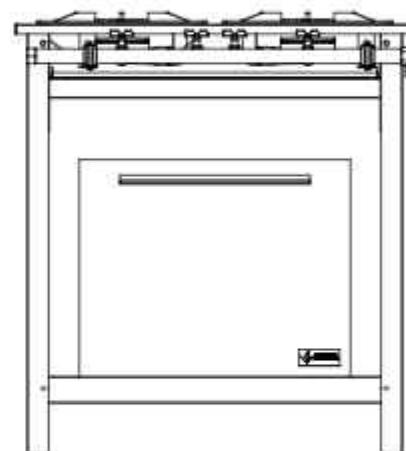


# VENÂNCIO



# VENÂNCIO



Canal de  
Pôs-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](mailto:atendimento@venanciometal.com.br)

## FOGÃO INDUSTRIAL

FOGÃO EXTRA  
GÁS GLP BAIXA PRESSÃO  
USO INDUSTRIAL/  
PROFISSIONAL

**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, 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 defeltuosos, 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 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.

## 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
LISTA DE COMPONENTES	10
LISTA DE COMPONENTES	11
LISTA DE COMPONENTES	12
TERMO DE GARANTIA	13

## 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 aerosol com um propelente inflamável neste aparelho.

## 2. PRODUTO

### 2.1 CARACTERÍSTICAS

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

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 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 o manual e/ou folheto, a forma correta de instalação.

## LISTA DE COMPONENTES

Item	Descrição	Máximo	Edição
1	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI	FODAO-GP	0.01.31.0200008
2	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BID	FODAO-GP	0.01.31.0200008
3	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI	FODAO-GP	0.01.31.0200008
4	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM	FODAO-GP	0.01.31.0200008
5	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
6	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BID/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
7	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
8	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BID/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
9	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
10	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
11	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
12	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
13	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
14	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
15	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
16	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
17	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
18	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
19	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
20	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
21	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
22	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
23	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
24	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
25	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
26	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
27	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
28	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
29	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
30	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
31	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
32	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
33	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
34	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
35	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
36	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
37	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
38	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
39	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
40	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
41	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
42	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
43	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
44	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
45	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
46	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
47	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
48	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
49	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
50	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
51	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
52	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
53	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
54	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
55	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
56	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
57	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
58	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
59	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
60	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
61	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
62	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
63	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
64	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
65	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
66	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
67	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
68	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
69	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
70	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008
71	CONJUNTO MESA EXTRA 30P5-BI/BM/CH	FODAO-GP	0.01.31.0200008

**LISTA DE COMPONENTES****DETALHAMENTO ITEM 20**

Item	Descrição	Modelo	Código
1	CONJ PANELEIRO EXTRA 30-P5 1B	FOGAO EP	8.01.26.01010000
2	CONJ PANELEIRO EXTRA 30-P5 2B	FOGAO EP	8.01.26.02010000
3	CONJ PANELEIRO EXTRA 30-P5 2B C/FORNO	FOGAO EP	8.01.26.02010001
4	CONJ PANELEIRO EXTRA 30-P5 3B	FOGAO EP	8.01.26.03010000
5	CONJ PANELEIRO EXTRA 30-P5 3B C/FORNO	FOGAO EP	8.01.26.03010001
6	CONJ PANELEIRO EXTRA 30-P5 4B	FOGAO EP	8.01.26.04010000
7	CONJ PANELEIRO EXTRA 30-P5 4B C/FORNO	FOGAO EP	8.01.26.04010001
8	CONJ PANELEIRO EXTRA 30-P5 4B LIN	FOGAO EP	8.01.26.04010002
9	CONJ PANELEIRO EXTRA 30-P5 4B LIN FORNO	FOGAO EP	8.01.26.04010003
10	CONJ PANELEIRO EXTRA 30-P5 8B	FOGAO EP	8.01.26.06010000
11	CONJ PANELEIRO EXTRA 30-P5 8B C/FORNO	FOGAO EP	8.01.26.06010001
12	CONJ PANELEIRO EXTRA 30-P5 8B	FOGAO EP	8.01.26.08010000
13	CONJ PANELEIRO EXTRA 30-P5 8B C/ 2FOR	FOGAO EP	8.01.26.08010002
14	CONJ PANELEIRO EXTRA 30-P5 8B C/FORNO	FOGAO EP	8.01.26.08010001
15	CONJ PANELEIRO EXTRA 30-P7 1B	FOGAO 30-P7	8.01.26.01040000
16	CONJ PANELEIRO EXTRA 30-P7 2B	FOGAO 30-P7	8.01.26.02040000
17	CONJ PANELEIRO EXTRA 30-P7 2B C/FORNO	FOGAO 30-P7	8.01.26.02040001
18	CONJ PANELEIRO EXTRA 30-P7 3B	FOGAO 30-P7	8.01.26.03040000
19	CONJ PANELEIRO EXTRA 30-P7 3B C/FORNO	FOGAO 30-P7	8.01.26.03040001
20	CONJ PANELEIRO EXTRA 30-P7 4B	FOGAO 30-P7	8.01.26.04040000
21	CONJ PANELEIRO EXTRA 30-P7 4B C/FORNO	FOGAO 30-P7	8.01.26.04040001
22	CONJ PANELEIRO EXTRA 30-P7 6B	FOGAO 30-P7	8.01.26.06040000
23	CONJ PANELEIRO EXTRA 30-P7 6B C/FORNO	FOGAO 30-P7	8.01.26.06040001
24	CONJ PANELEIRO EXTRA 30-P7 8B	FOGAO 30-P7	8.01.26.08040000
25	CONJ PANELEIRO EXTRA INOX 30-P5 1B	FOGAO EP INOX	8.01.31.01010000
26	CONJ PANELEIRO EXTRA INOX 30-P5 2B	FOGAO EP INOX	8.01.31.02010000
27	CONJ PANELEIRO EXTRA INOX 30-P5 2B C/FORNO	FOGAO EP INOX	8.01.31.02010001
28	CONJ PANELEIRO EXTRA INOX 30-P5 3B	FOGAO EP INOX	8.01.31.03010000
29	CONJ PANELEIRO EXTRA INOX 30-P5 3B C/FORNO	FOGAO EP INOX	8.01.31.03010001
30	CONJ PANELEIRO EXTRA INOX 30-P5 4B	FOGAO EP INOX	8.01.31.04010000
31	CONJ PANELEIRO EXTRA INOX 30-P5 4B C/FORNO	FOGAO EP INOX	8.01.31.04010001
32	CONJ PANELEIRO EXTRA INOX 30-P5 4B LIN	FOGAO EP INOX	8.01.31.04010002
33	CONJ PANELEIRO EXTRA INOX 30-P5 4B LIN FORNO	FOGAO EP INOX	8.01.31.04010003
34	CONJ PANELEIRO EXTRA INOX 30-P5 6B	FOGAO EP INOX	8.01.31.06010000
35	CONJ PANELEIRO EXTRA INOX 30-P5 6B C/ 2FOR	FOGAO EP INOX	8.01.31.06010002
36	CONJ PANELEIRO EXTRA INOX 30-P5 6B C/FORNO	FOGAO EP INOX	8.01.31.06010001
37	CONJ PANELEIRO EXTRA INOX 30-P5 8B	FOGAO EP INOX	8.01.31.08010000
38	CONJ PANELEIRO EXTRA INOX 30-P5 8B C/ 2FOR	FOGAO EP INOX	8.01.31.08010002
39	CONJ PANELEIRO EXTRA INOX 30-P5 8B C/FORNO	FOGAO EP INOX	8.01.31.08010001
40	CONJ PANELEIRO EXTRA MOD 2B	FOGAO EP MOD	8.01.27.02010000
41	CONJ PANELEIRO EXTRA MOD 2B INOX	FOGAO EP MOD INOX	8.01.34.02010000

**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.

**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 à 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 panelero 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 panelero 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:** 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 recoloque cuidadosamente e acenda as chamas do fogão e deixe secar totalmente.

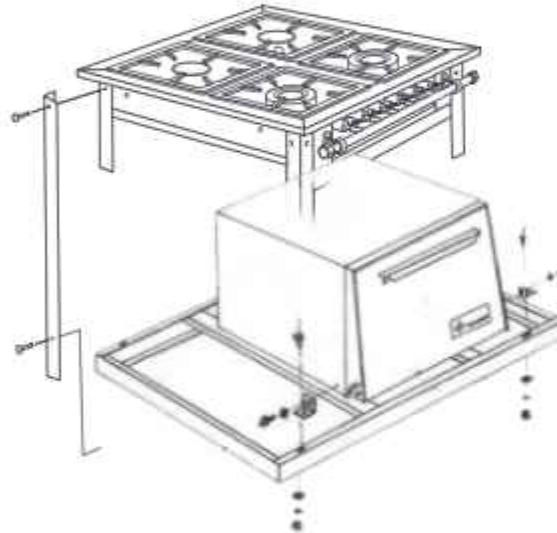
## 8. MONTAGEM

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

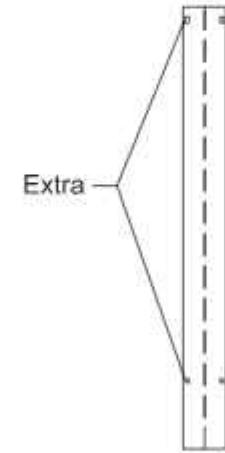
- A mesa possui sua estrutura totalmente soldada, com os queimadores montados e testados na fábrica, garantindo o bom funcionamento.

- Acompanha um paneleiro, com os furos posicionados corretamente para o perfeito encaixe.
- Nos modelos com forno, o paneleiro é acompanhado por trilhos paralelos para sua fixação.

## FOGÃO EXTRA 30x30 P5/P7



**ESQUEMA MONTAGEM DOS PÉS**



### LISTA DE COMPONENTES

PEÇA	QUANTIDADE
Conjunto da mesa	1
Parafuso 1/4" x 1/2"	16
Armela Lata 1/4"	16
Ponta 1/4"	16
Fixa	4
Forno*	1
Parafuso afastante 4,2 x 16"	2
Armela pl/ forno 3,16"	2
Armelas lisas	2
Pressão	2
Paneleiro	1

\* O forno é opcional

### MEDIDAS

MODELO	ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
2 BOCAS	800mm	740mm	480mm
3 BOCAS	800mm	1080mm	480mm
4 BOCAS	800mm	740mm	620mm
5 BOCAS 5 BOCAS QUE ALTO REND. 5 BOCAS CHAPA	800mm	1080mm	820mm
6 BOCAS 7 BOCAS QUE ALTO REND. 4,8 BOCAS CHAPA C/ B.M	800mm	1430mm	820mm

## LISTA DE COMPONENTES

DETALHAMENTO ÍTEM 16			
Item	Descrição	Modelo	Código
1	TUBO DISTRIBUIDOR EP 36-P5 16	FGDAD EP	8.01.26.51000016
2	TUBO DISTRIBUIDOR EP 36-P5 16/180	FGDAD EP	8.01.26.51010016
3	TUBO DISTRIBUIDOR EP 36-P5 20	FGDAD EP	8.01.26.52000016
4	TUBO DISTRIBUIDOR EP 36-P5 20 CH	FGDAD EP	8.01.26.52010016
5	TUBO DISTRIBUIDOR EP 36-P5 36/180	FGDAD EP	8.01.26.53010016
6	TUBO DISTRIBUIDOR EP 36-P5 26/180 CH	FGDAD EP	8.01.26.52011016
7	TUBO DISTRIBUIDOR EP 36-P5 26/180	FGDAD EP	8.01.26.52030016
8	TUBO DISTRIBUIDOR EP 36-P5 36	FGDAD EP	8.01.26.53000016
9	TUBO DISTRIBUIDOR EP 36-P5 36/180	FGDAD EP	8.01.26.53010016
10	TUBO DISTRIBUIDOR EP 36-P5 36/180/185	FGDAD EP	8.01.26.53010116
11	TUBO DISTRIBUIDOR EP 36-P5 36/180	FGDAD EP	8.01.26.53020016
12	TUBO DISTRIBUIDOR EP 36-P5 36/180	FGDAD EP	8.01.26.53030016
13	TUBO DISTRIBUIDOR EP 36-P5 48	FGDAD EP	8.01.26.54000016
14	TUBO DISTRIBUIDOR EP 36-P5 48 CH	FGDAD EP	8.01.26.54010016
15	TUBO DISTRIBUIDOR EP 36-P5 48 CH BM	FGDAD EP	8.01.26.54012016
16	TUBO DISTRIBUIDOR EP 36-P5 48 LIN	FGDAD EP	8.01.26.54030016
17	TUBO DISTRIBUIDOR EP 36-P5 48/180	FGDAD EP	8.01.26.54020016
18	TUBO DISTRIBUIDOR EP 36-P5 48/180 CH	FGDAD EP	8.01.26.54021016
19	TUBO DISTRIBUIDOR EP 36-P5 48/180 CH BM	FGDAD EP	8.01.26.54021216
20	TUBO DISTRIBUIDOR EP 36-P5 48/180 CH CENT	FGDAD EP	8.01.26.54021116
21	TUBO DISTRIBUIDOR EP 36-P5 48/180 LIN	FGDAD EP	8.01.26.54020116
22	TUBO DISTRIBUIDOR EP 36-P5 48/180	FGDAD EP	8.01.26.54040016
23	TUBO DISTRIBUIDOR EP 36-P5 48/180 LIN	FGDAD EP	8.01.26.54040016
24	TUBO DISTRIBUIDOR EP 36-P5 58	FGDAD EP	8.01.26.55000016
25	TUBO DISTRIBUIDOR EP 36-P5 58 CH	FGDAD EP	8.01.26.55010016
26	TUBO DISTRIBUIDOR EP 36-P5 58/180	FGDAD EP	8.01.26.55030016
27	TUBO DISTRIBUIDOR EP 36-P5 58/180 CH	FGDAD EP	8.01.26.55031016
28	TUBO DISTRIBUIDOR EP 36-P5 58	FGDAD EP	8.01.26.55000016
29	TUBO DISTRIBUIDOR EP 36-P5 58 2FOR CH	FGDAD EP	8.01.26.55012016
30	TUBO DISTRIBUIDOR EP 36-P5 58 CH	FGDAD EP	8.01.26.55031016
31	TUBO DISTRIBUIDOR EP 36-P5 58/180	FGDAD EP	8.01.26.55030016
32	TUBO DISTRIBUIDOR EP 36-P5 58/180 2FOR	FGDAD EP	8.01.26.55031016
33	TUBO DISTRIBUIDOR EP 36-P5 78/180 2FOR CH	FGDAD EP	8.01.26.55031216
34	TUBO DISTRIBUIDOR EP 36-P5 78/180 CH	FGDAD EP	8.01.26.55031016
35	TUBO DISTRIBUIDOR EP 36-P5 68/180	FGDAD EP	8.01.26.56000016
36	TUBO DISTRIBUIDOR EP 36-P5 68/180 CH CENT	FGDAD EP	8.01.26.56011016
37	TUBO DISTRIBUIDOR EP 36-P5 78	FGDAD EP	8.01.26.57000016
38	TUBO DISTRIBUIDOR EP 36-P5 78 2FOR	FGDAD EP	8.01.26.57001016
39	TUBO DISTRIBUIDOR EP 36-P5 78/180	FGDAD EP	8.01.26.57010016
40	TUBO DISTRIBUIDOR EP 36-P5 78/180 2FOR	FGDAD EP	8.01.26.57011016
41	TUBO DISTRIBUIDOR EP 36-P5 88	FGDAD EP	8.01.26.58000016
42	TUBO DISTRIBUIDOR EP 36-P5 88 2FOR	FGDAD EP	8.01.26.58012016
43	TUBO DISTRIBUIDOR EP 36-P5 88/180	FGDAD EP	8.01.26.58040016
44	TUBO DISTRIBUIDOR EP 36-P5 88/180 2FOR	FGDAD EP	8.01.26.58041016
45	TUBO DISTRIBUIDOR EP 36-P5 88/180	FGDAD EP	8.01.26.58030016
46	TUBO DISTRIBUIDOR EP 36-P5 88/180 2FOR CENT	FGDAD EP	8.01.26.58030116
47	TUBO DISTRIBUIDOR EP 36-P7 78	FGDAD 36-P7	8.01.26.59000016
48	TUBO DISTRIBUIDOR EP 36-P7 78	FGDAD 36-P7	8.01.26.59000016
49	TUBO DISTRIBUIDOR EP 36-P7 26/180	FGDAD 36-P7	8.01.26.59010016
50	TUBO DISTRIBUIDOR EP 36-P7 78	FGDAD 36-P7	8.01.26.59030016
51	TUBO DISTRIBUIDOR EP 36-P7 36/180	FGDAD 36-P7	8.01.26.59030116
52	TUBO DISTRIBUIDOR EP 36-P7 48	FGDAD 36-P7	8.01.26.59040016
53	TUBO DISTRIBUIDOR EP 36-P7 48/180	FGDAD 36-P7	8.01.26.59041016
54	TUBO DISTRIBUIDOR EP 36-P7 48/180 CH	FGDAD 36-P7	8.01.26.59041116
55	TUBO DISTRIBUIDOR EP 36-P7 48/180	FGDAD 36-P7	8.01.26.59040016
56	TUBO DISTRIBUIDOR EP 36-P7 48/180 CH	FGDAD 36-P7	8.01.26.59041016
57	TUBO DISTRIBUIDOR EP 36-P7 78	FGDAD 36-P7	8.01.26.59040016
58	TUBO DISTRIBUIDOR EP 36-P7 18/180	FGDAD 36-P7	8.01.26.59030016
59	TUBO DISTRIBUIDOR EP 36-P7 18/180	FGDAD 36-P7	8.01.26.59030016
60	TUBO DISTRIBUIDOR EP 36-P7 68	FGDAD 36-P7	8.01.26.59030016
61	TUBO DISTRIBUIDOR EP MOD. 28	FGDAD EP MOD	8.01.27.52000016
62	TUBO DISTRIBUIDOR EP MOD 20/180	FGDAD EP MOD	8.01.27.52010016
63	TUBO DISTRIBUIDOR EP MOD 20/180	FGDAD EP MOD	8.01.27.52020016
64	TUBO DISTRIBUIDOR EP MOD 18/180 GIG	FGDAD EP MOD	8.01.27.52030016

## 11. LISTA DE COMPONENTES

FOGÃO INDUSTRIAL EXTRA PERFIL 5 e 7			
Item	Descrição	Modelo	Código
1	BANHO MARIA 30	BB ESM	1.01.06.30010000
		BB INOX	1.01.06.30010000
2	CONJ. GRELHA QUEIMADOR GIGANTE EXTRA	SB u 75	8.0126.00016000
3	CHAPA ESPELHEADA DUPLA FACE 25x57	CH	8.0121.00280070
4	REGULADOR DE AR	CHSM	8.0126.00010000
5	CONJ. TUBO DISTRIBUIDOR CHAPA/BM EXTRA 30	CHSM	8.0126.00100000
6	CONJ. QUEIMADOR GIGANTE EXTRA	SB u 75	8.0126.00140000
7	REGULADOR DE AR (MOD. NOVO)	TODOS	8.011.11.00010000
8	CONJ. TB ALIMENTADOR CHAPA/BM EXTRA	CHBM IPS	8.0126.00110000
		CHBM P7	8.0126.00120000
9	INJETOR 1258 F. 0,75	CHSM	3.27.05.02580075
10	ALÇA FOGÃO GÁS INOX 8"	TODOS	2.16.01.00010400
11	BICO ENTRADA GÁS 3/4" BSP GRANDE	TODOS	2.80.12.00010100
12	INJETOR 1213 F. 1,00	BD	3.27.05.01213100
13	REGISTRO GÁS 2085-N 1/4" BSP + 1/8" BSP	TODOS	2.80.04.00010065
		15/30	8.01.11.03010000
		25/30/40	8.01.11.03010002
		40/45/50	8.01.11.04010000
		60	8.01.11.06010000
14		15/30	8.01.12.02010000
		25/30/40	8.01.12.02010000
		40/45/50	8.01.12.04010000
		60	8.01.12.06010000
15	INJETOR 1213 F. 0,80	TODOS	3.27.05.01213080
16	TUBO DISTRIBUIDOR BP	PS/P7	*VER TABELA
17	TAMPÃO 3/4" BSP 1400	TODOS	2.80.05.00021585
18	CONJ. TUBO ALIMENTADOR FORNO 35-P5/PP	CF FORNO	8.0126.00130000
19	FORNO INDUSTRIAL 50 PORTA INOX	25/P5	1.02.01.50010000
20	FORNO INDUSTRIAL 80 PORTA INOX	40/BM/P5	1.02.01.60010000
21	CONJ. PANELLEIRO EXTRA 30	P5/P7	*VER TABELA
		10 P5	8.01.11.01010001
		15 P5	8.01.26.01020000
		20 P5	8.01.26.02020000
		30 P5	8.01.26.03020000
		40 P5	8.01.26.04020000
		48 P5 LIN	8.01.26.04020001
		48 P5 CENT	8.01.26.04020000
		60 P5	8.01.26.06020000
		60 P5 CENT	8.01.26.06020000
		68 P5	8.01.26.06020000
		68 P5 LIN	8.01.26.06020000
		68 P5 CENT	8.01.26.06020000
		10 P7	8.01.26.01030000
		25 P7	8.01.26.02030000
		30 P7	8.01.26.03030000
		40 P7	8.01.26.04030000
		60 P7	8.01.26.06030000
		68 P7	8.01.26.06030000
22	CONJ. CAVALETE MESA EXTRA 30	P5/P7	*VER TABELA
		10 P5	8.01.26.01040000
		15 P5	8.01.26.02040000
		20 P5	8.01.26.03040000
		30 P5	8.01.26.04040000
		40 P5	8.01.26.05040000
		48 P5	8.01.26.06040000
		60 P5	8.01.26.06040000
		68 P5	8.01.26.06040000
		10 P7	8.01.26.01050000
		25 P7	8.01.26.02050000
		30 P7	8.01.26.03050000
		40 P7	8.01.26.04050000
		60 P7	8.01.26.06050000
		68 P7	8.01.26.06050000
23	CONJ. QUADRO MESA EXTRA 30	P5/P7	*VER TABELA
		10 P5	8.01.26.00040000
		15 P5	8.01.26.00050000
		20 P5	8.01.26.00060000
		30 P5	8.01.26.00070000
		40 P5	8.01.26.00080000
		48 P5	8.01.26.00090000
		60 P5	8.01.26.00090000
		68 P5	8.01.26.00090000
		10 P7	8.01.26.00040000
		25 P7	8.01.26.00050000
		30 P7	8.01.26.00060000
		40 P7	8.01.26.00070000
		60 P7	8.01.26.00080000
		68 P7	8.01.26.00090000
24	CONJ. QUEIMADOR EXTRA 30 DIREITO	P7	8.01.26.00080000
25	CONJ. QUEIMADOR EXTRA 30 ESQUERDO	P7	8.01.26.00080000
26	QUEIMADOR EXTRA DUPLO	TODOS BD	8.01.10.30003020
27	QUEIMADOR EXTRA SIMPLES	TODOS	8.01.10.30003031
28	ESPALHADOR EXTRA SIMPLES	TODOS	8.01.10.30003010
29	ESPALHADOR EXTRA GRANDE	TODOS BD	8.01.10.30003020
30	CONJ. QUEIMADOR CHBM EXTRA 30	CHBM	8.01.26.00090000
31	ESPALHADOR EXTRA PEQUENO	TODOS BD	8.01.10.30003030
32	URELHA EXTRA 30X30	TODOS	8.01.01.01030000
33	TAMPÃO LATÃO 9/16"x1mm 1/4" BSP/T	9 FORNO	8.27.05.00028242

\*VER TABELA = Código varia dependendo da configuração específica de cada fogão.

EI: Pct.; Quantidade de peças (Dúplex ou Simples); Chapa: Banho Maria; com ou sem furos.

## 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 panelleiro entre os pés do fogão e fixe os parafusos com as porcas e aperte levemente.

4º - Virre 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

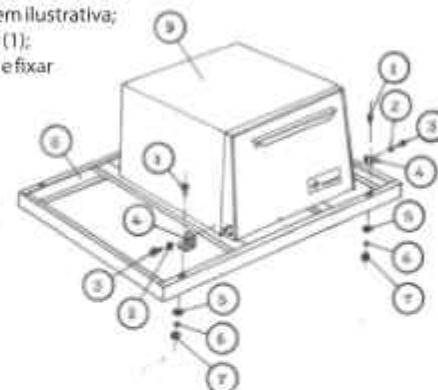
1º - Prender o fixador (4) no forno (9) com a arruela (2) e o parafuso atarrachante (3);

2º - Realizar o mesmo procedimento no outro lado;

3º - Posicionar o forno sobre o panelleiro conforme imagem ilustrativa;

4º - Prender o fixador (4) ao panelleiro (8), com o parafuso (1);

5º - Encaixar a arruela lisa (5) e pressão (6) no parafuso (1) e fixar com a porca (7), em ambos os lados;



## DADOS TÉCNICOS DOS FORNOS

FORNO 60	INTERNA	EXTERNA
Altura	275mm	435mm
Largura	505mm	545mm
Profundidade	520mm	565mm

## 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:

- Fácil remoção para limpeza e manutenção, pois são somente encaixados.

- Os queimadores da linha industrial e semi-industrial podem ser retirados dos fogões, sem qualquer utilização de ferramentas, simplesmente levantando a parte traseira, desconectando do injetor de gás. Para recolocar, é só fazer a operação inversa.

- Fácil regulagem da entrada de ar - sentido horário diminui a quantidade do ar, sentido anti-horário aumenta a quantidade de ar.

### MODELO INJETOR CONSUMO

Queimador Simples 100mm curto 0,80 mm 0,170 kg gás/h

Queimador Duplo 155mm curto - externo 1,00 mm 0,265 kg gás/h

Queimador Duplo 155mm curto - interno 0,80 mm 0,170 kg gás/h

Queimador Forno 60 1,10 mm 0,320 kg gás/h

Queimador Chapa/Banho Maria 0,75 mm 0,300 kg gás/h

Para determinar o número de botijões e a válvula reguladora de pressão de gás (base fogão 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 INDUSTRIAS, que acompanha o produto.

## 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 Duplo kg/h	Queimador Gigante kg/h	Chapa Banho-Maria kg/h	Forno kg/h
Extra	0,170	0,435	0,767	0,300	0,320

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

Ex: Extra c/ 4B (2 duplas) 2 Simples com forno:  $(2 \times 0,435) + (2 \times 0,170) + (1 \times 0,36) = 1,570 \text{ kg/h}$

### FOGÃO INDUSTRIAL NÃO É FOGÃO DOMÉSTICO!

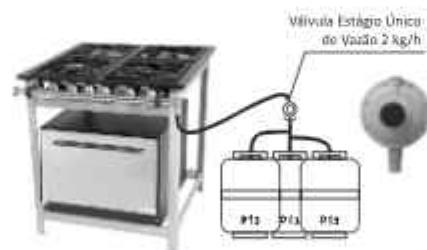
Os botijões possuem capacidade máxima de fornecimento de gás, sendo de 0,600kg/h no de 13kg e 1,200kg/h no de 45kg

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)

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/cm<sup>2</sup> 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 2º estágio, com entrada de 7 kg/cm<sup>2</sup> e pressão de saída 1,2 kg/cm<sup>2</sup>, 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/cm<sup>2</sup> 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 pinte 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 eletros, só levado em conta que somente será instalado o instrumento, 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, promovendo a tubulação de passageiro de gás e quantificação 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.

## 10. VISTA EXPLODIDA

