



# VENÂNCIO



## VENÂNCIO

## FORNO ROMA INOX

ELÉTRICO - Somente 220V  
FERI60 | FERI80 |  
FIERI90 | FERI110



### 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

Canal de  
Pós-Vendas  
(51) 3793-4343

## MANUAL DE INSTRUÇÕES

[www.venanciometal.com.br](http://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 Assistências Técnicas autorizadas da marca, as quais estão disponibilizadas no *website* [www.venanciometal.com.br](http://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 direta 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.

# 10. LISTA DE COMPONENTES

FORNO ITÁLIA Elétrico			
Item	Descrição	Modelo	Código
1	TETO DO CORPO FERI	60	8.02.04.06000047
		80	8.02.04.06000046
		90	8.02.04.06000041
		110	8.02.04.11000045
2	MANTA LÃ DE ROCHA THERMAXMIR-48	TODOS	2.40.12.0002104
3	TETO DA CAIXA DA LÃ FERI	60	8.02.04.06000046
		80	8.02.04.06000047
		90	8.02.04.06000040
		110	8.02.04.11000046
4	CAIXA DA LÃ TRASEIRA FERI	60/80	8.02.04.06000050
		90	8.02.04.06000035
		110	8.02.04.11000045
		60	2.80.42.30001500
5	RESISTÊNCIA 1500Wx220V FERI	80	2.80.42.30002000
		90	2.80.42.30002000
		110	2.80.42.30002500
		110	2.80.42.30003000
6	PRESILHA	TODOS	8.03.03.30000565
		60/90	8.02.04.06000052
		90	8.02.04.06000036
		110	8.02.04.11000054
7	COSTA EXTERNA FERI	60/90	8.02.03.06000043
		90	8.02.03.06000043
		110	8.02.03.11000043
		60	8.02.04.06001000
8	TRILHO FRENTE COBERTURA DA LÃ FERI	80	8.02.04.06001000
		90	8.02.04.06001000
		110	8.02.04.11000040
		60/90	8.02.04.06000043
9	CONJ LATERAL INTERNA DIREITA FERI	80	8.02.04.06001000
		90	8.02.04.06001000
		110	8.02.04.11000090
		60/90	8.02.04.06000043
10	LATERAL DIREITA DO CORPO FERI	80	8.02.04.06000042
		90	8.02.04.11000041
		110	8.02.04.11000044
		TODOS	8.02.03.00000044
11	SUPORTE FIXADOR DO VIDRO ESQ FERI	TODOS	8.02.04.06000045
12	TAMPA CAIXA DE COMANDO FERI	60/80/90	8.02.04.11000040
13	MANIPULADOR TERMOSTATO 50°-300°C	TODOS	2.80.28.01050300
14	CAIXA DE COMANDO FERI	60/80/90	8.02.04.06000051
15	SINALIZADOR LARANJA	110	8.02.04.11000039
16	TERMOSTATO 30A 50°-300°C	TODOS	2.80.26.05200000
17	BANDEJA INTERNA FERI	60	8.02.04.06000040
		80	8.02.04.06000040
		90	8.02.04.06000034
		110	8.02.04.11000053
18	BANDEJA EXTERNA FERI	60	8.02.04.06000039
		80	8.02.04.06000039
		90	8.02.04.06000033
		110	8.02.04.11000052
19	GRF60-GRELHA FORNO ITÁLIA 60 - 440x580	60	4.02.03.04400580
		80	4.02.03.04400760
		90	4.02.03.05800790
		110	4.02.03.05800042
20	TRILHO PERFIL 10 FERI	60	8.02.04.11000049
		80	8.02.04.11000017
		90	8.02.04.06000017
		110	8.02.04.11000017
21	LASTRO FUNDO DA CHAPA FERI (Opcional)	60	4.02.03.01000060
		80	4.02.03.01000080
		90	4.02.03.01000090
		110	4.02.03.01000110
22	PRF80-LAJE PRÉ-MOLDADA 440x615mm FIP60	60	4.02.03.01000060
		80	4.02.03.01000080
		90	4.02.03.01000090
		110	4.02.03.01000110
23	PRF80-LAJE PRÉ-MOLDADA 390x440mm FIP80	60	4.02.03.01000060
		80	4.02.03.01000080
		90	4.02.03.01000090
		110	4.02.03.01000110
24	PRF110-LAJE PRÉ-MOLDADA 470x470mm FIP110	60	4.02.03.01000060
		80	4.02.03.01000080
		90	4.02.03.01000090
		110	4.02.03.01000110
25	HASTE MAIOR FERI	TODOS	8.02.03.00000011
26	SUPORTE FIXADOR DO VIDRO DIR FERI	TODOS	8.02.03.00000020
27	MANIPULADOR DIR FERI	TODOS	8.02.03.00000010
28	CORREDEIRA DO VIDRO DIR FERI	60/80/90	8.02.03.06000025
29	PAINEL FRONTAL FERI	110	8.02.03.11000025
		60/80	8.02.04.06000054
		90	8.02.04.06000037
		110	8.02.04.11000047
30	PERFIL SUPERIOR FERI	60/80	8.02.04.06000053
		90	8.02.04.06000036
		110	8.02.04.11000056
		60/80/90	8.02.03.06000030
31	CORREDEIRA DO VIDRO ESQ FERI	80	8.02.04.11000048
		90	8.02.03.11000048
		110	8.02.03.11000048
		60/90	8.02.03.06000000
32	CONJ END DA PORTA FERI	80	8.02.03.06000000
		90	8.02.03.06000000
		110	8.02.03.11000000
		TODOS	8.02.03.00000009
33	MANIPULADOR ESQ FERI	60/80	2.80.09.03000480
		90	2.80.09.03000830
		110	2.80.09.03200990
		TODOS	8.02.03.00000824
34	CONJ LATERAL INTERNA ESQUERDA FERI	60	8.02.04.06001100
		80	8.02.04.06001100
		90	8.02.04.06001100
		110	8.02.04.11001000
35	LATERAL ESQUERDA DO CORPO FERI	60/90	8.02.04.06000041
		80	8.02.04.06000044
		110	8.02.04.11000042
		60/80	2.80.11.60000001
36	CHICOTE FERI	90/110	2.80.11.11000001

## CAVALETES DUPLO E SIMPLES

Item	Descrição	Modelo	Código
1	CONJ QUADRO	60	8.02.03.06020000
		80	8.02.03.06020000
		90	8.02.03.09020000
		110	8.02.03.11020000
2	PÉ MAXI 40/FOR BRAVO/FOR ITALIA/ROMA	TODOS	8.02.03.00000007
	PÉ CURTO PARA FORNO ROMA DUPLO	DUPLO	8.02.03.00000008
3	CONJ CAVALETE DUPLO	60	8.02.03.06100000
		80	8.02.03.08100000
		90	8.02.03.09100000
		110	8.02.03.11100000

# 11. DIMENSÕES

## INTERNAS POR CÂMARA

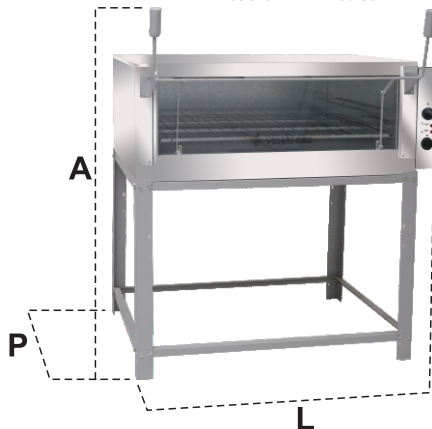
MODELO FORNO	Altura	Largura	Prof.
110	290mm	x 950mm	x 950mm
90	290mm	x 800mm	x 620mm
80	290mm	x 450mm	x 790mm
60	290mm	x 450mm	x 620mm

## EXTERNAS

Produto	Altura A	Largura L	Prof. P
110 simples	1390 x	1220 x	990
90 simples	1390 x	1220 x	645
80 simples	1390 x	660 x	640
60 simples	1390 x	660 x	650
110 duplo *	1890 x	1220 x	990
90 duplo *	1890 x	1220 x	660
80 duplo *	1890 x	660 x	840
60 duplo *	1890 x	660 x	660

\* 2 Câmaras

Todas as medidas são em milímetros.



# ÍNDICE

1. INTRODUÇÃO	3
1.1 PREZADO (A) USUÁRIO (A)	3
1.2 AVISOS IMPORTANTES	3
1.3 ACESSÓRIOS	3
2. INSTRUÇÕES DE MONTAGEM - CAVALETE	4
3. INSTRUÇÕES DE MONTAGEM - SISTEMA DE ABERTURA DO VIDRO	7
4. FORNO ELÉTRICO	8
4.1 INSTALANDO O EQUIPAMENTO	9
5. ORIENTAÇÕES DE USO	9
6. IMPORTANTE	10
7. ESQUEMA ELÉTRICO	10
8. DADOS TÉCNICOS	11
9. VISTA EXPLODIDA - CAVALETE / FORNO	11
10. LISTA DE COMPONENTES	13
11. DIMENSÕES	13
TERMO DE GARANTIA	14

## 1.1 PREZADO (A) USUÁRIO (A)

Parabéns pela aquisição do seu novo FORNO ELÉTRICO da série ROMA INOX, pois você possui agora um produto com tecnologia avançada e de fácil utilização e certificado de acordo com a norma 446 do INMETRO, que se traduz em eficiência e segurança, além de ser um projeto elaborado e testado meticulosamente, onde os componentes são sempre os mais adequados, resultando numa relação custo x benefício sempre positiva para o usuário.

## 1.2 AVISOS IMPORTANTES

- \* Conservar com cuidado este manual para qualquer consulta.
- \* **Atenção: este equipamentos são destinados ao uso industrial / profissional.**
- \* A instalação deve ser de acordo com as instruções do fabricante e por pessoas qualificadas e autorizadas.
- \* Para eventuais reparos, dirija-se exclusivamente a um centro de assistência técnica autorizado pelo fabricante e solicite peças de reposição originais.
- \* O não cumprimento dos avisos contidos neste manual pode comprometer a segurança do operador.
- \* Entre em contato com o distribuidor de sua confiança para conseguir o endereço da autorizada mais próxima de você.
- \* O fabricante reserva-se o direito de modificar, em qualquer momento e sem aviso prévio o conteúdo deste manual.
- \* Eventuais constatações sobre o estado defeituoso do equipamento devido as condições de transporte deverão ser evidenciadas ao transportador no momento da entrega.
- \* 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. Devesse tomar providências para que crianças não brinquem com o equipamento.
- \* Não guarde substâncias explosivas, tais como aerossol com um propelente inflamável neste aparelho.
- \* Durante o funcionamento, o equipamento deve sempre ser vigiado e monitorado, não podendo estar em operação sem a presença de pessoas qualificadas.
- \* Higienizar diariamente o produto após o uso utilizando detergente neutro, não utilize materiais abrasivos. Jamais utilize jatos d'água para a higienização do produto.
- \* Estes equipamentos são destinados ao uso profissional.
- \* Os aparelhos do tipo profissional somente devem ser instalados em locais onde seu uso e manutenção seja restrito a pessoas treinadas.
- \* Em caso de defeito no equipamento deve ser levado a um assistente técnico autorizado. Verifique em nosso site, [www.venanciometal.com.br](http://www.venanciometal.com.br), o assistente mais próximo de você.

## 1.3. ACESSÓRIOS

MODELO FORNO	Parafuso Sext. 1/4" x 1/2"	Arruela Lisa 1/4" ZB	Porca Sext. 1/4" CHV 7/16" ZB	Pé	Pé Curto	Conj. Quadro
60	16	16	16	4	0	1
80				4	0	1
90				4	0	1
110				4	0	1
60 Duplo Inferior				0	4	0
80 Duplo Inferior				0	4	0
90 Duplo Inferior				0	4	0
110 Duplo Inferior	0	4	0			

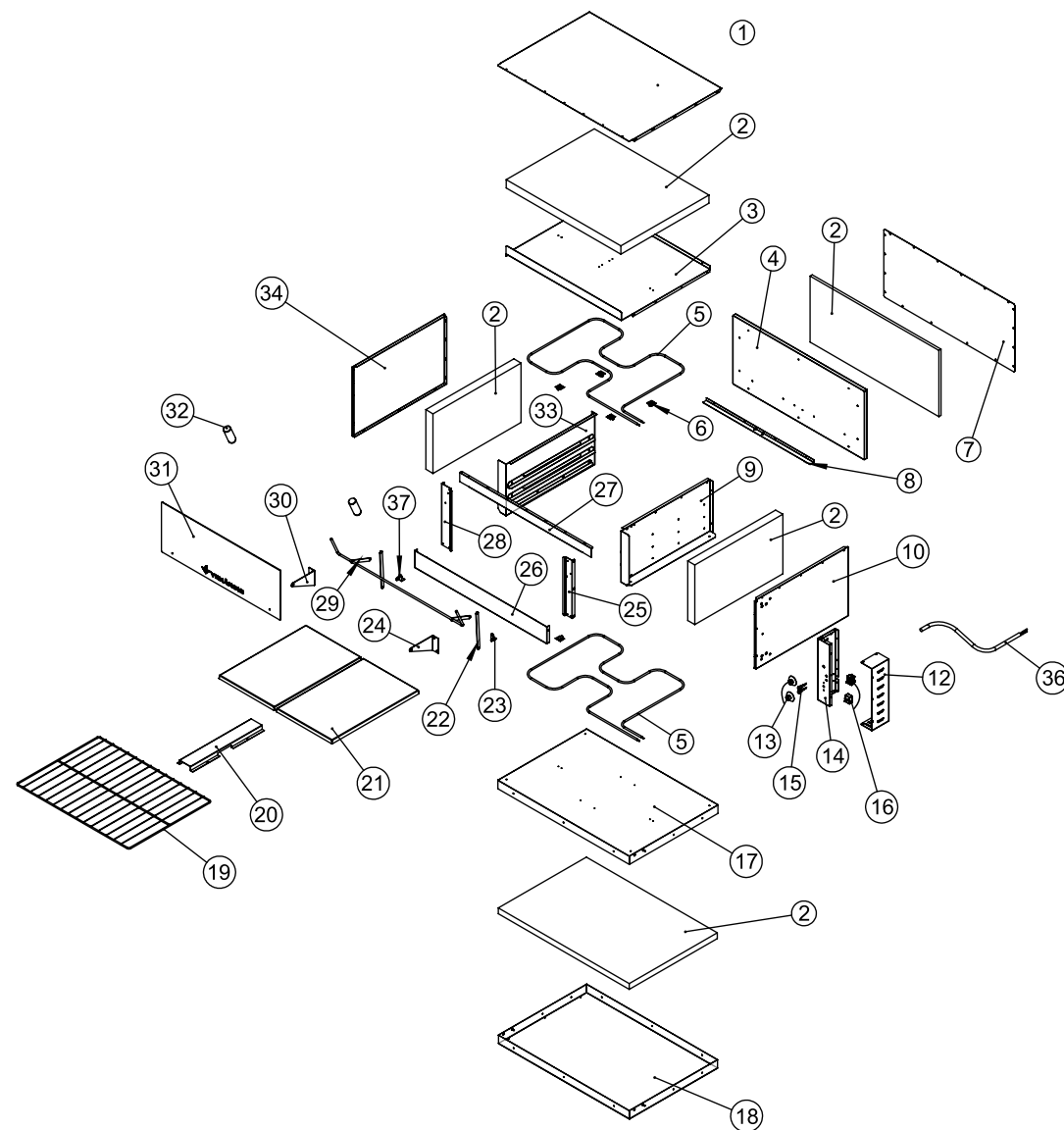
### ACESSÓRIOS MONTAGEM - sistema de abertura do vidro

MODELO FORNO	Eixo da porta	Contrapeso do Vidro	Manipulador Direito	Manipulador Esquerdo	Bracinho Maior	Parafuso Atarrachante Sext. 6,3 x 19 ZB	Parafuso Sext. 1/4" x 5/8"	Porca Auto Fren Aço 1/4"
60-80-90-110	1	2	1	1	2	4	4	4

### OUTROS ACESSÓRIOS

PRODUTO	Pedra	Medida Para Pedra em (m)	Grelha	Paneleiro	Manipulador Chave Seletora	Manipulador Termostato 50° - 300°	Manual Forno Itália
60 Simples	1	45 x 61,5	1	1	1	1	1
60 Duplo	1						
80 Simples	2	39 x 44					
80 Duplo	2						
90 Simples	2	39 x 61					
90 Duplo	2						
110 Simples	4	47 x 47					
110 Duplo	4						

## 9. VISTA EXPLODIDA - FORNO



## 8. DADOS TÉCNICOS

Modelo	Tensão (Volts)	Resistência (Wats)	Consumo Máximo Resistências (kW/h)	Quant.	Corrente total (Ampéres)	Cabo (mm <sup>2</sup> )	Disjuntor (Ampéres)*
				Resist.			
60	220	1500	3	2	14	1,5	16
80		2000	4	2	20	2,5	25
90		2500	5	2	24	4	25
110		3000	6	2	28	4	32

\* para os fornos duplos deverá ser realizada a ligação de um (1) disjuntor para cada câmara. Não deve-se somar as amperagens de cada disjuntor e fazer a ligação de apenas um (1). Ex.: Modelo 90 = disjuntor de 25A. Deve-se providenciar a ligação de dois disjuntores de 25A, ou seja, um por câmara. Jamais utilize, por exemplo, um disjuntor de 50A para ligação das duas câmaras, sob pena de danificar o equipamento. O disjuntor de proteção não acompanha o produto.

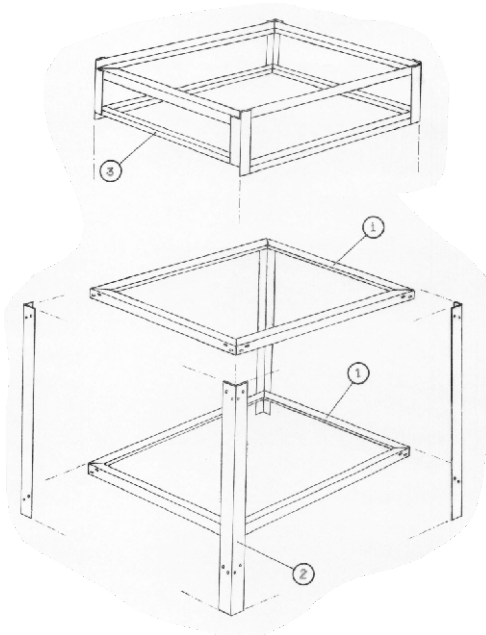
### \* Capacidade de carga da grelha

Capacidade de carga da grelha (kg)				
Modelo	FERI60	FERI80	FERI90	FERI110
Capacidade de carga (kg)	13	18	15	19

### \* Grau de proteção = IPX4

## 9. VISTA EXPLODIDA - CAVALETE

DUPLO



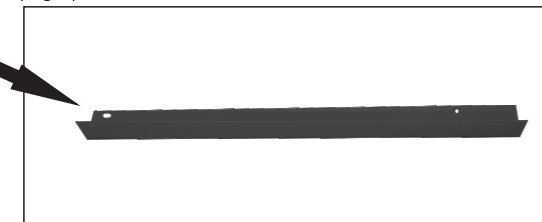
SIMPLES

## 2. INSTRUÇÕES PARA MONTAGEM - cavalete

1) Coloque um dos pés deitado com a parte superior para o lado esquerdo (conforme fig.1 abaixo) sobre um papelão ou outro material para que não danifique a pintura do mesmo ou do piso.

Parte superior do pé é onde os orifícios estão mais próximos da extremidade.

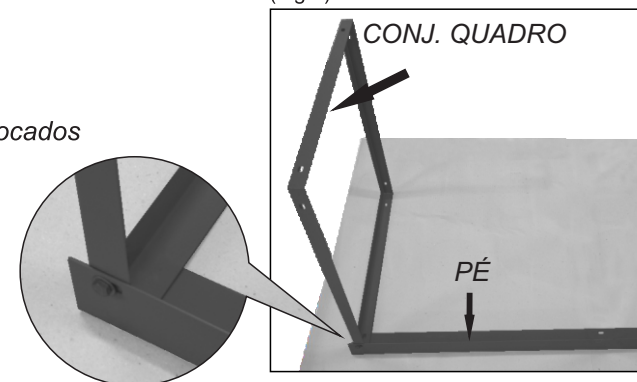
(Fig.1)



2) Encaixar o conj. quadro na parte superior do pé, conforme a figura (fig.2), observando para que os orifícios fiquem na mesma posição e, em seguida, fixar com 2 parafusos e 2 porcas, mas sem apertar por completo, para que o produto não fique desnívelado ao piso.

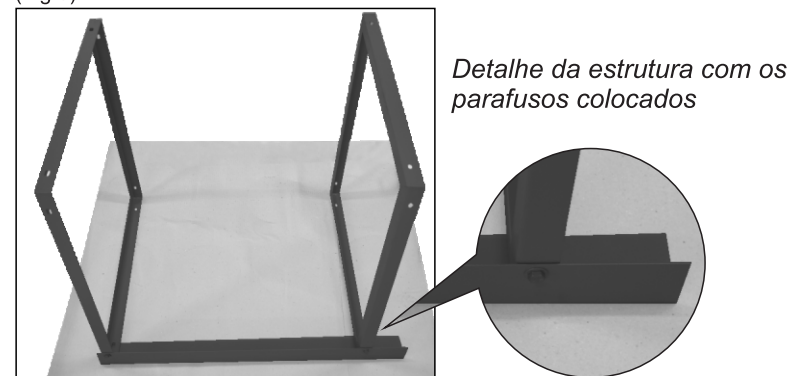
(Fig.2)

Detalhe dos parafusos colocados



3) Repita o mesmo processo anterior, agora com a outra estrutura na parte inferior do pé, porém, fique atento com a medida do quadro, para que tenha a mesma altura.

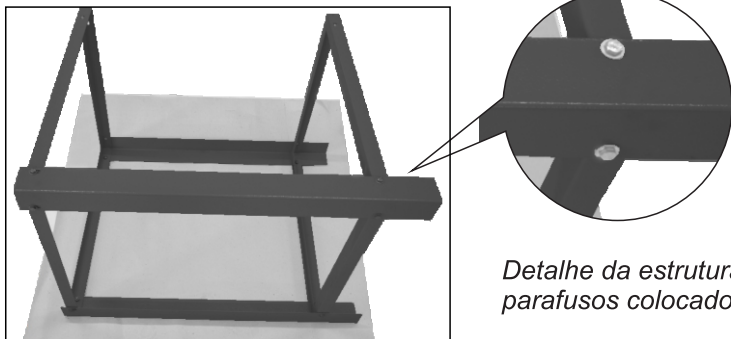
(Fig.3)



Detalhe da estrutura com os parafusos colocados

4) Repita o mesmo processo, agora com o segundo pé, apoiando na parte superior da estrutura.

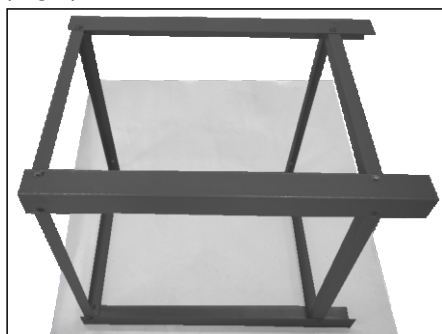
(Fig.4)



Detalhe da estrutura com os parafusos colocados

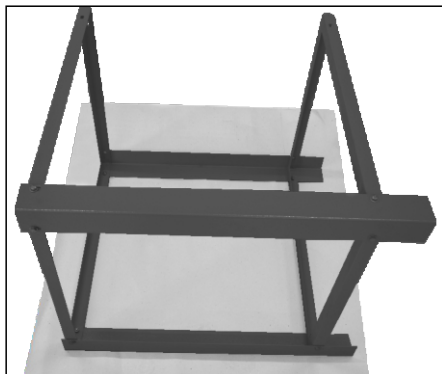
5) Após o término da colocação do segundo pé (fig.4), colocar o terceiro pé na posição correta e, em seguida, fixar com 4 parafusos e 4 porcas.

(Fig.5)



6) Após o término da colocação do terceiro pé (fig.5), gire o cavalete para a posição em que o lado que falta o último pé, fique voltado para cima e, após, siga o mesmo procedimento dos pés anteriores, lembrando que ainda não deve ser efetuado o aperto dos parafusos com as porcas.

(Fig.6)



- 3) Para que o calor se distribua de forma uniforme dentro do forno, procure distribuir as esteiras e/ ou formas mantendo um espaço adequado entre os alimentos que estão sendo assados.
- 4) Também procure manter as esteiras e/ ou formas com um certo afastamento das paredes internas do forno, evitando um assado não uniforme dos alimentos.
- 5) Cada alimento possui sua característica própria, exigindo um processo diferente para assá-lo com perfeição. A experiência ditará a melhor regulação da temperatura e o tempo necessário em cada caso.

### ATENÇÃO

Antes de colocar o alimento para assar no forno, deve-se efetuar o pré aquecimento do mesmo, pois devido a espessura das pedras, as mesmas demoram para absorver o calor.

### ATENÇÃO

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

### ATENÇÃO

Nas paredes, há uma maior circulação do calor, o que poderá ocasionar uma não uniformidade no processo de assado dos alimentos, portanto, procure, quando colocar a massa para assar sobre a pedra, colocá-la mais centralizada.

## 6. IMPORTANTE

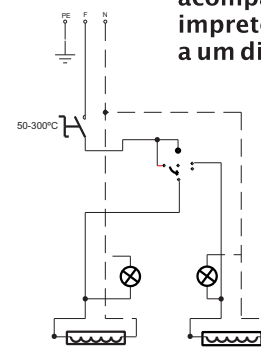
- Para efetuar a limpeza do forno ou fazer algum tipo de manutenção, desconecte completamente o equipamento da rede elétrica.
- Quando o forno é novo, passe um pano úmido com álcool em gel, no interior do mesmo, a fim de higienizá-lo.
- Após este procedimento, aguarde 10 minutos até a evaporação completa de todo o álcool.
- Passado este tempo, ligue o forno vazio e com a porta aberta por mais de 1 hora, para tirar as impurezas.
- Mantenha o forno afastado de paredes e longe de correntes de ar, evitando acidentes e perda de eficiência do equipamento.

### ATENÇÃO

- \* Este produto pode ter grande aquecimento em suas bordas, logo, deve ser mantida uma distância entre ele e os materiais a sua volta de modo que o aquecimento destes não gere fogo. É importante salientar que o mobiliário em volta deste produto não deve ser de madeira, plástico ou outro material de fácil queima. Pede-se para utilizar revestimento de chapa em inox ou, até mesmo, de granito para inibir o aquecimento.
- \* As medidas mínimas de distância são de 15cm para os lados e para o fundo, a partir da chapa.

## 7. ESQUEMA ELÉTRICO

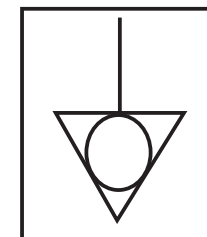
**ATENÇÃO:** o cabo de alimentação dos fornos elétricos não acompanha plugue (flecha de 3 pinos), sendo que deve-se, impreterivelmente, realizar a conexão do equipamento diretamente a um disjuntor de proteção curva C conforme a tabela.



\* PARA OS FORNOS DUPLOS, UM PARA CADA CÂMARA

O símbolo abaixo (fig.1) indica o terminal de ligação equipotencial (fig.2), destinado à ligação do equipamento via condutor elétrico a outros pontos de ligação equipotencial, tais como equipamentos, bancadas, edificações, mantendo-se deste forma o equilíbrio entre diferentes pontos de ligação, minimizando possíveis riscos de choque elétrico. Este terminal permite a conexão de um cabo de seção nominal de 10mm<sup>2</sup>.

(Fig.1)



Terminal de ligação equipotencial, encontrado na parte traseira do painel do forno.



(Fig.2)

## 4.1 INSTALANDO O EQUIPAMENTO

\* Este equipamento somente deverá ser instalado por um técnico capacitado ou habilitado.

\* **ATENÇÃO:** Jamais instale o forno em qualquer superfície que não seja o cavalete que acompanha o mesmo, sob pena de danificar o produto.

\* **O forno deverá ser conectado diretamente e separadamente a um disjuntor de proteção curva c, que está contido na tabela ao lado, de acordo com o modelo (mais dados técnicos na pág. 11)**

Modelo	Tensão (Volts)	Cabo (mm <sup>2</sup> )	Disjuntor (Ampères)
60	220	1,5	16
80		2,5	25
90		4	25
110		4	32

**ATENÇÃO:** no caso dos fornos duplos, ou seja, com duas câmaras, deverá ser realizada a instalação de um disjuntor para cada câmara.

\* Jamais utilize extensões, conectores tipo t e/ou benjamins para a ligação do equipamento.

\* É obrigatória a ligação do fio terra na instalação, podendo, assim, operar o equipamento sem o risco de sofrer uma descarga elétrica.

\* Verifique se a tensão da sua rede elétrica é compatível com o produto adquirido (220v).

## 5. ORIENTAÇÕES DE USO

1) Coloque a(s) pedra(s) refratária(s) de modo que fique(m) no piso da câmara de cozimento, logo acima da resistência.

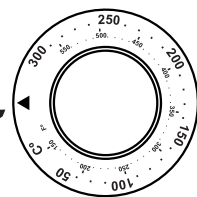
2) Para acionar o forno, basta girar o manipulador do termostato da resistência inferior até a posição desejada.

Se necessitar acionar a resistência superior, basta girar o manipulador do termostato correspondente até a posição desejada.

Quando atingir a temperatura desejada a luz indicativa de funcionamento se apagará e voltará a acender quando a temperatura ficar abaixo da que foi estipulada.

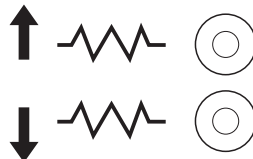
Os termostatos possuem variação de temperatura de 50°C a 300°C.

### TERMOSTATO DE CONTROLE DE TEMPERATURA °C RESISTÊNCIA SUPERIOR



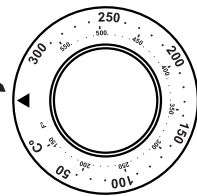
Luz indicativa de funcionamento da resistência superior.

O encontro dos indicativos triangulares correspondem a posição desligado.



Luz indicativa de funcionamento da resistência inferior.

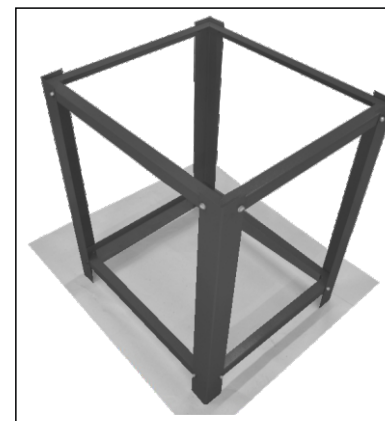
### TERMOSTATO DE CONTROLE DE TEMPERATURA °C RESISTÊNCIA INFERIOR



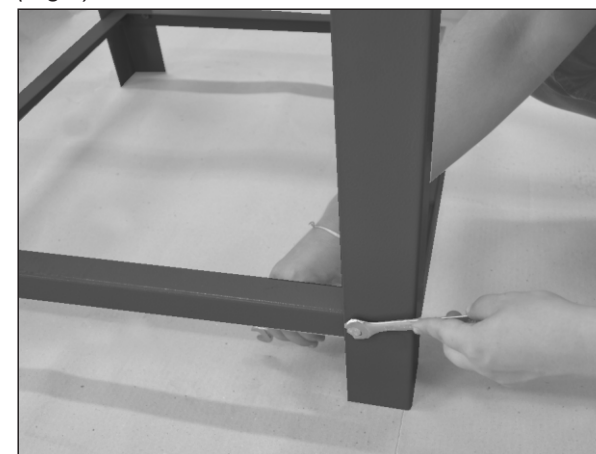
## INSTRUÇÕES PARA MONTAGEM - cavalete

7) Após a colocação de todos os parafusos, levante a estrutura (fig.7) e coloque-a de preferência no local desejado, efetuando o nivelamento e, agora, fazendo o aperto de todos os parafusos por completo, (fig.8) e (fig.9).

(Fig.7)



(Fig.8)



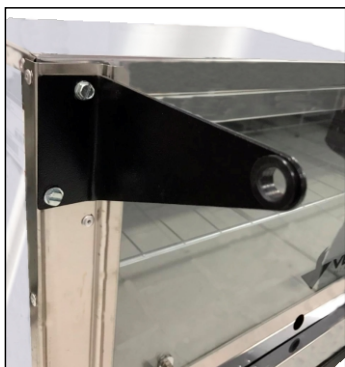
(Fig.9)



### 3. INSTRUÇÕES PARA MONTAGEM - sistema de abertura do vidro

1) Coloque um dos manipuladores (direito ou esquerdo), de modo que fique voltado para dentro, fixando-o com dois parafusos (fig.1).

(Fig.1)



2) Encaixe o eixo da porta (fig.2), por entre o orifício existente no manipulador.

(Fig.2)



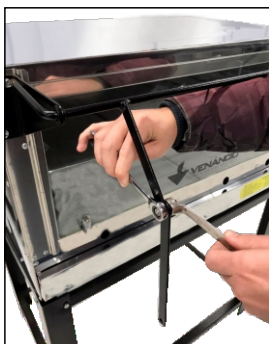
3) Encaixe o eixo por entre o orifício do outro manipulador, e em seguida fixe-o no forno, não esquecendo do lado correto, conforme a fig. 3.

(Fig.3)

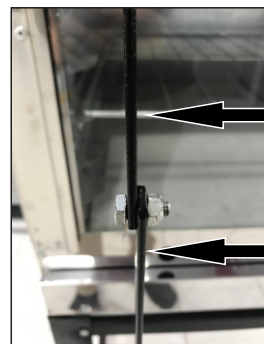


4) Encaixe o parafuso juntamente com o haste maior conforme a (fig.4 e 5), lembrando de não efetuar o aperto por completo, pois é necessário deixar uma folga, para que possa movimentar todo o sistema.

(Fig.4)



(Fig.5)



Conjunto eixo da porta

Haste maior

### INSTRUÇÕES PARA MONTAGEM - sistema de abertura do vidro

5) Posicione o bracinho maior, juntamente com o eixo, conforme a fig.6, de modo que o eixo fique voltado para o vidro, alinhando-o ao suporte fixador do vidro.

(Fig.6)



Posição correta de montagem

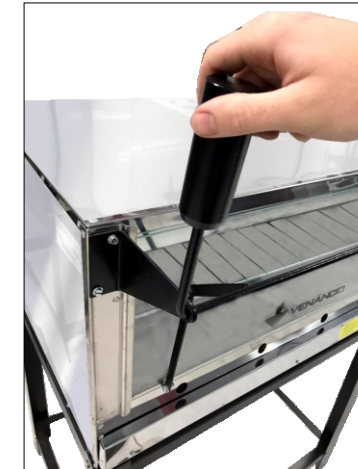
Suporte fixador do vidro

6) Coloque o parafuso, lembrando de não efetuar o aperto por completo, pois é necessário deixar uma folga, para que possa movimentar todo o sistema. (fig.7).

(Fig.7)



(Fig.8)



### 4. FORNO ELÉTRICO

\* OS FORNOS ITÁLIA/ROMA ELÉTRICOS SOMENTE SÃO PRODUZIDOS NA TENSÃO DE 220V.

- \* Porta de vidro temperado com sistema de abertura basculante, tipo guilhotina.
- \* Chapas internas em aço galvanizado.
- \* Isolamento térmico em manta de lã de rocha.
- \* Cobertura externa laterais, frente e teto em aço inox.
- \* Acompanha uma grelha zincada por câmara.
- \* Cada câmara possui dois trilhos de encaixe da grelha, possibilitando regulagens diferenciadas, conforme a necessidade do usuário.
- \* O piso do forno é composto por pedra(s) refratária(s), aquecidas diretamente pelas resistências (ver na tabela da pag. 11 a quantidade de pedras de acordo com o modelo adquirido).