

G500 PRG / G650 PRG

Linha Turbo PRG



MODELO

- G500 PRG - Doze (12) ou Dezoito (18) - Assadeiras 60cm x 80cm
- G650 PRG - Dezesesseis (16) ou Vinte e cinco (25) - Assadeiras 60cm x 80cm

INDICAÇÃO

- Para padarias e indústrias de panificação em geral.

CARACTERÍSTICAS E FUNCIONALIDADES

- Armazena 100 receitas com até 4 passos cada, mais um passo de Pré Aquecimento;
- Conexão USB para importação e exportação de receita;
- Controle de temperatura de 50°C a 250°;
- Construídos em aço inoxidável;
- Isolamento de alta performance ;
- Aquecimento por queimador atmosférico e trocadores de calor;
- Convecção com circulação de ar por turbinas de alta performance, com sistema de reversão:
 - G500 PRG: 2 turbinas;
 - G650 PRG: 3 turbinas.
- Porta com vidro duplo temperado;
- Vapor em 3 níveis gerado por injeção de água no início do passo. Temperatura máxima de injeção de 230°C;
- Função: Convecção Off para confeitaria;
- Sistema de Iluminação de câmara;
- Uso eficiente de energia;
- 1 ano de garantia para peças e mão de obra (exceto itens de desgaste natural).

ITENS DE SÉRIE

- Tubo Chaminé (somente G500 PRG);
- Carro gaiola com 12 níveis (somente para o G500 PRG);
- Carro gaiola com 16 níveis (somente para o G650 PRG).

ACESSÓRIOS OPCIONAIS

- Coifa Carenagem (sem sistema de Exaustão).
- Carro gaiola 12 níveis para G500 PRG com suporte para assadeiras 60x80cm.
- Carro gaiola 18 níveis para G500 PRG com suporte para assadeiras 60x80cm (ideal para biscoitos).
- Carro gaiola 16 níveis para G650 PRG com suporte para assadeiras.



*(G650 PRG possui potência elétrica adicional)

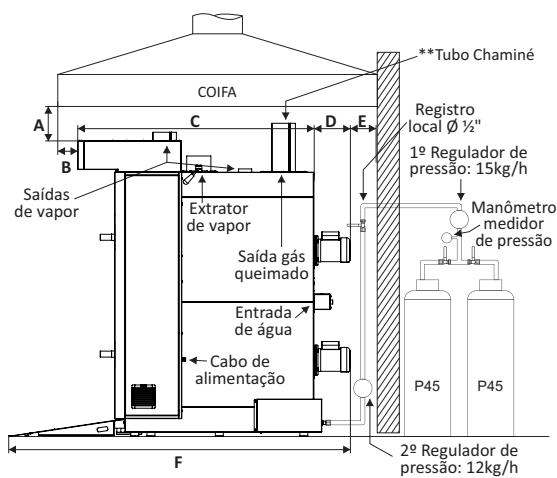


G500 PRG

G650 PRG

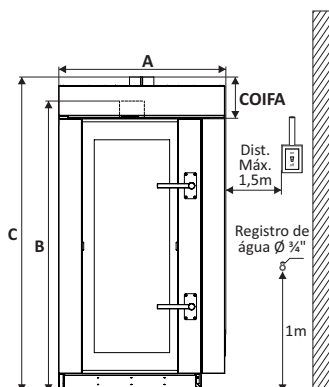
ESQUEMA DE INSTALAÇÃO

OBS.: COTAS EM MILÍMETROS (mm)



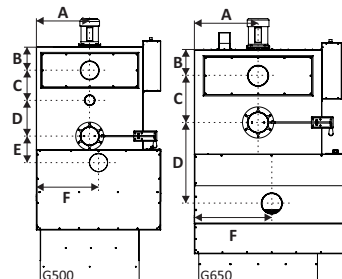
	A	B	C	D	E	F
G500 PRG	50	300	1510	230	75	2181
G650 PRG	50	300	1500	230	75	1951

****Tubo Chaminé (somente G500 PRG).**



	A	B*	C	COIFA
G500 PRG	1031	1788	2048	254
G650 PRG	1144	2138	2329	344

***Altura máxima do forno sem coifa.**



Extrator de Vapor e Saída de Gás Queimado: Ø150mm
Saídas de Vapor Maior: Ø150mm | Menor: Ø80mm

	A	B	C	D	E	F
G500 PRG	440	193	246	296	218	512
G650 PRG	470	193	344	596	-	570

INSTRUÇÕES GERAIS

O equipamento possui uma carenagem (Acessório Opcional) para o teto com a finalidade de acabamento e captação passiva de vapores provenientes da abertura da porta.

É obrigatório a utilização de coifa para captação de vapores e gases gerados durante o forneio. A coifa deve respeitar a altura mínima de 5 cm acima do teto do forno e projetar-se 30 cm além da face frontal do forno de modo que os vapores emanados da saída de vapor e na abertura da porta sejam captados pela coifa. Verificar a NBR 14518:2020 para o dimensionamento da coifa.

Não recomendamos posicionar perto de fogões, fritadeiras, chapas e outros equipamentos que liberam gordura, fumaça e calor.

Instalar em local nivelado e ventilado. Instalação incorreta pode anular a garantia.

Na instalação deve-se inserir o Tubo Chaminé sobre a saída de gás queimado (somente G500 PRG).

ESPECIFICAÇÕES HIDRÁULICAS

Conexão de entrada de água de 3/4" BSP.

Aperte as conexões hidráulicas manualmente, não use ferramenta.

Recomendamos filtro original 3M (não incluso) para reduzir a dureza da água. A boa qualidade da água é responsabilidade do cliente e precisa estar de acordo com as seguintes especificações:

Fator pH: 7.0-8.5	Cloreto < 25ppm	Alcalinidade: 50-100ppm
TDS: 50-125ppm	Cloreto livre < 0.1ppm	Dureza: 50-100ppm (3<6 gpg)
Silica < 13ppm	Pressão: 5 a 15 mH ₂ O	

ESPECIFICAÇÕES ELÉTRICAS

Certifique-se de que as características da rede elétrica no local da instalação, estejam de acordo com as especificações da etiqueta de identificação localizada na traseira do equipamento.

O disjuntor deve estar localizado no máximo a 1,5m do equipamento.

Esse equipamento deve ser devidamente aterrado para evitar choque elétrico.

As características da rede elétrica no local da instalação são de responsabilidade do cliente.

Modelo	Tensão (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Cabo (mm ²)	Tomada
G500 PRG	220	Mono	50/60	1.2	10	3x2,5	16A(2P+T)
G650 PRG	220 380	Tri	50/60	15.9	50 32	4x10 5x6	63A(3P+T) 32A(3P+N+T)

ESPECIFICAÇÕES DE GÁS

ATENÇÃO: Não conectar dutos de exaustão diretamente nas saídas de gases e vapores, pois provocará perda de eficiência do forno e principalmente grave risco aos usuários devido a possível geração e dispersão de monóxido de carbono no ambiente.

Utilizar o tipo de gás indicado no forno. A instalação de gás compete a técnicos qualificados.

Consumo Máximo: 1,80kg/h (GLP) e 2,25m³/h (NATURAL).

Potência Térmica: 33,6 kW - 28.900 kcal/h - 114.700 BTU/h

CARACTERÍSTICAS E REQUISITOS PARA GÁS GLP

- Tubulação com diâmetro mínimo de 1/2";
- Manômetro para medição de pressão na linha primária;
- Registro de segurança próximo e exclusivo para o equipamento;
- A pressão manométrica da rede na saída para o forno, deve ser de 2,8 kPa;
- Tubulação com comprimento linear entre botijões e forno inferior a 10m, utilizar um regulador de estágio único com vazão de 12 kg/h próximo e exclusivo ao equipamento;
- Tubulação superior a 10 m, use um regulador de primeiro estágio com vazão de 15 kg/h próximo aos botijões e um regulador de segundo estágio com vazão de 12 kg/h próximo ao forno;
- Utilizar dois botijões P45 ou maiores em paralelo.

CARACTERÍSTICAS E REQUISITOS PARA GÁS NATURAL

- Tubulação com diâmetro mínimo de 1/2";
- A maioria das instalações, o gás trabalha em baixa pressão, não necessitando de regulador. Em caso de pressão excessiva, utilizar regulador;
- A pressão manométrica da rede na saída para o forno deve ser de 2 kPa.

DIMENSÕES

Modelo	Dimensões do Produto				Dimensões do Produto Embalado				Capacidade	
	Altura (mm)	Larg. (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)	Altura (mm)	Larg. (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)	Assadeiras 60cmx80cm	
G500 PRG	2048	1032	2181	453	2020	1280	1690	525	12 ou 18	
G650 PRG	2138	1144	1951	530	2340	1280	1690	617	16 ou 25	
Distância entre assadeiras				G500 PRG		105mm				
				G650PRG		95mm				
Distâncias mínimas para ventilação					Distâncias de movimentação do equipamento para manutenção					
Lateral Esquerda		Traseira		Lateral Direita		Lateral Esquerda		Traseira		Lateral Direita
25mm		75mm		25mm		150mm		150mm		800mm

G500 PRG / G650 PRG

Línea Turbo PRG



MODELO

- G500 PRG - Doce (12) ou Dieciocho (18) - Bandejas 60cm x 80cm
- G650 PRG - Dieciséis (16) ou Veinticinco (25) - Bandejas 60cm x 80cm

INDICACIÓN DE USO

- Para panaderías e industrias de panadería en general.

CARACTERÍSTICAS E FUNCIONALIDADES

- Almacena 100 recetas con hasta 4 pasos cada uno más precalentamiento;
- Conexión USB para importación / exportación de recetas.
- Control de temperatura de 50° C hasta 250° C;
- Construido en acero inoxidable;
- Aislamiento de alto rendimiento;
- Aquecimiento por resistências blindadas;
- Sistema de convección de aire forzado mediante turbinas radiales, con sistema de reversión;
 - G500 PRG: 2 turbinas;
 - G650 PRG: 3 turbinas.
- Puerta con vidrio doble templado;
- Vapor en 3 niveles generado mediante la inyección de agua al comienzo del proceso. Temperatura máxima de inyección de 230°C;
- Función: Convección OFF para confitería;
- Iluminación de cámara;
- Uso eficiente de energía;
- 1 año de garantía para piezas y mano de obra (excepto artículos de desgaste natural).

ACCESORIO DE SERIE

- Tubo Chimenea (sólo G500 PRG);
- Carro jaula con 12 niveles (sólo para el G500 PRG);
- Carro jaula con 16 niveles (sólo para el G650 PRG).

ACCESORIOS OPCIONALES

- Campana Carenado (sin sistema de escape).
- Carro jaula 12 niveles (G500 PRG) con soporte para asadores 60x80cm.
- Carro jaula 18 niveles (G500 PRG) con soporte para asadores 60x80cm (ideal para galletas).
- Carro jaula 16 niveles (G650 PRG) con soporte para asadores 60x80cm.
- Carro jaula de 25 niveles (G650 PRG) con soporte para asadores 60x80cm (ideal para galletas).



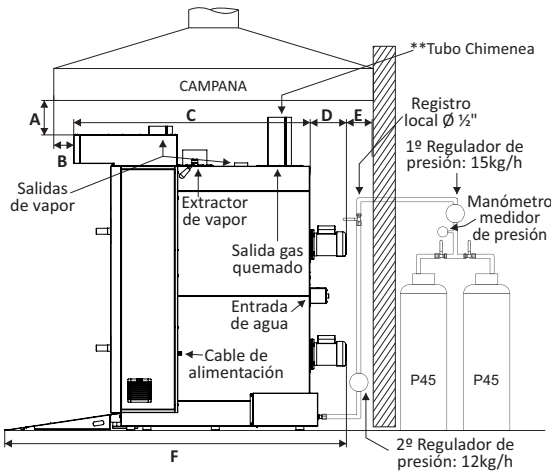
G500 PRG

G650 PRG

*(G650 PRG posee potencia eléctrica adicional)

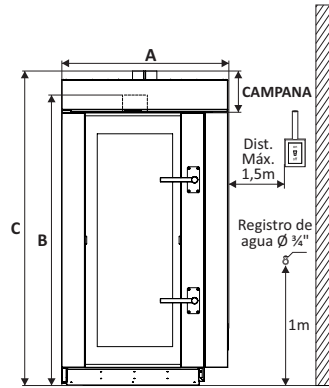
DIAGRAMA DE INSTALACIÓN

OBS.: CUOTAS EM MILIMETROS (mm)



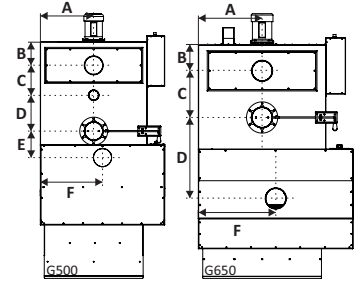
	A	B	C	D	E	F
G500 PRG	400	300	1510	230	75	2181
G650 PRG	400	300	1500	230	75	1951

**Tubo de chimenea (solo G500 PRG).



	A	B*	C	CAMPANA
G500 PRG	1031	1788	2048	254
G650 PRG	1144	2138	2329	344

* Altura máxima del horno sin campana.



Extractor de Vapor e Salida de Gas Quemado: Ø150mm
Salidas de Vapor Mayor: Ø150mm | Más Pequeño: Ø80mm

	A	B	C	D	E	F
G500 PRG	440	193	246	296	218	512
G650 PRG	470	193	344	596	-	570

INSTRUCCIONES GENERALES

El equipo posee un carenado (Accesorio Opcional) para el techo con la finalidad de acabado y captación pasiva de vapores provenientes de la apertura de la puerta.

Es obligatorio el uso de campana para la captación de vapores y gases generados durante el suministro. La campana de campana debe respetar una altura mínima de 5 cm por encima del techo del horno y proyectarse 30 cm más allá de la cara frontal del horno de modo que los vapores emanados de la salida de vapor y en la apertura de la puerta sean captados por la campana. Compruebe la norma NBR 14518:2020 para el cálculo de la campana. No recomendamos ubicar cerca de cocinas, freidoras, planchas y otros equipos que liberan grasa, humo y calor.

Instalar en sitio nivelado y ventilado. La instalación incorrecta puede anular la garantía.

En la instalación se debe insertar el Tubo Chimenea sobre la salida de gas quemado (solamente G500 PRG).

ESPECIFICACIONES HIDRÁULICAS

Conexión de entrada de agua de 3/4" BSP.

Apriete manualmente las conexiones hidráulicas. Recomendamos el filtro original 3M (no incluido) para reducir la dureza del agua. La buena calidad del agua es responsabilidad del cliente y necesita estar de acuerdo con las siguientes reglas:

Factor pH: 7.0-8.5	Cloruro <25ppm	Alcalinidad: 50-100ppm
TDS: 50-125ppm	Cloruro libre <0.1ppm	Dureza: 50-100ppm (3<6 gpg)
Silice <13ppm	Presión: 5 a 15 m _{H₂O}	

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

Asegúrese de que las características eléctricas de la red de la construcción se ajusten a las especificaciones de la etiqueta de identificación que se encuentra en la parte trasera del equipo.

El disyuntor debe estar ubicado a un máximo de 1,5 m del equipo. Este equipo debe estar debidamente conectado a tierra para evitar descargas eléctricas.

Las características de la red eléctrica en el lugar de la instalación son responsabilidad del cliente.

Modelo	Tensión (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Cable (mm ²)	Enchufe
G500 PRG	220	Mono	50/60	1.2	10	3x2,5	16A(2P+T)
G650 PRG	220 380	Tri	50/60	15.9	50 32	4x10 5x6	63A(3P+T) 32A(3P+N+T)

ESPECIFICACIONES DE GAS

ATENCIÓN: No conectar conductos de escape directamente en las salidas de gases y vapores, pues provocará pérdida de eficiencia del horno y principalmente grave riesgo a los usuarios debido a la posible generación y dispersión de monóxido de carbono en el ambiente.

Utilizar el tipo de gas indicado en el horno. Atención: La instalación de gas corresponde a técnicos cualificados.

Consumo Máximo: 1,80kg/h (GLP) e 2,25m³/h (NATURAL).

Potencia Térmica: 33,6 kW - 28.900 kcal/h - 114.700 BTU/h

CARACTERÍSTICAS Y REQUISITOS PARA GAS GLP

- Tubería de diámetro mínimo de 1/2";
- Manómetro para medición de presión en la línea principal;
- Registro de seguridad exclusivo para el equipo;
- La presión de la red en la salida al horno deberá ser de 2,8 kPa;
- Tubería con longitud lineal entre botellas de gas y horno inferior a 10m, utilizar un regulador de etapa única con flujo de 12Kg / h cerca y exclusivo al equipo;
- Tubería superior a 10m, utilice un regulador de primera etapa con un flujo de 15Kg / h cerca de las botellas de gas y un regulador de segunda etapa con un flujo de 12Kg / h cerca del horno;
- Utilizar dos botellas de gas P45 o mayores en paralelo.

CARACTERÍSTICAS Y REQUISITOS PARA GAS NATURAL

- Tubería de diámetro mínimo de 1/2";
- La mayoría de las instalaciones, el gas trabaja a baja presión, no necesitando regulador. Si la presión es excesiva, utilice un regulador apropiado;
- La presión de la red, en la salida al horno deberá ser de 2kPa.

DIMENSIONES

Modelo	Dimensiones del Producto				Dimensiones del Producto en Caja				Capacidad 60cmx80cm
	Altura (mm)	Ancho (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)	Altura (mm)	Ancho (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)	
G500 PRG	2048	1032	2181	453	2020	1280	1690	525	12 ou 18
G650 PRG	2138	1144	1951	530	2340	1280	1690	617	16 ou 25
Distancia entre bandejas				G500 PRG	105mm				
				G650PRG	95mm				
Distancias mínimas para la ventilación					Distancias de movimiento del equipo para mantenimiento				
Lateral Izquierda		Trasera	Lateral Derecha		Lateral Izquierda		Trasera	Lateral Derecha	
25mm		75mm	25mm		150mm		150mm	800mm	