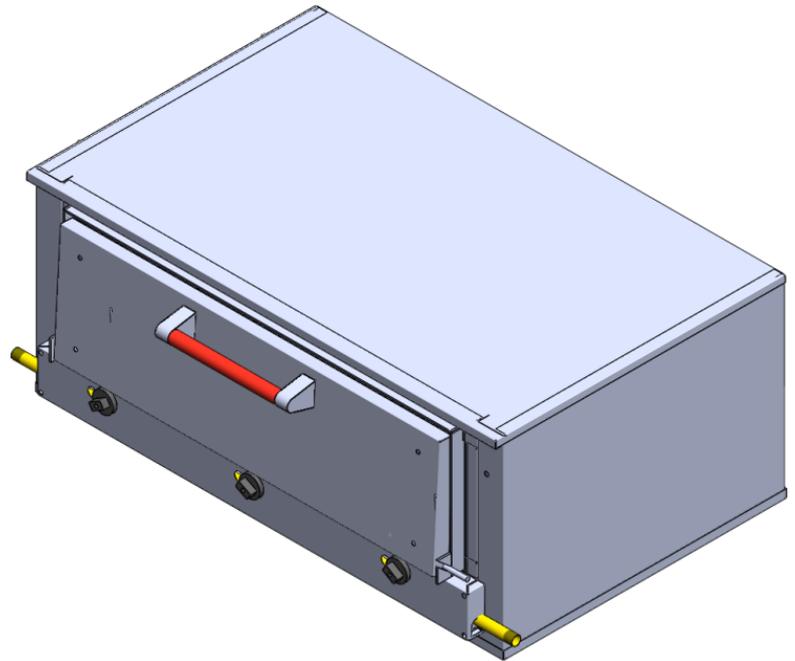


# HORNO PIZZERO PASTELERO

521424 - Horno pastelero 1360 x 665  
- acero inoxidable



Sus reducidas medidas convierten al Horno pastelero PAUNA en el equipo ideal para la elaboración de productos alimenticios cuando los espacios de trabajo son limitados.

## Características técnicas

Gabinete exterior	Acero Inoxidable
Quemadores tubulares de acero inoxidable	3
Consumo horario	27000 cal. / hs.
Rejillas por boca de cocimiento	2
Capacidad 4 latas panaderas	500 mm x 800 mm
Robinetes industriales de bronce	
Indicador de temperatura	
Válvula y termocupla de seguridad, una por cada quemador	
Corte automático anti explosión o pérdida de gas	
Revestimiento interno de ladrillos reflectarios	
Dual p/gas GLP o Natural	
Entrada de gas opcional derecha o izquierda	

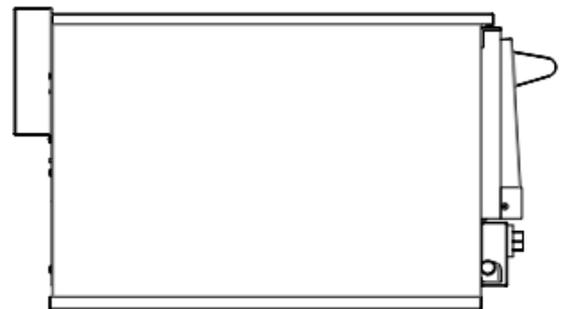
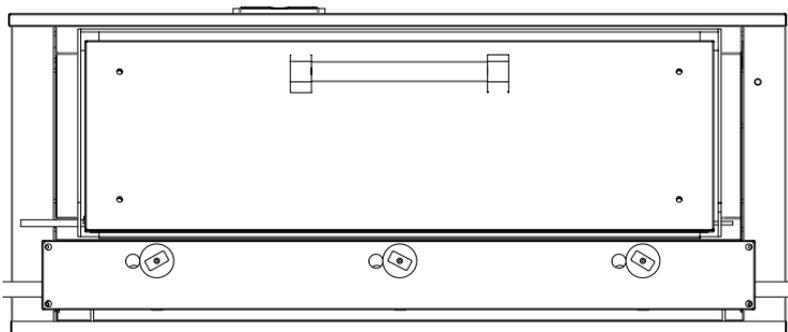
(54-11) 7700-3303 | [www.paunaonline.com](http://www.paunaonline.com)

PAUNA S.A. | Hornos, máquinas y útiles para panificación, pastelería, gastronomía y food service  
Necochea 3440 - 1752 Lomas del Mirador - Buenos Aires - [ventas@pauna.com.ar](mailto:ventas@pauna.com.ar)



## CARACTERÍSTICAS

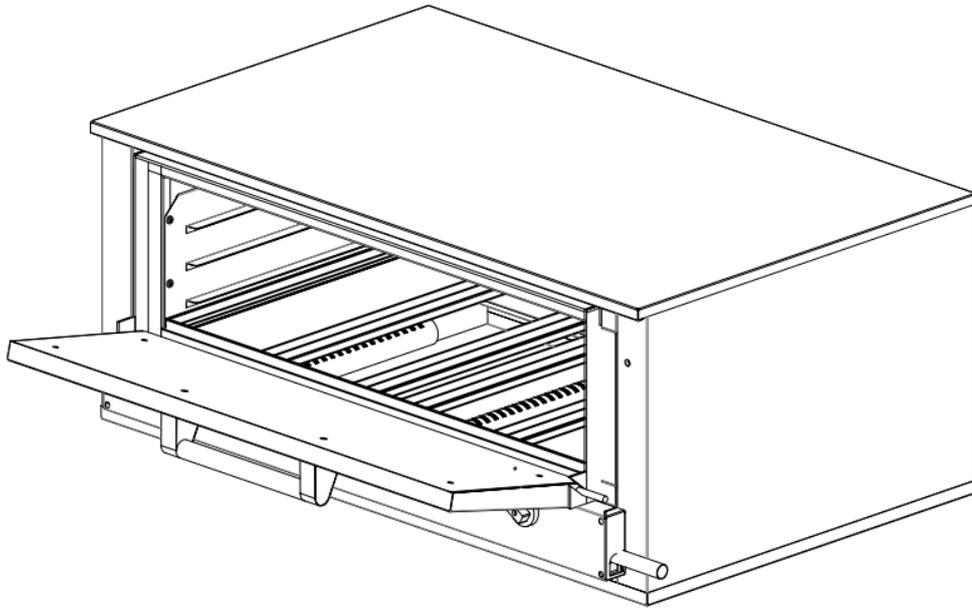
- Gabinete exterior construido en acero inoxidable.
- Interior de la cámara de cocción material refractario totalmente aislado con ladrillos refractarios, tierra refractaria y vrac isover.
- Puerta con marco y contramarco en ángulo de hierro.
- Indicador de temperatura de amplia y fácil visión.
- Boca de cocimiento individual o simultáneo.
- Elegante barral de aluminio y madera. Muy sólido.
- Robinetes industriales de bronce de máxima seguridad, diseñado para trabajos pesados.
- Perilla de aluminio con su correspondiente indicador de máximo, mínimo y cerrado.
- Quemadores tubulares de acero inoxidable para una mejor difusión del calor.
- Equipado con chimenea posterior para los gases quemados.
- Válvula y termocupla de seguridad, una por cada quemador. Corta automáticamente el pasaje de gas en caso que la llama se apague accidentalmente.
- Dos rejillas por boca de cocimiento.
- Consumo horario: 27000 cal./hs.
- Capacidad 4 latas panaderas de 500mm. x 800mm.



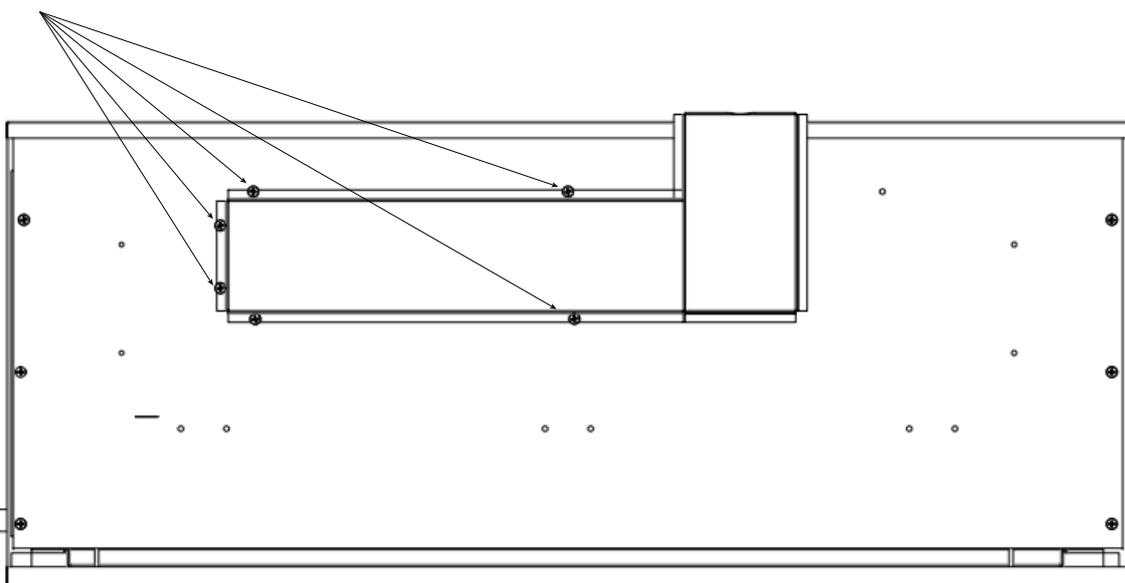
## 1- INSTRUCCIONES DE MONTAJE

### 1-1 MONTAJE DE REFRACTARIOS

Abra la puerta del horno y coloque las tejas sobre los soportes de metal.

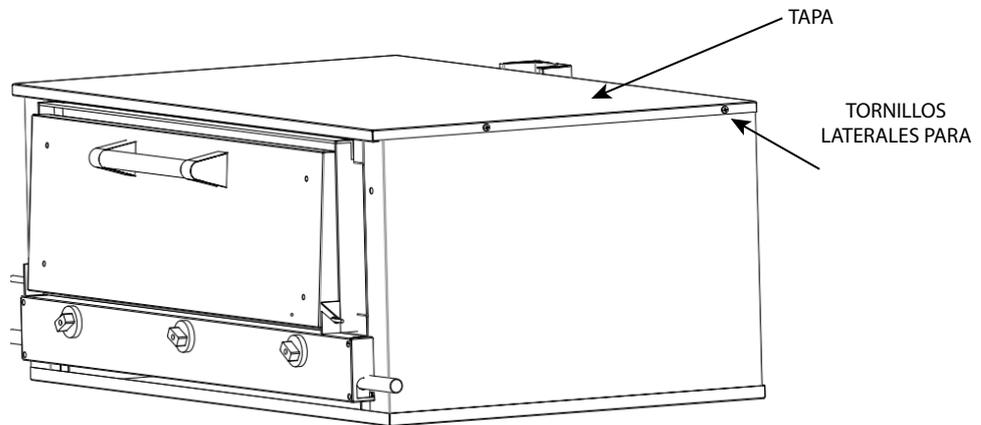


Quite los tornillos de la chimenea

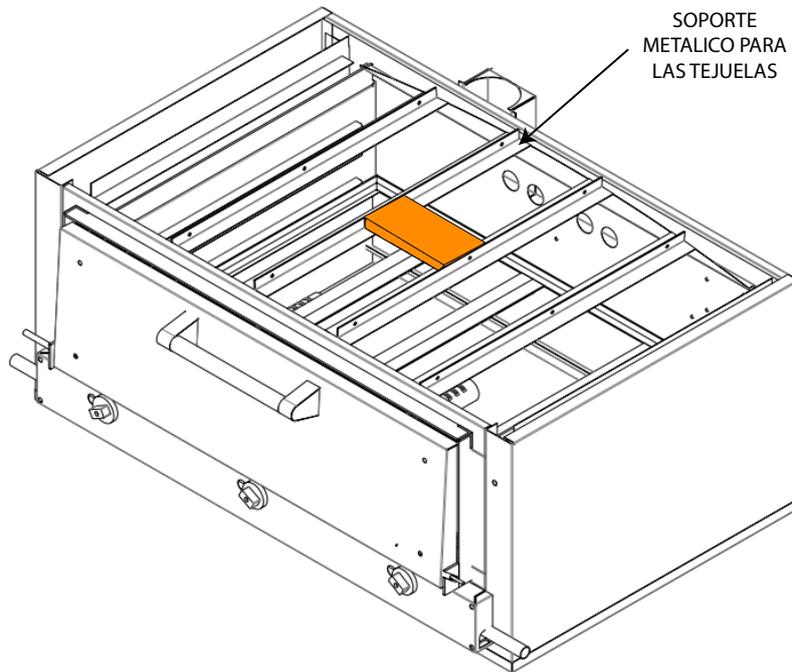


## 1- INSTRUCCIONES DE MONTAJE

Quite los tornillos laterales que ajustan la tapa superior y retírela.



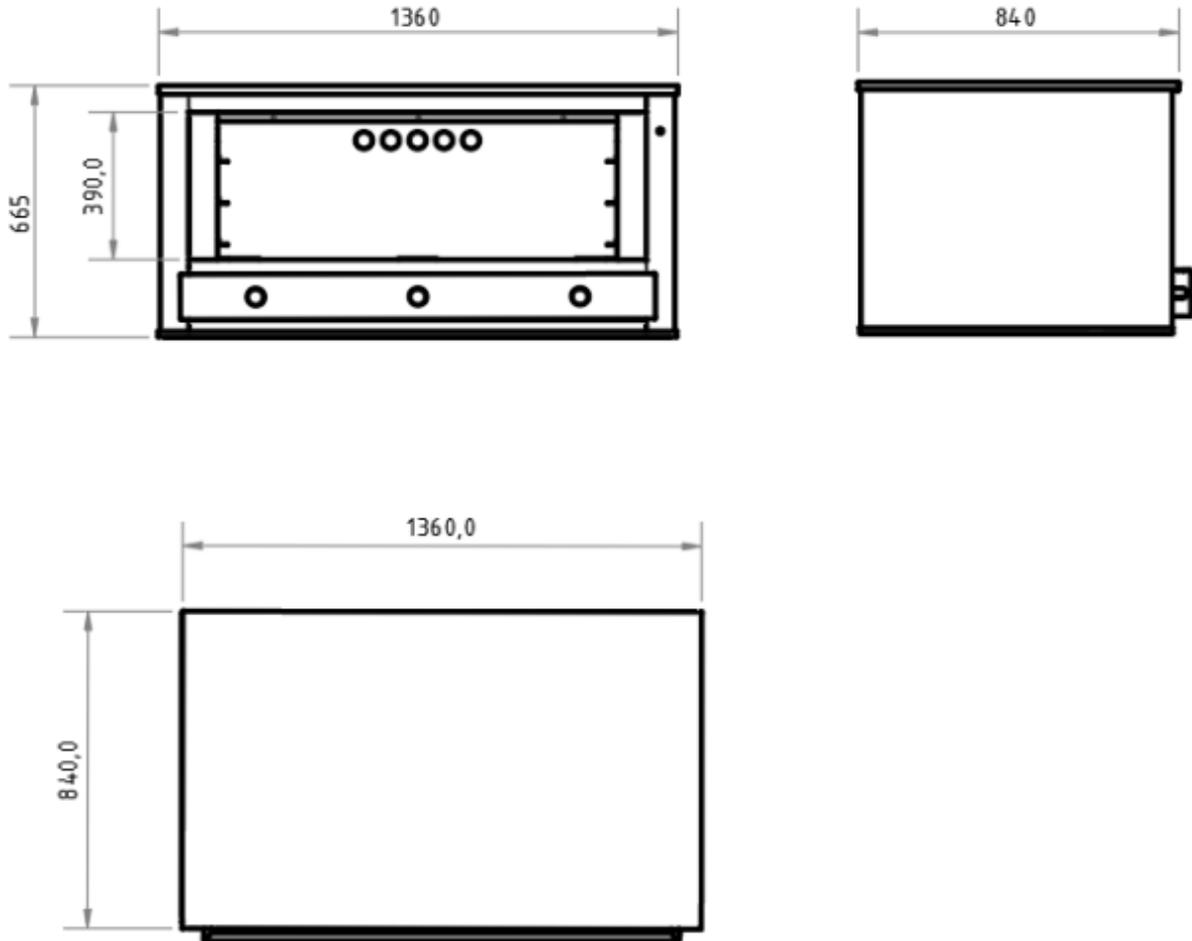
Coloque las tejas ó ladrillos refractarios sobre los metálicos.



Prepare una mezcla con los 10 kg de tierra refractaria, 3 cucharadas de cemento y agua hasta que quede un chirlo. Aplique en forma uniforme sobre las tejas del techo hasta cubrir todas las juntas.

Deje secar y posteriormente rellene el espacio vacío hasta el techo con la lama mineral. Reparte este material aislante en forma pareja sobre toda la superficie. Vuelva a colocar la tapa y la chimenea con sus correspondientes tornillos.

# HORNO PIZZERO



Gabinete exterior.	Acero Inoxidable
Quemadores tubulares de acero inoxidable.	3
Consumo horario.	27000 cal. / hs.
Rejillas por boca de cocimiento.	2
Capacidad 4 latas panaderas	500 mm x 800 mm
Robinetes industriales de bronce.	
Indicador de temperatura.	
Válvula y termocupla de seguridad, una por cada quemador.	
Corte automático.	

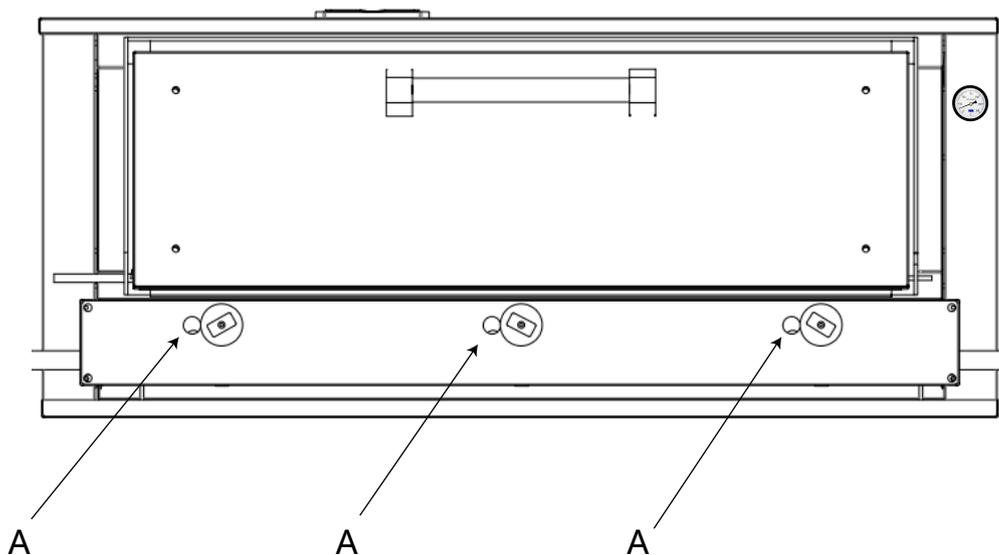
## 2 - PUESTA EN MARCHA

Ubicado el horno en su lugar de trabajo definitivo recurra a un gasista matriculado para que realice la conexión del mismo y verifique la ausencia de posibles fugas de gas.

El horno es provisto con "picos dosificadores de gas" que pueden trabajar con cualquier tipo de gas (envasado o natural). Sin embargo, estos "picos" deben ajustarse al caudal y presión que usted tenga en su cañería de gas.

Una vez conectada la alimentación de gas, el gasista deberá:

1. Abrir la válvula de alimentación de gas para este horno, correspondiente a la instalación del cliente.
2. Encender fuego la punta de un hisopo (lo suficientemente largo como para que llegue con comodidad a los primeros orificios de la hornalla). Luego, introduzca el hisopo en el orificio "A", de manera tal que, la llama quede sobre la hornalla a un lado de la termocupla de seguridad "B" (según lo indica la foto). Una vez que el hisopo prendido fuego este en la posición adecuada, presioné la perilla del robinete hasta el final de su recorrido. La hornalla deberá encenderse. Manténgalo 30 segundos y luego afloje la perilla hasta que llegue a la mitad de su recorrido y gírela en sentido anti horario. En esta condición la hornalla debería permanecer encendida y la llama debe verse color azul.



## 2 - PUESTA EN MARCHA

Posiciones de las perillas y su funcionamiento.

Perilla hundida hasta el fondo. Encendido de hornalla (una vez que la hornalla prenda mantener presionado 30 segundos y continuar)

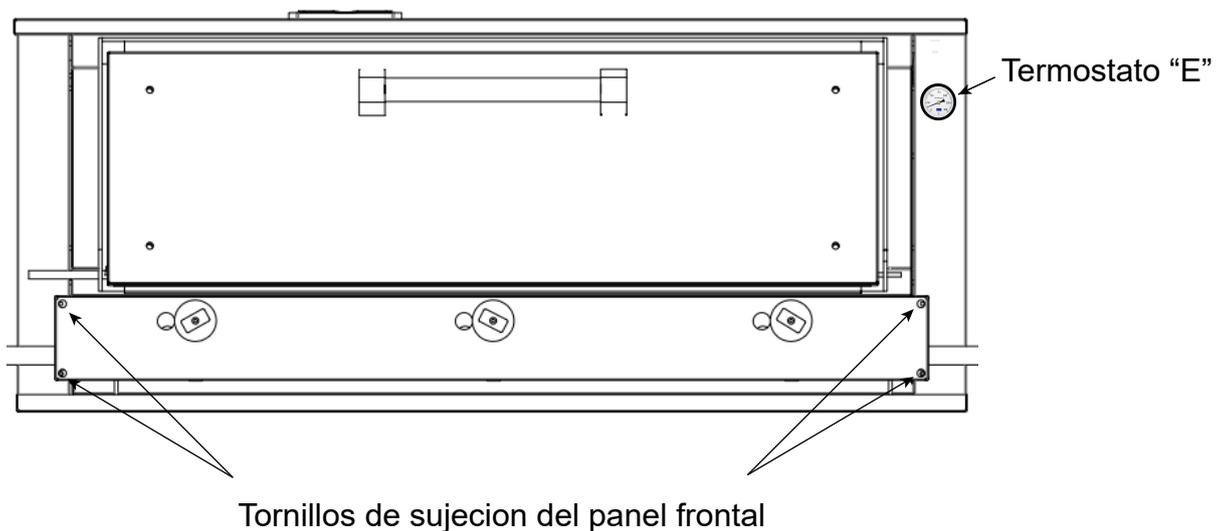
Perilla a mitad de su recorrido en profundidad. En esta posición, al girar la perilla en sentido anti horario, se incrementará la intensidad de la llama gradualmente hasta llegar al máximo. Si gira la perilla en sentido horario la llama quedará regulada en el mínimo.

### IMPORTANTE

Si al ejecutar estos pasos la hornalla no enciende, el gasista deberá regular el orificio de salida del pico dosificador.

### 2.1 - Regulación de los picos dosificadores

Utilice un destornillador para quitar los 4 tornillos que sostienen el panel frontal. Para acceder a ellos deberá introducir el destornillador en los orificios indicados a continuación.



Desenrosque con cuidado el conjunto tuerca con virola y retire el conjunto que incluye un caño de aluminio y el pico dosificador).

## 2 - PUESTA EN MARCHA

Con un calisuar agrande muy levente el orificio del pico dosificador, móntelo nuevamente y vuelva a probar hasta lograr una llama azul que permanezca estable con el robinete graduado en el mínimo.

Regulada una hornalla, tome el diámetro del agujero obtenido y repita la operación en las dos hornallas restantes, hasta obtener el mismo diámetro.

Cuando el gasista monte el conjunto de tuerca con virola en forma definitiva deberá comprobar la ausencia total de pérdidas de gas.

En el caso de verificarse perdidas en la rosca, se puede utilizar “sellador de roscas para gas” (poner una sola vuelta completa de sellador, no más porque dificultaría retirar la unidad a posterior, en caso de requerir reemplazarla) para eliminar la perdida.

De esta forma quedarán regulados los picos para la condición de caudal y presión de su instalación de gas.

Si su instalación de gas no está dimensionada para entregar el caudal y presión mínimo requerido por las hornallas, el horno no encenderá, o no podrá mantener la llama. En tal caso, usted deberá recurrir a un gasista matriculado para que soluciones este problema en su instalación de gas.

## 3 - PRECAUCION EN EL USO FRECUENTE

Señor usuario, al graduar las hornallas del horno en el punto de máximo fuego, usted logrará subir la temperatura muy rápidamente. Esto lo verificará observando la medición del termostato “E”.

Sin embargo, si usted mantiene las hornallas graduadas al máximo en forma permanente, la temperatura interna del horno superará la máxima graduación del termómetro y el mismo se romperá (dejando de funcionar). Mantenga el horno operando a menos de 300°C (o la máxima graduación que puede leer en su termómetro) para evitar romper dicho instrumento.