

MANUAL DE USUARIO HORNOS CONVECTORES

CERTIFICADO DE GARANTÍA

BRAFH es una empresa Rosarina fundada en 1989, dedicada a la fabricación integral de maquinarias y equipamiento para la gastronomía. Orientada principalmente al diseño e instalación de cocinas, restaurantes, self-services y comedores industriales.

Presentamos el Manual de Instalación, Uso y Mantenimiento de su Línea de Hornos Conectores con el fin de brindar a sus clientes y distribuidores toda la información necesaria para lograr la mayor optimización de estos productos.

¿Por qué elegir un Horno Convector BRAFH?

Por su excelente calidad de cocción: estos hornos poseen un sistema de circulación forzada de aire caliente que garantiza una perfecta y homogénea cocción sin necesidad de efectuar ningún tipo de rotación de bandejas.

Por su versatilidad: preparados para la cocción de todo tipo de productos.

Por su alto rendimiento y bajo consumo: la rapidez en la circulación del aire caliente dentro de la cámara optimiza la transferencia de calor sobre los productos disminuyendo considerablemente los tiempos de cocción.

ÍNDICE

MANUAL DE USUARIO HORNOS CONVECTORES

- Alimentación eléctrica (monofásica / trifásica)
- Alimentación a gas (natural / licuado)

Introducción	2
Índice	3
Referencia	4
Instalación / Mantenimiento	5
Uso	6
Especificaciones técnicas	7
Detalle Extracción	16
Certificado de Garantía.....	18











Conserve este manual con el horno.

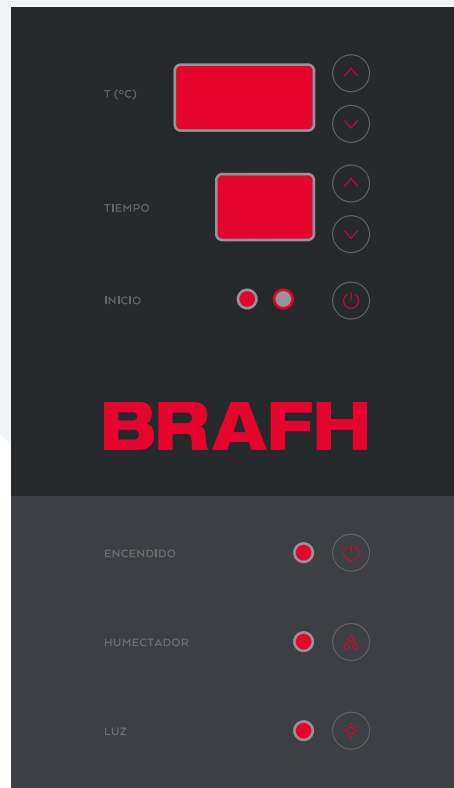
Lea estos consejos antes de instalar y utilizar el producto.

Han sido redactados pensando en su seguridad y la de los demás.

Este manual se encuentra disponible para su descarga en formato PDF en brafh.com.ar

REFERENCIAS

-  ENCENDIDO
Habilita la tensión eléctrica de toda la máquina
-  HUMECTADOR
Pulsar cuando sea necesario humectar la cámara de cocción
-  LUZ
Botón para el encendido de la luz interior
-  TIEMPO
Pulsar para subir el tiempo
-  TIEMPO
Pulsar para bajar el tiempo
-  TEMPERATURA
Pulsar para subir la temperatura programada
-  TEMPERATURA
Pulsar para bajar la temperatura programada
-  INICIO
Pulsar para poner en funcionamiento el Timer o apagarlo
-  LUZ Nº 1
Indica que el Timer está en funcionamiento
-  LUZ Nº 2
Indica que la fuente de calor está encendida



INSTALACIÓN

General: Previamente a la instalación de la máquina corroborar que la misma se encuentre correctamente nivelada respecto al piso, realizando los ajustes necesarios con los regatones regulables.

Conexión a la red de gas: La instalación del horno, debe ser efectuada por un gasista matriculado, que seguirá las instrucciones y esquemas de este Manual, así como también las disposiciones y normas establecidas por Gas del Estado para la ejecución de este tipo de instalaciones. Se recomienda disponer de una llave de corte individual del suministro de gas, puesto que ésta es indispensable para el apagado total de la máquina.

Conexión a la red eléctrica: La instalación eléctrica de su establecimiento debe estar dimensionada a la potencia máxima indicada en la placa de características y la toma de corriente eléctrica con descarga a tierra reglamentaria. La alimentación eléctrica del horno debe estar instalada con dispositivos de desconexión (llave térmica y disyuntor) que cumplan con la normativa de instalación local. Evitar el uso de cables prolongadores y adaptadores.

Para las versiones Eléctrico Trifásico exclusivo. Los hornos se entregan con los cables de alimentación eléctrica al descubierto y sin enchufe. Esto permite que el instalador pueda visualizar correctamente los cables y de esta forma realizar la instalación de un modo seguro.

Conexión de agua: Deberá realizarse utilizando un conector flexible de 3/4 de pulgada de diámetro.

⚠ **MUY IMPORTANTE:** si detecta alguna falla eléctrica desconecte de inmediato el artefacto de la red de suministro eléctrico y solicite la reparación al servicio técnico autorizado

MANTENIMIENTO


Para la limpieza es suficiente la utilización de productos desengrasantes conocidos del mercado. No utilizar productos de limpieza abrasivos y arenosos o estropajos metálicos para limpiar el exterior del horno, ya que se puede dañar la superficie y hasta provocar manchas de oxidación.

⚠ **MUY IMPORTANTE:** no utilizar chorro de agua o baldeo para la limpieza del equipo, ya que el agua que se filtre por las respiraciones del mismo puede provocar que se dañen los componentes internos.



USO

Para las versiones a gas. Primero debe encender el piloto manteniendo presionada la válvula de seguridad junto con el chispero hasta notar que esta encendido, luego continuar presionando la válvula de seguridad durante 15 segundos.


Para las versiones eléctricas. Primero asegúrese que el equipo esté correctamente conectado a la red eléctrica.


PRIMER PASO: Habilitar la tensión de toda la máquina accionando la tecla de encendido. 


El Led N° 2 ubicado en el tablero electrónico indica que la fuente de calor del horno está en funcionamiento.

SEGUNDO PASO: Mediante los pulsadores   se gradúa la temperatura hasta llegar a la temperatura deseada. Una vez alcanzado este punto se procede de la misma manera con el ajuste del tiempo usando sus respectivos pulsadores.


Alcanzada la temperatura requerida se deberá introducir el producto a cocinar dentro del horno.

 **IMPORTANTE:** esta acción disminuye la temperatura dentro de la cámara de cocción en 50/60 °C. Recuperándose durante el ciclo de cocción.

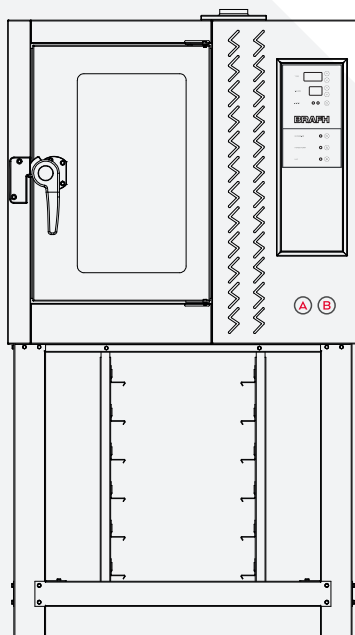
A continuación encender el Timer presionando la tecla INICIO  El reloj comenzará la cuenta regresiva hasta el momento en que se cumpla con el tiempo programado, en ese instante se producirá un sonido anunciando la culminación del tiempo programado para la cocción. Para apagar el sonido se deberá presionar nuevamente la tecla INICIO y automáticamente aparecerá en el visor el tiempo programado al comienzo, facilitando el inicio de un nuevo ciclo del tiempo de cocción.

 **ACLARACIONES:** Cuando el ciclo de tiempo programado finaliza, el horno seguirá trabajando a la misma temperatura. Para la programación del horno, la temperatura y el tiempo son independientes.

El Timer cumple la función de alarma sonora, no inicia ni detiene el proceso de cocción.

 El control de temperatura del horno es automático, una vez alcanzada la temperatura programada, la fuente de calor se apaga, manteniéndose siempre la misma temperatura dentro de la cámara de cocción. La fuente de calor se encenderá automáticamente cuando sea necesario recuperar la temperatura programada

HORNO CONVECTOR MODELO HC. 820



DIMENSIONES:

Frente: 835 mm

Profundidad: 700 mm

Alto: 1475 mm (con base)

Panel de comando electrónico autoprogramable

Capacidad: 6 bandejas de 530 x 325mm o 6 GN 1:1

A · Encendido electrónico (solo para versiones a gas)

B · Válvula de seguridad (solo para versiones a gas)

Alimentación Principal: Gas (Natural o Licuado)

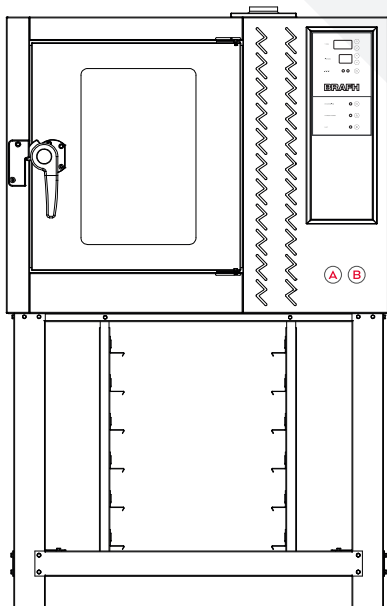
Energía Eléctrica (Monofásica o Trifásica)

Entrada de Gas: 1/2" BSP

Entrada de Agua: 3/4" BSP

ALIMENTACIÓN	POTENCIA	ALIMENTACIÓN	TIPO DE TOMA
GAS NATURAL	9.971 Kcal/H	220 V - 2 A	2 P + T
GAS LICUADO	10.475 Kcal/H	220 V - 2 A	2 P + T
ELEC. MONOFÁSICA	5940 W	220 V - 27 A	2 P + T
ELEC. TRIFÁSICA	5940 W	380 V - 16 A	3 P + N + T

HORNO CONVECTOR MODELO HC. 910



DIMENSIONES:

Frente: 910 mm

Profundidad: 740 mm

Alto: 1410 mm (con base)

Panel de comando electrónico autoprogramable

Capacidad: 4 bandejas de 600 x 400mm

A · Encendido electrónico (solo para versiones a gas)

B · Válvula de seguridad (solo para versiones a gas)

Alimentación Principal: Gas (Natural o Licuado)

Energía Eléctrica (Monofásica o Trifásica)

Entrada de Gas: 1/2" BSP

Entrada de Agua: 3/4" BSP

ALIMENTACIÓN	POTENCIA	ALIMENTACIÓN	TIPO DE TOMA
GAS NATURAL	9.971 Kcal/H	220 V - 2 A	2 P + T
GAS LICUADO	10.475 Kcal/H	220 V - 2 A	2 P + T
ELEC. MONOFÁSICA	5940 W	220 V - 27 A	2 P + T
ELEC. TRIFÁSICA	5940 W	380 V - 16 A	3 P + N + T

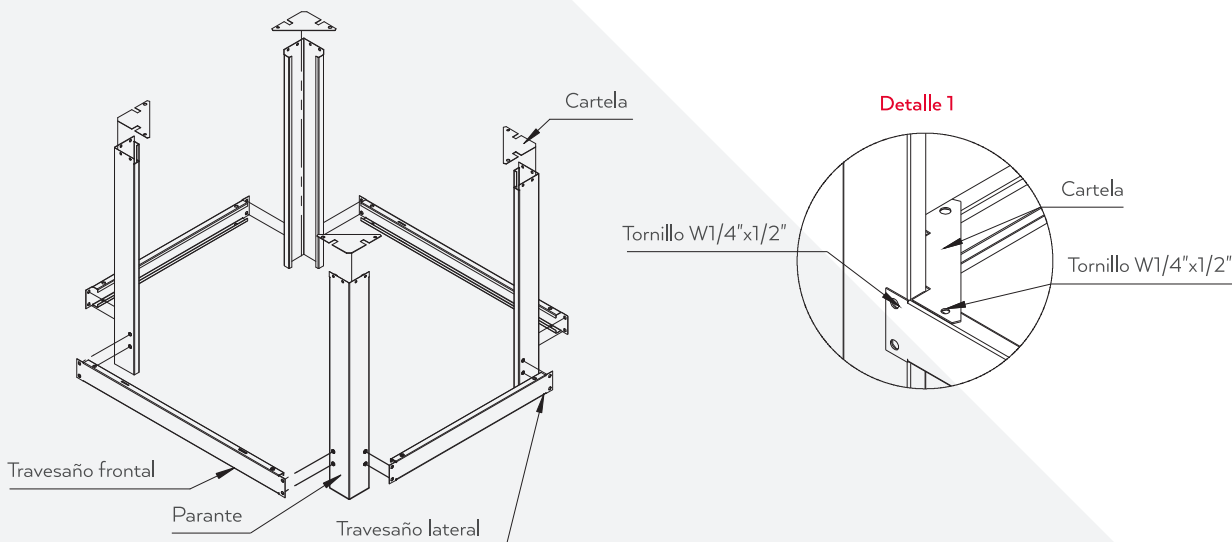
ARMADO Y MONTAJE DE BASE

HORNO CONVECTOR MODELO HC. 820 Y HC. 910

Paso 1: Unir parantes y travesaños laterales y frontales con tornillos W1/4"x1/2". **NO APRETAR AL MÁXIMO.**

ⓘ Atención: Travesaños con tuerca remache hacia arriba.

Paso 2: Colocar las cartelas por arriba de los parantes y deslizarlas hasta los travesaños frontales y laterales. Unirlas a los mismos con tornillos W1/4"x1/2". **NO APRETAR AL MÁXIMO.** Ver detalle 1



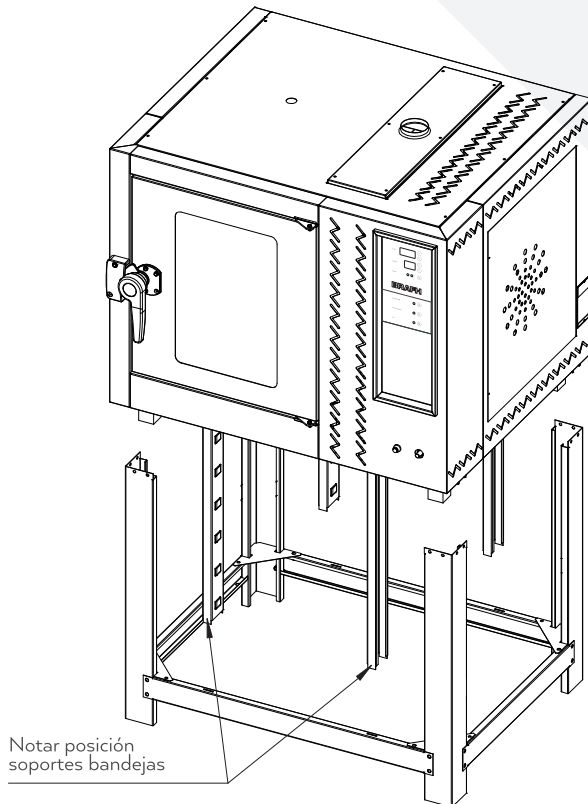
ARMADO Y MONTAJE DE BASE

HORNO CONVECTOR MODELO HC. 820 Y HC. 910

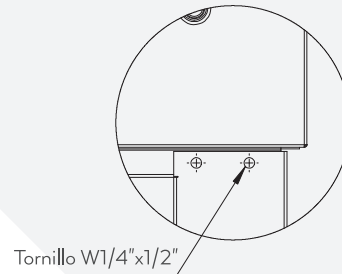
Paso 3: Colocar el horno y unir a la base con tornillos W1/4"x1/2". **Ver detalle 2**

Paso 4: Ajustar todos los tornillos de la base al máximo

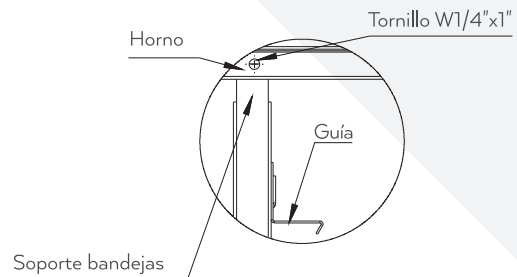
Paso 5: Colocar soportes bandejas y trabar con tornillo W1/4"x1". **Ver detalle 3**



Detalle 2



Detalle 3



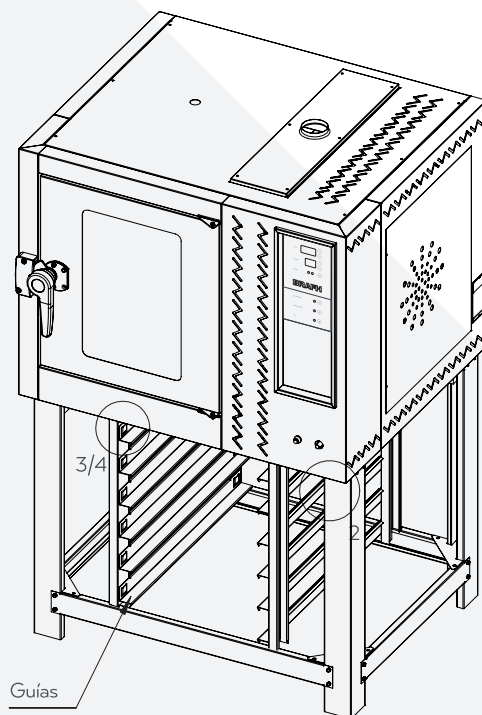
ARMADO Y MONTAJE DE BASE

HORNO CONVECTOR MODELO HC. 820 Y HC. 910

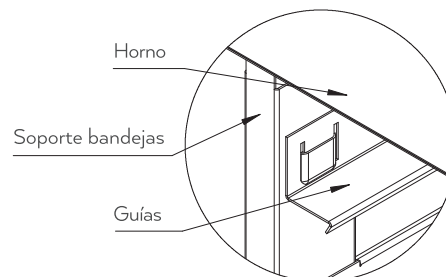
Paso 6: Colocar guías bandeja en soporte bandejas. **Ver detalle 4.**

COMPONENTES:

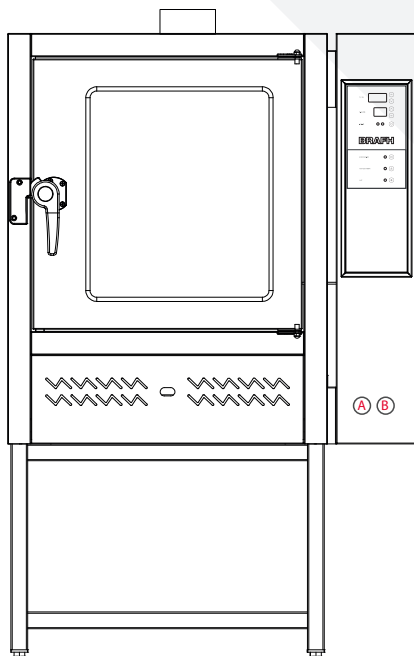
- 40 Tornillos W1/4"x1/2"
- 40 Arandelas Planas 1/4"
- 40 Arandelas Growler 1/4"
- 4 Tornillos W1/4"x1"
- 4 Parante
- 2 Travesaños frontales
- 2 Travesaños laterales
- 4 Soportes bandejas.
- 12 Guías bandejas.
- 4 Cartelas.



Detalle 4



HORNO CONVECTOR MODELO HC. 4-70



DIMENSIONES:

Frente: 972 mm

Profundidad: 1136 mm

Alto: 1492 mm (con base)

Panel de comando electrónico autoprogramable

Capacidad: 5 bandejas de 700 x 450mm o 10 GN 1:1

A · Encendido electrónico (solo para versiones a gas)

B · Válvula de seguridad (solo para versiones a gas)

Alimentación Principal: Gas (Natural o Licuado)

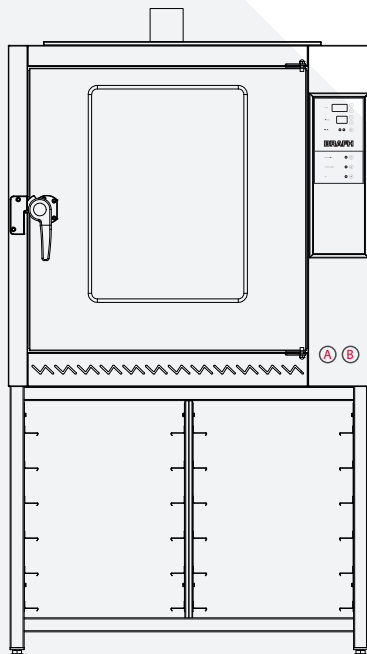
Energía Eléctrica (Monofásica o Trifásica)

Entrada de Gas: 1/2" BSP

Entrada de Agua: 3/4" BSP

ALIMENTACIÓN	POTENCIA	ALIMENTACIÓN	TIPO DE TOMA
GAS NATURAL	31.454 Kcal/H	220 V - 2 A	2 P + T
GAS LICUADO	34.453 Kcal/H	220 V - 2 A	2 P + T
ELEC. MONOFÁSICA	8500 W	220 V - 45 A	2 P + T
ELEC. TRIFÁSICA	8500 W	380 V - 25 A	3 P + N + T

HORNO CONVECTOR MODELO HC. 1030



DIMENSIONES:

Frente: 1030 mm

Profundidad: 1150 mm

Alto: 1673 mm (con base)

Panel de comando electrónico autoprogramable

Capacidad: 10 bandejas de 700 x 450mm o 20 GN 1:1

A · Encendido electrónico (solo para versiones a gas)

B · Válvula de seguridad (solo para versiones a gas)

Alimentación Principal: Gas (Natural o Licuado)

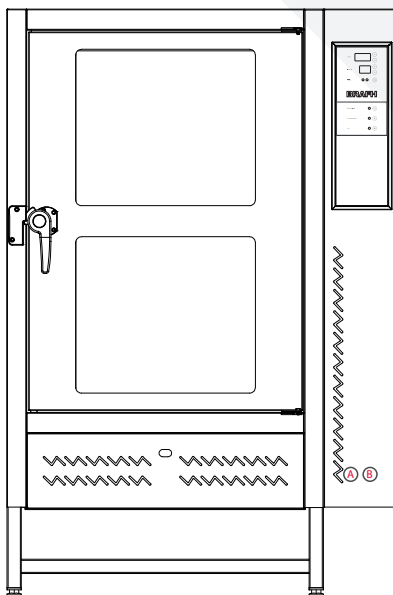
Energía Eléctrica (Monofásica o Trifásica)

Entrada de Gas: 1/2" BSP

Entrada de Agua: 3/4" BSP

ALIMENTACIÓN	POTENCIA	ALIMENTACIÓN	TIPO DE TOMA
GAS NATURAL	18.467 Kcal/H	220 V - 2 A	2 P + T
GAS LICUADO	19.575 Kcal/H	220 V - 2 A	2 P + T
ELEC. MONOFÁSICA	8500 W	220 V - 45 A	2 P + T
ELEC. TRIFÁSICA	8500 W	380 V - 25 A	3 P + N + T
ELEC. TRIFÁSICA	14100 W	380 V - 40 A	3 P + N + T

HORNO CONVECTOR MODELO HC. 1070



DIMENSIONES:

Frente: 1088 mm

Profundidad: 1237 mm

Alto: 1646 mm (con base)

Panel de comando electrónico autoprogramable

Capacidad: 10 bandejas de 700 x 450mm o 20 GN 1:1

A · Encendido electrónico (solo para versiones a gas)

B · Válvula de seguridad (solo para versiones a gas)

Alimentación Principal: Gas (Natural o Licuado)

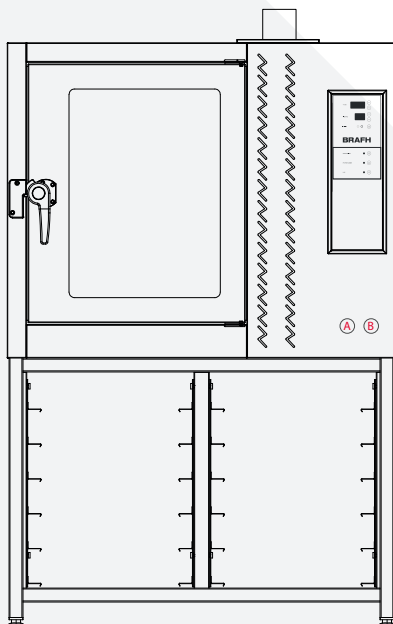
Energía Eléctrica (Monofásica o Trifásica)

Entrada de Gas: 1/2" BSP

Entrada de Agua: 3/4" BSP

ALIMENTACIÓN	POTENCIA	ALIMENTACIÓN	TIPO DE TOMA
GAS NATURAL	37.320 Kcal/H	220 V - 2 A	2 P + T
GAS LICUADO	40.781 Kcal/H	220 V - 2 A	2 P + T
ELEC. TRIFÁSICA	14100 W	380 V - 40 A	3 P + N + T

HORNO CONVECTOR MODELO HC. 1100



DIMENSIONES:

Frente: 1115 mm

Profundidad: 840 mm

Alto: 1680 mm (con base)

Panel de comando electrónico autoprogramable

Capacidad: 6 bandejas de 700 x 450mm o 12 GN 1:1

A · Encendido electrónico (solo para versiones a gas)

B · Válvula de seguridad (solo para versiones a gas)

Alimentación Principal: Gas (Natural o Licuado)

Energía Eléctrica (Monofásica o Trifásica)

Entrada de Gas: 1/2" BSP

Entrada de Agua: 3/4" BSP

ALIMENTACIÓN	POTENCIA	ALIMENTACIÓN	TIPO DE TOMA
GAS NATURAL	18.467 Kcal/H	220 V - 2 A	2 P + T
GAS LICUADO	19.575 Kcal/H	220 V - 2 A	2 P + T
ELEC. MONOFÁSICA	8500 W	220 V - 45 A	2 P + T
ELEC. TRIFÁSICA	8500 W	380 V - 25 A	3 P + N + T

DETALLE EXTRACCIÓN

En la parte superior del horno se encuentra la salida de los gases de combustión.

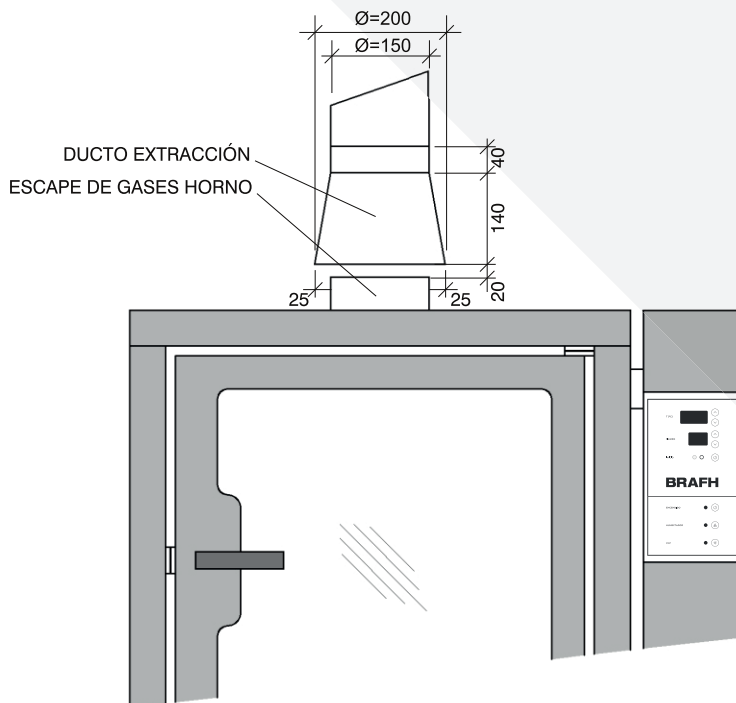
Existen dos formas de realizar la extracción de los mismos:

En forma indirecta: colocando el horno bajo una campana de extracción.

En forma directa: vinculando la salida de los gases de combustión con el exterior a través de un sistema de ductos. Para este caso debe realizarse según el siguiente detalle:

⚠ **IMPORTANTE:** los caños del sistema de extracción de gases de su establecimiento no deberán tener curvas a 90°.

Verificar que la máquina no esté expuesta a una excesiva ventilación o corriente de aire, esto puede provocar el apagado del horno.



CERTIFICADO DE GARANTÍA ARTEFACTOS A GAS Y/O ELECTRICOS

ARTEFACTOS A GAS Y/O ELECTRICOS

BRAFH, en adelante denominada "la empresa", garantiza al comprador de este artefacto, en adelante denominado "el usuario", por el término de seis (6) meses a partir de la fecha de adquisición, según factura de compra, su normal funcionamiento contra cualquier defecto de fabricación y/o vicio del material, y se compromete a reparar el mismo en su establecimiento de la ciudad de Rosario, Provincia de Santa Fe, o a hacer de la/s pieza/s o componente/s reemplazar sin cargo alguno para el usuario cuando el artefacto fallare en situaciones normales de uso y bajo las condiciones que a continuación se detallan:

1. El presente Certificado de Garantía debe ser presentado conjuntamente con la factura de compra, DNI ó copia de comprobante de CUIT.
2. Serán causas de anulación de esta garantía en los casos que correspondan:
 - 2.1 Uso impropio o distinto del uso específico.
 - 2.2 Exceso o caídas de tensión eléctrica y/o presión de gas que impliquen uso en condiciones anormales.
 - 2.3 Instalación y/o uso en condiciones distintas a las descriptas en el "Manual de Usuario" del artefacto.
 - 2.4 Cualquier intervención al artefacto por terceros no autorizados por la empresa.
3. No están cubiertos por esta garantía los siguientes casos:
 - 3.1 Los daños ocasionados al exterior del gabinete.
 - 3.2 Las roturas, golpes, rayaduras y/o cualquier tipo de deterioro causados por traslados.
4. Es responsabilidad absoluta del adquirente detener y/o retroceder el proceso que está realizando con el artefacto de forma inmediata si existiera alguna falla o anomalía en el funcionamiento del mismo con el fin de evitar males mayores a personas o a la propiedad.
5. En caso de falla el adquirente deberá requerir la reparación a través de la casa vendedora, las cuales cumplen la función de servicio técnico autorizado.
6. Nuestro servicio técnico abarca un radio de 30km, para distancias mayores la garantía se atiende en nuestra planta, quedando a cargo del adquirente los fletes, seguros y todos los demás gastos ocasionados por el traslado de la unidad.
7. En caso de visita del técnico y usted no se encuentre en el domicilio, el mismo le dejara una tarjeta y posteriormente deberá reiterar el pedido y abonar la tarifa vigente por la visita. Si no abona la visita, anula la garantía.
8. Toda intervención de nuestro servicio técnico autorizado realizado a pedido dentro del plazo de garantía que no fuera originada por falla o defecto alguno cubierto certificado, deberá ser abonado por el usuario de acuerdo a la tarifa vigente.

9. La empresa no tiene por función reparar deficiencias en la instalación y conexionado artefacto, como así tampoco efectuar la colocación de la unidad ni el mantenimiento instalaciones.
10. La empresa no asume responsabilidad alguna por los daños a personas y/o a la que pudieran ser causados por la mala instalación o uso indebido del artefacto, incluyendo este último caso a la falta de mantenimiento.
11. La instalación y conexión del artefacto deberá efectuarla un profesional habilitado tarea específica.
12. Queda expresamente aclarado que la presente garantía no incluye compensación alguna originada por el uso o las fallas del mal funcionamiento del producto a personas propiedad. En cualquier caso, la responsabilidad máxima de la empresa para con el damnificado quedará limitada al precio de compra del artefacto pagado en la factura correspondiente.
13. En caso de pleitos, la competencia jurisdiccional será el de los Tribunales Provinciales ciudad de Rosario.

NOMBRE DEL VENDEDOR / EMPRESA:

Nº DE FACTURA:

FECHA DE VENTA:

Nº DE MÁQUINA:

FECHA PUESTA EN MARCHA:

NOMBRE DEL INSTALADOR:

FIRMA INSTALADOR:

FIRMA CLIENTE:

BRAFH.COM.AR

ROSARIO, 2000
SANTA FE, ARGENTINA
DEAN FUNES 3555
+54 341 432 4382/83 - 341 525 1228
CONTACTO@BRAFH.COM.AR

BRAFH

DESARROLLO Y EQUIPAMIENTO GASTRONÓMICO