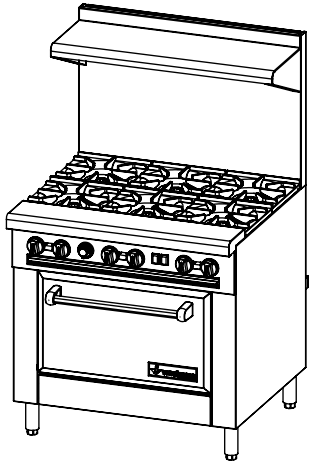
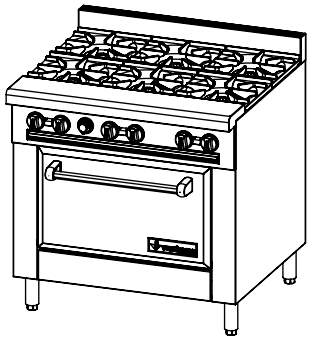
VENÂNCIO
PROFESSIONAL

MANUAL DE INSTRUÇÕES E UTILIZAÇÃO



Fogão Industrial com Forno - Convector



Fogão Industrial com Forno - Standart

FOGÃO INDUSTRIAL COM FORNO STANDART / CONVECTOR - Gás (Linha Restaurant)

24" - 36" - 48" - 60" - 72"

VENÂNCIO PROFESSIONAL | EQUIPAMENTOS PREMIUM PARA COZINHAS PROFISSIONAIS

Rua Wilma Helena Kunz, 2469 | Bela Vista
95800-000 | Venâncio Aires | RS
55 51 3793-4300 | contato@venancioprofessional.com.br

www.**venancioprofessional**.com.br

Canal de Pós-Vendas 55 51 3793 4345

Rev. 05 - 09/2021

SEGURANÇA

Instruções importantes de segurança

ESTE MANUAL CONTÉM IMPORTANTES INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA, LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA FUTURAS REFERÊNCIAS.

O contato do nosso pós-vendas está na contracapa deste manual, mantenha-o sempre a mão, para qualquer necessidade.

Este é o símbolo de alerta de segurança. Todas as mensagens de segurança virão após este símbolo e a mensagem “ADVERTÊNCIA” e/ou “PERIGO” e/ou "IMPORTANTE". Estas palavras significam:

⚠ PERIGO

Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves se as instruções não forem seguidas imediatamente.

⚠ ADVERTÊNCIA

Todas as mensagens de segurança mencionam qual é o risco em potencial, como reduzir a chance de se ferir e o que pode acontecer se as instruções não forem seguidas.

⚠ IMPORTANTE

São informações essenciais que o cliente deve seguir em relação ao produto.

Avisos de segurança

• 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;

• Antes de colocar em funcionamento a **Fogão Industrial com Forno Convector/Standart (Linha Restaurant)** e cada vez que houver alguma dúvida sobre o funcionamento, o usuário tem o dever de ler e compreender detalhadamente este manual;

VENÂNCIO
PROFESSIONAL

IDENTIFICAÇÃO DO CONSUMIDOR E DO PRODUTO

NOME DO CONSUMIDOR:	
ENDEREÇO:	
PRODUTO ADQUIRIDO:	
Nº DE SÉRIE DO PRODUTO:	
NOTA FISCAL Nº:	
DATA:	
NOME DO REVENDEDOR:	

Conserve esse manual, o mesmo contém informações importantes para dúvidas, e ajustes. O mesmo será necessário para a solicitação de garantia, caso seja necessário.

COLE AQUI!

Nº de série do Produto

Metalúrgica Venâncio Ltda
Atendimento ao consumidor:
Setor de Pós-Vendas, (51) 3793-4343
Site - www.venanciometal.com.br

NOTAS

• Jamais utilize o seu produto sem antes ter efetuado a correta instalação;

• Instale o produto em um local onde haja espaço físico suficiente para o perfeito manuseio do produto;

• Se ao usar o produto, for observada alguma anormalidade em seu funcionamento, interrompa o uso, feche a válvula manual de fornecimento de gás e acione um assistente técnico autorizado para correção do problema;

• Qualquer alteração e/ou adulteração, sem devido conhecimento, é PERIGOSO e anulará todas as garantias;

• Feche a válvula de gás que alimenta o produto e verifique se os manípulos estão na posição fechado, quando: não estiver em uso, antes de efetuar qualquer manutenção ou reparo no produto e para limpá-lo;

• Utilize três ou mais pessoas ou algum dispositivo de elevação de carga para mover e instalar o produto;

• Não suje, retire ou obstrua as etiquetas de identificação;

• Não use extensões, conectores tipo T ou benjamins para ligação do produto;

• A instalação elétrica deve está próxima a rede de distribuição de gás bem como do produto;

• Para o funcionamento adequado do produto, não obstrua o fluxo de combustão e ventilação;

• Quando seu produto estiver em uso, partes acessíveis podem se tornar quentes, crianças devem se manter afastadas;

• Deve-se tomar providências para que crianças não brinquem com o produto;

• Sempre verificar se as conexões de gás estão instaladas corretamente, se não possuem nenhum tipo de avarias e que não haja vazamentos de gás;

• Não guarde substância explosivas, tais como aerossol com um propelente inflamável neste produto;

• Desligue o disjuntor e o feche o registro de gás antes de efetuar qualquer manutenção no produto.

Dicas importantes

• Conservar com cuidado este manual para qualquer consulta futura;

• Para conseguir o endereço da autorizada mais próxima de você acesse nosso site (www.venanciometal.com.br), pois nele você encontrará a listagem completa das assistências autorizadas com o respectivo endereço e telefone;

• A não observação das instruções do manual do consumidor quanto às condições de instalação do produto invalidará sua garantia;

• Jamais utilize o produto se ele estiver danificado ou não estiver funcionando corretamente;

• Água ou óleo poderão tornar o piso escorregadio e perigoso. Para evitar acidentes, o piso deve estar seco e limpo;

• Não conserte, nem substitua qualquer peça do produto, a não ser que esteja especificamente recomendado no manual;

• Higienizar diariamente o produto após o uso, utilizando detergente neutro. Utilizar materiais abrasivos apenas para limpeza da superfície de trabalho;

• Não use o produto para aquecer o ambiente;

• Não use artigos de vestuários frouxos dependurados, toalhas ou panos grandes quando estiver utilizando o produto ou próximo do produto, pois os mesmos podem incendiar;

• Use somente utensílios de cozinha adequados para o produto;

• Utilize sempre mangueiras e reguladores de pressão certificados;

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

• Para realização da conversão de gás, você deve adquirir o kit de conversão de gás (GLP ou GN) com a empresa. Solicite a instalação a um técnico qualificado e licenciado.

• Utilize água ou areia na bandeja de resíduos quando o produto estiver em funcionamento;

• Evite que água, sujeira ou pó entrem em contato nos componentes mecânicos e de gás do equipamentos;

NOTAS

• Despesas por diagnósticos que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia;

• O uso de eletrodomésticos, cuja explicação esteja no manual do consumidores ou em etiquetas e adesivos orientativos que acompanham o produto, será cobrado dos consumidores.

• Recomendamos que quando entregue, confira seu produto na presença do transportador. Verifique se o produto está de acordo com a compra e a descrição da Nota Fiscal. Caso houver qualquer problema, recuse o produto, registre o motivo no verso da Nota Fiscal e entre em contato com o responsável pelo serviço de entrega;

A garantia especial não cobre:

• Todo e qualquer vício de fabricação aparente e de fácil constatação;

• Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como botões de comando, puxadores, bem como, a mão de obra utilizada na aplicação das peças;

7.3 Considerações gerais:

• A Metalúrgica Venâncio Ltda. não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir seu nome, ou qualquer outra responsabilidade a garantia de seus produtos.

• A Metalúrgica Venâncio Ltda. reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio.

• Para a comprovação do prazo de garantia, o consumidor deverá ter o Termo de Garantia abaixo, devidamente preenchido, junto com a 1ª via da nota fiscal de compra.

ATENÇÃO

Para usufruir da garantia, preserve e mantenha em sua posse, a Nota Fiscal de Compra do produto e o Termo de Garantia. Esses documentos precisam ser apresentados ao profissional autorizado quando acionado o atendimento.

AVISO

Manter preenchido com todos os dados de identificação do consumidor e produto.

⚠ IMPORTANTE

Não armazene álcool, gasolina ou qualquer outro líquido ou vapor inflamável próximo de seu produto, isso pode gerar consequências graves e riscos de explosão;

Caso sinta cheiro de gás de forma constante, desligue o produto rapidamente e verifique se as conexões de gás do seu produto estão com vazamentos. Se o problema persistir, entre em contato com a autorizada mais próxima;

Este aparelho não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças), com capacidade 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;

De forma periódica, verifique se a mangueira e o regulador de gás encontram-se dentro do prazo de validade;

Destinado para o uso industrial/profissional;

Durante o uso, o aparelho torna-se quente. Portanto, deve-se tomar cuidado para evitar contato com os elementos de aquecimento.

⚠ IMPORTANTE

Nº de série do produto encontra-se no final do manual.

ÍNDICE

01. INTRODUÇÃO ____ *07*
02. INSTALAÇÃO DO PRODUTO ____ *08*
2.1 Instruções de instalação do produto ____ *08*
2.2 Recomendações antes da instalação ____ *09*
2.3 Instalação - Normas e Códigos de Gás ____ *09*
2.4 Regulador de pressão de gás ____ *10*
2.5 Instrução para conversão de gás ____ *12*
2.6 Instalação de gás GLP em baixa pressão ____ *13*
2.7 Verificação de vazamentos de gás ____ *15*
2.8 Instalação elétrica (modelo Convector) ____ *15*
2.9 Montagem da Platibanda ____ *16*
2.10 Posicionamento ____ *16*
2.11 Nivelamento do pé ____ *17*
2.12 Primeira utilização ____ *17*
2.13 Ligando o Fogão Industrial com Forno - Ignição do produto ____ *17*
2.13.1 - Ligando o Fogão ____ *17*
2.13.2 - Ligando o Forno ____ *19*
03. CONHECENDO O SEU PRODUTO ____ *20*
3.1 Principais características ____ *22*
3.2 Principais modelos e respectivos componentes ____ *23*
04. LIMPEZA E MANUTENÇÃO ____ *25*
4.1 Limpeza ____ *25*
4.1.1 Limpeza da parte externa do produto ____ *25*
4.1.2 Limpeza da parte interna do produto ____ *26*
4.2 Manutenção ____ *27*
4.2.1 Manutenção preventiva ____ *27*
05. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS ____ *29*
5.1 Dimensões e peso dos produtos ____ *29*
5.2 Dados técnicos ____ *31*
5.2.1 Fogão ____ *31*
5.2.2 Forno ____ *31*
06. SOLUÇÕES DE PROBLEMAS ____ *32*
07. TERMO DE GARANTIA ____ *33*
7.1 A garantia legal e/ou especial ficam automaticamente invalidas se: ____ *34*
7.2 A garantia legal e/ou especial não cobrem: ____ *35*
7.3 Considerações gerais: ____ *36*

7.2. A garantia legal e/ou especial não cobrem

• Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, salvo os específicos para cada modelo;

• Despesas com mão de obra, materiais, peças e adaptações necessárias para a preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás, alvenaria, aterramento e etc;

• Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;

• Falhas no funcionamento do produto decorrentes de insuficiência, problemas ou falta no fornecimento de energia elétrica, tais como: oscilações de energia elétrica superiores ao estabelecido no manual do consumidor e etc;

• Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos bem como decorrentes da ação de animais (insetos, animais domésticos), ou ainda decorrentes da existência de objetos em seu interior;

• Transporte do produto até o local definitivo da instalação;

• Produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos pelo próprio consumidor ou por terceiros;

⚠ IMPORTANTE

NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR VÍCIO DE SERVIÇOS PRESTADOS POR TERCEIROS.

• Defeitos estéticos (produtos amassados ou riscados) ou com peças internas ou externas faltando de produtos vendidos no estado, saldo ou produtos de mostruário;

• Problemas de oxidação causados pelos seguintes fatores:

  • Instalação em ambientes onde o produto esteja exposto a produtos químicos ácidos que possam agredir a pintura do mesmo;

  • Instalação em ambientes de alta concentração salina, como em regiões litorâneas;

  • Utilização de produtos químicos inadequados para a limpeza;

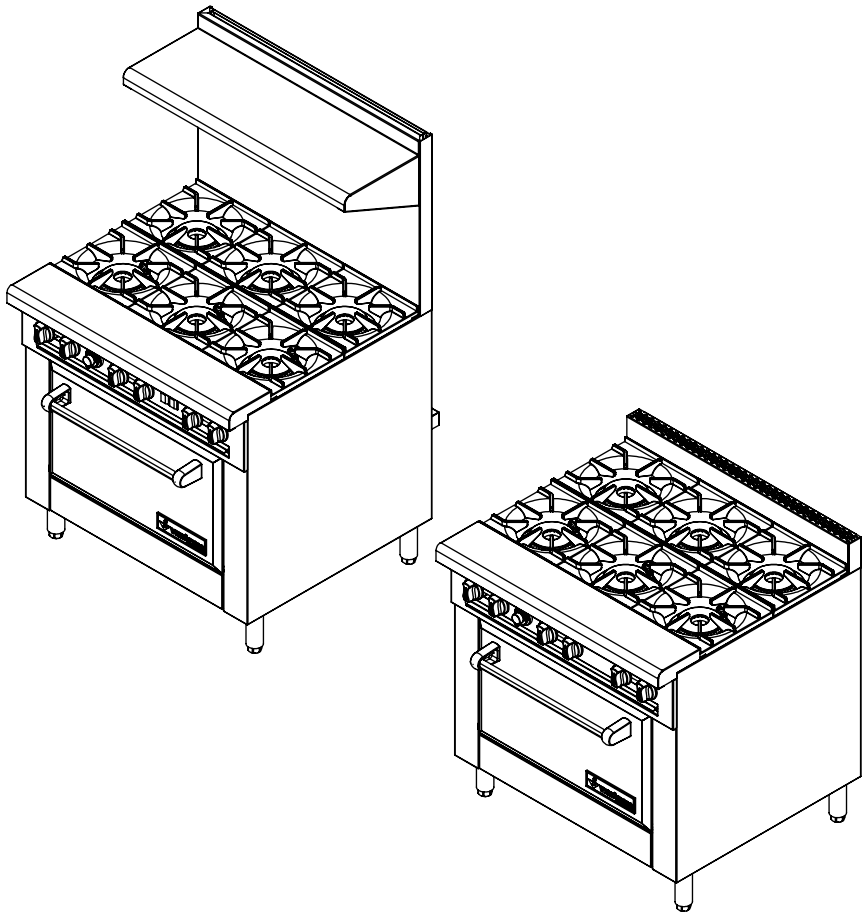
• Defeitos na rede elétrica, instalação inadequada, danos no transporte realizado por terceiros ou intempéries invalidarão esta garantia;
• É responsabilidade do cliente o comunicado de eventual constatação de vício/defeito de fabricação do produto à METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, através do setor de Pós-Vendas, pelo telefone (51) 3793-4343 ou pelo Canal de Pós-Vendas no site da fabricante, ou ainda, através de uma das assistências técnicas autorizadas da marca, as quais estão disponibilizadas no site www.venanciometal.com.br.

⚠ 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 a tais cuidados, bem como pela utilização inadequada do equipamento, inclusive quando em funcionamento.

• Na instalação do produto, não forem observadas as especificações e recomendações do Manual quanto as condições para instalação do produto, tais como nivelame

1. INTRODUÇÃO



Você adquiriu um produto com a qualidade da marca Venâncio, agradecemos sua escolha! **Fogão Industrial com Forno Convector/Standart (Linha Restaurant)** é mais uma revolução que oferecemos a você, sendo este um produto que une economia, tecnologia e design inovador, tornando-se assim indispensável para o seu estabelecimento.

Leia atentamente este manual para conhecer seu produto e garantir o correto funcionamento e o máximo desempenho, aumentando assim sua vida útil. Ele é e será muito útil na hora de tirar dúvidas. Consulte-o.

2. INSTALAÇÃO DO PRODUTO

2.1 Instruções de instalação do produto

Após o recebimento do produto, observe se o produto não está avariado. Para realizar a montagem, verifique primeiramente se o kit de acessórios possui os seguintes itens: um regulador de pressão de gás, um manual de instrução, um niple duplo (adaptador) 3/4" macho, um niple 3/4" x 1/2" e um cotovelo macho e fêmea 3/4". Caso o produto possua platibanda simples, o kit inclui mais 6 parafusos (4 parafusos 1/4" sextavados e 2 parafusos 1/4" escareados) para a montagem da mesma no Fogão Industrial com Forno.

Posicione o **Fogão Industrial com Forno Convector/Standart - Gás (Linha Restaurant)** sobre a local de trabalho com cuidado e ajuste o nivelamento do pé de acordo com as orientações do item 2.11 deste manual de instruções.

Deve ser deixado um espaço adequado na frente dos aparelhos para manutenção e operação adequada. As disposições devem ser incorporadas no projeto da cozinha para garantir um suprimento adequado de ar fresco e uma folga adequada para operações aéreas na câmara de combustão, para combustão e ventilação apropriada.

A instalação deve estar em conformidade com a legislação local ou, na ausência de códigos locais, com o código nacional de gás combustível.

A tubulação da rede de fornecimento de gás deve ter pelo menos 3/4" de diâmetro.

⚠ IMPORTANTE

A instalação correta deste aparelho a gás é de total responsabilidade do usuário final. É de responsabilidade do comprador determinar se o instalador está qualificado nos procedimentos de instalação.

Conversão, conexão de linha de gás, calibração de termostatos, queimadores, ajuste de pressão de gás com manômetro e etc., fazem parte da instalação normal e não serão pagos sob garantia. Se um técnico de garantia for chamado e encontrar a unidade instalada incorretamente, o usuário final poderá estar sujeito a cobrança.

Para MANUTENÇÕES, SERVIÇOS, REPARAÇÕES OU INSTALAÇÕES - entre em contato com a fábrica para agendar a assistência técnica autorizada.

7. TERMO DE GARANTIA

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

• 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 fábrica concede a garantia total de 12 (doze) meses, sendo os 3 (três) primeiros meses de garantia legal e os demais 9 (nove) meses de garantia contratual - de acordo com o estabelecido neste termo - , a contar da data de emissão da nota fiscal de compra sendo obrigatória a sua apresentação para os atendimentos previsto neste termo de garantia;

• A garantia compreende a substituição de peças e de mão-de-obra no reparo de defeitos devidamente constatados pelo fabricante ou pela METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, como sendo de fabricação. Durante o período de vigência da garantia, o produto terá os serviços da METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA. Apenas a assistência técnica autorizada pela marca VENÂNCIO será responsável pela constatação de defeitos e execução de reparos dentro do prazo de garantia, 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 essa garantia;

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

• Importante considerar que os vidros, lâmpadas, resistências, contatores, 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;

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

Modelos Convector

VELOCIDADE DO MOTOR (RPM)	TENSÃO (V)	FREQUÊNCIA (Hz)	CORRENTE NOMINAL (A)	POTÊNCIA ÉLETRICA DO MOTOR (W)	POTÊNCIA LAMPADA (W)	POTÊNCIA TOTAL (W)	DISJUNTOR (A)
HIGH (1125 rpm)	115	60	3,3	372	25	397	5
LOW (1725 rpm)			3,7	392	25	417	
HIGH (1125 rpm)	220	60	1,7	367	25	392	3
LOW (1725 rpm)			1,9	380	25	405	

6. SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

PROBLEMA	VERIFIQUE
O produto não liga:	Se há falta de gás;
	Se a válvula ou registro de gás está aberto;
	Se você acionou o manipulador do queimador corretamente;
	Se o manipulador está acionado;
O produto parou de funcionar:	Se há falta de gás;
	Se a válvula ou registro de gás está aberto;
Os resultados culinários não foram como esperava:	Se o produto está instalado de forma correta como especificado no manual de instrução;
	Se o produto está nivelado (confira a seção de instalação do produto);
	Se a posição do manipulador está acionado na posição adequada;
	Observar se há espaço suficiente na frente do equipamento, a fim de evitar que o funcionamento de um interfira no desempenho do outro (chamado de chama amarela).
Vazamento ou cheiro de gás:	Se as conexões de gás estão bem conectadas;
	Verifique se não há vazamento nas conexões de gás (utilize esponja e espuma de sabão);
	Se a mangueira de gás não esta rompida;
	Se o espaço na frente do produto está adequado para o uso;

- Para qualquer outro problema aparente, entre em contato com um assistente técnico autorizado.

2.2 Recomendações antes da instalação

Antes de instalar o sistema de alimentação de gás, observe os tubos e conexões, verifique se há sujeira nos componentes, limpe internamente com ar comprimido, para eliminar possíveis partículas, e evitar que os queimadores e as válvulas fiquem entupidos.

Após a limpeza, utilize veda rosca para gás, para conectar o produto à rede de gás. Para aplicação correta, evite concentrar o composto sobre os dois primeiros filetes de rosca do tubo, pois ao contrário poderá gerar partículas que irão obstruir os injetores do sistema.

Já para a instalação elétrica, certifique-se antes de conectar o produto a rede életrica, de que o mesmo corresponde a tensão do estabelecimento.

2.3 Instalação - Legislação e Normas de gás.

⚠ IMPORTANTE

A NÃO INSTALAÇÃO DO REGULADOR DE PRESSÃO ANULARÁ A SUA GARANTIA.

A instalação deste produto deve estar em conformidade com as legislações e normas locais de instalação, incluído:

1. O aparelho e sua válvula de fechamento individual devem ser desconectados do sistema de tubulação de suprimento de gás durante qualquer teste de pressão do sistema, quando esta pressão de teste excede 1/2 psi (3,45 kPa).

2. O aparelho deve ser isolado do sistema de tubulação de suprimentos de gás, fechando a válvula de fechamento manual durante qualquer teste de pressão do sistema de tubulação de suprimento de gás, em pressões de teste iguais ou menores que 1/2 psi (3,45 kPa).

Conexão de gás

O diâmetro da linha de entrada de gás deste produto deve atender a rosca 3/4" NPT. Para operação adequada, a linha de fornecimento de gás deve ser do mesmo tamanho ou maior. O tamanho da linha de gás não deve ser reduzido em qualquer ponto ao longo da linha de fornecimento.

2.4 Regulador de pressão de gás

5.2 Dados técnicos

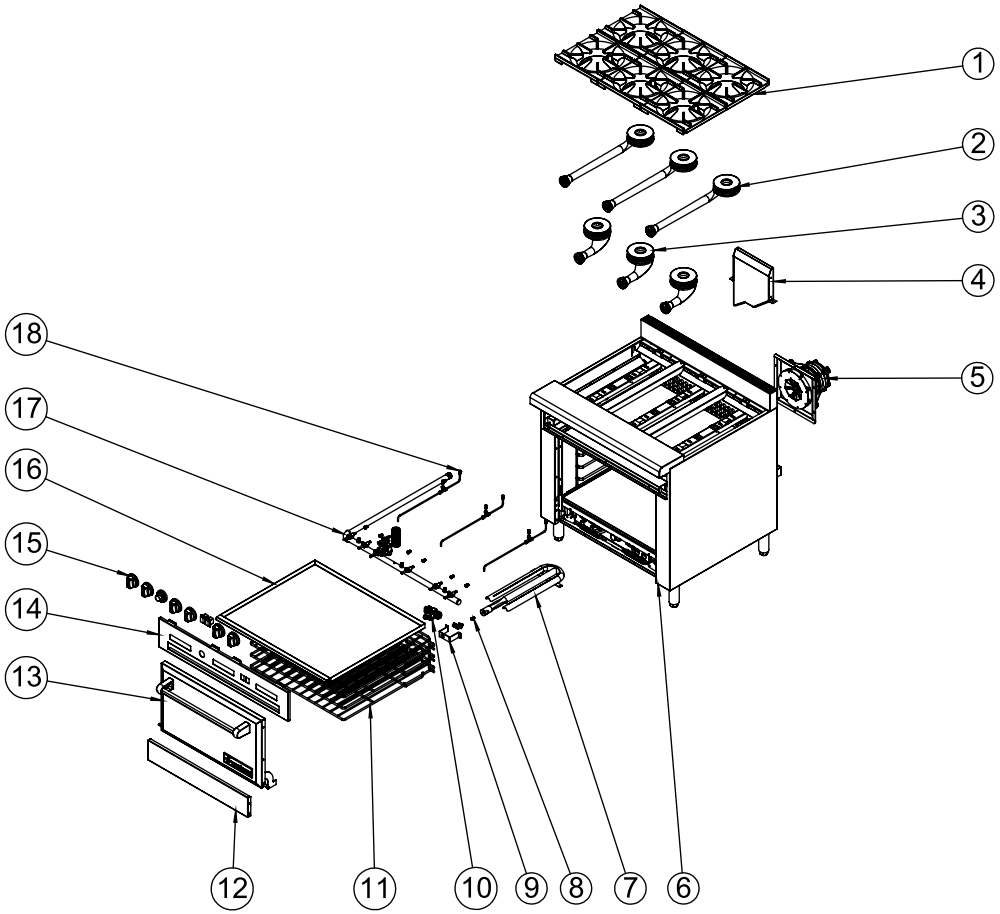
5.2.1 Fogão

MODELO	NÚMERO DE QUEIMADORES	POTÊNCIA TÉRMICA MÁXIMA		CONSUMO MÁXIMO	
		NATURAL (kcal/h) (BTU/h)	GLP (kcal/h) (BTU/h)	NATURAL (m³/h)	GLP (kg/h)
R24ST-24B R24CO-24B	4	32.260 128.000	30.240 120.000	3,36	2,65
R36ST-36B R36CO-36B	6	48.390 192.000	45.360 180.000	5,04	3,98
R482ST-48B R482CO-48B	8	64.520 256.000	60.480 240.000	6,72	5,31
R602ST-60B R602CO-60B	10	80.650 320.000	75.600 300.000	8,40	6,63
R722ST-72B R722CO-72B	12	96.780 384.000	90.720 360.000	10,08	7,96

5.2.2 Forno

MODELO	NÚMERO DE QUEIMADORES	POTÊNCIA TÉRMICA MÁXIMA		CONSUMO MÁXIMO	
		NATURAL (kcal/h) (BTU/h)	GLP (kcal/h) (BTU/h)	NATURAL (m³/h)	GLP (kg/h)
R24ST-24B R24CO-24B	1	7.560 30.000	6.805 27.000	0,80	0,59
R36ST-36B R36CO-36B	1	8.820 35.000	8.315 33.000	0,92	0,72
R482ST-48B R482CO-60B	2	15.120 60.000	13.610 54.000	1,58	1,18
R602ST-60B R602CO-60B	2	16.380 65.000	15.120 60.000	1,71	1,31
R722ST-72B R722CO-72B	2	17.640 70.000	16.635 66.000	1,84	1,45

Modelos: R24CO - 24B / R36CO - 36B / R482CO - 48B / R602CO - 60B / R72CO - 72B.

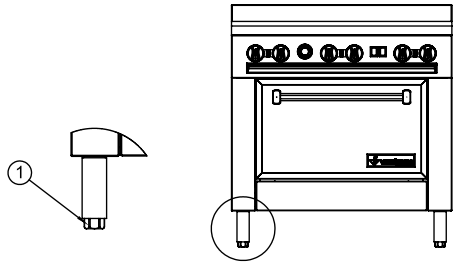


ITEM	DESCRIÇÃO	ITEM	DESCRIÇÃO
1	GRELHAS	10	VÁLVULA DE SEGURANÇA PILOTO
2	CONJUNTO QUEIMADOR MAIOR	11	GRADE FORNO
3	CONJUNTO QUEIMADOR MENOR	12	PAINEL MÓVEL INFERIOR
4	CONJUNTO CHAMINÉ	13	CONJUNTO PORTA FORNO
5	CONJUNTO MOTOR	14	CONJUNTO PAINEL DE ACABAMENTO
6	CONJUNTO CORPO DO PRODUTO	15	MANIPULADORES
7	QUEIMADOR FORNO	16	GAVETA DE RESÍDUOS
8	INJETOR FORNO	17	CONJUNTO TUBO DISTRIBUIDOR
9	SUPORTE INJETOR FORNO	18	CONJUNTO PILOTO

2.11 Nivelamento do pé

Para um bom funcionamento do **Fogão Industrial com Forno Convector/Standart (Linha Restaurant)** é ideal que o produto esteja nivelado e fixo perfeitamente com a superfície de trabalho. Para ajustar o nivelamento, gire o item 1 (identificado no desenho) no sentido anti-horário para abrir e no sentido horário para fechar, a fim de encontrar o melhor posicionamento para operar o produto com segurança.

1 – Regulador do pé.



2.12 Primeira utilização

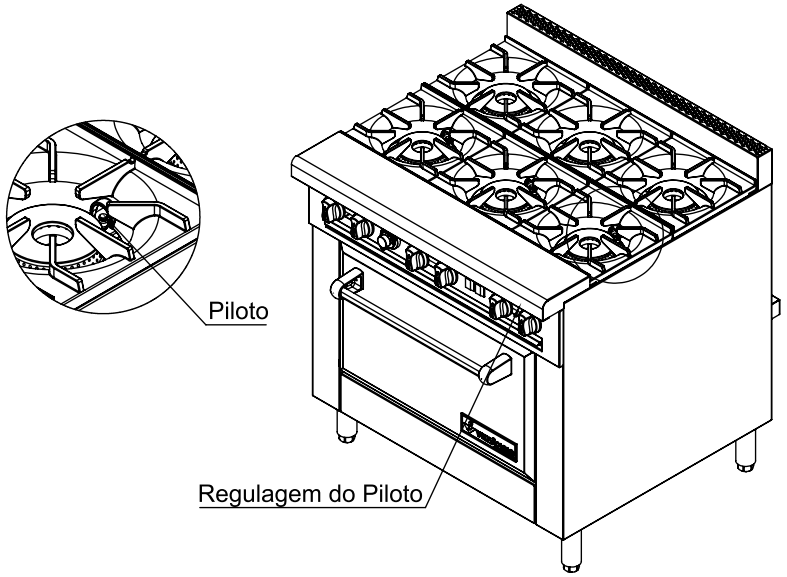
Para proteção do produto contra possíveis danos causados por choque ou balanço provenientes do transporte, os queimadores, as grades e grelhas são presos por cintas plásticas. As laterais, e a bandeja de resíduos tem uma película protetora de PVC. Remova todo e qualquer plástico, cinta ou película protetora do produto, antes de colocar em funcionamento o produto

Antes de utilizar o produto pela primeira vez você deve realizar uma limpeza com o auxílio de uma esponja, sabão neutro e água em pouca quantidade. Somente após isso o produto estará pronto para ser utilizado.

2.13 Ligando o Fogão Industrial com Forno - Ignição do produto

2.13.1 Ligando o fogão

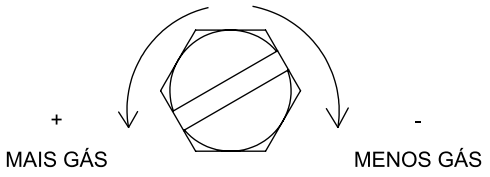
1. Abra a válvula manual de fornecimento de gás (que vai liberar gás para produto), em caso de dúvida, utilize o item 2.3 para identificar qual é a válvula;
2. Leve um acendedor (pavio) até obter contato com o piloto do queimador até que a chama acenda, repetir em todos os demais. (ver imagem a seguir);
Obs: A ordem de ignição não interfere no uso do produto;
3. Gire o manipulador (que você deseja no sentido anti-horário (através do manipulador faz a regulagem da chama);
4. Certifique-se de que o queimador esteja aceso. Se o queimador não acender, repita o procedimento;



5. Após acender todos os queimadores, você pode desligar os queimadores principais e religá-los apenas girando os manipuladores correspondentes;
Obs: A chama do queimador piloto sai regulada de fábrica de acordo com o gás para o qual o produto foi fabricado originalmente. Verifique sempre se a chama do queimador piloto está acesa. Caso a mesma não esteja, realize novamente os procedimentos acima.

OBSERVAÇÃO

Caso necessite realizar as regulagens das válvulas pilotos (uma válvula piloto corresponde a dois queimadores) execute os seguintes procedimentos:
1- Gire o parafuso de ajuste do piloto no sentido anti-horário e, em seguida, acenda o piloto com o auxílio do acendedor (pavio), e ajuste a chama para uma altura de aproximadamente 0,5 cm;
2- Ligue a válvula de gás girando o manipulador no sentido anti-horário para acender os queimadores principais;
3- Para desligar completamente, feche as válvulas de gás girando o manípulo no sentido horário e gire o parafuso de ajuste do piloto no sentido horário para fechar o gás para os pilotos.

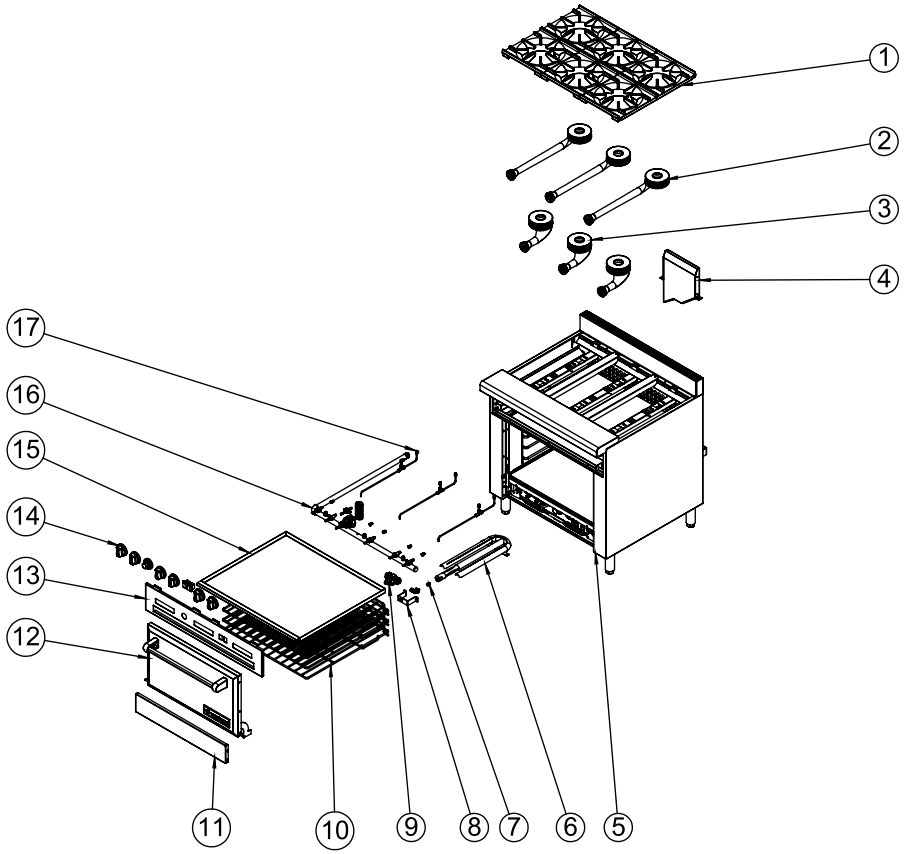


A imagem acima ilustra o sentido de rotação da válvula piloto para a realização do ajuste da chama do piloto.

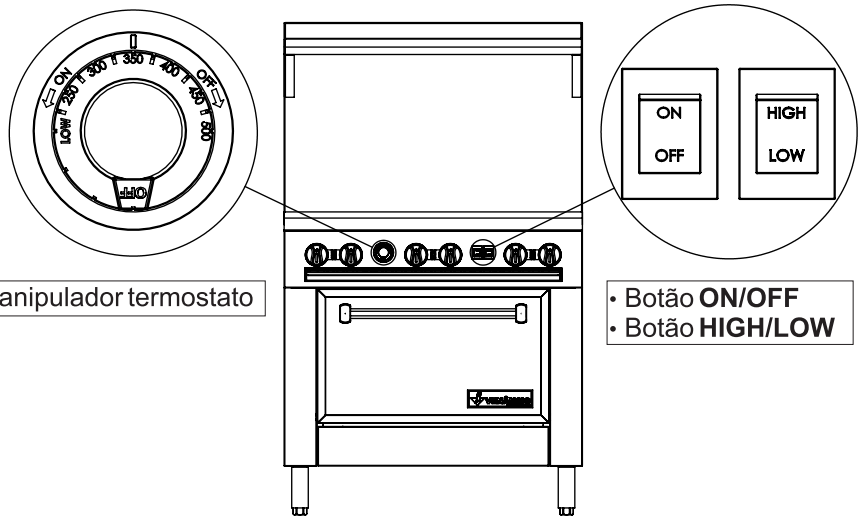
3.2 Principais componentes

Modelos: R24ST - 24B / R36ST - 36B / R482ST - 48B / R602ST - 60B / R722ST - 72B

.



ITEM	DESCRIÇÃO	ITEM	DESCRIÇÃO
1	GRELHAS	10	GRADE FORNO
2	CONJUNTO QUEIMADOR MAIOR	11	PAINEL MÓVEL INFERIOR
3	CONJUNTO QUEIMADOR MENOR	12	CONJUNTO PORTA FORNO
4	CONJUNTO CHAMINÉ	13	CONJUNTO PAINEL DE ACABAMENTO
5	CONJUNTO CORPO DO PRODUTO	14	MANIPULADORES
6	QUEIMADOR FORNO	15	GAVETA DE RESÍDUOS
7	INJETOR FORNO	16	CONJUNTO TUBO DISTRIBUIDOR
8	SUPORTE INJETOR FORNO	17	CONJUNTO PILOTO
9	VÁLVULA DE SEGURANÇA PILOTO		



• Manipulador termostato

• Botão **ON/OFF**
• Botão **HIGH/LOW**

⚠ IMPORTANTE

Ao utilizar o produto pela última vez no dia, o registro de gás (válvula manual de fornecimento de gás) deverá ser fechado.

3. CONHECENDO O PRODUTO

O **Fogão Industrial com Forno Convector/Standart (Linha Restaurant)** foi desenvolvido com o intuito de fornecer a melhor experiência durante as atividades de cocção, aliado à um elevado padrão de qualidade, alto desempenho e durabilidade, atendendo as necessidades de uma cozinha profissional.

Disponível em duas versões: Standart (tecnologia padrão de assados) e Convector (tecnologia de fluxo dinâmico, DTF, sistema que proporciona maior rapidez e uniformidade dos assados).

Fabricado com acabamento em aço inoxidável, entregando durabilidade e facilidade na hora da limpeza.

Grelhas de ferro fundido de 8 pontas, resistentes e planas, trazendo maior comodidade na hora de transitar com as panelas no fogão.

Robusto e de alto desempenho, os queimadores em ferro fundido entregam segurança na hora da cocção, produzido com matéria prima de qualidade.

O produto é fornecido com acendimento manual do sistema piloto. Este deve ser aceso apenas uma vez ao dia, e assim deve permanecer por toda a jornada de trabalho, pois o consumo é muito baixo.

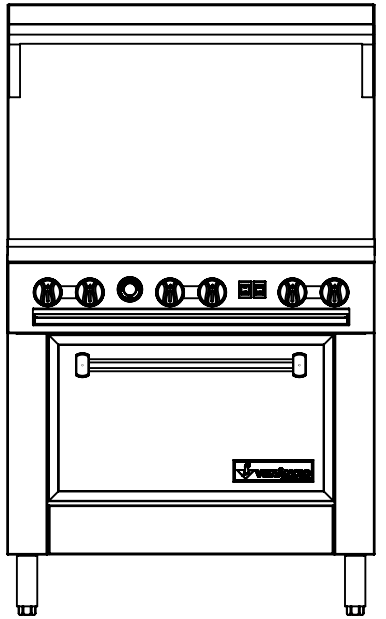
O **Fogão Industrial com Forno Convector/Standart (Linha Restaurant)** pode apresentar dois modelos em sua platibanda, conforme a solicitação do cliente: platibanda baixa (P.B) ou simples (P.S). A primeira permite apenas a saída de ar já a segunda além de permitir a saída de ar apresenta um painel com o intuito de colocar mantimentos ou acessórios de cozinha.

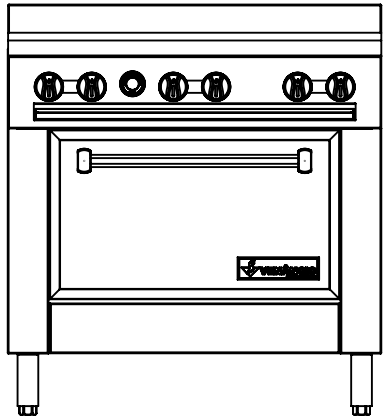
Além disso, pode se adquirir acessórios para o produto como: tábua de corte e rodízios de nivelamento giratório de 6" (152mm) com trava frontal para os modelos cavaletes e gabinetes fechado/aberto.

Modelo com Forno Convector

O Fogão Industrial com Forno - Convector apresenta uma turbina para a circulação do calor em sua estrutura proporcionando um processo de cocção com maior rapidez e uniformidade dos assados.

Além disso, possui lâmpada para melhor visualização e suporte para 4 grades. A imagem ao lado é um Fogão Industrial com Forno (Linha Restaurant) - Convector com platibanda simples.





Modelo com Forno Standart

O Fogão Industrial com Forno - Standart apresenta um processo de cocção tradicional possuindo suporte para 3 grades, além de não precisar ser conectado a rede elétrica. A imagem ao lado é um Fogão Industrial com Forno (Linha Restaurante) - Standart com platibanda baixa.