

Manual de Instrucciones.

Dobra Industrial, S.A.
c/Narcis Monturiol, 31
08339 VILASSAR DE DALT
BARCELONA

Telf: 93 753 96 96

Fax: 93 753 39 53

e-mail:dobra@hornosdobra.com

HORNO ECOLOGICO

Sin chimenea, sin humos, recicla los vapores y los licua, almacena 21 litros de residuos, pan embolsado caliente, crujiente durante el día, consumo mínimo de energía, pendiente de patente.

LA MAYOR GARANTIA QUE PODEMOS DAR:

EL HORNO ECOLOGICO lleno de pan y terminado de cocer, al abrir la puerta, cumplimos con las normas sanitarias que recomiendan:

¡¡PROHIBIDO QUE SALGA VAPOR!!

RECOMENDAMOS:

Ponga el pan lo mas caliente posible en el interior de la bolsa de papel, ciérrela lo mejor que pueda, y si es posible precíntela. El HORNO ECOLOGICO se lo agradecerá.

El HORNO ECOLOGICO lo hemos pintado de verde, porque hemos deseado que se distinga de todos los demás hornos. El HORNO ECOLOGICO Dobra, es el único existente en el mercado y cumple todas las exigencias de la ecología y las normas Gubernamentales Sanitarias. Por este motivo, estamos muy orgullosos de nuestro HORNO ECOLOGICO y que su exterior sea verde, el color de la ecología y que se llame HORNO ECOLOGICO.

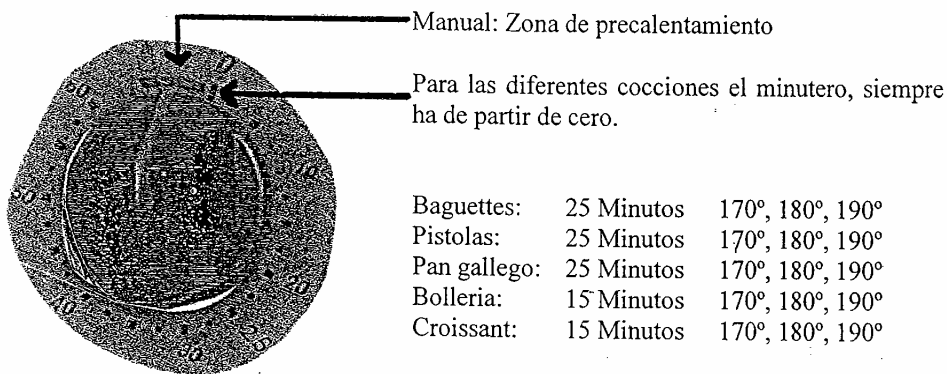
Nuestro departamento, después de mucho tiempo de investigación, por procedimientos técnicos y físicos, muy estudiados y elaborados. Hemos conseguido con el HORNO ECOLOGICO lo que nos habíamos propuesto. LA DESAPARICION TOTAL DE VAPORES, EN EL INTERIOR DE LA CAMARA DEL HORNO ECOLOGICO. Cocer sin vapores, como un horno de leña, y además, extraer del interior del pan precocido, la humedad deseada y licuarla, con un pan de mayor volumen de corteza. Para que pueda introducirse, el pan recién hecho, caliente, en bolsas de papel, y se mantenga crujiente en la bolsa o fuera de ella todo el día. Dependiendo de la humedad de las zonas geográficas. Siendo su similitud al pan artesanal, que tradicionalmente se elabora en las clásicas panaderías.

MUY IMPORTANTE PARA UNA BUENA COCCION DEL PAN PRECOCIDO EN EL HORNO ECOLOGICO

EL PAN PRECOCIDO HA DE ESTAR TOTALMENTE DESCONGELADO

TIEMPO IMPRESCINDIBLE DE COCCION Y TEMPERATURA:

Estos tiempos no empiezan a contar hasta que el horno no este cargado del producto que desee cocer.



En los diferentes grados de temperatura, 170°, 180° y 190°, influyen en la humedad resultante del acabado del pan. A menor temperatura de cocción, el detector extrae menor cantidad de líquido al pan.

A los 190° del termostato electrónico de temperatura, recomendada para la cocción del pan del HORNO ECOLOGICO. El detector extrae del pan precocido, el líquido deseado para que el pan se conserve crujiente durante el día.

El pan precocido, una vez introducido en el HORNO ECOLOGICO, accionando los mecanismos sincronizadores, de los tiempos y la temperatura fijada de los grados de cocción, hasta los 3 minutos, no se pone en funcionamiento, el detector que detecta y ordena el grado de humedad, que deseamos contenga el interior del pan, en los límites y tiempos ordenados y contenga la hidratación necesaria, para su buen mantenimiento y conserve una perfecta textura.

El consumo energético es el más bajo del mercado, al no tener chimenea que es por donde se pierde las calorías.

El líquido reciclado de los vapores, se embalsa en un recipiente que almacena 21 litros de residuos líquidos, contiene una boya, que a través de un piloto rojo, nos indica, que cuando se ilumina, tenemos que extraer, el líquido depositado en el recipiente. Girando de sentido, el interruptor luminoso, que hace funcionar la bomba de desagüe, ubicada a la derecha, de la parte inferior del HORNO ECOLOGICO.

El HORNO ECOLOGICO P5 su única variante la capacidad de almacenamiento es de 12 litros.

MUY IMPORTANTE PARA EL BUEN FUNCIONAMIENTO DEL HORNO ECOLOGICO

Antes de poner el HORNO ECOLOGICO en funcionamiento, léase bien y aprenda como ha de funcionar el reloj de tiempo y la posición deseada de la temperatura del termostato.

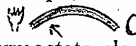
El HORNO ECOLOGICO, dispone de un termostato electrónico, con tres pulsadores, para marcar tres diferentes grados de temperatura, + - 170°, 180° y 190°.

El botón rojo del centro de la carátula del termostato electrónico, pulsándolo nos da las tres variantes exactas, 170°, 180° y 190°.

Los botones laterales + -, modifican los dígitos fijos que nos da el botón rojo, exceptuando los 190°, el máximo de grados. Aconsejables para las cocciones. En la misma carátula, en su parte izquierda, nos marca con números dígitos la temperatura existente en el interior de la cámara de cocción, del HORNO ECOLOGICO.

Con todos estos datos, tiene la posibilidad de elegir el tipo de cocción que le sea más conveniente, respetando los grados exigibles, en su zona de trabajo.

Al lado de la carátula del termostato electrónico, tenemos a su derecha dos pilotos, uno rojo y otro verde. Cuando se enciende el piloto rojo, nos indica, que las resistencias de combustión del HORNO ECOLOGICO, están encendidas. Cuando llega a la temperatura ordenada, se desconecta. El encendido del piloto verde, es un ciclo constante, que se va repitiendo durante toda la cocción.

Reloj de tiempo, minuterero: conecte el horno con el cabezal del minuterero en la posición manual  según indica la flecha hasta que alcance la temperatura prefijada en el termostato electrónico. Una vez conseguida introduzca el producto, que desee cocer. Gire el cabezal del minuterero pasando por el cero y pare en los minutos que necesita cada cocción. Al terminar si desea continuar trabajando vuelva a poner el cabezal del minuterero en la posición manual, hasta que comience otra nueva cocción.

Detector, dos pilotos, rojo y verde, cuando el rojo se enciende, nos indica su conexión.

Finalmente hay un solo piloto rojo, cuando se enciende, nos indica, que el depósito de 21 litros de residuos de líquidos, se ha llenado, girar el interruptor luminoso, conexasionando con una bomba, para vaciarlo a través de un grifo.

El HORNO ECOLOGICO, en su parte frontal, lleva dos microrruptores, uno de encendido de motores y resistencias, y el otro, actúa sobre el encendido del detector. Interviniendo ambos al abrir y cerrar la puerta.

La hornada completa de baguettes es de 20 unidades a 190°, durante 25 minutos de cocción.

Si cumplen a la perfección estas normas, nosotros les garantizamos un buen trabajo con nuestro HORNO ECOLOGICO.

Nunca el fabricante se considera responsable, de los desperfectos que puedan originarse en el HORNO ECOLOGICO, por una mala utilización, al no seguir las instrucciones aconsejadas por Dobra.

PARA UNA PERFECTA COCCION DEL PAN

El pan precocido, tiene que estar totalmente descongelado.

Conectar el horno, a la temperatura deseada, recomendada a los 190 °. Una vez alcanzada, introducir el pan que desee cocer. Aconsejamos, que la puerta del horno, este abierta, el menor tiempo posible, para no perder calorías. Poner el minuterero al tiempo de 25 minutos indispensables para la cocción, en el HORNO ECOLOGICO. A los 3 minutos, automáticamente, se pone en funcionamiento el detector, junto a la temperatura que le hemos ordenado, detecta el grado de humedad que deseamos contenga la masa del pan, consiguiendo la hidratación necesaria y una buena textura en su acabado.

FORMA EN QUE SE DEBE INSTALAR EL HORNO ECOLOGICO:

El HORNO ECOLOGICO debe ubicarse, a ser posible, en lugares despejados y si por motivos de espacio, tuviese que estar encajonado, en su parte derecha del HORNO ECOLOGICO donde están instalados todos los mecanismos de licuación, parte eléctrica y aparatos de verdadera precisión y refrigeración, debe estar separado de 10 a 12 cm. de cualquier mueble o pared, para que permita una buena oxigenación, para que el funcionamiento del HORNO ECOLOGICO, sea lo más correcto posible.

El HORNO ECOLOGICO, es verificado antes de salir de fábrica, en su total funcionamiento, por personal especializado.

El HORNO ECOLOGICO, sin chimenea, sin vapores ni humos, es de acero inoxidable en su interior, el exterior, esta pintado al fuego, resistente a temperatura de 300°C.

Recomendamos siempre personal cualificado, sabedores de cumplir con las normas exigibles y observen las características, de la tarjeta adosada en el HORNO ECOLOGICO, indicadora del voltaje, amperios, potencia eléctrica y tensión como igualmente la regleta de conexiones, y comprobar si la instalación existente en el local, cumple los requisitos establecidos. Si no fuese así, lo más deseable sería hacer una instalación única para el HORNO ECOLOGICO, con todas las reglas exigentes de fusibles, diferencial y tierra. Si cualquiera de los enchufes existentes en el local, mantuviese los protocolos antes mencionados, pueden conectar el HORNO ECOLOGICO en cualquiera de ellos.

Para cualquier consulta, siempre pueden llamar a nuestro personal técnico de Dobra.

El modulo expositor de pan y bollería, es de acero inoxidable, el cajón superior izquierdo, es para guardar bolsas de papel y guantes, el cajón superior derecho, es para depositar las parrillas, con el pan caliente recién extraído del HORNO ECOLOGICO, para embolsar el pan y depositarlo en las cestas de mimbrés, para su venta. En la parte interior tiene dos departamentos, para la descongelación del pan, de una capacidad total de 60 baguettes.

También pueden descongelar el pan, una vez sacado del congelador, en las cajas que suministran las panificadoras, calculando sus necesidades. De esta forma, pueden aprovechar los dos departamentos, como almacenamiento de bollería y repostería una vez cocida para su venta.

La parte superior del modulo, se compone de tres cestas de mimbrés, que hacen una capacidad para 60 baguettes.

Es el complemento ideal para su negocio, imprescindible en cualquier lugar que se precise, de la cocción de pan y bollería. Especialmente indicado para Panadería, Supermercado, Gasolinera, Hoteles, Mini Markets, Autoservicios, etc...

DATOS TECNICOS

MODELO	MEDIDAS mm.			TENSION v.	POTENCIA ELECT. Kw.	CAPACIDAD MEDIDA PARRILLA	PRODUCCION 8 HORAS	
	Alto	Ancho	Fondo				1 Horno	2 H. Bat.
HORNO ECOLOGICO	480	785	820	220/380	7	4/ 60x40	400 Bgues.	800 Bgues.
HORNO ECOLOGICO P5	550	630	605	220	3,5	5/ 43x34	400 Pists.	800 Pists.

CONSERVACION DEL HORNO ECOLOGICO Y MANTENIMIENTO DE LA PINTURA

Todos los componentes del HORNO ECOLOGICO, son de primera calidad, por lo tanto, es muy difícil que se produzcan averías, siempre que se cumplan nuestras instrucciones.

Tenemos una red de servicio técnico, autorizado por Dobra, extendida por toda España a disposición de nuestros clientes.

El personal especializado en fábrica de la firma Dobra, siempre estará a su disposición para cualquier observación que deseen efectuar.

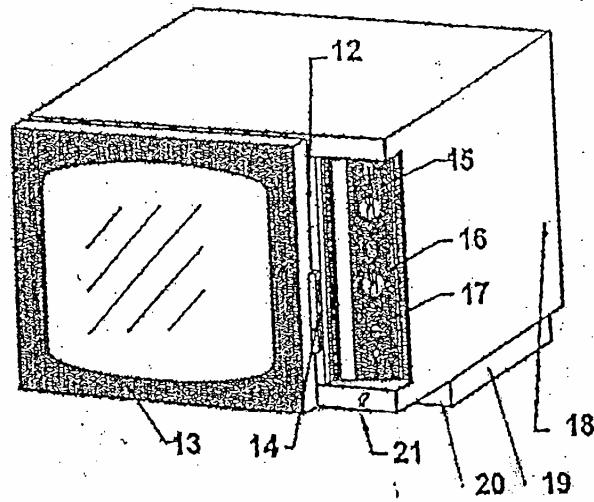
Para la limpieza interior del HORNO ECOLOGICO, no empleen productos abrasivos.

Para la limpieza exterior de la pintura, háganlo con jabón neutro y un paño de tejido suave impregnado de agua, que no raye ni deteriore la pintura.

La pintura del HORNO ECOLOGICO, es resistente hasta 300°C. Pero muy delicada, trátelo bien por favor, no deposite bandejas encima del HORNO ECOLOGICO, ni materiales o herramientas que puedan rayarlo.

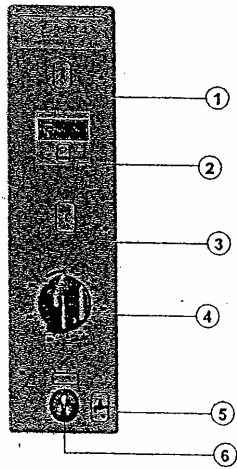
La temperatura de cocción con el HORNO ECOLOGICO, no debe sobrepasar los 190°C de temperatura.

DESPIECE DEL HORNO ECOLÓGICO



- 1° - Motor
- 2° - Capacitador
- 3° - Turbina
- 4° - Resistencia Redonda
- 5° - Termostato
- 6° - Inversor
- 7° - Contactor de Resistencias
- 8° - Reloj Control tiempo Cocción
- 9° - Relé de Retardo
- 10° - Condensador
- 11° - Detector
- 12° - Junta Puerta Silicona
- 13° - Puerta con Doble Cristal
- 14° - Maneta de Cierre Completa
- 15° - Piloto Luminoso
- 16° - Mando Selección
- 17° - Carátula Serigrafiada
- 18° - Prensaestopas
- 19° - Deposito Agua
- 20° - Boya
- 21° - Grifo Desagüe

CUADRO MEGANICO



1 - PILOTO TEMPERATURA

2 - SELECCION TEMPERATURA

3 - PILOTO MARCHA MOTORES

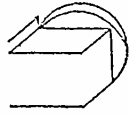
4 - RELOJ TIEMPO COCCION

5 - PILOTO DETECTOR MARCHA

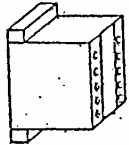
6 - PILOTO DEPOSITO RESIDUO LLENO

7 - PULSADOR DESAGÜE

DESPIECE HORNO ECOLÓGICO



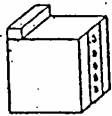
6 - Inversor



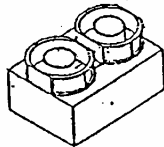
7 - Contactor Resistencias



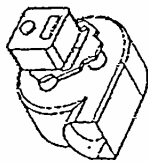
8 - Reloj Control Tiempo Cocción



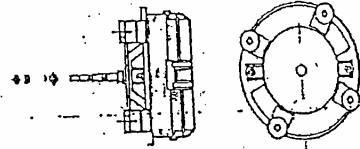
9 - Relé de Retardo



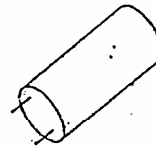
10 - Condensador



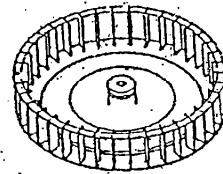
11 - Detector



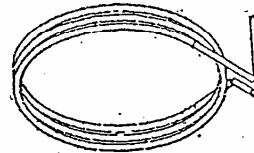
1 - Motor



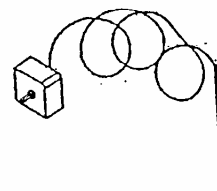
2 - Capacitador



3 - Turbinas



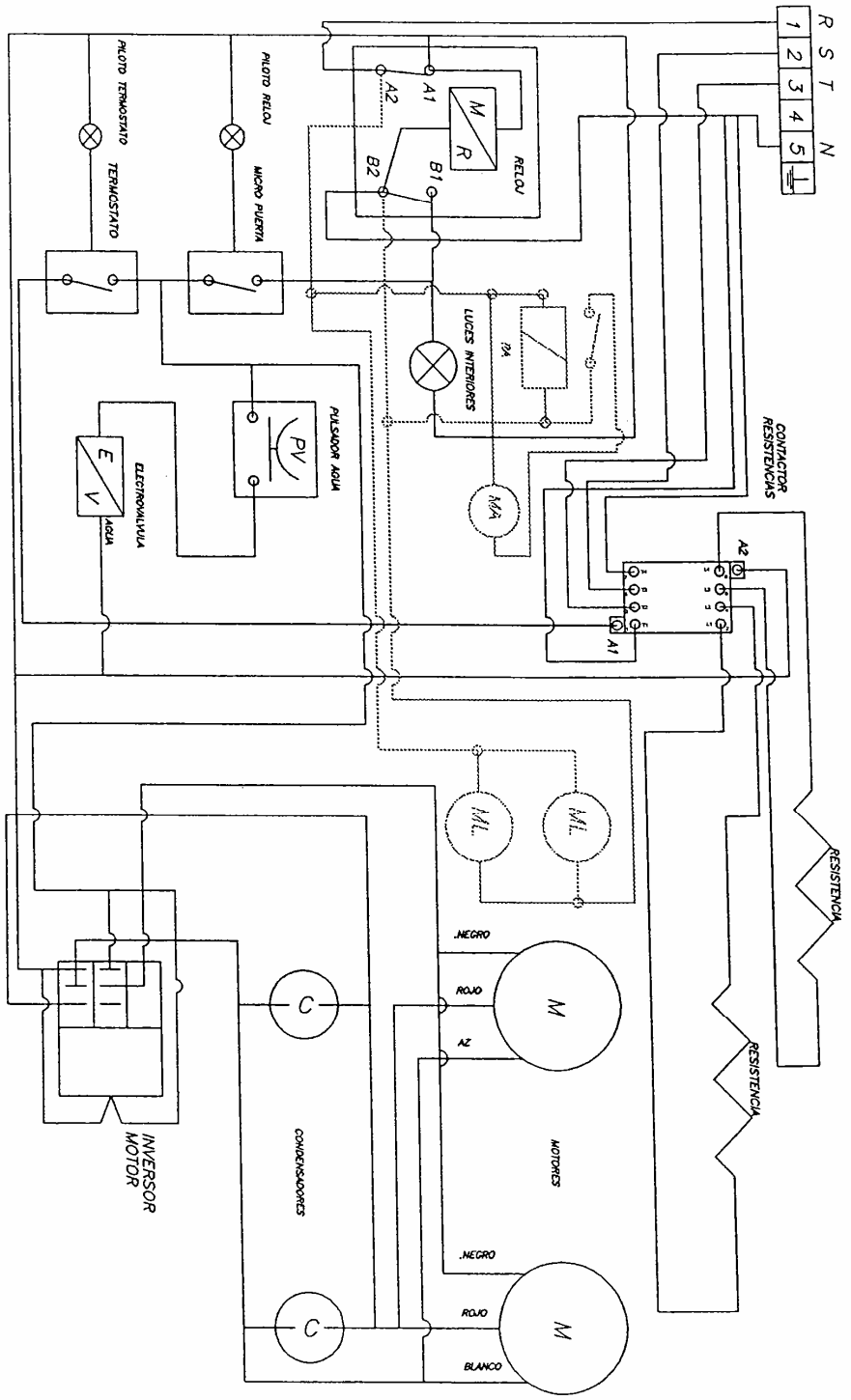
4 - Resistencias



5 - Termostato

MAQUINA:	HORNO	MAQUINA:	FR ECOLOGICO	PIEZA:	ESQUEMA ELECTRICO
FECHA:	08-5-2007	MATERIAL:		CANTIDAD:	1
MODIFICACIONES/FECHA:				REVISADO:	JUAN T
				ESCALA:	s/n
				DIBUJADO:	Eloi V


Dobra
INDUSTRIAL
PLANO PROYECTO ELECTRICAL DE COCINA INDUSTRIAL



DOBRA industrial,s.a.

A0893863

DECLARACION DE CONFORMIDAD DEL FABRICANTE

EL QUE SUSCRIBE DOBRA INDUSTRIAL,S. A. , DECLARA BAJO SU PROPIA RESPONSABILIDAD, QUE LOS HORNOS DE CONVECCION Y CAMARAS FERMENTACION, OBJETO DE ESTA DECLARACION CUMPLEN:

LAS EXIGENCIAS DE SEGURIDAD DEL MATERIAL ELECTRICO PREVISTAS EN LA DIRECTIVA 73/23 C.E.E.

NORMAS TECNICAS U OBJETOS DE SEGURIDAD.

ESTA DECLARACION SE EXPIDE PARA DAR CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTIVA 73/23 C.E.E. (DOC. L-77 DEL 26.03.73) Y AL REAL DECRETO 6/1988,8 DE ENERO (B.O.E. 14.01.88).

DOBRA INDUSTRIAL, S.A.
50
Aniversario

Dobra INDUSTRIAL, S.A.
NARCISO MONTURIOL, 31
08339 VILASSAR DE DALT
(Barcelona España)
TELF. 93 753 96 96/93 750 90 11
FAX 93 753 39 53

c/Narciso Monturiol,31

08339 VILASSAR DE DALT-BARCELONA

TELEF.:00 34 937539696 FAX:00 34 937533953