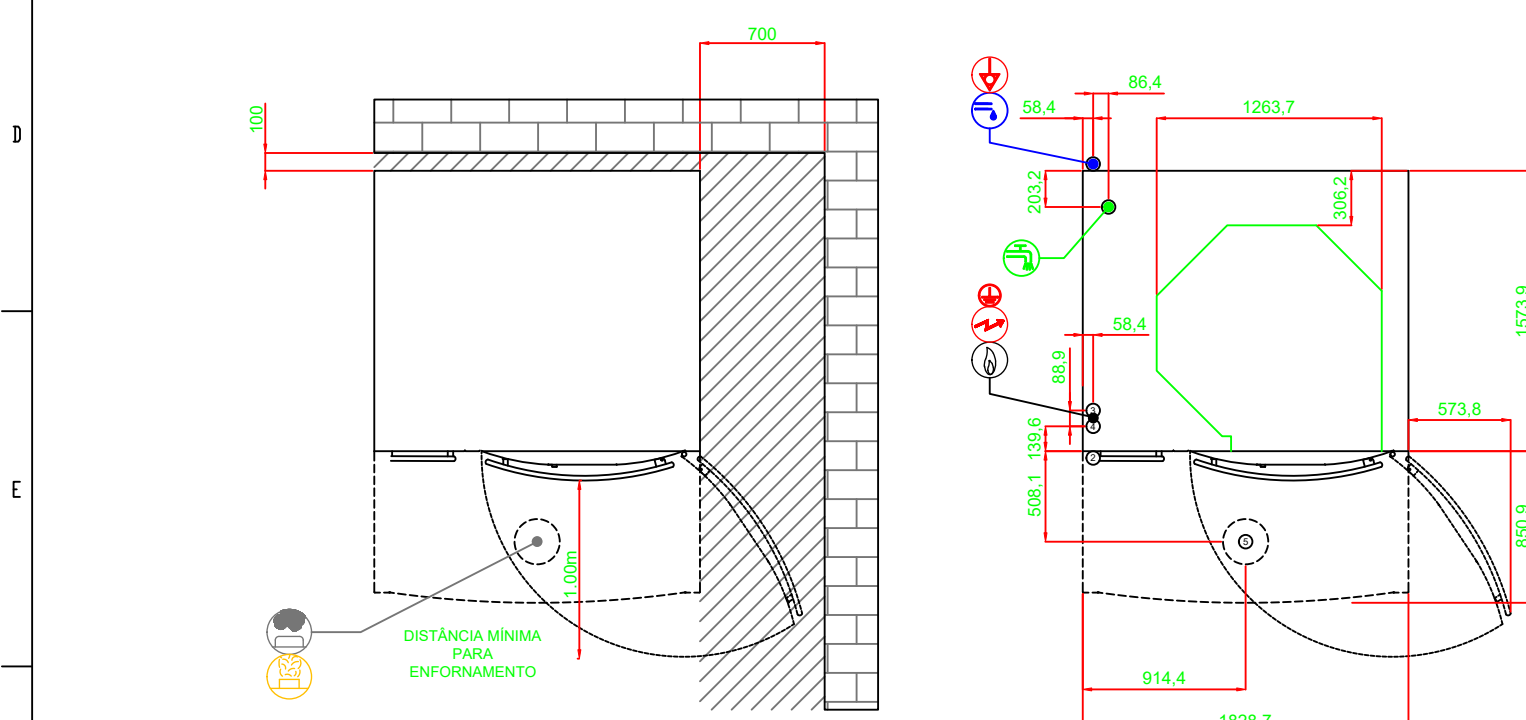


VISTA LATERAL

VISTA FRONTAL



ÁREA DE INSTALAÇÃO

VISTA SUPERIOR

CONSUMO DE GÁS GLP ASSAMENTO (PROPANO)
pci=11800 kcal/kg
n=85%=2,41kg/h

CONSUMO DE GÁS NATURAL ASSAMENTO (METANO)
pci=8570 kcal/m³
n=85%=3,32m³/h

OBSERVAÇÃO:
O forno é instalado sobre o piso do estabelecimento.
O piso deve ser de concreto cru ou resistente a altas temperaturas (acima de 250°C).

INSTRUÇÕES GERAIS

- PREVER UM VÃO MÍNIMO DE 2,0m PARA PASSAGEM DO EQUIPAMENTO;
- É OBRIGATÓRIO A INSTALAÇÃO DE EXAUSTÃO EXCLUSIVO COM VAZÃO DE 25,5m³/min E PRESSÃO DE 0,15kPa;
- A INSTALAÇÃO DO EXAUSTOR É DE RESPONSABILIDADE DO CLIENTE;
- CERTIFIQUE-SE QUE AS CONEXÕES ELÉTRICAS, DE GÁS, DE ÁGUA E DE DRENAGEM SÃO ACESSÍVEIS E NÃO OBSTRUA O FLUXO DE AR DE COMBUSTÃO E VENTILAÇÃO;
- A ÁREA DO EQUIPAMENTO DEVE SER MANTIDA AFASTADA DE SUBSTÂNCIA COMBUSTÍVEIS E FONTES DE CALOR TAIS COMO FOGÕES OU EQUIPAMENTO SIMILAR AFIM DE EVITAR RISCOS E DANOS AO FORNO;
- ANTES DE REALIZAR A INSTALAÇÃO DE ÁGUA E GÁS, VERIFIQUE OS CONDUTOS PARA RETIRAR EVENTUAIS SUJEIRAS OU RESÍDUOS;
- MANTENHA CRIANÇAS FORA DO ALCANCE DO FORNO;
- O PISO ONDE O FORNO SERÁ INSTALADO DEVE SER NIVELADO. POIS O FORNO SERÁ CHUMBADO NO PISO.

INSTALAÇÃO HIDRÁULICA

- DEVE SER RESPEITADA A PRESSÃO DE ÁGUA ENTRE 0,2 a 5,2MPa (2,0 a 52bar);
- DISPONIBILIZAR CONEXÃO DE 1/2" NPT PARA ENTRADA DE ÁGUA;
- NÃO É RECOMENDADO A UTILIZAÇÃO DE ÁGUA DE POÇO;
- O EQUIPAMENTO DEVE SER INSTALADO A UMA DISTÂNCIA NO MÁXIMO DE 1,2m DO PONTO DE ÁGUA;

INSTALAÇÃO ELÉTRICA

- TODA INFRA-ESTRUTURA PARA INSTALAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS É DE RESPONSABILIDADE DO CLIENTE, E O MESMO DEVE CERTIFICAR DE QUE AS CARACTERÍSTICAS PREDIAL ESTÃO DE ACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS EQUIPAMENTOS;
- É NECESSÁRIO UMA TOMADA DE USO EXCLUSIVO DO EQUIPAMENTO E DEVE ESTAR LOCALIZADO A UMA DISTÂNCIA MÁXIMA DE 1,5m (NBR 5410);
- TODO EQUIPAMENTO ELÉTRICO DEVE SER ATERRADO PARA EVITAR RISCO AO OPERADOR E/OU DANOS AO EQUIPAMENTO;
- UTILIZAR TOMADA/PLUG DE 4 POLOS 9h DE 16A PARA 220V E 5 POLOS 6h DE 16A PARA 380V COM GRAU DE PROTEÇÃO IP44(NÃO ACOMPANHA O PRODUTO);
- A AQUISIÇÃO DO CORDÃO DE ALIMENTAÇÃO É DA RESPONSABILIDADE DO CLIENTE;
- O FORNO DISPONIBILIZA UMA SAÍDA DE 120Vca 10A PARA CONTROLE DO EXAUSTOR DO CAPÔ;
- É NECESSÁRIO O USO DE UM DISJUNTOR EXCLUSIVO PARA O EQUIPAMENTO;

INSTALAÇÃO GÁS

- ESTE FORNO UTILIZA GLP(GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO) OU GÁS NATURAL;
- A BITOLA PARA INSTALAÇÃO DO GÁS DE BOTAÍJO(GLP) E GÁS NATURAL SÃO DE 3/4" NPT;
- A PRESSÃO DINÂMICA(COM QUEIMADOR EM FUNCIONAMENTO) DE FORNECIMENTO PARA O EQUIPAMENTO DEVERÁ SER ENTRE 280 E 350mm.c.a. (GLP) E ENTRE 200 E 250mm.c.a. (GÁS NATURAL);
- É DE RESPONSABILIDADE DO CLIENTE PREVER A INSTALAÇÃO DA BATERIA DE GÁS COM: MANÔMETRO; VÁLVULA REGULADORA(PARA TUBULAÇÕES CUJA PERDA DE CARGA SEJA SUPERIOR A 10m, SÃO NECESSÁRIAS DUAS VÁLVULAS);
- CASO A INSTALAÇÃO SEJA PARA MAIS DE UM FORNO, DEVE HAVER UMA VÁLVULA REGULADORA E UM REGISTRO PARA CADA EQUIPAMENTO;

DADOS TÉCNICOS

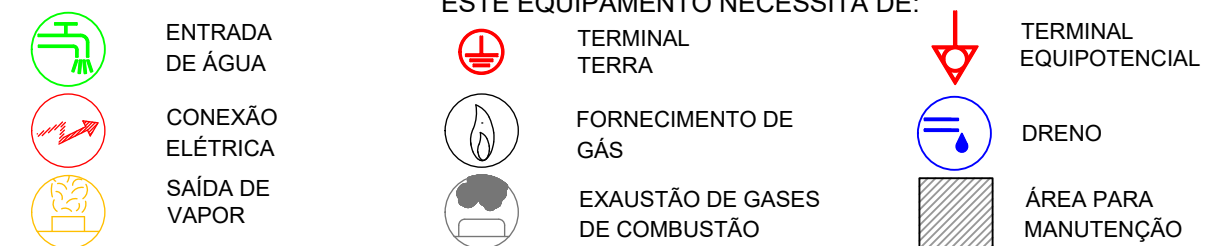
ALIMENTAÇÃO	TRIFÁSICA + MONOFÁSICO	
POTÊNCIA (kW)	1,49	
FREQUÊNCIA (Hz)	60	
TENSÃO (V)	220(TRIF) + 220(MONO)	380(TRIF) + 220(MONO)
CORRENTE NOMINAL (A)	6,06 + 1,0	3,5 + 1,0
DISJUNTOR (A)	8,0	6,3
SEÇÃO CORDÃO ALIMENTAÇÃO (mm ²)	4x1,5 + 3x1,5	5x1,5 + 3x1,5

DIMENSIONAMENTO

	ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE	PESO (kg)
DIMENSÃO EXTERNA EQUIPAMENTO (m)	2,67	1,83	2,42	1.598,91
DIMENSÃO INTERNA (CÂMARA)(m)				
DIMENSÃO EMBALAGEM 1 (m)	1,14	1,95	0,60	961,61
DIMENSÃO EMBALAGEM 2 (m)	1,15	1,75	2,75	512,56
DIMENSÃO EMBALAGEM 3 (m)	1,25	1,80	3,00	124,74

CAPACIDADE DO FORNO: 1 CARRO DE 1,8 (A) x 0,6 (L) x 0,9 (P) (16 DIVISÕES)

ESTE EQUIPAMENTO NECESSITA DE:



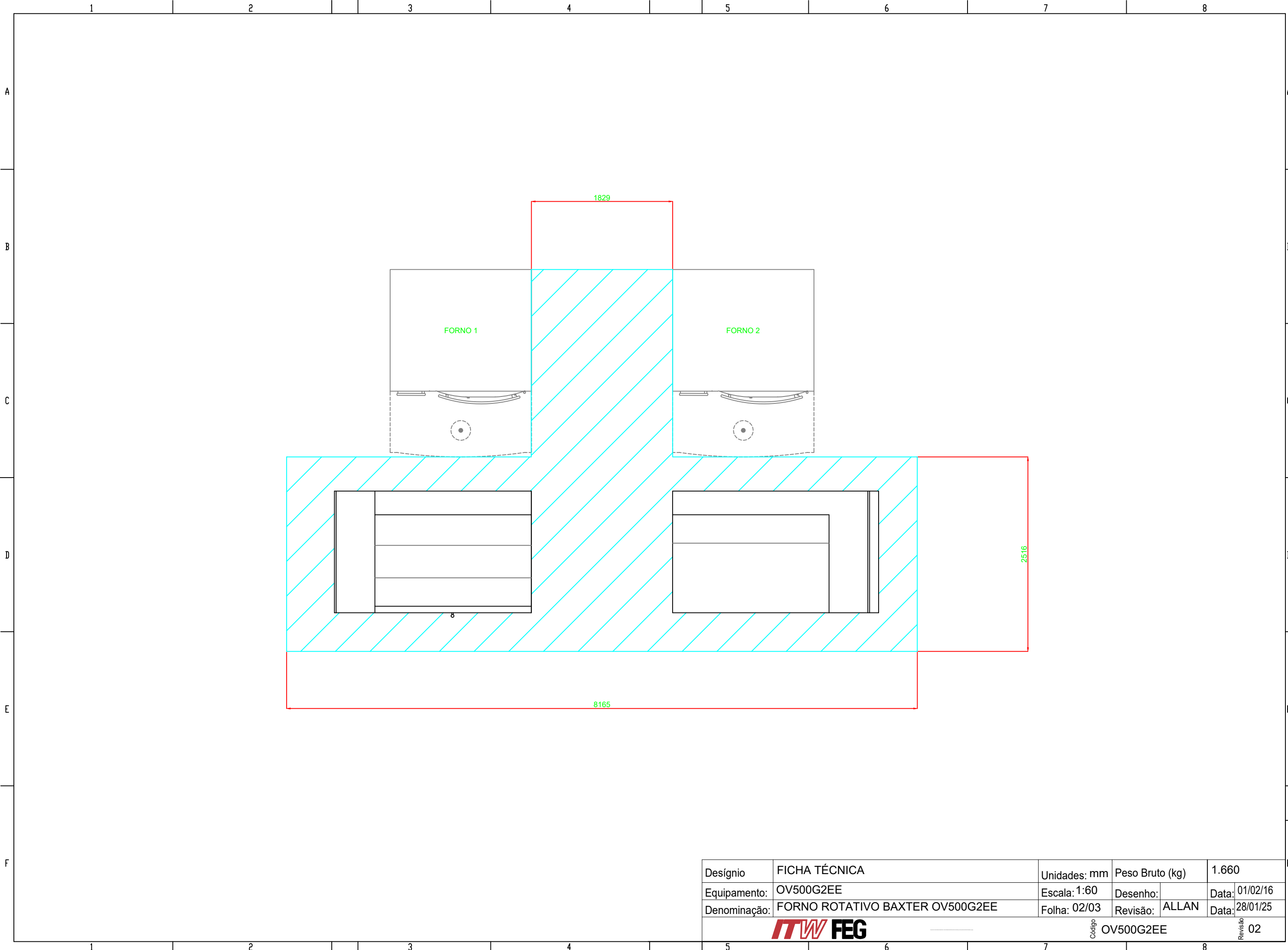
Desígnio	FICHA TÉCNICA	Unidades: mm	Peso Bruto (kg)	1.660
Equipamento:	OV500G2EE	Escala: 1:60	Desenho:	Data: 01/02/16
Denominação:	FORNO ROTATIVO BAXTER OV500G2EE	Folha: 01/03	Revisão: ALLAN	Data: 28/01/25

ITW FEG

Código OV500G2EE

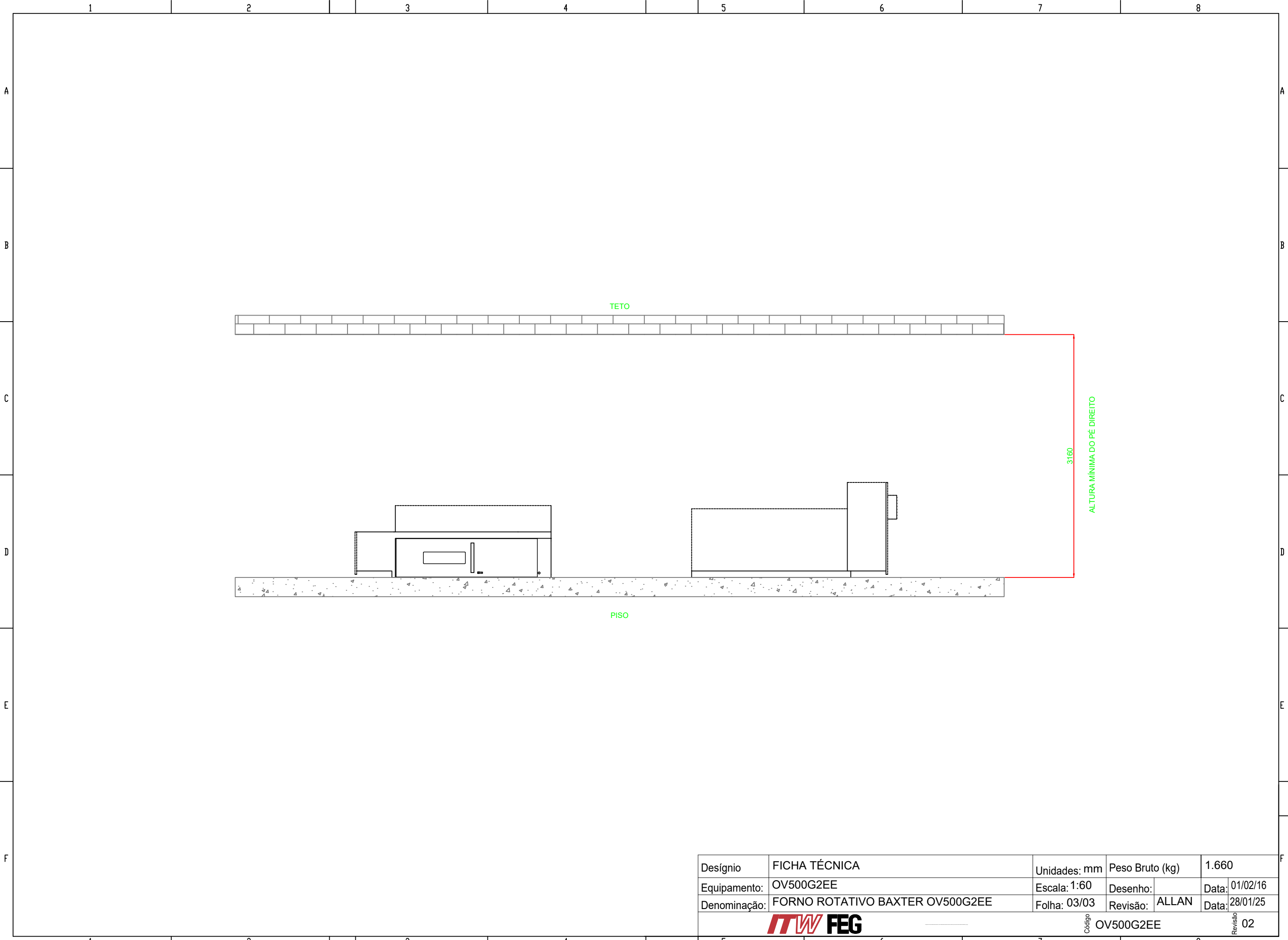
Revisão 02

ORIGEM:



Desígnio	FICHA TÉCNICA	Unidades: mm	Peso Bruto (kg)	1.660
Equipamento:	OV500G2EE	Escala: 1:60	Desenho:	Data: 01/02/16
Denominação:	FORNO ROTATIVO BAXTER OV500G2EE	Folha: 02/03	Revisão: ALLAN	Data: 28/01/25
ITW FEG		Código	OV500G2EE	Revisão
				02

ORIGEM:



Desígnio	FICHA TÉCNICA	Unidades: mm	Peso Bruto (kg)	1.660
Equipamento:	OV500G2EE	Escala: 1:60	Desenho:	Data: 01/02/16
Denominação:	FORNO ROTATIVO BAXTER OV500G2EE	Folha: 03/03	Revisão: ALLAN	Data: 28/01/25
ITW FEG		Código OV500G2EE		Revisão 02