MANUAL DE INSTRUÇÕES

Instalação | Manutenção | Uso | Segurança

Forno Turbo Elétrico

Modelo: FTE.300

Modelos

FTE.150

FTE.150T

FTE.300

FTE.300T

Ref. PRO-158_POR
9.0 Edição - Julho 2022

Imagem meramente ilustrativa.
Aparência do equipamento
varia conforme modelo.

PARABÉNS,

Você acaba de adquirir um equipamento IMG-BRASIL, produto da mais alta qualidade, segurança e eficiência.

Fundada em 1989, a IMG-BRASIL é uma empresa respeitada como uma das melhores e mais completas empresas do ramo de fabricação de equipamentos para gastronomia.

A inovação constante e o aperfeiçoamento de seus produtos, com a utilização de matérias-primas de primeira linha, asseguram produtos de qualidade superior, consumidos no Brasil e em mais de 25 países pelo mundo todo.

A CONFIANÇA E CERTEZA DE UM BOM PRODUTO ESTÃO NO NOME

IMG BRASIL FABRICANTE DOS PRODUTOS

BIMG® METVISA

IMPORTANTE:

PRODUTO PARA USO PROFISSIONAL. NÃO UTILIZE SEM ANTES LER COM ATENÇÃO O MANUAL.
EM CASO DE DÚVIDAS, ENTRE EM CONTATO CONOSCO:

IMG-BRASIL Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.
CNPJ 11.193.347/0001-14 - CREA 131726-3
Rod. Antônio Heil – KM 23 Nº 5825 – Bairro: Limoeiro – CEP 88352-502 - Brusque – SC – Brasil
Fone/fax. +55 47 3251-5555 - Site: www.metvisa.com.br
E-mail: sac@metvisa.com.br - vendas@metvisa.com.br

ÍNDICE

1. Informações sobre Segurança 4
1.1 Advertências Gerais 4
1.2 Segurança Mecânica 5
1.3 Segurança Elétrica 5

2. Características Técnicas 6
2.1 Principais Componentes 6
2.2 Dados Técnicos 7
2.3 Fornecimento e Eliminação das Embalagens do Equipamento 8

3. Instalação 8
3.1 Disposição do Equipamento 8
3.2 Instalação Hidráulica 12
3.3 Conexão Elétrica 13
3.4 Medidas de Segurança e Instrução ao Usuário 15

4. Uso do Equipamento 16
4.1 Utilidade 16
4.2 Comandos 16
4.3 Procedimentos de Operação 19

5. Limpeza e Manutenção 21
5.1 Procedimentos para Limpeza e Produtos Utilizados 21
5.2 Manutenção e Comportamento em Caso de Avarias 22
5.3 Interrupção Prolongada no Uso do Equipamento 23

6. Análise e Resolução de Problemas 23
6.1 Problemas, possíveis causas e soluções 23

7. Vida Útil do Aparelho e seus Componentes 24

8. Normas Aplicáveis 24

9. ANEXOS 25
Esquema Elétrico FTE.150 – Tensão 220 V – Ligação Monofásica 25
Esquema Elétrico FTE.150 – Tensão 220 V – Ligação Trifásica 26
Esquema Elétrico FTE.300 – Tensão 220 V – Ligação Trifásica 27
Esquema Elétrico FTE.150 – Tensão 380 V – Ligação Trifásica 28
Esquema Elétrico FTE.300 – Tensão 380 V – Ligação Trifásica 29
Desenho em Explosão 30
Peças de Reposição 34

Termo de Garantia 39

ATENÇÃO!

As características, fotos e figuras apresentadas neste manual deverão ser consideradas a título informativo. A IMG BRASIL reserva-se o direito de realizar as modificações que se julguem necessárias sem prévio aviso.

1. Informações sobre Segurança

1.1 Advertências Gerais

• Há cuidados/precauções que devem ser observados quando da montagem, da utilização, da manutenção e interrupção do uso deste equipamento;

• Antes de realizar qualquer operação (montagem, utilização (uso), manutenção e reutilização após interrupção prolongada no uso do equipamento), leia atentamente o manual;

• O equipamento deve ser utilizado por pessoal instruído e conhecedor das normas de uso e de segurança descritas neste manual;

• Este equipamento não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do equipamento ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança;

• Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o equipamento;

• No caso de alternância do pessoal que trabalhará com o equipamento, o novo operador deverá estar instruído sobre as normas e o funcionamento da mesma;

• O operador deverá usar os **EPI's adequados** (equipamentos de proteção individual). Como por exemplo: luvas apropriadas protegendo as mãos de queimaduras pelo aquecimento do forno;

• O operador deverá estar sempre atento para situações que podem causar riscos de acidentes e evitá-las. Como por exemplo: não trabalhe com o equipamento em locais úmidos, nem com roupas e calçados molhados. Coloque calçado adequado, isto evitará choques elétricos e até mesmo a morte;

• Após ser realizada a leitura e esclarecidas todas as dúvidas, este manual deverá ser guardado com cuidado em local de fácil acesso, conhecido por todas as pessoas que irão operar o equipamento e colocado à disposição das pessoas que realizarão manutenção, para eventuais consultas. Sempre que surgir qualquer dúvida, não deixe de consultar o manual. Não opere o equipamento de forma alguma com dúvidas;

• Na instalação, é imprescindível colocar este manual à disposição dos profissionais que farão a mesma;

• Antes de começar a limpeza e qualquer tipo de manutenção, é imprescindível desconectar o equipamento da rede de alimentação elétrica;

• Verificar periodicamente o estado dos cabos e das partes elétricas.

• Estes equipamentos destinam-se a ser utilizados para aplicações comerciais, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empresas comerciais como padarias, açougues, etc., mas não para a produção em massa contínua de alimentos.

ATENÇÃO!

Não efetuar reparos por conta própria. Dirigir-se a assistência técnica autorizada pelo fabricante. Utilizar somente peças originais em seu equipamento.

1.2 Segurança Mecânica

• Antes de operar o equipamento, certifique-se de que a pressão da instalação hidráulica esteja dentro dos níveis permitidos (consultar informações de pressão no item 3.2 Instalação Hidráulica) e se a porta esteja travada até o limite do curso da maçaneta.

• Inserir no interior do forno somente produtos específicos ao que o equipamento se destina e nunca coloque as mãos ou produtos inflamáveis, próximos ou diretamente sobre o forno.

• Quando for limpar o equipamento, tome o máximo de cuidado. Desconecte o equipamento da rede elétrica e em seguida aguarde o resfriamento total do forno. Jamais coloque as mãos ou produtos para limpeza no forno aquecido. Para demais informações sobre a limpeza do equipamento, siga as instruções do item 5 deste manual.

O equipamento descrito neste manual atende ao regulamento contra risco do tipo mecânico. A segurança se obtém com:

1. **Gabinete** fixo, impedindo o acesso inapropriado a partes internas, como por exemplo, lã de rocha e tubo de água;

2. **Porta** com sistema de segurança que desliga automaticamente a turbina e o aquecimento do forno quando a mesma estiver aberta. Por ser de vidro temperado e possuir iluminação, a porta permite visualizar os alimentos que estão sendo assados sem a necessidade de abri-la;

3. **Cavalete** com a altura apropriada para o uso do equipamento, seguindo requisitos para uma boa ergonomia.

Para visualização das peças descritas acima, consulte a imagem no item 2.1 (Principais Componentes – pág. 7) deste manual.

ATENÇÃO!

Sempre que for removido algum item referente à segurança do equipamento (como por exemplo, ao fazer limpeza ou manutenção), reponha em seu devido lugar e confirme se está realizando sua função corretamente.

1.3 Segurança Elétrica

• Verifique periodicamente o estado dos cabos e das partes elétricas;

• Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído por um novo. A troca deve ser feita pelo fabricante, agente autorizado ou por uma pessoa qualificada, a fim de evitar riscos;

• Não utilizar jatos d'água ou limpador a vapor, pois pode vir a causar choque elétrico. Para limpeza de seu equipamento, siga as instruções do item 5 deste manual;

• Não trabalhe com o equipamento em locais úmidos, nem com roupas e calçados molhados. Coloque calçado adequado, isto evitará choques elétricos e até mesmo a morte;

• Disponha o equipamento sobre uma superfície firme, seca e bem nivelada;

• Jamais proceda qualquer operação de manutenção, regulagem ou desmontagem do equipamento com ele ligado. Para tais procedimentos, certifique-se que o mesmo esteja desligado, retirando o plugue da tomada elétrica;

• Não utilize cabos de extensão ou adaptadores com vários outros equipamentos ligados a eles. Isso poderá causar incêndio ou sobrecarga;

• O aterramento neste equipamento é obrigatório;

• O equipamento deverá ser ligado a um disjuntor termoelétrico exclusivo;

• A porta possui um sistema de segurança que impede o funcionamento da turbina e o aquecimento se a mesma estiver aberta;

A retirada ou adulteração do sistema de segurança pode causar graves acidentes.

Os componentes utilizados para a segurança contra os riscos elétricos foram selecionados de acordo com normas aplicáveis. Dado o perfeito isolamento de todas as partes elétricas e a ótima resistência de todos os materiais empregados, este equipamento está apto a realizar os trabalhos a que se propõem.

ATENÇÃO!

Sempre que for removido algum item referente à segurança do equipamento (como por exemplo, ao fazer limpeza ou manutenção), reponha em seu devido lugar e confirme se está realizando sua função corretamente.

2. Características Técnicas

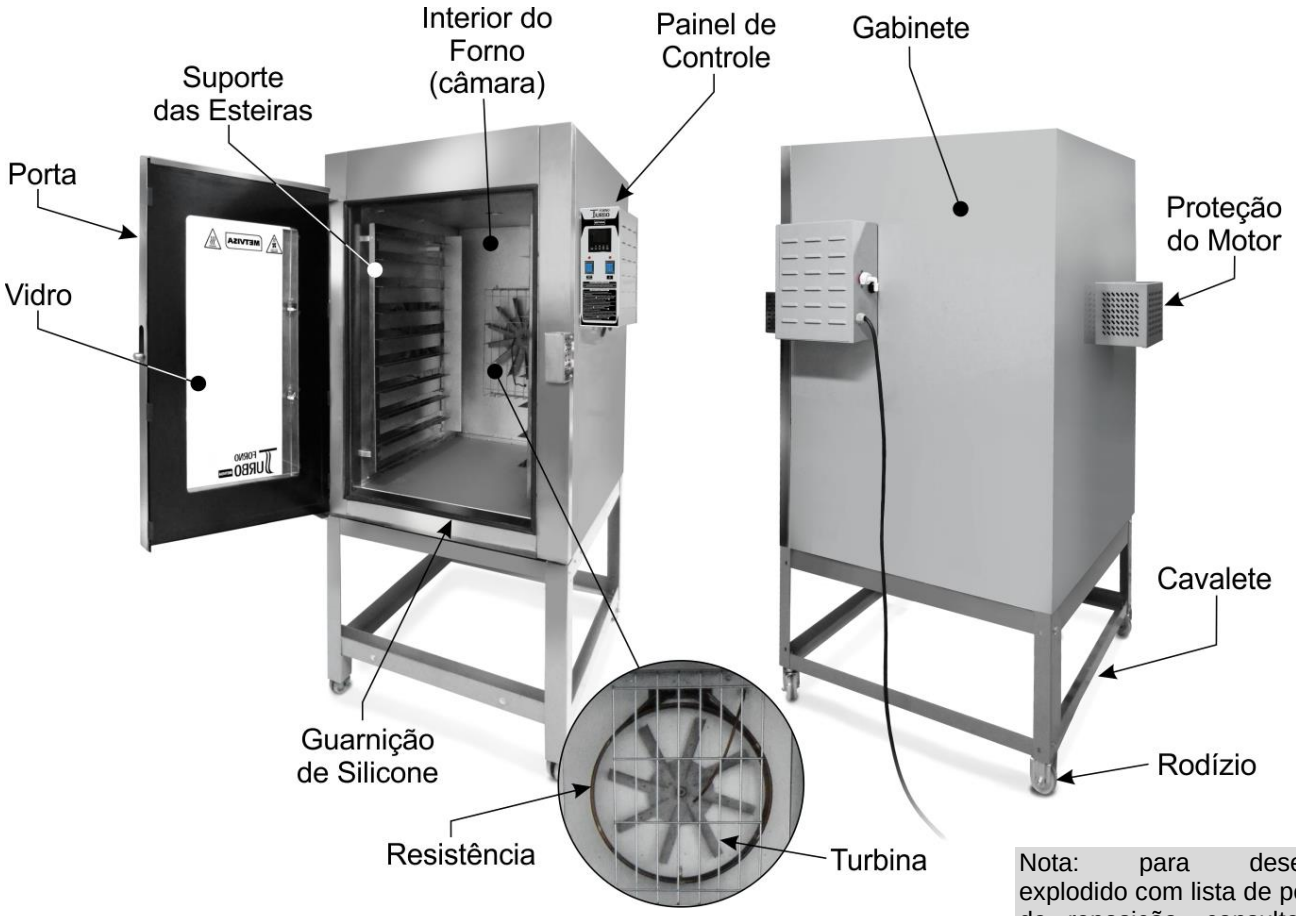
2.1 Principais Componentes

Para os equipamentos descritos neste manual, a segurança no uso, a limpeza, a manutenção e a máxima higiene são garantidas pelo design e pelo projeto especial de todas as peças, e também, por ser utilizado aço inoxidável e outros materiais aptos para o contato com os alimentos.

Os equipamentos foram construídos com as seguintes características:

Modelo	Gabinete	Interior Forno (Câmara)	Suporte Esteiras	Porta	Guarnição (Vedação Porta)	Cavalete
FTE.150 FTE.300	Aço carbono c/ pintura epóxi	Aço carbono c/ tinta para alta temperatura	Aço inox	Estrutura inox Vidro temperado Lâmpada halógenas	Silicone	Aço carbono c/ pintura epóxi
FTE.150T FTE.300T	Aço inox	Aço inox	Aço inox	Estrutura inox Vidro temperado Lâmpada halógenas	Silicone	Aço carbono c/ pintura epóxi

Vide a seguir os principais componentes do equipamento:



Nota: para desenho explodido com lista de peças de reposição, consulte os anexos.

2.2 Dados Técnicos

Modelo	Secção do Cabo Elétrico	Tensão (V)	Corrente Nominal (A)	Consumo Energia (kW/h)	Medidas Nominais p/ Operação Larg.xAlt.xProf. (mm) *	Peso Líq. (aprox.) (kg)	Capacidade (pães) **	Assadeiras (unid.)	Dimensão Assadeiras (mm)
FTE150220M60	10 mm²	220 - MF	41	9	1840x1750x2000	155,0	150	05	580x700
FTE150220T60	6 mm²	220 - TF	24	9					
FTE150380T60	4 mm²	380 - TF	14	9					
FTE150220M50	10 mm²	220 - MF	41	9					
FTE150220T50	6 mm²	220 - TF	24	9					
FTE150380T50	4 mm²	380 - TF	14	9					
FTE150T220M60	10 mm²	220 - MF	41	9	1840x1750x2000	162,0	150	05	580x700
FTE150T220T60	6 mm²	220 - TF	24	9					
FTE150T380T60	4 mm²	380 - TF	14	9					
FTE150T220M50	10 mm²	220 - MF	41	9					
FTE150T220T50	6 mm²	220 - TF	24	9					
FTE150T380T50	4 mm²	380 - TF	14	9					
FTE300220T60	10 mm²	220 - TF	48	18	1840x1800x2100	245,0	300	10	580x700
FTE300380T60	6 mm²	380 - TF	28	18					
FTE300220T50	10 mm²	220 - TF	48	18					
FTE300380T50	6 mm²	380 - TF	28	18					
FTE300T220T60	10 mm²	220 - TF	48	18	1840x1800x2100	244,5	300	10	580x700
FTE300T380T60	6 mm²	380 - TF	28	18					
FTE300T220T50	10 mm²	220 - TF	48	18					
FTE300T380T50	6 mm²	380 - TF	28	18					

* Medidas para operação consideradas com a porta do forno aberta.
** Considerando pães tipo francês no tamanho padrão de 50 gr.

ATENÇÃO!

Características como: modelo, nº série e tensão elétrica do equipamento estão indicados na etiqueta de dados (figura a seguir). Antes da instalação, verificar se a tensão de alimentação do equipamento está de acordo com a da rede elétrica.

2.3 Fornecimento e Eliminação das Embalagens do Equipamento

O equipamento é embalado com madeira ou papelão, para garantir a perfeita integridade do mesmo durante o transporte e é acompanhado dos seguintes documentos:

• Manual de Instruções para Instalação, Uso, Manutenção e Segurança;
• Termo de Garantia (para mercado brasileiro).

IMPORTANTE

Os componentes da embalagem (papelão, madeira, espuma, tiras, etc.) são produtos assimiláveis aos resíduos sólidos urbanos e podem ser eliminados sem dificuldade. No caso em que o equipamento seja instalado em países que existam normas diferentes, eliminar as embalagens segundo as normas vigentes. Realize a eliminação correta do produto ajudando a proteger o meio ambiente. Para obter maiores informações sobre a reciclagem do mesmo, entre em contato com as autoridades locais competentes, com os serviços de recolhimento de lixo ou com o estabelecimento onde adquiriu o produto.

3. Instalação

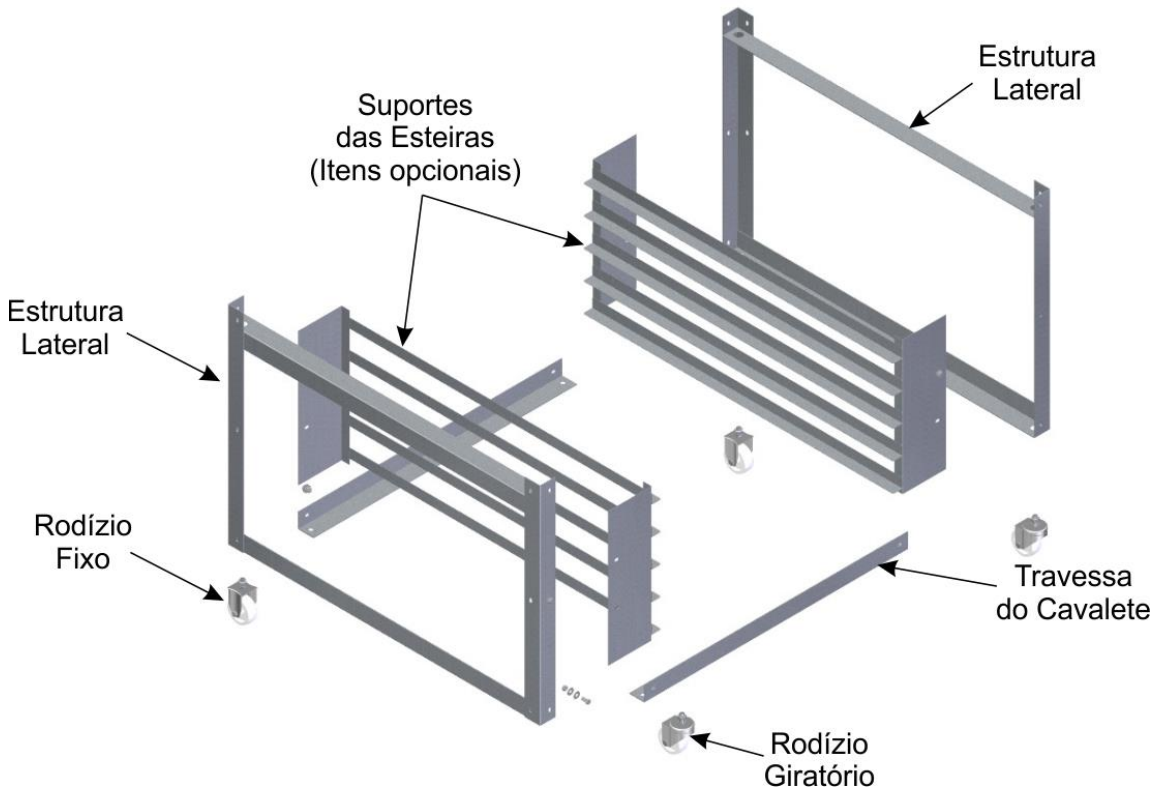
3.1 Disposição do Equipamento

Na instalação, é imprescindível colocar este manual à disposição dos profissionais que realizarão a mesma.

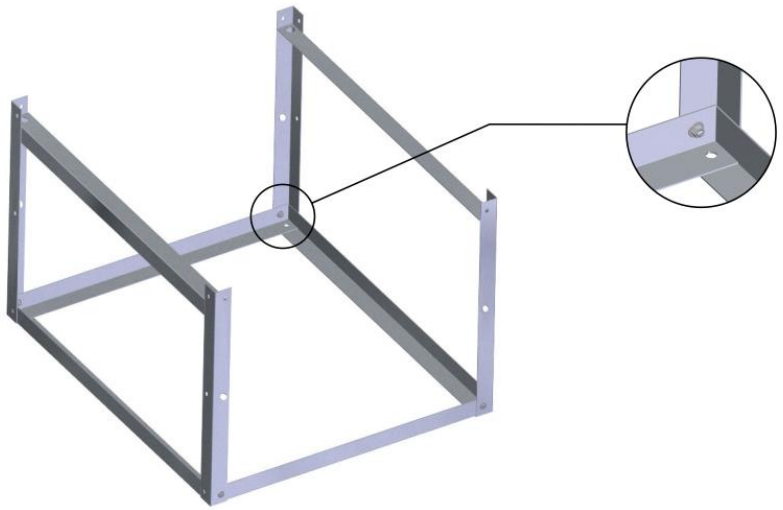
Para facilitar o transporte, o forno modelo FTE.150 é embalado com o cavalete desmontado.

A fixação das peças do cavalete e do cavalete superior deverá ser feita com o kit de arruelas, parafusos e porcas que acompanham o equipamento.

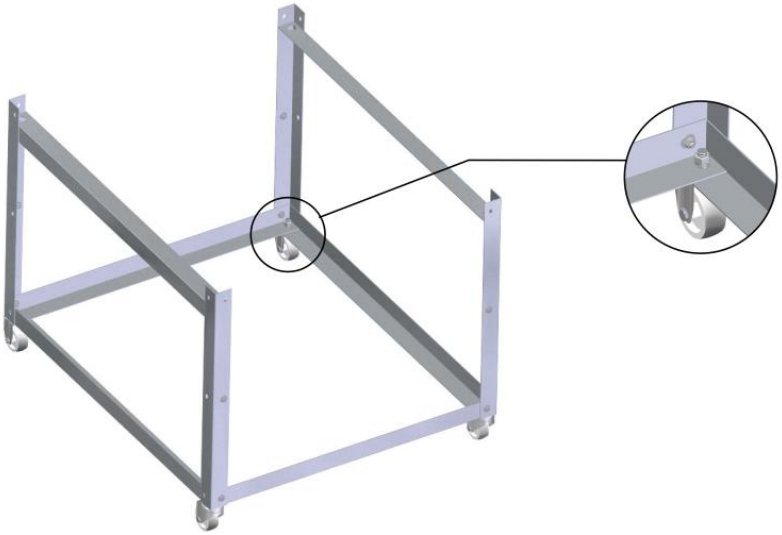
O cavalete possui 02 unidades da estrutura lateral, 02 travessas, 02 suportes das esteiras (itens opcionais), 02 rodízios fixos e 02 giratórios mais um kit com parafusos, arruelas e porcas para fixação das peças. Utilize ferramentas apropriadas para a fixação de todos os itens.



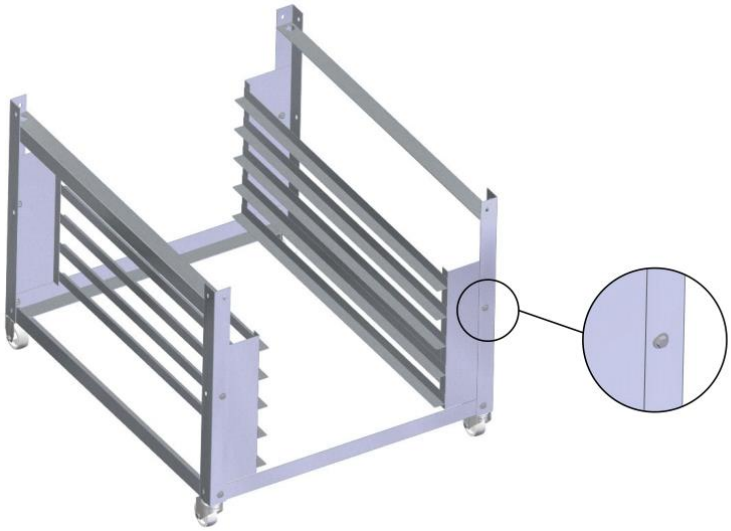
Siga as orientações a seguir para montar o cavalete:



1 Fixar com os parafusos, arruelas e porcas as travessas nas estruturas laterais.

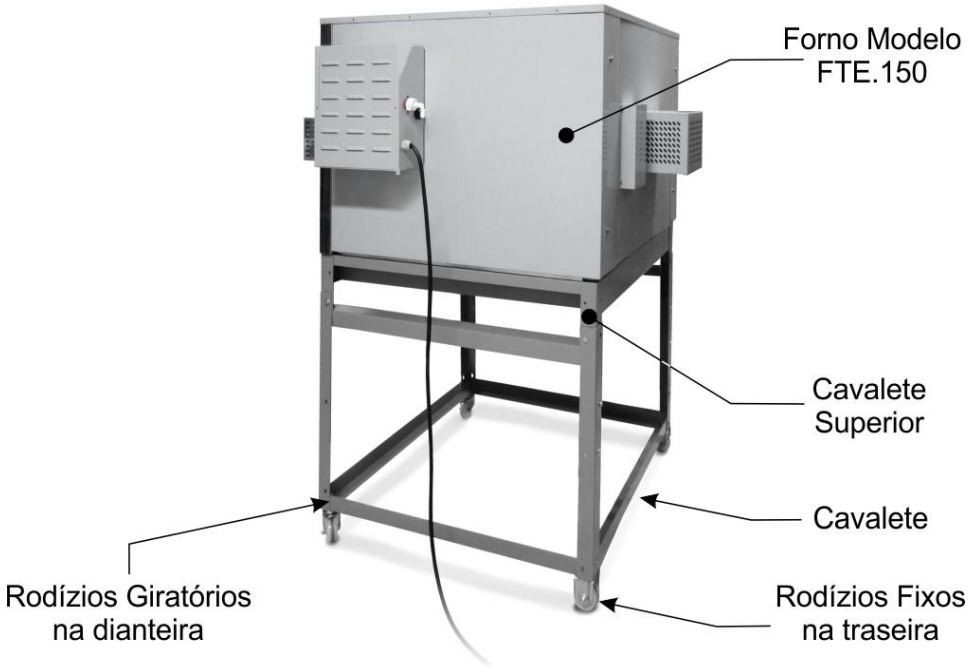


2 Fixar os 02 rodízios fixos e os 02 rodízios giratórios embaixo das estruturas laterais montadas.



3 Montar os suportes das esteiras (itens opcionais) na parte interna das estruturas laterais fixando-as com os parafusos, arruelas e porcas.

Com o cavalete montado, posicione o cavalete superior do forno (FTE.150) em cima do cavalete, observando que os rodízios giratórios ficam posicionados na dianteira do forno. Monte com arruelas, parafusos e porcas. Confira se todos os parafusos estão bem apertados.



Para garantir o correto funcionamento e segurança, deve-se posicionar o equipamento em uma área suficientemente ampla, com piso bem nivelado, seco e estável, longe de fontes de calor e umidade e em local onde não haja tráfego intenso de pessoas. Instale seu equipamento deixando uma área livre na frontal e uma distância de no mínimo 50 cm em torno dele. A área deverá ter espaço suficiente para realização de inspeção, manutenção, limpeza e uso.

Recomenda-se a instalação de uma coifa ou exautor acima do forno para coleta dos vapores, evitando que se espalhem no ambiente.

IMPORTANTE

Para instalação do exaustor siga as instruções do fabricante, já que este item não acompanha o equipamento.

ATENÇÃO!

A instalação e o local onde será disposto o equipamento devem estar de acordo com as normas de prevenção de riscos e de segurança no trabalho (Norma Regulamentadora NR-12 para o Brasil ou conforme norma regulamentadora vigente em seu país).

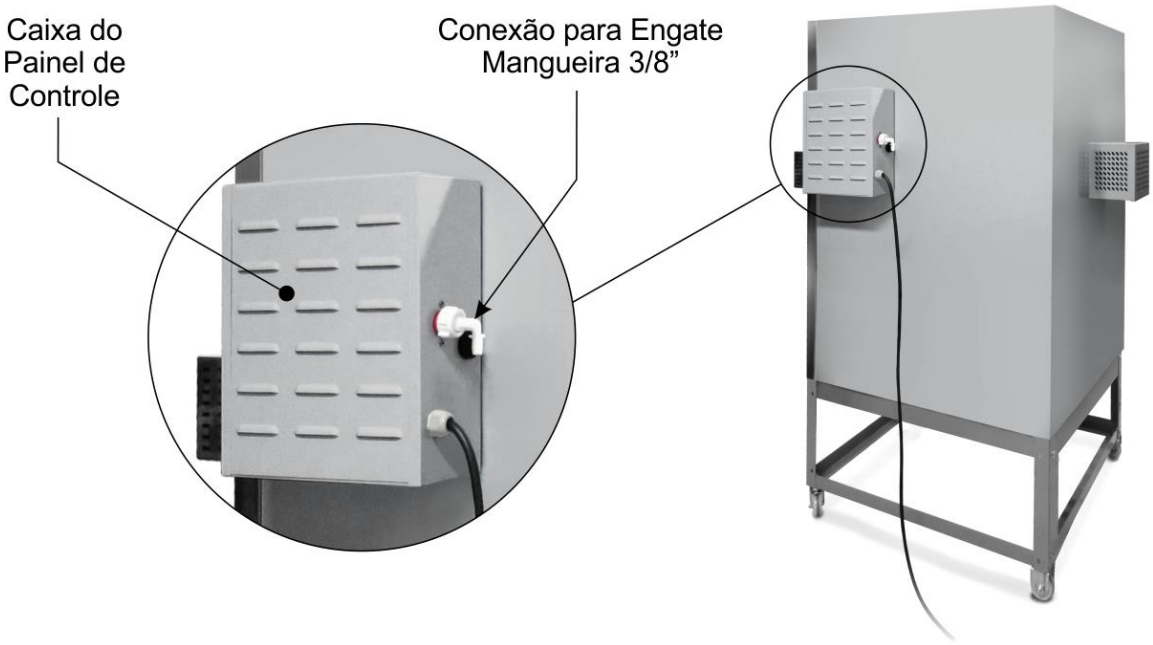
Não instale o equipamento próximo a materiais ou produtos inflamáveis.

O fabricante não se responsabiliza por possíveis danos diretos ou indiretos causados pelo não cumprimento das ditas normas e das demais instruções apresentadas neste manual.

3.2 Instalação Hidráulica

Para acionamento da função vapor do forno, é necessário que o equipamento seja instalado próximo a um ponto fixo de água fria.

O equipamento é fornecido com uma válvula d'água solenoide para engate de mangueira ou para adaptação de um tubo de alimentação de água de 3/8" (mangueira e tubos não acompanham o equipamento) localizado na parte de trás da caixa do painel de controle.



A mangueira que será utilizada para conexão com a rede de água, deve estar de acordo com a norma IEC 61770. Ao instalar a mangueira cerifique-se que o anel redutor de pressão (acompanha o equipamento) esteja assentado corretamente para evitar vazamento. Aperte a conexão manualmente. Não utilize ferramentas.

A pressão da água para abastecimento do equipamento deve ter no mínimo 20 kPa (3 mCA) e no máximo 78 kPa (8 mCA).

ATENÇÃO!

Recomenda-se que a água seja ligada diretamente da caixa d'água para não gerar uma pressão elevada ou que tenha variação, como as da rede pública. Caixas d'água muito elevadas também devem ser evitadas.

Recomenda-se também a colocação de um filtro para eliminação de impurezas da água, evitando a calcificação e a corrosão interna do equipamento.

Instale um registro de água na rede, a fim de possibilitar o fechamento da água quando necessário.

ATENÇÃO!

Em caso do uso de mangueiras removíveis para alimentação do equipamento, recomenda-se que sempre sejam utilizadas mangueiras novas e que estejam em conformidade com a norma IEC 61770. No caso de trocas de mangueiras, elimine as mangueiras velhas e sempre substitua por mangueiras novas.

A mangueira de alimentação não acompanha o equipamento.

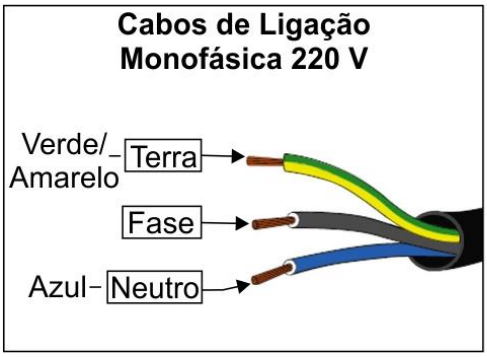
No caso do excesso de vapor se transformar em água no interior do forno (câmara), poderá ser drenado através do tubo para saída de água localizado na parte debaixo da câmara. É indicado a instalação de um ponto para escoamento desta água, evitando que o piso fique molhado e escorregadio, podendo causar acidentes.

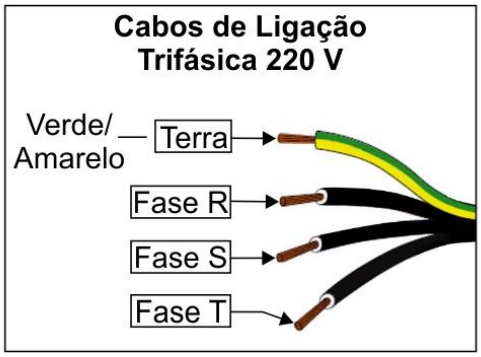
3.3 Conexão Elétrica

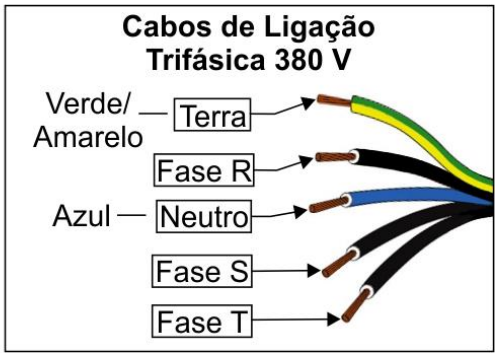
O equipamento é fornecido com um cabo de alimentação sem plug para ser conectado direto na rede elétrica ou a um plug tipo industrial adequado para cada tipo de corrente (consultar a corrente para cada modelo de equipamento no quadro do item 2.2 Dados Técnicos).

O cabo de alimentação para o modelo de forno com tensão 220 V e ligação monofásica possui três fios (Terra, Fase e Neutro), o modelo com tensão 220 V ligação trifásica com quatro fios (Terra e Fases RST) e tensão 380 V ligação trifásica possui 5 fios (Terra, Neutro e Fases RST).

Para os cabos que possuem Neutro, sua cor é azul e está identificado com um adesivo. É obrigatório realizar a conexão do fio neutro com o neutro da rede elétrica.







Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído por um cabo novo. A troca deve ser realizada pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

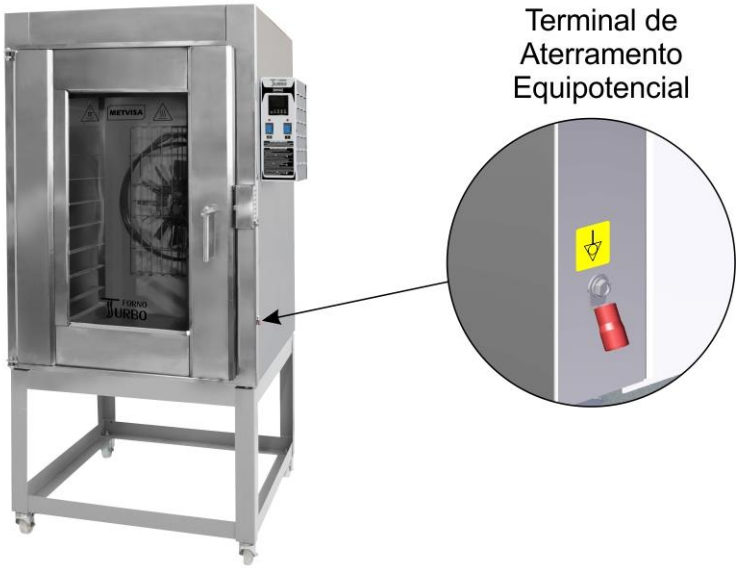
ATENÇÃO!

A fim de evitar acidentes, é obrigatório a ligação do fio neutro com o neutro da rede elétrica. E também do fio terra para todos os tipos de tensão, segundo o regulamento vigente.

Nunca ligue o fio terra ao fio neutro da rede elétrica, canos de água, canos de gás, etc.

Para um correto aterramento, considere as instruções da norma NBR 5410 – ABNT.

Acompanha também com o equipamento, um terminal de aterramento equipotencial (borne), localizado na lateral direita do forno**.**



O borne identificado na figura ao lado, é uma proteção adicional ao aterramento que é previsto na rede elétrica, ele deve ser ligado a uma barra de terminais de aterramento, independente da ligação á rede elétrica, sendo que os demais produtos que possuam partes metálicas acessíveis, e que sejam estacionários, também devem ser ligados a este barramento bem como a própria bancada de serviços, caso esta seja de material metálico. Deste modo todos estes produtos estarão sob um mesmo potencial elétrico evitando correntes de fuga indesejáveis.

Para sua segurança, o equipamento deverá ser ligado a um disjuntor termoelétrico exclusivo, a uma distância de no máximo 1,5 m do forno.

Segue abaixo a tabela de disjuntor para cada modelo de forno:

Modelo	Disjuntor (A)
FTE150 – 220 V MF	50
FTE150 – 220 V TF	25
FTE150 – 380 V TF	16
FTE300 – 220 V TF	50
FTE300 – 380 V TF	32

Os fornos descritos neste manual são de tensão única, ou seja, 220 V ou 380 V. Se for necessária a alteração da tensão no seu equipamento, entre em contato com o fabricante ou com o revendedor autorizado.

ATENÇÃO!

Antes de ligar seu equipamento, sempre verifique se a tensão de alimentação da rede é a mesma que a tensão do equipamento. Se não for a mesma e for necessária a alteração de tensão do seu equipamento, entre em contato com o fabricante ou com o revendedor autorizado.

A tensão de alimentação dos equipamentos é 220 V monofásico (60 Hz ou 50 Hz) ou 220 V e 380 V trifásico (60 Hz ou 50 Hz), conforme pode ser verificado na etiqueta de tensão colada no cabo de alimentação ou conforme indicado na etiqueta de dados de placa, que se encontra na parte de trás do equipamento (veja a figura desta etiqueta no item 2.2 deste manual).

Certifique-se de que a tensão da rede elétrica onde será instalado o equipamento é compatível com a tensão indicada nestas etiquetas.

Para maiores detalhes do restante da parte elétrica do equipamento, consulte o esquema elétrico nos anexos do manual.

IMPORTANTE

O fabricante não se responsabiliza por possíveis danos diretos ou indiretos causados pelo não cumprimento das normas e instruções apresentadas neste manual.

3.4 Medidas de Segurança e Instrução ao Usuário

O profissional que efetua a venda do equipamento deverá instruir o usuário sobre o correto funcionamento do mesmo e deverá entregar-lhe este manual de instruções.

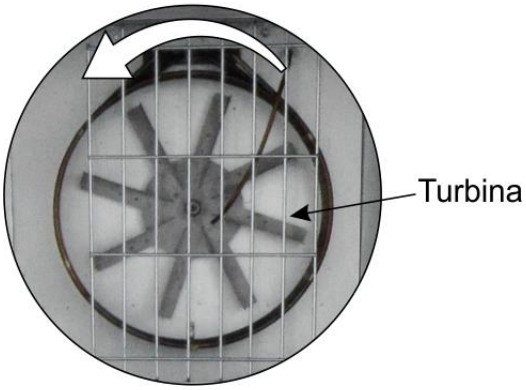
O usuário deverá ser informado das medidas de segurança necessárias e deverá respeitá-las, como também todas as medidas descritas neste manual.

Seu equipamento possui proteções mecânicas (consultar item 1.2 Segurança Mecânica) e um sistema de segurança que impede o funcionamento da turbina e o aquecimento se a porta estiver aberta. A retirada ou adulteração destes componentes de segurança podem causar riscos graves ao operador.

ATENÇÃO!

Antes de usar seu equipamento, verifique o sentido de rotação da turbina. Para isso, posicione-se em frente do forno, a turbina deve estar girando no sentido anti-horário, conforme figura a seguir.

Qualquer irregularidade entre em contato com a assistência técnica autorizada mais próxima de você.



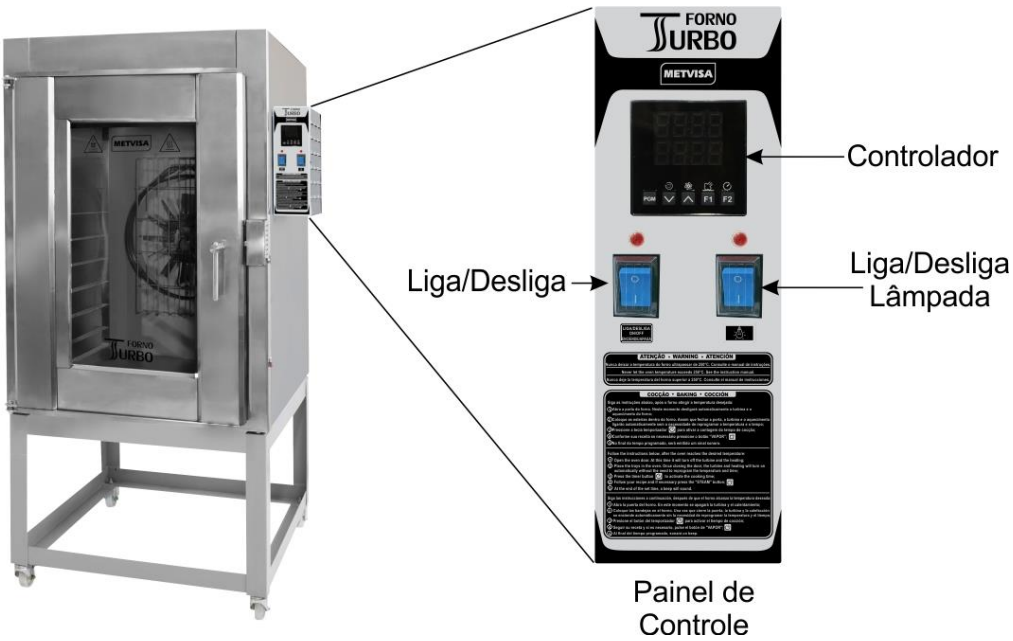
4. Uso do Equipamento

4.1 Utilidade

Este equipamento destina-se a assar pães, pizzas, salgados e produtos de confeitaria em geral.

4.2 Comandos

O equipamento é composto por controlador, botão liga/desliga e botão liga/desliga lâmpada. O controlador e os botões se encontram na frontal da caixa do painel de controle.

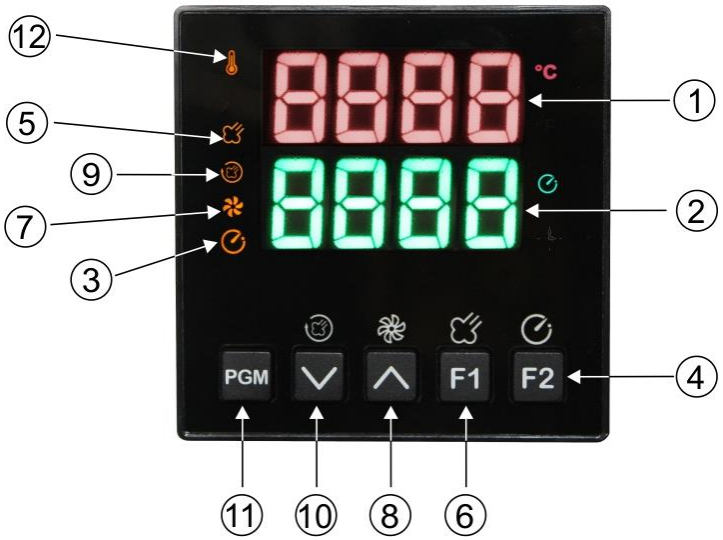


Veja descritivo de cada comando abaixo:

• **Botão Liga/Desliga** – usado para ligar e desligar o equipamento. Na posição “1” liga, na posição “0” desliga.

• **Botão Liga/Desliga Lâmpada** – usado para ligar e desligar a lâmpada localizada na porta do forno. Na posição “1” liga, na posição “0” desliga.

• **Controlador** – usado para programar a temperatura, o tempo de cozimento e vapor. A seguir, a descrição para cada função:



1 - Display que indica a temperatura presente no sensor de temperatura ou a temperatura programada;

2 - Display que indica o tempo decorrido ou tempo programado;

3 - Led indicador do temporizador acionado;

4 - F2 Tecla do Temporizador: habilita/desabilita a contagem do tempo;

5 - Led que indica o vapor manual acionado;

6 - F1 Tecla de acionamento do vapor manual. A cada toque aciona a saída de vapor durante um tempo pré-determinado (programação de fábrica em 6 segundos). Para reprogramar o vapor manual, siga as instruções a seguir;

7 - Led que indica se a turbina está acionada;

8 - Tecla Up: aumenta o valor programado e aciona a turbina;

9 - Led que indica o vapor cíclico habilitado;

10 - Tecla Down: diminui o valor programado e seleciona a função vapor cíclico, que emite vapor automaticamente durante 6 segundos e a cada 2 minutos (programa padrão de fábrica). Para reprogramar o vapor cíclico, siga as instruções a seguir;

11 - PGM Tecla de acesso à programação;

12 - Led indicador do aquecimento acionado;

Reprogramação do vapor simples e vapor cíclico:

Para reprogramar o tempo do vapor manual pressione as teclas F1 ao mesmo tempo, nesse momento aparecerá no display VAP . Ajuste o valor do tempo de vapor através das teclas . Com a tecla PGM irá confirmar o programa vapor manual.

Reprograme o vapor cíclico apertando a tecla , neste momento acenderá o led . Após isso, pressione as teclas F1 ao mesmo tempo e aparecerá no display V-L . Programe o tempo de saída do vapor com as teclas e confirme com PGM que também ativará a opção do tempo de cada ciclo do vapor V-d . Após ajustar o tempo de intervalo entre cada ciclo, confirme com PGM .

Para desativar a função vapor cíclico pressione a tecla .

O controlador possui um sistema que verifica possíveis falhas no equipamento. Estas falhas podem ser visualizadas no display.

Display	Descrição
Erro dAtA	Foi detectado algum parâmetro de configuração corrompido e por segurança todos eles foram restaurados ao seu valor de fábrica. O usuário deverá desligar e ligar o controlador para retornar ao funcionamento.
tEr FALH	O controlador detectou falha no sensor de temperatura. Verifique se o sensor está devidamente conectado no controlador e se o sensor não está danificado.
PtC Erro	O controlador detectou que a temperatura medida pelo sensor PTC está acima das condições normais de funcionamento. Verifique se o sensor está devidamente conectado no controlador e se o mesmo não está rompido ou danificado.

ATENÇÃO!

Qualquer dúvida ou irregularidade do equipamento, entre em contato com a assistência técnica autorizada mais próxima de você.

4.3 Procedimentos de Operação

Antes de operar o equipamento, faça a perfeita higienização, principalmente do interior do forno. Faça a limpeza do equipamento com o forno em temperatura ambiente e desconectado da rede elétrica. Siga as instruções de limpeza no item 5 deste manual (a seguir).

ATENÇÃO!

Para o primeiro uso dos equipamentos modelos FTE.150 e FTE.300 (modelos com câmara em aço carbono com acabamento em tinta alta temperatura) é necessário realizar a cura da tinta do interior do forno (câmara). Para isso deve-se ligar o forno vazio e elevar a temperatura até 220° C durante um período mínimo de 60 minutos. Siga as instruções de funcionamento no item operação a seguir.

Durante o procedimento de cura da tinta serão liberados odor e fumaça devido à queima da tinta.

Desligue o equipamento e aguarde até que o forno fique em temperatura ambiente. Após isso seu equipamento estará disponível para o uso.

• **Operação:** O equipamento só pode ser operado após verificar a correta disposição do equipamento, instruído no item 3.1, e após seguir os cuidados e recomendações da instalação hidraúlica e conexão elétrica, conforme orientações nos itens 3.2 e 3.3.

Verifique as instruções de operação a seguir:

1. Caso tenha instalado um registro de água, verifique se o mesmo está aberto;

2. Acione o botão liga/desliga na posição “1” (liga) e aguarde até que o display indicador de temperatura mostrar a temperatura programada;

ATENÇÃO!

O Forno sai de fábrica com a programação de temperatura 200° C e tempo de cocção 60 minutos. Devido a esta programação, assim que o botão liga/desliga é acionado o forno inicia o aquecimento e rotação da turbina.

Para reprogramar a temperatura e tempo de cocção, siga as instruções a seguir.

3. Inicie a programação do forno pressionando a tecla de acesso a programação PGM ;

4. Informe a temperatura desejada através das teclas up ∧ e down ∨ . O valor selecionado irá aparecer no display de temperatura.

5. Para confirmar a temperatura aperte a tecla PGM ;

ATENÇÃO!

Para sua segurança e para não comprometer a vida útil do equipamento, a temperatura máxima suportada pelo forno é de até 250° C.

A não observância desta orientação será considerada como ato inseguro e uso abusivo do equipamento.

6. Após confirmar a temperatura, o display do tempo estará disponível para programação. Informe o tempo de cocção desejado em minutos através das teclas up ∧ e down ∨ ;

7. Para confirmar o tempo aperte a tecla PGM ;

8. Após o forno atingir a temperatura desejada, abra a porta do forno. Devido ao sistema de segurança, neste momento desligará automaticamente a turbina e o aquecimento do forno;

Ao abrir a porta com o forno energizado, a turbina e o aquecimento desligarão automaticamente.

9. Coloque as esteiras perfuradas (dimensões 580 x 700 mm) dentro do forno. Assim que fechar a porta, a turbina e o aquecimento ligarão automaticamente sem a necessidade de reprogramar a temperatura e o tempo. Certifique-se que a porta esteja fechada firmemente, girando a maçaneta até o limite de seu curso;

10. Pressione a tecla temporizador F2 para ativar a contagem do tempo de cocção pré-programado conforme instruções a partir do item 6;

11. Após o aquecimento atingir 100° C está liberado o uso da função vapor. Se necessário, pressione a tecla F1 para vapor manual ou ∨ para vapor cíclico conforme sua receita;

12. No final do tempo programado, será emitido um sinal sonoro. Para desligar o sinal sonoro pressione a tecla F2 ;

13. Abra a porta e retire as esteiras. Para inserir mais esteiras utilizando a mesma temperatura e mesmo tempo, repita as intruções a partir do item 9. Caso o alimento que será assado necessite de reprogramação de temperatura e tempo, siga as instruções a partir do item 3;

14. Após o término do trabalho, desligue o equipamento pressionando o botão liga/desliga na posição “0” (desliga);

15. Antes de realizar a limpeza do seu equipamento, aguarde até que o interior do forno atinja a temperatura ambiente.

• **Temperaturas:**

Tabela de Temperatura e Tempo de Cocção		
Produto	**Temperatura (°C)**	**Tempo (min.)**
Pão Francês	170 / 180	15 / 20
Pão Doce	140 / 150	25 / 30
Bolos	160 / 170	20 / 25
Pizzas	180 / 200	10 / 15

ATENÇÃO!

Utilize sempre EPI's (Equipamentos de Proteção Individual) apropriados durante a utilização do seu equipamento a fim de evitar acidentes, como por exemplo, queimaduras devido ao aquecimento do forno.

IMPORTANTE

O fabricante não se responsabiliza por possíveis danos diretos ou indiretos causados pelo não cumprimento das normas e instruções apresentadas neste manual.

5. Limpeza e Manutenção

5.1 Procedimentos para Limpeza e Produtos Utilizados

Seu equipamento foi construído com materiais de primeira linha, por isso use-o corretamente e obterá grande satisfação. Conserve seu equipamento sempre limpo e bem cuidado, isso o fará ter uma vida útil bem maior.

Deve-se fazer uma limpeza diária do equipamento para obter um bom funcionamento, maior durabilidade e evitando o acúmulo de bactérias, podendo causar contaminação nos alimentos.

ATENÇÃO!

Antes de realizar uma manutenção ou limpeza, assegurar-se de que o botão liga/desliga esteja no posição "0" (desliga), que o equipamento esteja desconectado da rede elétrica e o interior do forno em temperatura ambiente.

Nunca limpe o vidro da porta com o forno ainda aquecido, pois poderá quebrá-lo devido ao choque térmico.

ATENÇÃO!

Não utilizar jato d´água ou limpador a vapor para limpeza do equipamento.

IMPORTANTE

Este equipamento não se destina a ser totalmente imerso em água para a limpeza.

Siga as instruções a seguir para saber quais os cuidados especiais com o equipamento.

Realizar a limpeza na parte interna, externa e na borracha do forno o maior número de vezes possível, para evitar que os resíduos de alimentos sequem e grudem nas peças. Para limpeza, dilua em água morna o sabão ou detergente neutro, ou removedor a base de amônia e aplique com um pano macio. Com um pano umedecido com água, enxague e em seguida seque as peças com um pano seco e mácio.

Nunca utilize produtos abrasivos (sapólio, escovas ou palha de aço) ou solventes em qualquer superfície do equipamento, pois danificará as peças.

ATENÇÃO!

É sumamente importante que os produtos empregados na limpeza garantam a máxima higiene e que não sejam tóxicos.

IMPORTANTE

Manter as paredes internas da câmara do forno limpas ajuda na conservação do calor.

Quando o forno não estiver em uso, deve-se manter a porta aberta.

5.2 Manutenção e Comportamento em Caso de Avarias

O operador deve ser instruído a realizar inspeções de rotina, fazendo pequenos ajustes, limpeza e observar indícios de panes que podem ocorrer. Pode-se citar como exemplos: verificar ruídos estranhos; a não execução pelo equipamento ao serviço a que se propõe; dentre outros. Ações como estas são indispensáveis para garantir uma maior vida útil do equipamento.

ATENÇÃO!

Quando forem feitas manutenções (mesmo sendo pequenos ajustes), confira sempre se o equipamento está desconectado da rede elétrica e o interior do forno em temperatura ambiente.

Recomenda-se de 6 em 6 meses realizar manutenções preventivas, verificando e ajustando folgas, fazendo a limpeza das partes internas, etc. Ao detectar peças quebradas ou com funcionamento debilitado, fazer a substituição, usando sempre peças originais.

Com a realização de manutenções preventivas, elimina-se o inconveniente de ficar com o equipamento parado quando mais se precisa dele, reduz-se o custo de manutenções e reduzem-se os riscos de acidentes.

ATENÇÃO!

A manutenção preventiva necessita de profissional capacitado.

Sempre que for removido algum item referido a segurança do equipamento (como por exemplo, ao fazer manutenção), reponha em seu devido lugar e confirme se estão realizando sua função corretamente.

Ao detectar alguma pane ou não conformidade, encaminhe seu equipamento para a assistência técnica mais próxima de você. Veja relação de assistências técnicas em nosso site: www.metvisa.com.br

5.3 Interrupção Prolongada no Uso do Equipamento

Quando tiver que deixar o equipamento parado por um período de tempo prolongado, desconecte da rede elétrica, mantenha a porta do forno aberta e efetue uma limpeza completa, inclusive dos diferentes acessórios. Aconselha-se proteger todas as partes do equipamento com azeite de vaselina branco ou com produtos adequados que se encontram no comércio. Deve-se também proteger o equipamento do pó, cobrindo-a com uma tela de nylon ou de outro material.

6. Análise e Resolução de Problemas

6.1 Problemas, possíveis causas e soluções

Os produtos com a qualidade IMG são projetados com materiais e componentes que garantem maior vida útil ao seu equipamento. Porém, devido ao desgaste natural, uso inapropriado ou falta de manutenção, o equipamento poderá apresentar irregularidades no seu funcionamento.

Na tabela a seguir, poderá conferir possíveis causas e soluções:

PROBLEMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	SOLUÇÕES
Equipamento não liga	Falta de energia elétrica.	Verificar se há energia na rede.
		Verificar se o cabo de energia está conectado em uma tomada.
	Tensão do equipamento diferente da tensão da rede.	Enviar o equipamento para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica.
	Problemas elétricos diversos (motor/capacitor, contatora, fiação, fusível, chave elétrica, cabo de energia, botões e resistência queimada).	
	Porta aberta.	A porta possui um sistema de segurança que impede o funcionamento da turbina e o aquecimento se a mesma estiver aberta, feche a porta e ligue o forno novamente.
	Eixo da maçaneta não aciona chave elétrica.	Enviar o equipamento para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica.
Forno não aquece ou trava no meio da operação	Falta de energia elétrica.	Verificar se há energia na rede.
		Verificar se o cabo de energia está conectado em uma tomada.
	Problemas elétricos diversos (motor/capacitor, contatora, fiação, fusível, chave elétrica, cabo de energia, botões e resistência queimada).	Enviar o equipamento para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica.
Equipamento apresenta ruídos	Fiação encostando na ventoinha do motor.	Enviar o equipamento para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica.
	Hélices da turbina desbalanceadas.	
	Tubo do vapor encostando na grade de proteção da turbina.	

Equipamento com cheiro de queimado ou fumaça.	Tensão do equipamento diferente da tensão da rede.	Enviar o equipamento para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica.
	Problemas elétricos diversos.	
	Alimento queimado	Temperatura muito alta e ou tempo de assamento.
	Falta de cura da tinta do interior do forno.	Para o primeiro uso do equipamento é necessário realizar a cura da tinta do interior do forno (câmara). Siga as instruções do item 4.3 (Procedimentos de Operação).
Demora para aquecer ou retomar temperatura.	Ajustes incorretos no controlador.	Faça os ajustes do controlador conforme instruções no item 4.3 (Procedimentos de Operação).
	Forno sujo.	Efetue a limpeza do forno, conforme orientações do item 5.1 (Procedimentos para Limpeza).
	Carregamento excessivo.	Carregue o forno, respeitando os espaços disponíveis nas esteiras.
	Problemas elétricos diversos (motor/capacitor, contatora, fiação, fusível, chave elétrica, cabo de energia, resistência queimada).	Enviar o equipamento para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica.
Assamento desuniforme	Temperatura muito alta, ou muito baixa.	Faça os ajustes do controlador conforme orientação do manual de instruções.
	Turbina fora de posição.	Enviar o equipamento para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica.
	Carregamento excessivo.	Carregue o forno, respeitando os espaços disponíveis nas esteiras.
Forno dando choque	Falta de aterramento.	Seguir instruções do item 3.3 (Conexão Elétrica).
	Problemas elétricos diversos (motor/capacitor, contatora, fiação, fusível, chave elétrica, cabo de energia, botões).	Enviar o equipamento para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica.

Para maiores informações e esclarecimentos, entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada mais próxima de você. Veja relação de assistências técnicas em nosso site: www.metvisa.com.br

7. Vida Útil do Aparelho e seus Componentes

A vida útil do equipamento pode variar de 3 a 5 anos dependendo da forma adequada de uso, limpeza, manutenção e qualidade dos seus componentes.

Segue abaixo a relação de vida útil dos principais componentes:

- Botão Liga/Desliga: 10000 manobras;
- Botão Liga/Desliga Lâmpada: 10000 manobras;
- Cabos e fios elétricos: 25 anos;
- Terminais elétricos: 8 anos.

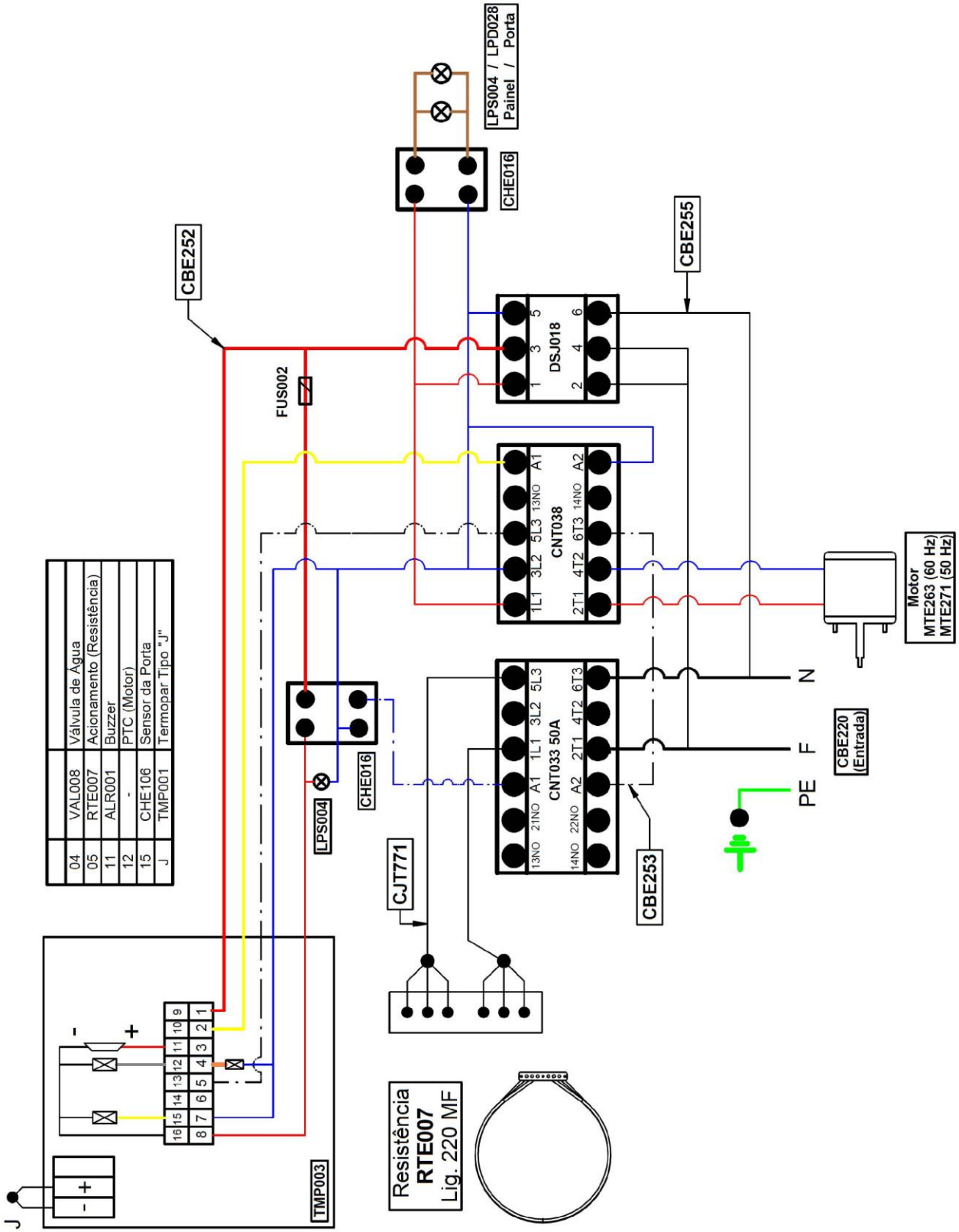
8. Normas Aplicáveis

As normas brasileiras aplicadas para o desenvolvimento do equipamento e elaboração deste manual são:

- IEC 60335-1;
- IEC 60335-2-37;
- Portaria 148 de 28 de Março de 2022 do INMETRO;
- Normas Técnicas Aplicáveis (ABNT NBR, ISO IEC).

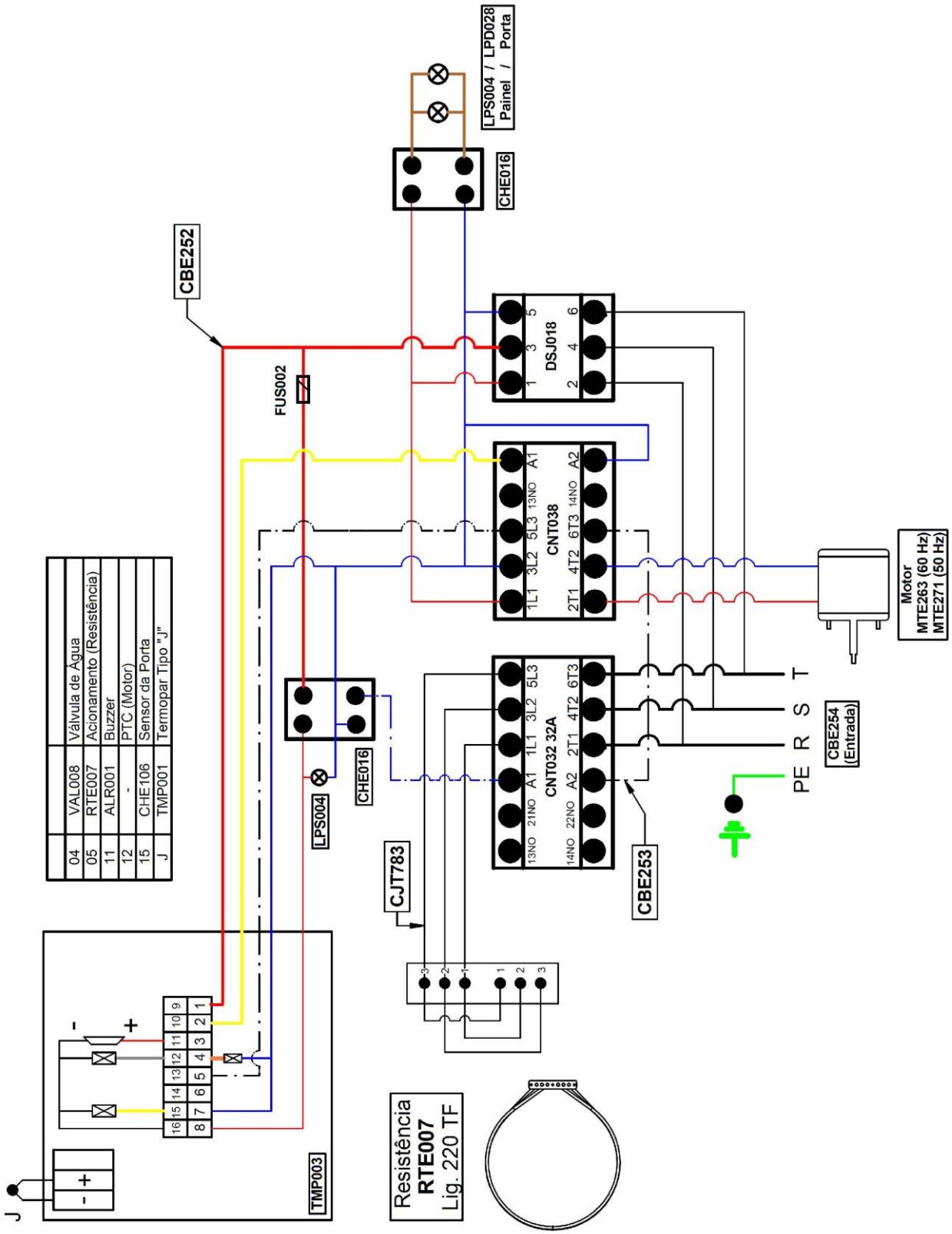
9. ANEXOS

Esquema Elétrico FTE.150 – Tensão 220 V – Ligação Monofásica



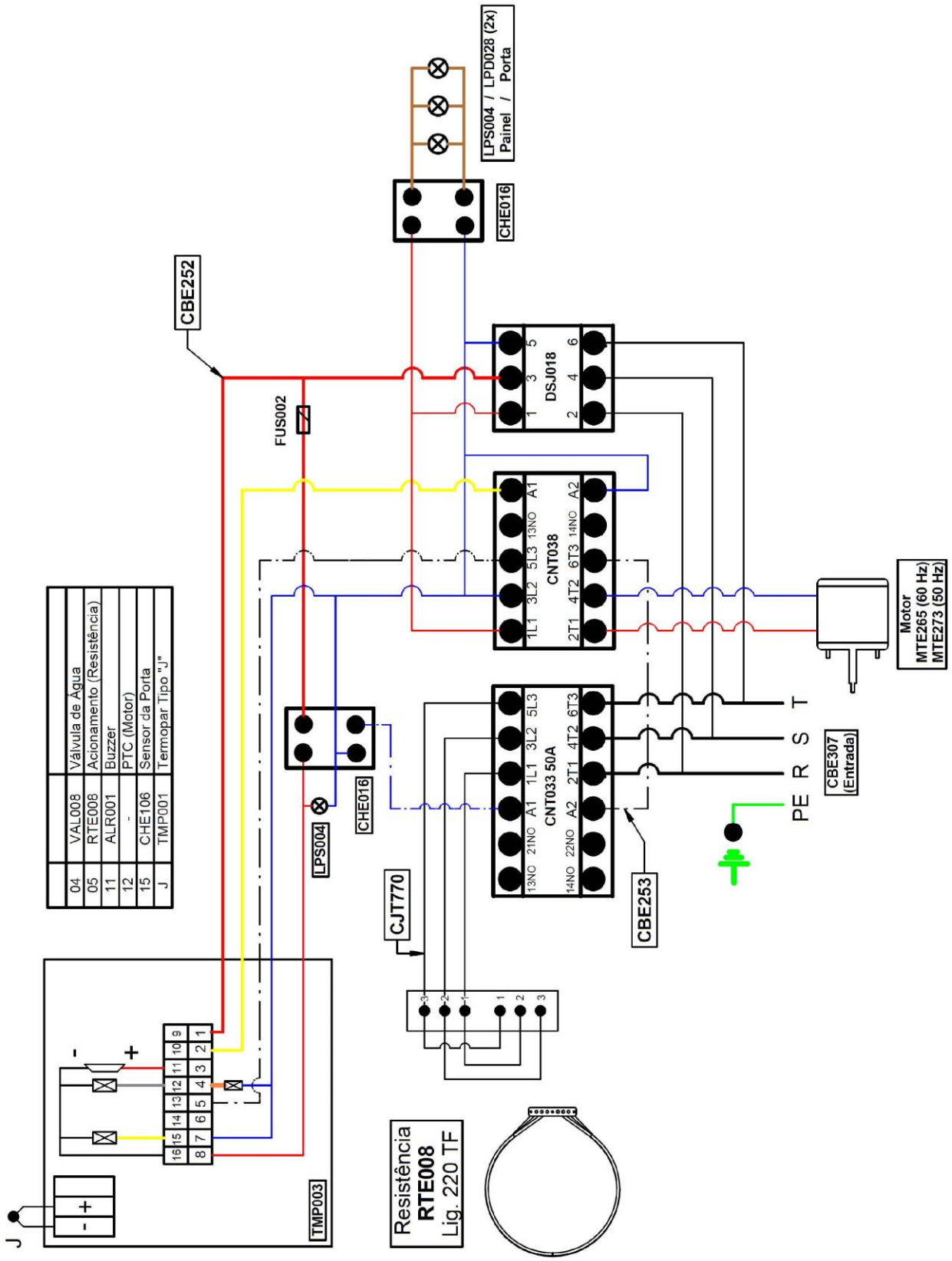
NOTA: Forno FTE150 utiliza apenas uma Lâmpada de Porta.

Esquema Elétrico FTE.150 – Tensão 220 V – Ligação Trifásica

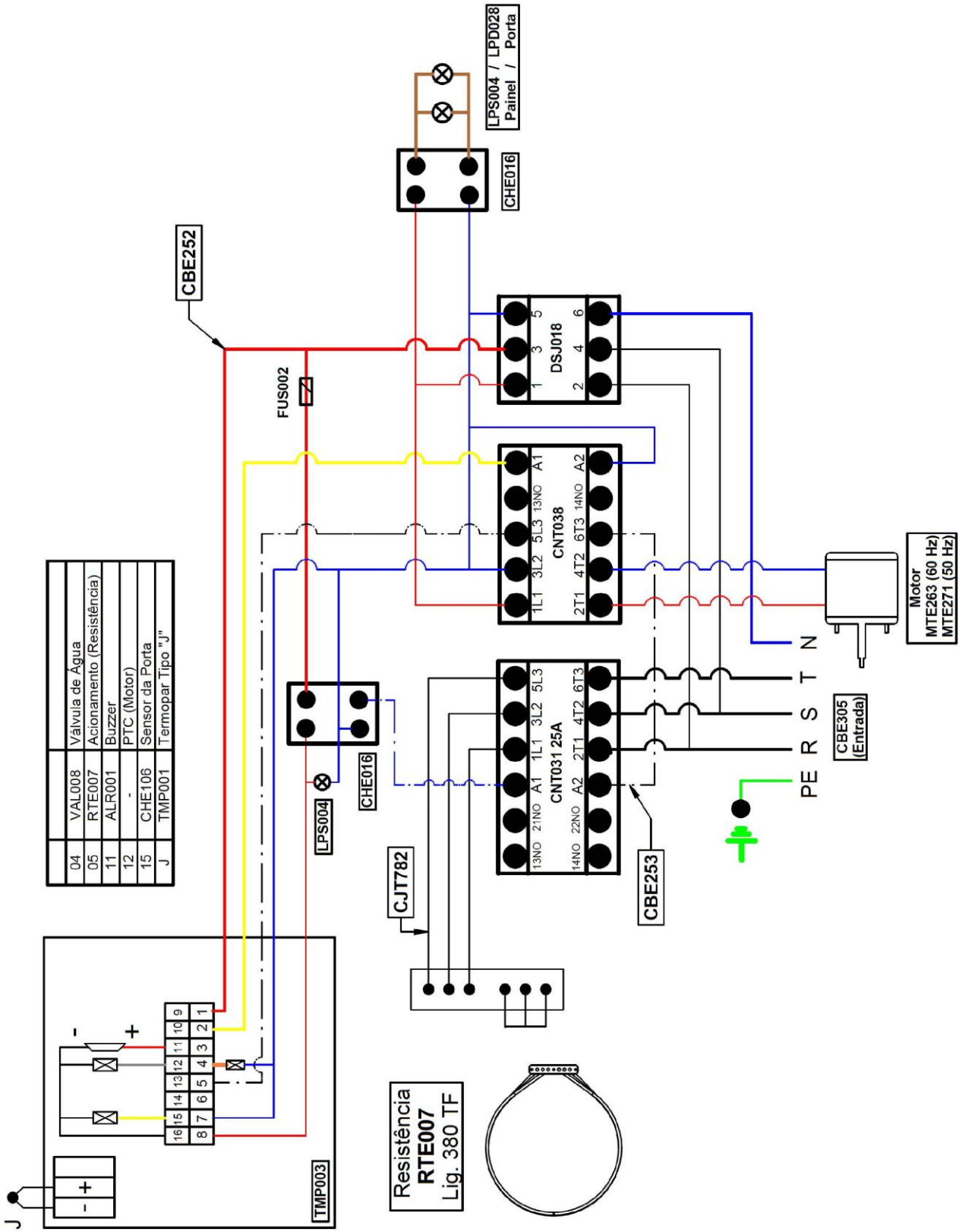


NOTA: Forno FTE150 utiliza apenas uma Lâmpada de Porta.

Esquema Elétrico FTE.300 – Tensão 220 V – Ligação Trifásica

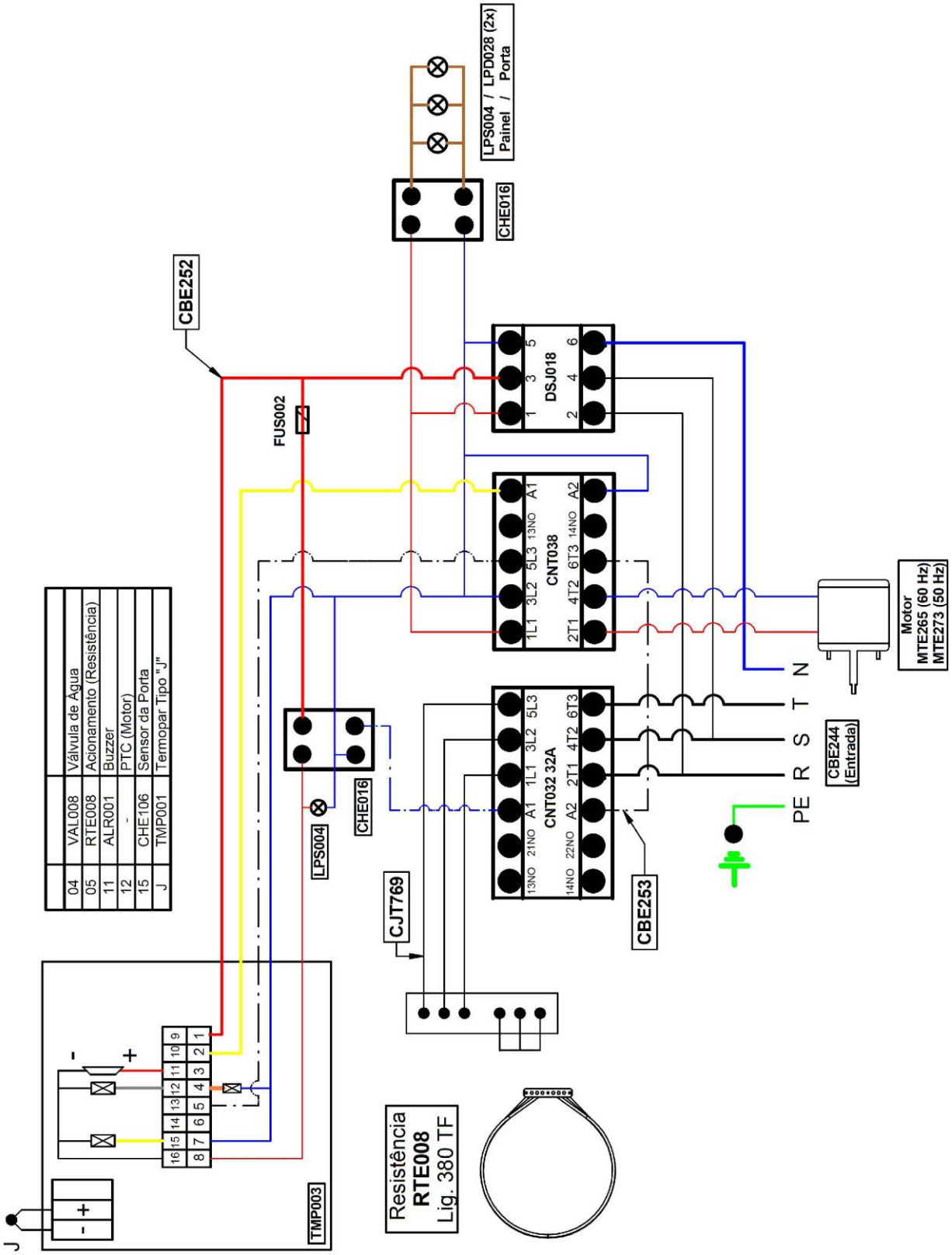


Esquema Elétrico FTE.150 – Tensão 380 V – Ligação Trifásica

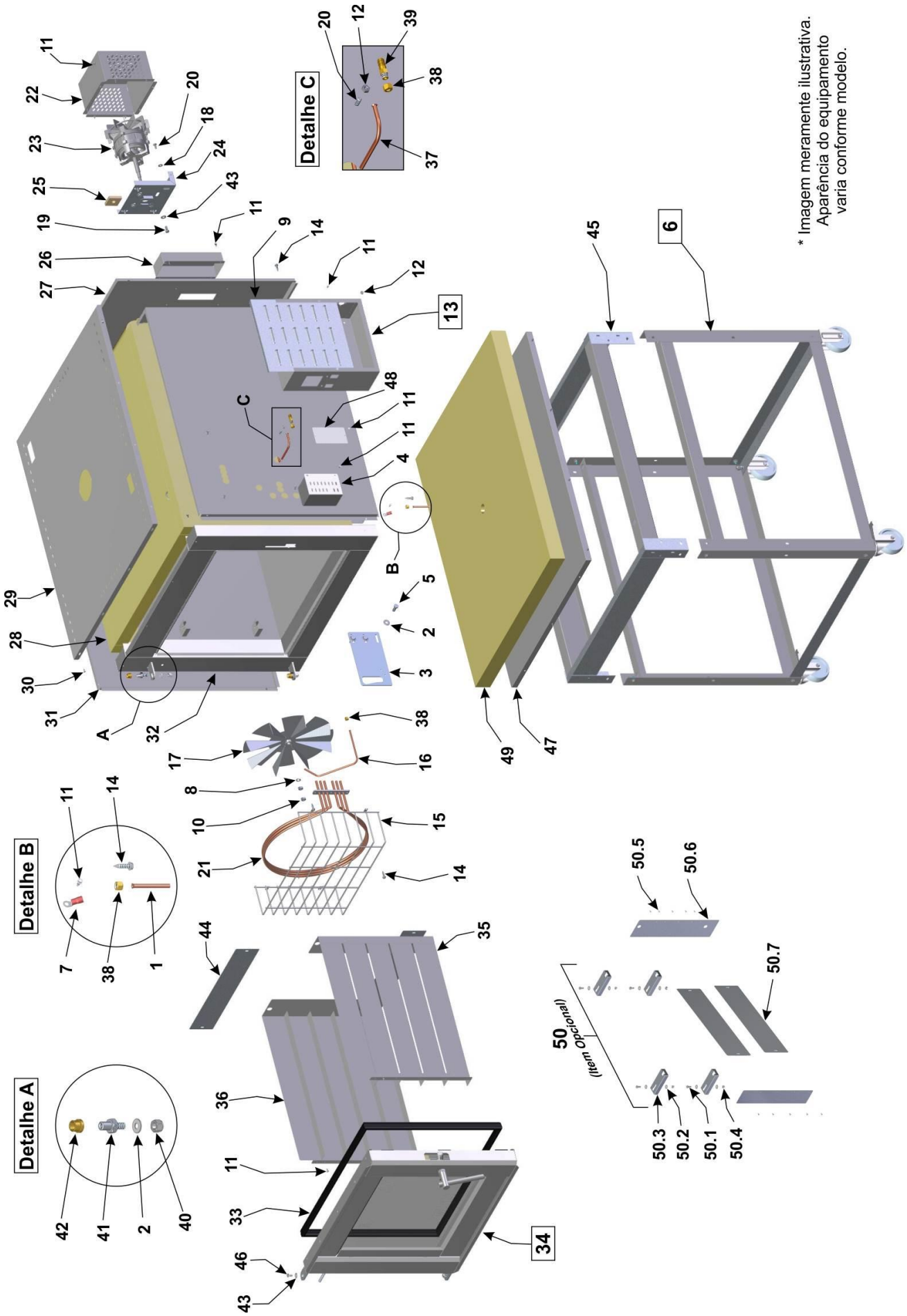


NOTA: Forno FTE150 utiliza apenas uma Lâmpada de Porta.

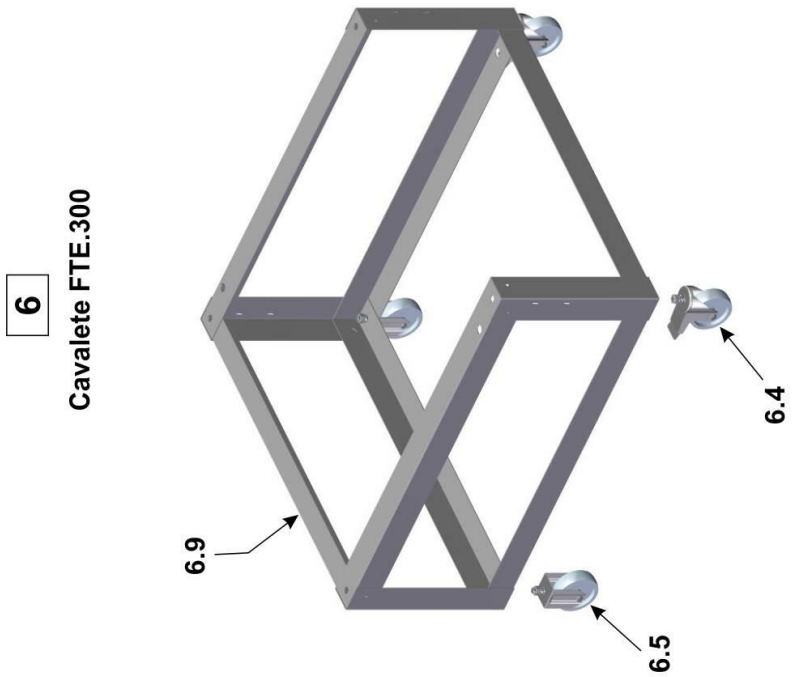
Esquema Elétrico FTE.300 – Tensão 380 V – Ligação Trifásica

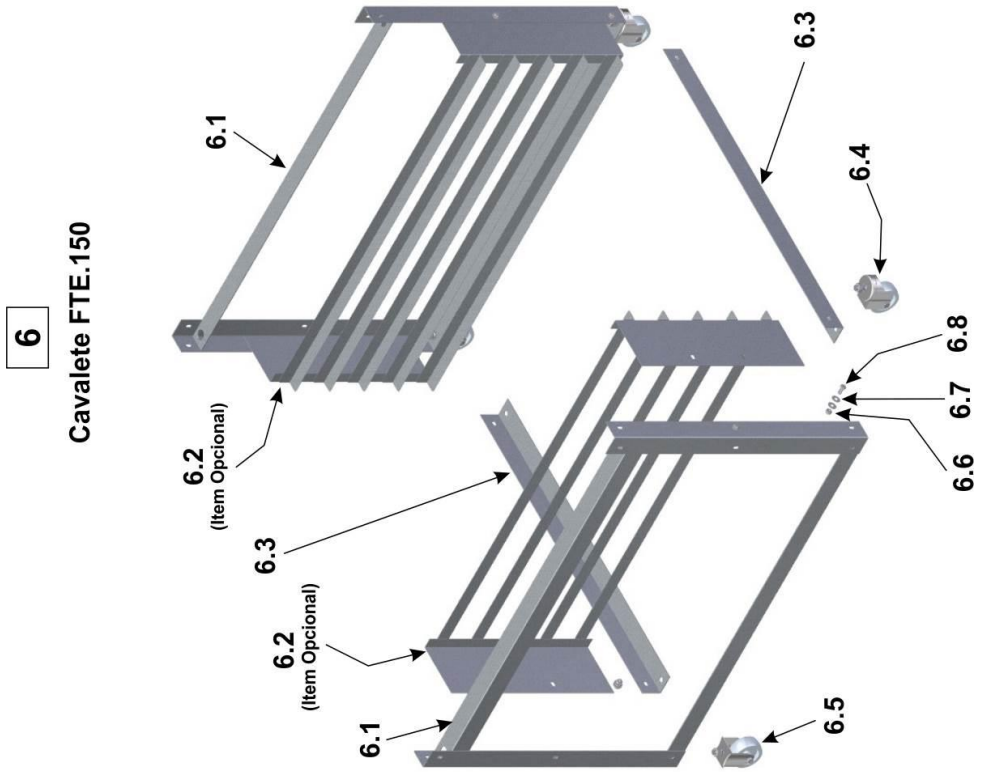


Desenho em Explosão

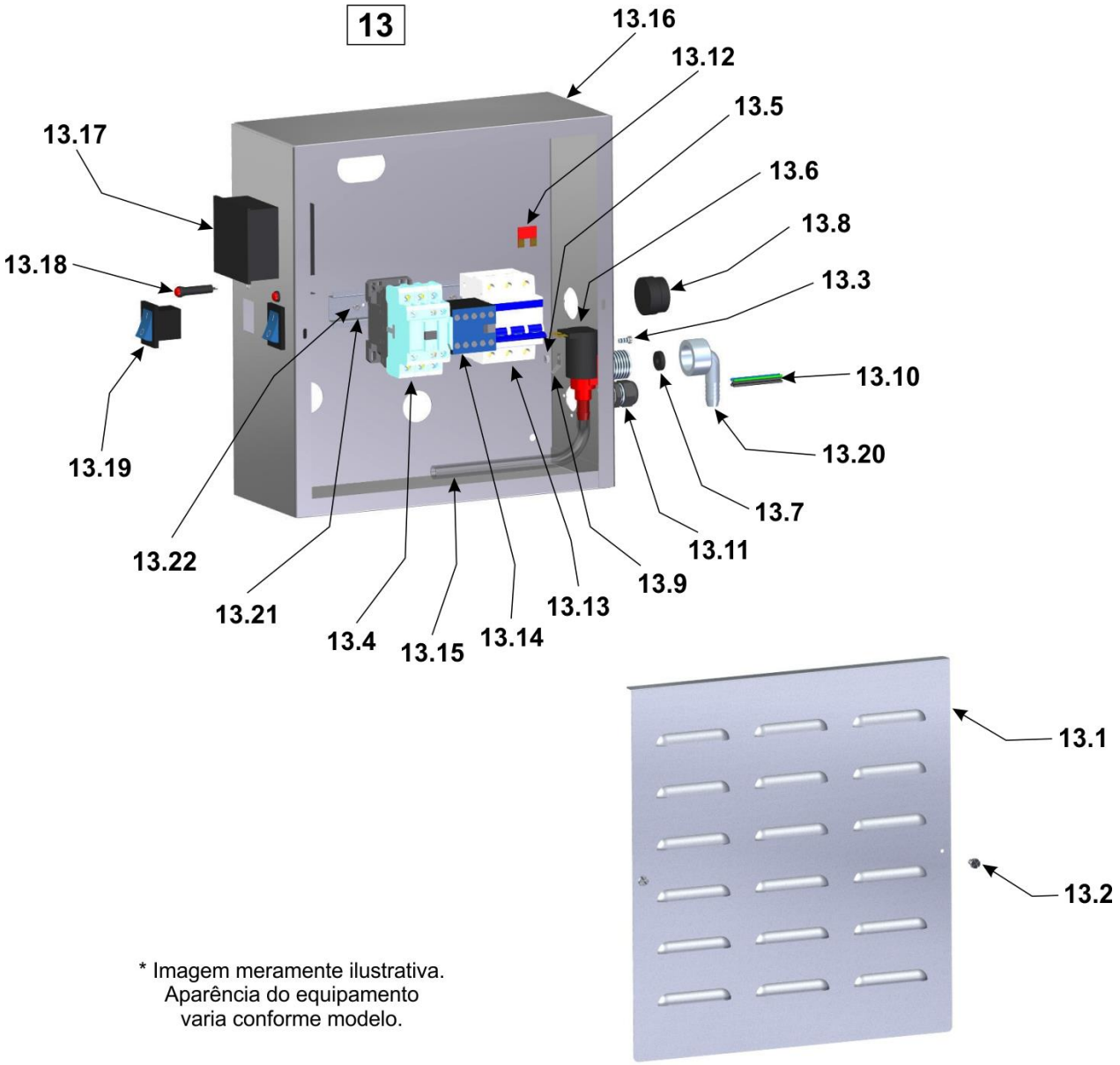


Desenho em Explosão





Desenho em Explosão

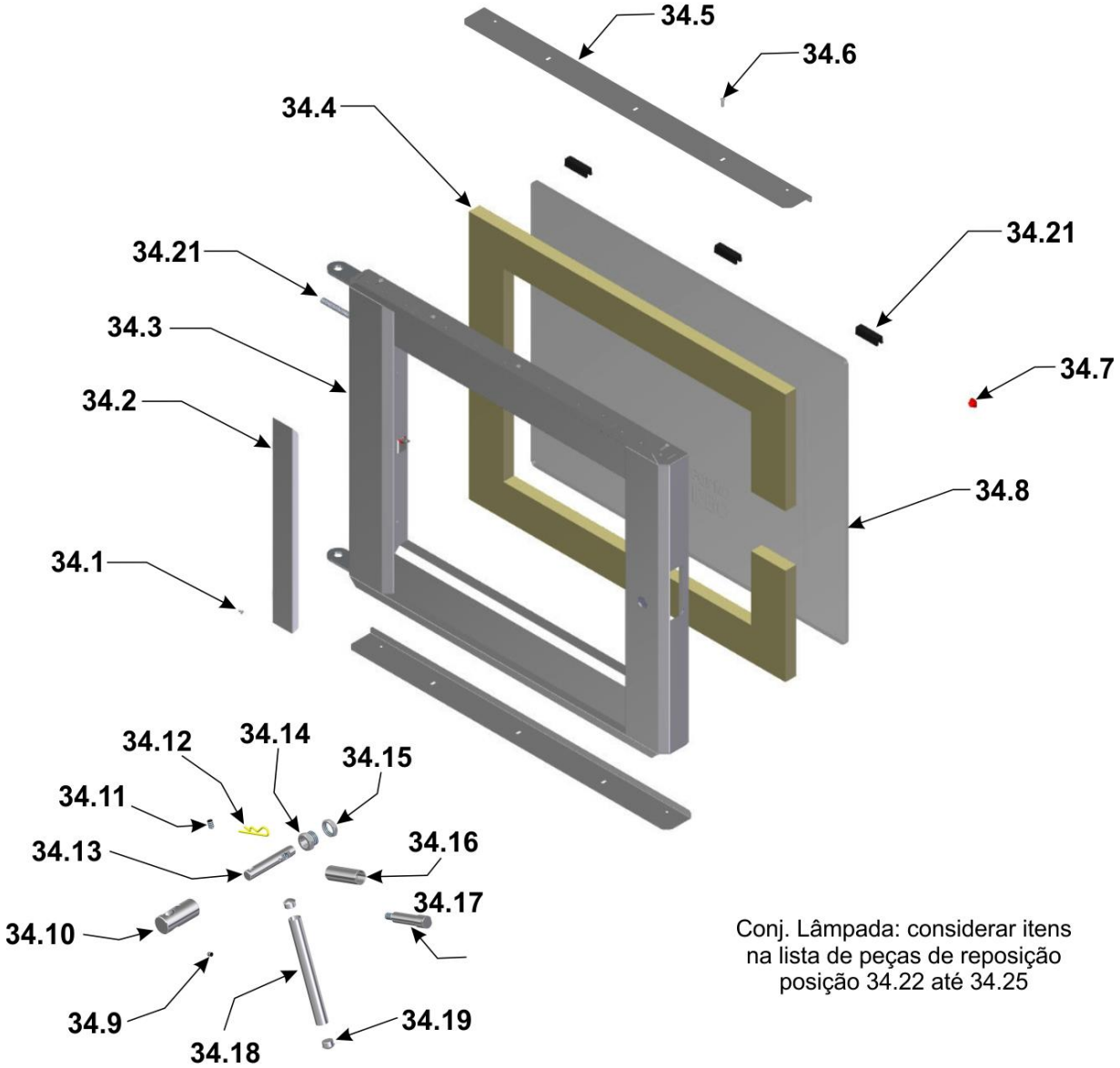


* Imagem meramente ilustrativa.
Aparência do equipamento
varia conforme modelo.

Desenho em Explosão

34

Porta



Conj. Lâmpada: considerar itens na lista de peças de reposição posição 34.22 até 34.25

Maçaneta

Peças de Reposição

Posição	Código	Descrição	Quant.	Modelo
1	TUC027	Tubo Saída de Água	01	*
2	ARL002	Arruela Lisa	05	FTE.150/ T
			09	FTE.300/ T
3	FCH015	Fecho Porta Forno	01	*
4	PTC088	Proteção Micro-Chave - FTE.150	01	FTE.150/ T
	PTC078	Proteção Micro-Chave - FTE.300	01	FTE.300/ T
5	PRS003	Parafuso Sextavado	03	FTE.150
				FTE.300
	PRS023	Parafuso Sextavado Inox	03	FTE.150T
				FTE.300T
6	CJT747	Conjunto Cavalete Inf. Sem Suporte Esteira	01	FTE.150/ T
	CJT584	Conjunto Cavalete Inf. com Suporte Esteira (Item Opcional)	01	FTE.150/ T
	CJT556	Conjunto Cavalete - FTE.300	01	FTE.300/ T
6.1	CVT025	Cavalete Inferior Lateral - FTE.150	02	FTE.150/ T
6.2	SBT217	Suporte das Esteiras (Item Opcional) – FTE.150	02	FTE.150/ T
6.3	TAS043	Travessa Cavalete Inf. - FTE.150	02	FTE.150/ T
6.4	ROD033	Rodízio Giratório com Freio	02	*
6.5	ROD034	Rodízio Fixo	02	*
6.6	POS004	Porca Sextavada	08	FTE.150/ T
6.7	ARL003	Arruela Lisa	16	FTE.150/ T
6.8	PRS007	Parafuso Sextavado	08	FTE.150/ T
6.9	CVT021	Cavalete – FTE.300	01	FTE.300/ T
7	TCE023	Terminal Equipotencial	01	*
8	ARP002	Arruela de Pressão Inox	01	*
9	GAB111	Gabinete Direito – FTE.150	01	FTE.150
	GAB138	Gabinete Direito – FTE.150T	01	FTE.150T
	GAB161	Gabinete Direito – FTE.300	01	FTE.300
	GAB134	Gabinete Direito – FTE.300T	01	FTE.300T
10	POS147	Porca Sextavada Zinc.	02	FTE.150
				FTE.300
	POS155	Porca Sextavada Inox	02	FTE.150T
				FTE.300T
11	PRA014	Parafuso Atarr. Sext. Broc. Inox	21	FTE.150/ T
			37	FTE.300/ T
12	POS005	Porca Sextavada Zinc.	08	FTE.150
				FTE.300
	POS021	Porca Sextavada Inox	08	FTE.150T
				FTE.300T
13	CJE198	Conjunto Elétrico MF 220 V 50/60 Hz – FTE.150	01	FTE.150 220 MF
	CJE203	Conjunto Elétrico MF 220 V 50/60 Hz – FTE.150T	01	FTE.150T 220 MF
	CJE199	Conjunto Elétrico TF 220 V 50/60 Hz – FTE.150	01	FTE.150 220 TF
	CJE204	Conjunto Elétrico TF 220 V 50/60 Hz – FTE.150T	01	FTE.150T 220 TF
	CJE196	Conjunto Elétrico TF 220 V 50/60 Hz – FTE.300	01	FTE.300 220 TF
	CJE201	Conjunto Elétrico TF 220 V 50/60 Hz – FTE.300T	01	FTE.300T 220 TF
	CJE200	Conjunto Elétrico TF 380 V 50/60 Hz – FTE.150	01	FTE.150 380 TF
	CJE205	Conjunto Elétrico TF 380 V 50/60 Hz – FTE.150T	01	FTE.150T 380 TF
	CJE197	Conjunto Elétrico TF 380 V 50/60 Hz – FTE.300	01	FTE.300 380 TF
	CJE202	Conjunto Elétrico TF 380 V 50/60 Hz – FTE.300T	01	FTE.300T 380 TF

* Item aplicável para todos os modelos de fornos FTE.150 (FTE.150 / FTE.150T) e FTE.300 (FTE.300 / FTE.300T).

Peças de Reposição

Posição	Código	Descrição	Quant.	Modelo
13.1	TAP113	Tampa Caixa Elétrica Pintada	01	FTE.150
				FTE.300
	TAP143	Tampa Caixa Elétrica Inox	01	FTE.150T
				FTE.300T
13.2	PRA005	Parafuso Auto Atarr. Zinc	02	FTE.150
				FTE.300
	PRA014	Parafuso Atarr. Sext. Inox	02	FTE.150T
				FTE.300T
13.3	PCC008	Parafuso Phillips	03	*
13.4	CNT033	Contator Tripolar 50 A 220 V	01	FTE.150/T 220 MF
				FTE.300/T 220 TF
	CNT032	Contator Tripolar 32 A 220 V	01	FTE.150/T 220 TF
				FTE.300/T 380 TF
	CNT031	Contator Tripolar 25 A 220 V	01	FTE.150/T 380 TF
13.5	POS008	Porca Sextavada Zinc.	01	*
13.6	VAL008	Válvula Solenoide D'Água 220 V 50/60 Hz 7 W	01	*
13.7	BCH078	Anel Redutor de Pressão	01	*
13.8	ALR001	Sonoalarme	01	*
13.9	TCE007	Terminal Aterramento	01	*
13.10	CBE220	Cabo Elétrico PP 3 x 10 mm² 500V	2000 mm	FTE.150/T 220 MF
	CBE254	Cabo Alimentação 4 x 6 mm²	01	FTE.150/T 220 TF
	CBE307	Cabo Alimentação 4 x 10 mm²	01	FTE.300/T 220 TF
	CBE305	Cabo Alimentação 5 x 2,5 mm²	01	FTE.150/T 380 TF
	CBE244	Cabo Alimentação 5 x 6 mm²	01	FTE.300/T 380 TF
13.11	TCE030	Prensa Cabo PG16	01	FTE.150/T 220 MF
	TCE019	Prensa Cabo PG11	01	FTE.150/T 220 TF
			01	FTE.150/T 380 TF
	TCE028	Prensa Cabo PG19	01	FTE.300/T 220 TF
	TCE041	Prensa Cabo PG13,5	01	FTE.300/T 380 TF
13.12	FUS002	Fusível Lâmina Médio	01	*
13.13	DSJ018	Mini Disjuntor Tri. 10 A	01	*
13.14	CNT038	Mini Contator Tripolar 9 A 220 V	01	*
13.15	BCH077	Mangueira Trançada Atóxica	250 mm	*
13.16	CXE022	Chapa Caixa Elétrica Pintada	01	FTE.150
				FTE.300
	CXE023	Chapa Caixa Elétrica Inox	01	FTE.150T
				FTE.300T
13.17	TMP003	Controlador Digital	01	*
13.18	LPS004	Lâmpada 127/220 V	02	*
13.19	CHE016	Botão Liga/Desliga	02	*
13.20	PVC050	Espigão Curvo 90°	01	*
13.21	TRS052	Trilho para Caixa Elétrica	01	*
13.22	RBT001	Rebite	02	*
13.23	CBE252	Chicote Painel Forno Elétrico	01	*
14	PRA018	Parafuso Atarra. Sext. Brocante Zinc.	14	FTE.150
				FTE.300
	PRA021	Parafuso Atarra. Sext. Brocante Inox	14	FTE.150T
				FTE.300T

* Item aplicável para todos os modelos de fornos FTE.150 (FTE.150 / FTE.150T) e FTE.300 (FTE.300 / FTE.300T).

Peças de Reposição

Posição	Código	Descrição	Quant.	Modelo
15	GRA024	Grade de Proteção Turbina	01	FTE.150/T
	GRA025		01	FTE.300/T
16	TUC024	Tubo Água Turbina	01	*
17	TRB002	Turbina Forno - FTE.150	01	FTE.150/T
	TRB001	Turbina Forno - FTE.300	01	FTE.300/ T
18	ARL004	Arruela Lisa Zinc.	04	FTE.150
				FTE.300
	ARL010	Arruela Lisa Inox	04	FTE.150T
				FTE.300T
19	PRS336	Parafuso Sextavado Zinc.	04	FTE.150/T
	PRS027		04	FTE.300/ T
20	PRS010	Parafuso Sextavado Zinc	08	FTE.150
				FTE.300
	PRS031	Parafuso Sextavado Inox	08	FTE.150T
				FTE.300T
21	RTE007	Resistência 9000 W 220/380 V - FTE.150/T	01	FTE.150/T
	RTE008	Resistência 18000 W 220/380 V - FTE.300/T	01	FTE.300/ T
22	PTC081	Proteção do Motor - FTE.150	01	FTE.150
	PTC152	Proteção do Motor - FTE.150T	01	FTE.150T
	PTC148	Proteção do Motor Hercules - FTE.300	01	FTE.300
	PTC150	Proteção do Motor Hercules - FTE.300T	01	FTE.300T
23	MTE263	Motor Elétrico 1/4 cv 4P 60 HZ 220 V - FTE.150/T	01	FTE.150/T
	MTE271	Motor Elétrico 1/4 cv 4P 50 HZ 220 V - FTE.150/T	01	FTE.150/T
	MTE265	Motor Elétrico 3/4 cv 4P 60 HZ 220 V - FTE.300/T	01	FTE.300/ T
	MTE273	Motor Elétrico 3/4 cv 4P 50 HZ 220 V - FTE.300/T	01	FTE.300/ T
24	SBT390	Suporte Motor - FTE.150	01	FTE.150
	SBT401	Suporte Motor - FTE.150T	01	FTE.150T
	SBT389	Suporte Motor - FTE.300	01	FTE.300
	SBT396	Suporte Motor - FTE.300T	01	FTE.300T
25	TER004	Manta Fibra Cerâmica	01	*
26	CUP017	Chapa Proteção Resistência Elétrica - FTE.150	01	FTE.150
		Chapa Proteção Resistência Elétrica - FTE.300	01	FTE.300
	CUP024	Chapa Proteção Resistência Elétrica - FTE.150T	01	FTE.150T
		Chapa Proteção Resistência Elétrica - FTE.300T	01	FTE.300T
27	GAB116	Gabinete Traseiro - FTE.150	01	FTE.150
	GAB143	Gabinete Traseiro - FTE.150T	01	FTE.150T
	GAB160	Gabinete Traseiro - FTE.300	01	FTE.300
	GAB137	Gabinete Traseiro - FTE.300T	01	FTE.300T
28	TER001	Painel Rigido Lã de Rocha	01	*
29	GAB115	Gabinete Superior - FTE.150	01	FTE.150
	GAB142	Gabinete Superior - FTE.150T	01	FTE.150T
	GAB159	Gabinete Superior - FTE.300	01	FTE.300
	GAB170	Gabinete Superior - FTE.300T	01	FTE.300T
30	RBT004	Rebite	16	FTE.150
				FTE.300
	RBT014	Rebite Inox	16	FTE.150T
				FTE.300T

* Item aplicável para todos os modelos de fornos FTE.150 (FTE.150 / FTE.150T) e FTE.300 (FTE.300 / FTE.300T).

Peças de Reposição

Posição	Código	Descrição	Quant.	Modelo
31	GAB113	Gabinete Esquerdo - FTE.150	01	FTE.150
	GAB140	Gabinete Esquerdo - FTE.150T	01	FTE.150T
	GAB162	Gabinete Esquerdo - FTE.300	01	FTE.300
	GAB135	Gabinete Esquerdo - FTE.300T	01	FTE.300T
32	ETR070	Estrutura Completa - FTE.150	01	FTE.150
	ETR118	Estrutura Completa - FTE.150T	01	FTE.150T
	ETR081	Estrutura Completa - FTE.300	01	FTE.300
	ETR108	Estrutura Completa - FTE.300T	01	FTE.300T
33	BCH075	Guarnição em Silicone Preto - FTE.150	01	FTE.150/T
	BCH076	Guarnição em Silicone Preto - FTE.300	01	FTE.300/ T
34	CJT581	Conjunto Porta Forno - FTE.150	01	FTE.150/T
	CJT553	Conjunto Porta Forno - FTE.300	01	FTE.300/ T
34.1	RBT001	Rebite	02	FTE.150/T
			04	FTE.300/ T
34.2	PTC085	Proteção Lãmpada - FTE.150	01	FTE.150/T
	PTC079	Proteção Lãmpada - FTE.300	01	FTE.300/ T
34.3	PTA008	Porta Forno - FTE.150	01	FTE.150/T
	PTA005	Porta Forno - FTE.300	01	FTE.300/ T
34.4	TER001	Painel Rigido Lã de Rocha	01	*
34.5	SUD038	Suporte Vidro - FTE.150	02	FTE.150/T
	SUD036	Suporte Vidro - FTE.300	02	FTE.300/ T
34.6	RBT005	Rebite	10	*
34.7	BCH074	Apoio Vidro em Silicone	08	FTE.150/T
			10	FTE.300/ T
34.8	VID003	Vidro Temperado METVISA - FTE.150	01	FTE.150/T
	VID001	Vidro Temperado METVISA - FTE.300	01	FTE.300/ T
34.9	PRN004	Parafuso Allen	01	*
34.10	EIX184	Eixo do Manipulo	01	*
34.11	PRN001	Parafuso Allen S/C	01	*
34.12	PIT014	Pino Tipo "R"	01	*
34.13	EIX174	Eixo Maçaneta Forno	01	*
34.14	BGT046	Bucha Roscado Maçaneta	01	*
34.15	POS145	Porca Sextavada 1" para Maçaneta	01	*
34.16	BGT047	Bucha Maçaneta - FTE.150	01	FTE.150/T
	BGT045	Bucha Maçaneta - FTE.300	01	FTE.300/ T
34.17	EIX183	Eixo Parafuso Maçaneta - FTE.150	01	FTE.150/T
	EIX176	Eixo Parafuso Maçaneta - FTE.300	01	FTE.300/ T
34.18	PCT063	Tubo da Alavanca Manipulo	01	*
34.19	TAP114	Tampa Tubo Alavanca	02	*
34.20	MOL028	Mola Passagem Fios Porta	01	*
34.21	PER043	Perfil Silicone Tipo "U"	12	*
34.22	CBE191	Chicote Elétrico Iluminação da Porta - FTE.150	01	FTE.150/T
	CBE182	Chicote Elétrico Iluminação da Porta - FTE.300	01	*
34.23	PCC011	Parafuso Cab. Cilindrica	02	*
34.24	POS149	Porca Sextavada Inox	02	*
34.25	LPD028	Lâmpada Halogena 220 V	01	FTE.150/T
			02	FTE.300/ T
35	SBT424	Suporte Esteira Direita Galvanizada - FTE.150	01	FTE.150
	SBT283	Suporte Esteira Direita INOX - FTE.150/T	01	FTE.150/T
	SBT279	Suporte Esteira Direita INOX - FTE.300	01	FTE.300/ T

* Item aplicável para todos os modelos de fornos FTE.150 (FTE.150 / FTE.150T) e FTE.300 (FTE.300 / FTE.300T).

Peças de Reposição

Posição	Código	Descrição	Quant.	Modelo
36	SBT432	Suporte Esteira Esquerda Galvanizada - FTE.150	01	FTE.150
	SBT284	Suporte Esteira Esquerda INOX - FTE.150/T	01	FTE.150/T
	SBT280	Suporte Esteira Esquerda INOX - FTE.300	01	FTE.300/ T
37	TUC026	Tubo Interno Água - FTE.150	01	FTE.150/T
	TUC023	Tubo Interno Água - FTE.300	01	FTE.300/ T
38	POS146	Porca Sextavada	04	*
39	CNX011	Conexão Espiga Latão	01	*
40	POS156	Porca Sextavada Autotravante Inox	02	*
41	EIX233	Eixo Articulador Porta	02	*
42	BGT042	Bucha do Suporte Giratório da Porta	02	*
43	ARL003	Arruela Lisa Zinc.	06	FTE.150
			02	FTE.300
	ARL011	Arruela Lisa Inox	06	FTE.150T
			02	FTE.300T
44	CRC1178	Chapa Defletora de Calor Galvanizada - FTE.150	02	FTE.150
	CRC1082	Chapa Defletora de Calor INOX - FTEI.150/T	02	FTE.150/T
45	CVT027	Cavalete Superior - FTE.150/T	01	FTE.150/T
46	PRS031	Parafuso Sextavado Inox	02	*
47	CRC798	Chapa Contenção Calor Inferior - FTE.300	01	FTE.300
	CRC1071	Chapa Contenção Calor Inferior - FTE.300T	01	FTE.300T
48	CUP016	Chapa Proteção Gabinete Lateral - FTE.300	01	FTE.300
	CUP023	Chapa Proteção Gabinete Lateral - FTE.300T	01	FTE.300T
49	TER001	Painel Rigido Lã de Rocha - FTE.300/T	01	FTE.300/T
50	CJT673	Adaptador para bandejas 460 mm (Item opcional)	01	FTE.150/T
50.1	PRS030	Parafuso Sextavado Inox – FTE.150	08	FTE.150/T
50.2	ARL011	Arruela Lisa Inox – FTE.150	16	FTE.150/T
50.3	SBT341	Suporte Adaptador Bandeja 460 mm – FTE.150	08	FTE.150/T
50.4	POS013	Porca Sextavada – FTE.150	08	FTE.150/T
50.5	PRA014	Parafuso Atarr. – FTE.150	10	FTE.150/T
50.6	CRC969	Chapa de Contenção de Calor – FTE.150	04	FTE.150/T
50.7	CRC1269	Chapa Defletora – FTE.150	02	FTE.150/T

* Item aplicável para todos os modelos de fornos FTE.150 (FTE.150 / FTE.150T) e FTE.300 (FTE.300 / FTE.300T).

TERMO DE GARANTIA
(para Mercado Brasileiro)

BIMG METVISA

A IMG BRASIL, fabricante dos produtos METVISA, compromete-se em garantir seus produtos contra possíveis defeitos de fabricação durante 180 dias (incluso os 90 dias da garantia legal), contados a partir da data de emissão da respectiva Nota Fiscal de venda.

Fica restrita a garantia somente legal (90 dias) para os itens relacionados abaixo considerados de desgaste natural ou que envolve a parte elétrica:

- Painel Elétrico;
- Componentes elétricos (motor, sensores e botões).

Todos os componentes que comprovadamente apresentarem defeitos de fabricação, serão consertados ou substituídos, conforme o caso, gratuitamente pela IMG BRASIL, ou qualquer ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA IMG BRASIL, dentro do período de garantia e com a apresentação do atual TERMO DE GARANTIA devidamente preenchido e Nota Fiscal correspondente.

Não serão assegurados pelo presente TERMO DE GARANTIA, danos ou defeitos provocados por:

- Má utilização do equipamento;
- Falta de conservação e manutenção;
- Estocagem inadequada;
- Defeitos na rede elétrica;
- Danos no vidro, como quebras, trincas ou riscos;
- Instalação inadequada;
- Desgastes naturais;
- Transporte ou intempéries;
- Falta de uso por período prolongado;
- Não observância das informações e orientações técnicas.
- Quebra das peças em vidro por mau uso ou choque térmico.

A alteração do produto ou substituição por componentes indevidos, não originais, bem como as peças de vidro por serem frágeis e o término do prazo de garantia, tornam sem efeito o presente TERMO DE GARANTIA.

A IMG BRASIL reserva-se o direito de modificar o equipamento e seus componentes sem prévio aviso, sem necessidade de efetuar o mesmo nos equipamentos já vendidos.

DADOS PARA COMPROVAÇÃO DE GARANTIA

PRODUTO

Código:_____

Data de Fabricação: _____/_____/_____

Número: _____

NOTA FISCAL

Data: _____/_____/_____

Número: _____

CONSUMIDOR

Carimbo/Assinatura do Vendedor

Nome: _____

Endereço: _____

REVENDEDOR

Nome: _____

Endereço: _____

_____

_____

Carimbo/Assinatura do Vendedor

ASSISTÊNCIA TÉCNICA - at@metvisa.com.br

Relação de Assistências Técnicas no site:
www.metvisa.com.br

IMG BRASIL FABRICANTE DOS PRODUTOS

BIMG® METVISA

IMG-BRASIL Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.

CNPJ 11.193.347/0001-14 - CREA 131726-3
Rod. Antônio Heil - KM 23 Nº 5825 - Bairro: Limoeiro
CEP 88352-502 - Brusque - SC - Brasil
Fone/fax. +55 47 3251-5555 - Site: www.metvisa.com.br
E-mail: sac@metvisa.com.br - vendas@metvisa.com.br

Conheça nossa linha
completa de produtos.