

# FORNO LASTRO

FLG-450 PG

FLG-800 PG

FLG-950 PG



***Manual de Instrução***

## ÍNDICE

✎ Apresentação - Finalidade - Segurança	3
✎ Aspectos de Segurança	4
✎ Recebimento do Produto - Instalação	5
✎ Instalação do Gás	7
✎ Montagem do Forno	8
✎ Características Técnicas - Especificações Técnicas	11
✎ Instrução de Uso	11
✎ Manutenção	12
✎ Limpeza	13
✎ Ocorrência de defeitos	14
✎ Termo de Garantia	15
✎ Lista Revisão Máquina	17
✎ Cronograma de manutenção	18
✎ Lista Revisão Manual	19

## APRESENTAÇÃO

A empresa, especializada no ramo de máquinas para alimentação, oferece uma variada linha de produtos, que atendem as necessidades do mercado. São dezenas de equipamentos projetados para facilitar o trabalho de quem atua no ramo de alimentação. Fornecemos equipamentos para restaurantes, panificadoras, açougue, pizzarias, supermercados, confeitarias e até mesmo para cozinhas residenciais e industriais.

Todos os produtos são fabricados com materiais de alta qualidade e acabamento superior, dentro das normas de segurança e higiene das leis vigentes.

A facilidade na instalação, manutenção mínima, baixo consumo e o alto rendimento produtivo, colocam os produtos G.Paniz, à frente no mercado, com vantagens de economia, produtividade, segurança e qualidade.

Queremos cumprimentá-lo por ter escolhido um produto com qualidade a que o nome merece, **G.Paniz**.

## FINALIDADE DO MANUAL

A finalidade deste manual é passar ao usuário informações necessárias sobre o produto que acaba de ser adquirido. Leia este manual atentamente e terá a orientação correta para que obtenha um melhor aproveitamento e durabilidade do equipamento.

## SEGURANÇA



Para identificar o terminal de interligação, que visa manter diversos aparelhos com o mesmo potencial. Não sendo, necessariamente, o Terra de uma ligação local.

Equipotencialidade  
IEC 60417-5021



Terra de Proteção  
IEC 60417-5019

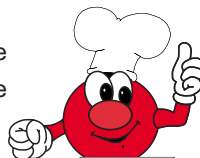
Identificar qualquer terminal que é destinado para conexão com um condutor externo para proteção contra choque elétrico em caso de uma falha, ou no terminal de uma terra de proteção (Terra) eletrodo.



Para indicar os riscos decorrentes de tensões perigosas

Tensão Perigosa  
IEC 60417-5036

- Verifique se a tensão do seu aparelho está de acordo com a etiqueta que acompanha o produto (no cordão de alimentação).
- Para evitar choques e danos ao seu produto verifique o aterramento de sua rede elétrica.
- Crianças devem ser vigiadas para assegurar que não estejam brincando com o aparelho.
- O equipamento só pode ser operado em ambientes profissionais que segue requisitos de higiene e segurança.
- A instalação e manutenção do equipamento é de total responsabilidade do proprietário do estabelecimento que deverá seguir as normas de instalação e segurança vigentes.



## ASPECTOS DE SEGURANÇA

**Dados Específicos:** Informações específicas do aparelho, ou mesmo da empresa, como razão social, CNPJ, nº de série, podem ser encontradas na contracapa do manual.

**Normas do Projeto:** Esta máquina foi projetada observando a Norma IEC60335-1 e IEC60335-2-36.

**Forno Lastro :** A descrição da máquina e sua utilização prevista, podem ser visualizadas na pág 6.

**Riscos:** Este equipamento não gera qualquer risco à exposição dos usuários.

**Segurança:** Leia com atenção os itens a seguir para evitar problemas durante a instalação e o uso de seu equipamento.

Mantenha esse manual sempre próximo dos usuários nos locais de trabalho.

Nunca retirar o cabo do equipamento puxando pelo fio, sempre pegando o plugue e tirando-o da tomada.

Nunca use extensões ou adaptadores para a ligação dos equipamentos.

Não remova o pino central do plugue.

Para a segurança do operador e dos componentes elétricos, recomendamos que seja verificado se o local de instalação possui aterramento.

Conforme o Artigo 198 da CLT (Consolidação das Leis do Trabalho), é de 60 Kg o peso máximo que o trabalhador pode carregar sem prejudicar sua saúde.

**Limitações:** Instalar o equipamento com distância mínima de 50 cm entre um equipamento e outro, para evitar superaquecimento do motor.

Instale o equipamento em local onde não haja tráfego intenso de pessoas.

**Adulteração:** Seu equipamento possui tampa de proteção e componentes elétricos que impedem acesso as partes móveis. A retirada ou adulteração destes componentes de segurança podem causar riscos graves nos membros superiores do usuário do produto.

**Utilização do Aparelho:** Este equipamento foi projetado exclusivamente para a área de alimentação, a utilização para outros fins resultarão em desgaste prematuro do produto e danos no seu sistema de transmissão.

Procedimento para utilização do aparelho com segurança ver pág 6.

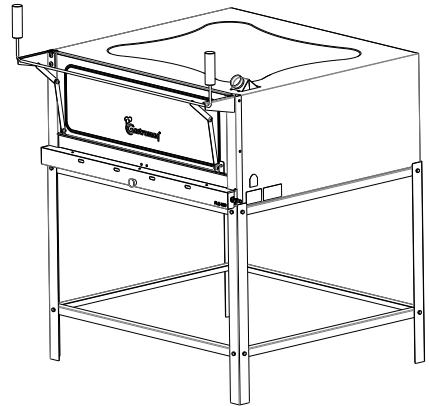
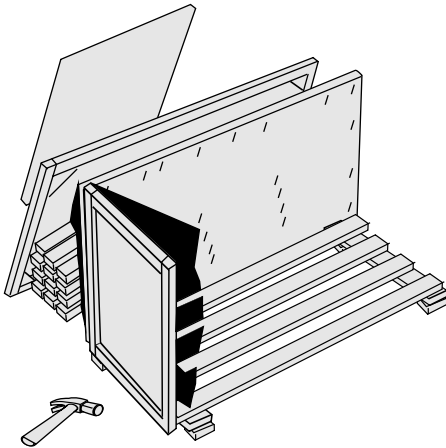
# Atenção

**É PROIBIDA A RETIRADA DE QUALQUER ITEM DE SEGURANÇA DE SUA MÁQUINA SOB PENA DE PERDA DA GARANTIA E FUNCIONAMENTO DO EQUIPAMENTO.**

## RECEBIMENTO DO PRODUTO

Ao receber recomendamos cuidado e inspeção para detectar qualquer avaria proveniente do transporte, tais como:

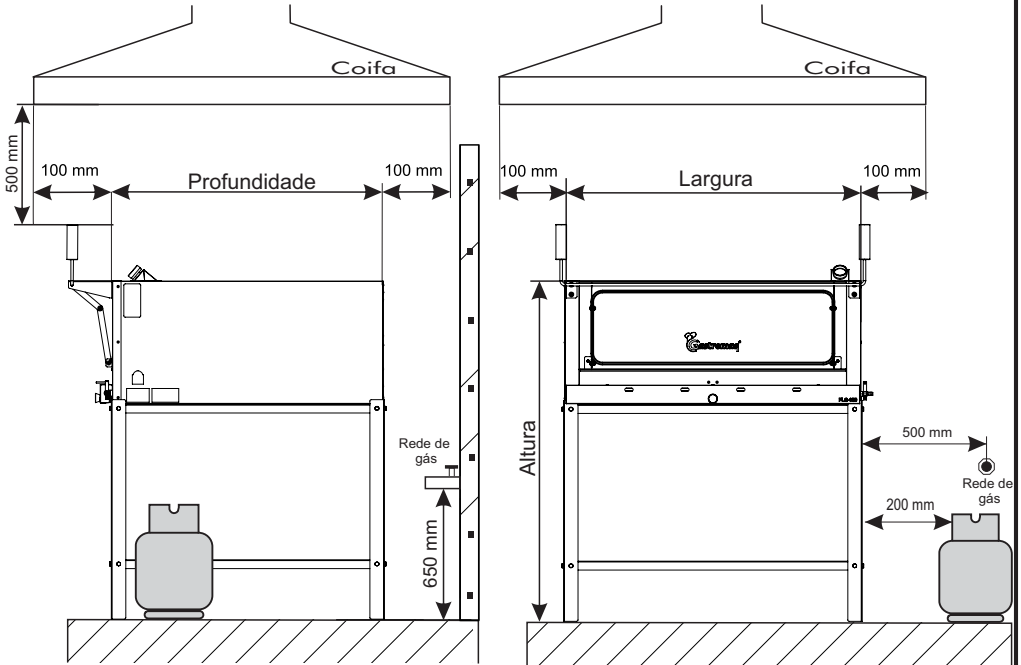
- Amassados e riscos na pintura;
- Quebra de peças;
- Falta de peças através da votação da embalagem.



## INSTALAÇÃO

- Instale seu equipamento em área bastante arejada, de modo a eliminar gases provenientes de combustão;
- A instalação do equipamento deve ser em uma superfície plana;
- Deixar um espaço de pelo menos 50 cm em torno do equipamento;
- Não faça instalação próximo a materiais combustíveis; não use e nem guarde produtos inflamáveis próximo ao equipamento;
- Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado;
- Para a operação adequada, este equipamento deve ser instalado em local com temperatura entre 5°C a 25°C.
- Manter o equipamento fora do alcance de crianças.

# INSTALAÇÃO FLG



ESTE EQUIPAMENTO NECESSITA DE:



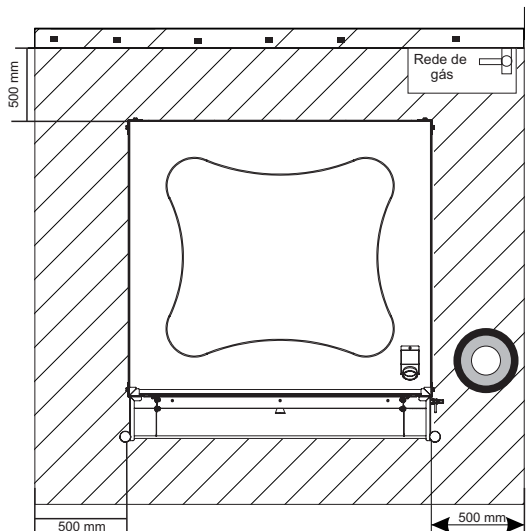
ÁREA PARA MANUTENÇÃO



ENTRADA DE GÁS

## Tabela de Dimensões

MODELO	ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
FLG-450	1217 mm	942 mm	777 mm
FLG-800	1217 mm	842 mm	1085 mm
FLG-950	1217 mm	1190 mm	1154 mm
FLG-450D	1600 mm	942 mm	777 mm
FLG-800D	1600 mm	842 mm	1085 mm
FLG-950D	1600 mm	1190 mm	1154 mm



PARA FORNOS LASTRO DUPLOS CONSIDERAR 300 MM DO CONTRA PESO ATÉ A COIFA.

## CUIDADOS NA INSTALAÇÃO DO BOTIJÃO GLP:

- \* Use sempre o regulador de pressão ou 'registro' com a inscrição NBR 8473 em relevo;
- \* Troque o regulador a cada 5 anos ou quando apresentar defeito;
- \* Use sempre a mangueira correta, com uma 'malha' transparente e com uma tarja amarela, onde aparece a inscrição NBR 8613, o prazo de validade e o número do lote;
- \* Ao instalar o regulador, gire a 'borboleta' para a direita, até ficar firme. Nunca utilize ferramentas;
- \* A mangueira deve ser fixada no regulador com abraçadeiras apropriadas. Nunca com arames ou fitas;
- \* Para segurança nunca instale qualquer acessório no botijão, além do regulador de pressão e da mangueira;
- \* Após instalação, veja se há vazamento usando apenas espuma de sabão. Se houver vazamento, repita a operação de instalação;
- \* Se o vazamento continuar, leve o botijão para um local ventilado e chame a empresa que entregou o gás;
- \* Ao instalar o botijão de gás, não se esqueça de colocar as abraçadeiras na mangueira ou chame um profissional habilitado, evitando um futuro vazamento.
- \* Verificar se o equipamento é para gás natural.
- \* Caso não se sinta apto para fazer a instalação da rede de gás, contrate serviço técnico especializado de sua cidade.

**NOTA: Não recomendamos o uso de gás remanufaturado.**

## ATENÇÃO

Sempre instalar o botijão ao lado, nunca instalar o botijão embaixo do forno.

O equipamento deve ser instalado em 1 botijão 13 kg (P13-GLP) com regulador de pressão de "baixa pressão" com 3,5 kPa e 1 kg/h. Para instalação em mais botijões e rede de gás (P45) contrate serviço técnico especializado de sua cidade. Conecte a mangueira do gás no registro com abraçadeiras apropriadas. O botijão de gás GLP (gás liquefeito de petróleo) encontra-se em estado 85% líquido dentro do botijão. Nunca vire ou deite botijão (se ainda existir algum resíduo dentro de gás ele poderá escoar na fase líquida, anulando a função do regulador de pressão, podendo provocar graves acidentes).

## KIT MONTAGEM

Os itens listados abaixo vão desmontados junto ao Forno Lastro, para melhor acomodar o equipamento dentro da embalagem.

KIT MONTAGEM FLE		
34	24566	Estrutura Menor Cavalete
35	24567	Pé do Cavalete Simples
36	10621G	Registro Ind. Cr. 1/4" NPT c/ Espiga p/ Mang. 3/8"
37	73034	Grade do Forno
38	24563	Contra Peso Vidro Forno
40	71673	Parafuso Philips Cabeça Panela M5x16 ZA
39	73110	Porca Calota M5 ZB
42	24556	Batente Interno do Vidro
44	73112	Porca Calota M8 ZB
43	73111	Parafuso Cabeça Panela Philips M8 x 12 ZB
45	24555	Suporte Direito do Vidro
46	24560	Haste Abertura do Vidro
48	24562	Haste Maior Vidro
49	70237	Parafuso Phillips Cabeça Panela M6x20 ZB
50	00327	Arruela Lisa 1/4" ZB
52	24557	Suporte Esquerdo Conjunto Haste
53	18120	Arruela Papel Hidraulico
54	11399	Bucha Fixação Vidro Teflon
55	01410	Parafuso Sextavado M8 x 12 mm ZB
56	00761	Porca Sextavada M8 ZB
57	73083	Termômetro Analógico 0 a 350°C

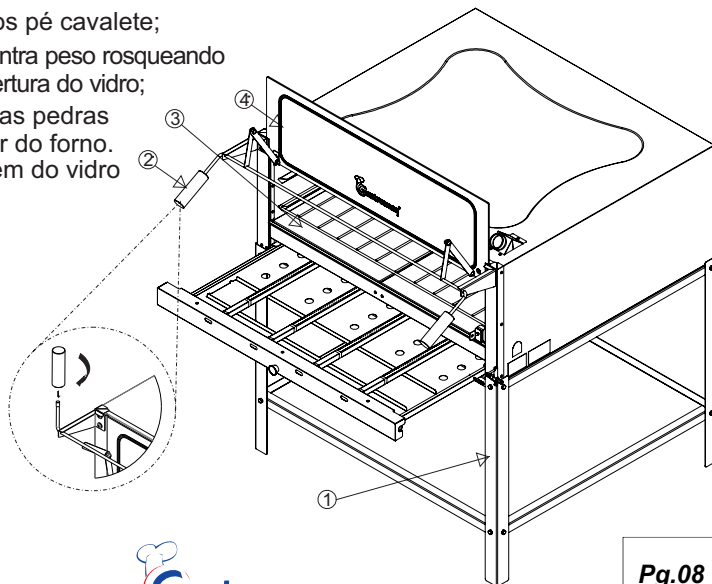
## MONTAGEM DOS FORNOS

**PASSO 1** - Montar os pé cavalete;

**PASSO 2** - Fixar o contra peso rosqueando no conjunto haste abertura do vidro;

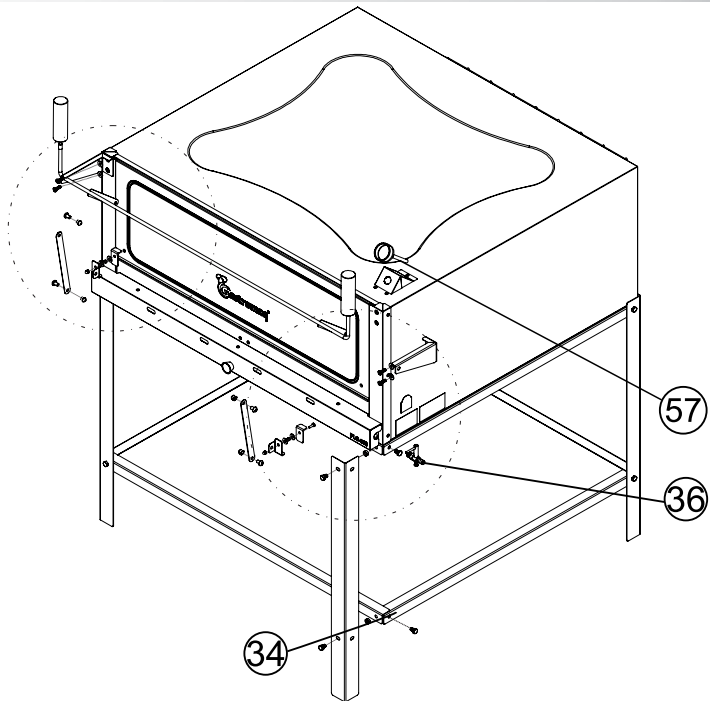
**PASSO 3** - Colocar as pedras refratárias no interior do forno.

**PASSO 4** - Montagem do vidro

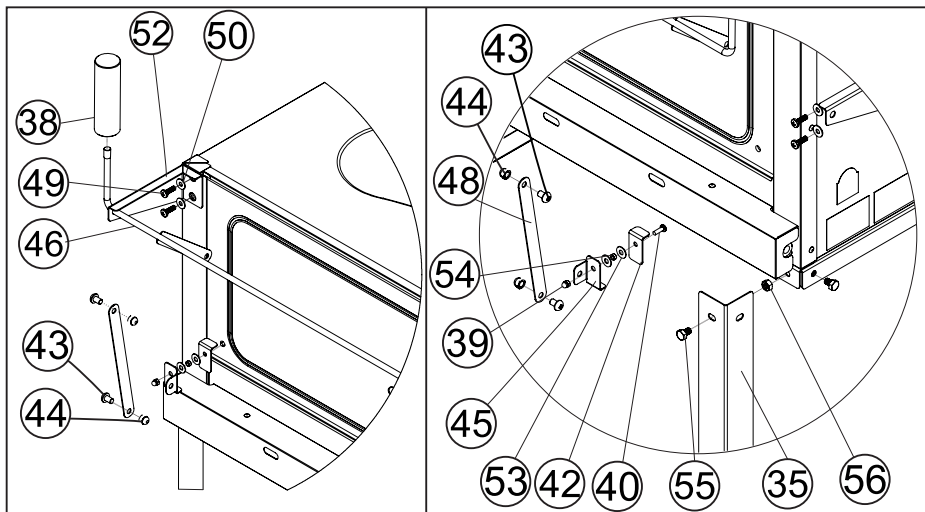




# MONTAGEM DO KIT

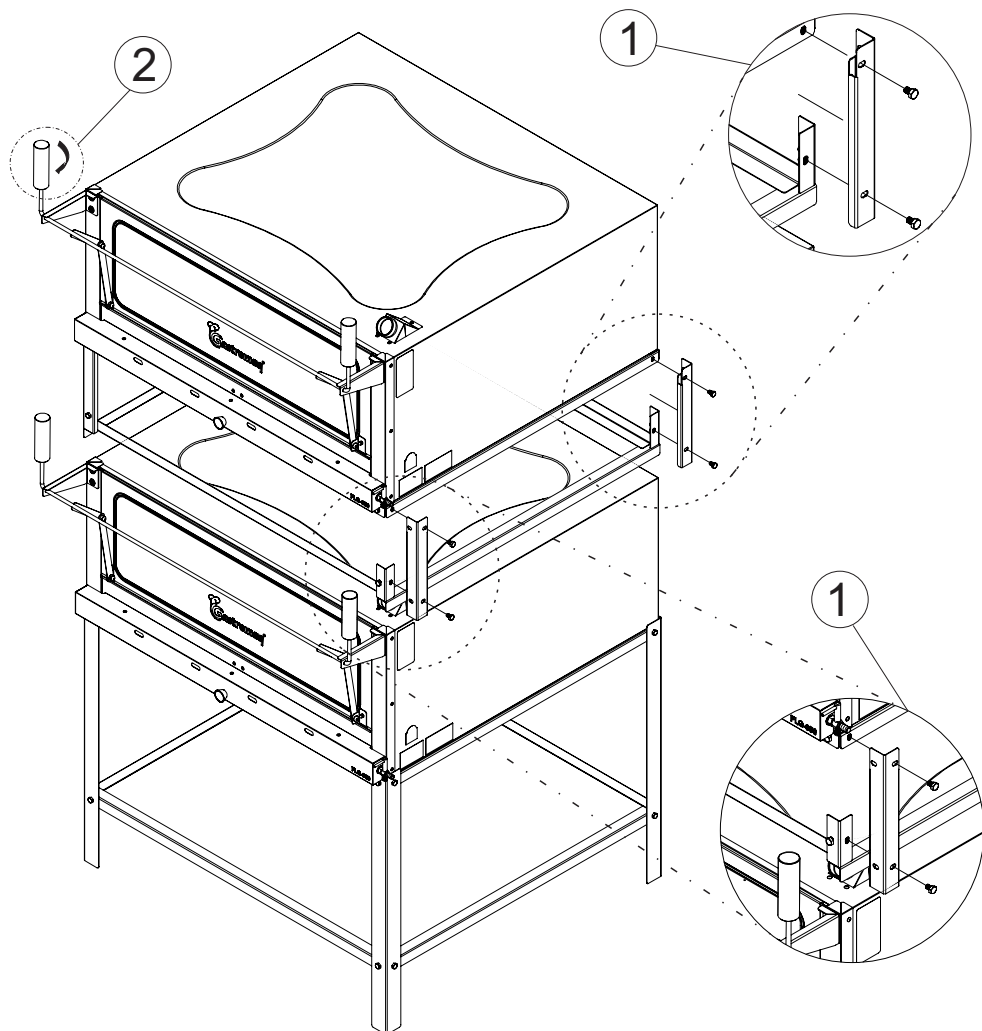


# MONTAGEM CONJ. HASTE VIDRO



## MONTAGEM CENTRAL PARA FORNOS DUPLOS

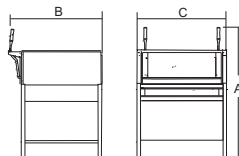
- Montar as pernas no conjunto cavalete superior (1);
- Rosquear os contra pesos no conjunto haste abertura do vidro (2).



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

**FORNO LASTRO GÁS** : Fabricado em aço SAE 1020 e revestido externamente em pintura epóxi branca e internamente em chapa galvanizada. Sistema de abertura de porta tipo guilhotina, sistema de gaveta móvel, que facilita o acendimento dos queimadores. Termômetro para visualizar a temperatura até 350° C. Acompanha grade reforçada interna móvel com abas de fixação. Gaveta rígida totalmente desmontável. Ideal para padarias, confeitarias e pizzarias.

Produto	Modelo	Consumo de Gás	Peso	Dimensões (AxBxC) mm	Consumo em Btu/h	Potência em Watts
FORNO LASTRO Porta Guilhotina	FLG-450 PG	0,5 kg/h	41,8 kg	1217x942x777	22.817 Btu/h	6.683 W
	FLG-800 PG	0,7 kg/h	59,9 kg	1217x842x1085	36.508 Btu/h	10.693 W
	FLG-950 PG	0,9 kg/h	98,0 kg	1217x1190x1154	41.072 Btu/h	12.029 W
	FLG-450D PG	1,0 kg/h	83,6 kg	1600x942x777	45.635 Btu/h	13.366 W
	FLG-800D PG	1,4 kg/h	119,8 kg	1600x842x1085	63.889 Btu/h	18.713 W
	FLG-950D PG	1,8 kg/h	196,0 kg	1600x1190x1154	82.144 Btu/h	24.059 W



\* Tempo aproximado de aquecimento até 200°C: 30 minutos

## INSTRUÇÕES DE USO

**Para usar seu equipamento, siga os passos descritos abaixo:**

- 1º Passo: Monte os acessórios conforme passos descritos nas páginas 8 e 9 deste manual;
- 2º Passo: Conectar a mangueira do gás, ver procedimento de instalação na página 7;
- 3º Passo: Abrir a válvula de gás;
- 4º Passo: Faça o pré aquecimento do forno a primeira vez que for utilizar o equipamento é necessário fazer o pré aquecimento a 200°C, e deixar o forno ligado por 1 hora podendo ocasionar odor e fumaça, prossiga somente após ter sido eliminado toda a fumaça ;
- 5º Passo: Observe a temperatura desejada no termostato conforme o alimento que for assar.
- 6º Passo: Após o uso feche o registro.

## INSTRUÇÕES DE REGULAGEM DA CHAMA

Para ligar seu equipamento, siga os passos descritos abaixo:

- 1º Passo :Monte os acessórios conforme passos descritos na página 07 deste manual;
- 2º Passo: Acenda o fogo
- 3º Passo: Verifique se a chama já está correta ( sem estar flutuante ou amarela);
- 4º Passo: Se não estiver, com o auxílio de uma chave Philips afrouxe o parafuso;
- 5º Passo: Regule a chama (com o fogo aceso) até que a mesma fique azul;
- 6º Passo: Aperte o parafuso;

**O mal funcionamento das condições com chama amarela ou flutuante não está coberto pela garantia do produto.**

	<p><b>CHAMA FLUTUANTE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Deve-se diminuir a entrada de ar.</li> <li>- Mova o regulador do gás para frente.</li> </ul>
	<p><b>CHAMA AMARELA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Deve-se aumentar a entrada de ar.</li> <li>- Mova o regulador do gás para o centro.</li> </ul>

## MANUTENÇÃO

- Para identificar desvios de desempenho e deterioração da segurança, manutenções periódicas devem ser realizadas conforme cronograma de manutenção, devendo ter registros para futuras auditorias.
- A equipe de manutenção do cliente deve revisar e testar as condições.
- A situação normal de trabalho do equipamento deve ser restaurada somente quando os responsável(is) pela manutenção acabar(em) o serviço. Todas as proteções fixas que, por ventura, tenham sido removidas devem ser recolocadas e aparafusadas novamente conforme estavam;
- Somente pessoas autorizadas e treinadas, que reconhecem todos os riscos do equipamento devem realizar a manutenção.
- A manutenção periódica do equipamento evita o desgaste prematuro das peças que trabalham entre si. Além da manutenção, é necessário fazer algumas verificações:
- Caso a mangueira de alimentação esteja danificada, o mesmo deverá ser substituído pelo fabricante ou serviço autorizado.
- As manutenções preventivas com potencial de causar acidentes devem ser objeto de planejamento e gerenciamento efetuado por um profissional legalmente habilitado.
- Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado;
- Se houver realmente a necessidade de acionar a Assistência Técnica G.Paniz, caso o equipamento não esteja funcionando conforme as especificações, tenha a nota fiscal e o Manual de Instruções à mão e entre em contato com o Serviço de Atendimento G.Paniz. Este lhe prestará esclarecimento sobre pequenos problemas que eventualmente venham ocorrer em seu equipamento e lhe indicará o assistente técnico mais próximo. Para facilitar a reposição de peças, cite sempre a referência da máquina, nesse caso Forno Lastro Gás.

## LIMPEZA

- Antes de efetuar a limpeza feche o registro do gás;
- Nunca utilize acessório de metal (faca, colher, etc) para não agredir as partes de aço e a pintura,;
- Para a limpeza externa, aconselha-se utilizar um pano úmido com sabão neutro.
- Nunca utilize mangueira de água pois poderá provocar danos nos queimadores;
- A limpeza de seu equipamento deverá ser feita sempre após a sua utilização.
- Não utilize produtos abrasivos, somente sabão neutro.
- Este aparelho não deve ser limpo com jato de água.
- O equipamento não poderá ser submergido para limpeza,
- Não jogue água fria sobre o vidro quente.

## ATENÇÃO:

- Se a superfície de vidro rachar, feche imediatamente a válvula do gás.
- Não coloque folhe de alumínio ou recipiente plástico em contato com a superfície quente do vidro. Tal superfície não deve ser utilizada como área de armazenamento.

## OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

- Em caso de não funcionamento do equipamento, antes de chamar a assistência técnica, observe se a máquina apresenta os seguintes problemas:

**1 - Se ao Forno não liga:** Verifique se a tensão da máquina coincide com a do estabelecimento, verifique se o botão de emergência está totalmente puxado para fora (posição de trabalho) e verifique se a sequência de fase (somente para máquinas trifásicas) está na ordem correta.

### 2 - Se o Forno não funcionar:

Se houver realmente a necessidade de acionar a Assistência Técnica GPaniz, caso o equipamento não esteja funcionando conforme as especificações, tenha a nota fiscal e o Manual de Instruções à mão e entre em contato com o Serviço de Atendimento GPaniz. Este lhe prestará esclarecimento sobre pequenos problemas que eventualmente venham ocorrer em seu equipamento e lhe indicará o assistente técnico mais próximo.

Para facilitar a reposição de peças, cite sempre a referência da máquina, nesse caso Forno Lastro Gás Porta Guilhotina.

PROBLEMAS	ANÁLISE	SOLUÇÕES
Falha Gás	Verificar se os botijões tem gás.	- Verificar a rede de gás. - Providenciar a troca dos botijões.
	Verificar se a válvula de gás está danificada.	- Fazer a substituição da válvula.
	Verificar se a válvula esfera e as válvulas das mangueiras estão abertas.	- Abrir as válvulas.
	Verificar se o faiscador está gerando centelha ou se se está com a centelha muito pequena.	- Fazer a regulagem do faiscador.
	Verificar o sensor de chamas quando acende porem não mantém o queimador acesso.	- Fazer a regulagem do sensor de chamas .
	Falha no Acendimento.	- Instalar o forno em regiões com pouca humidade. - Remover agentes que tornam o forno húmido. - Aquecer o forno à 200°C por aproximadamente 30 mim.
	Não faz centelha.	- Fazer regulagem .
	Chama amarela ou fluutuante.	- Verificar qualidade da chama .

## TERMO DE GARANTIA

A empresa compromete-se com a garantia de 6 (seis) meses referente ao produto abaixo qualificado, a partir da data da revenda ao cliente final, mediante as seguintes condições e normas:

1) A empresa não cobrirá em hipótese alguma defeitos e riscos na pintura ou amassamento decorrentes de transporte, devendo estes serem exigidos da transportadora no momento da entrega, ou seja, recebimento da mercadoria. Também não terão garantia equipamentos expostos ao tempo, ou que por alguma forma após seu uso tenham ficado muito tempo sem funcionamento, pois poderá aparecer ferrugem nas partes de movimento não lubrificadas.

2) A garantia não cobrirá vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, resistências, termostatos, controlador de temperatura, relés, válvulas solenóides de água e válvula solenóide de gás, pois são componentes sensíveis às variações de tensão elétrica, transporte não apropriado, instalações não apropriadas e sem proteção.

3) O motor elétrico, quando danificado, deve ser encaminhado à Assistência Técnica dos respectivos fabricantes, devendo ocorrer um prévio contato com a GASTROMAQ.

4) O cliente terá o direito a Assistência Técnica no local de uso da máquina cuja medida da mesma seja maior que 0,360m<sup>3</sup> ou peso superior a 94kg. Caso a máquina não se enquadre nas medidas citadas, a mesma deverá ser enviada para a Assistência Técnica Autorizada mais próxima. Caso seja constatado que houve mau uso ou instalação inadequada do equipamento, a visita, o deslocamento e os custos do conserto correrão por conta do usuário, mesmo sendo no período de garantia.

5) A garantia estabelecida pela fábrica refere-se à máquinas que em serviço e uso normal apresentarem defeitos de material ou montagem. A fábrica reserva o direito de dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia. A garantia cobrirá custos com a mão-de-obra desde que a mesma seja executada pela Assistência Técnica Autorizada. Excluem-se da garantia defeitos ou avarias resultantes de acidentes por negligência nas operações.

6) A empresa não se responsabiliza por modificações no produto, salvo as alterações feitas pela própria fábrica.

7) Após 3 (três) meses de uso, considera-se fora de garantia todas peças ou acessórios que tenham desgaste natural ou acelerado tais como: rolamentos e retentores, discos do Moedor de Carne e do Preparador de Alimentos; globo, pá e espiral da Batedeira Planetária; feltros da Modeladora; trefilas, caracóis e alimentadores de extrusão.

8) Regulagens, lubrificações, ajustes e limpeza do equipamento, oriundos de seu uso e funcionamento, não serão cobertos pela garantia, devendo estes correr por conta do proprietário.

### **9) EXTINÇÃO DA GARANTIA:**

- ✓ A não execução dos serviços de revisão e lubrificação constantes no Manual de Instrução do equipamento;
- ✓ O emprego de peças e componentes não originais e não recomendadas pela empresa;
- ✓ Modificação do produto e consequente alteração das características técnicas de funcionamento, com exceção às executadas pela empresa;
- ✓ Utilização das máquinas e equipamentos para outras funções que não sejam as indicadas pelo fabricante;
- ✓ Pelo decurso do prazo de validade da garantia.

Obs: Para qualquer demanda judicial fica eleito o Foro da Comarca de Caxias do Sul (RS), com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.



## LISTA DE REVISÕES MÁQUINA

Intervenções realizadas						
Data de Intervenções						
Serviço realizado						
Peças reparadas ou substituídas						
Condições de segurança do equipamento						
Indicações conclusivas quanto as condições de segurança da máquina	Conforme <input type="checkbox"/> Não Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/> Não Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/> Não Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/> Não Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/> Não Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/> Não Conforme <input type="checkbox"/>
Responsável						

## CRONOGRAMA DE MANUTENÇÃO

NÚMERO	DESCRIÇÃO	PERIODICIDADE

## LISTA DE REVISÕES MANUAL

Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA	Descrição
00	100719XXXXXX	021221XXXXXX	3504 3505 3506	Desenvolvimento Forno Lastro Elétrico FLG-450 FLG-800 FLG-950
01	031221XXXXXX	Atual		Acrescentado informações sobre instalação do gás páginas 06 e 07.
02				
03				
04				
05				
06				

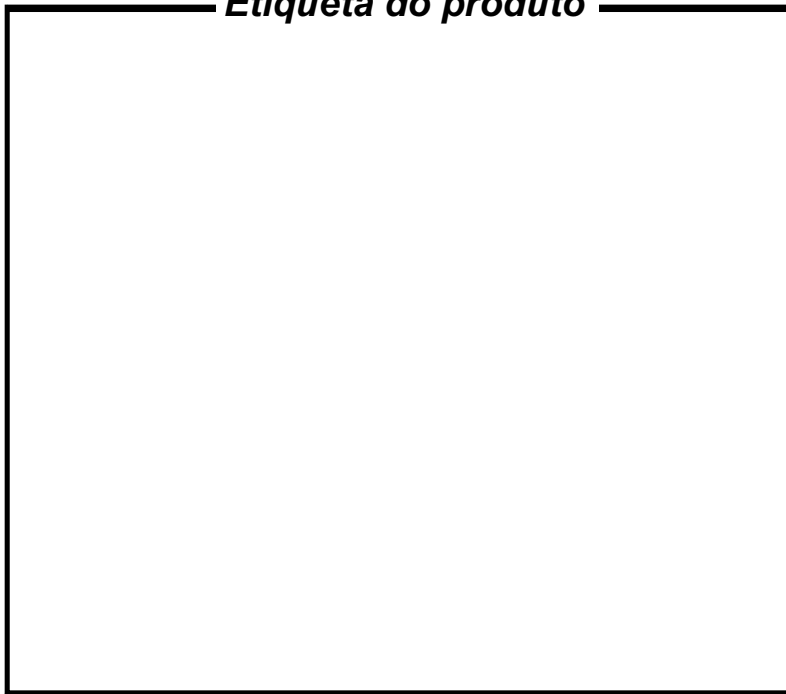
\* Alterado conforme layout novo. Modelo SSV1.

R.01

10634G

**FLG-450 PG**  
**FLG-800 PG**  
**FLG-950 PG**

***Etiqueta do produto***



Visualize aqui os dados do seu equipamento como n° de série, modelo, frequência, tensão.



*G.Paniz Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda.*

Adolfo Randazzo, 2010 - CEP. 95046-800 - Caxias do Sul -RS

CNPJ 90.771.833/0001-49