

Manual do Usuário



Rua Wilma Helena Kunz, 2469
Fone/Fax: (51) 3793-4300
CEP 95800-000
Venâncio Aires - RS - Brasil

INDÚSTRIA BRASILEIRA

atendimento@venanciometal.com.br
www.venanciometal.com.br



Manual do Usuário

Forno CICLONE Elétrico

FCDEMT5
FCDEMT8
FCDEMT10

FCDET5
FCDET8
FCDET10

Parabéns!

Você adquiriu um produto desenvolvido com alta qualidade. Para obter o máximo benefício e garantir seu perfeito funcionamento, leia com atenção este manual

TERMO de GARANTIA

A METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA oferece garantia aos equipamentos fabricados conforme está especificado abaixo:

- * Todo o vício/defeito de fabricação alegado deverá ser analisado somente pela assistência técnica autorizada da marca VENÂNCIO. Quando comprovado eventual vício/defeito de fabricação, a reparação será sem custos.
- * Os equipamentos reparados sem a autorização da fábrica ou que forem alterados, desmontados e/ou utilizados em desacordo com as indicações presentes nos manuais respectivos, não serão cobertos por esta garantia.
- * A garantia se refere somente ao uso normal do equipamento, considerando o atendimento das recomendações e instruções constantes no manual que acompanha o produto. Para tanto, a marca concede a garantia legal de 3 (três) meses, a contar da data da emissão da nota fiscal de compra, sendo obrigatória a sua apresentação para os atendimentos previstos neste termo de garantia.
- * Importante considerar que os vidros, lâmpadas, resistências, contadores, fusíveis, relés, solenóides, controladores digitais e termostatos, não são cobertos por esta garantia.
- * No caso de motores elétricos, por serem de fabricação de terceiros, quando defeituosos, deverão ser enviados para a Assistência Técnica autorizada dos mesmos.
- * Esta garantia se refere somente às peças e componentes fabricados pela METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, cobrindo, também, os custos de mão-de-obra em tais consertos.
- * É responsabilidade do cliente o comunicado de eventual constatação de vício/defeito de fabricação do produto à METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, através do setor de Pós-Vendas, pelo telefone (51) 3793-4343 ou pelo Canal de Pós-Vendas no *website* da fabricante, ou, ainda, através de uma das Assistenções Técnicas autorizadas da marca, as quais estão disponibilizadas no *website* www.venanciometal.com.br.
- * No caso de equipamentos volumosos (assadores, fornos, estufas de aquecimento, fogões industriais, etc.), a Assistência Técnica, quando necessária, realizará a visita direto no estabelecimento do cliente. Já em relação aos equipamentos de pequena monta (aquecedores, chapas, molheiras, tachos, sanduicheiras, bebedouros, refresqueiras, etc.), o cliente deverá, por conta própria, encaminhá-los à Assistência Técnica autorizada da marca.
- * Defeitos na rede elétrica, instalação inadequada, danos no transporte realizado por terceiros ou intempéries invalidarão esta garantia.

IMPORTANTE: somente efetuar a montagem do produto com equipamentos de segurança (óculos de proteção, luvas de couro, etc.) e ferramental adequado ao produto específico. A VENÂNCIO não se responsabiliza por quaisquer danos físicos advindos da falta de atenção à tais cuidados, bem como pela utilização inadequada do equipamento, inclusive quando em funcionamento.

ANOTAÇÕES:

ANOTAÇÕES:

PREZADO (A) USUÁRIO (A)

O forno Ciclone Turbo é mais uma revolução que a VENÂNCIO oferece a você, sendo um equipamento versátil e indispensável para diversos tipos de estabelecimento, e temos certeza que será de grande valia para alavancar o seu negócio. Aproveite este manual para saber mais detalhes do funcionamento do Ciclone ELETRIC Turbo. Apesar da facilidade no uso, as informações aqui contidas são importantíssimas para você conseguir o máximo de desempenho do forno e evitar problemas.

INTRODUÇÃO

Voltamos a apresentar ao mercado um avanço maior no conceito de fornos. O Ciclone Turbo oferece ao usuário, além do custo reduzido do equipamento e outras vantagens exclusivas, quatro diferenciais que queremos ressaltar:

1-O usuário poderá assar no Ciclone Turbo tudo aquilo que

é feito com fornos turbo similares com qualidade superior.

2-Uma maior performance em relação a outros fornos, ocupando um espaço físico bem menor.

3-Uma relação custo/benefício vantajosa, considerando outros fornos, permitindo que o cliente tenha um retorno rápido do capital investido.

4-A assistência técnica facilitada pela simplicidade de manuseio.

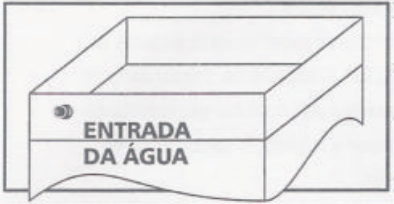
A série do forno Ciclone Turbo tem capacidade para 5, 8 e 10 esteiras, possuindo internamente uma turbina. A mesma é acionada por um motor de 1750 rpm, fabricado com características especiais de isolamento, tendo assim uma vida útil longa proporcionando total uniformidade de temperatura dentro da câmara. Pela forma como foi construído, Ciclone Turbo se caracteriza com um forno do tipo denominado "Mufla" (câmara isolada), ou seja, funciona por aquecimento indireto, evitando o perigo de apagar a chama quando acionada a ventoinha.

DICAS IMPORTANTES

- Conservar com cuidado este manual para qualquer consulta;
- A instalação deve ser feita de acordo com as instruções do fabricante e por pessoas qualificadas e autorizadas;
- Para eventuais reparos, dirija-se exclusivamente a um centro de assistência técnica autorizado pelo fabricante e solicite peças de reposição originais;
- O não cumprimento dos avisos contidos neste manual pode comprometer a segurança do operador;
- Entre em contato com o distribuidor de sua confiança para conseguir o endereço da autorizada mais próxima de você ou acesse nosso site **www.venanciometal.com.br** nele você encontrará a listagem completa das assistências autorizadas com endereço e telefone;
- O fabricante reserva-se o direito de modificar em qualquer momento e sem aviso prévio o conteúdo deste manual.

DICAS IMPORTANTES

Antes de usar seu forno Ciclone Turbo, efetue a ligação do fio terra, para poder operar sem riscos de sofrer descarga elétrica.



Providencie a ligação da água, conectando-a na eletroválvula, que se encontra na parte de trás do forno, conforme desenho ao lado.

Disjuntor de proteção (não acompanha o forno), usar todas as fases + neutro.

MODELO TRIFÁSICO

Turbina gira em sentido anti-horário, caso contrário, inverter as fases.

IMPORTANTE

Faça o aterramento antes de usar o forno



ATENÇÃO

A ligação elétrica deve ser feita por um profissional habilitado de acordo com a legislação vigente.

DESCRIÇÃO DO FORNO

Painel



Controlador Digital

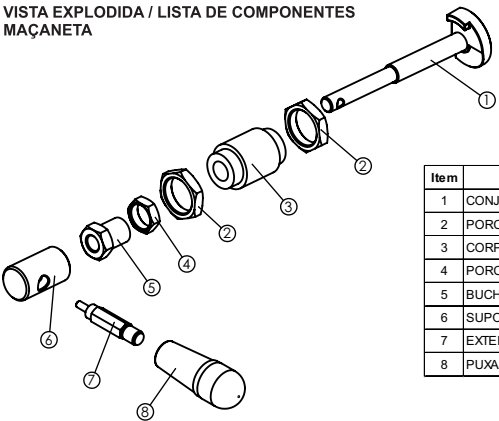
Chave Geral

Chave Motor

Chave Luz

23	CONJ CAVALETE	5E	8.02.06.03050000
		8E	8.02.06.08000500
		10E	8.02.06.10050000
24	CONJ LATERAL ESQUERDA	5E	8.02.06.03080001
		8E	8.02.06.08000800
		10E	8.02.06.10000800
25	CONJ MONTAGEM ESTRUTURA INT	5E	8.02.06.05010003
		8E	8.02.06.08010003
		10E	8.02.06.10000101
26	EIXO DA PORTA SEXT. 1X45" 7/16UNF	TODOS	8.02.06.00004548
27	BUCHA RODIZIO PORTA AÇO 1/2X5,5mm	TODOS	8.02.06.00003098
	RESISTÊNCIA 9500W X 220V	5E	2.80.42.00026737
	RESISTÊNCIA 16000W X 220V	8E	2.80.42.00026738
	RESISTÊNCIA 18000W X 220V	10E	2.80.42.00026739
29	CONJ TURBINA Z 350-8	5E	8.02.06.00000100
	CONJ TURBINA 12 PAS Ø460mm TURBO GAS 12E	FCDET8/FCDEMT8-10	8.02.07.12070000
	CONJ TURBINA 12 PAS Ø460mm	FCDET10	8.02.06.10210001
30	PAINEL DE LÂ DE ROCHA THERMAX	TODOS	2.40.12.00023100
		5E	8.02.06.05000005
		8E	8.02.06.08000005
		10E	8.02.06.10000005
32	SUPORTE FIXAÇÃO MOTOR	TODOS	8.02.08.00000106
		FCDET5	2.80.30.01000050
		FCDEMT5	2.80.30.01020005
		FCDEMT8/10	2.80.30.01000200
		FCDET8/10	2.80.30.01020015
34	VALVULA SOLENÓIDE ÁGUA 220V EVA 02.2.A.	TODOS	2.80.53.01021077
		FCDEMT8/10	4.02.12.00002402
35	CHICOTE DE POTÊNCIA	FCDET	4.02.12.00002395
36	CAIXA DAS CONTADORAS	4E/5E	8.02.06.04000033
		8E/10E	8.02.06.08000033
37	CAIXA SOLENÓIDE	TODOS	8.02.08.00000024
38	CANAleta DA FIAÇÃO	4E/5E	8.02.06.04000032
		8E/10E	8.02.06.08000032
39	CABO PLUG PP 3 x 0,75mm x 2,0m 10A	TODOS	2.80.06.00002243
	MINICONTATOR TRIPOLAR 9A 1NA 220V 50/60HZ	FCDET5-8 TRIF/FCDET8 TRIF	4.02.08.09100220
	CONTATOR TRIPOLAR 17A 1NA 220 50/60HZ	FCDET8 TRIF 220/FCDET8-10 TRIF 380/FCDEMT8-10 MONOP	4.02.08.35505948
	CONTATOR TRIPOLAR 40A 220V 50/60Hz DILM40	FCDEMT5/FCDEMT8-10 TRIF 220	4.13.01.00277773
	CONTATOR TRIPOLAR 50A 1NA 220V 50/60HZ	FCDEMT8	4.02.08.35502394
	CONTATOR TRIPOLAR 65A 220V 50/60Hz DILM65	FCDEMT6	4.13.01.00277901
41	TAMPA CAIXA DAS CONTADORAS	5E	8.02.06.04000034
		8E/10E	8.02.06.08000034
42	CONJ PROTEÇÃO DO MOTOR	TODOS	8.02.06.10180001
43	SUPORTE RECEPTÁCULO PORCELANA 1450	TODOS	2.80.35.02001450

VISTA EXPLODIDA / LISTA DE COMPONENTES MAÇANETA



Item	Descrição	Código
1	CONJ EIXO DA MAÇANETA	8.02.06.00140001
2	PORCA AÇO 1.1/2"x9mm 7/8"BSP	8.02.06.00005233
3	CORPO MAÇANETA	8.02.07.00008010
4	PORCA 1"x9mm 1/2"BSP	8.02.06.00008016
5	BUCHA DA MAÇANETA 1"x32mm 1/2"BSP	8.02.06.00008017
6	SUPORTE HASTE	8.02.06.00008015
7	EXTENSÃO HASTE	8.02.08.00008012
8	PUXADOR BAQUELITE 3282 C/ BUCHA 3/8"	2.80.38.04001979

LISTA DE COMPONENTES

Item	Descrição	Modelo	Código
1	CONJ SAIA SUPERIOR	TODOS	8.02.06.00180002
2	CONJ DO ABAFADOR	TODOS	8.02.08.00001000
3	TETO EXTERNO	TODOS	8.02.06.00000011
4	CONJ LATERAL DIREITA	5E	8.02.06.03070001
		8E	8.02.06.08000700
		10E	8.02.06.10000700
5	TERMOPAR J 4,7x70mm CABO 750mm	TODOS	2.80.11.03000010
6	PROTEÇÃO DA TURBINA	5E	8.02.12.05000048
		8E	8.02.06.08000022
		10E	8.02.06.10000018
7	CONJ TRILHO ESTEIRAS	5E	8.02.06.05011400
		8E	8.02.06.08011400
		10E	8.02.06.10011400
8	CONJ FIO DA CALHA	TODOS	8.02.06.00200001
9	MICRO INTERRUPTOR 20A421-MG-2603	8E/10E	2.80.25.02000020
10	SUORTE FIM DE CURSO LISO	8E/10E	8.02.06.08000017
11	CONJ DA PORTA	5E	8.02.06.03150000
		8E	8.02.06.08001600
		10E	8.02.06.10001600
12	CONJ MAÇANETA	TODOS	8.02.06.00170001
13	LÂMPADA GELADEIRA/FOGAO 40W 220V	TODOS	2.80.26.02220040
14	CALHA DA LÂMPADA	5E	8.02.10.04000025
		8E	8.02.08.08000002
		10E	8.02.08.10000002
15	SONALARME S-3/30 V-1-C	TODOS	4.02.06.01000330
16	PASSADOR DE FIO MB 00173-SILICONE	TODOS	2.80.57.01000173
17	TAMPA DA CAIXA DE COMANDO	TODOS	8.02.12.05000033
18	INTERRUPTOR BIP. 16A AZUL 250VCA C/CAPA DE SILICONE	TODOS	2.80.25.00016076
	INTERRUPTOR BIP. 16A VERDE 250VCA C/CAPA DE SILICONE	TODOS	2.80.25.00016077
	INTERRUPTOR BIP. 16A AMAR. 250VCA C/CAPA DE SILICONE	TODOS	2.80.25.00011795
19	CONTROLADOR	TODOS	2.80.11.00032101
20	RODIZIO GIR.TGRE 312 PP 141	5E	2.80.43.08000312
	RODIZIO GIR.R.EXT. 414NP/RODILINE PL	8E/10E	2.80.43.05000414
21	CAIXA DE COMANDO	TODOS	8.02.12.05000001
22	CHICOTE DE COMANDO	FCDEMT5	4.02.12.00002407
		FCDEMT8/10 - FCDETS/8/10	4.02.12.00002403

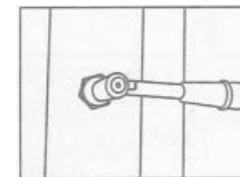
CHAVE GERAL



Para utilizar o forno, esta será sempre a primeira chave a ser acionada.

PORTA

Para e fechar a porta do Ciclone Eletric, há uma maçaneta com sistema isolante na extremidade (manipulador).



LUZ DO FORNO



Está localizada na parte interna da porta oposta a maçaneta. Para acioná-la, utilize a chave correspondente no painel, quando a mesma estiver iluminada a lâmpada estará ligada, quando apagada, estará desligada. Para reposição da lâmpada, retire o parafuso de fixação da tampa da lâmpada, que localiza-se na parte lateral da porta do forno, conforme figura ao lado.

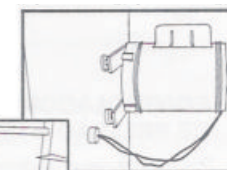


PARAFUSO para a fixação da calha.

TURBO

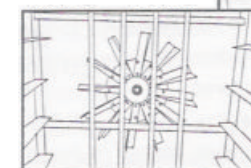


Para acionar o motor que move a ventoinha, utilize a chave correspondente, quando a mesma estiver iluminada, a turbina estará em funcionamento.



LEMBRE-SE

Antes de abrir a porta nos fornos de 5 esteiras deve-se desligar a chave do motor no painel, pois estes modelos não estão equipados com a chave fim de curso

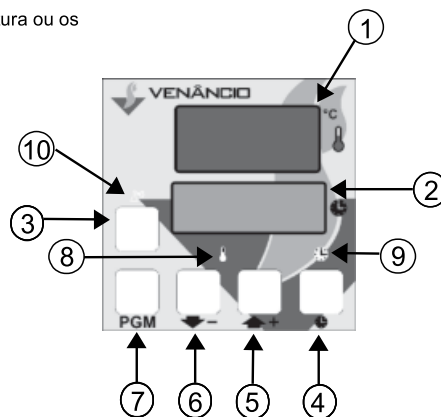


ATENÇÃO

A MANUTENÇÃO DO FORNO DEVERÁ SER REALIZADA POR UM TÉCNICO AUTORIZADO PELA VENÂNCIO (CONSULTE O SEU REVENDEDOR), SOB PENA DE INVALIDAR A GARANTIA E CAUSAR PREJUÍZOS MAIORES AO EQUIPAMENTO

Controlador Digital

- ① Display que indica a temperatura presente no sensor de temperatura ou os parâmetros programáveis
- ② Display que indica o tempo decorrido ou o valor dos parâmetros programáveis
- ③ Tecla de acionamento do tempo de vapor
- ④ Tecla de acionamento do temporizador
- ⑤ Tecla Up: aumenta o valor programado
- ⑥ Tecla Down: diminui o valor programado
- ⑦ Tecla de acesso a programação
- ⑧ Led indicador de saída de aquecimento acionada.
- ⑨ Led indicador de temporizador acionado.
- ⑩ Led indicador de saída do vapor acionada.



PROGRAMAÇÃO DO FORNO DIGITAL

TEMPERATURA E TIMER

Pressione a tecla **PGM** para ter acesso à programação e as teclas **▼** e **▲** para ajustar os valores desejados.

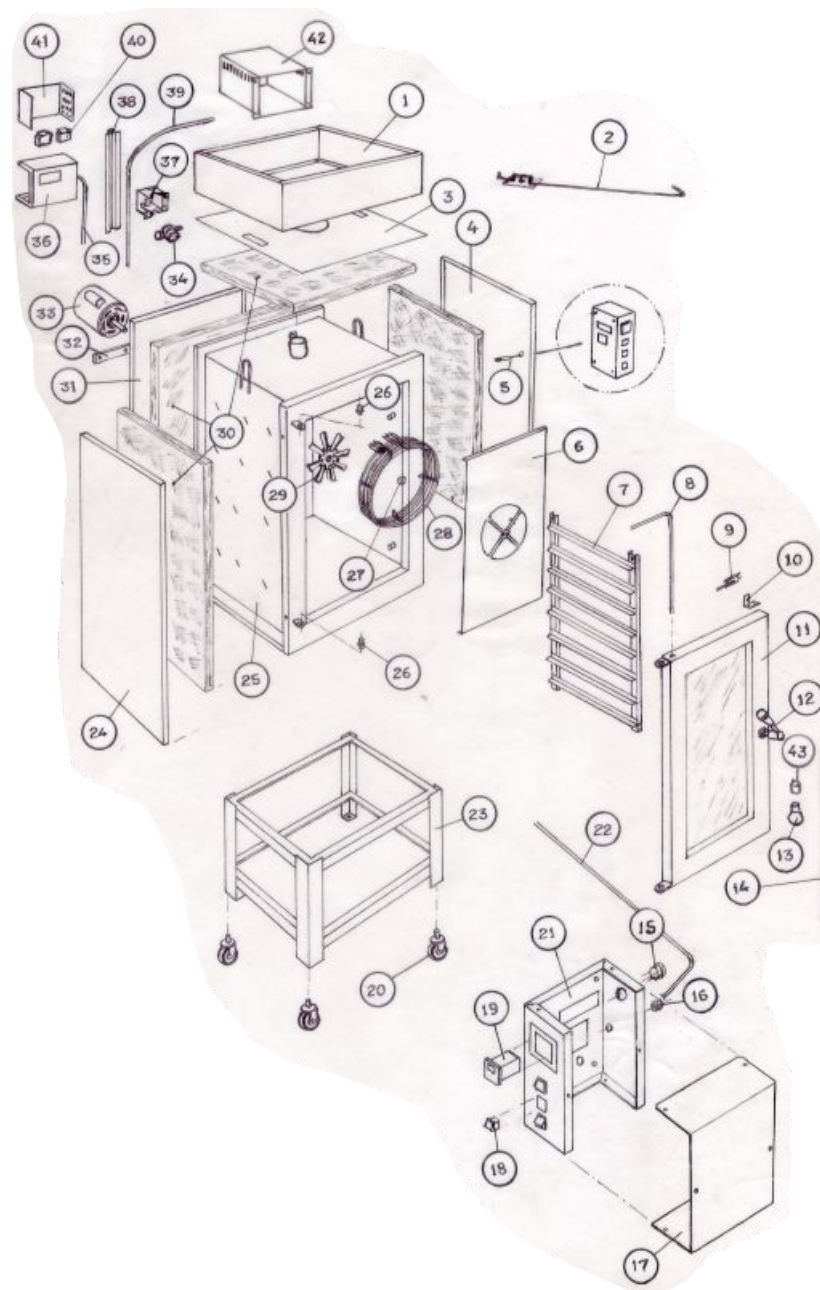
TEMPO DE VAPOR

Pressione as teclas **▼**, **▲** e **⏸** para ter acesso à programação e as teclas **▼** e **▲** para ajustar o valor desejado.

ATENÇÃO

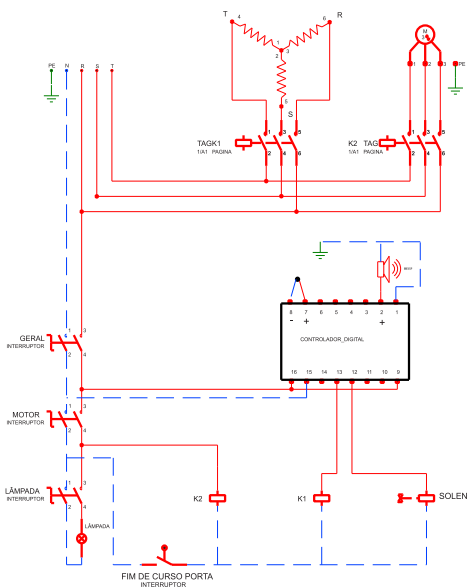
As programações de TEMPERATURA, TIMER E TEMPO DE VAPOR são programadas pelo cliente. Já a programação de INTERVALO, ACIONAMENTO e outras, já vêm estipulada da fábrica.

VISTA EXPLODIDA

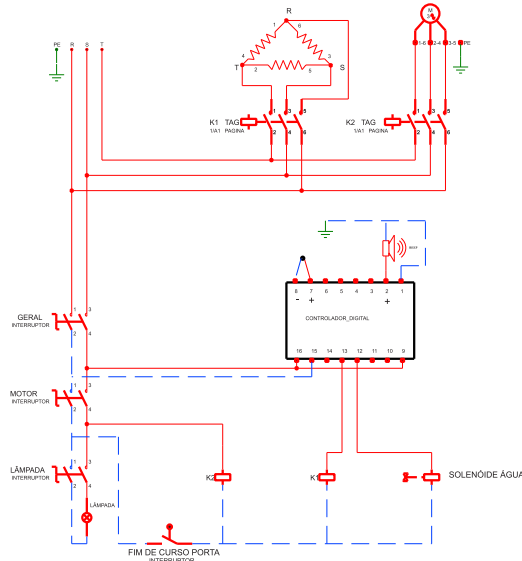


ESQUEMA DE LIGAÇÕES

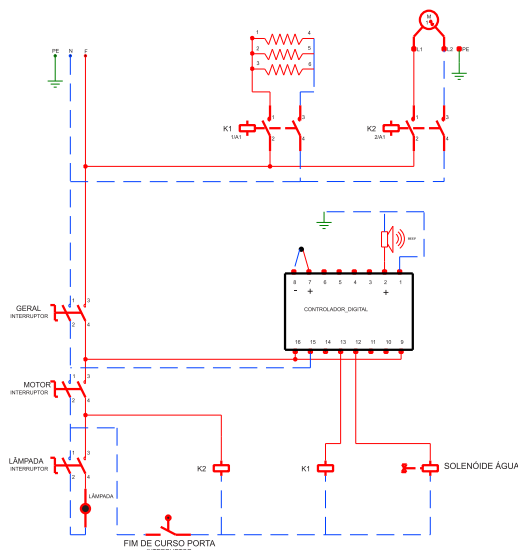
Trifásico 380 Volts



Trifásico 220 Volts



Monofásico 220 Volts



Nos fornos 5 esteiras não é colocado o interruptor fim de curso

ACENDIMENTO

- 1º - Coloque o forno na rede elétrica. **Certifique-se que existe aterramento.**
- 2º - Não utilize plugues ou tomadas, conecte diretamente a um disjuntor de proteção curva C conforme tabela abaixo, localizada também na lateral do forno.

Referência Produto	Disjuntor (A)
Forno Ciclone Elétrico 5 esteiras 220V Trifásico	32
Forno Ciclone Elétrico 5 esteiras 220V Monofásico	50
Forno Ciclone Elétrico 5 esteiras 380V Trifásico	20
Forno Ciclone Elétrico 8 esteiras 220V Trifásico	50
Forno Ciclone Elétrico 8 esteiras 220V Monofásico	90
Forno Ciclone Elétrico 8 esteiras 380V Trifásico	32
Forno Ciclone Elétrico 10 esteiras 220V Trifásico	63
Forno Ciclone Elétrico 10 esteiras 220V Monofásico	100
Forno Ciclone Elétrico 10 esteiras 380V Trifásico	32

- 3º - Ligue a chave geral, que acionará automaticamente o painel.
- 4º - Ligue o motor.

Sobre a temperatura a ser programada no forno: por causa do sensor, sempre deverá ser programada acima da temperatura ambiente de onde o forno está localizado.

SEMPRE QUE O FORNO ESTIVER EM FUNCIONAMENTO, O MOTOR DEVE ESTAR EM FUNCIONAMENTO TAMBÉM

USO DO FORNO

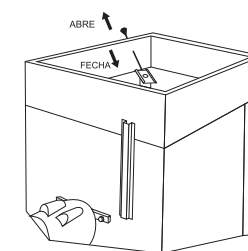
Deixe a tinta protetora, que reveste o interior da câmara, queimar por cerca de 30 minutos a 150°C. Antes de abrir a porta, desligue a chave geral do forno. Deixe por 10 minutos aberto o forno para que resfrie. Fazendo esse procedimento, você estará apto a utilizar o forno.

LIMPEZA

Para a realização da limpeza, o disjuntor de proteção deve estar completamente desacionado da tomada, evitando assim qualquer acidente. Prefira uma esponja de tecido ou plástico com detergente doméstico neutro e água. Nunca use materiais pontiagudos ou produtos abrasivos (que possuem na fórmula elementos corrosivos). Tenha em mente que a limpeza constante e correta é fundamental para o perfeito funcionamento do equipamento.

CONTROLADOR DE PRESSÃO E UMIDADE

Para controlar os índices de umidade e pressão, o forno Ciclone possui uma válvula de controle. Para acioná-la, basta puxá-la e, automaticamente, haverá a diminuição da pressão interna do forno. O mesmo vale para a umidade.



DADOS TÉCNICOS

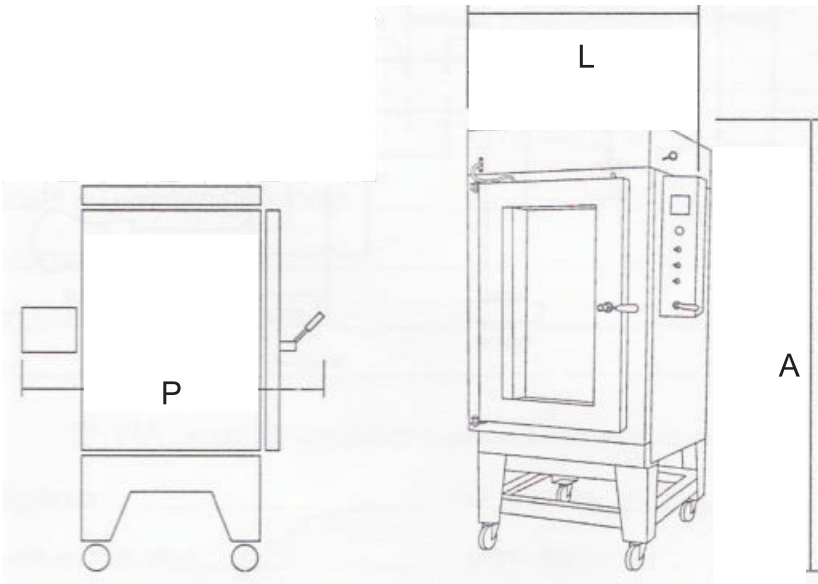
Forno / nº esteiras	Tensão (V)	Resist. (W)	Res. Ôhmica ()		Corrente resist. (A)	Contactor resist. Moeller	Motor (CV)	Corrente motor (A)	Contactor motor			Corrente total max. (A)	Chicote comando (Jobe)	Chicote potência (Jobe)	Cabo alim. PP (mm²)	Cabo int. Silicone (mm²)	Disjuntor (A)
			Max.	Min.					Moeller	WEG	ACE						
5	220V Trif.	9500	15,3	13,8	24,96	DILM17-10 (220V)	1/2CV Trif.	1,91	DILEM9-10 (220V)	CWC07-10-30D23	MC0A310T 5	26,87	2403	2402	4	4	32
	220V Monof.				43,18	DILM40-10 (220V)	1/2CV Monof.	3	Não			46,18	2403	2402	10	10	50
	380V Trif.				14,45	DILEM9-10 (220V)	1/2CV Trif.	1,11	DILEM9-10 (220V)	CWC07-10-30D23	MC0A310T 5	15,56	2403	2402	2,5	2,5	20
8	220V Trif.	16000	9,1	8,2	42,04	DILM40-10 (220V)	1,5CV Trif.	4,81	DILEM9-10 (220V)	CWC07-10-30D23	MC0A310T 5	46,85	2403	2402	10	10	50
	220V Monof.				72,73	DILM50-10 (220V)	2,0CV monof.	12	DILM17-10 (220V)	CWC07-10-30D23	MC0A310T 5	84,73	2403	2395	25	25	90
	380V Trif.				24,34	DILM17-10 (220V)	1,5CV Trif.	2,78	DILEM9-10 (220V)	CWC07-10-30D23	MC0A310T 5	27,12	2403	2402	4	6	32
10	220V Trif.	18000	8,1	7,3	47,294	DILM40-10 (220V)	1,5CV Trif.	4,81	DILEM9-10 (220V)	CWC07-10-30D23	MC0A310T 5	52,10	2403	2402	10	10	63
	220V Monof.				81,82	DILM65-10 (220V)	2,0CV monof.	12	DILM17-10 (220V)	CWC07-10-30D23	MC0A310T 5	93,82	2403	2395	25	25	100
	380V Trif.				27,381	DILM17-10 (220V)	1,5CV Trif.	2,78	DILEM9-10 (220V)	CWC07-10-30D23	MC0A310T 5	30,16	2403	2402	6	6	32

OBS.: Todas as contactoras e minicontactores devem ser 220V, 50/60Hz s/ contato auxiliar.
Os disjuntores não acompanham o produto, devem ser instalados pelo cliente no estabelecimento.

ATENÇÃO

As programações de TEMPERATURA, TIMER E TEMPO DE VAPOR são programadas pelo cliente. Os demais parâmetros já vêm estipulados da fábrica.

MEDIDAS DOS FORNOS



MEDIDAS EXTERNAS

Modelo	Nº de esteiras	Altura (A)	Largura (L)	Prof. (P)
FCDET5 / FCDEMT5	5	1750	1015	1280
FCDET8 / FCDEMT8	8	1795	1015	1280
FCDET10 / FCDEMT10	10	1795	1015	1280

MEDIDAS INTERNAS

Modelo	Nº de esteiras	Altura (A)	Largura (L)	Prof. (P)
FCDET5 / FCDEMT5	5	450	600	680
FCDET8 / FCDEMT8	8	800	600	680
FCDET10 / FCDEMT10	10	1000	600	680