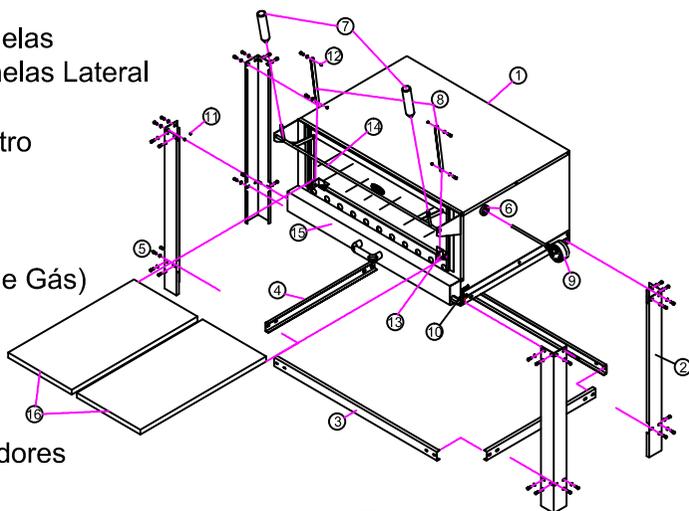


# MANUAL DE MONTAGEM FORNO REFRACTÁRIO

- 1-Forno(corpo)
- 2-Pés
- 3-Travessa Porta-Paneias
- 4-Travessa Porta-Paneias Lateral
- 5-Parafusos ¼ x ½
- 6-Bucha do Termômetro
- 7-Cabo
- 8-Haste (alavanca)
- 9-Termômetro
- 10-Registro(Entrada de Gás)
- 11-Porca ¼
- 12-Porca ¼ Parlock
- 13-Suporte do vidro
- 14-Varão
- 15-Gaveta de queimadores
- 16-Pedras refratárias



## -Procedimentos para Montagem do Produto

1º Passo: Retire as peças da embalagem, (CUIDADO PARA NÃO DANIFICAR, AMASSAR/RISCAR O PRODUTO)

2º Passo: Coloque o Forno sobre o chão com a parte traseira voltada para baixo (NÃO ESQUEÇA DE FERRAR O CHÃO, PARA NÃO RISCAR O PRODUTO)

3º Passo: Coloque os pés (2) um a um nos cantos da mesa fixando com parafusos (5) e porcas (11) apertando-os bem.

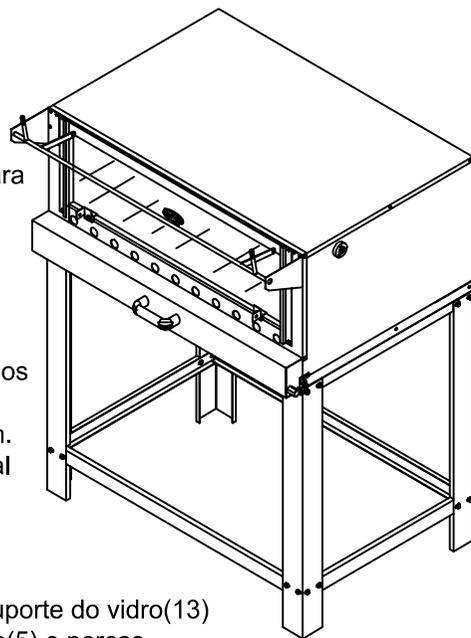
4º Passo: Coloque as Travessas (3) e (4) entre os quatro pés (2) e fixe-os com parafusos (5) e porcas (11) em cada canto apertando-os bem.

5º Passo: Coloque o Forno em posição normal como mostra a figura ao Lado.

6º Passo: Em seguida fixe o outro lado da Haste (alavanca) (8) no Varão (14), como mostra o exemplo :A.

7º Passo: Coloque a Haste (alavanca) (8) no suporte do vidro (13) dos dois lados, travando-os com os parafusos (5) e porcas (12) como mostra o exemplo :B.

8º Passo: Coloque os cabos (7) no varão (14) rosquear até o fim, como mostra exemplo :C.



9º Passo: Tire a gaveta de queimadores (15) e coloque as pedras refratárias (CUIDADO FRÁGIL).

10º Passo: Volte a gaveta na posição normal e coloque a mangueira de condução de gás no registro (10).

11º Passo: Coloque o Termômetro (9) na Bucha (6) como mostra exemplo :D.

-Após Montado, faça um teste de vazamentos utilizando espuma de sabão.

-Instale o forno em um lugar arejado, mas protegido de correntes de ar, para seu melhor desempenho, mantenha uma distância mínima da parede e de outros objetos de 30cm.

-Pré-aqueça o forno por no mínimo 30 minutos, antes de usar.

-O Controle de intensidade de gás é consequentemente da temperatura, é feito no registro de entrada de gás. Normalmente, usa-se a chama alta para o pré-aquecimento da câmara, e para o cozimento, usa-se a chama de média (intensidade), o forno atinge em média de 260° a 280° Graus.

-Na Limpeza, não use palha de aço nem produtos abrasivos pois podem danificar o acabamento das superfícies, todas as partes de aço inox podem ser limpas regularmente com água quente e sabão neutro durante o dia, e com líquido especial para limpeza de aço inox no final do dia. Feche o registro do gás e aguarde até que o equipamento esfrie para efetuar a limpeza. Limpe a grelha com pano limpo, levemente umedecido com água e sabão neutro. Não utilize solventes ou qualquer outra substância química.

**ATENÇÃO:** No Forno 40x60 Utilizar Válvula de 2kg, com Botijão P-13, E Nos fornos 60x80, 95x95 Utilizar Válvula de 5kg com 2 Botijão P-45

TABELA TÉCNICA: CONSUMO/DIMENSÕES

Produto Referen.	Produto	Externas			Internas/câmara			Consumo Médio Kg/h Gás
		Altura mm	Profu. mm	Larg. mm	Altura mm	Profu. mm	Larg. mm	
504060	40x60	1.400	775	550	210	600	400	1.200 kg/h
506080	60x80	1.400	775	960	210	600	800	2.400kg/h
509595	95x95	1.400	1.140	1.100	210	950	950	4.800 kg/h
524060	40x60 duplo	1.730	775	550	210	600	400	2.400 kg/h
526080	60x80 duplo	1.730	775	960	210	600	800	4.800 kg/h
529595	95x95 duplo	1.730	1.140	1.100	210	950	950	9.600 kg/h

