



DOBRA INDUSTRIAL, S.A.

*Fundada, 1957*

MANUAL DE INSTRUCCIONES

HORNOS SERIE BRADO

MODELOS CR3,FR3,CR4,FR4

## **RECOMENDACIONES PARA EL BUEN FUNCIONAMIENTO DEL HORNO DE CONVECCION DOBRA**

Para poner en marcha el horno es necesario rotar el reloj a posición manual o bien elegir el tiempo deseado; para seleccionar un tiempo le aconsejamos mueva el mando selector del reloj hasta el final del recorrido (120 minutos) y seguido situar la marca en el tiempo deseado, volviendo a rotar a la inversa. El timbre de aviso de final de cocción se para automáticamente a los 15 segundos.

El mando del termostato debe posicionarse a la temperatura deseada, para que el horno llegue a esa temperatura, que este automáticamente mantendrá durante la cocción, el tiempo deseado si colocó un tiempo o indefinidamente si el reloj temporizador está situado en posición manual.

Si cumplen a la perfección estas normas, nosotros les garantizamos buen trabajo con nuestro HORNO DE CONVECCION DOBRA.

## **CONSERVACION DEL HORNO DE CONVECCION DOBRA Y SU MANTENIMIENTO.**

Todos los componentes del HORNO DE CONVECCION DOBRA, 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.

Para la limpieza interior y exterior del horno, no empleen productos abrasivos. Quítente el plástico que envuelve el vestido del horno, antes que se seque por el calor. Los restos de pegamento que quedan los limpian con disolvente.

Nunca el fabricante se considerará responsable de los desperfectos que puedan originarse en el HORNO DE CONVECCION DOBRA por una mala utilización al no seguir las instrucciones aconsejadas por Dobra.

**MUY IMPORTANTE PARA UNA BUENA COCCION DEL PAN PRECOCIDO EN EL HORNO DE CONVECCION DOBRA.**

**EL PAN PRECOCIDO HA DE ESTAR TOTALMENTE DESCONGELADO.**

En estos hornos la cocción se realiza a través de la circulación del aire caliente, por lo que hay que dejar espacios tanto lateralmente como entre los productos, de esta manera se obtendrá una cocción uniforme y perfecta con un menor gasto de tiempo y energía.

### **PRECALENTAMIENTO**

Es aconsejable precalentar la cámara de cocción, para ello aumentar la temperatura del horno unos 25°C-50°C por encima de la temperatura de cocción.

### **USO DE LAS BANDEJAS**

Es importante escoger el tipo de bandeja apropiada para cada tipo de producto.

Para la bollería se aconseja la bandeja lisa plana.

Para el pan es aconsejable utilizar bandeja de aluminio perforada.

DOBRA ha diseñado una bandeja perforada con unos agujeros cuadrados más grandes, lo cual facilita una mejor circulación del aire así como una mejor cocción dándole más suela al pan.

Utilizando papel de cocción sobre esta bandeja se puede hornear la bollería.

**Por su rentabilidad, son los hornos más baratos del mercado, los que más se venden y los que dejan más beneficios.**

Los hornos CR4 Y CR3, no producen humos y si, vapores invisibles.

### **Temperatura y tiempo de cocciones**

**Temperatura de cocción: 190°C.**

**Importante: Más temperatura y menos tiempo = PAN BLANDO**

**Menos temperatura y más tiempo = PAN CRUJIENTE**

**Horno FR/CR4, 4 bandejas 60x40, 6200w.**

Entre 17 y 20 minutos cuece 20 baguettes.

Hasta 36 horas conserva la calidad del pan.

**Horno FR/CR3, 3 bandejas 60x40, 3500w.**

Entre 17 y 20 minutos cuece 15 baguettes.

Hasta 24 horas conserva la calidad del pan.

### **Cocciones Rápidas**

Pan Congelado	190C°	16 Minutos
Pan Descongelado	190C°	12 Minutos

### **Bollería/Pastelería**

Seguir instrucciones del fabricante del producto.

CROISSANT → 180°C - 190°C → 12-16 minutos.

HOJALDRE, HERRADURA, CAÑAS, PALMERAS → 180°C - 190°C → 15-22 minutos.

ENSAIMADAS → 170°C - 180°C → 8-12 minutos.

Los termostatos vienen regulados de fábrica, así y todo pueden tener una oscilación entre 10°C y 15°C con la temperatura marcada. En caso de no hornear en los tiempos aconsejados, subir o bajar 5-10°C en la próxima cocción.

Les garantizamos la calidad del pan en un 100%. Haciéndolo resistente a los diferentes grados de humedad ambientales, conservando su calidad durante 36 horas, más de 3 años hemos invertido en alcanzar este gran éxito. Investigando el interior de la cámara de cocción juntamente con otros mecanismos de alta precisión.

Acaba de nacer una nueva era en los hornos de convección, para garantizar este gran esfuerzo tanto en lo económico como en lo físico. Lo tenemos patentado con tres patentes europeas.

Nuestros hornos cuecen exactamente igual que un horno de leña, sin vapores en la cámara de cocción.

### **HORNOS ECOLOGICOS-UNICOS EN EUROPA**

En los lugares delicados donde son instalados, licuan los vapores, los almacenan en depósitos de 11 o 21 litros, sin más gastos añadidos. Únicamente conectándolos a la red.

DOBRA, continúa trabajando, exigiéndose sin escatimar en el tiempo, en las mejoras de nuestras patentes.

**Rotundamente se imponen en el mercado, desplazando a todo horno que esté próximo a su zona. Recapacite. Piénselo antes de hacer nuevas inversiones.**

## **FORMA EN QUE SE DEBE INSTALAR EL HORNO DE CONVECCION DOBRA**

El HORNO DE CONVECCION DOBRA debe ubicarse, a ser posible, en lugares despejados y si por motivos de espacio, tuviese que estar encajonado, en su parte trasera del horno donde están instalados todos los mecanismos, parte eléctrica y aparatos de precisión, 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 DE CONVECCION DOBRA sea lo más correcto posible.

El HORNO DE CONVECCION DOBRA es verificado antes de salir de fábrica en su total funcionamiento por personal especializado.

Recomendamos siempre personal cualificado, sabedores de cumplir con las normas exigibles y observen las características, de la tarjeta adosada en el HORNO DE CONVECCION DOBRA, 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 DE CONVECCION DOBRA, 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 DE CONVECCION DOBRA en cualquiera de ellos.

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

**CUIDADO:** antes de efectuar cualquier tipo de intervención técnica, es absolutamente obligatorio desconectar la alimentación eléctrica y cerrar la llave de paso de agua en caso del horno con vapor.

MODELO HORNO ELECTRICO	TENSION EN VOLTIOS	POTENCIA ELECTRICA EN VATIOS	CAPACIDAD Y MEDIDA DE BANDEJAS
BRADO CR3	220	3,500	3 60X40
BRADO CR4	220-380	6,200	4 60X40

**MEDIDAS DE LOS HORNOS, CAMARAS Y PIES**

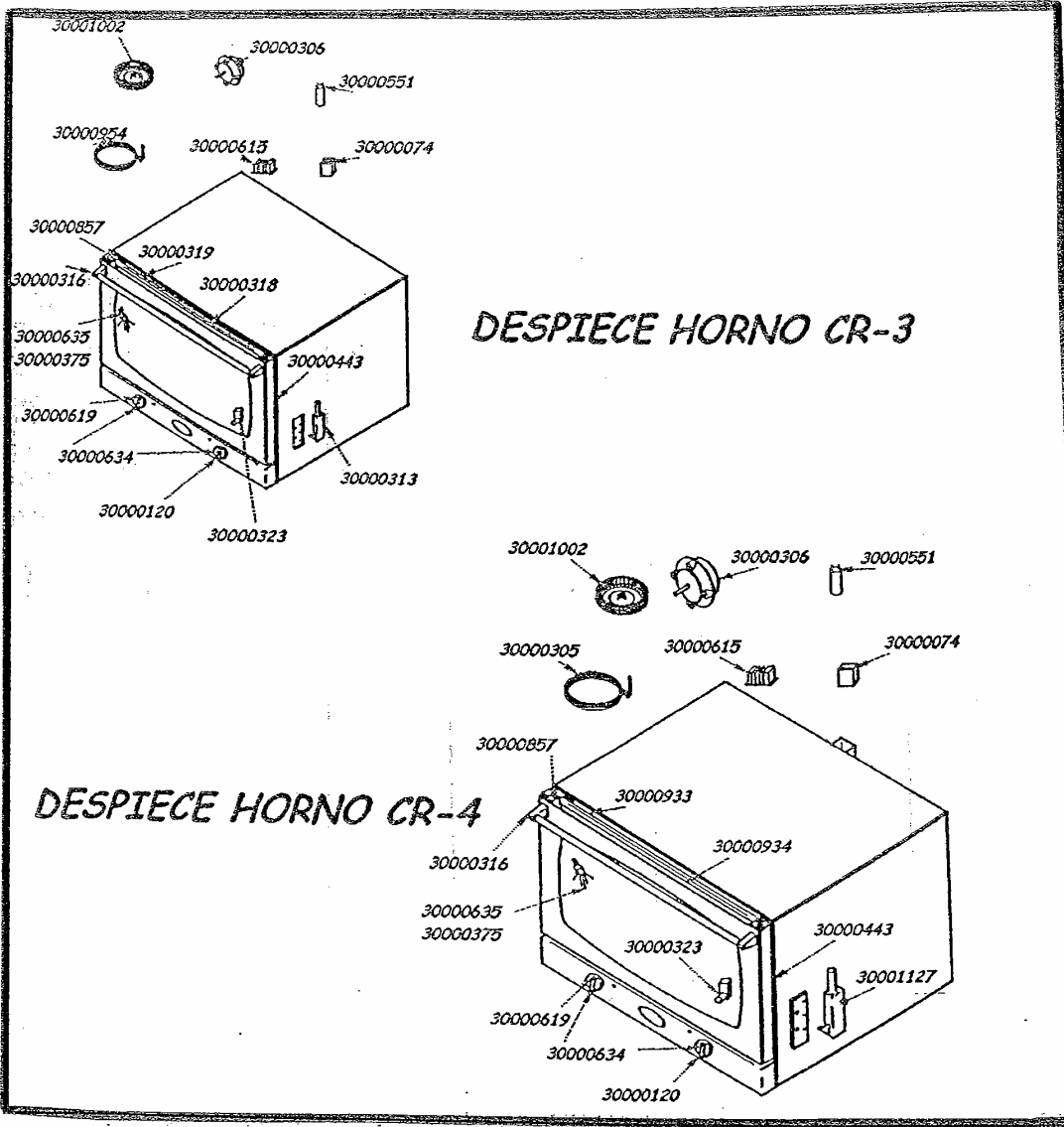
MODELO HORNO ELECTRONICO	ALTO	ANCHO	PROFUNDIDAD
BRADO CR3	455	815	770
BRADO CR4	535	815	870

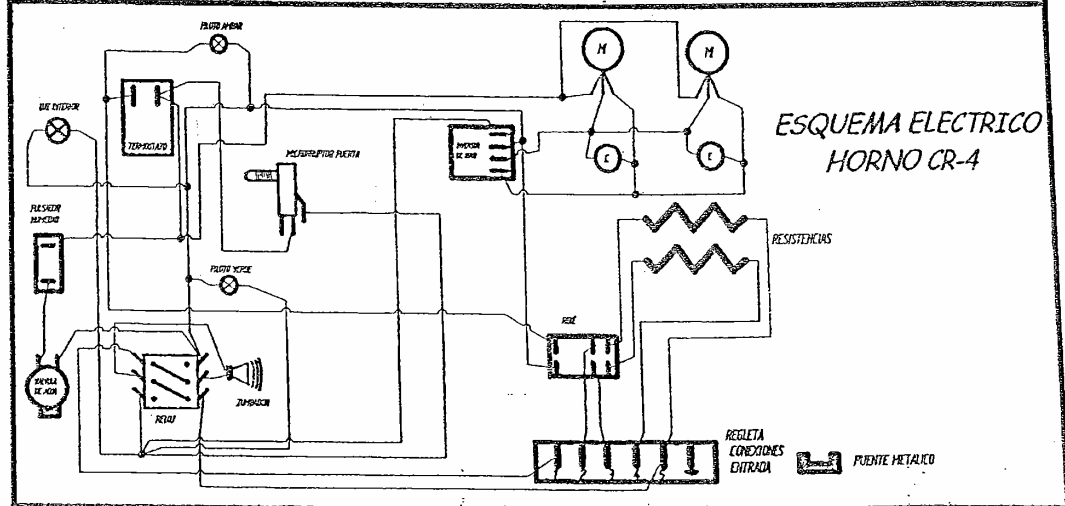
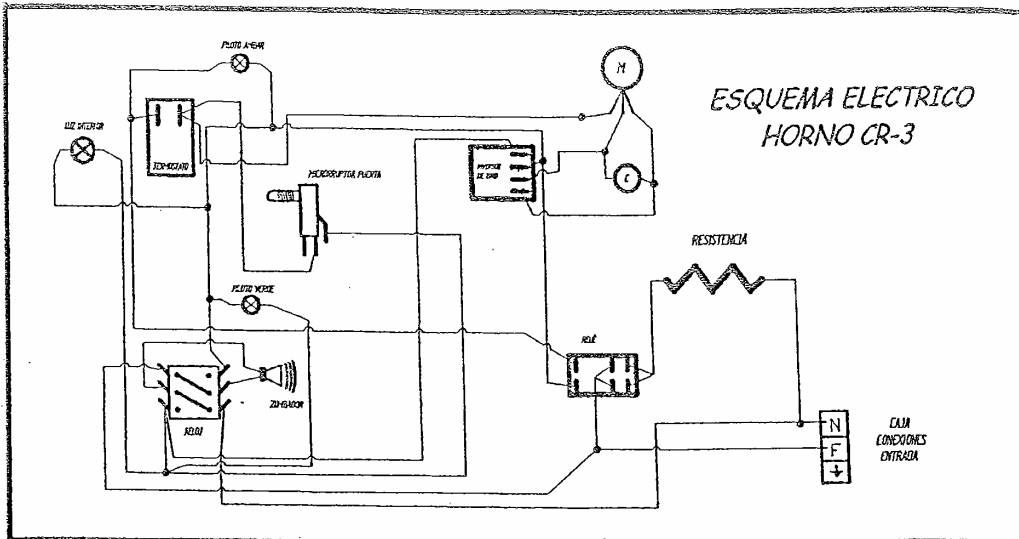
**DISTANCIA ENTRE GUIAS: 75mm.**

## LISTADO DE MATERIALES HORNO CR-3

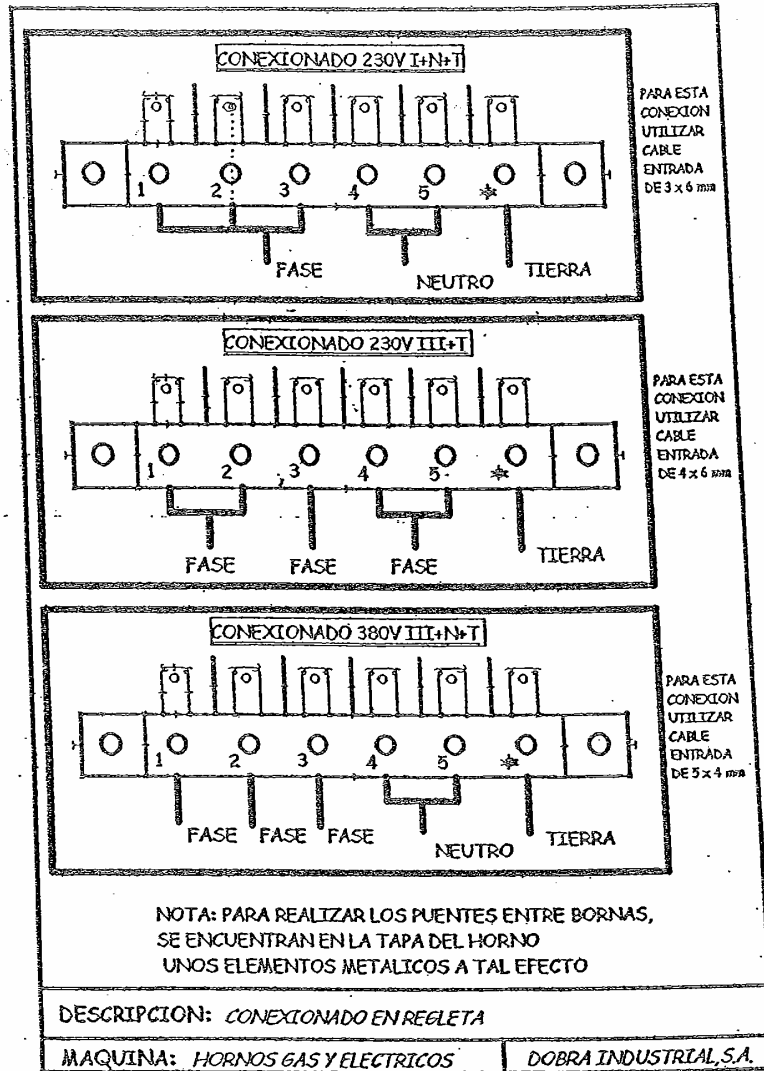
## LISTADO DE MATERIALES HORNO CR-4

CODIGO	DESCRIPCION	CODIGO	DESCRIPCION
30000306	MOTOR	30000306	MOTOR
30001002	TURBINA	30001002	TURBINA
30000120	RELOJ-TEMPORIZADOR	30000120	RELOJ-TEMPORIZADOR
30000619	TERMOSTATO	30000619	TERMOSTATO
30000954	RESISTENCIA	30000305	RESISTENCIA
30000037	PILOTO VERDE TEMPORIZADOR	30000037	PILOTO VERDE TEMPORIZADOR
30000036	PILOTO AMBAR TERMOSTATO	30000036	PILOTO AMBAR TERMOSTATO
30000634	MANDO SELECTOR	30000634	MANDO SELECTOR
30000027	PULSADOR HUMEDAD	30000027	PULSADOR HUMEDAD
30000615	INVERSOR DE GIRO	30000615	INVERSOR DE GIRO
30000074	CONTACTOR	30000074	CONTACTOR
30000551	CONDENSADOR	30000551	CONDENSADOR
30000318	CRISTAL PUERTA INTERIOR	30000934	CRISTAL PUERTA INTERIOR
30000319	CRISTAL PUERTA EXTERIOR	30000933	CRISTAL PUERTA EXTERIOR
30000316	TIRADOR PUERTA	30000316	TIRADOR PUERTA
30000635	PORTALAMPARA LUZ INTERIOR	30000635	PORTALAMPARA LUZ INTERIOR
30000375	LAMPARA LUZ INTERIOR	30000375	LAMPARA LUZ INTERIOR
30000323	MICRORRUPTOR PUERTA	30000323	MICRORRUPTOR PUERTA
30000443	JUNTA PUERTA SILICONA	30000443	JUNTA PUERTA SILICONA
30000313	BISAGRA PUERTA ABATIBLE	30000857	BISAGRA PUERTA ABATIBLE
30000857	BISAGRA PUERTA LATERAL	30001127	BISAGRA PUERTA LATERAL





**BRADO CR4-FR**



**IMPORTANTE:**

Apretar bien los tornillos y/o los faston cuando se realice un cambio de corriente.

Un mala conexión puede causar un sobre calentamiento tanto en la regleta como en el cable y quemarlos.

**DOBRA industrial,s.a.**

14083963

**DECLARACION DE CONFORMIDAD DEL FABRICANTE**

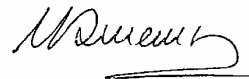
EL QUE SUSCRIBE **DOBRA INDUSTRIAL,S. A.**, DECLARA BAJO SU PROPIA RESPONSABILIDAD, QUE LOS HORNOS DE CONVECCION Y CAMARAS FERMENTACION, OBJETO DE ESTA DECLARACION CUMPLEN:

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).

 **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

---