

wictory



ALTA PERFORMANCE NA COZINHA

## MANUAL DE INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO



## FORNO MINI CONVECTOR

**PUDIM**

WCPP-535

Rua Abramo João Mazzochi, 396 - Pavilhão C3 95042-010 - Bairro Pioneiro - Caxias do Sul/RS  
Tel: +55 (54) 3289.3600

[www.wictory.com.br](http://www.wictory.com.br)



## Carta ao cliente

Parabéns pelo seu novo produto wictory. Estamos felizes em tê-lo como cliente e ficamos à disposição para qualquer dúvida que possa existir em relação ao equipamento. Nosso compromisso é sempre inovar em nossos produtos e serviços para atender às expectativas dos clientes e contribuir no preparo de receitas com muita qualidade e sabor.

O presente manual foi desenvolvido para ajudá-lo a obter o máximo de aproveitamento possível de um produto wictory. Este manual contém informações sobre segurança, montagem do equipamento, procedimentos de operação e o diagrama de montagem.

A instalação de nossos equipamentos é rápida e de fácil entendimento. Ao adquirir um produto wictory, você pode contar com anos de serviços confiáveis aplicando a manutenção apropriada no produto.

A wictory preocupa-se com a segurança de seus equipamentos e os seus usuários, para tanto, recomendamos neste manual alguns cuidados básicos que você deve observar sempre para evitar acidentes.

Lembramos a você que nossas recomendações são apenas de nível básico e as normas regulamentadoras de segurança aplicáveis e determinadas pelo Ministério de Trabalho e Emprego devem ser consultadas no órgão competente.

A wictory fabrica uma ampla linha de produtos para gastronomia. Para mais informações sobre os produtos wictory, contate uma revenda local ou solicite a última edição de nosso catálogo de produtos pelo e-mail [vendas@wictory.com.br](mailto:vendas@wictory.com.br) ou acesse o site [www.wictory.com.br](http://www.wictory.com.br).

**Agradecemos pela sua escolha!**

**wictory** 

ALTA PERFORMANCE NA COZINHA

## **TERMO DE GARANTIA**

Todos os produtos wictory estão garantidos contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses contados a partir da data de emissão da nota fiscal de venda.

- 3 primeiros meses - garantia legal
- 9 meses restantes - garantia especial, concedida pela wictory;

A garantia abrange a substituição de peças e mão de obra para reparo de defeitos de fabricação constatados e efetivados pela Rede de Assistência Técnica wictory, sendo considerado atendimento de balcão para este equipamento.

A wictory reserva-se no direito de modificar as especificações ou introduzir melhoramentos em seus produtos em qualquer época, sem qualquer obrigação de efetuar estas nos produtos vendidos anteriormente, bem como o direito de não estabelecer prazo mínimo para fornecimento de peças originais para reposição ao encerrar a fabricação de determinado produto.

### **A garantia não cobre**

- Quebra de vidro,
- Queima de lâmpadas e led's;
- Queima de fusíveis;
- Perfil silicone da porta (quando aplicável);
- Falhas ou danos no produto em decorrência de mau uso, efeitos de corrosão decorrentes de produtos químicos abrasivos não indicados neste manual, ligações elétrico-hidráulicas inadequadas ou em desacordo com as instruções contidas neste manual ou croqui de instalação;
- Instalação do equipamento;
- Trocas de tensão e conversões no produto;
- Não funcionamento do equipamento em virtude de oscilações de energia acima do estabelecido nas normas e leis nacionais;
- Peças e partes danificadas após o recebimento, por inundação, descargas atmosféricas e outros fenômenos da naturais;
- Funcionamento anormal decorrente da falta de limpeza ou excesso de resíduos, ou ainda decorrente da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de uso;
- Despesa por atendimento quando não for constatado nenhum defeito;
- Limpeza de queimadores e tubos trocadores de calor por motivo de sujeira na rede de gás.

### **Responsabilidade do Cliente**

- Operar o produto dentro das condições indicadas pelo manual e treinamento;
- Redimensionamento de portas, paredes ou janelas;
- Meios para movimentação e acomodação do equipamento no local;
- Pontos hidráulicos, gás e elétricos prediais, como: tomadas, disjuntores e tubulações;

Recomendamos o cuidado e inspeção para detectar qualquer avaria durante o transporte, tais como:

- Quebra ou amassamento de peças;
- Falta de peças;
- Penetração de água ou outros líquidos.

Caso haja alguma avaria durante o transporte, deve ser anotado no conhecimento da transportadora, avisando a fábrica imediatamente.

### Condição de Atendimento

O cliente deve informar a Nota Fiscal e o Número de Série do produto no momento da solicitação do serviço de instalação ou garantia. O Número de Série deverá ser consultado na etiqueta de identificação do produto.



A solicitação de conserto em garantia deverá ser feita pelo cliente diretamente ao Departamento de Pós Vendas através do fone: (54) 3289.3600 ou pelo e-mail [posvendas@wictory.com.br](mailto:posvendas@wictory.com.br).

O tempo de atendimento técnico em dias poderá variar entre as diferentes regiões do país em virtude do deslocamento e disponibilidade da Rede de Assistência Técnica Autorizada. O atendimento técnico só será executado mediante emissão de Ordem de Serviço emitida pela wictory para sua Rede de Assistência Técnica Autorizada.

### Recomendações Gerais

Leia atentamente este manual e siga corretamente suas instruções;

Todos os dados necessários para instalação estão disponíveis no croqui de instalação e no manual deste produto.

O equipamento só deverá ser instalado dentro das normas estabelecidas pela wictory, certificando-se da tensão, frequência e potência dos pontos instalados.

**NÃO TENTE MUDAR A TENSÃO:** o equipamento poderá ser danificado, não estando coberto pela garantia.

Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança;

Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho, bem como seu afastamento enquanto o equipamento estiver em funcionamento;

Este equipamento deve obrigatoriamente operar em piso nivelado, caso estas medidas sejam desobedecidas o desempenho será comprometido bem como em desníveis superiores a 15° (aproximadamente 17 mm a cada metro linear) o equipamento poderá tombar;

Para evitar queimaduras, não use recipientes carregados com líquidos ou produtos de cozinha que se tornem líquido por aquecimento, em níveis superiores aos que podem ser facilmente observados;

Quaisquer mudanças sejam elas no produto ou na instalação do mesmo não autorizadas pela fábrica implicarão na perda da garantia do produto bem como a wictory não pode ser responsabilizada pelas consequências por elas causadas;

Quando for necessário a substituição do cabo de alimentação do equipamento, este deve ser feito somente por assistente técnico ou profissional designado pela fábrica.

### **Recomendações Específicas de Segurança**

Os materiais de embalagens dos produtos/equipamentos devem ser descartados em local adequado e fora do alcance das crianças. Este produto, bem como seus componentes, foi desenvolvido para uso exclusivamente do preparo de alimentos. Não utilizar para outros fins, pois o mesmo não estará coberto pela garantia.

Não armazenar produtos inflamáveis ou objetos plásticos no interior ou nas proximidades do produto. No caso de coletores de gordura estes não devem ser expostos a temperaturas superiores a 160°C.

Proibido deixar o cabo de alimentação elétrica em contato com superfícies quentes.

Nunca alterar ou usar o cabo de alimentação de maneira diferente da recomendada, para não provocar choque elétrico ou danos ao produto.

Quando houver necessidade de movimentar o equipamento para limpeza desconectar o cabo de alimentação da tomada, não levantar o produto através da porta ou painel e evitar arrastá-lo.

### **Segurança - Leitura indispensável antes da utilização do equipamento**

Trocar partes energizadas eletricamente pode provocar choque fatal ou queimaduras graves. Os circuitos de alimentação elétrica do equipamento são igualmente energizados quando a chave Liga / Desliga está na posição ligado (led aceso).

Um equipamento instalado ou aterrado de forma inadequada é fonte de perigo.

Evite trabalhar com umidade no piso ou em contato com o equipamento. O contato com a umidade leva imediatamente ao choque elétrico.

Caso necessite executar manutenção, trave a chave geral de entrada e afixe um aviso que a rede elétrica está em manutenção.

Instale e aterre o equipamento de acordo com o manual do usuário e as normas nacionais e locais.

Assegure-se de que o condutor de aterramento do cabo de alimentação está adequadamente conectado ao terminal Terra da chave geral ou que o plugue do cabo está conectado a uma tomada devidamente aterrada.

Ao fazer as ligações de entrada, conecte primeiramente o condutor de aterramento e efetue uma dupla verificação das conexões.

Verifique freqüentemente o cabo de alimentação elétrica, procurando sinais de danos ou condutores sem isolamento.

Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

Desligue o equipamento quando ele estiver fora de operação.

Não use cabos elétricos gastos, danificados, emendados ou de bitola menor que o recomendado.

Mantenha sempre todos os painéis e tampas do equipamento firmemente fixadas.

Nunca efetue emendas do fio terra ao fio neutro e muito menos, ao fio fase. Isso pode provocar choque elétrico com riscos à vida e/ou danificar o equipamento.

Não abuse do cabo elétrico do equipamento. Nunca arraste o equipamento de um lugar para outro ou desligue da tomada pelo cabo. O cabo danificado aumenta o risco de choque elétrico.

### **Gases e Vapores - Perigos de incêndio, explosão e queimaduras**

O processo de cocção de alimentos produz vapores em altas temperaturas que podem causar queimaduras ao usuário caso as instruções de segurança não forem seguidas.

Recomenda-se a instalação dos equipamentos em baixo de coifas exaustoras que auxiliam no escoamento destes gases.

Mantenha-se longe dos locais de descarga do vapor, os quais devem estar desobstruídos.

Fique atento às possibilidades de incêndio e tenha sempre um extintor de incêndio próximo.

### **ENERGIA ELÉTRICA**

**Disjuntor:** no circuito que o equipamento for ligado deverá existir um disjuntor termo elétrico de proteção (Vide anexo descritivo técnico)

**Fio terra:** deve ser conectado a um cabo terra eficiente, evitando danos ao produto e riscos pessoais. A conexão do fio terra é necessária em qualquer tensão, não devendo ser ligado ao fio neutro da rede, torneiras, tubulações hidráulicas, elétricas, de gás, etc. Para um aterramento adequado, observe as instruções da norma NBR 5410 - ABNT, seção aterramento.

Não utilizar em hipótese alguma extensões elétricas, plugues T, benjamins ou similares para ligação de outros aparelhos na mesma tomada de força. Isso poderá ocasionar sobrecargas na instalação elétrica e/ou mau contato. As sobrecargas podem provocar um aquecimento prejudicial à isolamento, às ligações, aos terminais ou nas proximidades dos condutores, ocasionando danos e até a queima das instalações e do produto.

**Oscilação de tensão:** se a tensão de seu estabelecimento apresentar oscilações em desacordo com a variação permitida, recorra à concessionária de energia para a regularização, ou nos casos de impossibilidade, instale um estabilizador automático de acordo com a potência nominal máxima.

**Voltagem do equipamento:** verifique se a voltagem do equipamento é a mesma da tomada.

A tomada onde será ligado o equipamento deve ser monofásica ou trifásica fixa, dimensionada para a corrente nominal do circuito de proteção (disjuntor termo elétrico), que permita a inserção completa dos pinos do plug, sem apresentar folgas, de forma que as partes vivas nuas não estejam acessíveis ao toque. Fios que alimentam a tomada devem respeitar rigorosamente as seções mínimas e as respectivas compensações, conforme estabelece a norma NBR5410 - ABNT.

Em caso de dúvida consulte um eletricista especializado. Somente profissionais habilitados devem abrir o painel do equipamento.

Dimensionar adequadamente o disjuntor e os cabos de rede, seguindo a tabela da NBR 5410, pelo método de referência B1, recomendamos utilizar 15A e um cabo de alimentação de 2,5mm<sup>2</sup>.

O aterramento é obrigatório, em caso de danos a terceiros e/ou danos ao equipamento, estes são de responsabilidade do cliente e caracterizam negligência pelo cumprimento da norma.

Um ponto de terra equipotencial é fornecido na base traseira do forno para ligação independente do forno.

## **EPIs**

Recomendamos para a segurança do operador a utilização de equipamentos de proteção individual , tais como:

- luvas de proteção térmica e avental ao manusear o equipamento;
- óculos de proteção;
- máscara para higienização

## Instalação do Forno Mini Convector para Pudim

O forno não deve ser posicionado junto a fogões, fritadeiras e chapas quentes ou outros equipamentos que exalam gordura, vapor, calor e nem próximos a dutos de água, é necessário que as saídas de ventilação e painel elétrico estejam afastados destas fontes de calor e umidade, afim de evitar danos ao sistema elétrico do equipamento.

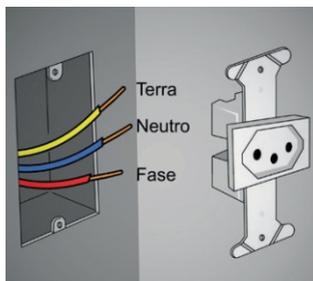
O forno deve ser instalado em local nivelado e arejado, garantindo seu total desempenho e a instalação do equipamento em local não apropriado pode ocasionar a perda da garantia.

### Rede Elétrica

A rede elétrica deve estar de acordo com as seções mínimas e as respectivas compensações, conforme estabelece a norma NBR 5410 - ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas), em caso de dúvidas consulte um eletricitista especializado.

Certifique-se de que as características elétricas da rede predial estão de acordo com as especificações técnicas do forno encontradas na placa de identificação, localizada na parte traseira do forno e na tabela de dimensionamento elétrico abaixo.

FORNO MINI CONVECTOR PARA PUDIM		
TENSÃO	110V	220V
CORRENTE	24A	13A
FREQUÊNCIA	60HZ	
POTÊNCIA	3KW	
DISJUNTOR	25A	15A



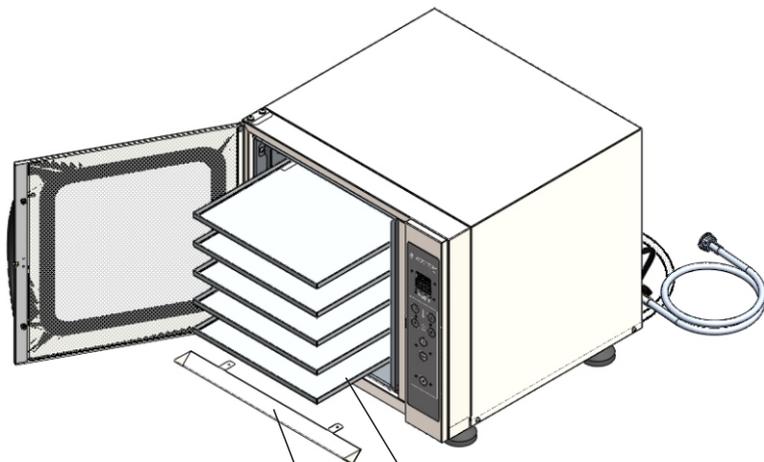
O forno utiliza um cabo de alimentação 3X2,5mm<sup>2</sup> IEC6022-5 220V, logo é necessário instalar uma tomada conforme a especificação abaixo:

A: Tomada entrada 4mm com amperagem de até 20 ampéres

B: Plug 4mm com amperagem de até 20ampéres 250V~



## Conhecendo o equipamento Mini Convector para Pudim



5 Assadeiras em Alumínio  
35cm x 35cm x 1,5cm

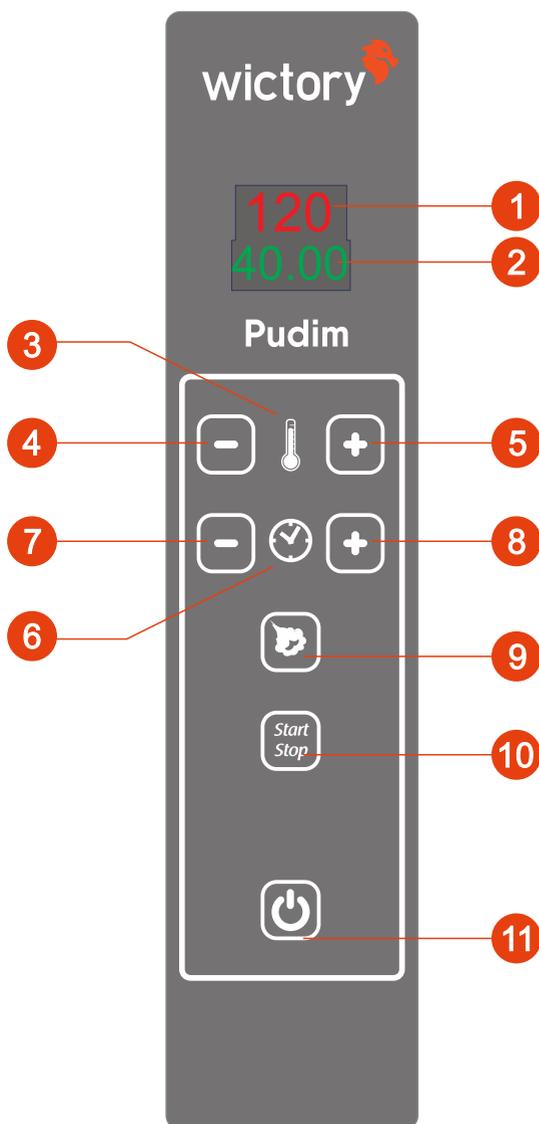
Calha de Água

Mangueira D'água  
3/4" NPT x 1,5m

Cabo de Alimentação  
Plug 2P + T 20A  
1,5m de comprimento

Mangueira para descarte  
de excesso de água  
1,5m de comprimento

## Conhecendo o painel do Mini Convector para Pudim



- 1- Display indicador de:  
Temperatura (0 a 250°C)  
Vap 0 S/ Vap (função sem vapor)  
Vap 1 (função 10s desligado/ 1s ligado)  
Vap 2 (função 20s desligado/ 1s ligado)  
Vap 3 (função 30s desligado/ 1s ligado)  
Vap 4 (função 40s desligado/ 1s ligado)
- 2- Display indicador de tempo.
- 3- Indicador da função temperatura.
- 4- Tecla de regressão da temperatura.
- 5- Tecla de avanço da temperatura.
- 6- Indicador da função tempo.
- 7- Tecla de regressão do tempo.
- 8- Tecla de avanço do tempo.
- 9- Tecla de escolha do nível do vapor.
- 10- Tecla de ativação da programação.
- 11- Botão liga/desliga o equipamento.

## Operando o Forno Mini Convector para Pudim

1. Ligar a chave geral.
2. Pressione o botão  por 3 segundos para ligar o equipamento. O display aparecerá zerado.
3. Para programar a temperatura desejada observe o indicador .
4. Pressione as teclas  ou  para avançar ou regredir de 0°C a 250°C até a temperatura desejada.
5. Para programar o tempo desejado observe o indicador .
6. Pressione as teclas  ou  para avançar ou regredir de 0 a 99 minutos até a tempo desejada.
7. Para executar a programação definida pressione o botão .
8. Pressionar o botão de vapor  para escolher o nível de vapor em regime de trabalho.
9. Ao final do processo de cocção pressione o botão , para desligar o equipamento.

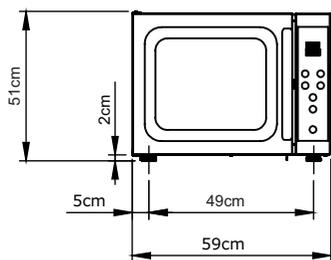
## Informações Técnicas

<b>Modelo</b>	WCPP-535
<b>Capacidade produtiva por assadeira</b>	16 pudins (120g)
<b>Peso indicado por assadeira</b>	2kg
<b>Distância entre assadeiras</b>	7cm
<b>Fase</b>	Mono
<b>Tensão (V)</b>	110 / 220
<b>Corrente (A)</b>	24 / 12
<b>Potência (kW)</b>	3
<b>Consumo médio energia (kW/h)</b>	0,66*
<b>Cordão de alimentação</b>	Tipo Y
<b>Classe</b>	I
<b>Grau de proteção (IP)</b>	IP14

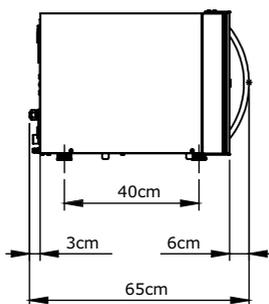
\*O consumo de energia irá depender do tipo de alimento a ser preparado.

## Dimensões

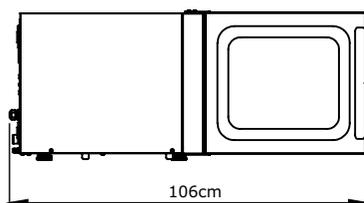
Descrição	Alt. x Larg. x Prof. (cm)	Volume Útil (L)	Peso (kg)
Câmara do miniconv 5 assadeiras	41,5 x 40 x 36	60	-
Forno miniconv 5 s/ Embalagem	51 x 59 x 65	-	32
Forno miniconv 5 assadeiras Embalado	62 x 72 x 75	-	34



**Vista Frontal**



**Vista Lateral**



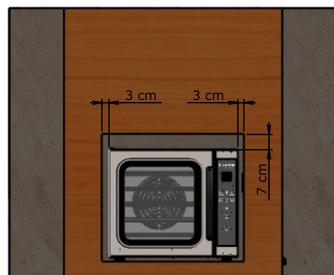
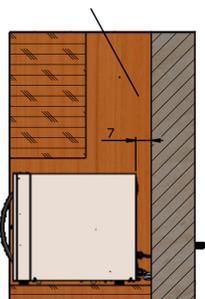
**Vista Lateral (porta aberta)**

## Informações elétricas do Equipamento

<b>Tensão</b>	110V	220V
<b>Consumo Amperagem</b>	24 A	13 A
<b>Cabo</b>	3x2,5mm <sup>2</sup>	3x2,5mm <sup>2</sup>
<b>Comprimento do Cabo</b>	1,5m	1,5m
<b>Plug</b>	2P+T (20A)	2P+T (20A)

## Distâncias Mínima para Ventilação

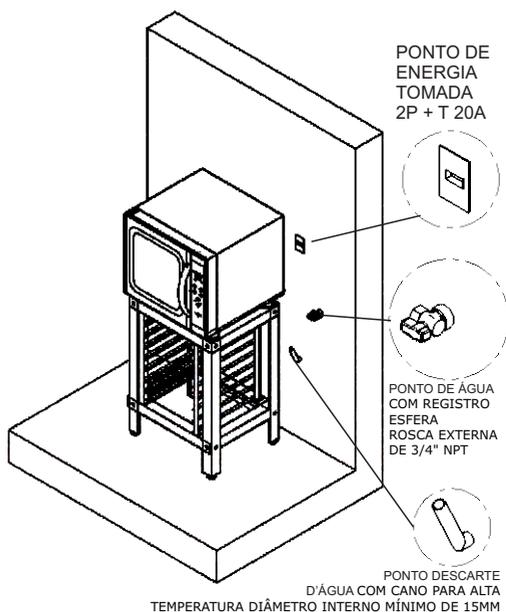
VÃO PARA SAÍDA  
DE VAPOR E GAZES



## Croqui de Instalação Mini convector para Pudim

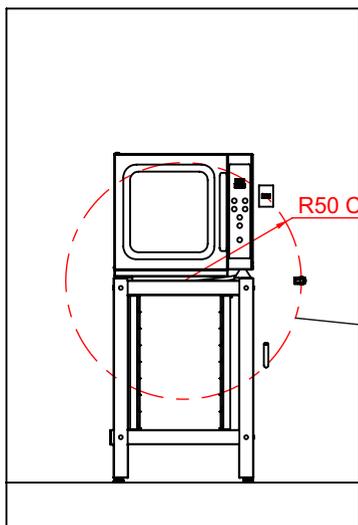
### Requisitos necessários para instalação (Responsabilidade do Cliente)

Tipo	Descrição	Especificação Técnica	
		110V	220V
Rede Elétrica	Disjuntor	2 vias - 25A	2 vias - 15A
	Tomada	2P+T ABNT - NBR 14136	
	Fiação	Bitola do Fio 2,5 mm <sup>2</sup>	
	Entrada de Água	Registro Esfera 90° rosca externa 3/4" NPT para	
*Para locais onde a pressão d'água excede limite indicado necessário instalar válvula reguladora de pressão com manômetro.		Indicamos o uso de Filtro de Carvão ativado em locais onde a água é alcalina, em especial quando é de origem de	
 <p>VÁLVULA REGULADORA DE PRESSÃO <small>Imagem meramente ilustrativa.</small></p>		 <p>FILTRO DE CARVÃO ATIVADO VAZÃO MIN. 80 L/H <small>Imagem meramente ilustrativa.</small></p>	



### Observações Gerais:

- Não bloquear as entradas e saídas de ar localizadas nas laterais e traseira do produto.
- Não é recomendável posicionar o produto perto de fogões, fritadeiras, chapas ou outros equipamentos que liberam gordura, fumaça e calor.
- Instalar o equipamento em local nivelado e ventilado
- Equipamento não contempla visita Técnica. Para manutenção se dirigir a assistência mais próxima

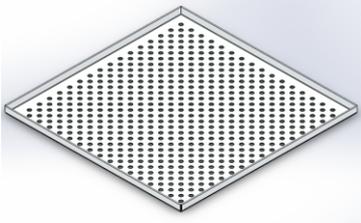


RAIO MÁXIMO PARTINDO DO CENTRO DA BASE DE APOIO DO FORNO. ALCANCE MÁXIMO DO CORDÃO DE ALIMENTAÇÃO, MANGUEIRA ENTRADA D'ÁGUA E MANGUEIRA DE DESCARTE

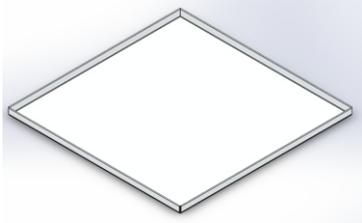
## Acessórios

---

### Assadeiras



074004-Assadeira plana perfurada 35x35cm em alumínio



078478-Assadeira plana lisa 35x35cm em alumínio

---

### Cavalete

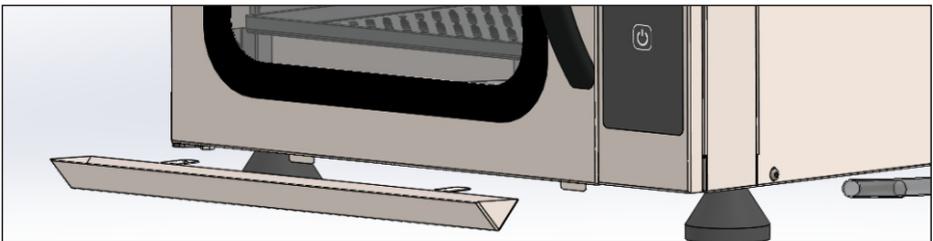


704100-Cavalete (larg. 60cm x 49cm x 86cm) em aço Inox 430

---

### Higienização da Calha

- Deve ser feita a cada fornada ou quando o volume de água estiver por transbordar.
- Para retirar é somente puxar a calha pois a mesma não tem trava
- Para colocar novamente basta alinhá-la com os alojamentos abaixo do equipamento próximo a porta



### **Pré-aquecimento**

É de extrema importância que o forno seja pré-aquecido, principalmente para alimentos em que o tempo de cocção seja inferior a 30 minutos.

Regra: pré aquecer o forno por 20 minutos utilizando uma temperatura de aproximadamente 30% acima da temperatura que será utilizada.

Exemplo: para preparo de bolo a temperatura a ser utilizada para pré-aquecimento é 210°C por 20 minutos. Temperatura do bolo 160°C por 35 minutos.

### **Temperatura**

Assados de padaria e confeitaria: como o calor gerado pelo forno convector não é perdido para o meio como nos fornos comuns, a temperatura a ser utilizada deve ser aproximadamente 30°C inferior ao habitual. Exemplo: para assar um bolo num forno comum a temperatura é de 200°C por aproximadamente 45 minutos.

### **Higienização Diária**

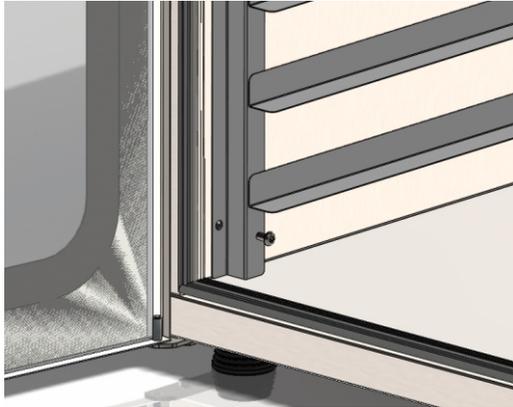
Antes de iniciar o processo se faz necessário algumas ações:

- A Câmara de aquecimento do equipamento deve estar abaixo de 50°C.
- Com o auxílio de um borrifador aspergir em toda a superfície externa detergente desengordurante.
- Após, retirar o excesso de produto com uma esponja utilizando o lado macio.
- Passar um pano umedecido com água para retirar odores ou resquício de produto de limpeza oriundo da limpeza inicial. Nunca utilizar pós, esponjas de aço, facas, espátulas ou qualquer objeto perfurante. É importante manter o interno da Câmara refletiva para auxiliar na iluminação natural.
- Recomendamos ao menos uma vez por semana ou conforme for o regime de trabalho do equipamento, remover os suportes das assadeiras e a proteção da turbina para uma limpeza da turbina e tubo aspersor. Para isso sugerimos desligar o plug de energia da tomada onde o aparelho se encontra conectado.
- Evite jogar água em abundância nas superfícies externas do forno sobretudo quando o vidro estiver aquecido. Essa ação pode comprometer o painel de controle, componentes eletrônicos e trincas nos vidros.
- Superfícies externas, Painel de controle e Vidro podem ser lavados com pano húmido, detergente e pano seco.

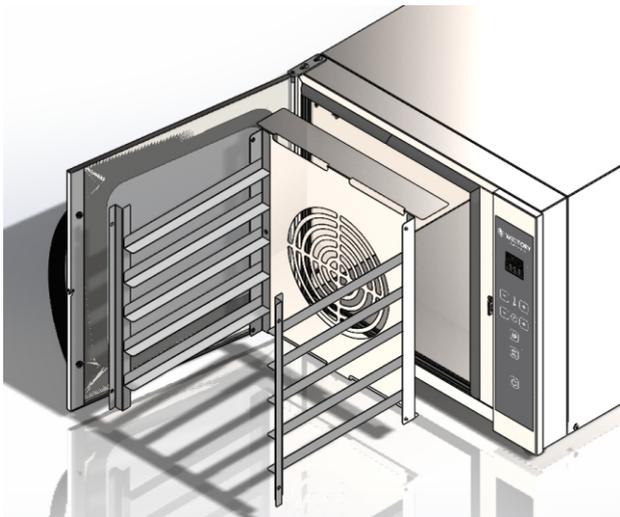
### **Manutenção**

Por ser um equipamento de bancada ou cavalete não disponibilizamos visita técnica em caso de falhas. O Equipamento deve ser encaminhado a assistência Técnica mais próxima para o devido reparo.

## Instrução retirada do conjunto suporte das assadeiras



Desrosquear os 4 parafusos que fixam o suporte.  
Use uma chave modelo 'Allen M3' (pode ser adquirida em qualquer ferragem)  
para soltar os parafusos.  
Os parafusos se localizam nas laterais nas extremidades  
inferior e superior na região frontal



Retirar Conjunto suporte junto com a proteção  
da turbina puxando para fora

# RECEITA BASE

## PUDIM



### **Ingredientes**

3 Gemas de ovos (peneirada);  
395g Leite Condensado;  
395ml Leite Integral  
5ml de Essência de Baunilha (opcional);  
**CALDA**  
300g de açúcar;  
450ml de água;

### **Modo de preparo**

#### **CALDA**

Coloque açúcar em uma panela e mxa com cuidado para o açúcar não queimar.

Adicione a água, deixe em fogo baixo até o açúcar dissolver;

#### **PUDIM**

Em um recipiente acrescente o leite, o leite condensado, as gemas, a essência de baunilha e misture até ficar uma consistência homogênea;

Coloque a calda, já fria, na forma forneável e com o auxílio de uma peneira, despeje a mistura para quebrar as bolhas de ar;

### **Cocção**

#### **PUDIM DE 120g**

Com o forno Mini Convector para Pudim já aquecido, programa para 98°C de 40 a 45min no nível de vapor 3;

Rendimento: 7 Porções de Pudim de 120g;

#### **PUDIM DE 1Kg**

Com o forno Mini Convector para Pudim já aquecido, programa para 98°C durante 2 horas no nível de vapor 3;

Rendimento: 1 Porção de Pudim de 1000g;

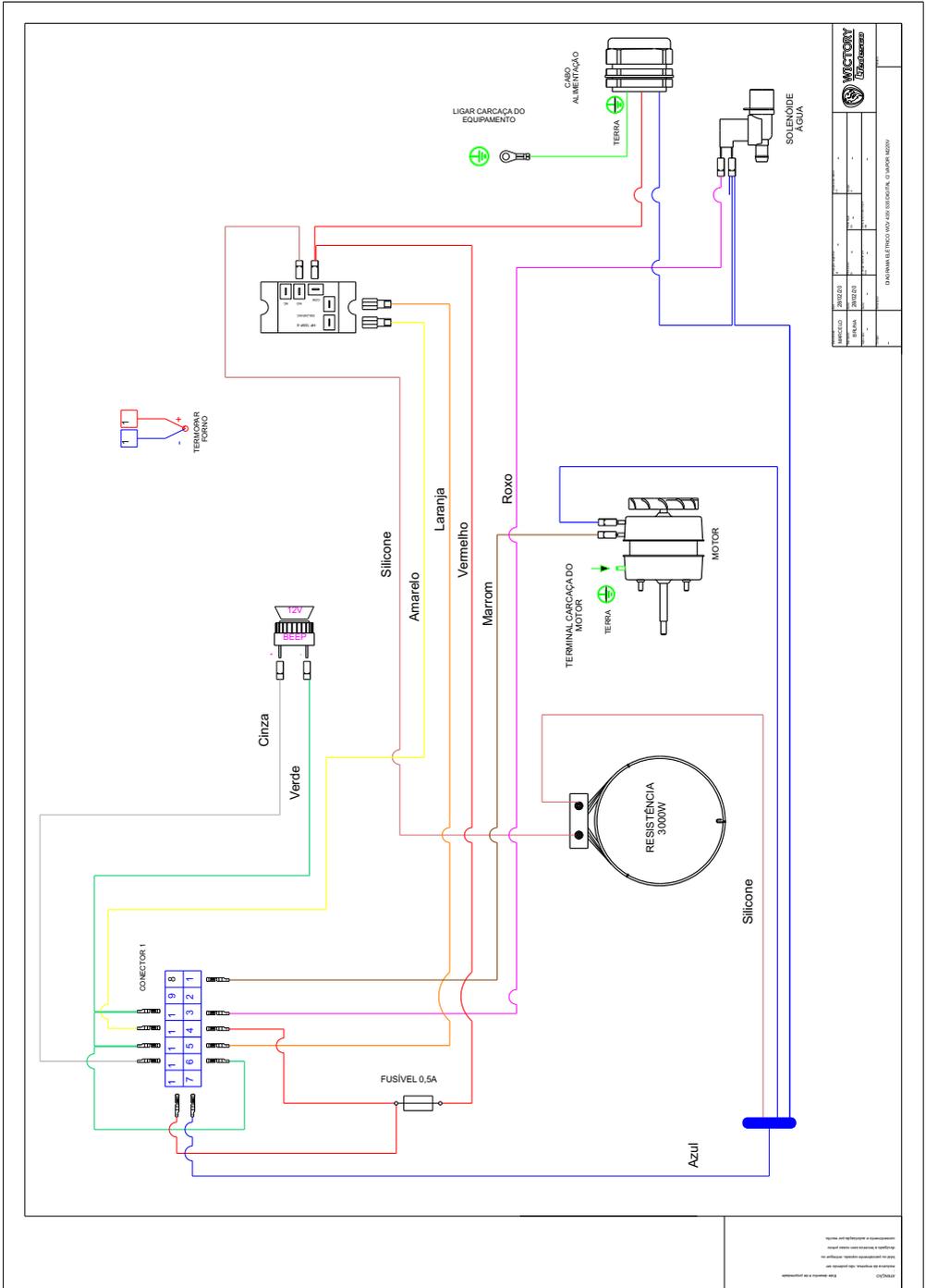
Atenção: Dados informados são estimados pois fatores externos podem influenciar no resultado final.

Assista ao vídeo dessas e outras  
receitas no nosso  
Instagram @wictorybr





# Esquema Elétrico Mini Convector para Pudim - M220V



ITEM	QUANTIDADE	DESCRIÇÃO
1	1	MINI CONVECTOR PARA PUDIM
2	1	RESISTENCIA 300W
3	1	MOTOR
4	1	SOLENOIDE ÁGUA
5	1	FUSIVEL 0,5A
6	1	CONNECTOR 1
7	1	VERDE
8	1	CINZA
9	1	12V
10	1	TERMINAL CARREGADO EQUIPAMENTO
11	1	TERMINAL CARREGADO MOTOR
12	1	TERRA
13	1	MOTOR
14	1	SOLENOIDE ÁGUA
15	1	RESISTENCIA 300W
16	1	FUSIVEL 0,5A
17	1	CONNECTOR 1
18	1	VERDE
19	1	CINZA
20	1	12V
21	1	TERMINAL CARREGADO EQUIPAMENTO
22	1	TERMINAL CARREGADO MOTOR
23	1	TERRA
24	1	MOTOR
25	1	SOLENOIDE ÁGUA
26	1	RESISTENCIA 300W
27	1	FUSIVEL 0,5A
28	1	CONNECTOR 1
29	1	VERDE
30	1	CINZA
31	1	12V
32	1	TERMINAL CARREGADO EQUIPAMENTO
33	1	TERMINAL CARREGADO MOTOR
34	1	TERRA
35	1	MOTOR
36	1	SOLENOIDE ÁGUA
37	1	RESISTENCIA 300W
38	1	FUSIVEL 0,5A
39	1	CONNECTOR 1
40	1	VERDE
41	1	CINZA
42	1	12V
43	1	TERMINAL CARREGADO EQUIPAMENTO
44	1	TERMINAL CARREGADO MOTOR
45	1	TERRA
46	1	MOTOR
47	1	SOLENOIDE ÁGUA
48	1	RESISTENCIA 300W
49	1	FUSIVEL 0,5A
50	1	CONNECTOR 1
51	1	VERDE
52	1	CINZA
53	1	12V
54	1	TERMINAL CARREGADO EQUIPAMENTO
55	1	TERMINAL CARREGADO MOTOR
56	1	TERRA
57	1	MOTOR
58	1	SOLENOIDE ÁGUA
59	1	RESISTENCIA 300W
60	1	FUSIVEL 0,5A
61	1	CONNECTOR 1
62	1	VERDE
63	1	CINZA
64	1	12V
65	1	TERMINAL CARREGADO EQUIPAMENTO
66	1	TERMINAL CARREGADO MOTOR
67	1	TERRA
68	1	MOTOR
69	1	SOLENOIDE ÁGUA
70	1	RESISTENCIA 300W
71	1	FUSIVEL 0,5A
72	1	CONNECTOR 1
73	1	VERDE
74	1	CINZA
75	1	12V
76	1	TERMINAL CARREGADO EQUIPAMENTO
77	1	TERMINAL CARREGADO MOTOR
78	1	TERRA
79	1	MOTOR
80	1	SOLENOIDE ÁGUA
81	1	RESISTENCIA 300W
82	1	FUSIVEL 0,5A
83	1	CONNECTOR 1
84	1	VERDE
85	1	CINZA
86	1	12V
87	1	TERMINAL CARREGADO EQUIPAMENTO
88	1	TERMINAL CARREGADO MOTOR
89	1	TERRA
90	1	MOTOR
91	1	SOLENOIDE ÁGUA
92	1	RESISTENCIA 300W
93	1	FUSIVEL 0,5A
94	1	CONNECTOR 1
95	1	VERDE
96	1	CINZA
97	1	12V
98	1	TERMINAL CARREGADO EQUIPAMENTO
99	1	TERMINAL CARREGADO MOTOR
100	1	TERRA
101	1	MOTOR
102	1	SOLENOIDE ÁGUA
103	1	RESISTENCIA 300W
104	1	FUSIVEL 0,5A
105	1	CONNECTOR 1
106	1	VERDE
107	1	CINZA
108	1	12V
109	1	TERMINAL CARREGADO EQUIPAMENTO
110	1	TERMINAL CARREGADO MOTOR
111	1	TERRA
112	1	MOTOR
113	1	SOLENOIDE ÁGUA
114	1	RESISTENCIA 300W
115	1	FUSIVEL 0,5A
116	1	CONNECTOR 1
117	1	VERDE
118	1	CINZA
119	1	12V
120	1	TERMINAL CARREGADO EQUIPAMENTO
121	1	TERMINAL CARREGADO MOTOR
122	1	TERRA
123	1	MOTOR
124	1	SOLENOIDE ÁGUA
125	1	RESISTENCIA 300W
126	1	FUSIVEL 0,5A
127	1	CONNECTOR 1
128	1	VERDE
129	1	CINZA
130	1	12V
131	1	TERMINAL CARREGADO EQUIPAMENTO
132	1	TERMINAL CARREGADO MOTOR
133	1	TERRA
134	1	MOTOR
135	1	SOLENOIDE ÁGUA
136	1	RESISTENCIA 300W
137	1	FUSIVEL 0,5A
138	1	CONNECTOR 1
139	1	VERDE
140	1	CINZA
141	1	12V
142	1	TERMINAL CARREGADO EQUIPAMENTO
143	1	TERMINAL CARREGADO MOTOR
144	1	TERRA
145	1	MOTOR
146	1	SOLENOIDE ÁGUA
147	1	RESISTENCIA 300W
148	1	FUSIVEL 0,5A
149	1	CONNECTOR 1
150	1	VERDE
151	1	CINZA
152	1	12V
153	1	TERMINAL CARREGADO EQUIPAMENTO
154	1	TERMINAL CARREGADO MOTOR
155	1	TERRA
156	1	MOTOR
157	1	SOLENOIDE ÁGUA
158	1	RESISTENCIA 300W
159	1	FUSIVEL 0,5A
160	1	CONNECTOR 1
161	1	VERDE
162	1	CINZA
163	1	12V
164	1	TERMINAL CARREGADO EQUIPAMENTO
165	1	TERMINAL CARREGADO MOTOR
166	1	TERRA
167	1	MOTOR
168	1	SOLENOIDE ÁGUA
169	1	RESISTENCIA 300W
170	1	FUSIVEL 0,5A
171	1	CONNECTOR 1
172	1	VERDE
173	1	CINZA
174	1	12V
175	1	TERMINAL CARREGADO EQUIPAMENTO
176	1	TERMINAL CARREGADO MOTOR
177	1	TERRA
178	1	MOTOR
179	1	SOLENOIDE ÁGUA
180	1	RESISTENCIA 300W
181	1	FUSIVEL 0,5A
182	1	CONNECTOR 1
183	1	VERDE
184	1	CINZA
185	1	12V
186	1	TERMINAL CARREGADO EQUIPAMENTO
187	1	TERMINAL CARREGADO MOTOR
188	1	TERRA
189	1	MOTOR
190	1	SOLENOIDE ÁGUA
191	1	RESISTENCIA 300W
192	1	FUSIVEL 0,5A
193	1	CONNECTOR 1
194	1	VERDE
195	1	CINZA
196	1	12V
197	1	TERMINAL CARREGADO EQUIPAMENTO
198	1	TERMINAL CARREGADO MOTOR
199	1	TERRA
200	1	MOTOR
201	1	SOLENOIDE ÁGUA
202	1	RESISTENCIA 300W
203	1	FUSIVEL 0,5A
204	1	CONNECTOR 1
205	1	VERDE
206	1	CINZA
207	1	12V
208	1	TERMINAL CARREGADO EQUIPAMENTO
209	1	TERMINAL CARREGADO MOTOR
210	1	TERRA
211	1	MOTOR
212	1	SOLENOIDE ÁGUA
213	1	RESISTENCIA 300W
214	1	FUSIVEL 0,5A
215	1	CONNECTOR 1
216	1	VERDE
217	1	CINZA
218	1	12V
219	1	TERMINAL CARREGADO EQUIPAMENTO
220	1	TERMINAL CARREGADO MOTOR
221	1	TERRA
222	1	MOTOR
223	1	SOLENOIDE ÁGUA
224	1	RESISTENCIA 300W
225	1	FUSIVEL 0,5A
226	1	CONNECTOR 1
227	1	VERDE
228	1	CINZA
229	1	12V
230	1	TERMINAL CARREGADO EQUIPAMENTO
231	1	TERMINAL CARREGADO MOTOR
232	1	TERRA
233	1	MOTOR
234	1	SOLENOIDE ÁGUA
235	1	RESISTENCIA 300W
236	1	FUSIVEL 0,5A
237	1	CONNECTOR 1
238	1	VERDE
239	1	CINZA
240	1	12V
241	1	TERMINAL CARREGADO EQUIPAMENTO
242	1	TERMINAL CARREGADO MOTOR
243	1	TERRA
244	1	MOTOR
245	1	SOLENOIDE ÁGUA
246	1	RESISTENCIA 300W
247	1	FUSIVEL 0,5A
248	1	CONNECTOR 1
249	1	VERDE
250	1	CINZA

WICTORY  
 100% GARANTIA  
 24 HORAS  
 30 DIAS  
 1 ANO  
 2 ANOS  
 3 ANOS  
 4 ANOS  
 5 ANOS  
 6 ANOS  
 7 ANOS  
 8 ANOS  
 9 ANOS  
 10 ANOS  
 11 ANOS  
 12 ANOS  
 13 ANOS  
 14 ANOS  
 15 ANOS  
 16 ANOS  
 17 ANOS  
 18 ANOS  
 19 ANOS  
 20 ANOS  
 21 ANOS  
 22 ANOS  
 23 ANOS  
 24 ANOS  
 25 ANOS  
 26 ANOS  
 27 ANOS  
 28 ANOS  
 29 ANOS  
 30 ANOS  
 31 ANOS  
 32 ANOS  
 33 ANOS  
 34 ANOS  
 35 ANOS  
 36 ANOS  
 37 ANOS  
 38 ANOS  
 39 ANOS  
 40 ANOS  
 41 ANOS  
 42 ANOS  
 43 ANOS  
 44 ANOS  
 45 ANOS  
 46 ANOS  
 47 ANOS  
 48 ANOS  
 49 ANOS  
 50 ANOS  
 51 ANOS  
 52 ANOS  
 53 ANOS  
 54 ANOS  
 55 ANOS  
 56 ANOS  
 57 ANOS  
 58 ANOS  
 59 ANOS  
 60 ANOS  
 61 ANOS  
 62 ANOS  
 63 ANOS  
 64 ANOS  
 65 ANOS  
 66 ANOS  
 67 ANOS  
 68 ANOS  
 69 ANOS  
 70 ANOS  
 71 ANOS  
 72 ANOS  
 73 ANOS  
 74 ANOS  
 75 ANOS  
 76 ANOS  
 77 ANOS  
 78 ANOS  
 79 ANOS  
 80 ANOS  
 81 ANOS  
 82 ANOS  
 83 ANOS  
 84 ANOS  
 85 ANOS  
 86 ANOS  
 87 ANOS  
 88 ANOS  
 89 ANOS  
 90 ANOS  
 91 ANOS  
 92 ANOS  
 93 ANOS  
 94 ANOS  
 95 ANOS  
 96 ANOS  
 97 ANOS  
 98 ANOS  
 99 ANOS  
 100 ANOS

Conheça também os demais produtos wictory para  
**ALTA PERFORMANCE NA COZINHA**



Acesse nossas  
redes sociais

**@wictorybr**



Dúvidas, sugestões ou reclamações  
entre em contato conosco:

**+55 (54) 3289.3600**  
**posvendas@wictory.com.br**

**wictory** 

ALTA PERFORMANCE NA COZINHA

Rua Abramo João Mazzochi, 396 - Pavilhão C3 95042-010 - Bairro Pioneiro - Caxias do Sul/RS  
Tel: +55 (54) 3289.3600

**www.wictory.com.br**