

Forno Pizzabon Flex - lenha e gás

Modelos: P-100 / P-50 / P-25

Manual de instruções

Ao desembalar o forno, confira os itens que o acompanham, os mesmos se encontram na parte interna do forno:

Para o modelo P-100:

- 12 - plaquetas refratárias sobressalentes;
- 02 - lâmpadas 100W com trefilamento reforçado (para uso e reposição);
- 01 - termômetro analógico 500°C;
- 04 - grelhas de ferro fundido para fornalha;
- 01 - pá para pizza.

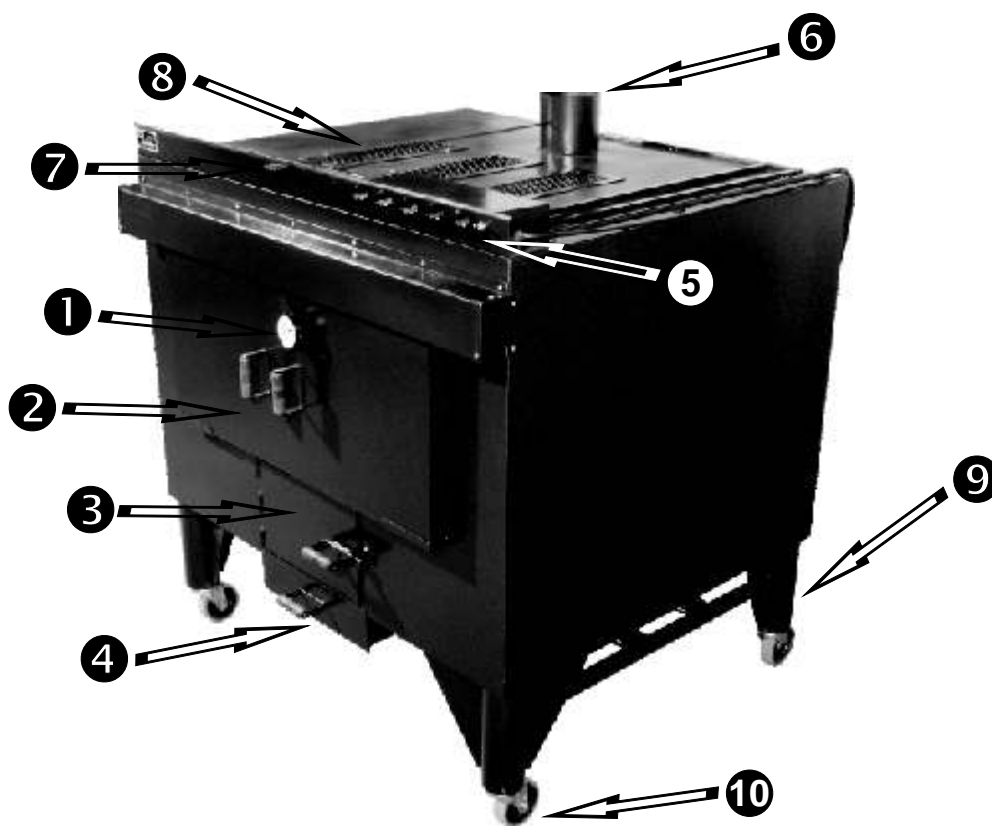
Para o modelo P-50:

- 06 - plaquetas refratárias sobressalentes;
- 02 - lâmpadas 100W com trefilamento reforçado (para uso e reposição);
- 01 - termômetro analógico 500°C;
- 02 - grelhas de ferro fundido para fornalha;
- 01 - pá para pizza.

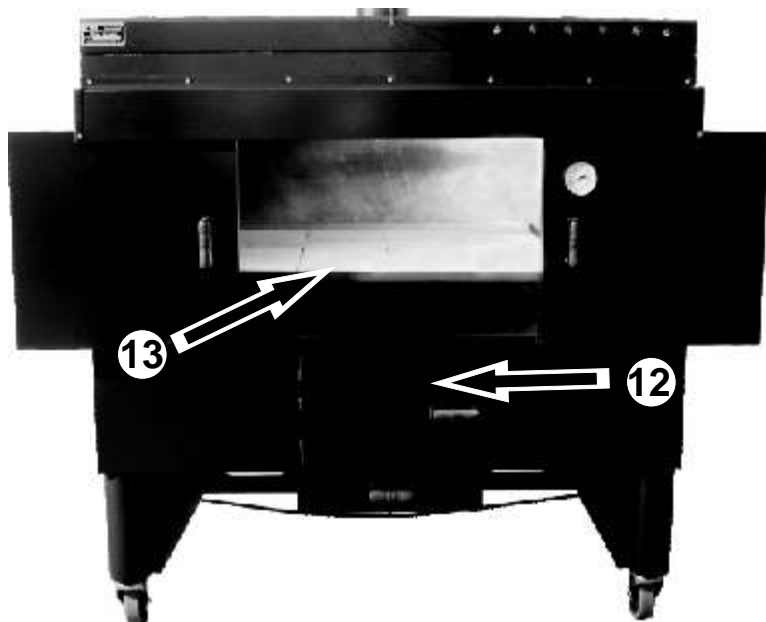
Para o modelo P-25:

- 03 - plaquetas refratárias sobressalentes;
- 02 - lâmpadas 100W com trefilamento reforçado (para uso e reposição);
- 01 - termômetro analógico 500°C;
- 01 - grelha de ferro fundido para fornalha;
- 01 - pá para pizza.

Conheça os principais componentes do forno:



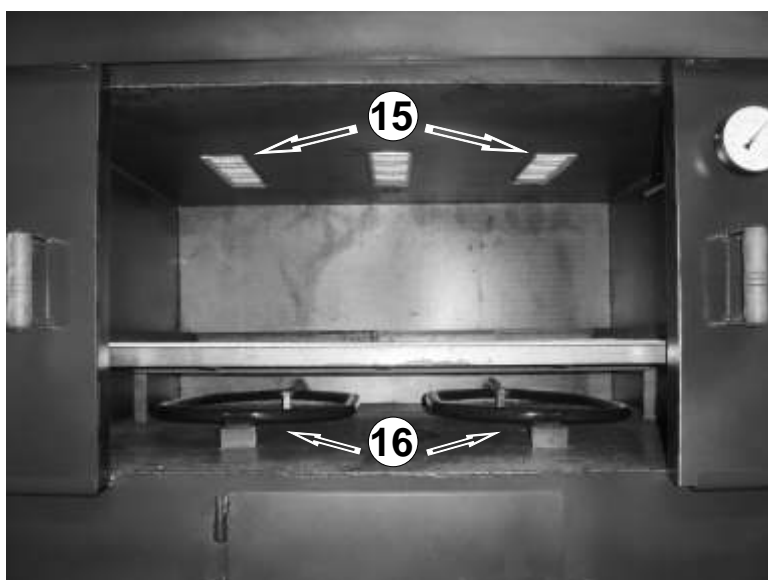
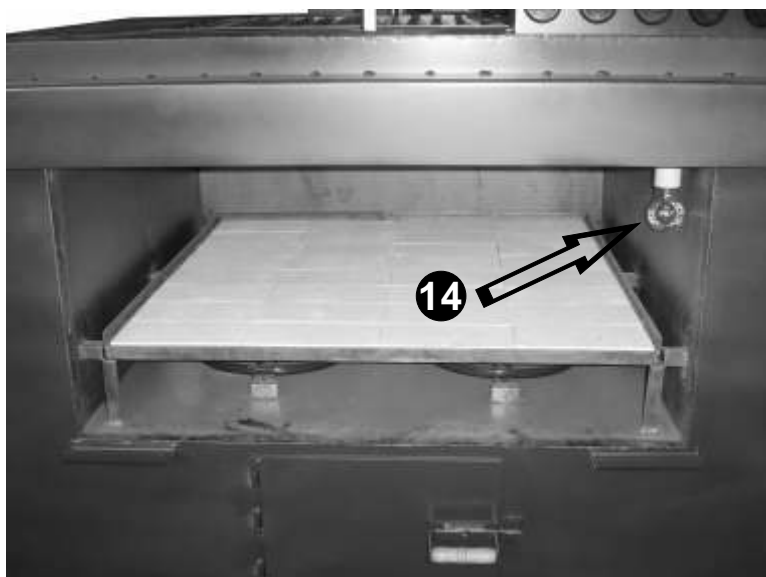
- ① Termômetro analógico 500°C
- ② Portas de acesso à câmara de assados
- ③ Porta de acesso à fornalha
- ④ Cinzeiro
- ⑤ Painel de acionamento do gás e lâmpada
- ⑥ Chaminé (saída da fumaça - quando do uso de lenha ou briquete)
- ⑦ Registro da saída da fumaça
- ⑧ Central dos queimadores superiores infra-vermelhos
- ⑨ Pernas de sustentação do forno
- ⑩ Rodízios giratórios



12 Fornalha

13 Base de pedra refratária

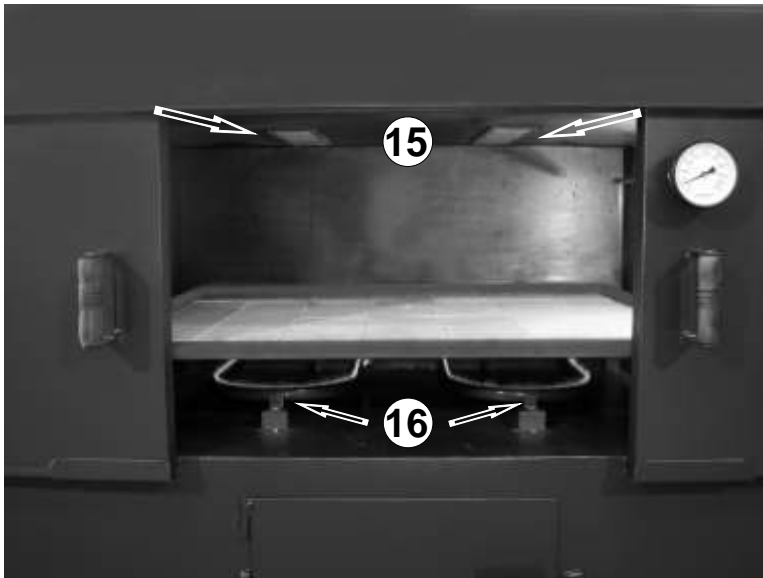
14 Lâmpada interna (esta ilustração mostra a visão da frente do forno sem as portas para que se possa visualizar o local onde a lâmpada está instalada)



15 Queimadores superiores (gás)

16 Queimadores inferiores (gás)

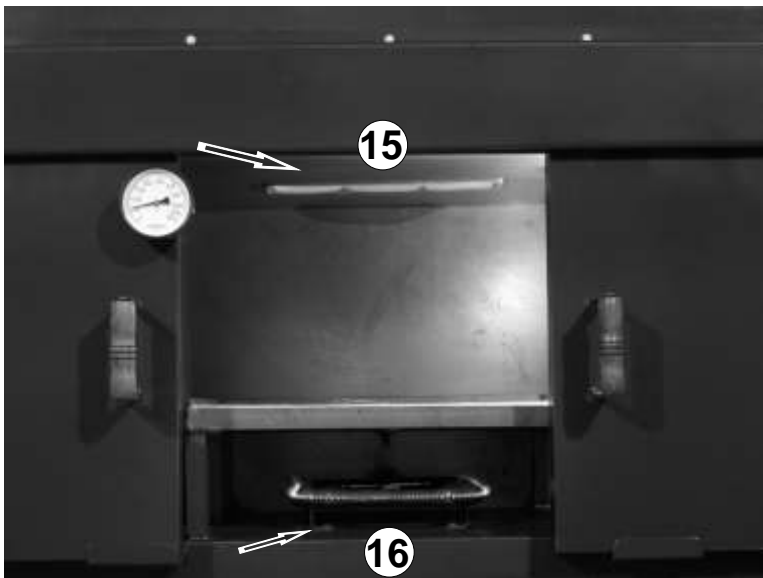
Esta figura ilustra os queimadores do modelo P-100



15 Queimadores superiores (gás)

16 Queimadores inferiores (gás)

Esta figura ilustra os queimadores do modelo P-50



15 Queimador superior (gás)

16 Queimador inferior (gás)

Esta figura ilustra os queimadores do modelo P-25

Instruções de uso

- O forno deverá ser instalado em um ambiente com boa ventilação, pois, com o uso do forno haverá aumento da temperatura ambiente devido à fuga de calor ocasionada pela constante abertura das portas de acesso à câmara interna de assados.
- Após acomodar o forno no local desejado, atente para o fato de que o forno esteja nivelado em relação ao piso, pois, se houver qualquer desnível as portas de acesso à câmara de assados não funcionarão corretamente, podendo ficar entreabertas. No caso de haver desnível ou alguma imperfeição no piso que acarrete o desnivelamento do forno use calços embaixo dos rodízios giratórios para compensar o desnível.
Para verificar se as portas estão funcionando corretamente, feche-as, se as mesmas permanecerem fechadas e não abrirem por si próprias o nivelamento está correto. Isto deve-se ao fato de que as portas são bastante sensíveis para condicionarem um fácil manuseio, já que durante o trabalho exige-se uma abertura constante das mesmas.
- Antes de usar o forno verifique se a base de pedra refratária está perfeita, caso encontre-se alguma plaqueta danificada faça a substituição da mesma, fazendo uso das plaquetas sobressalentes que acompanham o forno.



- Instale a lâmpada rosqueando-a no bocal de louça situado na parte superior da câmara interna de assados atrás da porta direita.



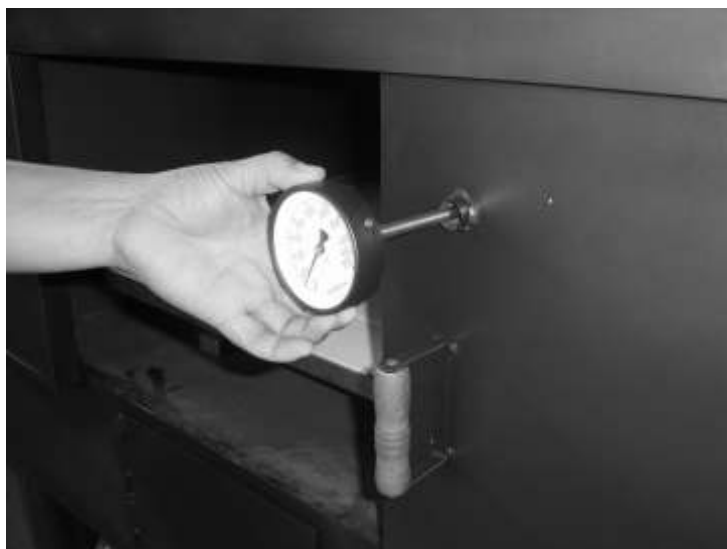
- Coloque a(s) grelha(s) de ferro fundido dentro da fornalha como ilustrado abaixo:



- Encaixe o cinzeiro no suporte que fica logo abaixo da fornalha:



- Instale o termômetro encaixando a vareta no orifício situado logo acima do puxador da porta direita (para os modelos P-100 e P-50) e porta esquerda para o modelo P-25:



- Agora rosqueie o termômetro no sentido horário até travar:

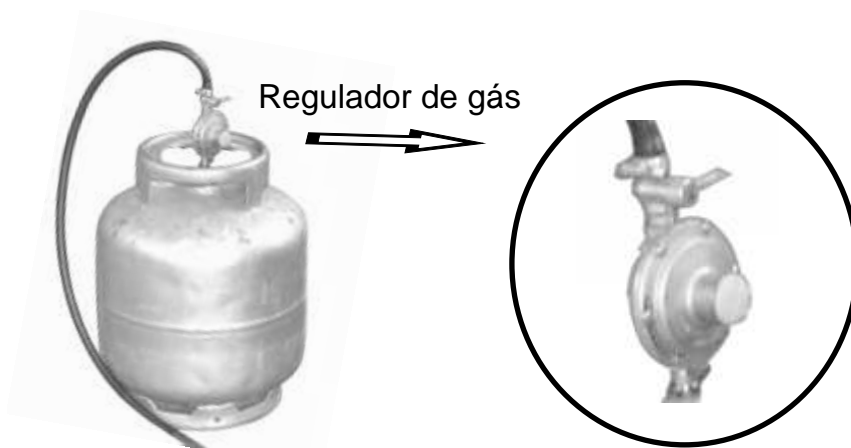


Ligação do gás

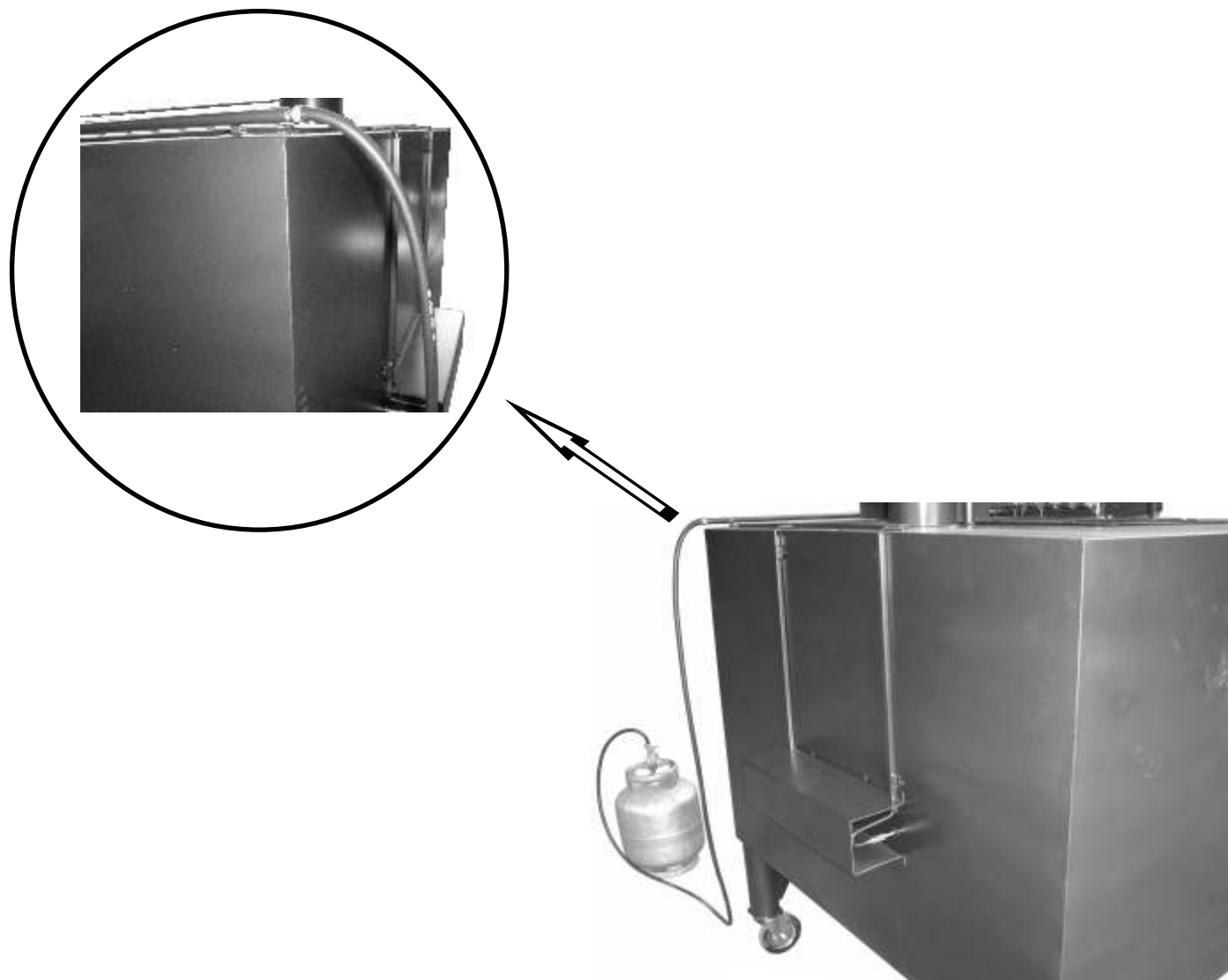
- Este forno trabalha com gás GLP no sistema de baixa pressão. O forno é acompanhado de três metros de mangueira e um regulador de gás GLP.



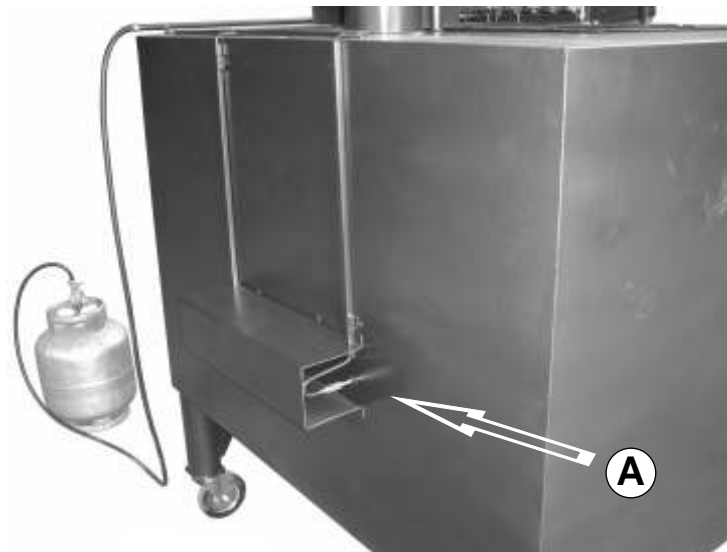
- O regulador de gás deverá ser ligado a um botijão de gás P-13 ou, P-45 ou, também poderá ser ligado a um ponto de gás GLP canalizado. O regulador de gás já sai de fábrica regulado, portanto, não o substitua. A regulagem de fábrica feita no regulador de gás garante o perfeito funcionamento do conjunto de queimadores, otimizando o seu uso.



- Após fazer a ligação, abra o registro do regulador de gás e verifique se há algum vazamento. **ATENÇÃO:** Nunca deixe a mangueira de gás encostar no corpo do forno, pois, poderá haver transmissão de calor à mangueira causando danos a mesma. Veja abaixo a distância correta entre a mangueira e o forno:



- **IMPORTANTE:** Mantenha as entradas de ar dos bicos injetores de gás (A) e da central de queimadores superiores infra-vermelhos (B) sempre livres, tendo o cuidado de nunca obstruí-los



Instalação da chaminé

- Para o uso da lenha será necessário instalar os canos que farão a retirada da fumaça da chaminé do forno até o ambiente externo. Para o modelo P-100 o diâmetro da chaminé do forno é de 160 mm, para o modelo P-50 o diâmetro da chaminé é de 150 mm e para o modelo P-25 o diâmetro da chaminé é de 130 mm. Para um correto funcionamento do forno no uso da lenha é importante que a instalação da chaminé seja feita por um profissional especializado.
- Se for necessário usar curvas na instalação da chaminé evite utilizar curvas com ângulos retos (90°), utilize curvas com ângulos de 45°, isto favorece a ascendência da fumaça.

- **IMPORTANTE:** A altura da chaminé deverá ficar acima da cumeeira do telhado para evitar o rebojo dos ventos acarretando um mal funcionamento.



INSTALAÇÃO INCORRETA: chaminé sem altura, diâmetro inadequado e sem chapéu.



INSTALAÇÃO CORRETA: chaminé com altura superior à cumeeira do telhado, uso de chapéu e diâmetro dos canos de 165 mm para o modelo P-100, 150 mm para o modelo P-50 e 130 mm para o modelo P-25. Isto garante um bom funcionamento.

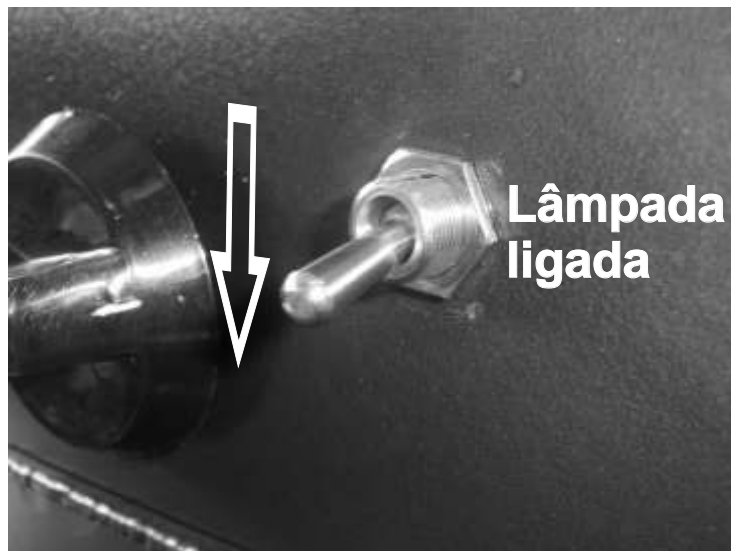
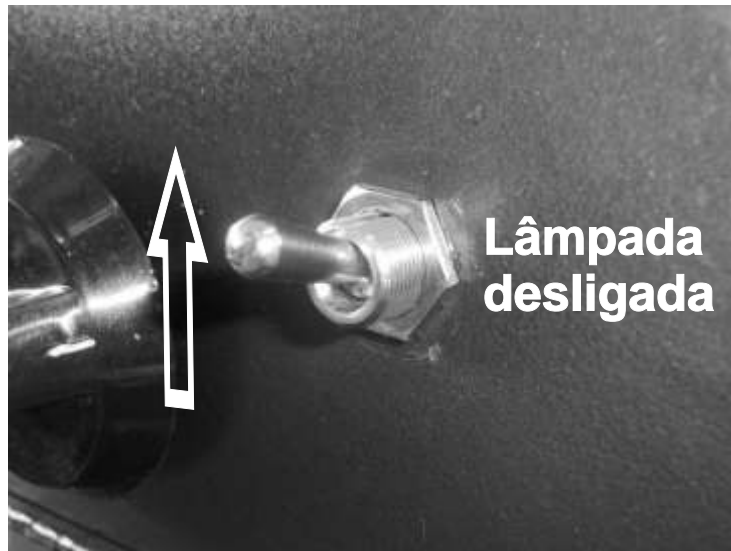
Acionamento da lâmpada interna

- Ligue o cabo de força à energia, verifique se a voltagem da lâmpada é a mesma da energia local. Não deixe o cabo de força ficar encostado no corpo do forno para evitar a transmissão de calor e possíveis danos ao mesmo.



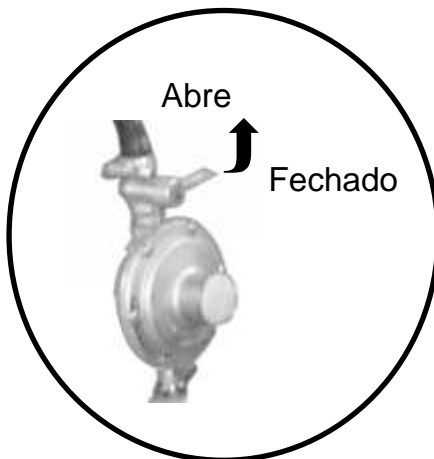
- A chave de acionamento da lâmpada situa-se no lado direito dos botões de acionamento do gás.





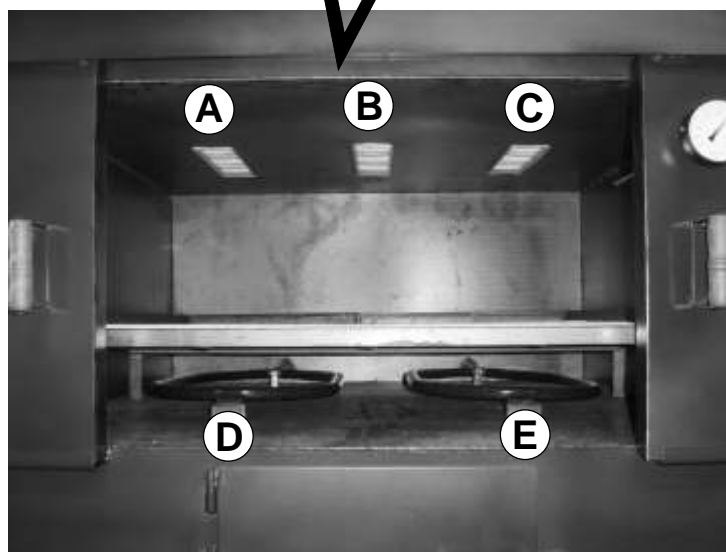
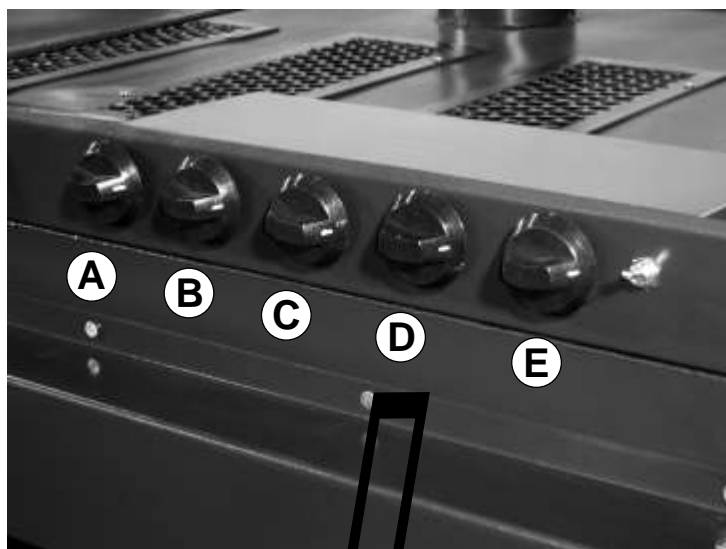
Procedimentos para uso do forno somente com gás

- Abra o registro do regulador de gás:



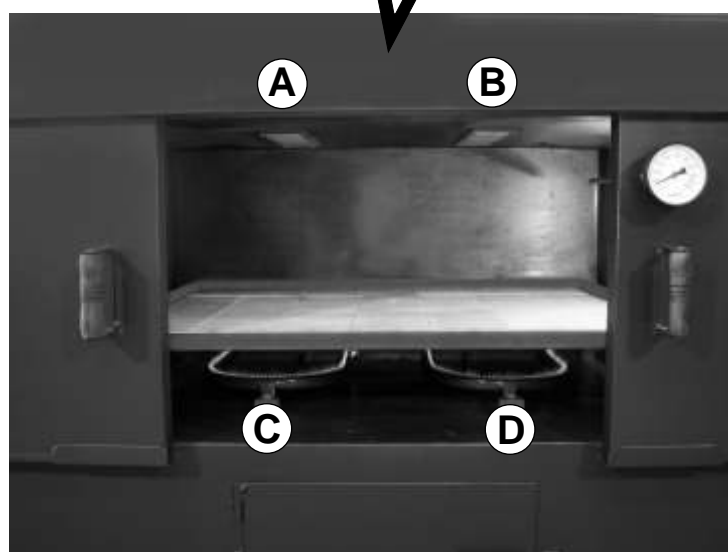
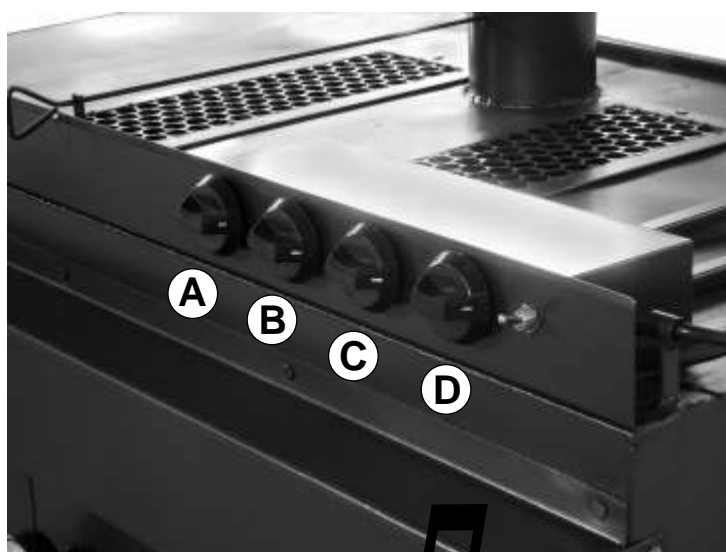
- Conheça os botões de acionamento do gás e seus respectivos queimadores:

Modelo P-100



- A** Queimador superior infra-vermelho esquerdo
- B** Queimador superior infra-vermelho central
- C** Queimador superior infra-vermelho direito
- D** Queimador inferior esquerdo
- E** Queimador inferior direito

Modelo P-50



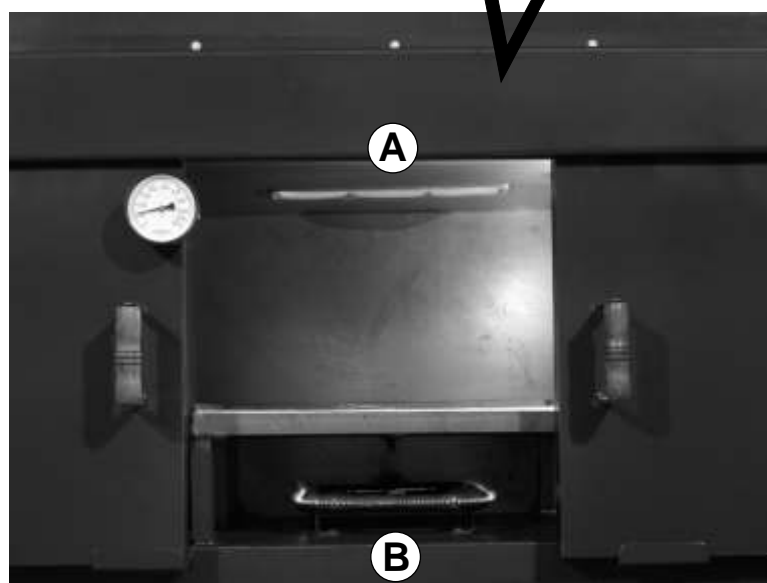
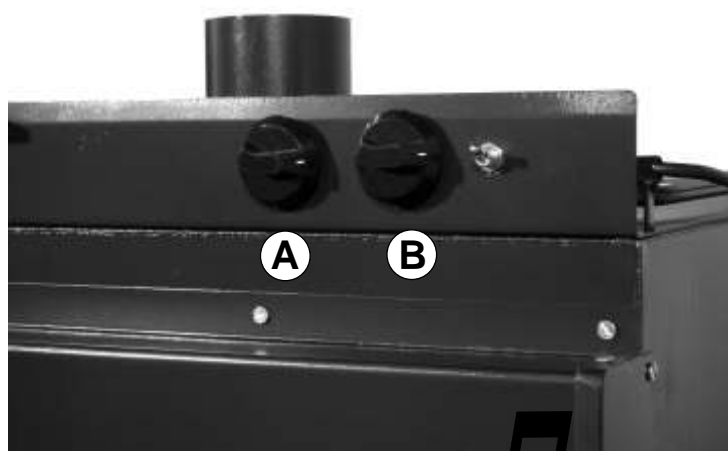
A Queimador superior infra-vermelho esquerdo

B Queimador superior infra-vermelho direito

C Queimador inferior esquerdo

D Queimador inferior direito

Modelo P-25



A Queimador superior infra-vermelho

B Queimador inferior

- Veja como acionar os botões de gás e conheça as posições de chama alta, média e baixa:

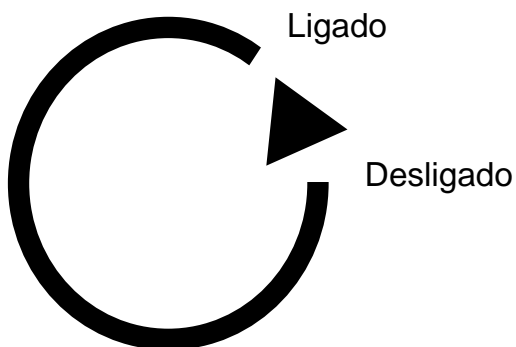


Desligado

Ligado - chama alta

Ligado - chama média

Ligado - chama baixa



Para ligar os queimadores pressione o seu respectivo botão de acionamento e gire-o no sentido anti-horário até sentir um "click", nesta posição se obtem chama alta, continuando o giro se obterá respectivamente chama média e após chama baixa.



ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES

- Verifique se todos os botões se encontram na posição desligado, inicie o acendimento pelo queimador “A” (queimador superior infra-vermelho esquerdo), acione seu respectivo botão e deixe-o na posição de chama alta. Com o auxílio de um fósforo ou acendedor (isqueiro) ateie fogo como ilustrado:



- Após ligado o primeiro queimador acenda respectivamente os outros dois queimadores “B” e “C” (queimadores superiores infra-vermelhos central e direito) procedendo da mesma maneira como explicado acima. Após acesos os queimadores superiores ligue os queimadores inferiores “D” e “E” (esquerdo e direito) acionando seus respectivos botões e ateando fogo:

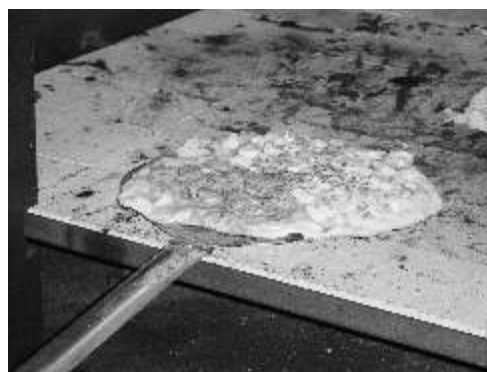


- NOTA: A ordem de acendimento apresentada neste manual é apenas uma sugestão, pode-se alterar a ordem sem prejuízo. Os queimadores inferiores podem levar alguns segundos até que se acendam, isto deve-se ao tempo que o gás leva para chegar até os queimadores. O processo de acendimento acima apresentado está baseado no modelo P-100, para o modelo P-50 e P-25 o processo é o mesmo, só que com número menor de queimadores.
- Após ligar os queimadores feche as portas e espere o forno atingir a temperatura de 350°C. O tempo aproximado para atingir 350°C é de 45 minutos para o modelo P-100, 35 minutos para o modelo P-50 e 25 minutos para o modelo P-25. Os tempos acima mencionados para atingir 350°C são válidos para temperatura ambiente entre 25 e 30°C e com todos os queimadores ligados em posição de chama alta.



- Após atingir a temperatura de 350°C pode-se dar início ao trabalho, neste ponto a base de pedra refratária já está aquecida suficientemente e pode receber as pizzas para serem assadas.

- As pizzas são colocadas diretamente sobre a pedra refratária como num forno tradicional de alvenaria. As portas podem trabalhar entreabertas, recomenda-se não deixar um espaço maior do que 30 cm de abertura em períodos que excedam um minuto. Sempre que possível, quando não se estiver colocando ou retirando pizzas deixe as portas fechadas para reter mais o calor. A temperatura pode ser controlada através do controle da chama dos queimadores, diminuindo-a ou aumentando-a. A temperatura ideal de trabalho gira em torno de 300°C à 330°C, nestas condições o tempo de assar uma pizza varia de 2 à 3 minutos, dependendo do tipo de cobertura. Se a temperatura estiver muito alta pode-se diminuir a chama dos queimadores e/ou também pode-se abrir as portas para aliviar o calor da câmara interna. No caso de se precisar recuperar rapidamente a temperatura feche as portas e deixe os botões de acionamento do gás em posição de chama alta. Quanto maior a intensidade de trabalho maior será necessário a produção de calor, sendo assim procure manter as portas fechadas abrindo-as somente na hora em que for manusear as pizzas. A capacidade máxima do forno é de até 6 pizzas médias (30 cm) simultâneas.

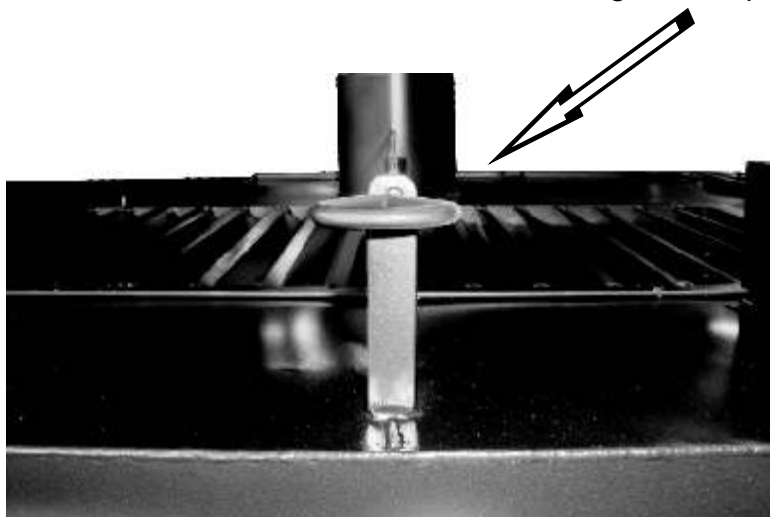


- NOTA: Utilize a pá que acompanha o forno para manusear as pizzas. Durante o trabalho pode-se acionar a lâmpada interna se for necessária uma maior iluminação além da gerada pelos queimadores infra-vermelhos.
- O consumo de gás GLP se ligado todos os queimadores em posição de chama alta é de 1,2 kg/hora para o modelo P-100, 1 kg para o modelo P-50 e 500 gr para o modelo P-25. O rendimento do forno pode ser afetado quando a carga de gás estiver no final, isto poderá ser percebido pela menor incandescência dos queimadores superiores infra-vermelhos, neste caso renove a carga do gás. Ao fim do trabalho desligue todos os botões de acionamento do gás e também feche o registro do regulador de gás.

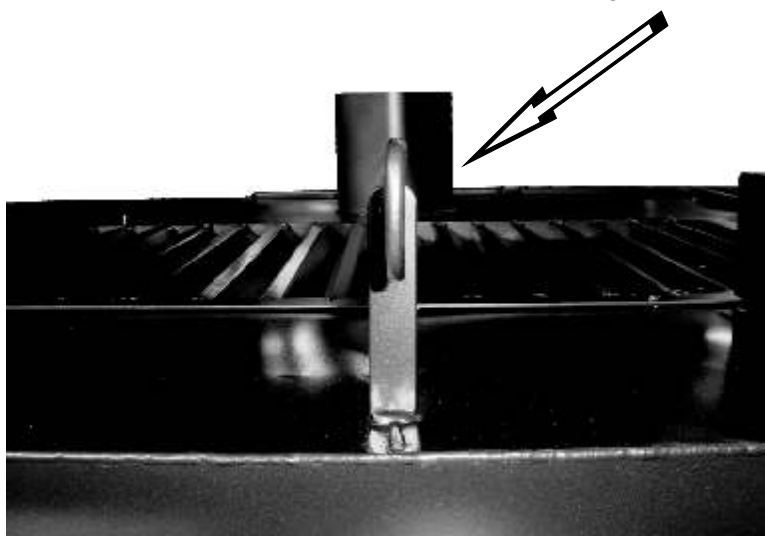
Procedimentos para uso do forno somente com lenha ou briquete ecológico

- Verifique se o registro da saída da fumaça está aberto, caso contrário não será possível iniciar o fogo:

Registro na posição horizontal = fechado



Registro na posição vertical = aberto



- Feche as portas de acesso a câmara interna:



- Abra a porta da fornalha e coloque papel, gravetos e pedaços de lenha menores para iniciar o fogo, após iniciado o fogo pode-se adicionar pedaços de lenha maiores ou briquete. Mantenha a porta da fornalha fechada, só abra quando for adicionar lenha/briquete ou, verificar como está o fogo.

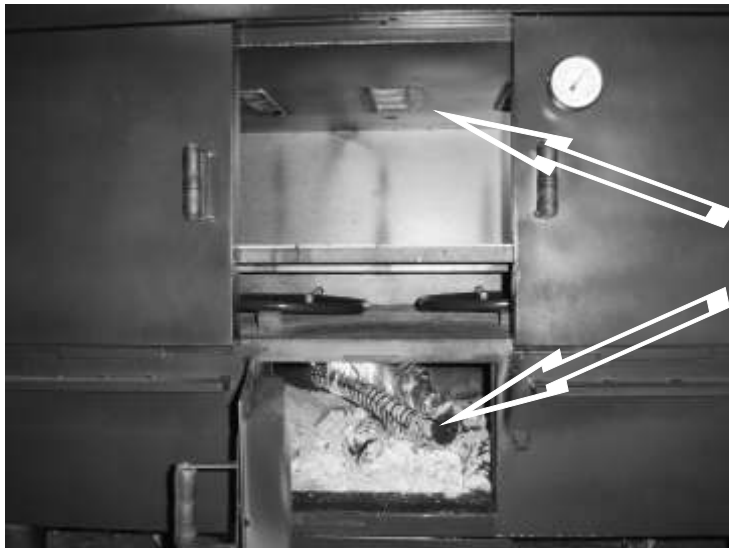


- Após iniciado o fogo na fornalha obedecendo os passos acima descritos e adicionando lenha/briquete o forno atingirá a temperatura de 350°C em aproximadamente uma hora no modelo P-100 e 45 minutos nos modelos P-50 e P-25, portanto, para se trabalhar com o forno usando somente lenha/briquete é necessário aquecê-lo uma hora antes de dar início ao trabalho de assar pizzas com o modelo P-100 e 45 minutos para os modelos P-50 e P-25.

Os tempos acima mencionados para atingir 350°C são válidos para temperatura ambiente entre 25 e 30°C e o devido adcionamento de lenha/briquete na fornalha.

- Após atingir a temperatura de 350°C pode-se dar início ao trabalho, neste ponto a base de pedra refratária já está aquecida suficientemente e pode receber as pizzas para serem assadas.

NOTA: É imprescindível que se acenda pelo menos um queimador superior infra-vermelho (gás GLP) para se obter resultados satisfatórios no assado das pizzas, o mesmo trabalhará em conjunto com a queima da lenha/briquete. O acionamento dos demais queimadores superiores infra-vermelhos dependerá da intensidade de trabalho a ser empregada, quanto maior o número de pizzas a serem assadas maior será a quantidade de calor necessária, portanto, necessidade de se acionar os demais queimadores superiores infra-vermelhos. Para o assado de outros alimentos pode-se dispensar o acionamento dos queimadores superiores infra-vermelhos (gás GLP).



Queimador infra-vermelho ligado trabalhando em conjunto com à queima da lenha/briquete

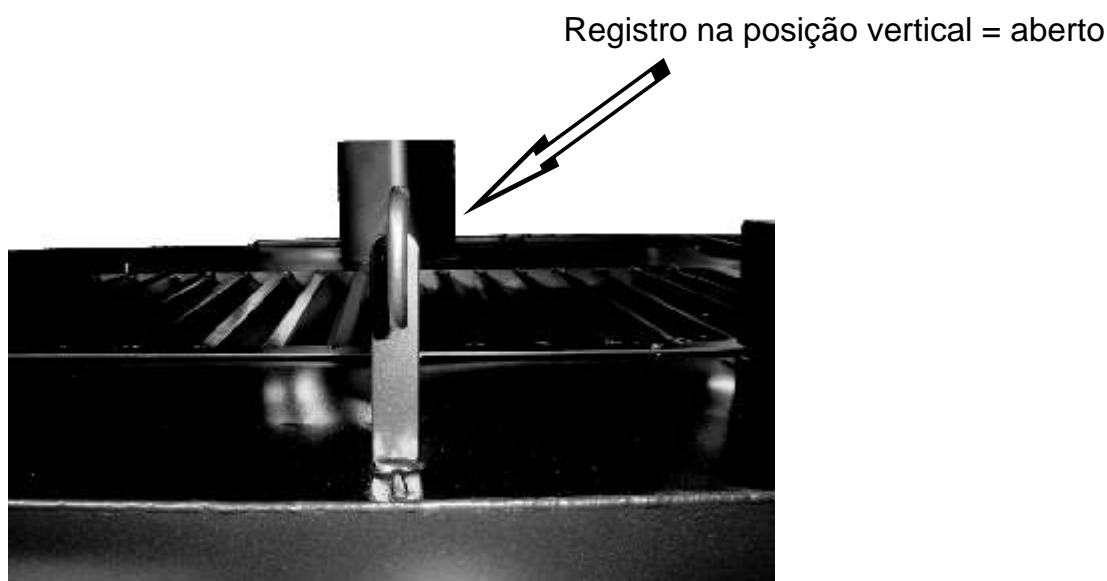
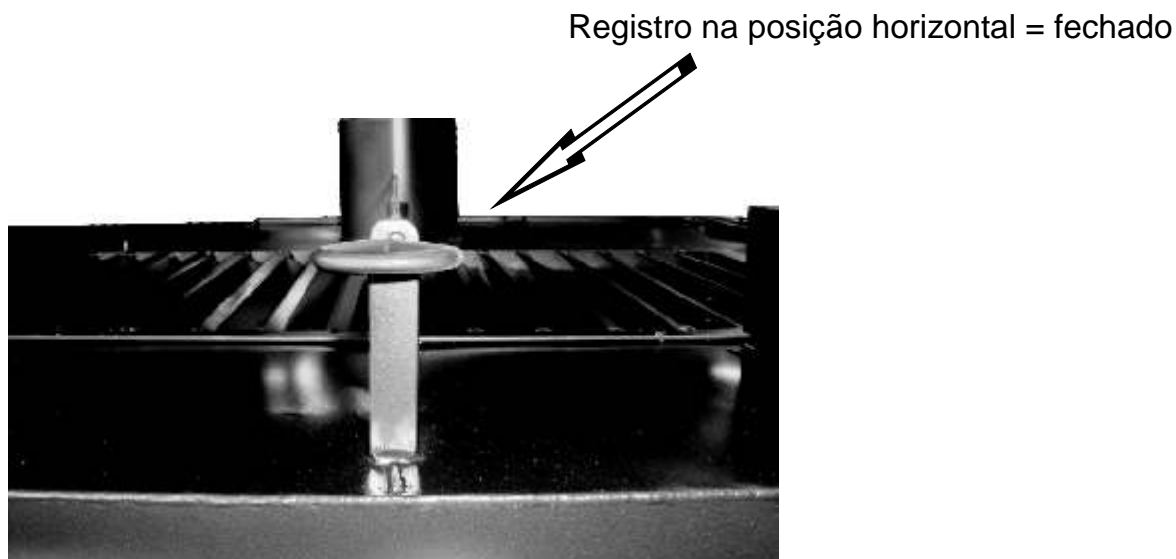
- As pizzas são colocadas diretamente sobre a pedra refratária como num forno tradicional de alvenaria. As portas podem trabalhar entreabertas, recomenda-se não deixar um espaço maior do que 30 cm de abertura em períodos que excedam um minuto. Sempre que possível, quando não se estiver colocando ou retirando pizzas deixe as portas fechadas para reter mais o calor. A temperatura pode ser controlada através do controle da chama do(s) queimador(es) infra-vermelho(s), diminuindo-a ou aumentando-a, também pode-se controlar a temperatura adicionando mais ou menos lenha/briquete na fornalha. A temperatura ideal de trabalho gira em torno de 300°C à 330°C, nestas condições o tempo de assar uma pizza varia de 2 à 3 minutos, dependendo do tipo de cobertura. Se a temperatura estiver muito alta pode-se diminuir a chama do(s) queimador(es) infra-vermelho(s) e/ou também pode-se abrir as portas de acesso à câmara de assados para aliviar o calor. No caso de se precisar recuperar rapidamente a temperatura feche as portas de acesso à câmara de assados, deixe o botão ou botões de acionamento do gás do(s) queimador(es) infra-vermelho(s) em posição de chama alta e se for necessário adicione mais lenha/briquete na fornalha. Quanto maior a intensidade de trabalho maior será necessário a produção de calor, sendo assim procure manter as portas fechadas abrindo-as somente na hora em que for manusear as pizzas.

ATENÇÃO: Nunca jogue água na fornalha para apagar o fogo, pois, isto poderá danificá-la. Para extinguir o fogo da fornalha feche o registro da saída da fumaça deixando-o na posição horizontal e mantenha fechada a porta da fornalha, com isto haverá corte do ar, o que fará com que a brasa se extinga lentamente.

- **NOTA:** Utilize a pá que acompanha o forno para manusear as pizzas. Se for necessário iluminação interna acione a lâmpada.

Procedimentos para uso do forno com lenha e gás ou, briquete ecológico e gás (uso combinado)

- Verifique se o registro da saída da fumaça está aberto, caso contrário não será possível iniciar o fogo:



- Abra a porta da fornalha e coloque papel, gravetos e pedaços de lenha menores para iniciar o fogo, após iniciado o fogo pode-se adicionar pedaços de lenha maiores ou briquete. Mantenha a porta da fornalha fechada, só abra quando for adicionar lenha/briquete ou, verificar como está o fogo.



ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES (GÁS GLP)

- Verifique se todos os botões de acionamento dos queimadores se encontram na posição desligado, inicie o acendimento pelo queimador “A” (queimador superior infra-vermelho esquerdo), acione seu respectivo botão e deixe-o na posição de chama alta. Com o auxílio de um fósforo ou acendedor (isqueiro) ateie fogo como ilustrado:



- Após ligado o primeiro queimador acenda respectivamente os outros dois queimadores “B” e “C” (queimadores superiores infra-vermelhos central e direito) procedendo da mesma maneira como explicado acima. Após acesos os queimadores superiores ligue os queimadores inferiores “D” e “E” (esquerdo e direito) acionando seus respectivos botões e ateando fogo. O processo de acendimento descrito está baseado no modelo P-100, para o modelo P-50 e P-25 o processo é o mesmo, só que com número menor de queimadores.

- NOTA: A ordem de acendimento apresentada neste manual é apenas uma sugestão, pode-se alterar a ordem sem prejuízo. Os queimadores inferiores podem levar alguns segundos até que se acendam, isto deve-se ao tempo que o gás leva para chegar até os queimadores.



- Após ligar os queimadores feche as portas de acesso à câmara de assados e espere o forno atingir a temperatura de 350°C. O tempo aproximado para atingir 350°C no modelo P-100 é de 30 minutos, no modelo P-50 o tempo é de 20 minutos e no modelo P-25 o tempo é de 18 minutos.

Os tempos acima mencionados para atingir 350°C são válidos para temperatura ambiente entre 25 e 30°C com todos os queimadores a gás ligados em posição de chama alta trabalhando em conjunto com a queima de lenha/briquete.



- Após atingir a temperatura de 350°C pode-se desligar o(s) queimador(es) inferior(es), mantenha apenas o(s) queimador(es) superior(es) infra-vermelho(s) ligado(s) conforme a intensidade do trabalho a ser empregada.*

* Manter no mínimo um queimador infra-vermelho ligado para o assado de pizzas. Os queimadores inferiores tanto podem ser desligados como também podem ficar em funcionamento, isto depende da necessidade de produção de calor em relação à intensidade de trabalho. Caso o volume de pizzas a serem assadas seja muito grande e perceba-se que a base de pedra refratária não está se mantendo em temperatura adequada para assar a massa pode-se ligar os queimadores inferiores, os quais trabalharão combinados com a queima da lenha.

- As pizzas são colocadas diretamente sobre a pedra refratária como num forno tradicional de alvenaria. As portas podem trabalhar entreabertas, recomenda-se não deixar um espaço maior do que 30 cm de abertura em períodos que excedam um minuto. Sempre que possível, quando não se estiver colocando ou retirando pizzas deixe as portas fechadas para reter mais o calor. A temperatura pode ser controlada através do controle da chama do(s) queimador(es), diminuindo-a ou aumentando-a, também pode-se controlar a temperatura adicionando mais ou menos lenha/briquete na fornalha. A temperatura ideal de trabalho gira em torno de 300°C à 330°C, nestas condições o tempo de assar uma pizza varia de 2 à 3 minutos, dependendo do tipo de cobertura.





- Se a temperatura estiver muito alta pode-se diminuir a chama do(s) queimador(es) e/ou também pode-se abrir as portas de acesso à câmara de assados para aliviar o calor. No caso de se precisar recuperar rapidamente a temperatura feche as portas de acesso à câmara de assados, deixe o botão ou botões de acionamento do gás do(s) queimador(es) em posição de chama alta e se for necessário adicione mais lenha/briquete na fornalha. Quanto maior a intensidade de trabalho maior será necessário a produção de calor, sendo assim procure manter as portas fechadas abrindo-as somente na hora em que for manusear as pizzas.

ATENÇÃO: Nunca jogue água na fornalha para apagar o fogo, pois, isto poderá danificá-la. Para extinguir o fogo da fornalha feche o registro da saída da fumaça deixando-o na posição horizontal e mantenha fechada a porta da fornalha, com isto haverá corte do ar, o que fará com que a brasa se extinga lentamente.

- **NOTA:** Utilize a pá que acompanha o forno para manusear as pizzas. Se for necessário iluminação interna acione a lâmpada.

OBSERVAÇÕES GERAIS

- Para assar calzone recomenda-se uma temperatura menor do que a usualmente utilizada no assado de pizzas, pois o calzone possui massa mais grossa do que a pizza e se for assado em temperatura alta demais a parte externa assará muito rápido sem que fique assada a parte interna do mesmo. A temperatura ideal para assar calzone gira em torno de 280°C. Em média leva-se de 5 a 6 minutos para assar um calzone nesta temperatura.



USO DO FORNO PARA ASSADOS EM GERAL

- Este forno também pode ser utilizado para assar diversos tipos de massas como: pães, bolos,ucas, bolachas. Também é ótimo para assar carnes como: leitão, peixe, frango, etc.... Quando for assar carne tenha sempre o cuidado de usar formas adequadas e evite derramar gordura e sal sobre os componentes internos da câmara de assados, caso ocorra a queda de gordura/sal dentro do forno faça a limpeza após o uso.

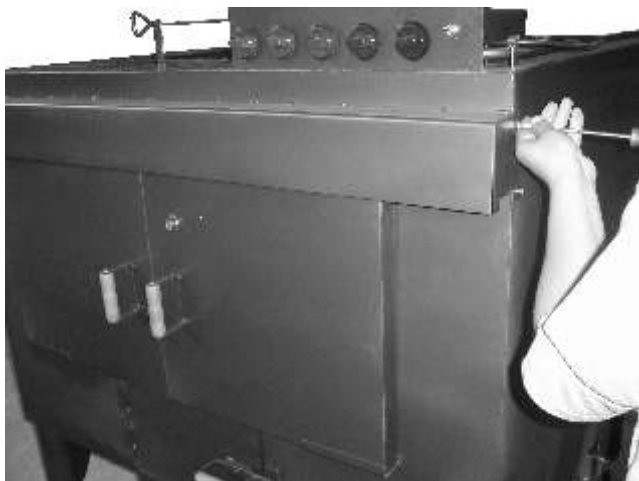
PRÉ-CURA DA TINTA:

Atenção: Este forno é pintado com tinta especial à base de silicone, a qual resiste à temperaturas de até 400°C. Para que a resistência da tinta seja efetiva é necessário que se faça a pré-cura da mesma antes de se utilizar o forno. Para fazer a pré-cura da tinta proceda da seguinte forma: acenda os queimadores a gás e mantenha fechadas as portas de acesso à câmara de assados, também faça fogo na fornalha usando lenha ou briquete. Tenha cuidado para que a temperatura suba lentamente, de forma gradual, portanto, faça fogo moderado na fornalha e deixe os queimadores a gás na posição de chama média. A temperatura deverá chegar até 350°C, após a temperatura se estabilizar à 350°C, a mesma deverá ser mantida entre 300°C e 350°C por aproximadamente 4 a 5 horas, tempo necessário para que se realize a pré-cura da tinta. É normal o forte odor e fumaça exalada pela tinta nas primeiras vezes em que se utilizar o forno devido ao processo de pré-cura da tinta. Durante o processo de pré-cura procure deixar o local bem ventilado para que o odor e a fumaça da tinta sejam eliminados do ambiente. Durante este processo também será normal a tinta amolecer, portanto, evite encostar objetos no corpo do forno para evitar danos à pintura.

MANUTENÇÃO

- Faça limpeza periódica da câmara de assados para que se evite que o acúmulo de sobra de resíduos de massas e farinha se deposite sobre os queimadores inferiores ocasionando obstrução do gás, provocando falhas no acendimento dos mesmos. Quando for necessário uma limpeza mais profunda ou, mesmo a manutenção dos queimadores inferiores poderá ser retirada as portas de acesso à câmara de assados para que se possa retirar a base de pedra refratária, para isto proceda da seguinte forma:

Retire o termômetro da porta direita de acesso à câmara de assados desrosqueando-o, após isto desparafuse a trava das portas como ilustrado abaixo:

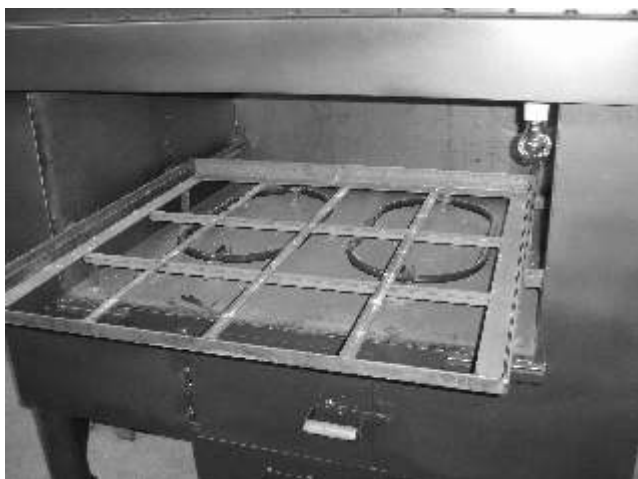


Agora desloque a porta lentamente para direita tendo o cuidado para não derrubá-la

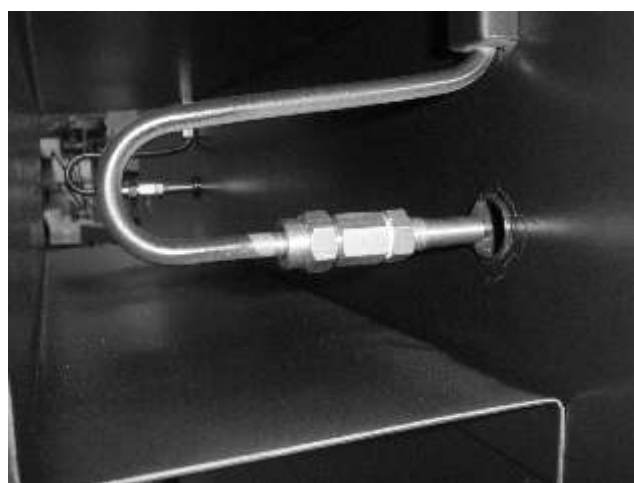
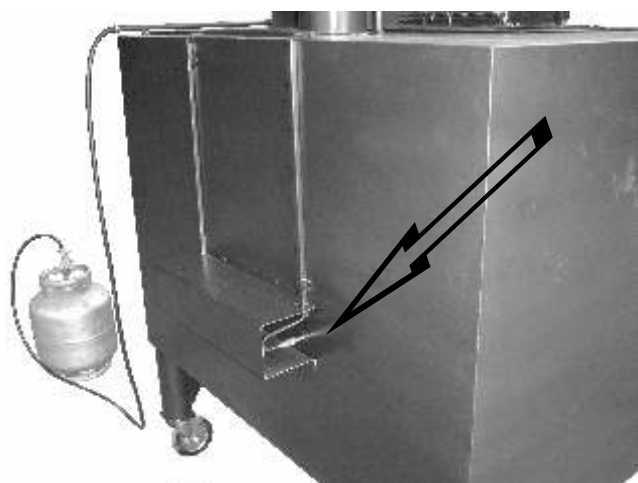


Proceda da mesma maneira com a porta esquerda de acesso à câmara de assados

Agora a base de pedra refratária poderá ser retirada puxando-a para fora, para facilitar a sua retirada, antes de puxá-la retire todas as plaquetas refratárias



Se ocorrerem problemas com a alimentação de gás aos queimadores, poderá ser necessário a limpeza dos injetores de gás. Os queimadores inferiores têm seus injetores posicionados na parte traseira externa do forno:



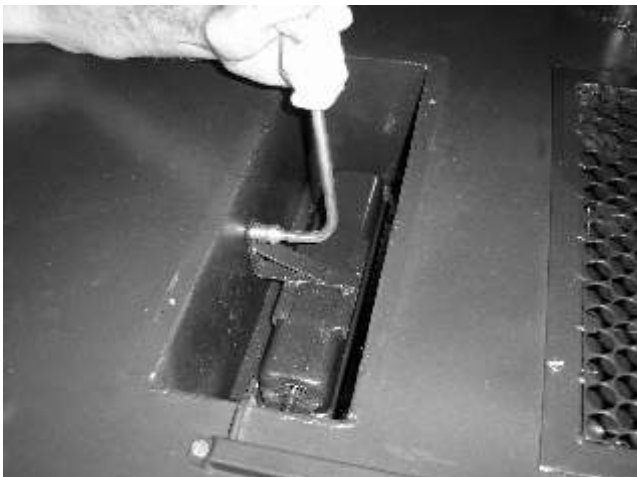
Para retirar os injetores utilize uma chave de boca n° 13:



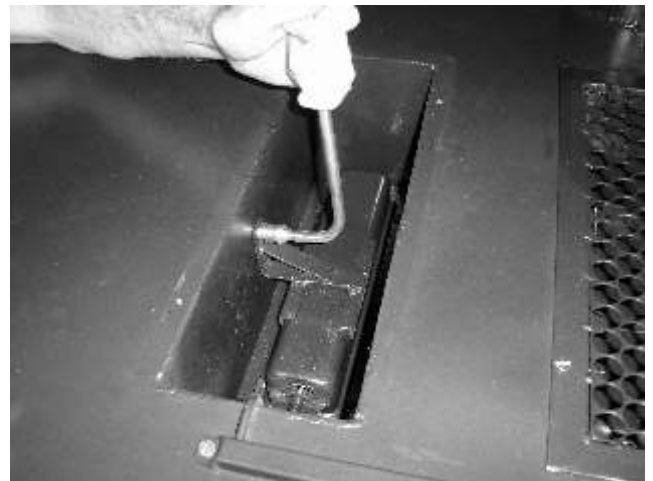
Após retirado o injetor limpe-o com uma agulha apropriada ou jato de ar. Para limpeza dos injetores de gás dos queimadores superiores (infra-vermelho) proceda da seguinte maneira: Desparafuse as proteções dos queimadores infra-vermelhos que ficam na parte superior do forno e retire-as:



Com o auxílio de uma chave de boca n° 11 retire o suporte que prende o queimador infra-vermelho, após retirado o suporte utilize uma chave de boca 1/2" para retirar o injetor. Após retirado o injetor limpe-o com uma agulha apropriada ou jato de ar.



Quando for necessária a manutenção ou, substituição dos queimadores superiores (infra-vermelhos) repita o procedimento explicado na página anterior retirando a proteção dos queimadores infra-vermelhos que ficam na parte superior do forno e em seguida retirando individualmente os respectivos suportes que prendem os queimadores infra-vermelhos:



Após retirado o suporte, desencaixe os injetores dos queimadores (não é necessário desparafusar os injetores neste caso), agora os queimadores poderão ser sacados para fora para sua manutenção ou substituição. A substituição dos queimadores infra-vermelhos é necessária quando as placas estiverem quebradas, rachadas ou, trincadas. Também quando a tela metálica que cobre a placa cerâmica do queimador infra-vermelho estiver danificada deverá ser efetuada a troca do queimador infra-vermelho. A tela deverá estar sempre junto (paralela) a placa cerâmica. É bom sinal de rendimento do queimador infra-vermelho quando o mesmo apresenta coloração vermelho incandescente, baixo ruído e chama de coloração azulada.

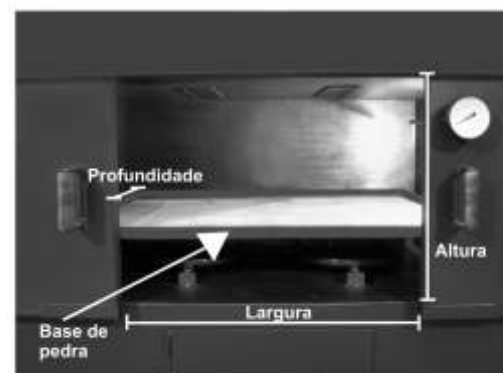
Obs.: Caso o forno não seja utilizado por um longo período de tempo poderá ser necessária a limpeza dos injetores de gás e queimadores, conforme explicado anteriormente. Nunca utilize água para limpar os queimadores superiores (infra-vermelhos), estes poderão ser limpos com o uso de uma escova macia para retirar a sujeira depositada nas placas cerâmicas. Os queimadores inferiores poderão ser limpos com o auxílio de uma escova e também com o auxílio de uma agulha no caso de haverem furos obstruídos por sujeira.

Especificações Técnicas			
Modelo	Pizzabon P-25 Flex	Pizzabon P-50 Flex	Pizzabon P-100 Flex
Medidas externas			
Largura	95 cm	120 cm	143 cm
Altura	154 cm	158 cm	158 cm
Profundidade	84 cm	96 cm	143 cm
Medidas internas			
Largura	55 cm	88 cm	102 cm
Altura	43 cm	44 cm	47 cm
Profundidade	50 cm	61 cm	97 cm
Medidas da base de pedra onde as pizzas são assadas			
Largura	46 cm	80 cm	91 cm
Profundidade	46 cm	57 cm	91 cm
Peso	315 kg	450 kg	700 kg
Combustão	Gás GLP, lenha ou briquete	Gás GLP, lenha ou briquete	Gás GLP, lenha ou briquete
Sistema do gás	baixa pressão	baixa pressão	baixa pressão
Consumo máximo de gás	0,5 kg/hora	1 kg/hora	1,2 kg/hora
Consumo briquete/lenha	2,5 a 3 kg/hora	3,5 a 4 kg/hora	5 a 6 kg/hora
Iluminação interna	sim	sim	sim
Capacidade produção (pizza)	25 pizzas/hora	50 pizzas/hora	100 pizzas/hora
Capacidade produção (esfiha)	250 esfihas/hora	500 esfihas/hora	1000 esfihas/hora
Capacidade de atendimento	50 a 75 pessoas/hora	100 a 150 pessoas/hora	200 a 300 pessoas/hora
Capacidade para assar simultaneamente	1 pizza de até 45 cm	3 pizzas de 30 cm, ou 1 pizza de 45 cm e outra de 40 cm, ou 2 pizzas de 40 cm	6 pizzas (30 cm), ou 2 pizzas de 45 cm + 2 pizzas de 40 cm, ou 4 pizzas de 40 cm
Tempo médio para assar pizza	1 minuto e meio pizzas de massa fina e 3 minutos pizzas de massa grossa	1 minuto e meio pizzas de massa fina e 3 minutos pizzas de massa grossa	1 minuto e meio pizzas de massa fina e 3 minutos pizzas de massa grossa
Temperatura máxima	500°C	500°C	500°C
Tempo médio para aquecimento do forno à 350°C usando lenha ou briquete	45 minutos	45 minutos	60 minutos
Tempo médio para aquecimento do forno à 350°C usando gás	25 minutos	35 minutos	45 minutos
Tempo médio para aquecimento do forno à 350°C usando lenha e gás simultaneamente	18 minutos	20 minutos	30 minutos
Isolamento térmico	lã de vidro e de rocha	lã de vidro e de rocha	lã de vidro e de rocha
Diâmetro da chaminé para uso de lenha ou briquete	130 mm	150 mm	160 mm
Rodízios para movimentação e transporte do forno	sim	sm	sim
Pintura resistente à alta temperatura	sim	sim	sim
Cor	preto	preto	preto

Medidas externas



Medidas internas



TERMO DE GARANTIA

- Este forno é garantido pela Coprometal contra defeitos de fabricação, a partir da data de emissão da nota fiscal de venda, pelo prazo de 90 (noventa) dias, conforme dispõe o artigo 26, inciso II da Lei nº 8.078, de 11.09.1990, Código de Defesa do Consumidor.

- O forno "Pizzabon" deve ser usado em conformidade com o Manual de Instruções. O presente Termo de Garantia não tem validade caso se constate o uso do produto ou, de seus acessórios em desacordo com o Manual de Instruções ou, nos seguintes casos:

- * Alterações feitas no produto ou, seus acessórios, uso de peças não originais;
- * Utilização do mesmo em desacordo com o manual de instruções ou, para outros fins que não o de assado de alimentos;
- * Produto ou peças danificadas devido a acidente de transporte ou manuseio, riscos, amassamentos, atos e efeitos da natureza ou, danos e mau funcionamento causados por falta de limpeza ou, de manutenção preventiva;
- * Os custos com instalação do produto ou, preparação do local serão de responsabilidade exclusiva do cliente.

O presente Termo de Garantia não cobre os custos de remoção ou transporte do produto para a fábrica.

À critério da Coprometal e tendo em vista o aperfeiçoamento do produto, as características aqui constantes poderão ser alteradas a qualquer momento, sem prévio aviso.

* PRODUTO COM PATENTE REQUERIDA.



Av. Tancredo Neves, 735 - Cep 85.805-000 - Cascavel - Pr
Telefone/fax: 45-3223-2322 - e-mail: coprometal@coprometal.com.br
www.coprometal.com.br