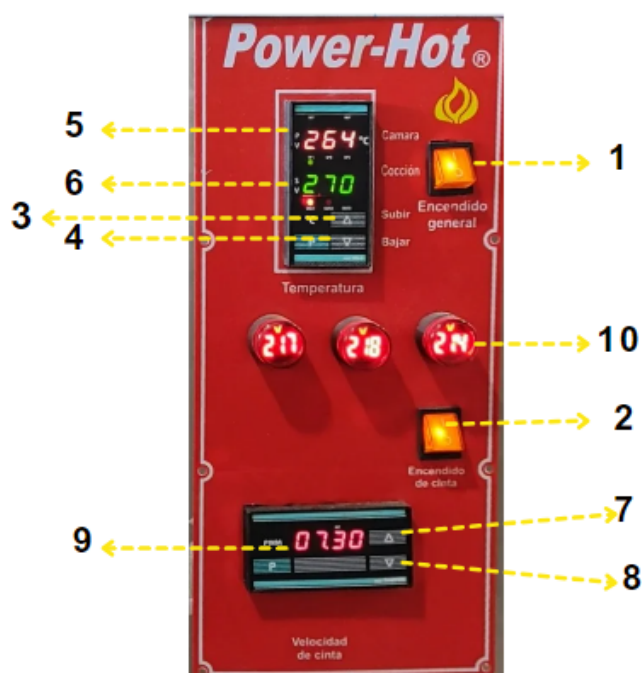
- ✓ El espacio esté preparado: Verifica que el espacio donde se instalará el horno esté libre de obstáculos y tenga suficiente ventilación
- ✓ La conexión eléctrica sea compatible con el horno (380 V) y que esté diseñada para soportar la carga eléctrica del equipo.
- ✓ La superficie sea estable: La superficie en la que se vaya a colocar el horno debe ser estable y nivelada para evitar cualquier caída o inestabilidad.

Pasos de instalación:

1. Desembalar e inspeccionar: Desembale el horno y verifique que haya retirado de la cámara de cocción y del horno cualquier resto del material de embalaje.
2. Conectar la electricidad.

↳ Uso:

Ubicación y función de los controles:



1. Tecla de encendido general (I/O)
 - a. Siendo "I" para encendido y "O" para apagado.
2. Tecla de encendido de cinta.
3. Pulsador para aumento de temperatura de cocción.
4. Pulsador para disminución de temperatura de cocción.
5. Visor de temperatura de cámara.

6. Visor de temperatura seleccionada.
7. Pulsador de aumento de tiempo de cinta.
8. Pulsador de disminución de tiempo de cinta.
9. Visor de escala de velocidad de cinta.
10. Visores de tensión (uno por fase).

Procedimiento diario de puesta en marcha:

1. Subir la térmica.
2. Activar ("I") la tecla de encendido general.
3. Activar ("I") la tecla de encendido de cinta.
4. Programar la temperatura de cocción (la misma variará según el producto a cocinar y si el mismo es fresco o congelado). **EL HORNO NO DEBE SUPERAR LOS 300° y deberá subirse periódicamente de a 100° dejando reposar 3mn entre intervalos.**
5. Programar velocidad de la cinta (varía según el producto sea fresco o congelado).

Procedimiento de apagado diario:

1. Bajar la temperatura seleccionada de cocción, por debajo de los 100°.
2. Desactivar ("O") la tecla de encendido general.
3. Desactivar ("O") la tecla de encendido de cinta.
4. Desconecte el suministro eléctrico.

↳ **Tiempo de cocción y temperatura:**

Los tiempos mostrados a continuación son sólo recomendaciones. Compruebe siempre cada alimento para determinar los ajustes correctos de tiempo y temperatura.

Producto	Temperatura	Tiempo de cocción
Empanadas frías	270°	6'
Empanadas congeladas	230°	12'
Pizza fría	285°	6.5'
Pizza congelada	250°	10'
Prepizza	300°	3'
Hamburguesas	300°	5'

MANTENIMIENTO

↳ Limpieza preventiva de primer mes de uso (NO IGNORAR)

1. Ajustar la térmica del local.
2. Ajustar enchufes, tanto del horno como de la pared.
3. **Ajustar contactores** con llave Allen de 7 milímetros.

↳ Limpieza semanal

Limpieza de la cinta:

1. Coloque el interruptor de encendido (I/O) en la posición de apagado ("O").
2. Con la cinta transportadora en movimiento, utilice un cepillo para limpiar los residuos de alimento de la misma.

Limpieza externa:

- ✓ Aplicar desengrasante para motores con pincel, dejar actuar y retirar con trapo.
 - ⚠ Asegúrese de que el horno esté frío, apagado y desconectado.
 - ⚠ No utilice agua a presión.
 - ⚠ No utilice una solución de limpieza que no sea agua y desengrasante para limpiar los componentes del horno que estén en contacto con los alimentos. Incluida la cinta transportadora.
 - ⚠ No aplique demasiado líquido. Si queda estancado podría ser causa de un grave peligro eléctrico y además podría dañar el horno.
 - ⚠ No limpie el horno con limpiadores o estropajos abrasivos. Se rayará el acabado y se perderá el brillo.

↳ Mantenimiento preventivo (cada 2 meses)

1. Ajustar la térmica del local.
2. Ajustar enchufes, tanto del horno como de la pared.
3. **Ajustar contactores** con llave Allen de 7 milímetros.
4. Aplicar lubricante en aerosol en los contactores.
5. Limpieza de cinta e interior:
 - a. Retirar ángulos de sujeción que sostienen el marco de la cama del horno, aflojando los tornillos correspondientes.
 - b. Desplazar la cinta hacia un lateral para liberarla de su posición.
 - c. Desconectar la cadena de arrastre de la cinta.
 - d. Desarmar cuidadosamente un eslabón de la cinta, ya sea con la mano o utilizando una pinza de punta fina, asegurándose de no dañar la estructura del eslabón ni las uniones.
 - e. Enrollar la cinta cuidadosamente, evitando torsiones o dobleces bruscos,

- f. Sumergir la cinta ya enrollada en una solución de soda cáustica con agua caliente para realizar una limpieza profunda y efectiva.
 - g. Como alternativa, si no se realiza la limpieza por inmersión, mantener la higiene utilizando un cepillo de alambre, limpiando toda la superficie con la cinta en movimiento.
 - h. Antes de reinstalar la cama, barrer cuidadosamente el interior del horno, desde adentro hacia la salida, para eliminar cualquier residuo o suciedad suelta que haya caído durante la limpieza.
- ⚠ Asegúrese de que el horno este frío, apagado y desconectado.
- ⚠ No utilice agua a presión.
- ⚠ No utilice una solución de limpieza que no sea agua y desengrasante para limpiar los componentes del horno que estén en contacto con los alimentos. Incluida la cinta transportadora.
- ⚠ No aplique demasiado líquido. Si queda estancado podría ser causa de un grave peligro eléctrico y además podría dañar el horno.



Contactores dentro del tablero.

INFORMACIÓN TÉCNICA

↳ Consumos por modelo

PH20	<u>Consumo máximo:</u> 18 Kw/hora <u>Consumo promedio:</u> 10 Kw/hora <u>Consumo por fase:</u> 20A
PH30	<u>Consumo máximo:</u> 18 Kw/hora <u>Consumo promedio:</u> 11 Kw/hora <u>Consumo por fase:</u> 20A
PH40	<u>Consumo máximo:</u> 18 Kw/hora <u>Consumo promedio:</u> 12 Kw/hora <u>Consumo por fase:</u> 20A
PH60	<u>Consumo máximo:</u> 21 Kw/hora <u>Consumo promedio:</u> 14 Kw/hora <u>Consumo por fase:</u> 26A
PH75	<u>Consumo máximo:</u> 21 Kw/hora <u>Consumo promedio:</u> 15 Kw/hora <u>Consumo por fase:</u> 26A

↳ Errores frecuentes

El horno no levanta temperatura:

1. Controlar que las tres fases indiquen 220V cada una.
2. Controlar que no se hayan estén las tres fases y que ninguna de ellas esté repetida.
3. Controlar que la tensión no sea menor a 380V.
4. Controlar que se haya programado correctamente la temperatura.
5. Controlar que los puentes de la batería no estén cortados ni haciendo falso contacto.

SI REALIZÓ TODOS LOS PASOS Y NO ENCUENTRA SOLUCIÓN, COMUNÍQUESE CON NUESTRO EQUIPO DE SERVICIO TÉCNICO*.

(*) +54 9 11 3370-2866

↳ Soporte y servicio técnico

Garantía:

Las condiciones de garantía se proporcionan junto con el horno y cubren defectos de fabricación.

Repuestos:

Tenemos disponibles todos los repuestos necesarios para nuestros hornos, lo que garantiza poder realizar reparaciones de manera rápida y eficiente.

Servicio técnico:

Nuestro servicio técnico está disponible para atender a nuestros clientes en la zona de AMBA (Área Metropolitana de Buenos Aires). A continuación, se detallan las opciones de servicio técnico que ofrecemos:

- **Visita Técnica en AMBA:** Nuestro equipo de técnicos puede visitar su ubicación en AMBA para realizar reparaciones y mantenimiento.
- **Envío de Repuesto:** Podemos enviar el repuesto necesario y ayudar a solucionarlo por videollamada, sin importar su ubicación.
- **Soporte por mensaje/videollamada:** Nuestro equipo de técnicos puede ayudar a solucionar problemas y realizar reparaciones por videollamada, sin importar su ubicación.

Cobertura del Servicio Técnico

AMBA: Nuestro servicio técnico con visita está disponible para la zona de AMBA, que incluye:

- Ciudad Autónoma de Buenos Aires
- Conurbano bonaerense (partidos de Almirante Brown, Avellaneda, Berazategui, Esteban Echeverría, Ezeiza, Florencio Varela, General San Martín, Hurlingham, Ituzaingó, José C. Paz, La Matanza, Lanús, Lomas de Zamora, Malvinas Argentinas, Merlo, Moreno, Morón, Quilmes, San Fernando, San Isidro, San Miguel, Tigre, Tres de Febrero, Vicente López).

Provincias del Interior del País: Consultar con servicio técnico determinar la disponibilidad de técnicos en su localidad.

Fuera de AMBA: Podemos ofrecer soporte técnico por videollamada o enviar el repuesto necesario para que lo instale usted mismo.



® Constitución 1844, Burzaco, 1852 CP, Buenos Aires, Argentina.

Ventas: +54 9 11 51404-9986 / Services: + 54 9 11 3370- 2866

www.hornospowerhot.com.ar