manual do usuário

VENÂNCIO
FAZ A SUA VIDA MAIS FÁCIL

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

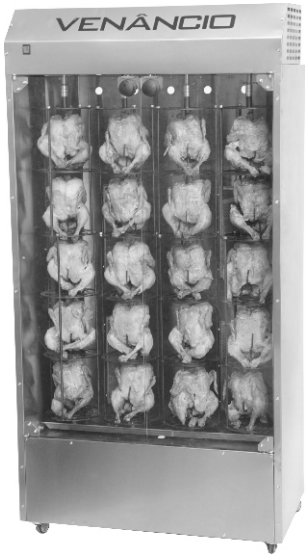
VENÂNCIO
FAZ A SUA VIDA MAIS FÁCIL

manual do usuário

Forno para Frangos Vertical

GÁS BAIXA PRESSÃO

FFV20



Segurança

OCF-0029 **Compulsório** INMETRO

Rev.4 042018

PREZADO (A) USUÁRIO (A)

Parabéns pela aquisição do Forno para Frangos Vertical Venâncio. Você adquiriu um produto de fácil utilização. O Forno para Frangos Vertical veio para facilitar a vida de seus clientes, e temos certeza que será de grande valia para alavancar o seu negócio. Aproveite este manual para saber mais detalhes de uso e manutenção. Apesar da facilidade no uso, as informações aqui contidas são importantíssimas para você fazer correta utilização e evitar problemas.

Venâncio

INTRODUÇÃO

O Forno para Frangos Vertical é um produto desenvolvido para assar frangos, o mesmo se caracteriza pela facilidade de acesso, tanto para colocar bem como para retirar os mesmos. O frango é colocado numa estrutura vertical intercalada com espaços para colocar as aves, que são apoiadas em uma base móvel que fixa e estabiliza o frango. A estrutura vertical possui um sistema mecânico que por meio de engrenagens permite que as aves girem, tornando assim o assado uniforme. Os frangos são assados por meio de infravermelho (gás).

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

O Assador é constituído por uma estrutura tubular, chapas metálicas e na parte frontal possui vidros móveis que possibilitam o acesso a parte interna.

Os componentes internos;

- Na parte interna inferior ha uma travessa (27), que funciona como apoio para a estrutura giratória na qual são colocadas as aves;
- A travessa é um componente móvel com furos nos quais são encaixados guias (23), que possuem a extremidade superior cônica para encaixar o conjunto base vertical;
- Conjunto da base vertical para frangos é constituído de várias posições intercaladas no sentido vertical, podendo ter vários conjuntos em linha, variando assim a sua capacidade de carga;
- O conjunto da base vertical é formado por três partes, conjunto base fixa inferior (22), conjunto base fixa superior (21) e conjunto base superior (20);
- Cada conjunto da base fixa possui um encaixe para a base móvel (24), a qual é dimensionada para fixar o frango. O conjunto da base vertical possui um encaixe na parte inferior, desta forma se une no guia (23), que está na travessa (27), na parte superior é encaixado em paralelo com o eixo articulador (15), que possui uma luva (16), de travamento e um grampo de segurança (19);

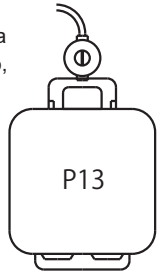
FUNCIONAMENTO

- Posicione o equipamento sobre uma superfície plana.

ATENÇÃO: *O equipamento deverá ser instalado em um ambiente fechado (entre quatro paredes e telhado), controlado e limpo, não ficando exposto direta ou indiretamente às intempéries e ambientes ou locais públicos de circulação de pedestres e veículos.*

O uso correto do produto se atem primeiramente a verificação de itens básicos para o bom funcionamento;

- Mantenha o assador afastado a uma distância mínima de 20cm de paredes, evitando que todo o calor dos queimadores seja transferido para o motor e, também, uma distância mínima de 10cm livres em torno do equipamento.
- Verificar tensão correta (127/220V) para ligar o equipamento;
- O sistema de aquecimento é por infravermelho (gás), para tanto deve se averiguar a sua carga dimensionada. No produto acompanha um kit gás (válvula de gás de baixa pressão, mangueira e abraçadeiras);
- O acendimento deve ser feito com auxilio de um pavio, fósforo, ... (não acompanha o produto), iniciando pelos queimadores superiores e posteriormente os inferiores.
- Posicionar a bandeja de resíduos na parte inferior para saída dos resíduos;
- Montar e posicionar o conjunto base vertical dos frangos para que o mesmo gire quando o sistema for acionado, para facilitar o carregamento deve se observar para que o conjunto da base fixa fique com o lado da abertura maior voltada para frente;



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, contatores, 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 Assistências 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.*

LISTA DE COMPONENTES

FORNO PARA FRANGOS FFV20		
Item	Descrição	Código
1	TAMPA DIREITA FFV20	8.03.05.20000022
2	TETO EXTERNO FFV20	8.03.05.20000023
3	TAMPA CAIXA LA FFV20	8.03.05.20000020
4	MANTA DE LÃ DE ROCHA THERMAX	2.40.12.00023104
5	TETO INTERNO FFV20	8.03.05.20000024
6	EIXO TRANSMISSÃO FFV20	8.03.05.20009980
7	LATERAL EXTERNA DIREITA FFV20	8.03.05.20000016
8	LATERAL INTERNA DIREITA FFV20	8.03.05.20000018
9	MOTOR MONOFÁSICO 1/4CV 110/220V	2.80.30.01012025
10	SEM FIM FOFO 686 1.3/8x45mm M.2,5 F.1/2	4.03.01.00000686
11	MANCAL ALUM INJ C/BUCHA LAT P/ASSADOR	4.03.01.00021131
12	BUCHA AÇO 1x12 FURO 5/8	2.80.05.01012158
13	ENGRENAGEM ALUM INJ 76x24mm F.1/2 30D	4.03.01.00002000
14	ANEL ELÁSTICO EXT P/EIXO 15X1,0 MPV35	4.13.01.50101504
15	EIXO ARTICULADOR FFV20	8.03.05.20009981
16	LUVA FFV20	8.03.05.20009982
17	SEM FIM FER. 1.3/8x28F.5/8 M.2,5/VA	4.03.01.00003041
18	ENGRENAGEM NYLON 73x32mm F.5/8 26D M.2,5	4.03.01.00003047
19	GRAMPO AÇO BTC TIPO 2,5X55 ZA VBP6	4.13.01.00002555
20	CONJ BASE FIXA SUPERIOR FFV20	8.03.05.20000500
21	CONJ BASE FIXA INFERIOR FFV20	8.03.05.20000400
22	GUIA FFV20	8.03.05.20009988
23	CONJ BASE MÓVEL FFV20	8.03.05.20000700
24	DOBRADIÇA VIDRO ESQUERDA FHV	8.03.04.00000075
25	TRAVA DO VIDRO FFV20	8.03.05.20000046
26	PUXADOR PG 46 3/16	2.80.38.00000386
27	TRAVESSA BASE GUIA FFV20	8.03.05.20000025
28	APOIO TRAVESSA FFV20	8.03.05.20000010
29	VIDRO ESQUERDO FFV20	2.80.09.02120525
30	DOBRADIÇA VIDRO DIREITA FHV	8.03.04.00000066
31	DOBRADIÇA PORTA FHV	8.03.04.00000017
32	VIDRO DIREITO FFV20	2.80.09.01120525
33	FECHAMENTO INFERIOR FFV20	8.03.05.20000014
34	CONJ BANDEJA AUXILIAR FFV20	8.03.05.20001700
35	BANDEJA DE RESÍDUOS FFV20	8.03.05.20000011
36	CUBA 1/2 X 60mm	8.03.01.00000016
37	RODÍZIO SGREF 210 PP RB	2.80.43.00000119
38	LATERAL EXTERNA ESQUERDA FFV20	8.03.05.20000017
39	LATERAL INTERNA ESQUERDA FFV20	8.03.05.20000019
40	CONJ ESTRUTURA TUBULAR FFV20	8.03.05.20000200
41	TUBO PASSAGEM GÁS FFV20	8.03.05.20000045
42	INJETOR 1213 F.1,00	3.27.0501213100
43	BOTÃO RED NYLON PRETO PINTA BRANCA	2.80.28.03021013
44	CONJ TUBO DISTRIBUIDOR FFV20	8.03.05.20000800
45	REGISTRO APIS 1654441P 2P	2.80.40.00004552
46	PORCA LATÃO 7/16x9mm 1/8 BSP P/ TUBO 1/4	8.27.05.00002813
47	TUBO ALIMENTADOR GÁS FFV20	8.03.05.20000043
48	TE LAT FORJ 1/8 BSPx1/8 BSPx1/8 BSP	2.80.29.02002899
49	TUBO EMENDA FFV20	8.03.05.20000044
50	INJETOR 1213 F.0,90	3.27.05.01213090
51	QUEIMADOR INFRAVERMELHO 2,250Kcal	4.03.01.00021186
52	COSTA EXTERNA FFV20	8.03.05.20000012
53	COSTA FFV20	8.03.05.20000013
54	DUTO SAÍDA CALOR FFV20	8.03.05.20000028
55	CONJ ELÉTRICO FFV20	8.03.05.20001500
56	INTERRUP. BIP. 16A VERDE 250VCA C/CAPA DE SIL.	2.80.25.00016077
57	INTERRUPTOR DESLIZANTE 10A HH201 127/220V	2.80.07.01021042
58	CONJ GARFO DUPLO FFV20	8.03.05.20001600
59	TAMPA ESQUERDA FFV20	8.03.05.20000021
60	FECHAMENTO MOTOR FFV20	8.03.05.20000015
61	TAMPA TRASEIRA TETO FFV20	8.03.05.20000027

- As aves devem ser previamente preparadas (temperos, corte, ...), conforme a preferência da cada cliente. Com as aves devidamente preparadas as mesmas devem ser posicionadas que na parte da cloaca seja introduzida a base móvel (Fig.1), ressaltando que a parte da haste fique por fora da ave, servindo assim de apoio para o peito (Fig. 2);
- Para um melhor aproveitamento da ave pode ser feito: um leve corte na pele na parte inferior da asa, assim ela fica encaixada como se fosse num "bolso" (Fig. 3), outro artifício é puxar a extremidade da asa para trás do restante do corpo; isso para a asa não passar do ponto de assado em relação ao resto do frango bem como para as asas não travarem no sistema. (Fig. 4)
- O frango já com a base móvel encaixada deve ser arranjado no centro da base fixa, assim sucessivamente até completar a carga;
- Com o assador carregado deve-se averiguar se os frangos estão distribuídos de forma a não atrapalhar o giro;
- Após verificar o arranjo dos frangos, deve ser ligado o sistema de aquecimento. Devem ser ligados inicialmente na parte superior e em seguida na parte inferior, de preferência com auxilio de um pavio;
- Com o sistema de aquecimento ligado deve se ligar o sistema giratório e fechar as portas frontais (vidros);

Fig. 1

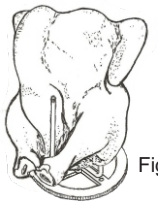


Fig. 2

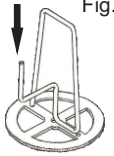


Fig. 3

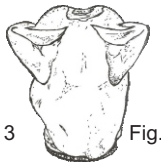


Fig. 4

- O tempo do assado pode variar conforme o tamanho do frango (o peso da ave pode variar de 1,5 a 2,5 Kg, sua altura máxima deve ser de 185mm e o seu diâmetro de Ø160mm);
- Para a retirada da ave deve se notar novamente que o conjunto da base fixa fique com o lado de abertura maior na parte frontal, é recomendado também que se desligue ou deixe no mínimo o sistema de aquecimento;
- Com o sistema giratório parado pode ser feita a retirada dos frangos, que pode ser auxiliado por um garfo duplo (59) que acompanha o produto;
- Com o término do assado deve ser feita a limpeza do assador observando que deve ser dado destino correto para os resíduos acumulados durante o assado na cuba coletora de resíduos (36). As peças internas são desmontáveis e com acabamento especial para facilitar a limpeza;
- A limpeza deve ser feita somente com sabão neutro e esponjas LISAS. Evite usar produtos abrasivos, bem como esponjas de aço, pois irá danificar o produto.

MONTAGEM DA BASE VERTICAL

Para proceder com a montagem do conjunto da base vertical (20+21+23) no Forno para Frangos Vertical inicie posicionando a travessa (27) na parte interna do forno. Encaixe as guias (22) na travessa e após apoie o conjunto da base vertical sobre a guia e posicione a parte superior da base vertical de modo de que as fases planas fiquem coincidentes e que seja possível fixar com a luva (16). Fixe o grampo no furo contido no eixo (15). O equipamento esta pronto para funcionar.
Para proceder com a desmontagem, puxe e solte o grampo (19), levante a luva e retire o conjunto da base vertical. Remova a travessa e as guias também. O conjunto da base vertical é desmontável para facilitar a higienização.

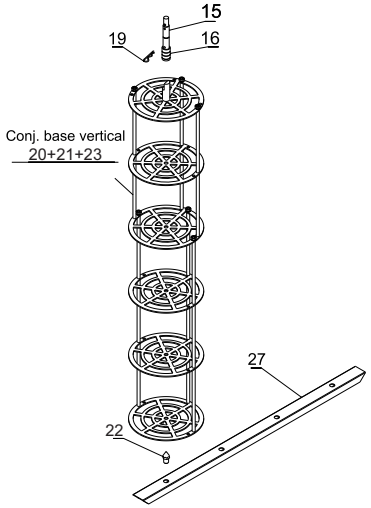


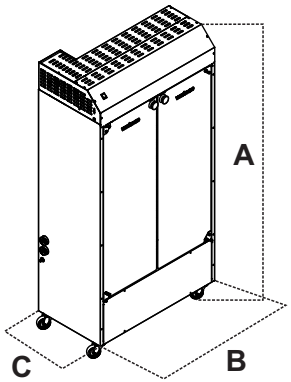
TABELA DE ESPECIFICAÇÕES

Modelo	Altura (A)	Largura (B)	Profundidade (C)	Consumo de Gás	Energia Elétrica (motor 1/4 cv)	Motor	Peso
FFV20	1738mm	865mm	467mm	0,96 Kg/h	0,19 Kw/h	1/4 cv	71kg

OBS: Os injetores dos infravermelhos superiores possuem passagem de gás Ø0,9mm, e os inferiores de Ø1mm, para ter um assado mais homogêneo (poder calorífico total = 10948 Kcal/h).

VANTAGENS

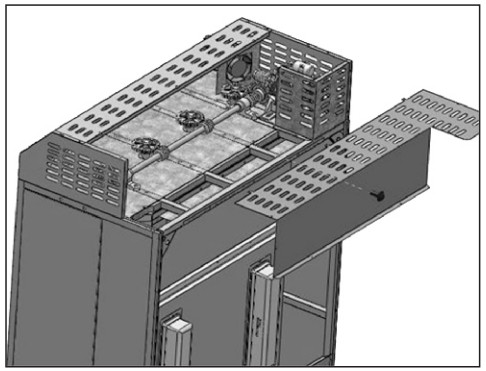
As vantagens observadas;
- Acesso individual a cada frango;
- Possibilidade de escolha do frango pelo cliente sem causar transtornos nem dificuldade para retirar, não necessita mover nos demais frangos;
- Praticidade em carregar, pôr os frangos no forno, não necessita de esforço físico;
- Capacidade de carga igual, indiferente do tamanho do frango;
- Maior e melhor visualização do produto, pois cada frango possui um alojamento exclusivo, ficando assim sustentado pela conjunta da base, que fica no sentido vertical;
- Acabamento especial na parte que entra em contato com as aves;
- Estrutura interna desmontável, facilitando a limpeza;
- Acabamento interno e externo em aço inox 430;
- Assado uniforme;
- Junto ao produto é fornecido um garfo duplo para retirar os frangos;



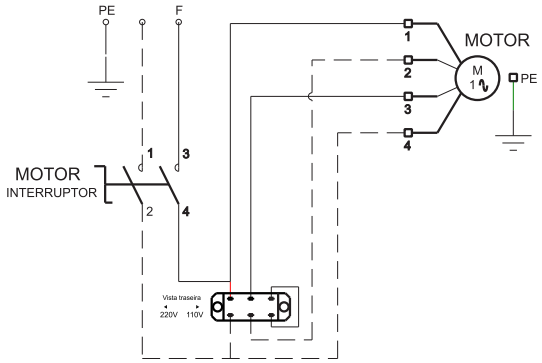
MANUTENÇÃO

A manutenção do produto deve ser feita por um técnico ou pessoa qualificada, que tenha ciência do funcionamento do produto.

Com o equipamento desligado e na temperatura ambiente, deve ser retirada a tampa traseira do teto (61), possibilitando assim o acesso ao sistema mecânico que deve ser ajustado e lubrificado periodicamente (a cada 15 dias).



ESQUEMA ELÉTRICO



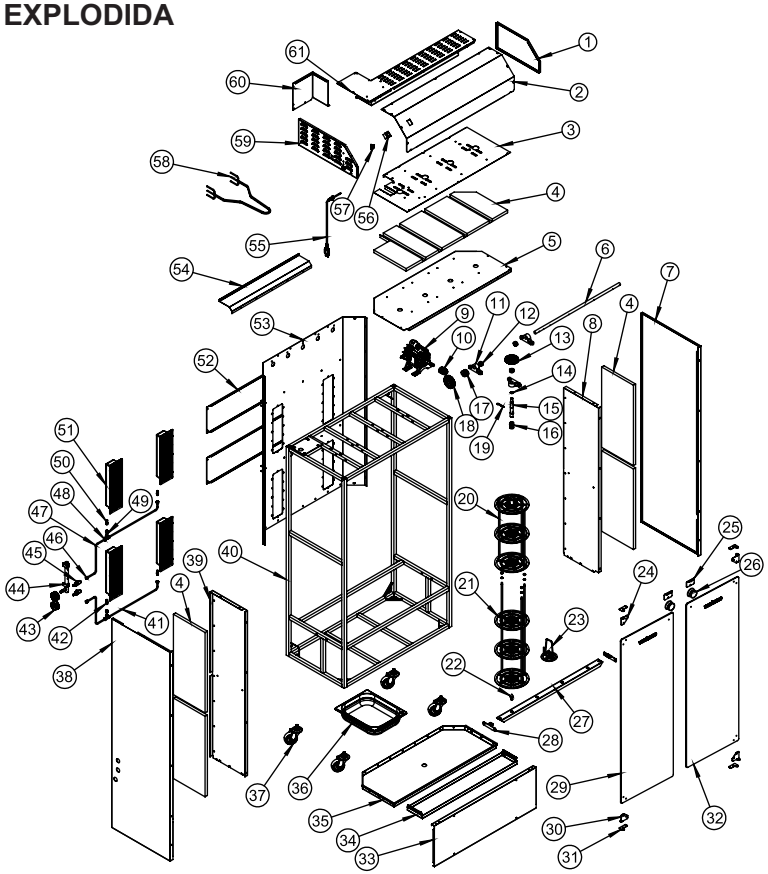
SOLUÇÕES

Ao utilizar o equipamento para assar os frangos é notória que o sistema vertical de armazenamento com alojamento individual para cada frango possui como sua característica principal a praticidade, pois não é necessário, por exemplo, retirar, mover os frangos que não serão comercializados naquele instante, sendo assim cada cliente pode escolher livremente o seu produto (frango), dentre as várias possibilidades, sendo o tamanho, o mais dourado, entre outros. Além disso, a estrutura que fixa e gira as aves possui acabamento antiaderente e é desmontável que facilita o manuseio e a limpeza. As demais peças que possuem contato com os resíduos do frango (líquidos, gordura, sal, temperos) são de aço inox que têm sua vida útil prolongada.

ATENÇÃO

O CONJUNTO DA BASE VERTICAL (20+21+22) E A BASE MÓVEL (24) SÃO REVESTIDOS COM ANTIADERENTE QUE SERVE PARA EVITAR QUE O FRANGO GRUDE, SENDO QUE, PARA MELHORAR A SUA PERFORMANCE, ACONSELHA-SE UNTAR COM MANTEIGA OU AZEITE. PARA LIMPAR ESTAS PEÇAS NÃO DEVE SER UTILIZADO UTENSÍLIOS PONTIAGUDOS COMO ESPONJAS, FACAS, ETC, OU ABRASIVOS, COMO ESPONJAS DE AÇO, LIXAS, PALHAS DE AÇO E, TAMPOUCO, PRODUTOS DE LIMPEZA QUE CONTENHAM EM SUA FÓRMULA ELEMENTOS CORROSIVOS.A LIMPEZA CORRETA É FUNDAMENTAL PARA A HIGIENE E O PERFEITO FUNCIONAMENTO DO EQUIPAMENTO

ATENÇÃO

AO MOVIMENTAR O EQUIPAMENTO, CERTIFIQUE-SE DE QUE OS RODÍZIOS ESTÃO DESTRAVADOS, SOB PENA DE DANIFICÁ-LOS. PARA MOVIMENTAR O EQUIPAMENTO COM SEGURANÇA, O ASSADOR DEVE ESTAR SEM CARGA E SEMPRE DEVE SER OBSERVADO QUE UMA DAS LATERAIS FIQUE PARA A DIREÇÃO A SER PERCORRIDA. QUANDO EM TERRENO COM INCLINAÇÃO, O PRODUTO DEVE SER MOVIMENTADO POR 2 (DUAS) PESSOAS

VISTA EXPLODIDA