

VENÂNCIO



VENÂNCIO

FORNO CICLONE TURBO LENHA

FCLT5 | FCLT8 | FCLT10

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

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.

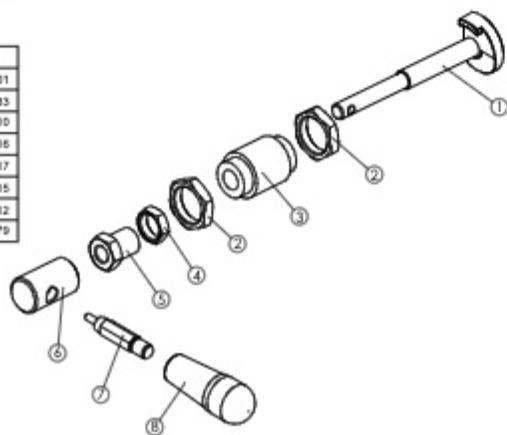
IMPORTANTE: somente efetuar a montagem do produto com equipamentos de segurança (óculos de proteção, luvas de couro, etc.) e ferramental adequado ao produto específico. A VENÂNCIO não se responsabiliza por quaisquer danos físicos advindos da falta de atenção à tais cuidados, bem como pela utilização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

GUIA DE PEÇAS

FORNO CICLONE Lenha			
Item	Descrição	Modelo	Código
1	CONJ. SAA SUPERIOR	TODOS	8.02.06.0019001
2	SUPORTE FIM CURSO DOBRADO	BE10E	8.02.08.0009003
3	ACABAMENTO DO TETO	TODOS	8.02.19.0009001
4	CONJ. REGISTRO DO VAPOR	TODOS	8.02.06.1019001
5	CONJ. TAMPA DE LIMPEZA	TODOS	8.02.06.0021001
6	CONJ. DISP. TEMPERATURA	TODOS	8.02.06.0024001
7	CONJ. LATERAL DIREITA	SE	8.02.06.0009001
		BE	8.02.06.0009001
		1SE	8.02.06.1009001
		SE	8.02.06.1019001
8	CONJ. TRILHO ESTERIAS	BE	8.02.06.0005000
		1SE	8.02.06.1005000
9	MICRO INTERRUPTOR 20A/4 1MG-28.03	BE10E	2.80.25.0009003
10	SUPORTE FIM CURSO DOBRADO	BE10E	8.02.08.0009003
		SE	8.02.06.0018001
		BE	8.02.06.0018001
		1SE	8.02.06.1018001
12	CONJ. MAÇANETA	TODOS	8.02.06.0017001
13	CALHA DA LÂMPADA	SE	8.02.19.0400002
		BE	8.02.08.0009002
		1SE	8.02.06.1009002
14	TAMPA DA CAIXA DE COMANDO	TODOS	8.02.12.0009003
15	CHICOTE ALIMENTAÇÃO 3 X 3,75mm X 2,8m 2P+T	TODOS	2.80.06.0119000
16	INTERRUPTOR BP. 16A AMAR. 250VCA CICAPA DE 9LUC	TODOS	2.80.25.0001190
17	INTERRUPTOR BP. 16A AZUL. 250VCA CICAPA DE 9LUC	TODOS	2.80.25.0001900
18	INTERRUPTOR BP. 16A VERDE. 250VCA CICAPA DE 9LUC	TODOS	2.80.25.0001907
19	CONTROLADOR DIGITAL DE TEMP INV-499 40140UJ	TODOS	2.80.11.0004104
20	CAIXA DE COMANDO	TODOS	8.02.12.0009001
21	SINAL ABME	TODOS	4.02.06.0100000
22	TERMOPAR J 4.7x20mm CABO 250mm	TODOS	2.80.11.0009010
23	Rodízio	BE SE	2.80.43.0009012
		SE	2.80.43.0009014
		SE	8.02.06.0009001
24	CONJ. CAVALETE	BE12E	8.02.06.1002001
25	GAVETA DO CINZEIRO	TODOS	8.02.08.0009003
26	GRELHA CICLONE	TODOS	8.02.09.0009000
		SE	8.02.06.0014001
27	CONJ. PROTEÇÃO VENTUINHA	BE	8.02.06.0014001
		1SE	8.02.06.1014001
28	CONTRAPISO	BE10E	8.02.08.0009005
29	CONJ. TURBINA Z 128-3	BE SE	8.02.06.0009100
		BE	8.02.06.0009000
		1SE	8.02.06.1009000
30	CONJ. TURBINA FORNO CICLONE E ESTERIAS	TODOS	8.02.06.0009000
		TODOS	8.02.06.0009000
		FCL T5	8.02.06.0009011
		FCL T4S	8.02.06.0009011
		FCL T9	8.02.06.0009001
		FCL T4B	8.02.06.0009010
		FCL T10	8.02.06.1009001
		FCL T410	8.02.06.1009001
32	CONJ. LATERAL ESQUERDA	SE	8.02.06.0019001
		BE	8.02.06.0019001
		1SE	8.02.06.1019001
33	PANEL RELÂZ DE SOCHIA THERMAX 70x70x10mm PBR	TODOS	2.40.17.0009100
34	SUPORTE FIXAÇÃO MOTOR	TODOS	8.02.08.0009100
35	MOTOR INDUZIDO 120V 4P 127/220V 2900RPM	SE	2.80.38.0400000
		BE10E	2.80.38.1324001
		FCL T5	8.02.19.0009003
		FCL T4S	8.02.19.0009004
		FCL T9	8.02.19.0009004
36	COSTA EXTERNA	FCL T4B	8.02.19.0009005
		FCL T10	8.02.19.1009003
		FCL T410	8.02.19.1009004

37	CONJ. SISTEMA VAPOR INTERNO	SE	8.02.06.0027000
		BE12E	8.02.06.0027001
38	PORCA BOMBOLETA 3/16"	TODOS	2.80.02.0009000
39	CAVALETA PROTEÇÃO FIAÇÃO	BE12E	8.02.08.0009002
40	CONJ. CHICOTE	SE	8.02.06.0019001
		BE	8.02.06.0019001
		10E	8.02.06.1019001
41	CAIXA SOLENÓIDE	TODOS	8.02.06.0009004
42	VÁLVULA SOLENÓIDE 3/8"X 1/2"	TODOS	2.80.33.0109100
43	VÁLVULA SOLENÓIDE 3/8"X 3/4"	TODOS	2.80.33.0109100
44	BUCHA BOMBOLA PIVETA AÇO 10X14,5mm	TODOS	8.02.06.0009000
45	CONJ. PROTEÇÃO DO MOTOR	TODOS	8.02.06.1019001
46	REFILE TOR CALOR EDENAUHA	TODOS	8.02.06.0009000
46	LÂMPADA 40W 127V	TODOS	2.80.28.0210040
		TODOS	2.80.28.0220040
47	SUPORTE RECEPÇÃO DOBROCELANA 1450	TODOS	2.80.38.0009100
48	PANEL SUPERIOR FCL 8-10	BE12E	8.02.19.0009001

VISTA EXPLODIDA / LISTA DE COMPONENTES MAÇANETA



Item	Descrição	Código
1	CONJ. EDO DA MAÇANETA	8.02.06.0014001
2	PORCA AÇO 1.1/2"x8mm 7/8"BSP	8.02.06.0009233
3	CORPO MAÇANETA	8.02.07.0009010
4	PORCA 1"x8mm 1/2"BSP	8.02.06.0009016
5	BUCHA DA MAÇANETA 1"x32mm 1/2"BSP	8.02.06.0009017
6	SUPORTE HASTE	8.02.06.0009015
7	EXTENSÃO HASTE	8.02.08.0009012
8	FLUXADOR BAQUETE 3282 C/ BUCHA 3/8"	2.80.38.0400197

ÍNDICE

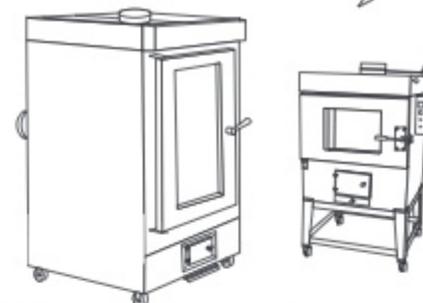
PREZADO (A) USUÁRIO (A)	03
INTRODUÇÃO	03
DICAS IMPORTANTES	03
CARACTERÍSTICAS	04
DESCRIÇÃO DO FORNO	05
- PORTA	05
- LUZ DO FORNO	05
- TURBO	05
- CONTROLADOR DE PRESSÃO E UMIDADE	05
- CONTROLADOR DE TEMPERATURA	05
- FORNALHA NA PARTE TRASEIRA	06
CONTROLADOR	06
- PROGRAMAÇÃO	06
- SENHA DE ACESSO PARA PROGRAMAÇÃO	06
- PROGRAMAÇÃO DOS PARÂMETROS DE PROCESSO N1	06
- CONFIGURAÇÃO DO SETUP AVANÇADO - N2	07
- MENSAGEM DE FALHA	07
ALIMENTAÇÃO	07
LIMPEZA	07
SISTEMA DE INSTALAÇÃO DA CHAMINÉ	08
MEDIDAS	08
ESQUEMA ELÉTRICO	09
VISTA EXPLODIDAS	09
GUIAS DE PEÇA	10
TERMO DE GARANTIA	11

PREZADO(A) USUÁRIO(A)

Parabéns pela aquisição do forno à lenha Venâncio. Você adquiriu um produto de fácil utilização. O forno Venâncio vem evoluindo dia-a-dia buscando facilitar a vida de seus clientes. O forno LENHA Turbo é mais uma revolução no assado que nós oferecemos a você, sendo um equipamento versátil e indispensável para diversos tipos de estabelecimentos. E temos certeza que será de grande valia para alavancar o seu negócio. Aproveite este manual para saber maiores detalhes do funcionamento do LENHA Turbo. Apesar da facilidade no uso, as informações aqui contidas são importantíssimas para você conseguir o máximo de desempenho do forno e evitar problemas.

Venâncio

INTRODUÇÃO



Voltamos a apresentar ao mercado um avanço ainda maior no conceito de fornos. O Forno Ciclone Lenha oferece ao usuário, além do custo reduzido do equipamento e outras vantagens exclusivas, três diferenciais que queremos ressaltar:

- 1 - O usuário poderá assar com o Forno Ciclone Lenha todos os pães que são feitos com os fornos turbos similares com uma qualidade superior.
- 2 - Uma relação custo/benefício vantajosa, considerando outros fornos, permitindo que o cliente tenha um retorno rápido do capital investido.
- 3 - Assistência técnica facilitada pela simplicidade de manuseio.

Unindo tecnologia e modernidade, a tradicional forma de assar pães, com o uso de lenha para o aquecimento e uma maior economia.

Destaca-se pela sua performance em relação a outros fornos, ocupando o espaço físico ideal de seu ambiente, um retorno rápido do capital investido e com baixo consumo de lenha e alto rendimento.

DICAS IMPORTANTES

- Para sua segurança, este equipamento deve ser aterrado. O aterramento, deve seguir a norma

IMPORTANTE
Faça o aterramento antes de usar o produto.

NBR 5410/97, que estabelece a seção mínima dos condutores de proteção e as condições gerais de instalação e operação.

- USO DO FORNO: Deixe a tinta protetora, que reveste o interior da câmara, queimar por cerca de 30 minutos a 150°C. Após, deixe por 10 minutos aberto o forno para que areje. Fazendo este procedimento, você estará apto a utilizar o forno.
- Todas as instruções para o uso correto do forno está fixado na lateral da caixa de comando.
- Instale a entrada da água na válvula solenóide, localizada na parte superior traseira do forno, utilizando uma mangueira plástica para passagem da água. Conectando-a em um registro ou torneira para que se possa regular a pressão da água.



- Faça um fogo pequeno bem no centro da fornalha para criar corrente de ar quente. Quando esta for criada, coloque lenha suficiente para aquecer o forno.
- Nunca encha a fornalha demasiadamente, pois irá abafar o fogo, ocasionando o retorno da fumaça, impedindo a entrada do oxigênio.
- Evite colocar a entrada da água direto na rede hidráulica, poderá haver variações de pressão na coluna de água. Aconselhamos a colocação de um registro/torneira antes conectado a uma mangueira.
- Mantenha o motor do forno afastado da parede na distância mínima de 5cm. Desta forma haverá uma melhor circulação do ar. Do contrário causará danos ao motor do forno e a perda da garantia.
- A Venâncio recomenda, para aumentar o rendimento, que entre uma fornada e outra, antes de iniciar a retirada dos pães, seja abastecida a fornalha. Isto fará o forno recuperar a temperatura em menos tempo, agilizando a produção.

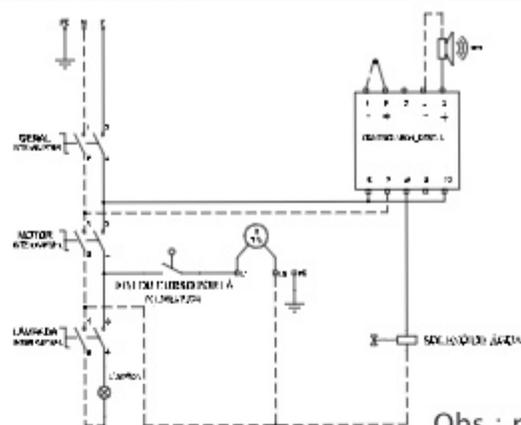
IMPORTANTE

NUNCA ACENDA O FOGO UTILIZANDO PRODUTOS INFLAMÁVEIS OU QUALQUER OUTRO TIPO DE AÇÃO DE CALOR. INICIE O FOGO SOMENTE COM GRAVETOS E PAPÉIS, AUMENTANDO GRADATIVAMENTE A QUANTIDADE DE LENHA.

CARACTERÍSTICAS

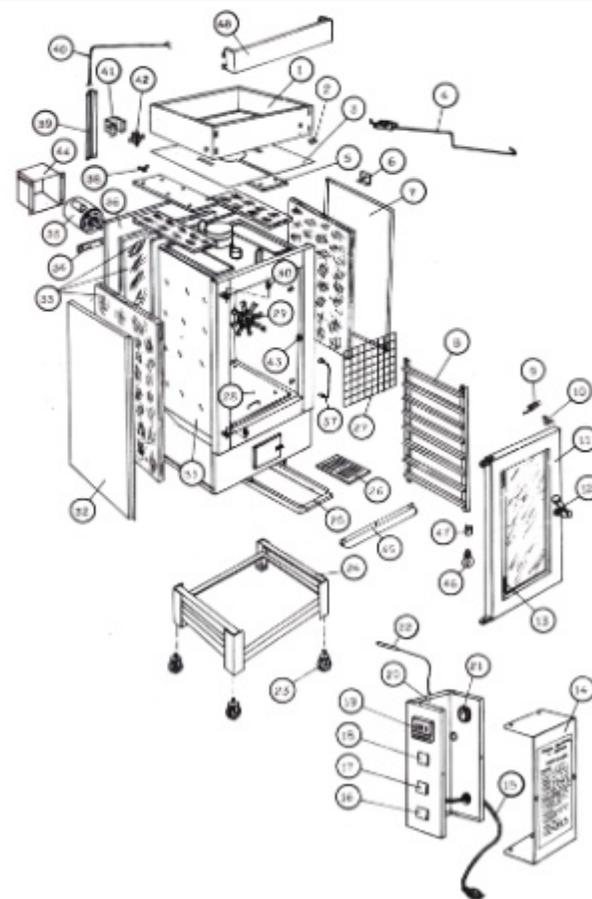
- 1 - Mínima reposição de lenha para manter o calor ideal.
- 2 - Todos os modelos têm porta super resistente com sistema de fechamento de pressão. Todos os modelos possuem mais um dispositivo de segurança: maçaneta termicamente isolada.
- 3 - Sistema turbo com hélice especialmente projetada, fazendo com que o ar circule por todo o interior do forno, assando com maior perfeição e uniformidade.
- 4 - Porta da fornalha em ferro fundido.
- 5 - Fornalha pintada em laca especial para resistir à altas temperaturas.
- 6 - Fácil reposição de lâmpadas.
- 7 - Voltagem 127V ou 220V.
- 8 - Dezoito/vinte minutos para assar uma fornada de pães (este tempo pode variar de acordo com o peso, o tipo de pão e tipo de lenha)
- 9 - Excelente sistema de pressão interna de ar quente circulante, para uma melhor uniformidade no assar, sem necessidade de virar as esteiras.
- 10 - Fácil instalação, manutenção simples e barata.
- 11 - Equipado com rodízios.

ESQUEMA ELÉTRICO



Obs.: no forno de 5 esteiras, não é colocado o interruptor fim de curso.

VISTA EXPLODIDA



ATENÇÃO

Não existe uma norma de espaço de tempo entre uma limpeza e outra, pois isto depende do tipo de lenha utilizado.

ATENÇÃO

A queima de carvão e madeiras verdes ou tratadas com algum tipo de tinta ou derivados, promoverá o acúmulo de resíduos em maior quantidade e em menor tempo de uso, comprometendo assim o bom funcionamento do forno.

ATENÇÃO

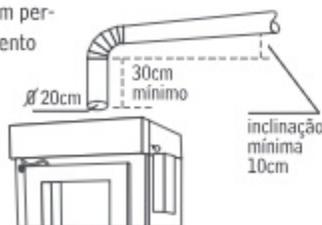
A turbina do forno deve estar acionada sempre que houver fogo na fornalha. Isso evita danos a estrutura do forno, danificação das borrachas de vedação e conseqüentemente a perda da garantia do equipamento.

A altura máxima da chaminé deve ser de 3 metros. Regule a saída da fumaça através do dispositivo de controle de temperatura, isso proporcionará a economia de lenha e o bom funcionamento do forno.

SISTEMA DE INSTALAÇÃO DA CHAMINÉ

O forno é fabricado com uma ponteira de chaminé de 20cm de diâmetro. É imprescindível que se instale o forno com uma chaminé deste diâmetro.

Para se obter um perfeito funcionamento do forno procure seguir corretamente as instruções de instalação.



Dê preferência à instalação do chaminé na posição vertical.

Quando necessário que fique na horizontal, coloque a saída no mínimo 30cm na vertical e logo após coloque a curva, com isto irá facilitar a saída da fumaça.

A chaminé deverá ter no mínimo uma inclinação de 10cm por metro do comprimento da mesma. Verifique para que a saída na parte externa do estabelecimento esteja afastada da paredes, bem como, acima da cumieira, evitando assim o retorno da fumaça. Observe também que as ligações ou junções dos canos deverão estar vedadas.



MEDIDAS

EXTERNO	ALTURA	LARGURA	PROF.
FCLT 5	1720mm	1015mm	1320mm
FCLT 8	1900mm	1015mm	1345mm
FCLT 10	2100mm	1015mm	1345mm

INTERNO	ALTURA	LARGURA	PROF.
FCLT 5	450mm	600mm	680mm
FCLT 8	800mm	600mm	680mm
FCLT 10	1000mm	600mm	680mm

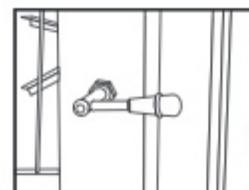
NOTA:

- Medidas em milímetros
- Medidas internas úteis para esteiras 580x680mm
- Medidas fora das especificadas, consultar a fábrica.

DESCRIÇÃO DO FORNO

PORTA

Para e fechar a porta do Ciclone Turbo, há uma maçaneta, com sistema isolante na extremidade (pegador) para evitar queimaduras. Nos modelos de 8 e 10



esteiras, quando abre-se a porta a ventoinha se desligará automaticamente, devido ao sistema de corte de corrente proporcionado pela chave fim de curso que está localizada no canto superior direito, logo acima da porta. Os modelos 4 e 5 esteiras não possuem este recurso.

ATENÇÃO

MANUTENÇÃO DO FORNO DEVERÁ SER REALIZADA POR TÉCNICOS AUTORIZADOS PELA VENÂNCIO (CONSULTE O SEU REVENDEDOR), SOB PENA DE INVALIDAR A GARANTIA E CAUSAR PREJUÍZOS MAIORES AO EQUIPAMENTO. A GARANTIA NÃO COBRE A LIMPEZA, CABENDO AO USUÁRIO A LIMPEZA DAS CONEXÕES ASSIM COMO A CÂMARA (DUTOS).
e-mail para contato:
assistenciatecnica@venanciometal.com.br

LUZ DO FORNO

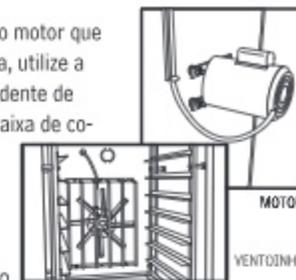
A lâmpada está localizada na lateral da porta oposta à maçaneta. Para acioná-la utilize a chave correspondente "liga/desliga" na caixa de comando. Para reposição da lâmpada, desaparafuse os parafusos das extremidades da calha



ACIONAMENTO DA VENTONINHA MODELO E FCLT5

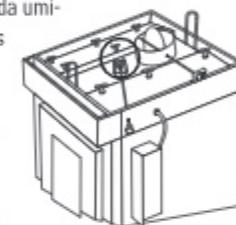
Para acionar o motor que move a ventoinha, utilize a chave correspondente de liga/desliga na caixa de comando.

LEMBRE-SE: o motor em funcionamento não será desligado quando a porta for aberta.



CONTROLADOR DE PRESSÃO E UMIDADE

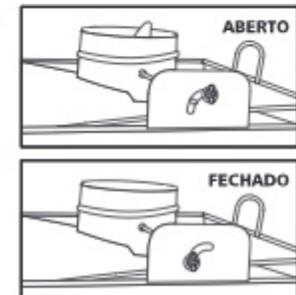
Serve para retirada da umidade da câmara através da válvula de alívio que se aciona automaticamente de acordo com o excesso de pressão na câmara. Aconselhamos abrir todo o mecanismo após o término do assado, para eliminar vapor pela saída superior, evitando-se assim riscos de acidentes, ao abrir a porta do forno, ao usuário. Após saída do vapor feche o mecanismo novamente.



CONTROLE DE TEMPERATURA

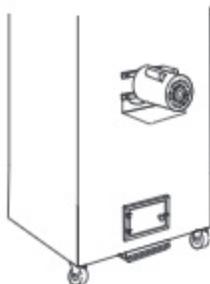
Os fornos à LENHA vêm equipados com um dispositivo do tipo DAMPER (borboleta) para controle de temperatura, onde permite o fechamento de acordo com as necessidades.

Quanto mais fechado aumenta a temperatura interna do forno, quando totalmente aberto diminui a temperatura.



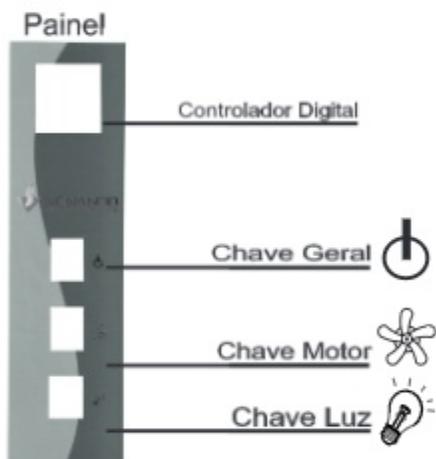
FORNALHA NA PARTE TRASEIRA (opcional)

Os fornos à lenha, que possuem fornalha na parte de trás, têm um protetor para o motor.



Com isso, a vida útil de seu produto será muito mais longa.

INFORMAÇÕES DE USO DO PAINEL



DESCRIÇÃO DO CONTROLADOR



- 1 Display indicador de temperatura presente no sensor ou os mnemônicos dos parâmetros programáveis.
 - 2 Leds sinalizadores de unidade de temperatura; indicam qual unidade de medida de temperatura está ativa.
 - 3 Display que indica o tempo ou o valor dos parâmetros programáveis.
 - 4 Led sinalizador do temporizador; indica que o temporizador está habilitado ou ativo.
 - 5 Led sinalizador do vapor; indica que a saída do vapor está acionado.
- PGM** Tecla de acesso a programação.
- ↕** Tecla Up: aumenta o valor programado.
- ↕** Tecla Down: diminui o valor programado e aciona o vapor manual.
- F** Tecla vapor: Utilizada para programação e acionamento da saída do vapor.

Programação

A programação é dividida em 2 níveis de segurança:

- N1 - Programação dos parâmetros de processo.
- N2 - Programação do controle de temperatura.

Senha de acesso para programação.

Para acessar a configuração do modo de trabalho do controlador é obrigatório digitar a senha de acesso. Ao acessar a programação o display indicará **FG1** solicitando a senha de acesso. A senha padrão de fábrica é 1234. Se a senha estiver correta o display indicará **FG3**. Se pressionar a tecla **↕** pode-se alterar a senha, ou pressionando **PGM** pode-se prosseguir com a programação. No caso de necessitar programar sem saber a senha é possível utilizar a senha mestra 1700.

Programação dos parâmetros de processo - N1

PROGRAMAÇÃO DO TEMPORIZADOR

Mantenha pressionado a tecla **PGM** por 3 segundos para ter acesso a esta programação e as teclas **↕** e **↕** para ajustar os valores desejados. Pressione a tecla **F** novamente para salvar o valor programado.

DISPLAY	DESCRIÇÃO	AJUSTE	DEFAULT
EP	Setpoint de tempo do temporizador. Se EP = 00 o tempo é crescente e não possui setpoint de contagem.	00 até 99 minutos	10 min

PROGRAMAÇÃO DO VAPOR

Mantenha pressionada a tecla **F** por 3 segundos até aparecer **UR** no display, use as teclas **↕** e **↕** para ajustar os valores desejados.

DISPLAY	DESCRIÇÃO	AJUSTE	DEFAULT
UR	Tempo de saída do Vapor acionada.	01 até 20 segundos	06 seg

Configuração do setup avançado - N2

Para acessar o setup avançado do controlador é obrigatório digitar a senha de acesso. Pressione as teclas **↕** e **↕** por 10 segundos durante o funcionamento para ter acesso a este nível de programação. Utilize a tecla **F** para alternar entre os parâmetros.

DISPLAY	DESCRIÇÃO	AJUSTE	DEFAULT
FD1	Setpoint de alarme de temperatura a saída do Bep; o Bep irá acionar quando a temperatura medida pelo sensor ultrapassar o valor programado nesta função.	-10°C até 250°C	230 °C
FD2	Armazena quantas vezes a temperatura ultrapassou o valor programado em FD1 . Para restaurar este parâmetro pressione simultaneamente as teclas ↕ , ↕ e F por 5 segundos.	-	000
FD3	Armazena a maior temperatura medida. Para restaurar este parâmetro pressione simultaneamente as teclas ↕ , ↕ e F por 5 segundos.	-	000

O controlador possui uma histerese de 3°C para repetir o incremento na função **FD2**. Logo, para efetuar um novo incremento, será necessário a temperatura diminuir o valor da histerese do setpoint de temperatura (**FD1**).

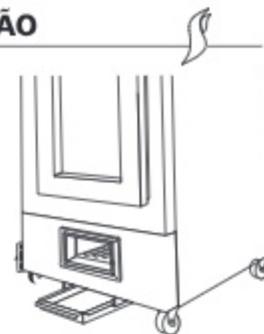
Mensagem de falha:

O controlador possui alguns códigos de falha possíveis, como mostra a tabela abaixo:

DISPLAY	DESCRIÇÃO
Err tEr	Sensor de temperatura J aberto ou desconectado.
Err oPteA	Foi detectado algum parâmetro de configuração corrompido e por segurança todos os parâmetros de configuração foram restaurados ao seu valor de fábrica. O usuário deverá desligar e ligar o controlador para retomar ao funcionamento e deverá analisar uma possível necessidade de reprogramação do produto.

ALIMENTAÇÃO

A alimentação das fornalhas dos fornos é feita à base de lenha e são alimentadas pela parte de trás ou da frente. (opcional) As bandejas coletoras de cinzas acompanham a fornalha, possibilitando o recolhimento dos resíduos sem sujeira.



LIMPEZA

Geralmente, em torno de 30 em 30 dias, deverá ser feita uma limpeza nos dutos de tiragem (local onde passa a fumaça nas laterais costas do forno). Siga passo-a-passo as dicas relacionadas.



- 1 - Retire a caixa de limpeza, localizada na parte superior do forno, desrosqueando as borboletas fixadoras.
- 2 - Introduza o raspador (acessório) nos dutos laterais do forno. Realize movimentos, para baixo, para cima e de rotação, para que os resíduos se desprendam das paredes do forno.
- 3 - Coloque novamente a caixa de limpeza, rosqueando as borboletas fixadoras.

*** Raspador disponível somente nos modelos de 8 e 10 esteiras.**

FAÇA O MESMO PROCEDIMENTO EM TODOS OS DUTOS

A retirada dos resíduos será feita pela fornalha e cinzeiro. Concluída a limpeza, retorne a montagem. A fábrica recomenda que seja feita uma limpeza, quando detectada pouca saída de fumaça na abertura máxima da chaminé, assim como o retorno da fumaça pela fornalha.