



Guarapari, 26 de outubro de 2021.

**Referente:** Pregão Eletrônico Registro de Preço nº 136/2021

**Processo:** nº16840/2021

**Objeto:** CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE MÁQUINA DE LAVAR ROUPA E FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO DE FOGÃO INDUSTRIAL, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DAS INSTITUIÇÕES ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO EM ATENDIMENTO A SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO – SEMED.

### LAUDO DE AVALIAÇÃO DE AMOSTRAS

Atestamos que a empresa **KNOW HOW ELETRÔNICOS EIRELI, CNPJ: 26.996.695/0001-05**, apresentou produto de boa qualidade, atendendo ao solicitado, resultando na aprovação desta comissão, para a aquisição dos mesmos.

**Lote 02 e Lote 03:**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE	MARCA	RESULTADO
01	FOGÃO INDUSTRIAL 04 BOCAS	01	STANDARD	APROVADO
02	FOGÃO INDUSTRIAL 06 BOCAS	01	STANDARD	APROVADO

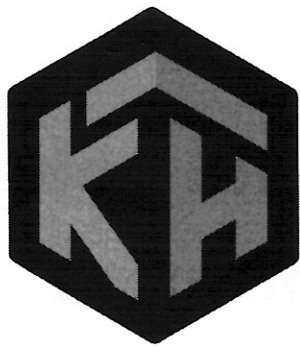
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE	MARCA	RESULTADO
01	MAQUINA DE LAVAR 16 KG	01	CONSUL	APROVADO

Responsáveis pela aprovação das amostras:

  
Cláudia Maria Neves Arrano

  
Fabiana Casemiro Nascimento Tavares

  
Lariane Pereira Plotegher



**KNOW HOW**  
ELETRÔNICOS EIRELI

# CATÁLOGO



KNOW HOW ELETRONICOS EIRELI

CNPJ: 26.996.695/0001-05 - INSC. ESTADUAL: 083.241.01-9

Rua Ivan Neiva Neves, Nº 611, sala 208, Residencial Coqueiral, Vila Velha-ES - CEP: 29.102-850.

Tel.: (27) 3535-2989 e (27) 99701-5550 - E-mail: eletronicos2021@gmail.com



**KNOW HOW**  
ELETRÔNICOS EIRELI

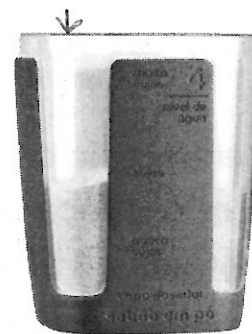


### Ciclo Edredom

Até o seu edredom de casal  
fica bem lavado! Você só  
precisa escolher o ciclo  
exclusivo para ele. \*\*

### Dosagem Extra Econômica

Com o exclusivo sistema Dosagem Extra  
Econômica, suas roupas ficam bem  
lavadas e você ainda tem uma economia  
de até 70% de sabão em pó!\* Bem  
pensado, né?



KNOW HOW ELETRONICOS EIRELI

CNPJ: 26.996.695/0001-05 - INSC. ESTADUAL: 083.241.01-9

Rua Ivan Neiva Neves, Nº 611, sala 208, Residencial Coqueiral, Vila Velha-ES - CEP: 29.102-850.

Tel.: (27) 3535-2989 e (27) 99701-5550 - E-mail: eletronicos2021@gmail.com



**KNOW HOW**  
ELETRÔNICOS EIRELI

## **ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

**Capacidade (Kg): 16**

**Abertura da Tampa: Superior**

**Temperatura da Água: Fria**

**Pés Niveladores: Sim**

**Ciclos de Lavagem: 16**

**Níveis de Água: 4**

**Display: Eletrônico**

**Marca: Consul**

**Consumo Aproximado de Água: 12,6 litros/ciclo/kg**

**Filtro: Sim**

**Centrifugação: 750 rpm**

**Água Quente: Não**

**Cesto: Inox com base de plástico**

**Diluição Anti-mancha: Sim**

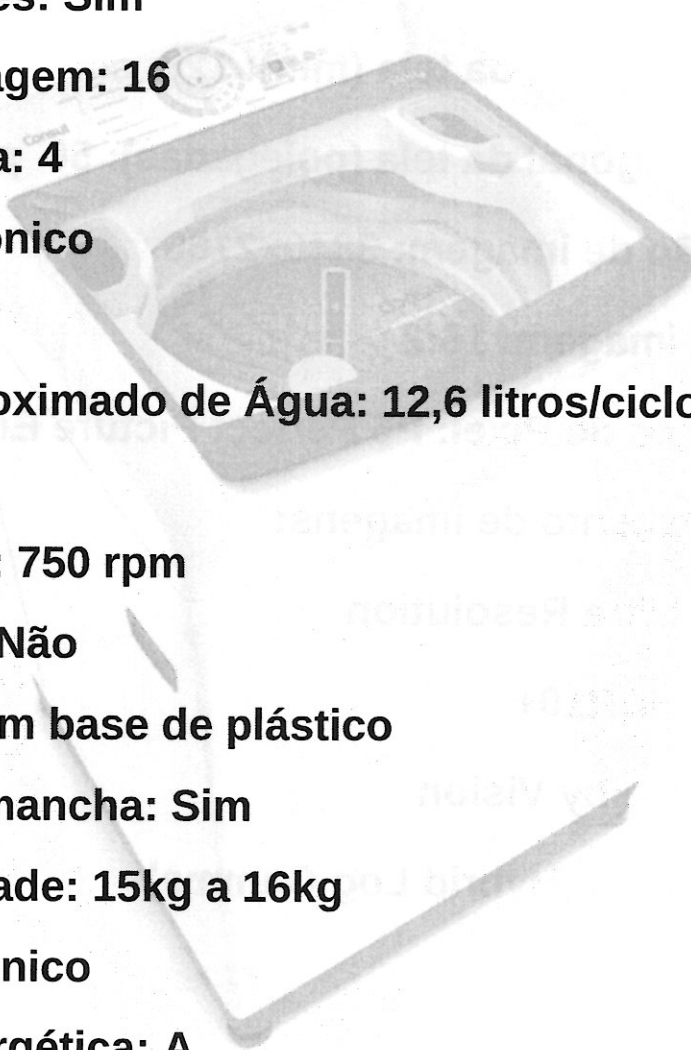
**Faixa Capacidade: 15kg a 16kg**

**Display: Eletrônico**

**Eficiência Energética: A**

**Garantia do Fornecedor (mês): 12**

**Cor: Branco**



KNOW HOW ELETRONICOS EIRELI

CNPJ: 26.996.695/0001-05 - INSC. ESTADUAL: 083.241.01-9

Rua Ivan Neiva Neves, Nº 611, sala 208, Residencial Coqueiral, Vila Velha-ES - CEP: 29.102-850.

Tel.: (27) 3535-2989 e (27) 99701-5550 - E-mail: eletronicos2021@gmail.com



**KNOW HOW**  
ELETRÔNICOS EIRELI

**Interação do usuário:**

**SimplyShare**  
**Espelhamento de tela**

**Aplicativos para SmartTV\*:**

**Provedores de vídeo on-line**  
**Navegador de internet de código aberto**  
**TV sob demanda**  
**YouTube**  
**Netflix TV**

**Fácil de instalar:**

**Identificação automática de produtos Philips**  
**Assistente de instalação de rede**  
**Assistente de configurações**

**Fácil de usar:**

**Botão de menu da Smart TV**  
**Manual do usuário na tela**

**Firmware atualizável:**

**Assistente de atualização automática do firmware**  
**Firmware atualizável via USB**  
**Atualização online do firmware**

**Ajustes do formato da tela:**

**Widescreen**  
**Básico - Preencher a tela**  
**Ajustar à tela**  
**Advance - Shift**  
**Aplicar zoom, esticar**

KNOW HOW ELETRONICOS EIRELI

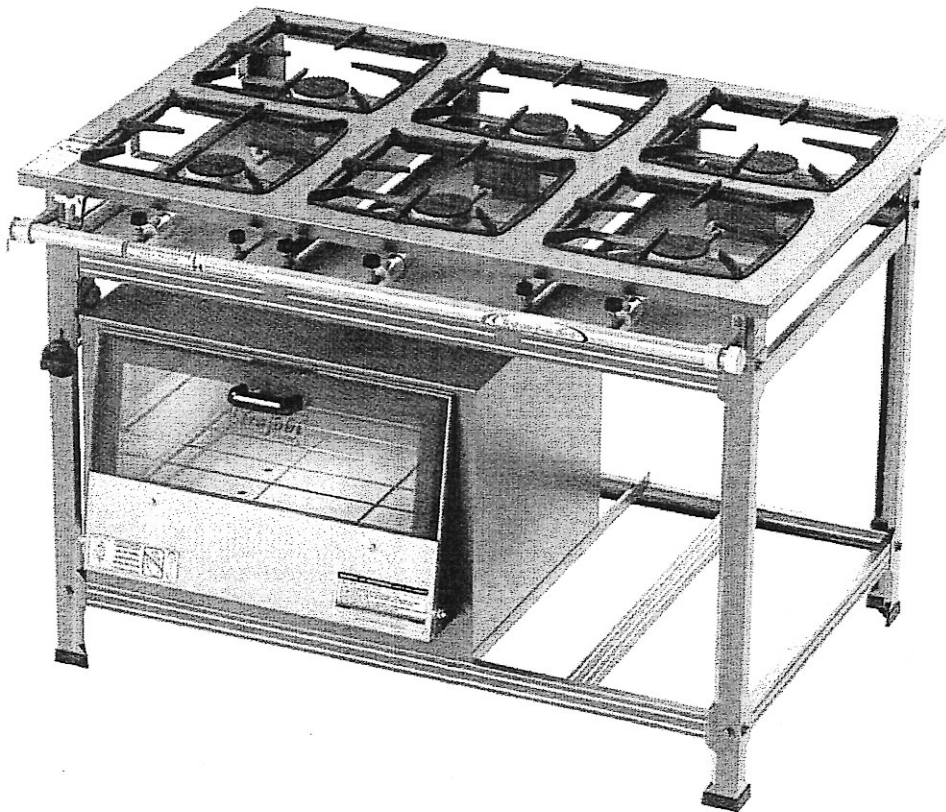
CNPJ: 26.996.695/0001-05 - INSC. ESTADUAL: 083.241.01-9

Rua Ivan Neiva Neves, Nº 611, sala 208, Residencial Coqueiral, Vila Velha-ES - CEP: 29.102-850.

Tel.: (27) 3535-2989 e (27) 99701-5550 - E-mail: eletronicos2021@gmail.com



≡  
MENU



**FOGÃO 6 BOCAS STANDARD A.P INOX - 6QS 30X30 C/ FORNO**

Código: 6029-I / 9023-I

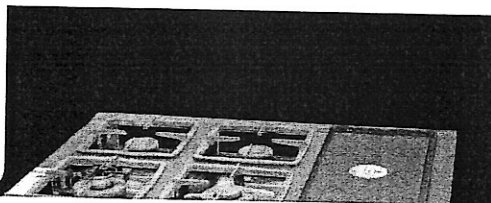
**FICHA TÉCNICA**

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

Referências Técnicas

**Pág 4**

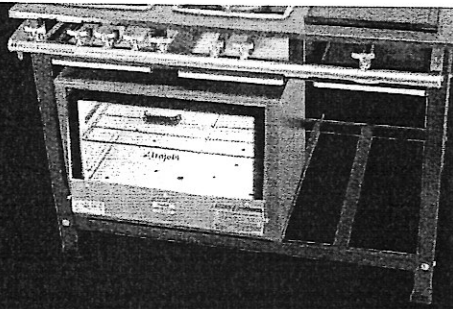
Catálogo de produtos



LINHA: FOGÃO  
 PRODUTO: STANDARD 30 X 30

Regulador de Gás para os fogões de baixa pressão deverá ser adquirido a parte em lojas especializadas.

Regulador de Gás para os fogões de alta já acompanham o fogão com exceto a linha de fogões Caulin 30 x 30.



### PERFIL DO TAMPO SUPERIOR

PERFIL EXTERNO 70 mm - PERFIL INTERNO 70 mm

MODELO	DIMENSÃO	REGULADOR DE GÁS
Produtos	Standard 30 x 30 (Baixa e Alta Pressão)	(Baixa Pressão)
Fogão 1 Boca	800 x 420 x 520	Regulador 1 Kg / Hr.
Fogão Mesa 1 Boca	160 x 420 x 520	Regulador 1 Kg / Hr.
Fogão 2 Bocas	800 x 780 x 520	Regulador 1 Kg / Hr.
Fogão Mesa 2 Boca	160 x 780 x 520	Regulador 1 Kg / Hr.
Fogão 3 Bocas	800 x 1.140 x 520	Regulador 2 Kg / Hr.
Fogão 3 Bocas c/ Forno	800 x 1.140 x 520	Regulador 5 Kg / Hr.
Fogão 4 Bocas Linha	800 x 1.500 x 520	Regulador 5 Kg / Hr.
Fogão 4 Bocas Linha c/ Forno	800 x 1.500 x 520	Regulador 5 Kg / Hr.
Fogão 4 Bocas	800 x 780 x 880	Regulador 5 Kg / Hr.
Fogão 4 Bocas c/ Forno	800 x 780 x 880	Regulador 5 Kg / Hr.
Fogão 4 Bocas Chapa	800 x 1.140 x 880	Regulador 5 Kg / Hr.
Fogão 4 Bocas Chapa c/ Forno	800 x 1.140 x 880	Regulador 5 Kg / Hr.
Fogão 6 Bocas	800 x 1.140 x 880	Regulador 5 Kg / Hr.
Fogão 6 Bocas c/ Forno	800 x 1.140 x 880	Regulador 5 Kg / Hr.
Fogão 8 Bocas	800 x 1.500 x 880	Regulador 7 Kg / Hr.
Fogão 8 Bocas c/ Forno	800 x 1.500 x 880	Regulador 7 Kg / Hr.

As válvulas de baixa Pressão deverão ser acopladas a uma mangueira com comprimento de até 1,50 mts, medidas acima será necessário a utilização de cano de cobre e regulador de pressão de acordo com o comprimento da tubulação de gás e a quantidade de produtos conectados no mesmo.

As válvulas de Alta Pressão acima de 1,50 mts será necessário consultar as normas de instalação.

### QUEIMADORES DA LINHA

Tipo Queimador	Standard 30 x 30 (Baixa e Alta Pressão)	Consumo Gás
<b>QUEIMADORES DE BAIXA PRESSÃO</b>		
Simple Menor (Q.S.M.) - 100 mm	X	0,120 Kg/Hora
Duplo Menor (Q.D.M.) - 140 mm	X	0,280 Kg/Hora
Simple Chama Dupla (Q.S.C.D.) - 125 mm	X	0,200 Kg/Hora
<b>QUEIMADORES DE ALTA PRESSÃO</b>		
Simple Maior (Q.S.M.) - 130 mm	X	0,480 Kg/Hora
Q. Vulcano (Q.V.) - 125 mm	X	0,600 Kg/Hora
Simple (Q.S.A.P.) - 90 mm	X	0,600 Kg/Hora

**CERTIFICADO DE GARANTIA**

**GARANTIA: 90 DIAS (3 meses)**

- 1 - A METALÚRGICA PASTANA & GAMBARINI LTDA. Garante ao primeiro Comprador/Consumidor deste produto adquirido do revendedor Autorizado, contra qualquer defeito de matéria prima e montagem que o mesmo apresentar no prazo de 90 dias (3 meses), e que impeçam seu funcionamento de acordo com as especificações e características anunciadas.
- 2 - É responsabilidade do cliente contatar a ITAJOBÍ FOGÕES caso haja algum defeito de fabricação do produto, através do SAC pelo telefone (17) 3546-9600 ou pelo e-mail sac@itajobifogoes.com.br.
- 3 - O prazo de garantia inicia-se a partir da data efetiva da entrega da Nota Fiscal, obrigando-se o revendedor autorizado dos produtos ITAJOBÍ FOGÕES a fazer constar na Nota Fiscal de vendas, a data da entrega do produto, deste Certificado e o manual de Instrução.
- 4 - Os reparos que se fizerem necessários em nossos produtos deverão ser efetuados pela Assistência Técnica Autorizada da marca ITAJOBÍ FOGÕES.
- 5 - Dentro do período da garantia o produto entregue em qualquer revendedor autorizado será totalmente revtsado, mediante a apresentação da Nota fiscal e o presente termo de Garantia devidamente preenchido.
- 6 - Esta Garantia não cobre vidros, lâmpadas, resistências, fusíveis, solenóides e controladores digitais. Defeitos causados por uso impróprio, quedas, agentes de natureza, instalações em desacordo com o Manual de Instruções, uso de serviços de terceiros não relacionados à nossa Assistência Técnica Autorizada, transportes realizados por terceiros e defeitos na rede elétrica, também não são cobertos pela garantia.
- 7 - Decorrido o prazo desta garantia, todos os custos de reparos, transportes, peças e mão de obra correrão por conta do usuário.
- 8 - A montagem dos produtos deverá ser executada com equipamentos de segurança e ferramentas adequadas ao tipo do produto. A empresa ITAJOBÍ FOGÕES não se responsabilizará por danos físicos providos da falta de uso dos mesmos.

Preencher os campos no ato da venda,  
o não preenchimento implicará na perda da Garantia.

Nome: \_\_\_\_\_  
 RG: \_\_\_\_\_  
 CPF: \_\_\_\_\_  
 Produto: \_\_\_\_\_  
 Vendedor: \_\_\_\_\_  
 Loja: \_\_\_\_\_  
 Data Compra: \_\_\_ / \_\_\_ / \_\_\_\_\_. Nota Fiscal N°: \_\_\_\_\_  
 Número de Série: \_\_\_\_\_



**METALÚRGICA PASTANA & GAMBARINI LTDA.**

Fone/Fax: (17) 3546-9600  
 sac@itajobifogoes.com.br  
 Rua João Cardoso de Mattos Filho, 155 - Parque Industrial Abel Pasiani  
 Cep: 15840-000 - Itajobi - SP - Caixa Postal 054

**Fogão Industrial  
 Standard 30x30**



**Manual de Instruções e  
 Certificado de Garantia**

1  
/



**Índice**

- Cuidados com a Panela..... 2
- Regras gerais para utilização dos botijões (baixa pressão) ..... 3
- Regras gerais para utilização dos botijões (alta pressão)..... 3
- Informações básicas..... 4
- Queimadores..... 4
- Montagem dos Fogões..... 5
- Fogão com forno - Tampa de vidro..... 6
- Medida interna dos fornos / Limpeza Fornos..... 6
- Montagem e Instalação do forno no fogão..... 7
- Instalação de gás GLP ..... 8
- Capacidade ..... 9
- Instruções de segurança ..... 9
- Inversão do lado da tomada de gás ..... 9
- Medidas fogões montados ..... 9
- Análise e resolução de problemas ..... 10
- Limpeza..... 10
- Manutenção..... 10
- Queima das chamas ..... 10
- Vista explodida ..... 11
- Certificado de garantia..... 12

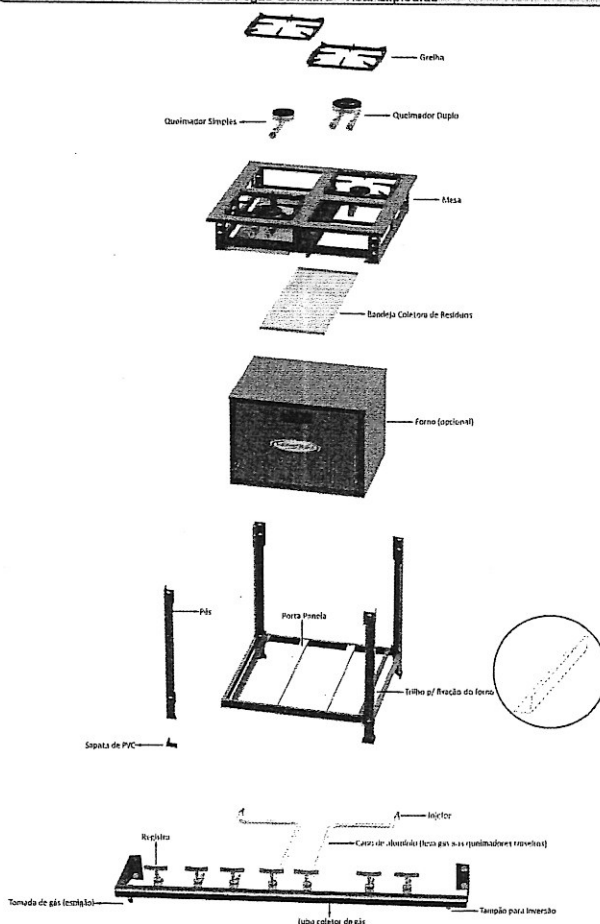
**Cuidados com a Panela**

Para menor consumo de gás e para que a chama das bocas não agrida a mesa do fogão, é recomendado o uso de panelas com diâmetro indicado, posicione as panelas no centro da trempa (grelha). Utilize somente panelas com base plana, panelas com base arredondada e/ou irregulares não permitem estabilidade.

Neste modelo com bocas de tamanho 30x30 usar panelas com até, no máximo, 30 cm de diâmetro.



**Modelo de Fogão Standard - Vista Explodida**



Análise e Resolução de Problemas

Ocorrência	Procedimento
A chama se apaga ocasionalmente	Verifique se há corrente de ar na direção do fogão. Verifique se o gás está acabando.
A chama está sujando as painelas	Verifique se o gás está no fim ou existe alguma obstrução dentro dos queimadores
A chama está baixa e não aumenta	Verifique se o gás está no fim ou, se a torneira do registro está bem aberta.
Aparecem cascas de gelo na superfície externa dos botijões	Verifique sua carga de gás, pois isso é resultante de insuficiência de carga. Para solucionar total problema, deve-se aumentar o número de botijões ou verificar se o regulador não está deficiente.
A chama está fugindo; O queimador engole a chama;	Posição incorreta do queimador (verifique) Posição incorreta do espalhador de chamas (verifique) Regulagem de ar do queimador está muito aberta (entre em contato com a empresa (17) 3546-9600)

Limpeza

Antes da limpeza é importante que o fogão esteja totalmente FRIO, para evitar o empenamento das peças fundidas, danifique a pintura e não empenem as chapas da estrutura superior.

- \* Use apenas água quente e sabão neutro com esponja ou pano;
- \* Nos queimadores após a limpeza seque-os bem antes de reutilizá-los e não troque os de lugar;
- \* Não use detergentes ou produtos abrasivos;
- \* Recomenda-se sempre que limpar o forno proteger a chapa ou lastro do forno com óleo vegetal comestível, para não enferrujar;
- \* Não use palha de aço ou similares. Não deixe cair água ou detritos nos sistemas de gás, pois podem desregular as chamas;
- \* Fogões usados em áreas de praia e sítios é extremamente necessário o uso de óleo comestível após o uso para proteger e evitar ferrugem;

Manutenção

Recomenda-se fazer inspeções e manutenção do produto a cada 6 meses com utilização de grande frequência. Recomenda-se manutenção a cada 8 meses com utilização de pequena frequência. Para a realização da tarefa acione um técnico de sua confiança ou indicado pela empresa.

Queima das Chamas

As chamas dos fogões possuem a cor azulada, o que significa o bom funcionamento das mesmas, porém quando as chamas se apresentarem na cor amarelada significa o mal funcionamento, que pode ocorrer devido:

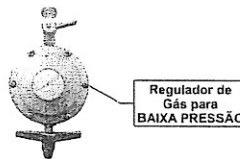
1. Queimadores sujos por gordura;
2. Pouca entrada de ar no queimador;
3. Injetores sujos devido à baixa qualidade do gás;
4. Fim do gás;

Regras Gerais para Utilização de Botijões (Produto BAIXA PRESSÃO)

Produto	Regulador de Gás
Fogão 1 Boca	1 Kg/Hora
Fogão 2 Bocas e Fogão 2 Bocas c/ Forno	2 Kg/Hora
Fogão 3 Bocas e Fogão 3 Bocas c/ Forno	2 Kg/Hora
Fogão 4 Bocas e Fogão 4 Bocas c/ Forno	5 Kg/Hora
Fogão 4 Bocas Linha	5 Kg/Hora
Fogão 4 Bocas Chapa e 4 Bocas Chapa c/ Forno	5 Kg/Hora
Fogão 6 Bocas	5 Kg/Hora
Fogão 6 Bocas c/ Forno	7 Kg/Hora
Fogão 6 Bocas c/ Forno e Fogão 6 Bocas Chapa e Fogão 6 Bocas Chapa c/ Forno	7 Kg/Hora
Fogão 8 Bocas	7 Kg/Hora
Fogão 8 Bocas c/ Forno	10 Kg/Hora



Mangueira para ligação entre o fogão e o regulador de gás  
Abraçadeiras Utilizadas (2)

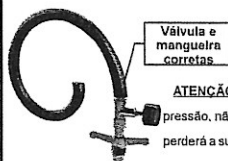


Regulador de Gás para BAIXA PRESSÃO

Regras Gerais para Utilização de Botijões (Produto ALTA PRESSÃO)

**Alta Pressão:** é um modelo onde a válvula por onde passa gás libera direto do botijão para o fogão, sendo assim mais eficiente para cozimentos rápidos e frituras.

Os modelos alta pressão não apresentam variedade nas válvulas, ou seja para quaisquer quantidade de bocas do produto o Kit Alta Pressão será o mesmo.



Válvula e mangueira correias

A mangueira utilizada nos modelos alta pressão também é diferente, caso haja necessidade de comprar uma mangueira nova deve ser feito o pedido de 'Mangueira Ibrira P1500 5/16'.

**ATENÇÃO:** Nos fogões alta pressão NUNCA deverá ser utilizado o regulador de baixa pressão, não utilize a mangueira ou regulador que não sejam apropriados, pois o fogão perderá a sua garantia.



Modelo de válvula que NUNCA deverá ser utilizado em Fogão Alta Pressão, pois é destinada ao produto de Baixa Pressão.

**Informações Básicas**

1. Nunca utilize seu fogão para secar roupas, lenis ou panos de cozinha;
2. Nunca utilize seu produto para aquecer ambientes;
3. Nunca deixe, após utilizar o fogão, a válvula de gás (regulador de pressão) aberta, principalmente à noite;
4. Para um perfeito aproveitamento da chama e menor consumo de gás, caso necessário reduza as chamas de modo que fiquem inteiramente cobertas pela base da panela;
5. Nunca deixe de fechar o registro após a utilização do fogão;
6. A válvula de gás baixa pressão nunca deve ser violada, pois já vem regulada pelo fabricante;
7. Deve ser respeitada uma distância de 10cm em torno do fogão;

**Queimadores**

Os queimadores são um dos principais itens do fogão, por isso precisam de grande atenção, tais como:

1. São encaixados, o que facilita sua remoção para limpeza e manutenção;
2. Cada modelo possui um consumo de gás, para **BAIXA PRESSÃO**, são:

Modelo	Consumo
Queimador Duplo (Q.D)	0,360 Kg/Hora
Queimador Simples (Q.S)	0,200 Kg/Hora

3. Para **ALTA PRESSÃO**, são:

Modelo	Consumo
Queimador Simples Maior (Q.S.M)	0,480 Kg/Hora
Queimador Vulcano (Q.V)	0,600 Kg/Hora
Queimador Simples (Q.S.A.P)	0,600 Kg/Hora

**Montagem dos Fogões**

Os fogões com 2,4,6 e 8 bocas são fornecidos desmontados. Para montá-los se sempre equipamentos de segurança (óculos protetor, luvas de couro, etc).

1. Retire as madeiras com auxílio de uma chave de fenda tamanha médio e o plástico que envolve o fogão (se vier madeirado), caso ele venha apenas com a embalagem tradicional (papelão), abra a embalagem com cuidado para não avariar as pinturas do lampo e das grelhas riscando-as no chão.
2. Retire as grelhas e os queimadores do fogão, observando as posições de cada um deles.
3. Coloque o fogão sobre o chão com a parte superior voltada para baixo (não se esqueça de forrar o chão para não danificar o produto).
4. Retire os parafusos, porcas e arruelas contidos em um saquinho plástico que está colado com fita no lado inferior do porta painelas.
5. Pegue um pé e coloque-o no canto do fogão de forma que o lado do pé que contém uma chapinha de acabamento, fique do lado oposto e fixe-o com dois parafusos e duas arruelas normais lado externo e a porca do lado interno. Repita a operação para os demais pés e aperte-os bem.
6. Coloque o porta painelas entre os quatro pés e fixe-os parafusos, porcas e arruelas apertando-os bem.
7. Pegue o fogão e coloque-o na posição em que o porta painelas fique voltado para o chão e a parte superior do fogão para cima (posição normal).
8. Coloque os queimadores na sua posição de origem e as grelhas corretamente no fogão.

**Capacidade**

Sempre siga a quantidade e capacidade de botijões para cada modelo de fogão de maneira correta.

Cada botijão (P-13 ou P-45) deverá ter suas válvulas reguladoras de pressão correspondentes.

Deste modo, a alimentação do produto estará sendo de forma correspondente e, em consequência, o mesmo terá bom rendimento.

**Instruções de Segurança**

Os fogões a gás da ITAJOBÍ FOGÕES, são fabricados para funcionarem com válvula reguladora de pressão G.L.P. (Gás Liquefeito de Petróleo), baixa pressão, e de acordo com as normas de segurança da A.B.N.T. (Associação Brasileira de Normas Técnicas).

A ITAJOBÍ FOGÕES recomenda a instalação dos fogões em lugares arejados, mas protegidos de correntes de ar, evitando também lugares úmidos.

Para o bom funcionamento do fogão é necessário o uso de equipamentos corretos.

Os botijões ou cilindros devem ser instalados conforme a necessidade e as normas da empresa.

Recomendamos que a instalação da rede de gás seja realizada por profissionais treinados.

**ATENÇÃO**

Os botijões ou cilindros não devem ser colocados a uma distância maior que 2 (dois) metros dos fogão. Caso houver necessidade de maior distância, deve-se adaptar um manômetro no cilindro ou botijão e um regulador junto ao fogão.

**Inversão do Lado da Tomada de Gás**

Os fogões ITAJOBÍ possuem tomada de gás padronizada no lado esquerdo. Em alguns modelos, é possível a inversão para o lado direito, retirando-se o tampão (lado direito), e o espigão (lado esquerdo) com uma chave fixa 7/16".

1. Inverter a posição, colocar veda rosca (cola perabond Im-012 ou similar) e reposicionar, apertando bem.
2. Colocar a mangueira de gás e verificar se há vazamento utilizando sabão ou detergente, se produzir bolhas é sinal de que há vazamento. **NUNCA UTILIZAR FOGO.**

Recomendamos que todas estas tarefas sejam realizadas com equipamentos de segurança (óculos de proteção, luvas de couro, etc), sempre devem ser feitas por pessoal qualificado.

**Medidas dos Fogões Montados - 30x30 Standard**

Produtos	Medias (Altura x Frente x Profundidade)
Fogão 1 Boca	800 x 420 x 520 mm
Fogão 1 Boca Mesa	800 x 420 x 620 mm
Fogão 2 Bocas e 2 Bocas c/ Forno	800 x 780 x 520 mm
Fogão 2 Bocas Mesa	800 x 780 x 620 mm
Fogão 3 Bocas e 3 Bocas c/ Forno	800 x 1140 x 520 mm
Fogão 4 Bocas Linha e Linha c/ Forno	800 x 1500 x 520 mm
Fogão 4 Bocas e 4 Bocas c/ Forno	800 x 780 x 880 mm
Fogão 4 Bocas Chapa e 4 Bocas Chapa e Forno	800 x 1140 x 880 mm
Fogão 6 Bocas e 6 Bocas c/ Forno	800 x 1140 x 880 mm
Fogão 8 Bocas e 8 Bocas c/ Forno	800 x 1500 x 880 mm

Instalação de Gás GLP

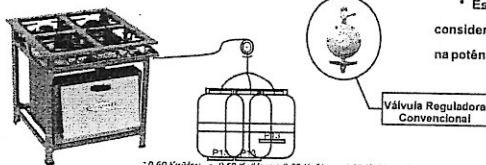
Para saber qual o consumo máximo de gás do seu modelo de fogão, basta utilizar os cálculos a seguir:

Ex: Fogão 4BC 30x30 2QS 2QD Com Forno =  $(2 \times 0,200) + (2 \times 0,360) + 0,360 = 1,48 \text{ Kg/Hora}$

Código	Capacidade	Kg/Hora
P-13	13 Kg	0,6
P-45	45 Kg	1

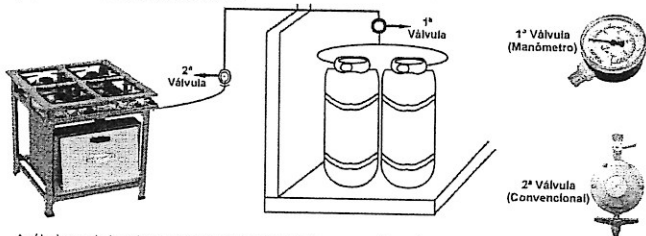
Há dois tipos de instalação de gás GLP, a que os botijões ficam perto do fogão e a que os botijões ficam distantes do mesmo.

1° Quando os botijões estão próximos ao fogão utiliza-se apenas uma válvula reguladora de pressão, para modelos em Baixa Pressão. Para modelos de Alta Pressão, não é necessário o uso de Válvula Reguladora.



\* Este consumo está sendo considerado com os queimadores na potência máxima.

2° Quando os botijões estão distantes do fogão, em uma central, instala-se no local a primeira válvula, de 1° estágio (manômetro), colocando como condutor do gás até o fogão uma tubulação de cobre. Instale no final, ao lado do fogão, uma válvula reguladora de pressão.



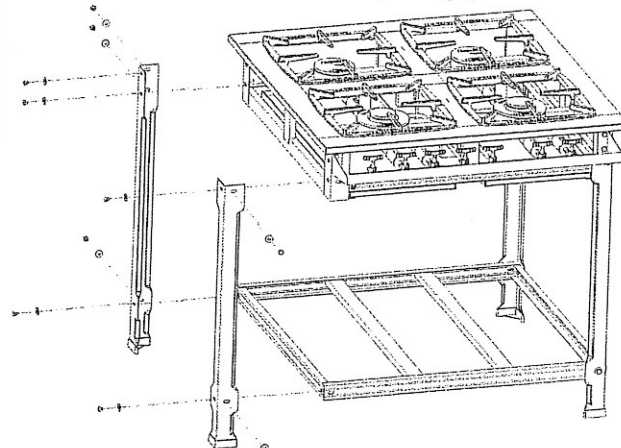
A válvula reguladora de pressão de gás é definida pelo consumo do produto e pela pressão de entrada e de saída de gás.

Certifique-se de que não há vazamento nas válvulas e nas ligações das mangueiras. Para isso, utilize sabão ou detergente, se formar bolhas é sinal de que há vazamento. **NUNCA UTILIZE FOGO.**

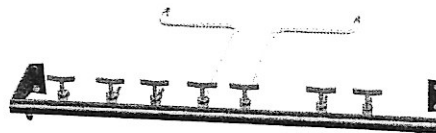
Para uma correta utilização e instalação dos fornos e fogões industriais, partiremos do princípio de que **FOGÃO INDUSTRIAL não é FOGÃO DOMÉSTICO**. Suas características são diferentes, portanto seu consumo de gás, sua utilização, seu modo de cuidar também devem ser.

Os fogões, com ou sem forno, vêm desmontados. Sua montagem é simples, basta observar o desenho fragmentado abaixo.

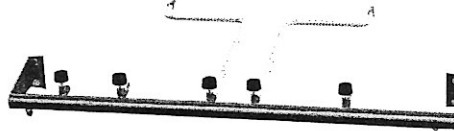
Nos modelos com forno, os trilhos para fixação do mesmo no paineleiro vêm dentro do forno. O produto acompanha parafusos (1/4 x 1/2), porcas e arruelas para montagem.



Modelo de tubo coletor de gás baixa pressão expandido:



Modelo de tubo coletor de gás alta pressão expandido:



**Fogão com Forno - Tampa de Vidro**

Tampa de Vidro Temperado - Esta tampa foi projetada com vidro de 5mm de espessura para suportar até 700°C.

Ao usá-lo, seguir as seguintes instruções:

- 1 - Quando o forno estiver ligado não gotejar água sobre o vidro.
- 2 - Após usá-lo, não lavar e não passar pano úmido sobre o vidro enquanto o mesmo estiver quente.
- 3 - Não abrir e não fechar a tampa de vidro bruscamente, pois ela pode se quebrar.
- 4 - Não apoiar nada sobre o vidro.
- 5 - Quando o forno estiver aquecido, ao abrir a tampa, usar sempre luvas térmicas ou pano seco.
- 6 - Enquanto estiver usando o forno, cuidado para não se queimar.
- 7 - Após o uso, deixe o forno e a tampa esfriarem, para limpar o vidro e o forno use panos macios, água e sabão neutro.
- 8 - Siga corretamente as instruções acima para evitar acidentes.

**ATENÇÃO**

A empresa não se responsabilizará por nenhum dano causado na tampa do vidro, devido ao uso incorreto. O vidro não tem garantia de fábrica, somente em caso de quebra no transporte, sendo neste caso responsabilidade da transportadora.

Antes de ligar o gás, abrir a tampa do forno. Antes de utilizar o forno pela primeira vez, deve aquecê-lo por 60 minutos para queimar o verniz protetor.

**Medida Interna dos Fornos**

Fornos Baixa Pressão - Tradicionais

	Pequeno	Extra Médio	Médio	Grande	Extra Grande	Grande Super
Altura	300mm	300mm	300mm	300mm	300mm	300mm
Largura	520mm	520mm	520mm	520mm	620mm	620mm
Profundidade	360mm	490mm	580mm	730mm	490mm	730mm
Litros	56L	76L	90L	113L	91L	135L
Vazão	0,300 Kg/H	0,340 Kg/H	0,350 Kg/H	0,360 Kg/H	0,340 Kg/H	0,360 Kg/H

**Limpeza Geral do Forno**

Retirar a grade do forno e limpá-lo com pano umedecido em água e sabão neutro.

Não utilizar detergente, limão, vinagre ou outros líquidos agressivos. Nas superfícies pintadas, limpe com pano umedecido em água e sabão neutro.

Nunca utilize esponjas de aço, pontas de faca ou outros objetos pontiagudos.

Enxugue muito bem todas as partes lavadas.

**Aviso**

Após a instalação, teste a chama. O forno sai regulado de fábrica e pronto para uso, porém se ocorrer chama vermelha (excesso de ar na mistura) ou amarelada (falta de ar na mistura), primeiramente informar a empresa, pelo telefone (17) 3546-9600 ou pelo email: sac@lajobifogoes.com.br, se o problema não for solucionado um técnico deve ser chamado para determinar a origem do problema.

**1º Uso:** Antes de colocar quaisquer alimento para ser assado pela primeira vez, deve-se proceder pré-aquecimento do forno em temperatura máxima durante 60 minutos, aproximadamente.

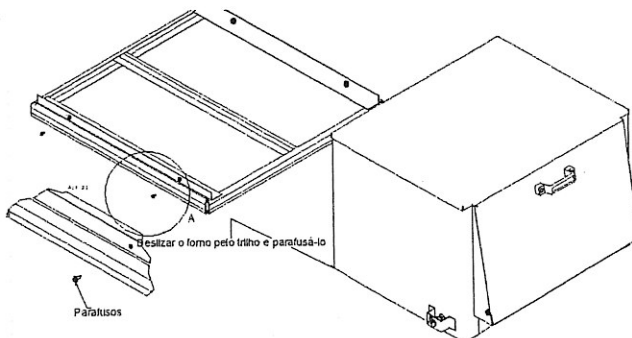
**Montagem do Forno no Fogão**

Todo fogão pedido junto com o forno já sai pré-preparado de fábrica, ou seja o registro regulador de gás e o injetor (que seriam usados para o forno) já estão fixados no tubo coletor de gás no fogão. Os trilhos, usados para fixar o forno no porta-panels do fogão, saem de fábricas sem montar, ou seja se encontram dentro no forno.

Siga correlamente os passos:

1. Retirar os dois trilhos, que se encontram dentro do forno, e com 2 parafusos fenda e 2 porcas (usar 1 de cada na frente e 1 de cada atrás) fixá-lo no porta-panels do fogão (porta-panels e os trilhos já saem de fábrica com a furação);
2. Repetir a operação '1' do outro lado;
3. Encaixar o forno de baixo do fogão sob os trilhos;
4. Prender o forno nos trilhos com 1 parafuso soberbo (o forno e o trilho já saem de fábrica com a furação);
5. Repetir a operação '4' do outro lado;

Obs: Os modelos de fornos Pequeno e Extra Médio possuem 1 furação de cada lado nos trilhos para a fixação do mesmo no forno. Os modelos Médio, Grande, Extra Grande e Grande Super possuem 2 furações de cada lado, para fixar o forno nos trilhos.



**Instalação do Forno no Fogão**

Para realizar a instalação do forno no fogão, vai-se precisar de cola trava-rosca e chave fixa.

1º- Pregar o rabicho na lateral do forno com dois parafusos (contidos dentro do saquinho).



2º- Encaixar o cano de cobre, contido dentro do forno, uma ponta no registro correspondente ao forno (o primeiro registro), e a outra ponta fixar no rabicho e apertar a porca usando uma chave fixa.

Obs: Use cola trava-rosca quando for fixar o cano de cobre em ambas as pontas para evitar vazamentos.