

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	
	Documento Nº PANIFICAÇÃO-POP-03	Edição/Revisão: 1/0
	Data da emissão: 20/03/2020	Nº. pág.: Nº. pág.: 1/6
EQUIPAMENTO		
Forno Turbo Gás Venâncio		

SUMÁRIO

1. OBJETIVO
2. CAMPO DE APLICAÇÃO
3. DESCRIÇÃO
 - 3.1. Dados do equipamento
 - 3.2. Localização
 - 3.3. Procedimento de uso
 - 3.4. Procedimento de limpeza
4. REFERÊNCIA
5. DOCUMENTOS COMPLEMENTARES
6. REGISTRO DE ALTERAÇÕES

ANEXO I

EMISSÃO	REVISADO POR	APROVAÇÃO
Nome: Rosane Liége Alves de Souza Função: Técnica de Laboratório	Nome: Função: Técnica de Laboratório	Nome: Função: Coordenador do Laboratório
Assinatura:	Assinatura:	Assinatura:

1. OBJETIVO

Este documento estabelece o procedimento adotado para o uso, manutenção e limpeza do Forno Turbo e Gás Venâncio.

2. CAMPO DE APLICAÇÃO

Este procedimento é aplicado pelo Laboratório de Panificação do Departamento de Gastronomia.

3. DESCRIÇÃO

O forno turbo é o tipo de forno de convecção indicado para a produção de pães e produtos de confeitaria, em geral.

3.1. Dados do equipamento

Número de identificação:--

Marca: Venâncio

Modelo: FVT5D

Data de aquisição:

Patrimônio:

Forma e estado de aquisição:

3.2. Localização

O forno turbo está localizado no Laboratório de Panificação do Departamento de Gastronomia.

3.3. Procedimento de uso

3.3.1 Operação

- No painel de comando, acione o botão  ;
- Programe a temperatura de cocção pressionando **PGM** a tecla e utilize as teclas  e  ;
- Pressione a tecla **PGM** duas vezes para sair da programação;

Aguarde até que o forno alcance a temperatura programada.

3.3.2 Operação simples

- Programe o tempo de cocção pressionando a tecla **PGM** duas vezes e ajustando o valor desejado com as teclas  e . Após o valor ajustado, pressione a tecla **PGM** duas vezes para sair da programação;
- Abra a porta do forno e carregue a câmara de cocção;
- Feche a porta;
- Pressione o botão  no controlador;
- Pressione o botão   no controlador para adicionar vapor a cocção. Alguns tipos de assado não necessitam de adição de vapor, nestes casos esta etapa não será realizada;
- Após sinalizar os alarmes sonoros e visual (A iluminação do forno serve para indicar, juntamente com o sinal sonoro, indicará o fim do processo. Ela emitirá sinal visual intermitente – piscando- toda vez que o tempo programado no controlador chegar a zero), abra a porta do forno e retire a carga;
- Feche a porta.

3.3.3 Utilizando o modo receitas

- Pressione a tecla  por 5 segundos para ter acesso a receita desejada utilizando as teclas  e  .
- Pressione **PGM** para confirmar a receita selecionada;
- Abra a porta do forno carregue a câmara de cocção;
- Feche a porta;
- Pressione o botão  no controlador;
- Após sinalizar os alarmes sonoros e visual, abra a porta do forno e retire a carga;
- Feche a porta.

3.3.4 Inserindo receitas na memória do controlador

- Pressione a tecla  por 5 segundos para ter acesso à inclusão de receitas;
- Utilize as teclas  e   para selecionar a opção **EC**. Pressione **PGM** para confirmar a opção;
- Utilizando as teclas  e  , defina um número para receita que será programada. Pressione **PGM** para confirmar a opção;
- Será apresentado no display a opção **SP+**. Utilizando as teclas  e  , defina a temperatura de trabalho da receita. Pressione **PGM** para confirmar a opção;
- Será apresentado no display a opção **Po**. Utilizando as teclas  e  , defina o tempo de trabalho da receita. Pressione **PGM** para confirmar a opção;

- Por fim será apresentado no display "-u-", utilizando as teclas  e  , ajuste a adição de vapor no ciclo;
Se **00** não utiliza vapor no ciclo.
Se **01** utiliza vapor no ciclo. OBS: Se programado com vapor no início do ciclo, a saída do vapor liga 6 (seis) segundos após o acionamento do temporizador.
- Pressione **PGM** para confirmar e sair da programação.

O controlador do forno possui memória para até 20 receitas que devem ser programadas pelo operador. Estas receitas ficarão memorizadas e poderão ser acessadas a qualquer momento.

3.4. Procedimento de limpeza

- O equipamento deve estar totalmente desconectado da rede elétrica evitando acidente.
- Use esponja não abrasiva com detergente doméstico neutro e água. Passar um pano umedecido apenas com água e secar com papel absorvente.
- O conjunto do suporte das esteiras é de fácil remoção, apenas por encaixe, assim como o vidro da porta, facilitando a limpeza. Para remoção do vidro, recomenda-se que seja utilizado por duas pessoas simultaneamente. Acompanhe na ilustração na Figura 1 do ANEXO I, a correta remoção do conjunto suporte das esteiras e do vidro da porta.
- Não use materiais corrosivos e pontiagudos. A limpeza constante e correta é fundamental para o perfeito funcionamento do equipamento.

Periodicidade: sempre que usar ou quando necessário.

3.5. Manutenção

- Antes de qualquer manutenção elétrica, mecânica ou hidráulica, certifique-se que o equipamento está desconectado da rede elétrica e de que os registros ou válvulas de retenção estejam completamente fechados.
- A manutenção do equipamento só deverá ser realizada por profissional técnico autorizado pelo fabricante.

4. REFERÊNCIA

Manual Forno Turbo e Gás *Twister* Venâncio.

5. DOCUMENTOS COMPLEMENTARES

Anexo

6. REGISTRO DE ALTERAÇÕES

Data	Motivo da alteração	Descrição

ANEXO I

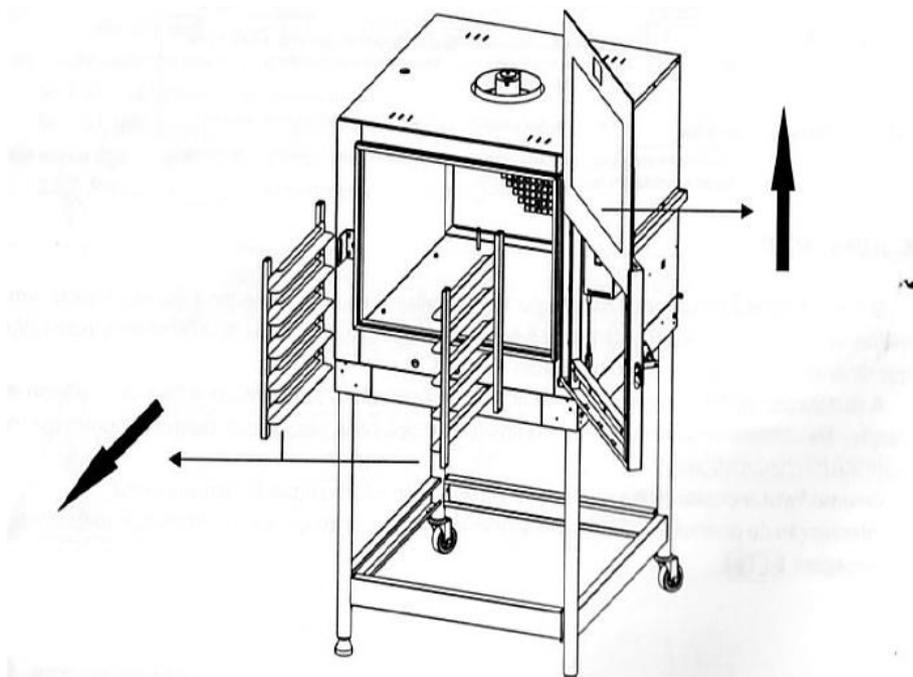


Figura 1 - Remoção do conjunto suporte das esteiras e do vidro da porta.

TEMPO DE VAPOR

Padrão de fábrica é de 3 segundos. Se necessário alterar seguir os passos abaixo:

- Pressione as teclas , e simultaneamente para ter acesso a programação;
- Pressione as teclas e para selecionar a opção **UAP**. Pressione **PGM** para confirmar a opção;
- Utilizando as teclas e , ajuste o tempo desejado entre 0 e 20 segundos;
- Pressione **PGM** para confirmar e sair da programação.

ROTAÇÃO DA TURBINA

Padrão de fábrica com rotação alternada em horário e anti-horário, 3 minutos para cada lado. Se necessário alterar seguir os passos abaixo:

- Pressione as teclas , e simultaneamente para ter acesso a programação;
- Pressione as teclas e para selecionar a opção **TURB**. Pressione **PGM** para confirmar a opção;
- Utilizando as teclas e , ajuste o funcionamento das turbinas.

Se **00**, a turbina não terá reversão, girando apenas no sentido horário.

Se **01**, a turbina terá reversão no sentido horário e anti-horário.

OBS: A turbina será acionada por 180 segundos, desliga por 15 segundos e então o sentido de rotação é invertido.

- Pressione **PGM** para confirmar e sair da programação.