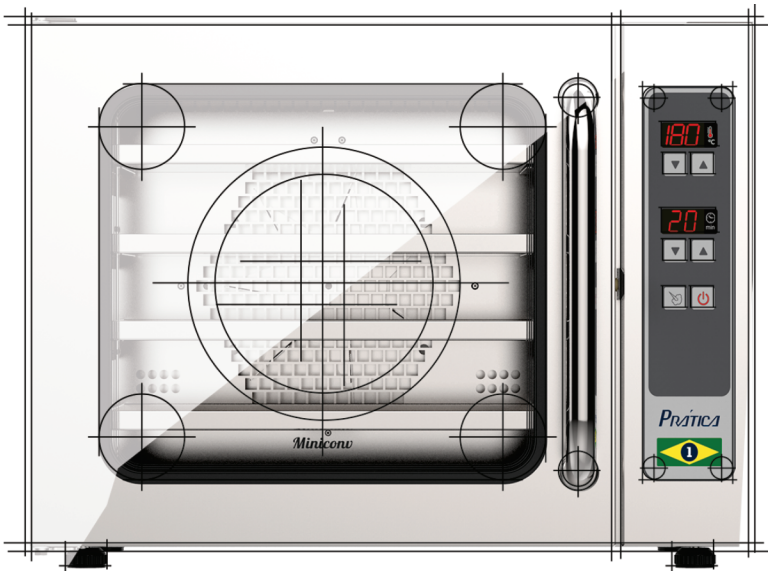
HORNOS DE PANADERÍA

PRÁTICA

HORNOS DE PANADERÍA

Miniconv



MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

CARTA AL CLIENTE

Para nosotros, su elección por un producto Prática es motivo de gran satisfacción.
Esto refuerza el sentido de nuestra misión, que es llevar calidad y productividad al ambiente de preparación de alimentos con el propósito de ofrecer condiciones para la preparación de comida buena, de calidad y sin desperdicio.

Para eso nuestros productos ofrecen alta tecnología y los mejores estándares de calidad. Son desarrollados por un equipo experimentado y altamente calificado y producido en un parque fabril con los más avanzados procesos y equipamientos.

La Prática ofrece soluciones completas en toda la cadena de preparación de alimentos. Desde productos para la panificación hasta todo el universo de la gastronomía. De la pre-preparación a la conservación, finalización y acabado. Tenemos una amplia línea de máquinas para panadería, equipos para ultra congelación y conservación y variadas líneas de hornos para panificación, gastronomía y hornos rápidos de finalización, además de una completa línea de accesorios diversos.

Esperamos que nuestros productos, accesorios y servicios pre y posventa puedan ser valiosas herramientas para el éxito de su negocio y la continuidad de nuestra asociación.

Muchas gracias.

Este manual contiene toda la información para instalar y utilizar su equipo de forma correcta y obtener los mejores resultados de rendimiento, calidad y seguridad.
Recomendamos que lea y siga todas las instrucciones en él contenidas y mantenga siempre en el lugar adecuado para futuras consultas.

ÍNDICE

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD
Recomendaciones de utilización..... 06

INDENTIFICACIÓN DE LOS SIGNOS UTILIZADOS EN ESTE MANUAL..... 08

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN
Instalación eléctrica.....09
Instalación hidráulica.....10
Dimensiones.....11
Recomendaciones generales.....12
Aplicación.....12

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN
Panel.....13

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA.....14

NOTAS.....17

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

RECOMENDACIONES DE UTILIZACIÓN

- Operación del horno: Es recomendable que el operador del horno utilice siempre guantes de protección térmica y delantal para evitar quemaduras en partes internas del horno y de eventual derramamiento del contenido de las bandejas.

- Utilización del panel: El panel debe ser operado solamente con los dedos, la utilización de cualquier instrumento puede dañar el equipo y poner en riesgo la seguridad del operador.

- Maneja las bandejas con cuidado. Recomendamos siempre máxima atención al manipular estos accesorios y solo usarlos en guías por debajo de 1,6 metros.

CUIDADO!
Para evitar quemaduras, no utilice recipientes cargados con líquidos o productos de cocina que se vuelven líquidos por calentamiento en niveles superiores a los que pueden ser fácilmente observados. **El adhesivo (como figura al lado) viene adjunto al manual y debe ser insertado en la parte frontal en el acto de la instalación del equipo, a una altura mínima de 1,60 m sobre el piso.**

- Retire alambres usados para sellar sacos de papel o de plástico que serán introducidos en el horno.

- Los envases totalmente cerrados no deben calentarse en el horno, ya que pueden explotar.

- Se recomienda que los niños estén vigilados para asegurar que no estén jugando con el horno.

- No opere el horno si el mismo está dañado o si la puerta del horno no se cierra adecuadamente.

- No coloque ningún objeto entre la puerta y la parada del horno.

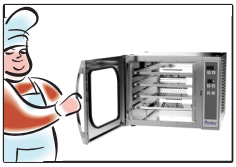
- Utilice este horno sólo para las funciones descritas en este manual.

- No realizar la limpieza del equipo con chorros de agua.

RECOMENDACIONES DE UTILIZACIÓN (continuación)

CUIDADO! Para evitar quemaduras de vapor, abra la puerta en dos pasos:

1°) Deje la puerta entreabierta para la salida de calor y vapor del horno.



2°) Abra completamente la puerta.

- Este horno no se destina para la utilización por personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones referentes a la utilización del horno o estén bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad.

- No utilice el tirador del horno para realizar el movimiento del equipo. El movimiento del horno deberá efectuarse exclusivamente por sus laterales.

- No utilice la puerta del equipo como soporte. Esto causará el desnivel de la puerta y el mal funcionamiento del equipo.

- La puerta del horno se destina únicamente al sellado de los vapores generados por la cocción. El uso de la puerta para cualquier otro propósito no descrito en este manual puede ocasionar la pérdida de la garantía.

CUIDADO: Si se produce un humo, apague o desconecte el enchufe de la toma y mantenga la puerta del horno cerrada hasta que la llama se apague.

- Deberán respetarse los límites de carga máxima de cada equipo. Los límites son:

PRODUCTO	CAPACIDAD MÁXIMA (Kg)
MINICONV SV	2,4
MINICONV VP	2,4

IDENTIFICACIÓN DE LOS SIGNOS UTILIZADOS EN ESTE MANUAL

PELIGRO! AMENAZA DE RIESGO QUE PUEDE CAUSAR LESIONAES GRAVES O MUERTE

ALERTA

RIESGO DE INCENDIO

RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO

RIESGO DE QUEMADURA

RIESGO DE QUEMADURA POR DERRAMES DE CARGA CALIENTE

SÍMBOLO DE ATERRAMENTO

SÍMBOLO DE EQUIPOTENCIAL

CONSEJOS DE USO E INFORMACIÓN

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

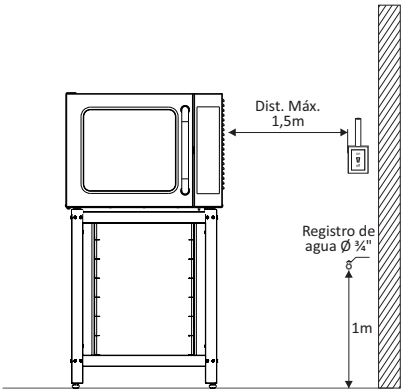
INSTALACIÓN ELÉCTRICA

- Siempre siga las recomendaciones de instalación del manual de instrucciones o de la hoja técnica del producto. Esta hoja se adjunta junto al manual, además de ser enviado por e-mail en el acto de la aprobación del pedido, también está disponible en nuestro sitio (www.praticabr.com). En caso de dudas entre en contacto con la Asistencia Técnica Prática: +55 35 3449 1235.

- La conexión a la tierrael horno es obligatorio.
- El horno debe poseer un disyuntor exclusivo.
- No moje el cable de alimentación o el enchufe.
- Mantenga el cable de alimentación lejos de superficies calientes.
- Si el cable de alimentación se daña, este deberá ser cambiado solamente por técnicos autorizados.
- Solamente técnicos autorizados deben abrir el panel del equipo.
- Un punto equipotencial se suministra en la parte inferior trasera del horno para conexión.

- **Nota:** El equipo tiene un conector de interconexión para otros equipos. Este conector pretende mantener diversos equipos con el mismo potencial eléctrico. No siendo necesariamente la Tierra de una conexión local. Este conector se encuentra en la parte posterior del equipo se identifica con el símbolo al lado:

- Uso del prensaestopas para evitar el movimiento del cable de alimentación.
- En caso de que el voltaje del horno sea 380 voltios, deberá estar disponible un cable neutro (independiente de la puesta a tierra).



- Asegúrese de que las características eléctricas de la construcción cumplen las especificaciones de la etiqueta que se encuentra en la parte trasera del equipo. La instalación eléctrica de la construcción es responsabilidad del cliente.
- Esta unidad debe estar debidamente conectada a tierra para evitar descargas eléctricas.
- El disyuntor debe estar ubicado a un máximo de 1,5m del equipo.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

INSTALACIÓN HIDRÁULICA

ATENCIÓN: *La instalación hidráulica solo es necesaria en la versión Miniconv VP (con vapor).*

- El horno debe conectarse a una canalización de agua fría. Deverá estar disponible un registro de 3/4" con rosca externa para conexión de la manguera de entrada de agua ubicado al máximo 1,5m de distancia del horno.

- Recomendamos el filtro original 3M (no incluido) para reducir la dureza del agua.

- ***Importante :*** *Antes de realizar la instalación de agua, descargue los conductos de agua al lado del local de instalación para retirar eventuales suciedades de la canalización (purga).*

Para un rendimiento adecuado, observe la presión de la red hidráulica:

Unidad de Medida	Mínima	Máxima
m.c.a (metro columna de agua)	5,0	15,0
bar	0,5	1,5
kPa	50	150
Psi	7,3	21,8

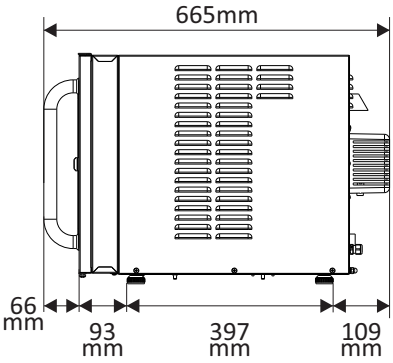
Utilice sólo mangueras nuevas para la instalación de agua.

- Solicite semestralmente una inspección de presión, mangueras, registros, válvulas y conexiones de la red por un técnico habilitado.

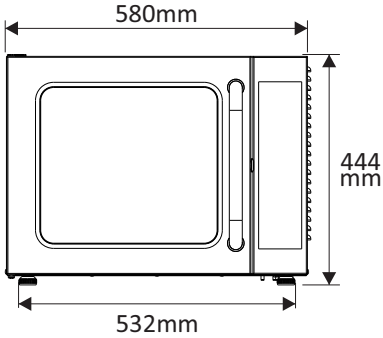
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

DIMENSIONES

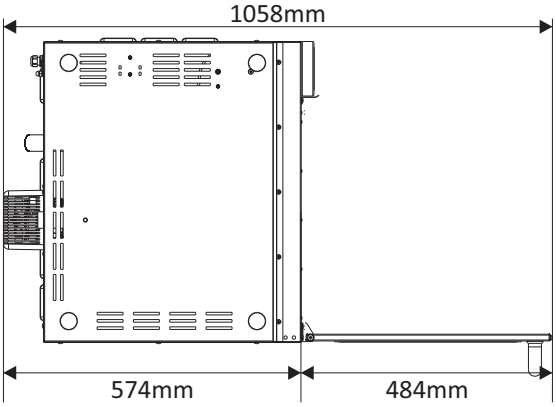
VISTA LATERAL



VISTA FRONTAL



VISTA SUPERIOR
CON LA PUERTA ABIERTA



RECOMENDACIONES GENERALES

- No utilice este producto cerca de agua como lavabos, piscinas o lugares muy húmedos.

- Si los residuos acumulados dentro del horno entran en combustión, mantenga la puerta del horno cerrada, apague la energía eléctrica en el disyuntor exclusivo del horno y desconecte el horno de la toma.

- No utilice el interior del horno para secar ropa o guardar utensilios.

- Si la puerta o el perfil de sellado de la puerta están dañados, el horno no debe operarse hasta que se reparen por una persona cualificada.

- El horno debe ser instalado en local nivelado y ventilado. La no instalación del equipo en local apropiado puede ocasionar la pérdida de la garantía.

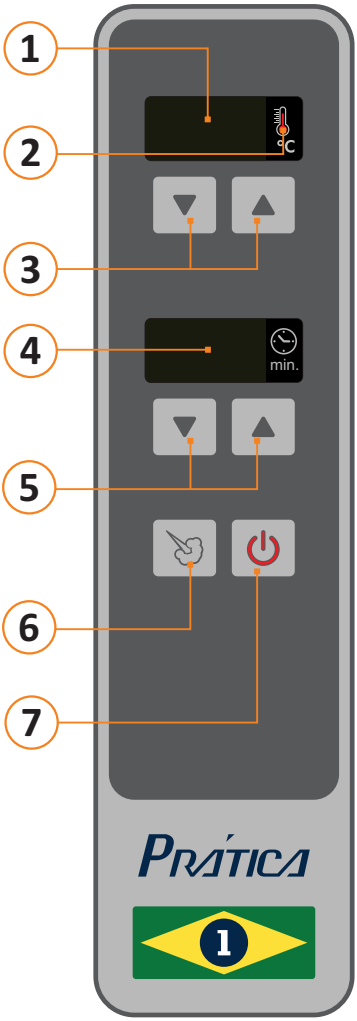
- Se debe respetar un alejamiento mínimo de las paredes de 25mm en relación a los laterales y 75mm en relación al fondo del horno para ventilación.
- Para facilitar la instalación y el mantenimiento del horno, se recomienda un espacio de al menos 800mm del lateral derecho y la pared y 150 mm del lateral izquierdo y trasero. Después del mantenimiento / instalación, esta separación puede reducirse las distancias mencionadas anteriormente.
- El horno no debe colocarse junto a cocinas, freidoras y placas calientes u otros equipos que exhalen grasas, vapores y calor.
- En caso de caída de energía durante algún proceso en curso del horno, esta operación se perderá.
- No cubra ni bloquee ninguna abertura del horno.
- No utilice el horno en ambientes externos.
- No guardar alimentos dentro del horno cuando el mismo no esté en operación.

APLICACIÓN

El horno Miniconv Prática se utiliza en la preparación de alimentos en general como dulces, tortas, panes, salados, pizzas y postres. Por tratarse de un horno de convección (con turbina que realiza la circulación de calor), las temperaturas y los tiempos utilizados en las preparaciones de alimentos normalmente serán inferiores a las utilizadas en hornos sin circulación forzada de aire.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

PANEL



1 - Indicador de Temperatura: Muestra la temperatura que deberá ser alcanzada.

2 - LED: Cuando está encendido indica que la temperatura establecida no ha sido alcanzada.

3 - Regulador de Temperatura: Configura la temperatura que deberá alcanzarse. Al presionar las dos teclas simultaneamente el display mostrará la temperatura del cámara de cocción.

4 - Indicador de Tiempo: Muestra el tiempo restante para la conclusión del proceso.

5 - Regulador de tiempo: Através de él se ajusta el tiempo para la cocción de los alimentos.

6 - Botón Vapor Manual: Mientras esté presionado inyecta vapor en el interior de la cámara.

7 - Botón de Encedido/Apagado: Cuando presionado coloca el horno en operación. Cuando presionado novamente apaga el horno.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

EQUIPOS DE SEGURIDAD

- Para la limpieza del horno es necesario el uso de los Equipos de Protección Individual (EPI's).

Guantes de Protección

Máscara de Protección

Lentes de Proteccion

Delantal

Zapatos de Seguridad

FRECUENCIA DE LIMPIEZA

- El horno deberá desinfectarse todos los días cuando se utilice de acuerdo con la suciedad:

- *Limpieza Ligera;*
- *Limpieza Pesada.*

IMPORTANTE: Cuando la limpieza no se realiza en la frecuencia recomendada o hecha de forma inadecuada ocurre la acumulación de residuos que acaban perjudicando la calidad de limpiezas posteriores, generando exceso de humo durante los preparativos y disminuyendo la vida útil de componentes y del equipo. En exceso, estos residuos acumulados pueden entrar en combustión cuando son sometidos a altas temperaturas.

PASOS DE LA LIMPIEZA

ENFRIAMENTO DEL HORNO

Si el horno está por encima de 60°C es obligatorio enfriarlo para que alcance la temperatura correcta de limpieza.

LIMPIEZA LIGERA

- Primero, retire la jaula y el protector de turbina. Limpie con una esponja suave y jabón suave, enjuague con agua corriente. Termina con un paño seco.

- Utilice una esponja suave y jabón suave para eliminar la suciedad de la cámara. Trate de mantener la cámara interna siempre con aspecto de nueva: reflectante.
- Retire completamente el jabón con un paño húmedo. A continuación, limpie el vinagre de alcohol húmedo para eliminar cualquier producto residual. Termina con un paño seco.

LIMPIEZA PESADA

En caso de suciedad adherida, puede utilizarse un desincrustante para la desinfección.

- Primero, retire la jaula y el protector de turbina. Higienice por separado. Rocíe el desincrustante y deje actuar durante 15 minutos, luego enjuague con agua corriente.
- Utilice una espátula no abrasiva para eliminar la suciedad sólida.
- Rocía el líquido desincrustante en todas las superficies internas de la cámara con un pulverizador o un pincel.
- Cierre la puerta del equipo y deje que el producto actúe durante unos 15 minutos con el horno apagado.
- Con ayuda de una manguera enjuague el interior del equipo para eliminar completamente el desincrustante.
- Con un paño húmedo y vinagre de alcohol, elimine por completo todo el desincrustante que pueda permanecer en el equipo.
- Seque el interior del equipo conectándolo a una temperatura de 150 ºC durante 5 minutos.

PARA LIMPIEZA EXTERNA

- Para la limpieza externa del horno utilice la secuencia: paño húmedo, paño con jabón neutro, paño húmedo y paño seco.

IMPORTANTE

- En todos los pasos de enjuague, limpieza y secado, asegúrese de que todo residuo de jabón o desincrustante se elimine por completo para evitar la oxidación del equipo y sus componentes.
- Utilice solamente productos de línea profesional (desincrustante/desengrasante) líquido alcalino a base de NaOH (hidróxido de sodio) sin colorantes.

- Asegúrese de que no queden residuos de productos de limpieza antes de comenzar la cocción.

RECOMENDACIONES GENERALES DE LIMPIEZA

- Nunca use productos que contengan ácido en la limpieza del horno, ya que pueden dañar la superficie de acero inoxidable, provocando corrosión del metal.

- No dirigir el agua fría en el vidrio caliente del equipo, el choque final puede provocar su rotura.

- No arroje agua a la superficie exterior del horno, ya que puede comprometer el panel de control y los componentes eléctricos.

- No utilice esponjas de acero, objetos perforantes o abrasivos para limpiar las superficies internas y externas del horno.

- Durante largos períodos de inactividad, se recomienda mantener la puerta del horno entreabierta.

- No permita que los residuos de alimentos y otros residuos se acumulen en la superficie interna de la puerta, las bisagras o el perfil de sellado de silicona para no dañar el sellado del horno.

- No dejar alimentos, líquidos y residuos dentro del horno cuando el equipo está inactivo.

- No utilice el horno para almacenar utensilios o alimentos.

- Utilizar el horno solo para la preparación de alimentos como se describe en este manual.

- En intervalos largos entre un uso y otro se debe apagar el horno para evitar que el calentamiento carbonice los residuos de grasa de preparaciones anteriores. Esto puede dificultar la higienización, perjudicar la calidad de las preparaciones y la vida útil del equipo.

NOTAS

IDENTIFICACIÓN DEL EQUIPO
(complete para facilitar las llamadas técnicas)

MODELO:_____ VOLTAJE:_____
Nº SÉRIE:_____ REVENDEDOR:_____
Nº FACTURA DE VENTA:_____ FECHA DE COMPRA:_____

Cualquier duda entre en contacto con nuestra asistencia técnica.

Asistencia técnica Prática:

+55 (35) 3449-1235 - technical.department@praticabr.com

Para consultas operacionales y materiales adicionales:

Canal Chef

+55 (11) 2526-1200 opción 5

MINICONV - ESPANHOL
CÓDIGO: 030501
MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN
SEPTIEMBRE 2025 - REVISIÓN 04

Carretera BR 459, Km 101 S/N
37.556-140, Pouso Alegre - MG
Teléfono: +55 35 3449-1235
pratica@praticabr.com