



PRAMET

Desde 1989

MANUAL DE USO



INTRODUCCIÓN

Los hornos rotativos (mediano y grande) están realizados para distintas medidas de carros. El grande para 70x90 y mediano para 70x45.

Ambos tienen capacidad para 15 bandejas.

Producidos íntegramente en acero inoxidable, desde su estructura, piso, revestimiento,

hornalla y frente, lo cual le da un funcionamiento de por vida.

El sistema de transmisión del portacarros es mixto, con un motorreductor y con correas que cumplen la función de embrague llegado al caso de que un carro se trabase en el interior del horno.

El tablero es totalmente automático, con control de temperatura digital y uno analógico que cumple una doble función: sirve como instrumento de repuesto en caso de rotura del principal y como corte de seguridad en caso de que el horno supere los 300°C.

También posee un control digital de tiempo de cocción y un temporizador automático para el tiempo de vapor, dicho instrumento al activarlo inyecta agua en las placas de vaporización según el tiempo programado

(10 a 20 segundos), luego deja reposar la mercadería un minuto para posterior encendido de horno y comenzar la cocción; éste proceso le otorga al pan un brillo y desarrollo óptimos, mejorando notablemente la calidad del producto.

Otro funcionamiento que incluye el horno es un extractor de vapor que aspira desde el interior de la cámara de cocción y su encendido es automático al abrir la puerta del horno; de todas formas y si así lo desea el operario, puede ser accionado de forma manual en cualquier momento del proceso de cocción.



TABLERO ELÉCTRICO





CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA

Dispositivo que regula la temperatura del horno mediante un display lumínico y pulsadores.

Es manejado por una selectora la cual posee automático, punto cero y manual.

En automático trabaja el control digital, en punto cero no calentara el horno por lo que el quemador no es utilizado y en manual se utilizara el termostato de seguridad el cual permite hornear hasta 300°C y si el control digital tiene fallas.





CONTROL DIGITAL DE TIEMPO

Dispositivo que regula el tiempo de cocción el cual trabaja de forma independiente y no corta el quemador cuando llega al tiempo seteado. Se activa mediante una llave selectora.

Posee pulsadores los cuales le permite estipular el tiempo deseado. Cuando se activa irá descontando los minutos y al llegar a cero comenzara a sonar una alarma la cual se desactiva con la misma llave selectora.





VAPORIZADOR

Posee un control digital de tiempo de cocción y un temporizador automático para el tiempo de vapor, dicho instrumento al activarlo inyecta agua en las placas de vaporización según el tiempo programado (10 a 20 segundos), luego deja reposar la mercadería un minuto para posterior encendido de horno y comenzar la cocción.





MARCHA/PARADA

Pulsadores que dan inicio al proceso de cocción y su respectiva detención en el momento que fuese.





TÉRMICA/EXTRACTOR

Dicha térmica es la llave de encendido o apagado del horno la cual es independiente a la llave general de paso de corriente en la instalación eléctrica del local.

La llave selectora del extractor le permite controlar la extracción de vapor dentro de la cámara de cocción.

Tiene tres posiciones:

- Automático: activará el motor cuando se abre la puerta evitando la estampida de calor.

- Punto cero: no funcionará el motor en ningún caso

- Manual: El motor comenzará a extraer el vapor y no se detendrá hasta que se cambie la posición en la llave selectora.



INTERIOR DEL TABLERO

BOTÓN DE
RESET

RELEVO
TÉRMICO
(TURBINA)

BOTÓN DE
PRUEBA

RELEVO
TÉRMICO
(CARRO)



Relevo Térmico de Carro: 1/1.6A

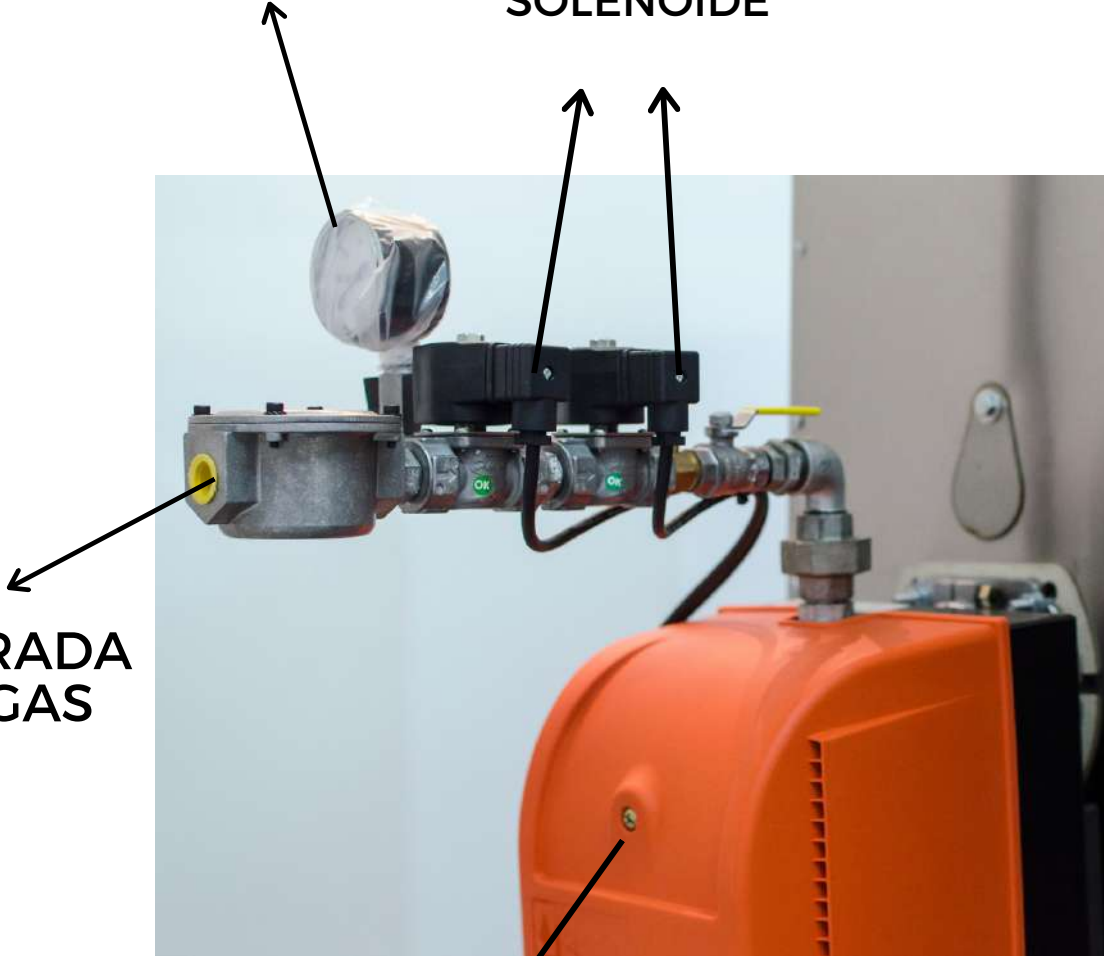
Relevo Térmico de Turbina: 2.5/4A



QUEMADOR

MANÓMETRO

VÁLVULA DE
SOLENOIDE



ENTRADA
DE GAS

BOTÓN DE
RESET

Quemador homologado de 50.000 kca (mediano) o de 70.000 kca (grande).

Posee un botón de reset ante la falla de encendido que resuelve dicho problema.



POSIBLES FALLAS

-Le doy marcha y no enciende el quemador.

1. Chequear llave de paso de gas.
2. Ver botón de reset del quemador, si esta encendido es que falló el proceso. Oprimir dicho botón para repetirlo.
3. Observar termostato de seguridad y que este seteado en 300°C.
4. Constatar que la temperatura elegida en el pirómetro sea superior a la indicada por el sensor. También que la llave este situada en automático o manual y no en punto cero.

-Doy marcha pero no gira ni cocina.

Chequear los relevos térmicos y presionar los botones de reset para reiniciar el sistema.

-El quemador no vuelve a prender en la cocción.

1. Falta de presión de gas en la línea comercial.
2. Falla técnica del quemador (consultar manual de instrucciones propio del equipo).

-El horno funciona pero no gira el carro

1. Chequear relevo térmico en el interior del tablero y apretar el botón de reset.
2. Medir tensión en la línea eléctrica ya que puede haber baja tensión.

-Mi horno es eléctrico y tarda mucho para calentar

Hacer un chequeo visual de la caja eléctrica situada en el sector de resistencias, al notar algún contactor quemado, avisar a servicio técnico. Posible indicio de resistencia quemada.



-Doy marcha pero salta la térmica del tablero.

Chequear que ningún cable de la alimentación (fases y neutro) estén cortados o derretidos.

-El carro gira lento o se detiene.

Chequear sistema de transmisión y constatar que las correas estén tensas y que no tengan ninguna obstrucción en medio.

-El motor de turbina hace un chillido.

Revisar motor de 1,5hp (el mas grande de los tres) y analizar el estado de sus rulemanes. En caso de engrase utilizar grasa de alta temperatura.

-Presiono botón de vapor pero no corre agua.

1. Constatar que la llave de paso del agua este abierta.
2. Presionar el boton durante 2 segundos y notificar la luz verde que indica el inicio del proceso.
3. Haber calentado previamente el horno a una temperatura superior de 200°C.
4. Observar que la entrada de la válvula solenoide no este tapada con sarro.

-Al dar parada, el carro no se detiene o no queda alineado para sacarlo.

Revisar el micro del carro que no tenga ningún elemento que lo obstruya y también ver si esta regulado correctamente.



CONTACTO



HORNOSPRAMET



HORNOSPRAMET



0220-493-1266



+5491123044687

**Carranza 69, Pontevedra
Provincia de Buenos Aires
Argentina**

WWW.PRAMET.COM.AR

