MANUAL GERAL DE USO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

FORNOS COMERCIAIS E INDUSTRIAIS ELÉTRICOS E A GÁS

Segurança
INMETRO
UL BR OCP-0029

Forno elétrico Super Pizzaiolo
Ref.: SP2D

metalnox®
qualidade superior

Produtos Homologados
CEG - gasNatural

IMPORTANTE

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

A METALNOX possui uma rede de serviço autorizado que cobre as principais regiões do Brasil, contando com técnicos preparados para melhor atendê-lo.
Utilize para reparos eventualmente necessários, durante a vida útil de seu FORNO COMERCIAL OU INDUSTRIAL ELÁTRICO OU À GÁS, nossa Rede Autorizada indicada no folheto que segue anexo.

SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

A METALNOX oferece aos seus consumidores/usuários o serviço de atendimento ao consumidor, se dispondo a receber sugestões, reclamações e fornecer orientações e esclarecimentos sobre seus produtos, no uso correto, auxiliando em tudo que se fizer necessário para a efetiva utilização dos direitos do consumidor.
Ligue diretamente para o número (21) 3448-5588 / 9.6434-0004 / 9.999-0199 ou se preferir, escreva para o Endereço abaixo. sac@metalnox.ind.br.

metalnox®
qualidade superior

Rua Otranto, Nº 1236 - Vigário Geral
Rio de janeiro - RJ - CEP 21.241-090
Tel.: (21) 3448-5588 / 9.6434-0004
9.9992-0199
E-mail: sac@metalnox.ind.br

ANTES DE PROCURAR UM SERVIÇO TÉCNICO AUTORIZADO, VERIFIQUE:

FORNO ELÉTRICO

SINTOMAS	SOLUÇÕES
O QUE FAZER QUANDO O FORNO NÃO ENTRA EM FUNCIONAMENTO AO SER LIGADO?	Verifique se o cordão de alimentação elétrica e o fio terra estão conectados a rede elétrica e a um ponto de aterramento; -Verificar se há energia elétrica no ponto de alimentação da rede; -Verificar se a tomada (se houver) e o disjuntor elétrico estão em perfeito estado.
É UM PROBLEMA O FORNO EMITIR SONS QUANDO LIGADO?	Não se preocupe. É comum existirem nas resistências elétricas pontos de ressonância e vibrações que geram ruídos "zumbidos".
É UM PROBLEMA AS RESISTENCIAS ELÉTRICAS NÃO AVERMELHAREM QUANDO O FORNO ESTIVER EM FUNCIONAMENTO?	Isto não é um problema. Não é o fator de avermelhamento que determina a emissão de calor e sim a sua intensidade. Portanto, quanto mais avermelhada estiverem as resistências elétricas maior será a produção de calor. Além disso, existe uma variação na superfície externa das resistências elétricas produzida pelo aumento indireto da temperatura no interior da câmara de cocção.
O QUE FAZER SE O CORDÃO DE ALIMENTAÇÃO ESTIVER AQUECENDO QUANDO DO FORNO LIGADO?	O conjunto elétrico dos fornos (cordão de alimentação, cabos internos, resistências elétricas, etc..), foi projetado para suportar intensas e continuas cargas de trabalho. Para que esse conjunto funcione perfeitamente é preciso que o forno seja conectado a uma rede de alimentação que suporte com folga a amperagem determinada na etiqueta de identificação do forno. Redes de alimentação sub-dimensionadas (fios, conectores, disjuntores, etc...) fazem não só o cordão de alimentação aquecer, mas também o disjuntor desarmar com frequência, o que indica um risco à segurança.
O QUE FAZER SE O ALIMENTO NÃO ASSA DE MANEIRA UNIFORME NO INTERIOR DA CÂMARA DE COCÇÃO?	A tendência do calor é subir, portanto se houver queima na parte superior da câmara de cocção de forma desigual ao de baixo, sugerimos que se aumente a temperatura na parte de baixo da câmara de cocção e se diminua a de cima. Este procedimento é feito girando-se o botão do termostato (mod. FB / FJ / PC / FT / NT / PE) ou das chaves seletoras posicionando-os na temperatura ideal para se atingir o equilíbrio nos assados.
O QUE FAZER SE OS ALIMENTOS ASSAM MAIS NO FUNDO DA CÂMARA DE COCÇÃO?	A região dentro da câmara de cocção próxima a porta tende a ficar menos quente que no fundo. Sugerimos que movimente as posições do termostato e chave seletora, bem como gire as assadeiras dentro da câmara de cocção. Isso ajudará a tornar o assado mais uniforme. Se estiver utilizando a grade interna de apoio, reveze as assadeiras com a parte inferior onde se encontra o lastro.
O QUE FAZER QUANDO HÁ UM LEVE ENFUMAÇAMENTO NO INTERIOR DA CÂMARA DE COCÇÃO?	Lembre-se, ao ligar pela a primeira vez o forno, é importante que se faça o preaquecimento, colocando a posição do termostato ou controlador digital em 200º C. Este procedimento deverá ser feito com a câmara de cocção vazia. Na primeira queima do forno é possível que haja a eliminação de pequenos resíduos que se encontram nas paredes internas da câmara de cocção, provocando eventualmente produção de fumaça.

FORNO À GÁS

SINTOMAS	SOLUÇÕES
O QUE FAZER QUANDO O FORNO NÃO ENTRA EM FUNCIONAMENTO AO SER LIGADO OU APRESENTA QUEIMA DE GAS FULIGEM (FUMAÇA PRETA)	Se o forno utiliza gás GLP (Gás liquefeito de Petróleo armazenado em botijões), verifique se há gás no botijão para alimentá-lo regularmente. Se o CLICK regulador de pressão está instalado, é o indicado para o modelo de forno. No caso da alimentação do fomo ser feita com o GN (Gás Natural), verifique se o registro que regula a entrada de gás está aberto, em perfeitas condições de funcionamento e se há pressão suficiente na rede para alimentá-lo. Nos fomos que utilizam GN (Gás Natural) é normal que a potência dos queimadores diminua nos horários de almoço e janta, pois nesse período existe um uso acentuado da rede de alimentação, que diminui a pressão de entrada de gás. Verifique se existe vazamentos nas mangueiras, tubos e conexões, bem como se as mesmas estão devidamente conectadas. Para fazer essa verificação preliminar, basta usar espuma e sabão sobre as conexões e reguladores de pressão. Nunca use fogo.
O QUE FAZER SE OS ALIMENTOS ASSAM MAIS NO FUNDO DA CÂMARA DE COCÇÃO?	A região dentro da câmara de cocção, próximo à porta, tende a ficar menos quente que no fundo. Sugerimos que, para obter um assado mais uniforme, gire as assadeiras, bem como se intercale as de cima (apoiadas nas grades) com as de baixo (apoiadas no lastro) durante o tempo de assado.
O QUE FAZER QUANDO HÁ UM LEVE ENFUMAÇAMENTO NO INTERIOR DA CÂMARA DE COCÇÃO?	Ao ligar pela primeira vez o forno, é importante que faça o preaquecimento com o registro regulador de gás na posição máxima e com a câmara de cocção vazia, durante 25 minutos, até atingir a temperatura de 200ºC. Este procedimento eliminará possíveis resíduos que se encontrem nas paredes internas da câmara de cocção, e que podem, eventualmente, produzir um pequeno esfumaçamento, o que é normal.
O QUE FAZER QUANDO CHAMAS AVERMELHADAS SURGEM NOS PRIMEIROS CICLOS DE PRODUÇÃO?	Não se preocupe! É normal que durante os primeiros ciclos de produção do seu forno, as chamas produzidas pelos queimadores se apresentem avermelhadas nas extremidades. Isto ocorre quando as chamas entram em contato com as paredes externas dos queimadores e atingem sua camada superficial de proteção. Se após as primeiras queimas essa situação permanecer, entre em contato com a rede credenciada de assistência técnica e solicite a visita de um técnico.
O QUE FAZER QUANDO HÁ ODOR CONSTANTE DE GÁS NO AMBIEMTE ONDE O FORNO ESTA INSTALADO?	Este é um indício preocupante e perigoso. Significa que pode ter ocorrido um problema na instalação do fomo. Se no ambiente só existe um forno instalado e usa GLP (Gás Liquefeito de Petróleo), verifique se o CLICK regulador de pressão está adequadamente instalado, se é o indicado e se as mangueiras, tubos e conexões estão devidamente conectados. No caso de alimentação feita por GN (Gás Natural), ele já chega ao forno em baixa pressão, o que diminui o esforço sobre as conexões. Mesmo com o risco diminuído, verifique também se as mangueiras, tubos e conexões estão devidamente conectados. Em ambas as situações (GLP ou GN), verifique, utilizando espuma e sabão sobre as conexões, se existem possíveis vazamentos de gás. É importante que antes de iniciar esses procedimentos de verificação de possíveis defeitos, se evacue o local onde o seu forno está instalado, e não acenda, em hipótese alguma, fósforos, isqueiros ou quaisquer outros produtos que produzam combustão.

TABELA DE APLICAÇÃO DE REGULADORES DE PRESSÃO - FORNOS À GÁS - METALNOX

Reguladores	P13 kg/h *MOD 504/01	P13 kg/h *MOD 504/01	P13 kg/h *MOD 506/3
Modelo / Forno	PG1$/PG1A	PG3$ / PG3A	PG4$ / PG4A

PARABÉNS

Você está adquirindo um produto feito com a tecnologia e experiência de quem fabrica FORNOS COMERCIAIS E INDUSTRIAIS ELÉTRICOS E À GÁS há 35 anos.

Este manual é destinado ao usuário, extensivo à rede de assistência técnica e revendedores. Foi elaborado com o objetivo de transmitir informações necessárias para Instalação, Operação e Manutenção, garantindo uma maior durabilidade do seu forno.

A utilização dos FORNOS METALNOX sem a leitura do manual coloca em risco a segurança do usuário, bem como a sua eficiência e vida útil.

CERTIFICADO DE GARANTIA

Certificamos que os produtos **METALNOX** destinados ao uso comercial ou industrial possuem um prazo de garantia de 90 dias, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor Art.26 (Lei 8.078 11/09/90). O prazo de garantia inicia-se a partir da data efetiva de entrega do produto ao primeiro comprador. O revendedor dos produtos **METALNOX** deve fazer constar na Nota Fiscal de venda a data de entrega do produto bem como a entrega deste certificado e manual de instruções. Este certificado só é válido quando acompanhado da Nota Fiscal de compra.

Os **Fornos à Gás METALNOX** saem da fábrica preparados para utilização em GLP (gás liquefeito de petróleo), podendo ser transformados para gás de rua (natural ou manufaturado). Já os **Fornos Elétricos** saem com voltagens de 127v ou 220v, de acordo com as especificações do revendedor estando em conformidade com a ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) e as leis especificas municipais, estaduais e federais. Os produtos perdem a garantia se forem constatados: ação de agentes da natureza, instalações impróprias ou instalações em rede inadequada, mau uso ou acidente, caso fortuito ou de força maior, além de outras hipóteses previstas neste documento e no manual de instruções.

Solicite o manual de instruções de seu fornecedor de gás para ter as informações específicas dos distribuidores. A transformação do produto de GLP para outro tipo de gás, não está coberta por esta garantia contratual. Nossos revendedores estão orientados a entregar os produtos **METALNOX** de acordo com o pedido por escrito do consumidor, devendo especificar o tipo de gás a ser usado.

Peças e componentes necessários à instalação e funcionamento do **forno METALNOX:**

- **Fornos Elétricos** (disjuntores, cabos elétricos, tomadas, conectores, etc.);
- **Fornos à Gás** (mangueiras, click regulador de pressão, abraçadeiras, etc.), cabem exclusivamente ao consumidor/usuário e estão fora da responsabilidade **METALNOX**. A instalação dos **Fornos METALNOX** e reparos eventualmente necessários terão que ser efetuados pela assistência técnica autorizada.

O uso de serviços de terceiros não autorizados pela **METALNOX** tornará nula e sem efeito a presente garantia. A **METALNOX** tem exclusividade em dar pareceres e não autoriza terceiros a julgarem supostos defeitos apresentados durante a vigência da garantia.

Quanto às peças, não estão cobertas pela garantia: vidros temperados, pedras refratárias e toda a parte elétrica, bem como peças que apresentem desgastes naturais decorrentes de mau uso ou inobservância as instruções contidas no Manual de Instruções. As visitas serão gratuitas dentro do período de garantia, no perímetro urbano das cidades onde existam serviços autorizados.

Fora do perímetro urbano e nas cidades que não possuírem serviços autorizados, será cobrada uma taxa de Locomoção por Km rodado ou custo de transporte (ida e volta) e estadia do técnico até o município do consumidor, conforme tabela em vigor.

A **METALNOX** oferece aos adquirentes dos seus produtos os serviços de orientação ao consumidor, ou através do telefone **(21) 3448 - 5588** e do e-mail: **sac@metalnox.ind.br**, se dispondo a receber sugestões, reclamações, fornecer orientações e esclarecimentos sobre seus produtos, no uso correto e auxiliar em tudo o que se fizer necessário para efetiva utilização dos direitos previstos nesta garantia.

CERTIFICADO DE GARANTIA

MODELO _____

N° DE SÉRIE _____

DATA DA COMPRA _____

NOTA FISCAL N° _____

PROPRIETÁRIO _____

ENDEREÇO _____

REVENDEDOR _____

OBS.: À METALNOX reserva-se o direito de proceder a alterações técnicas em seus produtos sem prévio aviso, bem como nas condições descritas neste manual sem que, com isto incorra em qualquer obrigação ou responsabilidade para a mesma.

APRESENTAÇÃO

A nova linha de fornos elétricos METALNOX, foi projetada para proporcionar um maior rendimento operacional, facilitando as tarefas diárias de produção, manuseio e segurança do usuário. Este manual tem o objetivo de orientar a instalação, operação e manutenção do seu forno.

FORNOS PARA ASSADOS – ELÉTRICOS

1 – INSTALAÇÃO

Antes de instalar o seu forno elétrico **METALNOX**, alguns cuidados devem ser tomados quanto ao circuito elétrico de alimentação, posicionamento e aterramento.

- Os Fornos elétricos **METALNOX** são fabricados nas voltagens: 127V ou 220V (consultar tabela de características técnicas) e na frequência de 60Hz. Verifique a tensão registrada na etiqueta existente na parte de trás do painel elétrico, sobre a barra de ligação. Verifique também se a tensão nominal que alimenta o disjuntor é compatível com a do aparelho, (Ver Tabela de Características Técnicas).
- A barra de ligação possui entrada para 3 fios, onde um deles é o fio de aterramento fio terra, é obrigatório que os três pontos estejam devidamente conectados antes de acionar o equipamento.

– **ATENÇÃO.** O cordão de alimentação, que encontrasse conectado na parte traseira da caixa de instalação deverá ser conectado a um disjuntos compatível na barra de ligação do forno a um disjuntor compatível com a potencia total do forno .

- Certifique-se de que todos os passos para a instalação do forno foram seguidos corretamente, inclusive se o cordão de alimentação está ligado ao disjuntor.

2 – OPERAÇÃO

MOD: SUPER PIZZAIOLO - Para ligar o seu forno elétrico **SP**, pressione o interruptor de ¨**Liga** / Desliga¨ localizado na parte de baixo do painel de controle. Ao acioná-lo ele acenderá o display do Controlador Digital de Temperatura.

- No Controlador Digital pressione a tecla ¨**PGM**¨ para ter acesso à programação. Pressione **Seta para cima** ou **Seta para baixo** para ajustar os valores da temperatura de trabalho. Pressione novamente a **tecla ¨PGM**¨ e pressione **Seta para cima** ou Seta para baixo para ajustar os valores do tempo programado do temporizador.
- Gire os botões das **Chaves Seletoras** na posição máxima -01, se necessário pressione a **tecla Timer** para iniciar a contagem do tempo determinado. Após o término do processo, caso o **Timer** tenha sido ativado, o forno desligará automaticamente o controlador de temperatura. Para dar início a uma nova etapa, o forno deverá ser reiniciado pressionando o **interruptor Desliga / Liga**.

Uma vez programado os valores, não será necessário reprogramá-lo, pois o mesmo grava na memória os últimos valores digitados. Faça um preaquecimento, na primeira vez que for usar seu forno elétrico **SP**, por 2 horas, com o controlador de temperatura indicando há 200º C. Este procedimento é importante, pois ele eliminará possíveis resíduos existentes no interior da câmara de cocção.

MOD: PROFESSIONAL CHEF ou NEW CHEF

- Para ligar o seu forno elétrico METALNOX, gire os botões dos termostatos que se encontram no painel à direita do operador até atingir a marcação da escala de 200ºC. Após 15 minutos de preaquecimento, o seu forno estará pronto para uso.

- Nos fornos PC e PE os preaquecimentos cotidianos deverão ser feitos sempre com o termostato indicando 200° C, até que o forno atinja o Set Point, ou seja, a posição de controle automático. A partir daí, o seu forno estará pronto para iniciar a produção.
- Após o preaquecimento, as posições de temperatura d e trabalho e de tempo deverão ser determinadas pelo tipo de produto a ser assado. Ex: Bolo – 180ºC / Frango – 200º a 250ºC / Pernil – 180° a 200°C.

IMPORTANTE: - Ao finalizar as operações diárias, desligue o seu forno elétrico: nos modelos SP, no interruptor instalado na parte de baixo do painel de controle e nos modelos **PC e PE**, girando os botões dos termostatos até a posição de **"DESLIGADO".** As **lâmpadas piloto** apagadas, por si só, não indicam que ele está inoperante.

Lembre-se: Além de evitar o consumo desnecessário de energia, você estará evitando possíveis acidentes, pois o seu forno poderá levar até 4 horas, com a porta da câmara aberta, para voltar a temperatura ambiente

TABELA DE CARACTERISTICAS TECNICAS	SUPER PIZZAIOLLO			PROFESSIONAL CHEF				NEW CHEF			
MODELOS	**SP1**	**SP2**	**SP3**	**PC1**	**PC2**	**PC3**	**PC4**	**PE1S**	**PE3S**	**PE10S**	**PE1A**	**PE3A**	**PE10A**
QUANTIDADE DE CAMARA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
VOLUME EM LITROS POR CAMARA (L)	93,4	122,2	169,3	32	50	70	126	69	120	203	69	120	203
TENSÃO NOMINAL (VOLTS) VCA	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220
CONSUMO EM KW/h	6	7,5	9,6	2	3	5	6	3,6	5	7	3,6	5	7
POTENCIA (W)	6000	7500	9600	2000	3000	4000	6000	3600	5000	7000	3600	5000	7000
CORRENTE NOMINAL (AMPER)	28	34	44	9	14	23	27	16	23	32	16	23	32
DISJUNTOR INDICADO	32	40	50	15	20	25	32	20	30	50	20	30	50
QUANTIDADE DE RESISTÊNCIA POR CAMARA	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
QUANTIDADE DE PEDRAS REFRATÁRIAS POR CAMARA	4	6	6	1	2	2	3	2	2	4	2	2	4
DIMENSÕES DAS PEDRAS EM mm	310x410x20	320x335x20	320x470x20	400x400x20	500x250x20	480x343x20	680x298x20	450x290x20	570x395x20	460x470x20	545x287x20	570x395x20	460x470x20
DIMENSÕES EXTERNAS (mm) – FRENTE (X)	1250	1390	1390	510	610	960	1160	590	950	1060	650	1020	1120
DIMENSÕES EXTERNAS (mm) – PROFUNDIDADE (Y)	780	825	1090	450	540	570	770	740	750	1060	740	760	1060
DIMENSÕES EXTERNAS (mm) – ALTURA (Z)	440	440	440	310	311	365	365	510	510	510	520	520	530
DIMENSÕES INTERNAS (mm) – FRENTE (X)	830	970	970	400	500	700	900	460	800	900	460	800	900
DIMENSÕES INTERNAS (mm) – PROFUNDIDADE (Y)	650	700	970	400	200	500	700	600	600	900	600	600	900
DIMENSÕES INTERNAS (mm) – ALTURA (Z)	180	180	180	200	200	200	200	250	250	250	250	250	250
VÃO LIVRE DA PORTA (mm)	180	180	180	200	200	200	200	250	250	250	250	250	250
PESO BRUTO (Kg)	91,1	97,2	121	19	26	63	90	71	82	93	35	56	88

FORNOS PARA ASSADOS - À GÁS.

1 – INSTALAÇÃO . - Antes de instalar seu forno à gás METALNOX, alguns cuidados devem ser tomados quanto a ligação do cilindro de gás, reguladores, mangueiras e conexões. Todos os fornos são fabricados originalmente para alimentação através de GLP (Gás de botijão P13 ou P45). Portanto, todas as instruções contidas neste Manual são para este sistema. Para produtos a serem fabricados para uso de GN (Gás Natural) o mesmo deve ser pedido na loja, no ato da compra.

- Ao fazer a instalação do seu forno à gás é importante que se deixe um espaço livre nas laterais de 20cm, na parte superior de 25cm e na parte inferior de 30cm. Nunca apoie diretamente o seu forno a gás sobre bancadas de granito, vidro ou cerâmica. Normalmente estes materiais não suportam temperaturas elevadas.
- Verifique se foi instalado o click regulador de pressão, pois todos os fornos são preparados para operar em baixa pressão (GLP). No caso de Gás Natural, não há necessidade de instalar o click regulador de pressão (GN).
- Verifique se todo o sistema de condução do gás GLP ou GN (Mangueiras, Reguladores, Conexões...) estão em perfeitas condições de funcionamento.
- Certifique-se de que há gás suficiente no botijão capaz de alimentar o seu forno. O aparecimento de crostas de gelo na superfície externa dos botijões, é sinal de insuficiência de carga de gás, o que naturalmente prejudicará o funcionamento do forno.

2 – OPERAÇÃO . -

Certifique-se de que todos os passos para a instalação do forno foram seguidos corretamente, inclusive se há gás no cilindro. - Para ligar o seu forno, introduza o acendedor no(s) furo(s) central(is), abaixo da porta (modelos **PC3G** - 01 furo e **PC4G** - 02 furos), em seguida gire o registro do gás no sentido anti-horário. Para os demais modelos (PG's), puxe a gaveta, até que apareçam os queimadores, aproxime o acendedor e gire a haste do registro abrindo a passagem de gás, após os queimadores acesos, retorne a gaveta para dentro do forno.

- O preaquecimento do forno deve ser feito até o termômetro indicar 200ºC, isto significa que ele estará ligado aproximadamente 25 minutos.

- Após o pré-aquecimento, regule o registro para mais ou para menos de acordo com o tipo de alimento a ser assado. A temperatura de trabalho será sempre indicada pelo termômetro. Ao operar o seu forno, lembre-se de sempre girar as assadeiras no interior da câmara. Este procedimento ajuda a tornar o assado mais uniforme.

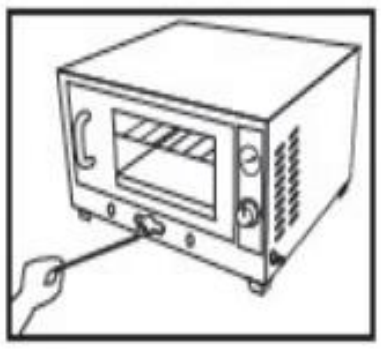

TABELA SUGESTIVA DE TEMPO E TEMPERATURA PARA ALGUNS ASSADOS – FORNOS ELÉTRICOS E A GÁS

ALIMENTO	TEMPERATURA INTERNA	TEMPO DE ASSADO
Bolo comum (forma alta)	180°	40 a 45 minutos
Bolo comum (assadeira)	200°	35 a 40 minutos
Biscoitos	180°	15 a 20 minutos
Tortas (com recheio)	200°	40 a 50 minutos
Frango	200° a 250°	45 a 60 minutos
Pizza	200° a 250°	5 a 10 minutos
Contra-filé	200° a 250°	50 a 60 minutos
Filé de peixe	180° a 220°	60 minutos
Pernil	200°	25 minutos
Peixe inteiro	200°	40 minutos

SÉRIE NEW CHEF		
MODELO	**BOTIJÃO**	**CLICK DE PRESSÃO**
PG1S/PG1A	1-P13-GLP	2KG
PG3S/PG3A	1-P45-GLP	5KG
PG4S/PG4A	2-P45-GLP	5KG
SÉRIE PROFISSIONAL CHEF		
PC3G/PC4G	2-P45-GLP	2KG

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

• Antes de proceder qualquer operação de limpeza, certifique-se de que o forno está desligado a pelo menos 30 minutos com a porta da câmara aberta

• Nos Fornos elétricos, **CUIDADO** para não tocar nas resistências, e nas partes internas do seu forno, pois elas são as últimas a voltarem à temperatura ambiente. Nos Fornos a gás, os resíduos proveniente dos trabalhos diários e que ficam depositados na pedra e também na gaveta (Fornos PG's) devem ser removidos diariamente, isso evita a proliferação de insetos.

• Para a limpeza interna do seu forno elétrico use apenas um pano seco e espátula. Para remover os resíduos corrosivos, use apenas esponjas macias e sabão neutro.

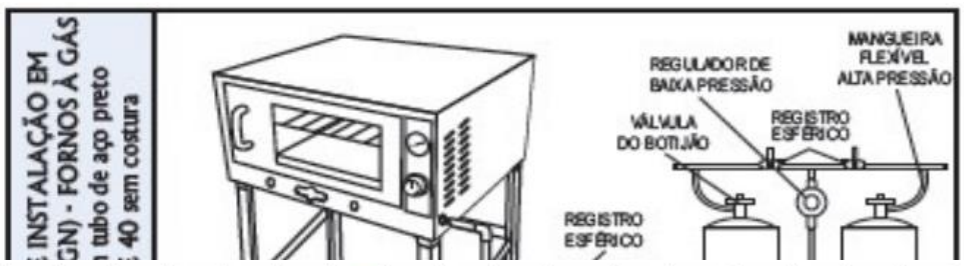

TABELA DE CARACTERISTICAS TECNICAS	PROFISSIONAL CHEF		NEW CHEF							
MODELOS	**PC3G**	**PC4G**	**PG1S**	**PG3S**	**PG4S**	**PG1A**	**PG3A**	**PG4A**		
QUANTIDADE DE CAMARA	1	1	1	1	1	1	1	1		
VOLUME EM LITROS POR CAMARA (L)	70	126	69	120	225	69	120	225		
QUANTIDADE DE QUEIMADORES POR CAMARA	1	2	3	4	5	3	4	5		
QUANTIDADE DE PEDRAS REFRATÁRIAS POR CAMARA	2	3	2	2	4	2	2	4		
DIMENSÕES DAS PEDRAS EM mm	480x343x20	680x298x20	450x290X20	570x395x20	460x470x20	545x287X20	570x395x20	460x470x20		
CONSUMO DE GÁS (GLP - g/h) PRESSÃO NOMINAL 300mmca	800	1000	350	525	900	350	525	900		
CONSUMO DE GÁS (GN - m3h) PRESSÃO NOMINAL 200mmca	0,928	1,16	0,406	0,609	1,044	0,406	0,609	1,044		
DIMENSÕES EXTERNAS (mm) – FRENTE (X)	1010	1205	590	910	1035	650	970	1130		
DIMENSÕES EXTERNAS (mm) – PROFUNDIDADE (Y)	600	800	740	740	1090	740	740	180		
DIMENSÕES EXTERNAS (mm) – ALTURA (Z)	430	430	550	560	1080	580	580	580		
DIMENSÕES INTERNAS (mm) – FRENTE (X)	700	900	460	800	950	550	800	950		
DIMENSÕES INTERNAS (mm) – PROFUNDIDADE (Y)	500	700	600	600	950	600	600	950		
DIMENSÕES INTERNAS (mm) – ALTURA (Z)	200	200	250	250	250	250	250	250		
VÃO LIVRE DA PORTA (mm)	200	200	250	250	250	250	250	250		
PESO BRUTO (Kg)	63	90	28	66	86	30	68	90		