# MANUAL DE INSTRUCCIONES

## Horno Convector a Cinta Continuo

Tecnología y servicio desde 1979

# HORNO A CINTA CONTINUO

Es ideal para satisfacer las versatiles necesidades de cocción continua en cocinas de servicio gastronómico, restaurantes y procesadores de baja capacidad.

**Estructura de acero inoxidable.**

**Cinta transportadora.**
· Ancho: 80 mm
· Largo: 1920 mm

**Cámara de cocción:**
· Ancho: 1020 mm

**Producción:**
Pizzas: 80 unidades / h
Empanadas: 60 docenas / h

## Características Técnicas

| | |
|---|---|
| Tensión y frecuencia de trabajo | 380V / 50Hz |
| Potencia Eléctrica Nominal | 15 Kw |
| Temperatura Máx. | 300 ºC |
| Tiempo de Cocción | Regulable |
| Alto / Ancho / Largo [mm] | 1300 / 1600 / 2000 |

Las medidas, imágenes y datos técnicos pueden estar sujetos a modificaciones sin aviso previo.

(54-11) 7700-3303 | www.paunaonline.com
PAUNA S.A. | Hornos, máquinas y útiles para panificación, pastelería, gastronomía y food service
Necochea 3440 - 1752 Lomas del Mirador - Buenos Aires - ventas@pauna.com.ar

## 1- INTRODUCCIÓN

SEÑOR USUARIO:
Gracias por habernos elegido. Para aprovechar al máximo este producto y todas sus ventajas es importante que lea cuidadosamente este manual.

El horno a cinta es un horno convector que proporciona circulacion de aire caliente a alta velocidad desde los sopladores o boquillas que se encuentran tanto en la parte superior como en la inferior de la cinta transportadora, permitiendo una coccion pareja de los productos en pocos minutos. Es ideal para satisfacer las versatiles necesidades de coccion continua en cocinas de servicio gastronomico, restaurantes y procesadores de baja capacidad.

Cuenta con una estructura de acero inoxidable y una cinta transportadora con un largo de 2mts (recorrido dentro del horno 1.2mts). Temperatura variable con control digital de 0 a 300°C. La velocidad de la cinta tambien es regulable con una velocidad maxima del recorrido en 2 minutos.

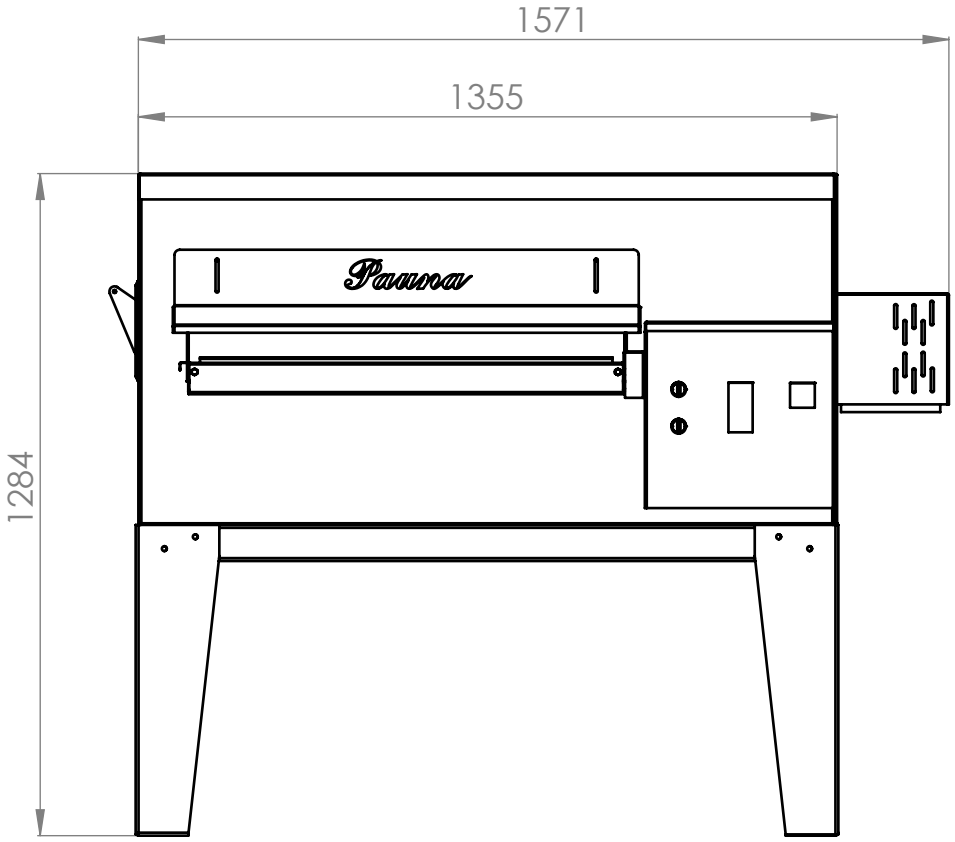
La cinta transportadora es de 80cm de ancho, permite cocinar 80 pizzas o 60 docenas de empanadas por hora aproximadamente.

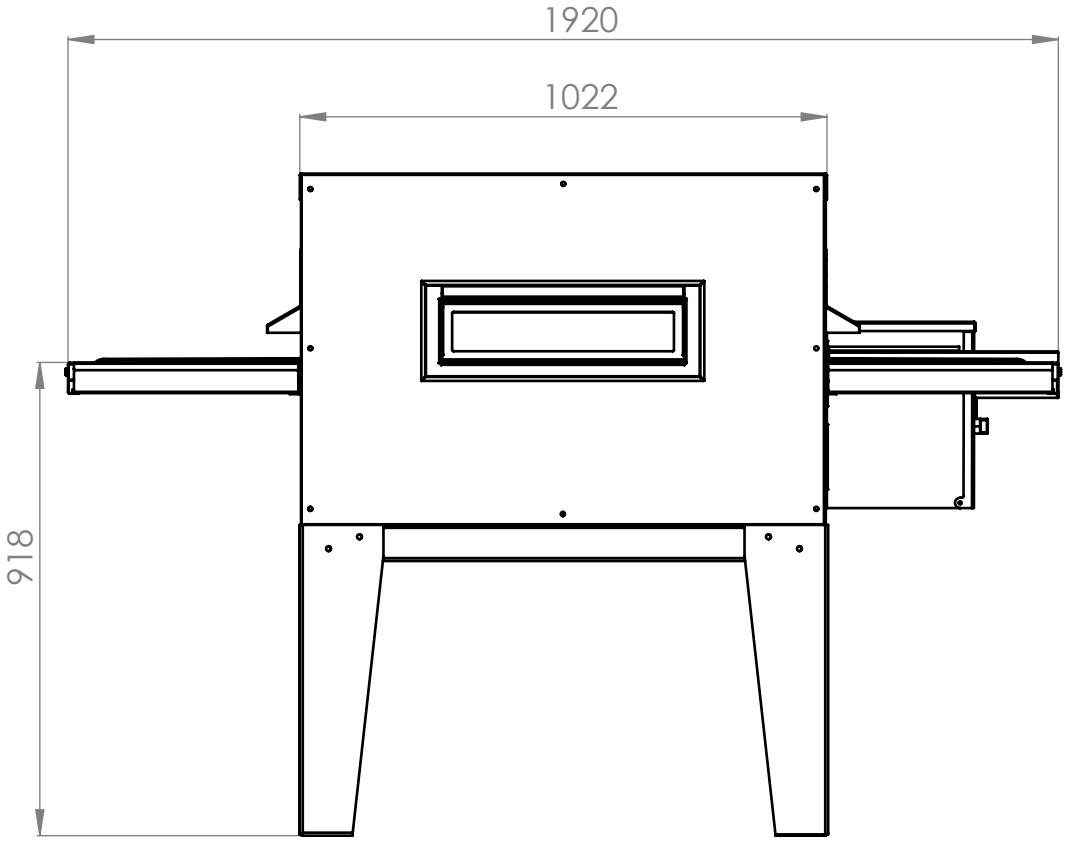
En la mitad del recorrido cuenta con una ventana que permite inspeccionar la coccion y a su vez ingresar alimentos que requieran una coccion de menor tiempo sin detener el recorrido.

Antes de conectar el horno es necesario:

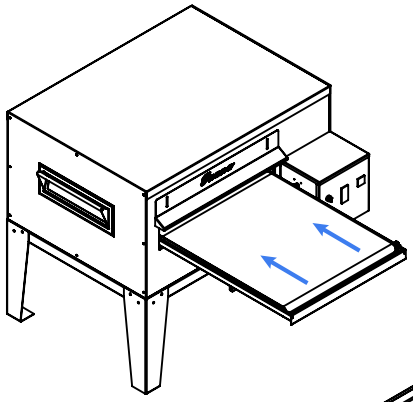
• Ubicar el horno en el lugar deseado.
• Retirar la protección de cartón y film. **Precaución: Tenga en cuenta que las superficies del horno pueden tener temperaturas elevadas, por lo tanto, asegúrese de retirar el film y no dejar ningún otro tipo de objeto sobre el horno.**
• Corrobar que la instalacion eléctrica sea la adecuada y que la entrada de tensión sea 380V.

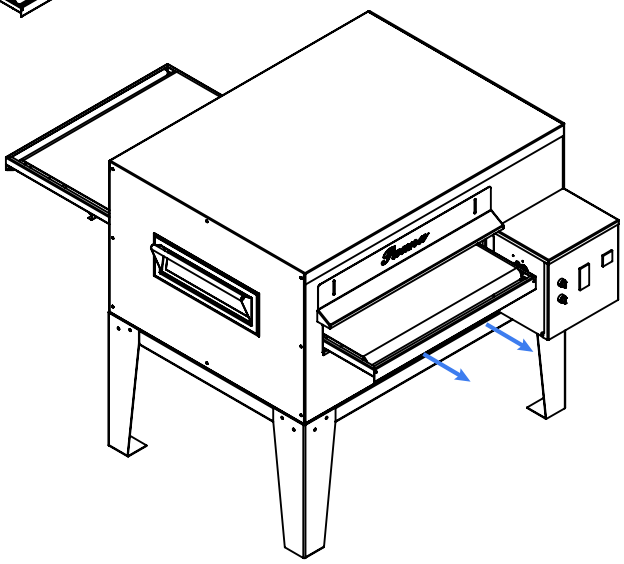
# 1- MEDIDAS GENERALES

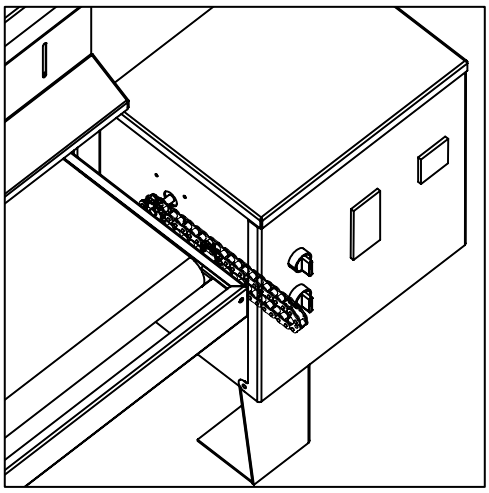


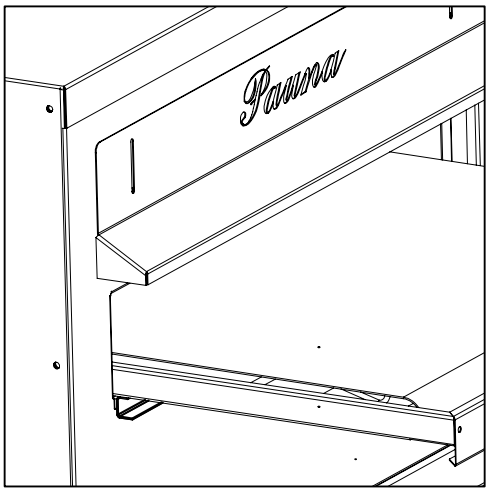
## 2- ARMADO - CINTA TRANSPORTADORA



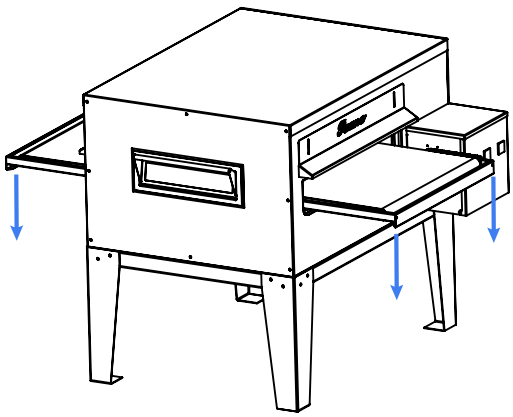


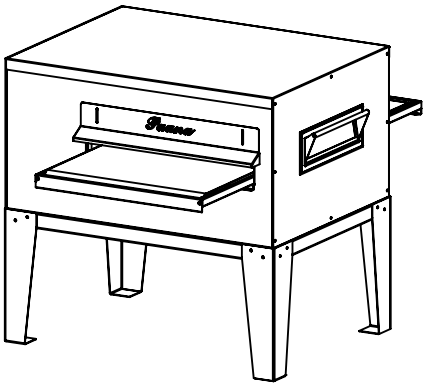


Introduzca la parte posterior de la cama (extremo que no tiene el piñón) por la parte frontal del horno, donde se encuentra el tablero de comando, hasta aproximar el piñón mencionado con el del tablero.
Coloque la cadena con ambos piñones y vuelva a traer la cama hacia la parte frontal del horno.

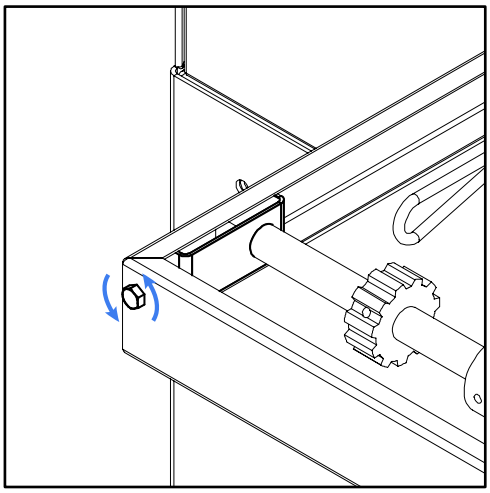



La cama se encontrará en posición cuando apoye el marco en la abertura del horno y trabado con el tope como indica la imágen.

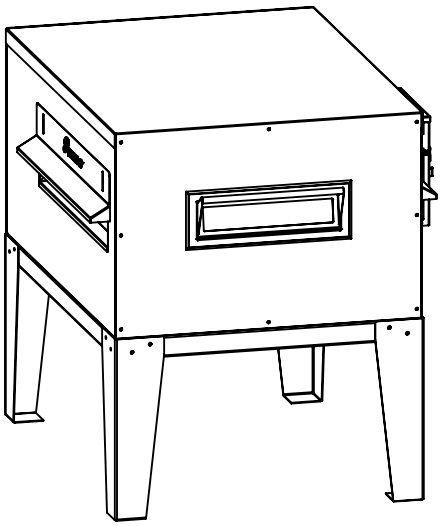




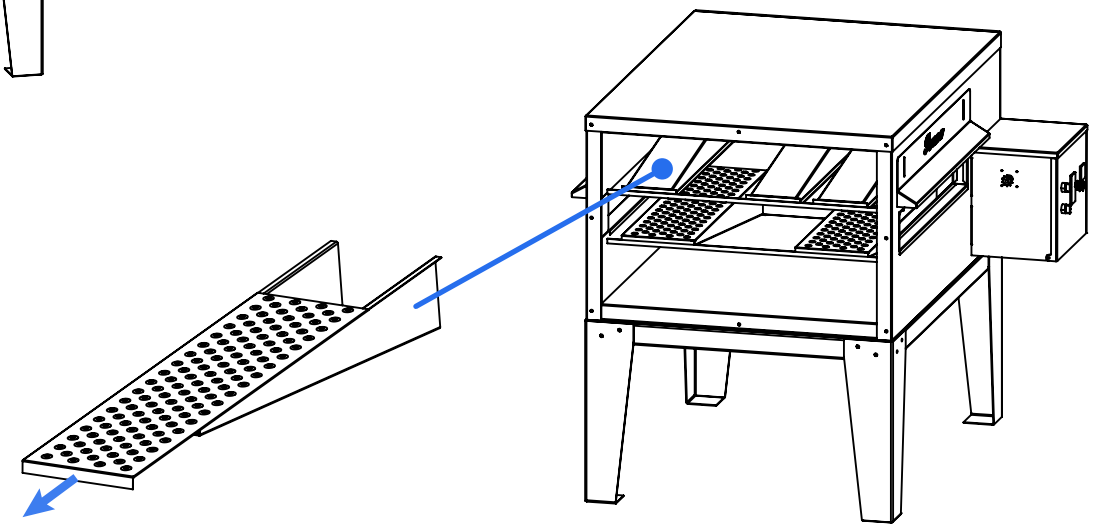
En caso de que sea necesario tensar la malla de la cama se realiza ajustando los tornillos de 5/16” de la parte posterior. En aconsejable que se haga de manera pareja tanto el derecho como el izquierdo asegurarse que quede paralelo al extremo de la cama.



## 3- LIMPIEZA

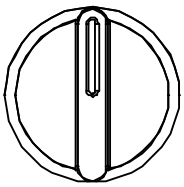


Para realizar la limpieza del horno es necesario en un principio retirar la cama realizando los pasos de manera inversa a lo explicado en la página anterior.
Retire los 8 tornillos de 5/16” que sujetan la tapa de la ventana y retire la misma.
Para retirar los sopladores es necesario sacar los tornillos que los sujetan a los soportes, luego solo basta con levantarlos y retirarlos.
Los mismos se pueden abrir deslizando la tapa perforada.
De esta manera ya el horno se encuentra libre para la limpieza.



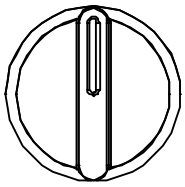
## 3- TABLERO DE COMANDO

Dentro del tablero de comando, el conexionado cuenta con un termostato de seguridad programado en 300ºC. Si por algún caso la temperatura supera ese valor, la calefacción se apagará.



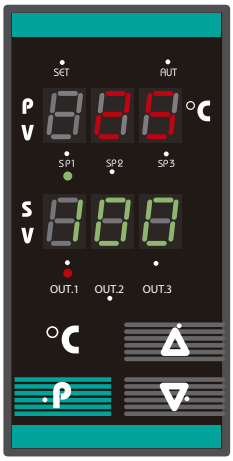
### VENTILACIÓN

Activando la llave selectora se encenderá la ventilación del horno, el control de temperatura y el de velocidad de la cinta transportadora.



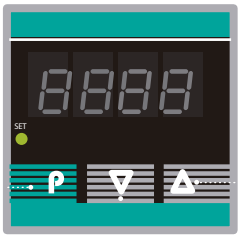
### CALEFACCIÓN

Únicamente activando esta la llave selectora el horno es cuando activa las resistencias y comienza a elevar la temperatura hasta la programada.




### TEMPERATURA

El control de temperatura es quien enciende y apaga las resistencias para mantener el calor dentro del horno de manera constante.
Muestra en su display la temperatura deseada en color verde, programable a través de las teclas ascendente y descendentes.
En color rojo muestra la temperatura real del horno. El control se encuentra programado para que la temperatura se mantenga en un rango de +/- 5ºc de la temperatura deseada.




### VEL. CINTA

El variador de velocidad de la cinta muestra de manera porcentual la velocidad con la que transporta el producto dentro del horno. A mayor el número que muestra el display, más lento se moverá la cinta.

### IMPORTANTE

Para apagar el horno es recomendable que se apague la calefacción y esperar a que la temperatura del horno descienda hasta los 80 ºC. Luego al apagar la llave de ventilación, el horno se apagará, pero continuará ventilando de manera automática durante 30 minutos.

# Estamos en toda América

## a través de Distribuidores y/o Exportaciones Directas

Como resultado de la mejora continua, una constante innovación y un sólido crecimiento Pauna viene ofreciendo soluciones en equipamiento de panificación a nivel internacional. Hoy exporta a través de sus distribuidores o en forma directa a países de América del Sur, América Central, el Caribe y América del Norte.

Algunos de los países del continente americano que han sido destino de nuestros productos:

- Bolivia
- Canadá
- Chile
- Colombia
- Costa Rica
- Ecuador
- Estados Unidos
- Nicaragua
- Paraguay
- Perú
- República Dominicana
- Uruguay
- Venezuela

PAUNA S.A.
Necochea 3440 - (1752) Lomas del Mirador
Buenos Aires - Argentina
Tel. (+54 11) 7700 3303 (líneas rotativas)
ventas@pauna.com.ar
www.paunaonline.com

Pauna