



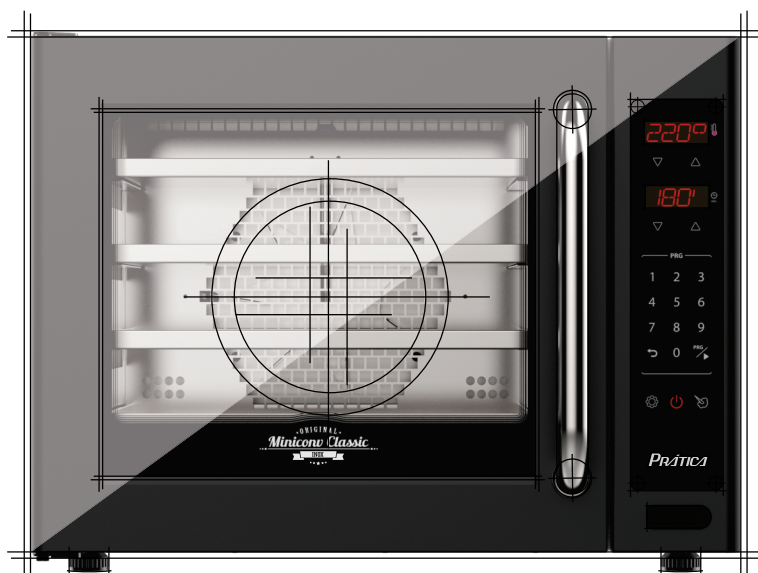
FORNOS DE PANIFICAÇÃO

PRÁTICA

FORNOS DE PANIFICAÇÃO

★ ORIGINAL ★
Miniconv Classic...
★ ★ ★ ★ ★
INOX

PROGRAMÁVEL



MANUAL DE INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO

CARTA AO CLIENTE

Para nós, a sua escolha por um produto Prática é motivo de grande satisfação.

Isso reforça o sentido da nossa missão, que é levar qualidade e produtividade ao ambiente de preparo de alimentos com o propósito de oferecer condições para o preparo de comida boa, de qualidade e sem desperdício.

Para isso nossos produtos oferecem alta tecnologia e os melhores padrões de qualidade. São desenvolvidos por um time experiente e altamente qualificado e produzidos num parque fabril com os mais avançados processos e equipamentos.

A Prática oferece soluções completas em toda cadeia de preparo de alimentos. Desde produtos para a panificação até todo o universo da gastronomia. Do pré-preparo à conservação, finalização e acabamento. Temos uma ampla linha de máquinas para panificação, equipamentos para ultra-congelamento e conservação e variadas linhas de fornos para panificação, gastronomia e fornos rápidos de finalização, além de uma completa linha de acessórios diversos.

Esperamos que nossos produtos, acessórios e serviços pré e pós venda possam ser valiosas ferramentas para o sucesso de seu negócio e da continuidade da nossa parceria.

Muito obrigado.

Este manual contém todas as informações para você instalar e utilizar seu equipamento de forma correta e obter os melhores resultados de desempenho, qualidade e segurança.

Recomendamos que você leia e siga todas as orientações nele contidas e o mantenha sempre em local adequado para futuras consultas.

ÍNDICE

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Recomendações de Utilização.....	06
----------------------------------	----

IDENTIFICAÇÃO DOS SÍMBOLOS USADOS NESSE MANUAL.....08

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

Instalação Elétrica.....	09
Sistema de Exaustão.....	10
Instalação Hidráulica.....	11
Dimensões.....	12
Recomendações gerais.....	13
Aplicação.....	13

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

Painel.....	14
Operação e Programação.....	15

INSTRUÇÕES DE HIGIENIZAÇÃO.....20

ANOTAÇÕES.....23

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

RECOMENDAÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- Operação do forno: É recomendável que o operador do forno utilize sempre luvas de proteção térmica e avental para evitar queimaduras em partes internas do forno e de eventual derramamento do conteúdo das bandejas.
- Utilização do painel: O painel deve ser operado somente com os dedos, a utilização de qualquer instrumento pode danificar o equipamento e colocar em risco a segurança do operador

CUIDADO!

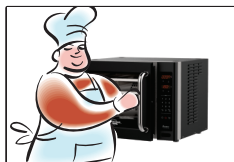
Manuseie as assadeiras com cuidado. Recomendamos sempre máxima atenção ao manusear estes acessórios e somente utilizá-los em guias abaixo de 1,6 metros. Para evitar queimaduras, não use recipientes carregados com líquidos ou produtos de cozinha que se tornem líquidos por aquecimento em níveis superiores aos que podem ser facilmente observados. **O adesivo (conforme figura ao lado) vem anexo ao manual e deve ser inserido na parte frontal no ato da instalação do equipamento, em uma altura mínima de 1,60m acima do piso.**



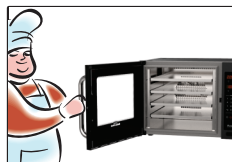
- Remova arames usados para selar sacos de papel ou de plástico que serão introduzidos no forno. Não utilizar utensílios de plástico.
- Embalagens totalmente fechadas não devem ser aquecidas no forno, pois poderão explodir.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Não opere o forno se o mesmo estiver danificado ou se a porta do forno não fechar adequadamente.
- Não coloque qualquer objeto entre a porta e o batente do forno.
- Use esse aparelho somente para as funções descritas neste manual.
- Não realizar a limpeza do equipamento com jatos de água.

RECOMENDAÇÕES DE UTILIZAÇÃO (continuação)

CUIDADO! Para evitar queimaduras de vapor, abra a porta em dois passos:



1º) Deixe a porta entreaberta para a saída de calor e vapor do forno.



2º) Abra totalmente a porta.

- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.



- Não utilize o puxador do forno para realizar a movimentação do equipamento. A movimentação do forno deverá ser feita exclusivamente pelas suas laterais.



- Não utilize a porta do equipamento como apoio. Isso causará o desnivelamento da porta e mal funcionamento do equipamento.



- A porta do forno destina-se unicamente para a vedação dos vapores gerados pela cocção. A utilização da porta para quaisquer outros fins não descritos nesse manual poderá ocasionar a perda da garantia.



CUIDADO: Caso haja fumaça, desligue o forno, desconecte o plugue da tomada e mantenha a porta do forno fechada até que a chama se apague.

- Deve ser respeitado os limites de carga máxima de cada equipamento. Os limites são:

PRODUTO	CAPACIDADE MÁXIMA (Kg)
MINICONV CLASSIC INOX	2,4
MINICONV CLASSIC BLACK	2,4

IDENTIFICAÇÃO DOS SÍMBOLOS USADOS NESSE MANUAL



PERIGO! AMEAÇA DE RISCO QUE PODE CAUSAR FERIMENTOS GRAVES OU MORTE



ALERTA



RISCO DE INCÊNDIO



RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO



RISCO DE QUEIMADURA



RISCO DE QUEIMADURA POR DERRAMAMENTO DE CARGA QUENTE



SÍMBOLO DE ATERRAMENTO



SÍMBOLO DE EQUIPOTENCIAL



DICAS DE USO E INFORMAÇÕES

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

INSTALAÇÃO ELÉTRICA

- Sempre seguir as recomendações de instalação do manual de instruções ou da ficha técnica do produto. Essa ficha vem anexo junto ao manual, além de ser enviado por e-mail no ato da aprovação do pedido, também está disponível em nosso site (www.praticabr.com), em caso de dúvidas entrar em contato com a Assistência Técnica Prática: 35 3449 1200 – Opção 3.

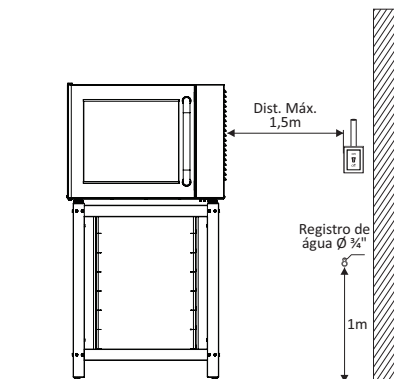


- O aterramento do forno é obrigatório.
- O forno deve possuir um disjuntor exclusivo.
- Não molhe o fio de força ou a tomada.
- Mantenha o cabo de força longe de superfícies aquecidas.
- Se o cabo de força for danificado, ele deverá ser trocado apenas por técnicos autorizados, a fim de evitar riscos.
- Somente técnicos autorizados devem abrir o painel do equipamento.
- Um ponto equipotencial é fornecido no painel traseiro do forno para ligação.

• **Obs:** O equipamento possui um conector de interligação para outros equipamentos. Esse conector visa manter diversos equipamentos com o mesmo potencial elétrico. Não sendo necessariamente o terra de uma ligação local. Esse conector está localizado na parte traseira do equipamento é identificado com o símbolo ao lado:



- Utilização do prensa cabos para evitar a movimentação do cabo de alimentação .
- Em caso da voltagem do forno ser 380 volts, deverá estar disponível um cabo neutro (independente do aterramento).



- Certifique-se de que as características elétricas da construção estejam de acordo com as especificações da etiqueta localizada na traseira do equipamento. A instalação elétrica da construção é responsabilidade do cliente.
- Esta unidade deve ser devidamente aterrada para evitar choque elétrico.
- O disjuntor deve estar localizado no máximo a 1,5m do equipamento

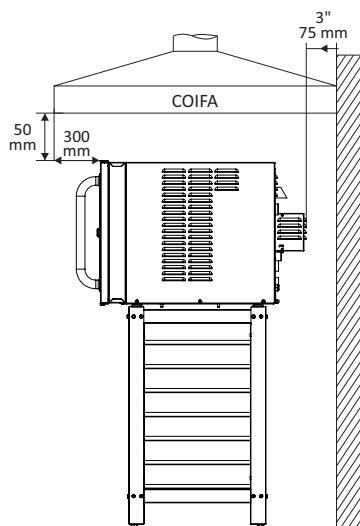
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

ESPECIFICAÇÕES ELÉTRICAS

<i>Voltagem</i>	220V
<i>Fase</i>	Mono
<i>Potência</i>	2,56 kW
<i>Disjuntor</i>	16A
<i>Cabo</i>	3x1.5 mm ²
<i>Tomada</i>	16A(2P+T)

SISTEMA DE EXAUSTÃO

- Não bloqueie entradas e saídas de ar da lateral direita e traseira do forno.
- A saída de vapor se encontra na parte traseira do equipamento.
- Recomendamos a utilização de coifa para captação de vapores gerados durante o forneio. Verificar a NBR 14518:2020 para o dimensionamento da coifa.
- 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.



INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

INSTALAÇÃO HIDRÁULICA

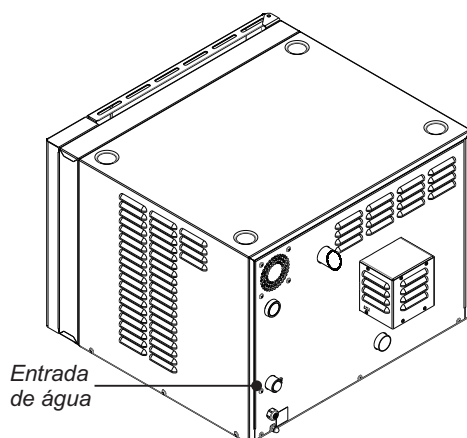
- O forno deve ser conectado a encanamento de água fria. Um registro de 3/4" com rosca externa deve estar disponível para conexão da mangueira de entrada de água localizada a uma distância máxima de 1,5 m do forno.
- Recomendamos o filtro 3M original (não incluído) para reduzir a dureza da água.
- **Importante:** Antes de realizar a instalação de água, descarregar os condutos do lado da instalação predial para retirar eventuais sujeiras do encanamento (purga).
- **Semestralmente solicite uma inspeção de pressão, mangueiras, registros, válvulas e conexões da rede por um técnico habilitado.**

Para um desempenho adequado, observe a pressão da rede hidráulica:

Unidade de Medida	Mínima	Máxima
m.c.a (metro coluna d'água)	5,0	15,0
bar	0,5	1,5
kPa	50	150
Psi	7,3	21,8



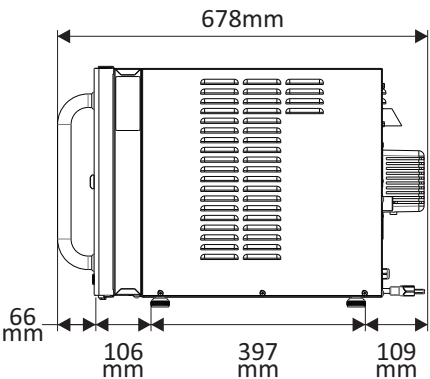
Utilize somente mangueiras novas para a instalação de água.



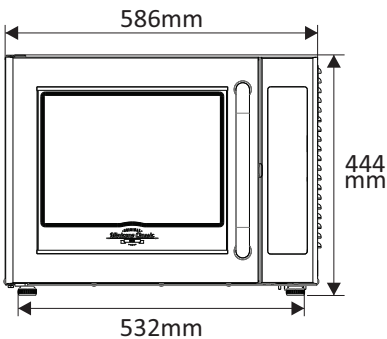
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

DIMENSÕES

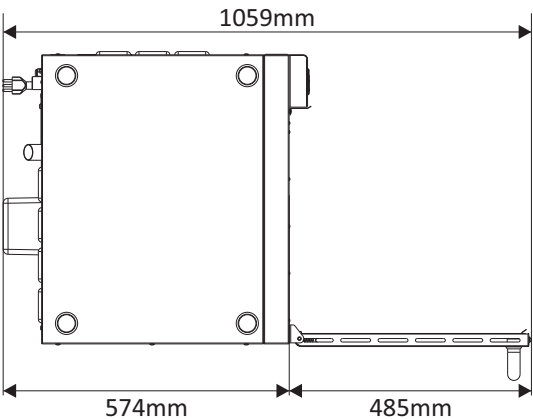
VISTA LATERAL



VISTA FRONTAL



VISTA SUPERIOR
COM A PORTA
ABERTA



RECOMENDAÇÕES GERAIS



- Não utilize esse produto próximo de água como pias, piscinas ou locais muito úmidos.



- Caso resíduos acumulados dentro do forno entrem em combustão, mantenha a porta do forno fechada, desligue a energia elétrica no disjuntor exclusivo do forno e desconecte o forno da tomada.



- Não utilize o interior do forno para secar roupas ou guardar utensílios.



- Se a porta ou perfil de vedação da porta estiverem danificados, o forno não deve ser operado até que os mesmos sejam reparados por uma pessoa qualificada.



- O forno deve ser instalado em um local nivelado e ventilado. Não instalar o equipamento em um local apropriado pode resultar na perda da garantia.

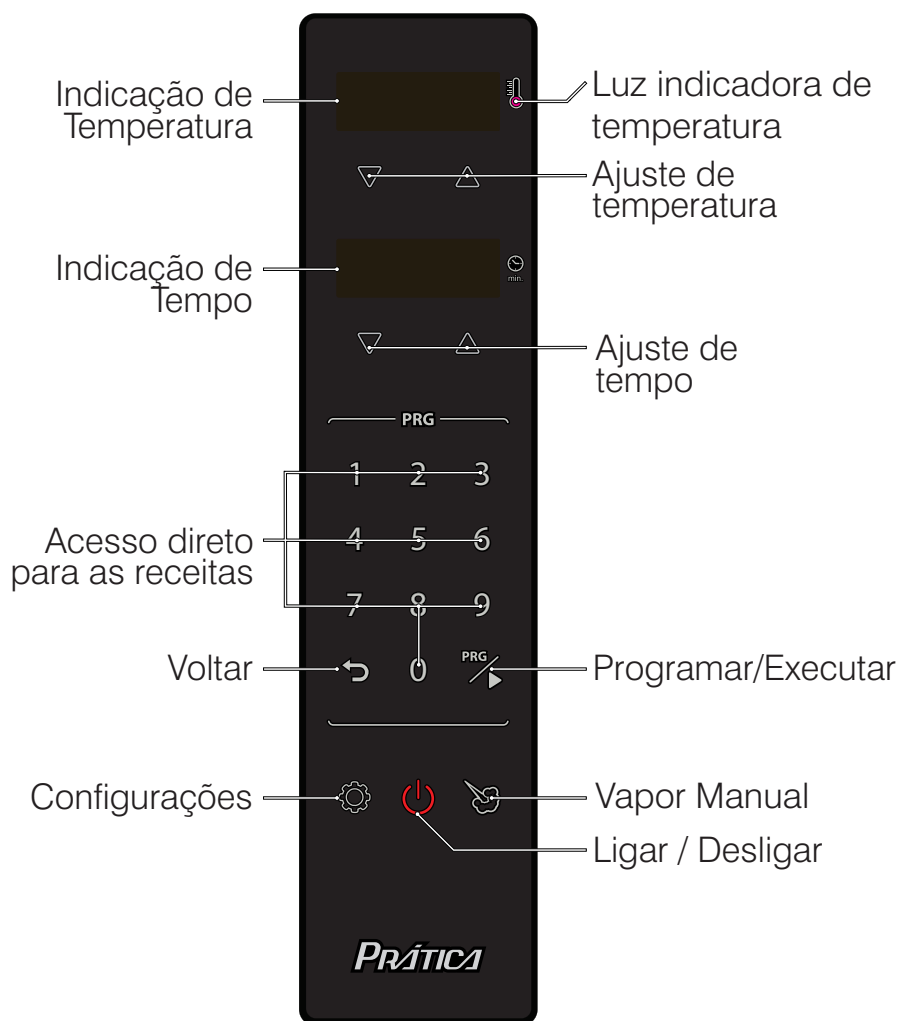
- Deve ser respeitado um afastamento mínimo das paredes de 25mm em relação as laterais e 75mm em relação ao fundo do forno para ventilação.
- Para facilitar a instalação e manutenção do forno, recomenda-se um espaço de, no mínimo, 800mm da lateral direita e a parede e 150mm da lateral esquerda e traseira. Após a manutenção/instalação, este afastamento pode ser reduzido as distâncias mencionadas anteriormente.
- O forno não deve ser posicionado junto a fogões, fritadeiras e chapas quentes ou outros equipamentos que exalem gorduras, vapores e calor.
- Caso houver queda de energia durante algum processo em andamento do forno, esta operação será perdida (receitas salvas não serão perdidas).
- Não cubra ou bloqueie qualquer abertura do aparelho.
- Não utilize o forno em ambientes externos.
- Não guardar alimentos dentro do forno quando o mesmo não estiver em operação.

APLICAÇÃO

O **Miniconv Programável** Prática é utilizado na preparação de produtos de panificação e confeitaria. Por se tratar de um forno de convecção, as temperaturas e os tempos usados nas preparações de alimento normalmente serão abaixo daquelas utilizadas em fornos sem circulação forçada de ar.

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

PAINEL



Nota: o toque em qualquer tecla aciona a lâmpada por 1 minuto.

OPERAÇÃO E PROGRAMAÇÃO

- Para ligar o forno pressione a tecla **Ligar / Desligar**: 
- Depois de ligar o forno, a **Indicação de Temperatura** e a **Indicação de Tempo** do forno mostrarão a última temperatura trabalhada e o tempo infinito.
- Para ajustar o tempo de preparação, pressione as teclas de **Ajuste de Tempo**   que se encontram abaixo da indicação de tempo.



Nota: O tempo pode ser ajustado em até 360 minutos.

- Para configurar a temperatura desejada, pressione a tecla **Ajuste de Temperatura**:   que se encontram abaixo da indicação de temperatura.



Nota: A temperatura pode chegar até 230°C.

- Para utilizar a injeção de vapor, em caso de programa manual, pressione a tecla **Vapor Manual**: 



Nota: A temperatura máxima de injeção de vapor é 230°C, ou seja, caso a temperatura de câmara estiver maior que 230°C a função ficará bloqueada.

- Para ajustar o nível de injeção manual, pressione e segure a tecla de **Vapor Manual**  por 3 segundos. A tela superior mostrará a mensagem “VAPO” e você poderá escolher o nível entre baixo (BAX), médio (MED) e alto (ALT). Para confirmar o nível escolhido pressione a tecla **Programar/Executar** .



Nota: O forno retornará automaticamente a 0% (sem vapor) se uma receita programada for feita ou se o tempo no modo manual chegar a zero.

PROGRAMAR RECEITAS

- Para iniciar o processo de programação de uma receita, pressione a tecla **Programar/Executar**: .
- Utilizando as teclas inferiores (**Ajuste de Tempo**)   ou selecionando a partir do teclado numérico, escolha a receita a ser editada.
- Depois de escolher a receita, pressione e segure a tecla **Programar/Executar**  por 3 segundos para entrar no modo de edição.



Nota: Podem ser programadas até 100 receitas.

Nota: Se o parâmetro “Edit” das configurações estiver setado como “On” é necessário inserir a senha de usuário para editar a receita.



- Depois de entrar no modo de edição, a **Indicação de Temperatura** e a **Indicação de Tempo** mostrarão a seguinte configuração ao lado:
- Para alterar a temperatura de Pré-aquecimento, use as teclas inferiores (**Ajuste de Tempo**) ▼ ▲ , a temperatura pode ser definida de 30°C a 230°C.



- Após a configuração da temperatura de Pré-Aquecimento, pressione a tecla ▲ superior (**Ajuste de Temperatura**) para avançar para os parâmetros do PAS1. Cada receita terá, no máximo, 4 passos (PAS1, PAS2, PAS3 e PAS4) e em cada passo serão configurados 4 parâmetros em uma ordem específica: convecção (CONV), temperatura (TEMP), tempo (MIN) e injeção de vapor (VAPO).

PARÂMETROS AJUSTÁVEIS

CONVECÇÃO (CONV)

- Pressione as teclas ▼ ▲ inferiores (**Ajuste de tempo**) para selecionar as opções de Convecção.
- O parâmetro CONV pode ser configurado como **ON (Ativado)** ou **OFF (Desativado)**;
- Se o parâmetro for configurado como **ON**, a turbina manterá a rotação padrão. Caso o parâmetro seja configurado como **OFF**, o forno funcionará como uma estufa durante o tempo programado, desabilitando a turbina e aquecimento dentro do passo. Portanto, para a configuração **OFF**, não é permitido configurar valores de temperatura.
- Pressione a tecla ▲ superior (**Ajuste de Temperatura**) para avançar para o próximo parâmetro.

TEMPERATURA (TEMP)

- Pressione as teclas ▼ ▲ inferiores (**Ajuste de tempo**) para ajustar a temperatura.
- O parâmetro de temperatura pode ser configurado de 30°C a 230°C.
- Pressione a tecla ▲ superior (**Ajuste de Temperatura**) para avançar para o próximo parâmetro.

TEMPO (MIN)

- Pressione as teclas ▼ ▲ inferiores (**Ajuste de tempo**) para ajustar o tempo.
- O parâmetro de tempo pode ser configurado de 1 a 360 minutos.
- Pressione a tecla ▲ superior (**Ajuste de Temperatura**) para avançar para o próximo parâmetro.

INJEÇÃO DE VAPOR (VAPO)

- Pressione as teclas ▼ ▲ inferiores (**Ajuste de tempo**) para ajustar o nível da injeção de vapor entre os parâmetros: sem vapor (OFF), baixo (BAX), médio (MED) e alto (ALT).



- Pressione a tecla ▲ superior (**Ajuste de Temperatura**) para avançar para o próximo passo (PAS2).
- A **Indicação de Temperatura** e a **Indicação de Tempo** mostrarão a seguinte configuração ao lado:
- Caso queira adicionar um novo passo à receita, pressione a tecla ▲ inferior (**Ajuste de Tempo**) para mudar a indicação para ON, dando acesso as demais opções de configuração do passo.
- Siga novamente os passos anteriores para configuração dos parâmetros do novo passo.
- Após a configuração do último parâmetro, em qualquer passo, se pressionar a tecla ↻ a receita será gravada. Ou pressione a tecla **Programar/Executar** para executar a receita com apenas 1 toque.

SELECIONAR RECEITAS

- Pressione a tecla **Programar/Executar** .
- Pressione as teclas ▼ ▲ inferiores (**Ajuste de tempo**) ou utilize o teclado numérico para selecionar a receita desejada.
- Após escolher a receita, pressione a tecla **Programar/Executar** para executar a receita.



Nota: Caso o forno esteja com a temperatura acima do set point de pré aquecimento, o forno realizará uma etapa de esfriamento.

- Receitas programadas de 1 a 0 podem ser executadas pressionando os atalhos diretos, sendo o número 0 equivalente a receita 10.



CONFIGURAÇÕES

- Ao pressionar o botão de **Configurações** , será solicitado uma senha para acesso as configurações. A senha padrão é 0123, mas pode ser alterada.

USB

- Com um dispositivo de armazenamento conectado, use as teclas de Ajuste de Tempo para selecionar **IMPO** ou **EXPO**. Uma vez selecionada a opção desejada, pressione e segure a tecla **Programar/Executar**  por 3 segundos para executar o comando.

IMPO

- Ao selecionar essa opção o visor irá mostrar a mensagem "IMPO". Todas as receitas armazenadas no dispositivo USB são transferidos para o forno. Quando concluído o visor irá mostrar a mensagem "IMPO OK". Em caso de erro a mensagem exibida será: "FAIL".

EXPO

- Ao selecionar essa opção o visor irá mostrar a mensagem "EXPO". Todas as receitas salvas no forno são transferidas para o dispositivo USB. Quando concluído o visor irá mostrar a mensagem "EXPO OK". Em caso de erro a mensagem exibida será: "FAIL".

MUDAR SENHA

- Para alterar a senha padrão (0123), pressione e segure a tecla **Programar/Executar**  por 3 segundos. Depois disso, você pode inserir uma nova senha de 4 dígitos.

EDIT

- Ao habilitar este parâmetro ("On"), é necessário inserir a senha de usuário para editar receitas; caso contrário ("Off"), a edição de receitas é de livre acesso.

FUNÇÃO ESFRIAR

- Na tela de modo manual, segure a tecla **Voltar**  por 3 segundos, a tela exibirá as mensagens "FUNC ESFR" e "ABRA PORT" alternadamente, solicitando que a porta do forno seja aberta.
- Abra a porta e a tela mudará entre a temperatura atual do forno e a mensagem "FUNC ESFR".
- Durante a execução desta função, somente a turbina permanecerá ativada e nenhuma outra execução poderá ser ativada.
- Quando a temperatura atingir 50°C, o visor mudará entre a temperatura atual do forno e a mensagem "ESFR TERM". Você pode interromper a função pressionando a tecla **Voltar** , retornando o forno ao modo Manual.

INSTRUÇÕES DE HIGIENIZAÇÃO

EQUIPAMENTOS DE SEGURANÇA

- Para a limpeza do forno é necessário a utilização dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI's).



Luvas de Proteção



Máscara de Proteção



Óculos de Proteção



Avental



Sapatos de Segurança

FREQUÊNCIA DE HIGIENIZAÇÃO

O forno deve ser higienizado todos os dias em que for utilizado de acordo com a sujidade:

- Higienização Leve;
- Higienização Pesada.



IMPORTANTE: Quando a higienização não é feita na frequência recomendada ou feita de forma inadequada ocorre o acúmulo desses resíduos que acabam por prejudicar a qualidade de higienizações posteriores, gerando excesso de fumaça durante os preparos e diminuindo a vida útil de componentes e do equipamento. No limite, esses resíduos acumulados podem entrar em combustão quando submetidos a altas temperaturas.

PASSOS DA HIGIENIZAÇÃO



Caso o forno esteja acima de 60°C é obrigatório esfriá-lo para que alcance a temperatura correta de higienização. Caso o forno esteja com temperatura abaixo de 30°C, aqueça rapidamente apenas para ultrapassar essa temperatura.



Para isso, certifique-se que o protetor de turbina esteja montado e travado (NUNCA ACIONE A FUNÇÃO ESFRIAR SEM QUE O PROTETOR DE TURBINA ESTEJA MONTADO E TRAVADO). Pressione a tecla **Voltar** ↶ durante 3 segundos e mantenha a porta aberta. Ao término do resfriamento o forno soará um alarme.

HIGIENIZAÇÃO LEVE

- Primeiramente, remova a gaiola e o protetor de turbina. Higienize com uma esponja macia e sabão neutro, enxágue com água corrente. Finalize com pano seco.
- Utilize uma esponja macia e sabão neutro para remoção da sujidade da câmara. Procure manter a câmara interna sempre com aspecto de nova: reflexiva.
- Retire completamente o sabão com um pano úmido. Na sequência passe o pano úmido e vinagre de álcool para remoção de qualquer produto residual. Finalize com pano seco.

HIGIENIZAÇÃO PESADA

Em caso de sujidades mais aderentes, pode-se utilizar desincrustante para a higienização.

- Primeiramente, remova a gaiola e o protetor de turbina. Higienize-as separadamente. Borrife desincrustante e deixe agir por 15 minutos, em seguida enxágue com água corrente.
- Utilize uma espátula não abrasiva para a remoção de sujidades sólidas.
- Borrife o líquido desincrustante em todas as superfícies internas da câmara com pulverizador ou pincel.
- Feche a porta do equipamento e deixe o produto agir por cerca de 15 minutos com o forno desligado.
- Com auxílio de uma mangueira enxágue o interior do equipamento para remover totalmente o desincrustante.
- Com um pano umido e vinagre de álcool remova completamente todo o desincrustante que possa permanecer no equipamento.
- Seque o interior do equipamento ligando-o a uma temperatura de 150°C por 5 minutos.

PARA LIMPEZA EXTERNA

- Para a limpeza externa do forno utilize a sequência: pano úmido, pano com sabão neutro, pano úmido e pano seco.

IMPORTANTE

- Em todas as etapas de enxágue, limpeza e secagem, garanta que todo resíduo de sabão ou desincrustante seja completamente removido para evitar oxidação do equipamento e seus componentes.
- Utilize somente produtos de linha profissional (desincrustante/desengordurante) líquido alcalino a base NaOH (Hidróxido de Sódio) sem corantes.
- Certifique-se de que não tenha sobrado resíduo de produtos de limpeza antes de iniciar a cocção.

RECOMENDAÇÕES GERAIS DE HIGIENIZAÇÃO

- Nunca use produtos que contenham ácido na limpeza do forno, pois eles podem danificar a superfície de aço inoxidável, provocando corrosão do metal.
- Não direcione água fria sobre o vidro quente do equipamento, o choque térmico pode provocar a sua quebra.
- Não jogue água na superfície externa do forno, pois pode comprometer o painel de controle e componentes elétricos.
- Não use esponjas de aço, objetos perfurantes ou abrasivos para a limpeza das superfícies interna e externa do forno.
- Para longos períodos de inatividade, é recomendado que a porta do forno fique entreaberta.
- Não permita que resíduos de alimentos e outros detritos acumulem-se na superfície interna da porta, dobradiças ou no perfil de vedação de silicone para não prejudicar a vedação do forno.
- Não deixar alimentos, líquidos e resíduos dentro do forno quando o equipamento estiver em inatividade.
- Não utilizar o forno para armazenar utensílios ou alimentos.
- Utilizar o forno somente para o preparo de alimentos como descrito nesse manual.
- Em intervalos longos entre uma utilização e outra deve-se desligar o forno para evitar que o aquecimento carbonize os resíduos de gordura de preparos anteriores. Isso pode dificultar a higienização, prejudicar a qualidade dos preparos e a vida útil do equipamento.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single page of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO
(preencha para facilitar as chamadas técnicas)

MODELO: _____ VOLTAGEM: _____
Nº SÉRIE: _____ REVENDEDOR: _____
Nº NOTA FISCAL: _____ DATA COMPRA: _____

Qualquer dúvida contate nossa assistência técnica.

Assistência técnica Prática:

+55 (35) 3449-1200 opção 3 - at@praticabr.com

Para dúvidas operacionais e materiais complementares:

Canal Chef

+55 (11) 2526-1200 opção 5

MINICONV CLASSIC PROGRAMÁVEL - PORTUGUÊS

CÓDIGO: 760404

MANUAL DE INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO

SETEMBRO 2025 - REVISÃO 11



PRÁTICA

Rodovia BR 459, Km 101 S/N
37.556-140, Pouso Alegre - MG
Telefone: +55 35 3449-1200
pratica@praticabr.com

