



VENÂNCIO



VENÂNCIO

FOGÕES INDUSTRIAIS FUNCIONAL

GÁS GLP
BAIXA PRESSÃO E ALTA PRESSÃO
USO INDUSTRIAL / PROFISSIONAL



Canal de
Pós-Vendas
(51) 3793-4343

Metalúrgica Venâncio LTDA

Rua Wilma Helena Kunz, 2469 - Bela Vista
Venâncio Aires - RS - Cep 95800-000
CNPJ: 93.899.359/0001-23 - Fone (51) 3793-4300
atendimento@venanciometal.com.br

MANUAL DE INSTRUÇÕES

www.venanciometal.com.br

TERMO de GARANTIA

A METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA oferece garantia aos equipamentos fabricados conforme está especificado abaixo:

* Todo o vício/defeito de fabricação alegado deverá ser analisado somente pela assistência técnica autorizada da marca VENÂNCIO. Quando comprovado eventual vício/defeito de fabricação, a reparação será sem custos.

* Os equipamentos reparados sem a autorização da fábrica ou que forem alterados, desmontados e/ou utilizados em desacordo com as indicações presentes nos manuais respectivos, não serão cobertos por esta garantia.

* A garantia se refere somente ao uso normal do equipamento, considerando o atendimento das recomendações e instruções constantes no manual que acompanha o produto. Para tanto, a marca concede a garantia legal de 3 (três) meses, a contar da data da emissão da nota fiscal de compra, sendo obrigatória a sua apresentação para os atendimentos previstos neste termo de garantia.

* Importante considerar que os vidros, lâmpadas, resistências, contadores, fusíveis, relés, solenóides, controladores digitais e termostatos, não são cobertos por esta garantia.

* No caso de motores elétricos, por serem de fabricação de terceiros, quando defeituosos, deverão ser enviados para a Assistência Técnica autorizada dos mesmos.

* Esta garantia se refere somente às peças e componentes fabricados pela METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, cobrindo, também, os custos de mão-de-obra em tais consertos.

* É responsabilidade do cliente o comunicado de eventual constatação de vício/defeito de fabricação do produto à METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, através do setor de Pós-Vendas, pelo telefone (51) 3793-4343 ou pelo Canal de Pós-Vendas no *website* da fabricante, ou, ainda, através de uma das Assistsências Técnicas autorizadas da marca, as quais estão disponibilizadas no *website* www.venanciometal.com.br.

* No caso de equipamentos volumosos (assadores, fornos, estufas de aquecimento, fogões industriais, etc.), a Assistência Técnica, quando necessária, realizará a visita direto no estabelecimento do cliente. Já em relação aos equipamentos de pequena monta (aquecedores, chapas, molheiras, tachos, sanduicheiras, bebedouros, refresqueiras, etc.), o cliente deverá, por conta própria, encaminhá-los à Assistência Técnica autorizada da marca.

* Defeitos na rede elétrica, instalação inadequada, danos no transporte realizado por terceiros ou intempéries invalidarão esta garantia.

IMPORTANTE: *somente efetuar a montagem do produto com equipamentos de segurança (óculos de proteção, luvas de couro, etc.) e ferramental adequado ao produto específico. A VENÂNCIO não se responsabiliza por quaisquer danos físicos advindos da falta de atenção à tais cuidados, bem como pela utilização inadequada do equipamento, inclusive quando em funcionamento.*

12. LISTA DE COMPONENTES



FOGAO INDUSTRIAL FUNCIONAL			
Item	Descrição	Modelo	Código
1	CONJ GRELHA FF/FFAP	1/2/3B	8.01.50.00000100
		4/6B	8.01.50.00000200
		1B	8.01.39.01000001
		2B	8.01.39.02000001
		3B	8.01.39.03000001
		4B	8.01.39.04000001
		6B	8.01.39.06000001
2	BANDEJA FF/FFAP		
		1B	8.01.50.01000100
		2B	8.01.50.02000100
		2B CH	8.01.50.02000200
		3B	8.01.50.03000100
		4B	8.01.50.04000100
		4B CH	8.01.50.04000200
		6B	8.01.50.06000100
3	CONJ MESA FF		
		1B	8.01.51.01000100
		2B	8.01.51.02000100
		3B	8.01.51.03000100
		4B	8.01.51.04000100
		4B CH	8.01.51.04000200
		6B	8.01.51.06000100
	CONJ MESA FFAP		
		1B	8.01.51.01000100
		2B	8.01.51.02000100
		3B	8.01.51.03000100
		4B	8.01.51.04000100
		4B CH	8.01.51.04000200
		6B	8.01.51.06000100
4	CONJ QUEIMADOR DUPLA CHAMA FF	TODOS	8.01.39.00000900
5	ESPALHADOR BRAVO/FF	TODOS	8.01.02.30003016
6	CONJ TUBO ALIM QUEIM TRAS FF	4/6B	8.01.39.00001000
7	PORCA P/ TUBO SEXT 1/2"x1/8"BSP ALUM	TODOS	8.01.22.00008090
8	INJETOR 5031 F.0,80mm	TODOS	8.27.05.05031080
9	PORCA ALUM 1/2"x5 1/8"BSP	TODOS	8.27.05.00002117
10	REGULADOR DE AR FOG EXTRA	TODOS	8.01.27.00000020
11	ESPALHADOR EXTRA SIMPLES	TODOS	8.01.03.30003010
12	QUEIMADOR EXTRA SIMPLES	TODOS	8.01.10.30003031
13	REGULADOR DE AR 30x150 (MOD VELHO)	FFAP	8.01.26.00000002
	QUEIMADOR FOG IND ALTA PRESSÃO FURO DIR	FFAP	8.04.01.00000234
	QUEIMADOR FOG IND ALTA PRESSÃO FURO ESQ	FFAP	8.04.01.00000235
	QUEIMADOR FOG IND ALTA PRESSÃO FURO CENT	FFAP	8.04.01.00000236
15	ESPALHADOR FOG IND ALTA PRESSÃO	FFAP	8.04.01.00000237
16	CHAPA BIFETEIRA FF DUPLA FACE 28x57 EXTRA	TODOS	8.01.01.00280570
17	CONJ QUEIMADOR DA CHAPA FF	TODOS	8.01.39.00000300
18	REGULADOR DE AR 25x110 P/ TUBO 7/8"	FFAP	8.09.02.00000029
19	INJETOR 1213 F.0,75mm	FFAP	8.27.05.01213075
20	PORCA 1/8"BSP P/ TUBO 3/16"	FFAP	8.27.05.00009768
21	CONJ TUBO ALIM QUEIMADOR TRAS FFAP	FFAP	8.01.40.00000400
22	FIXADOR DO FORNO FF	TODOS	8.01.22.00000006
23	FORNO INDUSTRIAL 50 PORTA INOX	TODOS	1.02.01.50000001
		1B	8.01.39.01000200
		2B	8.01.39.02000200
		3B	8.01.39.03000200
		4B	8.01.39.04000200
		4B FOR	8.01.39.04000201
		6B	8.01.39.06000200
		6B FOR	8.01.39.06000201
24	CONJ PANELEIRO FF		

25	PÉ FOGÃO FUNCIONAL	FF	8.01.22.00000002
		FFAP	8.01.22.00000008
26	BICO ENTRADA GÁS 3/4 BSP GRANDE	FF	2.80.12.00001019
		1B	8.01.50.01000200
		2B	8.01.50.02000300
		2B CH	8.01.50.02000400
		2B CH FOR	8.01.50.02000500
		2B FOR	8.01.50.02000600
		3B	8.01.50.03000200
		3B FOR	8.01.50.03000300
		4B	8.01.50.04000300
		4B CH	8.01.50.04000400
		4B CH FOR	8.01.50.04000500
		4B FOR	8.01.50.04000600
		6B	8.01.50.06000200
		6B FOR	8.01.50.06000300
27	CONJ TUBO DISTRIBUIDOR FF		
		1B	8.01.51.01000200
		2B	8.01.51.02000200
		2B FOR	8.01.51.02000300
		3B	8.01.51.03000200
		3B FOR	8.01.51.03000300
		4B	8.01.51.04000300
		4B FOR	8.01.51.04000400
		6B	8.01.51.06000200
		6B FOR	8.01.51.06000300
	CONJ TUBO DISTRIBUIDOR FFAP		
		1B	8.01.51.01000200
		2B	8.01.51.02000200
		2B FOR	8.01.51.02000300
		3B	8.01.51.03000200
		3B FOR	8.01.51.03000300
		4B	8.01.51.04000300
		4B FOR	8.01.51.04000400
		6B	8.01.51.06000200
		6B FOR	8.01.51.06000300
28	NIPLE DUPLO 1/8"BSP ALUM	TRAS FF	8.02.01.00008091
29	INJETOR 1213 F.1,05mm	FF	8.27.05.01213105
30	REGISTRO GÁS 2065-N 1/4" BSPT + 1/8" BSP	FF	2.80.40.00002065
31	TAMPÃO ALUM 9/16"x20mm 1/4"BSPT	FF	8.27.05.00002825
32	TAMPÃO 3/4" BSP/FOSCARINI 1469	FF	2.80.65.00021585
33	NIPLE DUPLO 1/8" BSP	TRAS AP FORNO	8.01.01.00002608
34	INJETOR 2588 F.0,75mm	FFAP	8.27.05.02588075
35	TORNEIRA ALTA PRESSÃO MxF 1/8"NPT 100600	FFAP	2.80.51.02317371
	CONJ TUBO ALIMENTAÇÃO ESPERA FORNO FF BD	FF BD	8.01.39.00000500
36	CONJ TUBO ALIMENTAÇÃO ESPERA FORNO FF BS	FF BS	8.01.39.00000400
	CONJ TUBO ALIMENTAÇÃO ESPERA FORNO FFAP	FFAP	8.01.40.00000600

ÍNDICE

1. INTRODUÇÃO	3
1.1 PREZADO USUÁRIO	3
1.2 AVISOS IMPORTANTES	3
2. PRODUTO	3
3. IMPORTANTE	4
4. CAPACIDADE	4
5. QUEIMA	4
6. SEGURANÇA	4
7. LIMPEZA	4
8. MONTAGEM	5
9. QUEIMADORES	6
10. REGRAS PARA CORRETA INSTALAÇÃO E UTILIZAÇÃO	7
11. VISTA EXPLODIDA	8
12. LISTA DE COMPONENTES	9
TERMO DE GARANTIA	10

1. INTRODUÇÃO

1.1 PREZADO(A) USUÁRIO(A)

Parabéns pela aquisição de seu novo equipamento Venâncio, você adquiriu um produto com tecnologia avançada e de fácil utilização.

Para garantir esta qualidade, que se traduz em eficiência, além de um projeto elaborado e testado meticulosamente, os componentes são sempre os mais adequados, resultando numa equação custo/benefício sempre positiva para o usuário.

No mais, recomendamos a leitura atenta deste manual. Qualquer dúvida, consulte-o.

1.2 AVISOS IMPORTANTES

* Conserve com cuidado este manual. Ele é e será muito útil na hora de tirar dúvidas. Consulte-o.

* A instalação deve ser realizada de acordo com as instruções do fabricante e por pessoas qualificadas e autorizadas.

* Para eventuais reparos, entre em contato exclusivamente com um Assistente Técnico Autorizado pelo fabricante e solicite peças de reposição originais.

* O não cumprimento dos avisos contidos neste manual pode comprometer a segurança do operador.

* O fabricante reserva-se o direito de modificar, em qualquer momento e sem aviso prévio, o conteúdo deste manual.

* 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.

* Deve-se tomar providências para que crianças não brinquem com o equipamento.

* Higienizar diariamente o produto após o uso utilizando detergente neutro, não utilize materiais abrasivos. Jamais utilize jatos d'água para a limpeza do produto.

* Não guarde substâncias explosivas, tais como aerossol com um propelente inflamável neste aparelho.

2. PRODUTO

2.1 CARACTERÍSTICAS

Os produtos, sejam fornos ou fogões a gás, Industriais/profissional, de baixa pressão da Venâncio são fabricados para funcionarem com válvula reguladora de pressão para a gás GLP (Gás Liquefeito de Petróleo) e conforme as normas de segurança da ABNT (Associação Brasileira de Normas e Técnicas).

Os fogões a gás de Alta Pressão da Venâncio são fabricados para funcionarem com a válvula reguladora de gás de primeiro estágio (Válvula de Alta Pressão) para Gás GLP (Gás Liquefeito de Petróleo).

Tanto fornos quanto fogões, devem ser instalados em lugares ventilados, porém protegidos de correntes de ar. Também evite lugares úmidos.

Os botijões ou cilindros (de acordo com a necessidade) devem ser instalados dentro das normas das empresas distribuidoras e também das legislações municipais, estaduais e federais vigentes. Aconselhamos que a rede de gás, quando for o caso, seja instalada por empresa distribuidora de gás, com pessoal qualificado, mantendo assim a instalação dentro das especificações corretas, provavelmente sem custos adicionais. Para o bom e seguro funcionamento do fogão é imprescindível o uso de equipamento adequado:

- Válvula Reguladora de Pressão (verifique com seu distribuidor a mais adequada);
- A válvula de baixa pressão deve ser regulada para manter uma pressão de 280mm de coluna de água.

ATENÇÃO

- Equipamento a gás **BAIXA PRESSÃO**;
- Utilize **VÁLVULA DE BAIXA PRESSÃO** conforme a imagem;
- Leia no manual e/ou folheto, a forma correta de instalação.



ATENÇÃO

Os fogões de ALTA PRESSÃO não acompanham o kit alta pressão e válvula reguladora de gás de alta pressão (válvula de primeiro estágio).

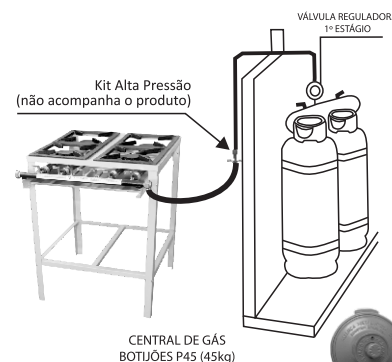
Quando do fogão acompanhar forno, chapa bifiteira ou banho maria, somente estes terão o acompanhamento de válvula reguladora de BAIXA PRESSÃO.

Instalação de Gás GLP (Engarrafado) Alta Pressão

Existem dois tipos:

1º - Quando os botijões estão localizados ao lado do fogão utiliza-se o kit alta pressão que não acompanha o produto.

ATENÇÃO: verifique se a legislação vigente em seu estado/município permite este modelo de instalação.



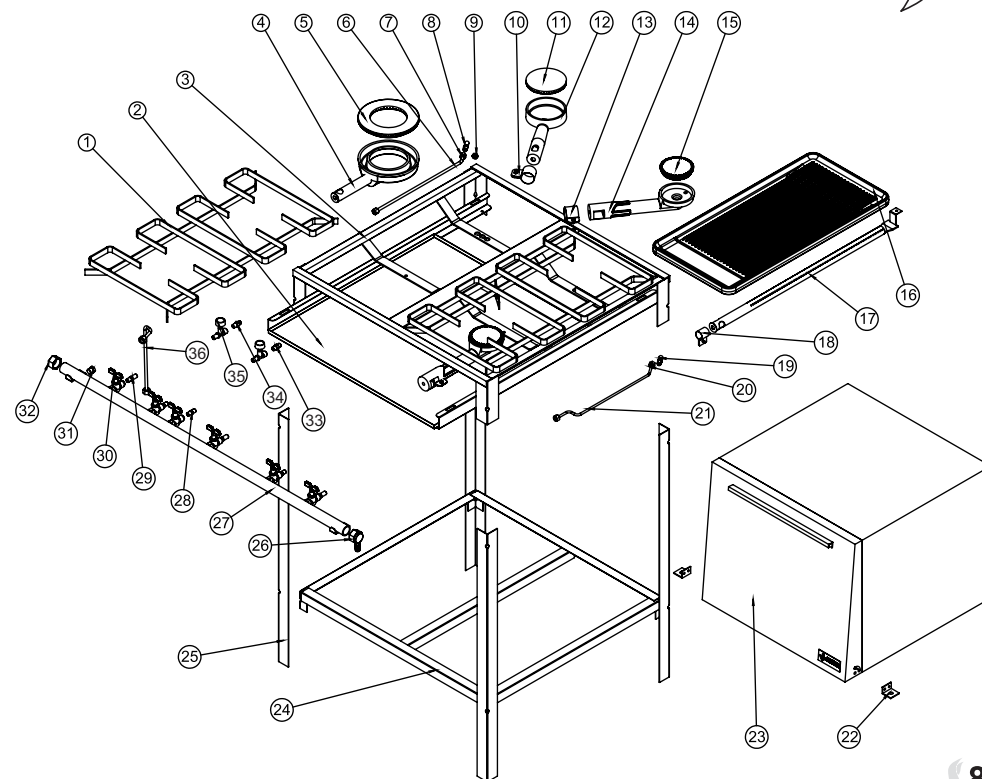
2º - Quando os botijões estão em uma central distante do fogão, instala-se no local uma válvula reguladora de gás de 1º estágio, com entrada de 7 kg/cm² e pressão de saída 1,2 kg/cm², colocando, como condutor de gás até o fogão, tubulação de cobre ou de aço carbono (sem costura), instalando no final, ao lado do fogão o kit alta pressão, que não acompanha o produto. **ATENÇÃO:** este modelo de instalação é o mais indicado, em caso de dúvidas na instalação verifique a legislação vigente em seu estado/município.

Nunca passe a tubulação ou mangueira de gás por baixo do fogão. Manter os botijões sempre na posição vertical (de pé), nunca deitá-los (horizontal).

Para os exemplos, foi levado em conta que somente será instalado o equipamento, pois, se houver outros produtos conectados à rede de gás, deve-se efetuar a soma do consumo de todos os equipamentos e adequar as válvulas e, provavelmente a tubulação de passagem de gás e quantidade de botijões.

Certifique-se que não há vazamento nas válvulas e ligações das mangueiras de passagem do gás. Para isso, utilize sabão ou detergente. Se produzir bolhas, é sinal de que há vazamento.

11. VISTA EXPLODIDA



10. REGRAS PARA CORRETA INSTALAÇÃO E UTILIZAÇÃO

* Para uma correta instalação temos que partir do princípio que fogão industrial não possui nenhuma característica similar ao fogão doméstico, portanto, sua instalação é totalmente diferente e deve ser levado em conta o consumo e onde ficarão os botijões de gás.

* As válvulas não acompanham os fogões, devido a variação de tamanho (1,4,6 e 8 bocas) e de opções (chapa, banho-maria, forno, centro de cozinha), pois este cálculo terá de ser efetuado na hora da compra, considerando a quantidade de queimadores e de opcionais, bem como a forma de instalação.

Linha	Queimador Simples kg/h	Queimador Dupla Chama kg/h	Queimador AP kg/h	Chapa Banho-Maria kg/h	Forno kg/h
Funcional	0,170	0,292	0,450	0,300	0,265

Para definir o consumo máximo de gás, basta verificar o modelo do fogão e somar os consumos.

Ex¹: Funcional c/ 4B (2 duplas) 2 Simples com forno: (2x0,292)+(2x0,170)+(1x0,265)= 1,189 kg/h

Ex²: Funcional alta pressão c/ 4B com forno: (4x0,450)+(1x0,265)= 2,065 kg/h

FOGÃO INDUSTRIAL NÃO É FOGÃO DOMÉSTICO!

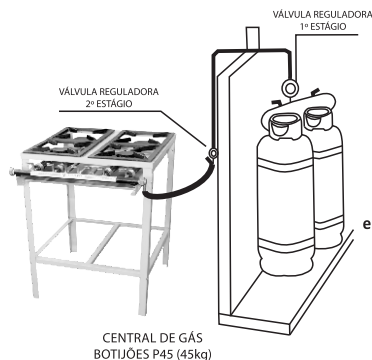
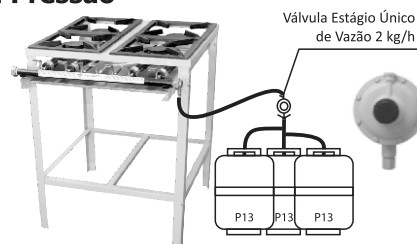
Os botijões possuem capacidade máxima de fornecimento de gás, sendo de 0,600kg/h no de 13kg e 1,200kg/h no de 45kg

As válvulas reguladoras de pressão (estágio único, de 1º estágio e de 2º estágio) têm seu uso definido de acordo com o consumo do produto (vazão de gás) e pressão de entrada e saída.

Instalação de Gás GLP (Engarrafado) Baixa Pressão

Existem dois tipos:

1º - Quando os botijões estão localizados ao lado do fogão utiliza-se a válvula reguladora de gás estágio único com pressão de entrada de 7kg/cm² e pressão de saída de 2,8 kPa (kilopascal) ou 280mm.c.a. e a vazão é determinada pelo consumo do forno. **ATENÇÃO: verifique se a legislação vigente em seu estado/município permite este modelo de instalação.**



2º - Quando os botijões estão em uma central distante do fogão, instala-se no local uma válvula reguladora de gás de 1º estágio, com entrada de 7 kg/cm² e pressão de saída 1,2 kg/cm², colocando, como condutor de gás até o fogão, tubulação de cobre ou de aço carbono (sem costura), instalando no final, ao lado do fogão uma segunda válvula, porém de segundo estágio com pressão de entrada de 1,2 kg/cm² e pressão de saída de 2,8 kPa (kilopascal) ou 280mm.c.a. **Este modelo de instalação é o mais indicado, em caso de dúvidas na instalação verifique a legislação vigente em seu estado/município.**

Nunca passe a tubulação ou mangueira de gás por baixo do fogão. Manter os botijões sempre na posição vertical (de pé), nunca deitá-los (horizontal).

Para os exemplos, foi levado em conta que somente será instalado o equipamento, pois, se houver outros produtos conectados à rede de gás, deve-se efetuar a soma do consumo de todos os equipamentos e adequar as válvulas e, provavelmente a tubulação de passagem de gás e quantidade de botijões.

Válvula reguladora de pressão de gás é definida pela vazão de gás (consumo) e pressão de entrada e saída de gás.

Certifique-se que não há vazamento nas válvulas e ligações das mangueiras de passagem do gás. Para isso, utilize sabão ou detergente. Se produzir bolhas, é sinal de que há vazamento.



Válvula 1º Estágio



Válvula 2º Estágio

3. IMPORTANTE

O Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) é uma substância perigosa, inflamável, asfixiante e explosiva, requerendo o máximo cuidado na sua instalação. A válvula de gás de BAIXA PRESSÃO, não deve ser violada, pois já vem regulada e testada pelo fabricante, caso contrário, poderá haver problemas com a eficiência dos queimadores do equipamento. A mangueira deve ser presa a válvula e a espiga, com abraçadeiras, de forma a garantir uma boa vedação.

Nos fogões de ALTA PRESSÃO, o usuário deve ter o cuidado ao acender os queimadores, abrindo o registro do queimador aos poucos, pois se o abrir muito, o queimador vai produzir uma chama alta e pode correr o risco de acidentes.

4. CAPACIDADE

Obedeça a quantidade e capacidade de botijões para cada modelo de fogão correspondente, assim você terá uma alimentação correta para seu produto, em consequência, um bom rendimento. Cada botijão (P-13 ou P-45), devem ter suas válvulas correspondentes, válvula reguladora de pressão com pressão de serviço 2,8kPa ou 280 mm.C.A..

ATENÇÃO

Certifique-se que não há vazamento nas válvulas e ligações das mangueiras de passagem do gás. Para isso, use sabão ou detergente. Se produzir bolhas, é sinal de que há vazamento.

5. QUEIMA

Chamas amarelas é sinal de mal funcionamento, podendo ser: gás no fim, queimador sujo com gordura, pouca entrada de ar ou injetor (bico) sujo devido ao gás de baixa qualidade.

Chama que flutua, assopra ou venha em seguida a apagar é sinal de: excesso de pressão no botijão, entrada de ar muito aberta ou válvula reguladora de pressão danificada.

6. SEGURANÇA

Os fogões são fabricados para funcionarem com válvula reguladora de pressão de gás GLP (baixa pressão), conforme as normas de segurança da ABNT. Tanto o forno quanto o fogão, devem ser instalados em lugares ventilados, porém protegidos de correntes de ar. Também evite lugares úmidos. Os botijões ou cilindros (de acordo com a necessidade) deve ser instalado dentro das normas da empresa distribuidora e também da legislação a qual seu município pertence. Aconselhamos que a instalação da rede de gás seja feita por pessoal qualificado.

IMPORTANTE: salientamos que, quando o fogão for adquirido sem o forno, não deve-se utilizar o painel como uma espécie de armário, não devendo ser instalado no mesmo nenhum tipo de fechamento como madeira, plástico, tecido, cortinas, entre outros, sob pena de este material entrar em combustão caso entre em contato com as chamas dos queimadores ou respingos de óleo quente oriundos de frituras. O painel deve permanecer aberto e ser utilizado única e exclusivamente para o apoio de panelas e outros objetos de cozinha, não sendo recomendado o acondicionamento de outros equipamentos no mesmo.

ATENÇÃO

DEVE SER RESPEITADA A DISTÂNCIA DE 10cm EM TORNO DO FOGÃO

7. LIMPEZA

O equipamento deve estar completamente desligado. Prefira uma esponja de tecido ou plástico com detergente neutro e água. Nunca utilize materiais abrasivos ou pontiagudos. A limpeza correta é fundamental para a correta utilização do equipamento.

ATENÇÃO

AS GRELHAS SAEM DE FÁBRICA PINTADAS, PORÉM, OCASIONALMENTE APÓS O PRIMEIRO USO, A TINTA PODE SAIR DEVIDO À EXPOSIÇÃO AO FOGO. É UMA SITUAÇÃO NORMAL. NA EVENTUALIDADE DISTO OCORRER, COM O TEMPO PODE HAVER FORMAÇÃO DE OXIDAÇÃO. PARA SUA LIMPEZA, PROCURE NO COMÉRCIO REMOVEDORES DE OXIDAÇÃO, SIGA AS INSTRUÇÕES DO PRODUTO PARA A LIMPEZA. UTILIZE EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO CONFORME INSTRUÍDO PELO FABRICANTE DE TAIS PRODUTOS.

Atenção: a pintura preta nas peças de ferro fundido é apenas uma proteção até o uso, podendo perder a tonalidade original, ficando apenas o material de ferro fundido.

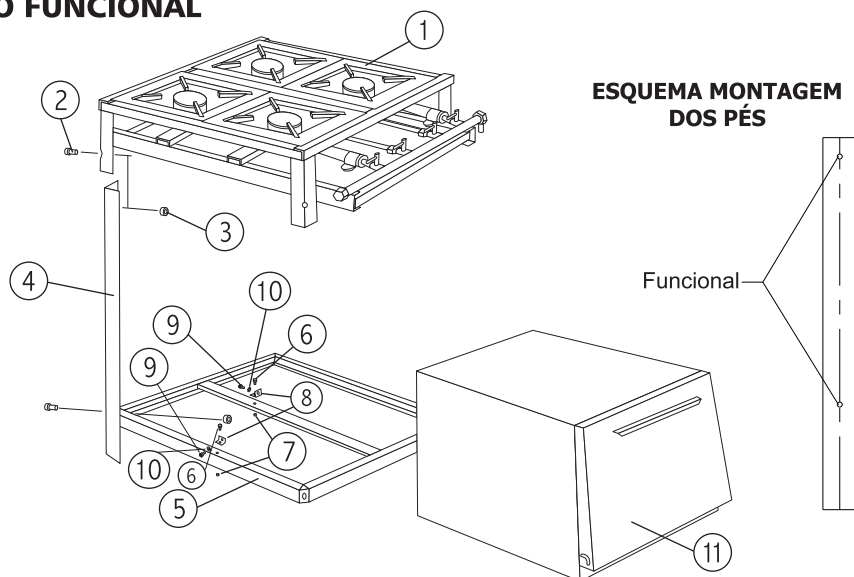
Para maior durabilidade do seu produto e evitar oxidação precoce nas peças, sempre após o uso, recomendamos limpeza total do produto, principalmente nas peças de ferro fundido (grelhas e espalha-chamas). Retire as peças cuidadosamente e faça a lavagem com água, esponja macia e detergente neutro, após recolocar cuidadosamente e acenda as chamas do fogão e deixe secar totalmente.

8. MONTAGEM

O modelo de fogão, com ou sem forno, vem desmontado. A montagem é fácil, basta visualizar o desenho fragmentado a seguir. Antes observe:

- A mesa possui sua estrutura totalmente soldada, com os queimadores montados e testados na fábrica, garantindo o bom funcionamento.
- Acompanha um paineliro, com os furos posicionados corretamente para o perfeito encaixe.
- Nos modelos com forno, o paineliro é acompanhado por trilhos paralelos para sua fixação.

FOGÃO FUNCIONAL



ESQUEMA MONTAGEM DOS PÉS

Funcional

LISTA DE COMPONENTES

ITEM	PEÇA
1	Conjunto da mesa
2	Parafuso 5/16" x 3/4"
3	Porca 5/16"
4	Pé
5	Paineliro
6	Parafuso p/ forno 3/16" x 1/2"
7	Porca 3/16"
8	Suporte móvel*
9	Parafuso atarraxante 4,2 x 16"
10	Arruela p/ forno 3/16"
11	Forno*

* O forno é opcional

MEDIDAS

MODELO	ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
1 BOCA	820mm	335mm	460mm
2 BOCAS	820mm	680mm	460mm
3 BOCAS	820mm	1025mm	460mm
4 BOCAS	820mm	680mm	770mm
6 BOCAS	820mm	1025mm	770mm
2 BOCAS C/ CHAPA	820mm	680mm	770mm
4 BOCAS C/ CHAPA	820mm	1025mm	770mm

MONTAGEM PASSO-A-PASSO do FOGÃO

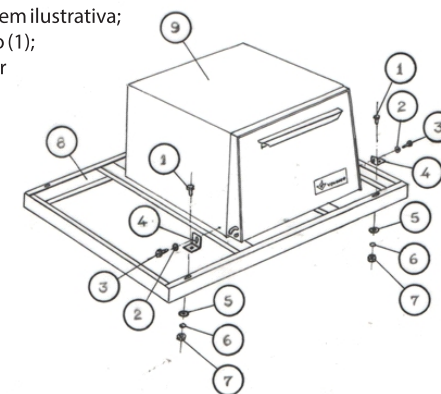
- 1º - Coloque o papelão da embalagem no chão e deite o fogão com os queimadores para baixo, retirando antes as grelhas com cuidado para não ocorrer avaria na tinta da mesa do fogão.
- 2º - Coloque os pés no fogão, colocando os parafusos com as porcas (sem apertar).
- 3º - Coloque o paineliro entre os pés do fogão e fixe os parafusos com as porcas e aperte levemente.
- 4º - Vire com cuidado o fogão e uma vez na posição correta, comece a apertar os parafusos, tomando a precaução para que fique nivelado.
- 5º - Recoloque as grelhas.

MONTAGEM DO FORNO

- 1º - Prender o fixador (4) no forno com a arruela (2) e o parafuso atarraxante (3);
- 2º - Realizar o mesmo procedimento no outro lado;
- 3º - Posicionar o forno sobre o paineliro conforme imagem ilustrativa;
- 4º - Prender o fixador (4) ao paineliro (8), com o parafuso (1);
- 5º - Encaixar a arruela lisa e pressão no parafuso (1) e fixar com a porca (7), em ambos os lados;

DADOS TÉCNICOS DOS FORNOS

FORNO 50	INTERNA	EXTERNA
Altura	275mm	440mm
Largura	505mm	528mm
Profundidade	440mm	545mm



9. QUEIMADORES

Os queimadores são considerados a alma do fogão, ou seja, um perfeito equilíbrio em seu rendimento. A atenção a este itens é importante:

- Os queimadores Dupla Chama e de Alta Pressão são fixos por parafusos, já o queimador Simples é apenas apoiado, Ambos são de fácil remoção para limpeza e manutenção.
- Fácil regulagem da entrada de ar - sentido horário diminui a quantidade do ar, sentido anti-horário aumente a quantidade de ar.

MODELO	INJETOR	CONSUMO
Queimador Simples	0,80mm	0,170kg gás/h
Queimador Dupla Chama	1,05mm	0,292kg gás/h
Queimador AP	0,75mm	0,450kg gás/h
Queimador Forno 50	1,00mm	0,265kg gás/h

Para determinar o número de botijões e a válvula reguladora de pressão de gás (para fogões de baixa pressão), basta determinar o consumo horário de gás do fogão, da seguinte maneira: conte o número de queimadores de cada tipo, multiplique esse número pelo consumo de gás de cada um, e efetue a soma.

Para maiores informações, consulte o folheto de ORIENTAÇÕES DO USO CORRETO DOS FOGÕES INDUSTRIAIS, que acompanha o produto.