

GARANTIA

A - Este produto adquirido diretamente do Revendedor Autorizado, pelo 1º Comprador/Consumidor tem garantia válida pelo prazo de 3 Meses contra qualquer defeito de matéria prima e montagem, que o mesmo possa apresentar, e que impeçam o seu funcionamento de acordo com as especificações e características anunciadas.

B - O prazo de garantia inicia-se a partir da data efetiva da emissão da Nota Fiscal, obrigando-se o revendedor autorizado a fazer constar na nota fiscal de vendas, a data da entrega do produto, deste Certificado e o Manual de instrução.

C - Os reparos que se fizerem necessários, só deverão ser efetuados pela Assistência Técnica Autorizada.

D - A garantia só valera mediante a apresentação da Nota Fiscal e o presente Termo de Garantia devidamente preenchido.

E - Esta Garantia não cobre defeitos causados por uso impróprio, quedas, agentes da natureza; desgaste natural do produto e de seus acessórios, instalações em desacordo com o Manual de Instruções, bem como o uso de serviços de terceiros não relacionados à Assistência Técnica Autorizada.

F - Decorrido o prazo desta garantia, todos os custos de reparos, transportes, peças e mão-de-obra correrão por conta do usuário.

Revendedor _____

Data da Compra _____ / _____ / _____

Modelo _____

Nota Fiscal N.º _____

Cert. de Garantia N.º _____

Atenção (Termo de Garantia)

Não retirar o adesivo de especificação do produto, pois o mesmo vale como garantia. Se houver a retirada do adesivo podera perder a garantia do produto

Importante

Após o contato com a Fabrica e o preenchimento de todos os requisitos citados na Garantia, a fabrica estará autorizando o usuário a levar o produto ao assistente técnico indicado.

ATENÇÃO!

Crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não brinquem com o aparelho.


COPAMETAL
Maquinas para Gastronomia

CONTATO - SAC

www.copametal.ind.br - Fone: (17) 98178-0044
E-mail: assistencia@copametal.com.br
Rua: Martinho Canozo, N°563, Parque Joaquim Lopes - Catanduva - SP
CEP- 15800-660 / CNPJ-18.636.414/0001-77


COPAMETAL
Maquinas para Gastronomia

FORNO ELÉTRICO REFRATÁRIO



Imagens meramente Ilustrativas
Produtos sujeitos a alteração sem aviso prévio

MODELOS

45X60

60X80

80X60

95X95

Manual de Instruções



Certificado de Garantia

APRESENTAÇÃO

O FORNO ELÉTRICO REFRATÁRIO, é feito com porta de vidro temperado com sistema de abertura basculante, tipo guilhotina.

As partes internas são em aço galvanizado ou em aço inox (opcional), com isolamento térmico em manta de lã de rocha. Cobertura especial (opcional) em aço inox ou chapa de aço carbono com pintura eletrostática a pó.

Acompanha uma grelha por câmara. Cada Câmara possui 3 trilhos de encaixe para grelhas, possibilitando regulagens diferentes de altura, conforme necessidade do usuário.

O chão do forno é composto por pedras refratárias radiantes aquecidas diretamente pelas Resistências.

O ar quente circula pelas passagens laterais, penetrando na parte superior de cada câmara, re-circulando pelas mesmas. Dessa forma, existe uma uniformidade de temperatura em toda parte interna do forno.

Os modelos fabricados em chapa inox são revestidos com uma proteção em PVC. Retire toda a proteção antes de usar o equipamento.

OBSERVAÇÃO:

O tempo de cozimento pode variar de acordo com o tipo de massa (Grossa, media ou fina) ou de acordo com a preferência de cada usuário

INSTRUÇÕES DE USO E FUNCIONAMENTO

-Ao instalar o forno mantenha uma distancia mínima de 30 cm da parede em ambos os lados e na parte de traz.

-Instale o forno em lugar arejado, mas protegido de correntes de ar, e em um lugar plaino.

-O Forno Refratário controla sua temperatura Manualmente . O controle manual é executado, com escalas de temperaturas de 50°C a 300° C, com dois registros, fixados na lateral direita do forno.

-Ao rodara no sentido horário, para que haja o acionamento das resistência. Sendo o primeiro botão responsável pelo acionamento da resistência inferior, e o segundo botão responsável pelo acionamento da resistência superior.

ATENÇÃO

Ao assar carnes gordurosas, atentar para que não haja transbordamento de gordura, pois a mesma provoca INCENDIO no forno.

ATENÇÃO: Para melhor acondicionamento na embalagem, os cabos de acionamento do tampo de vidro (3), travessas do quadro (12), varão (6) e o kit de montagem estão no interior da câmara do forno.

- Coloque com cuidado as placas Refratárias de modo que fiquem corretamente encaixadas.

Atenção: Quando o forno for usado pela primeira vez, é preciso deixá-lo ligado em temperatura máxima por aproximadamente 40 minutos para que se retire a umidade existente e proceda a queima das Pedras Refratárias.

- Após este período seu forno estará pronto para ser usado.

LIMPEZA

Nunca limpe o vidro da porta com o forno quente porque poderá ocorrer a quebra do mesmo devido ao choque térmico. Efetue a limpeza externa do forno com sabão neutro e água limpa, se atentando aos botões laterais de acionamento (não podem ter contato com líquidos). Na Parte Interna a limpeza devera ser efetuado após o uso do forno com ele totalmente frio, utilizando para a limpeza das laterais do forno interno uma esponja com detergente e após um pano úmido. Nunca utilize produtos que danifiquem o inox ou a pintura tais como solventes, produtos, químicos, e outros.

DICAS DE COZIMENTO

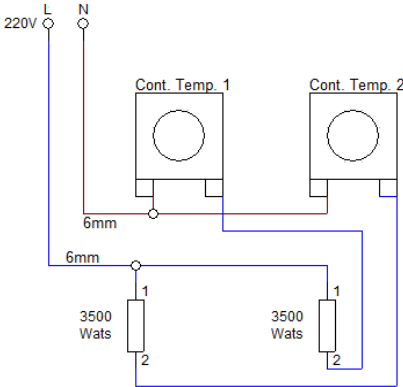
-Pizzas de 250 a 300 graus, aproximadamente 40 minutos.

(Assa pizzas em apenas 3 minutos com o forno pré aquecido)

-Pães sovados (caseiros): de 140 a 160 graus, aproximadamente 15 minutos.

-Cucas e doces confeiteiros diversos: de 150 a 160 graus, aproximadamente 15 a 20 minutos.

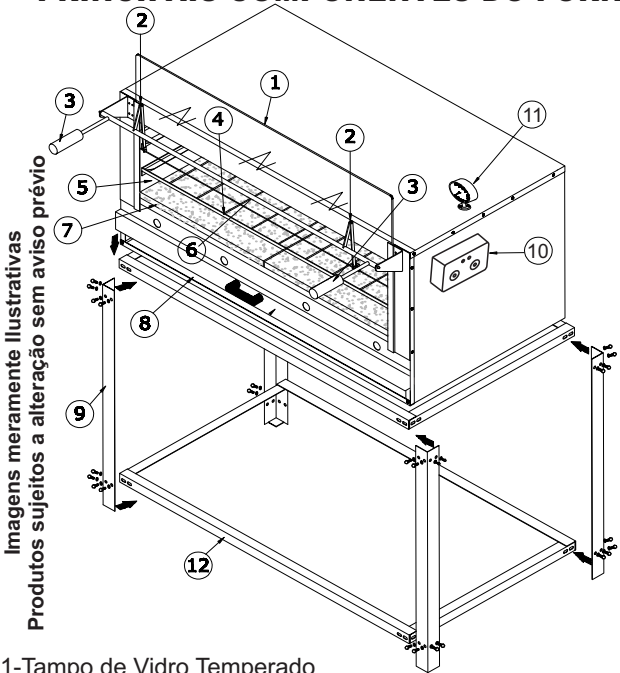
Diagrama Elétrico



IMPORTANTE

Não é recomendado o manuseio desse aparelho por crianças ou pessoas com capacidades fisica/mental limitadas. Pessoas com falta de experiência ou conhecimento devem procurar se instruir antes de usar o produto, ou virem a fazer isso sob a supervisão de um responsável.

PRINCIPAIS COMPONENTES DO FORNO



- 1-Tampo de Vidro Temperado
2-Mecanismo de Abertura do Tampo de Vidro
3-Cabos de Acionamento do Tampo de Vidro
4-Grade
5-Câmara Interna do Forno
6-Varão do Mecanismo de Abertura do Tampo de Vidro
7-Pedras Refratárias
8-Tampa fixa da resistência
9-Pés Cavalete
10-Painel
11-Termometro
12-Paneleiro (Travessa de Montagem)

ESPECIFICAÇÕES

TABELA INFORMATIVA	MODELO 45X60		MODELO 60X80		MODELO 80X60		MODELO 95X95	
	INTERNO	EXTERNO	INTERNO	EXTERNO	INTERNO	EXTERNO	INTERNO	EXTERNO
LARGURA	445	570	590	720	790	920	943	1080
ALTURA	225	450	225	450	225	450	225	440
PROFUNDIDADE	625	820	806	1000	610	795	950	1130
QUANTIDADE POR FORNADA	4 PIZZAS		8 PIZZAS		8 PIZZAS		12 PIZZAS	
PESO	30 KG		50 KG		50 KG		70 KG	
QTDE PEDRAS REFRATARIAS	1 PEDRA		2 PEDRAS		2 PEDRAS		4 PEDRAS	
RESISTÊNCIA SUPERIOR	QTDE		1		1		1	
	POTÊNCIA		1500W - 220V		1700W - 220V		2000W - 220V	
RESISTÊNCIA INFERIOR	QTDE		1		1		1	
	POTÊNCIA		1500W - 220V		1700W - 220V		2000W - 220V	
DISJUNTOR	16 A		20 A		20 A		40 A	
RECOMENDAÇÕES MÍNIMAS ENTRADA DE CABOS	4 mm		4 mm		4 mm		6 mm	