

## G200 PRG / G250 PRG

Linha Turbo PRG



**G200 PRG**

**G250 PRG**



### MODELO

- G200 PRG - Oito (8) - Assadeiras - 58cm x 70cm
- G250 PRG - Sete (7) - Assadeiras - 60cm x 80cm

### INDICAÇÃO

- Para padarias, cafés, lanchonetes, lojas de conveniência e apoio em restaurantes e instalações que destinam-se a servir a todo momento.

### CARACTERÍSTICAS

- Armazena 100 receitas com até 4 passos cada, mais um passo de Pré Aquecimento;
- Conexão USB para importação e exportação de receitas;
- Controle de temperatura de 50°C a 250°C;
- Construídos em aço inoxidável;
- Isolamento de alta performance;
- Pés ajustáveis;
- Aquecimento por queimador atmosférico e trocadores de calor.
- Sistema de convecção de ar forçado por meio de turbinas de alta performance, com sistema de reversão;
- Porta com vidro duplo temperado permitindo facilidade na higienização;
- 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).

### ITEM DE SÉRIE

- Base para apoio ao forno.

### ACESSÓRIOS OPCIONAIS

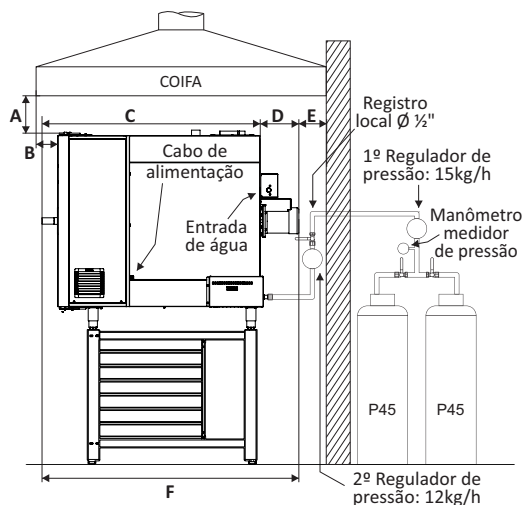
- Estufa G250 PRG com capacidade de até 8 assadeiras 60x80cm;
- Coifa carenagem (sem sistema de exaustão).

### CERTIFICAÇÃO

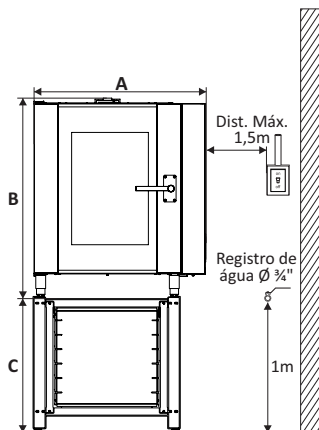
- Fornos G200 PRG e G250 PRG são certificados conforme Portaria INMETRO Nº 267.

### ESQUEMA DE INSTALAÇÃO

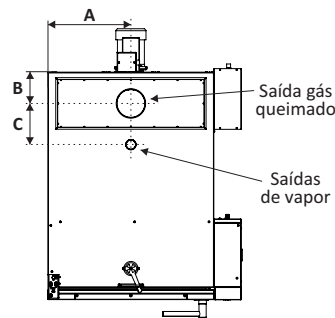
OBS.: COTAS EM MILÍMETROS (mm)



	A	B	C	D	E	F
G200 PRG	50	300	1302	230	75	1532
G250 PRG	50	300	1302	230	75	1532



	A	B	C
G200 PRG	1031	1189	775
G250 PRG	1031	1189	775



Saída de Gás Queimado: Ø160mm  
Saídas de Vapor : Ø60mm

	A	B	C
G200 PRG	442	168	383
G250 PRG	442	168	383

### INSTRUÇÕES GERAIS

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.

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

### 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 <sub>2</sub> 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 <sup>2</sup> )	Tomada
G200 PRG	220	Mono	50/60	0.62	6	3x2,5	16A(2P+T)
G250 PRG	220	Mono	50/60	0.62	6	3x2,5	16A(2P+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.

**G200 PRG:** Consumo Máximo: 1,00kg/h (GLP) e 1,25m<sup>3</sup>/h (NATURAL).

Potência Térmica: 18,7 kW - 16.100 kcal/h - 63.700 BTU/h.

**G250 PRG:** Consumo Máximo: 1,20kg/h (GLP) e 1,5m<sup>3</sup>/h (NATURAL).

Potência Térmica: 22,4 kW - 19.300 kcal/h - 76.400 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)		
G200 PRG	1189	1031	1532	248	1400	1140	1540	307	8x 58 x 70cm	
G250 PRG	1189	1031	1532	248	1400	1140	1540	307	7x 60 x 80cm	
Distância entre assadeiras					G200 PRG		95mm			
					G250PRG		110mm			
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

## G200 PRG / G250 PRG

Línea Turbo PRG



**G200 PRG**

**G250 PRG**



### MODELO

- G200 PRG - Ocho (8) - Bandejas - 58cm x 70cm
- G250 PRG - Siete (7) - Bandejas - 60cm x 80cm

### INDICACIÓN DE USO

- Para panaderías, cafés, cafeterías, tiendas de conveniencia y apoyo en restaurantes e instalaciones que se destinan a servir en todo momento.

### 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;
- Pies ajustables;
- Calefacción por quemador atmosférico e intercambiadores de calor.
- Sistema de convección de aire forzado mediante turbinas, con sistema de reversión;
- Puerta con vidrio doble templado que permite facilidad en la higienización;
- 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

- Base para soporte de horno.

### ACCESORIO OPCIONAL

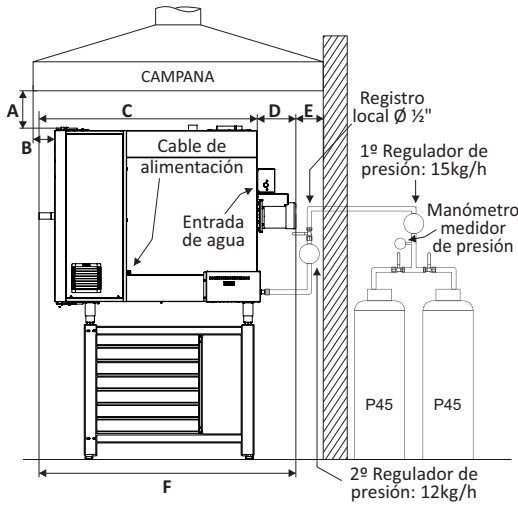
- Estufa G250 PRG con capacidad de hasta 8 asadores 60x80cm;
- Carenado de paja (sin sistema de escape).

### CERTIFICACIÓN

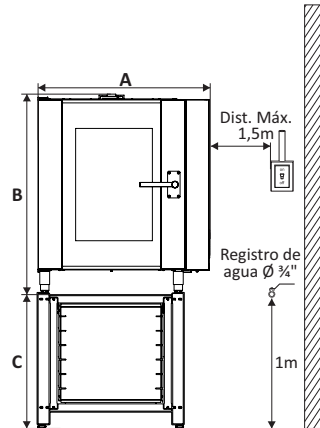
- Los hornos G200 PRG y G250 PRG están certificados conforme a la Ordenanza INMETRO N° 267.

DIAGRAMA DE INSTALACIÓN

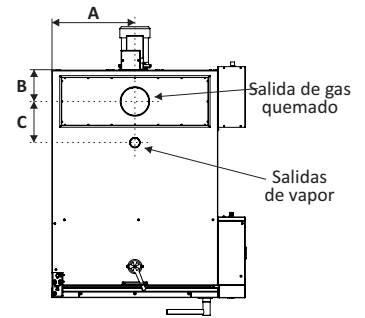
OBS.: CUOTAS EM MILIMETROS (mm)



	A	B	C	D	E	F
G200 PRG	50	300	1302	230	75	1532
G250 PRG	50	300	1302	230	75	1532



	A	B	C
G200 PRG	1031	1189	775
G250 PRG	1031	1189	775



Salida de Gas Quemado: Ø160mm  
Salidas de Vapor : Ø60mm

	A	B	C
G200 PRG	442	168	383
G250 PRG	442	168	383

INSTRUCCIONES GENERALES

Es obligatorio el uso de campana para la captación de vapores y gases generados durante el suministro. La 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.

ESPECIFICACIONES HIDRÁULICAS

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

Apriete manualmente las conexiones hidráulicas, no utilice herramienta.

Recomendamos el filtro original 3M para reducir la dureza del agua. La buena calidad del agua es responsabilidad del cliente y necesita estar de acuerdo con las siguientes especificaciones:

Factor pH: 7.0-8.5	Cloruro <25ppm	Alcalinidad: 50-100ppm
TDS: 50-125ppm	Cloruro libre <0.1ppm	Dureza: 50-100ppm (3<6 gpg)
Silíce <13ppm	Presión: 5 a 15 mH <sub>2</sub> O	

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 <sup>2</sup> )	Enchufe
G200 PRG	220	Mono	50/60	0.62	6	3x2,5	16A(2P+T)
G250 PRG	220	Mono	50/60	0.62	6	3x2,5	16A(2P+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.

**G200 PRG:** Consumo Máximo: 1,00kg/h (GLP) e 1,25m<sup>3</sup>/h (NATURAL).  
Potencia Térmica: 18,7 kW - 16.100 kcal/h - 63.700 BTU/h.

**G250 PRG:** Consumo Máximo: 1,20kg/h (GLP) e 1,5m<sup>3</sup>/h (NATURAL).  
Potencia Térmica: 22,4 kW - 19.300 kcal/h - 76.400 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	
	Altura (mm)	Ancho (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)	Altura (mm)	Ancho (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)	Bandejas	
G200 PRG	1189	1031	1532	248	1400	1140	1540	307	8x 58 x 70cm	
G250 PRG	1189	1031	1532	248	1400	1140	1540	307	7x 60 x 80cm	
Distancia entre bandejas					G200 PRG		95mm			
					G250PRG		100mm			
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