

MANUAL DE INSTRUCCIONES

HORNOS DE CINTA INDUSTRIALES

Modelo: WEP12 Y WEP18



Por favor, lea atentamente el manual de instrucciones antes de operar el equipo.
Conserve este manual para futuras ocasiones.

PROCEDIMIENTO DE GARANTIA

Vía Cheff SRL garantiza por 6 meses a partir de la fecha de compra, el funcionamiento de este producto contra cualquier defecto en los materiales empleados para su fabricación. Nuestra garantía incluye la reparación y/o reposición de componentes dañados y mano de obra necesaria para el correcto funcionamiento de la maquina **EN NUESTROS TALLERES TECNICOS**, ubicados en Beethoven 724, Gral. Pacheco.

Via Cheff SRL se compromete a entregar el producto en un lapso no mayor a 30 días hábiles a partir de la fecha de recepción del mismo. No reasumirá responsabilidad alguna en caso de demora del servicio por causa de fuerza mayor.

ESTA GARANTIA NO SERÁ VALIDA BAJO LAS SIGUIENTE CONDICIONES:

- 1.No se presente factura de compra del equipo o se manifestasen signos claros de alteración en los datos originales consignados en ella.
- 2.Cuando el uso, cuidado y operación del producto no haya sido de acuerdo con las instrucciones contenidas en el instructivo de operación
- 3.Cuando el producto haya sido usado fuera de su capacidad, maltratado, golpeado expuesto a la humedad, molada por algún liquido o sustancia corrosiva.
- 4.El desperfecto sea causado por baja tensión, instalación por un electricista no matriculado o conexión eléctrica deficiente del establecimiento en donde fue colocado el equipo.
- 5.Cuando el equipo haya sido desarmado, modificado o reparado por personas no autorizadas por Via Cheff Srl
- 6.Cuando la falla sea originada por el desgaste normal de las piezas debido al uso.

Bajo lo expuesto, de ser valida la garantía, la reparación y/o reposición de componentes dañados y mano de obra necesaria para el correcto funcionamiento de la maquina será sin cargo para el cliente.

Nota: LA VISITA TECNICA A CUALQUIER ESTABLECIMIENTO NO ESTA CUBIERTA POR LA GARANTIA, EN CASO DE SOLICITARLA SERA CON CARGO ADICIONAL.

PROCESO DE SOLICITUD DE GARANTIA

- 1.Comunicarse vía WhatsApp +54 9 11 2763 9988 (solo mensajes)
- 2.Adjuntar factura de compra del equipo
- 3.Describir problema del equipo lo más detallado posible
- 4.Detallar Nombre de contacto y teléfono.
- 5.En caso de ser valida la garantía **se le brindara un día y horario** para acercar la

maquina a nuestros talleres para proceder a la reparación.

Equipos de gran volumen: (SX40, SX50, OBM1080, OBY500, HORNOS DE PISO, SXL450.SXL500, WFF16B, M)

1. Comunicarse vía WhatsApp +54 9 11 2763 9988 (solo mensajes)
2. Adjuntar factura de compra del equipo
3. Describir problema del equipo lo más detallado posible
4. Detallar Nombre de contacto y teléfono.
5. En caso de ser valida la garantía **se le brindara un día y horario** para acercar la maquina a nuestros talleres para proceder a la reparación.
6. En caso de solicitar visita técnica al establecimiento, indicar Dirección, Localidad y horario de atención
7. Luego de realizar **el pago por anticipado** de la visita se le asignara día y horario de atención de nuestros técnicos.

Nota: LA VISITA TECNICA NO ESTA CUBIERTA POR LA GARANTIA, EN CASO DE SOLICITARLA SE TENDRA QUE ABONAR UN IMPORTE POR ANTICIPADO.

En caso de el equipo encontrarse en garantía, únicamente será abonado el valor de la visita.

En caso de no encontrarse el equipo en garantía, el valor de la visita técnica se descontará del presupuesto de reparación.

PARAMETROS TECNICOS

MODELO	WEP12	WEP18
Voltaje (V)	220	380
Potencia (kW)	6,7	10,3
Velocidad de giro (RPM)	2 - 10	2 - 10
Rango de temperatura (°C)	50 A 300	50 A 300
Ancho de cinta (mm)	355	504
Medidas de la camara (mm)	350 x 1000	1450
Medida total (mm)	1100 x 570 x 360	1560 x 750 x 360

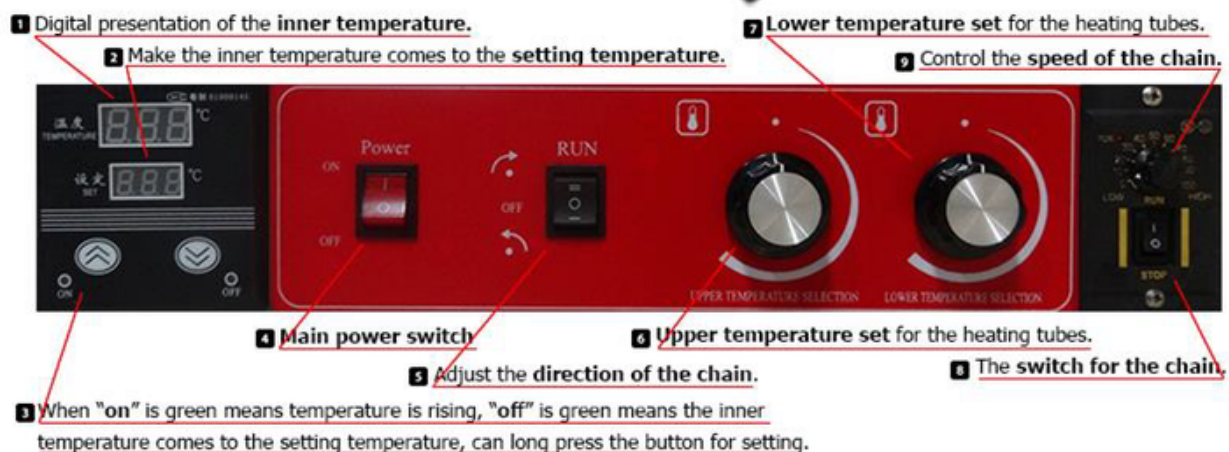
TRANSPORTE

Durante su transporte el equipo debe cuidarse de los golpes, no debe almacenarse en áreas con gas corrosivo. Si se deja al aire libre debe cubrirse con una tela a prueba de agua.

INSTALACION

- El equipo debe instalarse sobre una superficie firme y plana.
- Debe guardar un espacio de 10 cm a cada lado del horno.
- Debe ser instalado en un lugar fuera del alcance de elementos explosivos o gas.
- El equipo debe ser instalado por un electricista matriculado y debe ser equipado con un dispositivo contra la interrupción y fuga eléctrica.
- Asegúrese que el equipo sea conectado a una fuente de alimentación que cumpla con las necesidades técnicas del horno.
- El cable a tierra (verde y amarillo) debe ser instalado por su seguridad.
- Los terminales están ubicados en la parte posterior del horno, deben usar cables de 2.5mm. En el caso de presentar un daño en los cables del equipo debe comunicarse con el servicio técnico oficial.
- No instale el equipo a fuentes de alimentación compartida, este debe ser instalado directamente a térmica.

OPERACIÓN



- El rango de ajuste de la temperatura es de 50 - 300 °C. (Sugiriendo que la temperatura de hornear es de 250-300 °C). La temperatura superior e inferior se controlan por separado. Puede establecer la temperatura de acuerdo con los requisitos de los alimentos.
- Espere a que el equipo alcance al temperatura deseada antes de comenzar a operar.
- Presione el interruptor de marcha a la posición de avance y encienda el regulador de velocidad, ajustándolo a la velocidad requerida. La cinta transportadora comenzará a funcionar. Luego podrá colocar pizzas u otros alimentos en la cinta de entrada, que serán transportados al interior del horno para hornearse y saldrán por la salida.
- Si el producto no alcanza el nivel de cocción deseado, puede volver a encender el interruptor de marcha para un segundo ciclo de horneado.

- El horno esta equipado con un dispositivo de protección contra sobrecalentamiento. Si el termostato no funciona y la temperatura del horno aumenta sin detenerse, cuando supere el límite máximo de la máquina, el dispositivo cortará automáticamente la alimentación. Para volver a encender la máquina, debe presionar el interruptor de reinicio ubicado en la parte posterior. Si no puede presionarlo, significa que la máquina aún está a alta temperatura; debe esperar a que se enfríe para intentarlo nuevamente.
- Después de la operación, por favor, ponga todos los interruptores en cero y corte la alimentación eléctrica.
- Antes del horneado, encienda el interruptor del ventilador; de lo contrario, los componentes eléctricos pueden quemarse debido a la alta temperatura del horno.

MANTENIMIENTO

- Después de cada jornada de uso, limpie la superficie de la máquina con un paño húmedo y un detergente no corrosivo.
- Nunca lave la máquina directamente con agua para evitar daños en los componentes eléctricos.

⚠ Advertencia: No limpie la máquina con un limpiador a vapor.

⚠ Advertencia: ¡Antes de limpiar, desconecte la alimentación eléctrica

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
Enciendo el horno y termostato pero este sigue frio	1. Falla del termostato. 2. Resistencias quemadas. 3. Fallo del contactor.	1. Reemplace el termostato 2. Reemplace el calentador quemador 3. Reemplace el contactor de CA
Enciendo el horno y termostato pero este no controla la temperatura	1. Falla del termostato. 2. Fallo del contactor.	1. Reemplace el termostato 2. Reemplace el contactor de CA