



Especificações

Modelo	Medida interna de cada câmara	Medida externa de cada câmara	Resistência total (base/teto) de cada câmara
A	45x45x25 cm	65x51x50 cm	1.500 + 1.500: 3.000 w / hora
B	45x60x25 cm	65x66x50 cm	1.500 + 1.500: 3.000 w / hora
C	70x60x25 cm	90x66x50 cm	2.000 + 2.000: 4.000 w / hora
D	90x90x25 cm	110x97x50 cm	3.000 + 3.000: 6.000 w / hora
E - 500°	70x60x25 cm	90x66x50 cm	2.000 + 3.000: 5.000 w / hora
F - 500°	90x90x25 cm	110x97x50 cm	3.000 + 4.500: 7.500 w / hora

Nos fornos de 1, 2 ou 3 câmaras, as ligações e funcionamentos de cada câmara são feitas totalmente independentes.

Os fornos elétricos são confeccionados em aço inox, com isolamento em lã de vidro (base, laterais, fundo e teto), com duas resistências tubulares e blindadas, na base e no teto (conforme tabela acima) e usados com pedras refratárias na base.

Instalação

Verifique o local onde o equipamento será instalado. Localize-o em uma superfície plana e sem desnível.

Recomenda-se que a rede elétrica seja feita em separado, para evitar danos ao equipamento, com chave disjuntora própria e fios de 6mm². Verifique se a rede elétrica do local tem carga suficiente para comportar o consumo de Kw.

Verifique se a voltagem está correta (caso não especificado diferente na hora da compra, será de 220 v monofásico).

Ao ligar o forno pela 1ª vez, faça-o com a câmara vazia para a eliminação de impurezas e resíduos industriais (secagem das pedras). Nesta operação será provocado fumaça.

Utilização

Os fornos são equipados com chave controladora das resistências de 4 tempos, sendo: **DESL**: desligado;

MIN (mínimo): liga a resistência de cima;

MED (médio): liga a resistência de baixo (sob as pedras);

MAX (máximo): liga ambas as resistências ao mesmo tempo.

Com termostato de 50°C à 300°C. Ao ser acionado o termostato, automaticamente acende-se a luz piloto, indicando assim que a resistência está ligada.

Os fornos '500°C' não possuem termostato, neles a temperatura deve ser controlada pela chave 4 tempos e observando o termômetro.

Limpeza

É indispensável a limpeza do equipamento semanalmente ou diariamente conforme o local.

Assistência Técnica / Garantia

Antes de solicitar assistência técnica confirme: Se há energia na tomada, se o equipamento não está desligado, se as pedras refratárias não estão quebradas. A assistência técnica poderá ser solicitada diretamente na fábrica, por telefone, fax ou e-mail enquanto o produto estiver na garantia. Tenha em mãos todas as informações necessárias, tais como data da compra, nota fiscal, modelo e tamanho do equipamento, e o máximo de informações sobre o problema.

Todas as mercadorias FRITOMAQ possuem garantia de seis meses, sendo três meses de garantia legal e três meses de garantia contratual, contra possíveis problemas de fabricação de peças e componentes mediante constatação de um técnico autorizado, desde que usados adequadamente, excluindo danos por transportes, instalação indevida, quedas por acidentes, adulteração por pessoas não autorizadas e sobrecarga elétrica. Não damos garantia em lâmpadas, visores, vidros e pedras refratárias, que deverão ser conferidos na entrega da mercadoria. Caso não seja constatado defeito de fabricação, as despesas decorrentes do fato serão aplicadas ao cliente.