

# HORNOS **TURBO** INDUSTRIALES.

  
MERCATECH

## MANUAL DE USUARIO



# ÍNDICE

FELICITACIONES

RECEPCIÓN

LÍNEA DE HORNOS TURBO KIMSTAR

INSTALACIÓN

Instalación eléctrica

Instalación de gas

Alimentación de agua

POSICIONAMIENTO DEL EQUIPO

MONTAJE

CONTROLADOR ELECTRÓNICO

PROCEDIMIENTOS DE FUNCIONAMIENTO

# FELICITACIONES

Felicitaciones, usted acaba de adquirir un producto con la calidad Kimstar. Este horno fue diseñado para ofrecer alto rendimiento, cocción homogénea y eficiencia en panificación. Para obtener el mejor desempeño, lea este manual cuidadosamente y siga las instrucciones.

## RECEPCIÓN

Revise el horno al recibirlo para detectar posibles daños de transporte como: golpes, vidrios quebrados o piezas faltantes. En caso de daños, notifique a la empresa transportadora y con el asesor comercial inmediatamente.

## LÍNEA DE HORNOS TURBO KIMSTAR

Los hornos de panificación Kimstar Turbo están diseñados para lograr un horneado uniforme en menor tiempo, optimizando recursos de gas y electricidad. Cuentan con:

- Estructura interna en acero SAE1020 con pintura de alta temperatura.
- Acabado frontal en acero inoxidable.
- Puerta con visor de vidrio templado y cierre hermético con goma de silicona.
- Programación de temperatura y tiempo.
- Temperatura máxima de 250 °C.



## INSTALACIÓN

### Instalación eléctrica

- El horno requiere conexión monofásica de voltaje de 220 V, y frecuencia de 50 Hz, que es la que proporciona la red eléctrica de Bolivia.
- Si el voltaje de su establecimiento oscila en desacuerdo con la variación permitida, acuda a la empresa de energía para la regularización, o en casos de imposibilidad, instale un estabilizador automático de acuerdo con la potencia nominal.

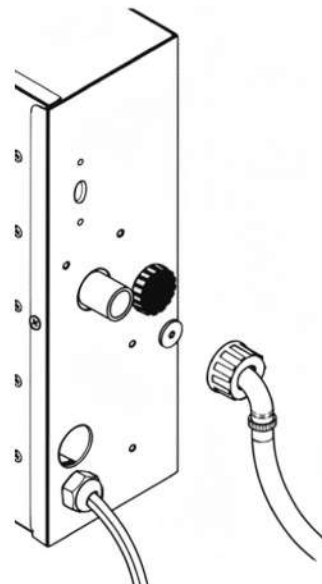


### Instalación de gas

- El horno funciona con GLP y puede adaptarse a Gas Natural cambiando las boquillas del quemador.
- Consumo de GLP: aprox. 1,5 kg/hora.
- Presión de trabajo recomendada: 1 a 1,5 bar.
- Verifique fugas con agua jabonosa, nunca con fuego.
- No ubique la garrafa GLP o cilindro junto al horno, manténgalo alejado y siempre en po-

## Alimentación de agua

El horno cuenta con sistema de inyección de vapor automático. Se requiere conexión de agua fría sin presión, solo es necesario colocar un recipiente con agua, con una conexión a manguera para la conexión de agua.



## POSICIONAMIENTO DEL EQUIPO

Instale el horno en superficie plana, nivelada y resistente al calor. Mantenga un espacio libre mínimo de 30 cm alrededor para ventilación y mantenimiento. No instale en exteriores ni bajo lluvia.











## MONTAJE

El horno HTK-10G incluye base con ruedas. Verifique el apriete de los tornillos de las ruedas de base con una llave N°13 y asegure que el horno quede nivelado antes de usar. Colocar el seguro de los frenos de las llantas delanteras para evitar el movimiento del horno. sición vertical.

Para el caso de Gas Natural Comercial no es necesario un regulador de presión.

## CONTROLADOR ELECTRÓNICO

El panel permite programar temperatura, tiempo de cocción y vapor. Incluye:

<b>PGM</b>	Acceso a Programación
<b>F1</b>	Habilita/Deshabilita el vapor
<b>F2</b>	Habilita/Deshabilita conteo de tiempo
<b>^</b>	Tecla para Aumentar / Salida Auxiliar
<b>∨</b>	Tecla para disminuir
	Calentamiento Activado
	Chispa de encendido
	Lampara Activada
	Vapor activado
	Turbina Activada
	Temporizador Activado
	Temperatura en °C
	Temporizador



Para manejar el controlador electrónico se debe realizar los siguientes pasos:

1.- Encienda el horno pulsando el interruptor principal.



2.- Para acceder al modo de programación del aparato, pulse el botón **PGM** ; la temperatura seleccionada aparecerá en la pantalla roja.

3.- Para cambiar la temperatura, utilice los botones. **∨** **^**

4.- Al pulsar el botón de nuevo **PGM**, se mostrará la hora seleccionada en minutos y segundos.

5.- Para cambiar la hora, utilice los botones. **∨** **^**

6.- Tras seleccionar la hora y la temperatura deseadas, simplemente pulse el botón **PGM** o espere 7 segundos.

7.- Tras estos pasos, inicie el proceso de conteo con **F2**.

8.- Active la turbina con **AUX** **^**.

9.- Active el vaporizado con **F1**, se activará durante 15 segundos la salida de agua.



# PROCEDIMIENTOS DE FUNCIONAMIENTO

---

1. Verifique que las entradas de gas y que el cable de alimentación esté conectado a la toma de corriente.
2. Encienda el equipo con el primer interruptor, y encienda las luces con el segundo interruptor.
3. Encienda el motor/ventilador con el botón AUX.
4. Programe la temperatura deseada (ej: 180 °C).
5. Espere el precalentamiento (aprox. 10 minutos).
6. Una vez llegada la temperatura de precalentamiento, coloque las bandejas con el producto.
7. Programe el tiempo de cocción (ej: 15-18 min para pan).
8. Active el vapor al inicio de la cocción si la receta lo requiere.
9. Al finalizar, la alarma sonora indicará el término.
10. Retire con cuidado las bandejas y cierre el horno.

## Primer encendido del horno turbo

Antes de utilizar el horno por primera vez, realice el siguiente procedimiento:

- Encienda el horno y ajuste la temperatura a 250 °C.
- Mantenga el calentamiento durante 1 hora.

Este proceso permite expulsar el vapor y la humedad presentes en el interior, así como eliminar posibles residuos de fabricación, garantizando un funcionamiento óptimo y seguro del equipo.

## INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

---

- Nunca limpie el vidrio mientras el horno esté caliente; podría romperse debido al choque térmico.
- Limpie siempre la junta de la puerta después de cada uso; limpie el exterior y el interior del horno con jabón suave, un paño húmedo y agua limpia. Nunca utilice productos que dañen la pintura, como abrasivos, objetos afilados, disolventes ni productos químicos.
- Cuando el horno no esté en uso, mantenga la puerta abierta.
- No rocíe agua directamente sobre el Horno.
- Tenga cuidado al limpiar las piezas cercanas a la caja de control del horno; la entrada de agua puede afectar permanentemente el funcionamiento del equipo.
- Utilice siempre equipo de protección personal al operar o limpiar el equipo.
- Realice un mantenimiento profundo cada 6 meses.



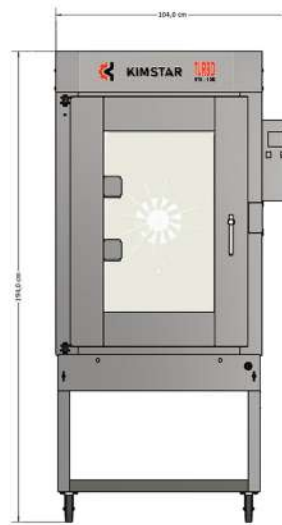
## LIMPIEZA DEL EQUIPO

Use agua y detergente neutro, paño húmedo y suave. No use productos abrasivos ni chorros de agua directa. Limpie el vidrio de la puerta y la goma de cierre diariamente, pero a temperatura bajas, no cuando este más de 100 °C.



## DATOS TÉCNICOS

- Capacidad de 10 bandejas de 58x68 cm.
- Cocción de entre 15 a 18 minutos a 180°C en panes.
- Control de temperatura, temporizador, inyección de vapor y turbo.
- Temperatura máxima de trabajo 250°C.
- 2 lámparas para visualizar la cocción del producto.
- Puerta hermética con silicona de alta temperatura.
- Aislamiento con fibra de vidrio.
- Alarma sonora para indicar el final de cocción y fallas.
- Motor monofásico AC220V 50Hz de 3/4 HP.
- Puerta y marco de puerta en acero inoxidable esmerilado.
- Para gas GLP y GN (Para GN debe adaptarse las boquillas del quemador).
- 4 ruedas para mejor movimiento.
- Estructura exterior construida de acero SAE1020 con pintura de color blanco en laterales y trasera.
- Cámara interna hecha en acero SAE1020 con pintura de alta temperatura.
- Consumo eléctrico 1 kW/hora.
- Consumo de gas 1.5 Kg/hora.



## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- Horno no enciende: Verifique suministro de gas y conexión eléctrica.
- Cocción desigual: Revise ventilador, no sobrecargue bandejas.
- Exceso de vapor: Reduzca el tiempo de inyección.
- Fugas de gas: Revise conexiones con agua jabonosa.

# GARANTÍA

KIMSTAR garantiza a sus clientes que este producto está cubierto contra cualquier defecto de fabricación, bajo las condiciones especificadas a continuación, por un período legal de 12 meses, contados a partir de la fecha de compra registrada en la factura.

La garantía del equipo será validada por la fábrica y el análisis técnico quedará a cargo del Servicio Autorizado. En caso de confirmarse una falla de fabricación, la reparación y mano de obra serán gratuitas, siempre que el servicio sea realizado por un centro autorizado de KIMSTAR.

La fábrica es la única entidad autorizada para emitir dictámenes sobre los defectos reportados durante el período de garantía, y no reconoce evaluaciones realizadas por terceros.

La garantía será nula si el equipo es reparado, modificado o desarmado por personal no autorizado, o si ha sido utilizado en condiciones distintas a las especificadas por la fábrica.

Exclusiones de la garantía

La garantía no cubre los siguientes elementos ni situaciones:

- Vidrios, lámparas, fusibles, disyuntores y piedras refractarias.
- Motores eléctricos: en caso de falla deberán enviarse directamente a los talleres técnicos del fabricante correspondiente.
- Productos de terceros, así como componentes eléctricos sensibles a variaciones de tensión.
- Daños ocasionados por:
  - a) Instalación en ambientes inadecuados (intemperie, humedad excesiva, aire salino).
  - b) Transporte inadecuado, caídas o accidentes.
  - c) Conexión a instalaciones eléctricas incorrectas o fuera de las especificaciones del manual.
  - d) Fluctuaciones de corriente eléctrica o conexión a un voltaje inadecuado.
  - e) Mal uso, descuido, maltrato o incumplimiento de las instrucciones de este manual.
  - f) Intervención de terceros ajenos al fabricante.
  - g) Desgaste natural, corrosión o daños ocasionados por fuego.

Los gastos de transporte, embalaje y flete para enviar el producto a la fábrica corren por cuenta del cliente, salvo acuerdo previo y expreso con KIMSTAR.

## Requisitos para la validez de la garantía

Para hacer uso de la garantía es imprescindible presentar la factura de compra original del producto.

## Asistencia técnica

El consumidor deberá llevar el equipo directamente al centro de Servicio Autorizado más cercano. KIMSTAR no cubre gastos de transporte ni traslados para la reparación del producto.

