

FOGÕES BAIXA PRESSÃO D/SD/TM/FLA



Rodovia BR 116 km 153,2 Nº 22.581
Fone: (54) 3213-8000/3213-3122
Fax: (54) 3213-8021
Bairro São Leopoldo - Caxias do Sul -RS - BRASIL
<http://www.tomasi.com.br>
max@tomasiequipamentos.com.br

Edição - Maio-2015 ver-02



1. Apresentação

Parabéns por ter escolhido um produto **TOMASI**. Você está recebendo um equipamento de qualidade. A Linha de Fogões a gás foi desenvolvida com a finalidade de facilitar a preparação de diversos alimentos.

Estes Fogões são disponíveis em vários modelos.

Fabricados em aço, com queimadores e grelhas em ferro fundido, são de fácil manuseio e proporcionam ótimo desempenho ao cozinhar os alimentos.

2. Características Técnicas



MODELO D

- Queimadores duplos em ferro fundido 210 mm externo;
- Grades de 40 x 40 cm, fixa ou móvel em ferro fundido;
- Construção básica de chapa de ferro 2 mm, perfil "U" de 5 cm;
- Forno com tampa em vidro temperado.



MODELO SD

- Queimadores duplos em ferro fundido 210 mm externo;
- Queimadores simples em ferro fundido 120 mm externo;
- Grades fixas, bola dupla 40 x 61 cm;
- Grades fixas, bola simples 28 x 28 cm;
- Construção básica de chapa de ferro 2 mm, perfil "U" de 5 cm;
- Forno com tampa em vidro temperado.



MODELO TM

- Queimadores em ferro fundido 120 mm externo;
- Grades fixas 28 x 28 cm;
- Construção básica de chapa de ferro 2 mm, perfil "U" de 5 cm;
- Forno com tampa em vidro temperado.



MODELO FLA

- Pintura Líquida, grelha de ferro fundido com 6 dedos.
- Queimador de ferro fundido simples 120 mm externo
 - consumo 300 gramas/ hora por queimador.
- Queimador de ferro fundido duplo 210 mm externo
 - consumo 600 gramas/ hora por queimador.
- Tubo Coletor principal com diâmetro 3/4 em alumínio polido, registro de metal cromado, frente da porta de forno em Aço Inox 430

Tabela Dimensional (metros)				
modelo	descrição	comprimento	largura	altura
D 010 M	1 queimador duplo, baixo	0,50	0,60	0,20
D 010	1 queimador duplo, alto	0,50	0,60	0,80
D 020 M	2 queimadores duplos, baixo	0,95	0,60	0,20
D 020	2 queimadores duplos, alto	0,95	0,60	0,80
D 021	2 queimadores duplos com forno	0,95	0,60	0,80
D 030	3 queimadores duplos	1,40	0,60	0,80
D 031	3 queimadores duplos com forno	1,40	0,60	0,80
D 040	4 queimadores duplos	0,95	1,20	0,80
D 041	4 queimadores duplos com forno	0,95	1,20	0,80
D 040 CH	4 queimadores duplos com chapa	1,28	1,20	0,80
D 041 CH	4 queimadores duplos com forno e chapa	1,28	1,20	0,80
D 041 CH BM	4 queimadores duplos com forno, chapa e banho-maria	1,68	1,20	0,80
D 042	4 queimadores duplos com 2 fornos	1,22	1,20	0,80
D 042 CH BM	4 queimadores duplos com 2 fornos, chapa e banho-maria	1,95	1,20	0,80
D 060	6 queimadores duplos	1,40	1,20	0,80
D 060 CH	6 queimadores duplos com chapa	1,73	1,20	0,80
D 060 CH BM	6 queimadores duplos com forno, chapa e banho-maria	2,13	1,20	0,80
D 061	6 queimadores duplos com forno	1,40	1,20	0,80
D 061 CH	6 queimadores duplos com forno e chapa	1,73	1,20	0,80
D 061 CH BM	6 queimadores duplos com forno, chapa e banho-maria	2,13	1,20	0,80
D 062	6 queimadores duplos com 2 fornos	1,40	1,20	0,80
D 062 CH	6 queimadores duplos com 2 fornos e chapa	1,73	1,20	0,80
D 062 CH BM	6 queimadores duplos com 2 fornos, chapa e banho-maria	2,13	1,20	0,80
D 080	8 queimadores duplos	1,85	1,20	0,80
D 080 CH	8 queimadores duplos com chapa	2,13	1,20	0,80
D 080 CH BM	8 queimadores duplos com chapa e banho-maria	2,53	1,20	0,80
D 081	8 queimadores duplos com forno	1,85	1,20	0,80
D 081 CH	8 queimadores duplos com forno e chapa	2,13	1,20	0,80
D 081 CH BM	8 queimadores duplos com forno, chapa e banho-maria	2,53	1,20	0,80
D 082	8 queimadores duplos com 2 fornos	1,85	1,20	0,80
D 082 CH	8 queimadores duplos com 2 fornos e chapa	2,13	1,20	0,80
D 082 CH BM	8 queimadores duplos com 2 fornos, chapa e banho-maria	2,53	1,20	0,80

MODELOS-LINHA SD

Tabela Dimensional (metros)				
modelo	descrição	comprimento	largura	altura
SD 220	2 queimadores duplos 2 simples	1,28	0,70	0,80
SD 220 CH	2 queimadores duplos 2 simples 1 chapa	1,61	0,70	0,80
SD 221	2 queimadores duplos 2 simples 1 forno	1,28	0,70	0,80
SD 221 CH	2 queimadores simples 2 duplos 1 forno 1 chapa	1,61	0,70	0,80
SD 420	4 queimadores simples 2 duplos	1,61	0,70	0,80
SD 420 CH	4 queimadores simples 2 duplos 1 chapa	1,94	0,70	0,80
SD 421 CH	4 queimadores simples 2 duplos 1 forno 1 chapa	1,94	0,70	0,80
SD 411	4 queimadores simples 1 duplo 1 forno	1,16	0,70	0,80
SD 411 CH	4 queimadores simples 1 duplo 1 forno 1 chapa	1,49	0,70	0,80
SD 422	4 queimadores simples 2 duplos 2 fornos	1,61	0,70	0,80

MODELOS-LINHA TM

Tabela Dimensional (metros)				
modelo	descrição	comprimento	largura	altura
TM 04	4 queimadores simples	0,71	0,70	0,80
TM 04 CH	4 queimadores simples chapa	1,04	0,70	0,80
TM 04 F	4 queimadores simples forno	0,71	0,70	0,80
TM 04 FCH	4 queimadores simples forno chapa	1,04	0,70	0,80
TM 06	6 queimadores simples	1,04	0,70	0,80
TM 06 CH	6 queimadores simples chapa	1,37	0,70	0,80
TM 06 F	6 queimadores simples forno	1,04	0,70	0,80
TM 06 FCH	6 queimadores simples forno chapa	1,37	0,70	0,80
TM 08	8 queimadores simples	1,37	0,70	0,80
TM 08 CH	8 queimadores simples chapa	1,70	0,70	0,80
TM 08 F	8 queimadores simples forno	1,37	0,70	0,80
TM 08 FCH	8 queimadores simples chapa forno	1,70	0,70	0,80



1ª VIA DO PROPRIETÁRIO
PREENCHER EM LETRA DE FÔRMA

PROPRIETÁRIO: _____
 ENDEREÇO: _____
 FONE: _____
 CIDADE: _____ ESTADO: _____
 CNPJ: _____ INSCR. EST: _____
 NOTA FISCAL Nº _____ DATA: _____
 EQUIPAMENTO: _____
 MODELO: _____
 REVENDEDOR: _____
 ENDEREÇO: _____
 CEP: _____ CIDADE: _____ ESTADO: _____

ASSINATURA E CARIMBO



2ª VIA DO FABRICANTE
PREENCHER EM LETRA DE FÔRMA

PROPRIETÁRIO: _____
 ENDEREÇO: _____
 FONE: _____
 CIDADE: _____ ESTADO: _____
 CNPJ: _____ INSCR. EST: _____
 NOTA FISCAL Nº _____ DATA: _____
 EQUIPAMENTO: _____
 MODELO: _____
 REVENDEDOR: _____
 ENDEREÇO: _____
 CEP: _____ CIDADE: _____ ESTADO: _____

ASSINATURA E CARIMBO

REVENDEDOR: _____
 ENDEREÇO: _____
 VENDEDOR: _____
 FONE: _____

MODELOS-LINHA ECONÔMICA AÇOMAX

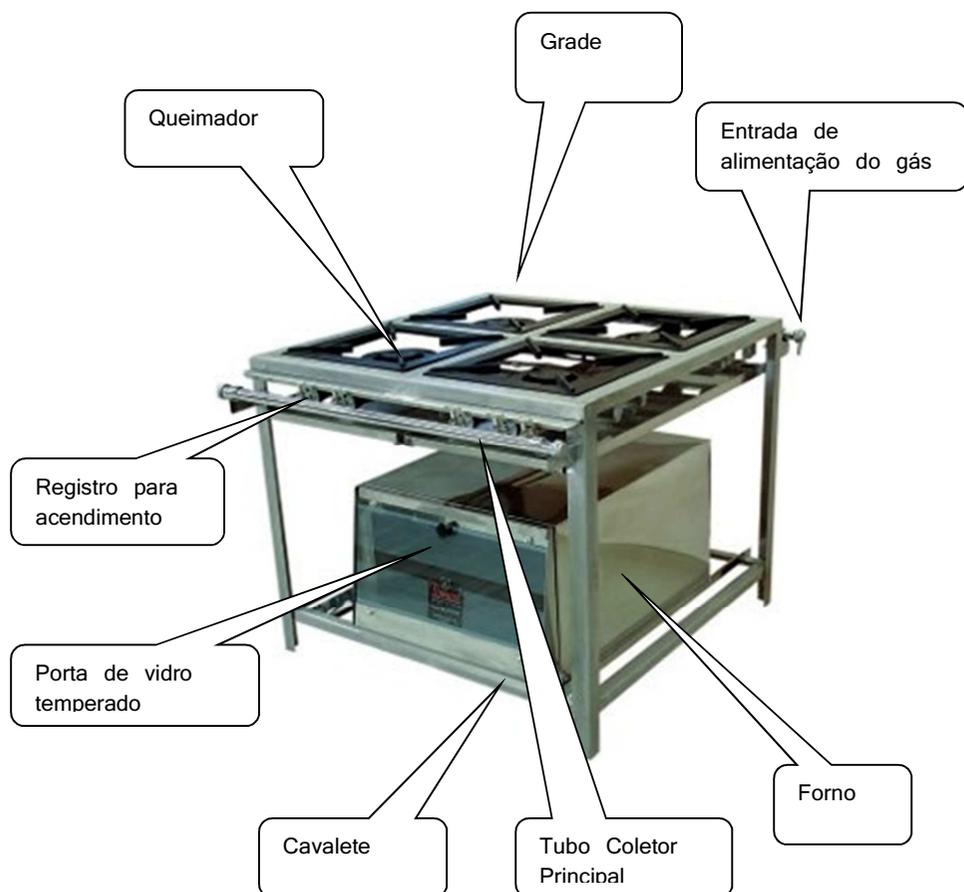
Tabela Dimensional (metros)				
modelo	comprimento	altura	profundidade	descrição
FLAL-01 M	0,40	0,47	0,20	Fogão 1 boca em linha de Mesa
FLAL-01	0,40	0,47	0,80	Fogão 1 boca em linha de Mesa
FLAL-02 M	0,74	0,47	0,20	Fogão 2 bocas em linha de Mesa
FLAL-02	0,74	0,47	0,80	Fogão 2 bocas em linha de Mesa
FLAL-02 F	0,74	0,47	0,80	Fogão 2 bocas em linha + Forno
FLAL-03 M	1,08	0,47	0,20	Fogão 3 bocas em linha de Mesa
FLAL-03	1,08	0,47	0,80	Fogão 3 bocas em linha
FLAL-03 F	1,08	0,47	0,80	Fogão 3 bocas em linha + Forno
FLAL-04 M	1,42	0,47	0,20	Fogão 4 bocas em linha de Mesa
FLAL-04	1,42	0,47	0,80	Fogão 4 bocas em linha
FLAL-04 F	1,42	0,47	0,80	Fogão 4 bocas em linha + Forno
FLAP-04	0,74	0,80	0,80	Fogão 4 bocas paralelo
FLAP-04 F	0,74	0,80	0,80	Fogão 4 bocas paralelo + Forno
FLAP-04 FCH ou BM	1,08	0,80	0,80	Fogão 4 bocas paralelo + Forno e Chapa ou Banho Maria
FLAP-04 FCHBM	1,42	0,80	0,80	Fogão 4 bocas paralelo + Forno, Chapa e Banho Maria
FLAP-06	1,08	0,80	0,80	Fogão 6 bocas paralelo
FLAP-06 F	1,08	0,80	0,80	Fogão 6 bocas paralelo + Forno
FLAP-06 FCH ou BM	1,42	0,80	0,80	Fogão 6 bocas paralelo + Forno e Chapa ou Banho Maria
FLAP-08	1,42	0,80	0,80	Fogão 8 bocas paralelo
FLAP-08 F	1,42	0,80	0,80	Fogão 8 bocas paralelo + Forno

fogão FLA em Linha			
interna	0,48	0,39	0,30
externa	0,57	0,40	0,44

L - linha | P - Paralelo

fogão FLA em Paralelo			
interna	0,48	0,48	0,30
externa	0,57	0,51	0,44

5. Componentes – FOGÕES LINHA D



19. Certificado de Garantia

A **MAX INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.** Assegura aos proprietários de seus produtos garantia contra qualquer defeito de material ou de fabricação que apresentar no prazo de seis meses contados a partir da data de aquisição do primeiro comprador, consumidor, aquisição esta feita na própria empresa ou em seus revendedores.

A **MAX INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.** Tem exclusividade em dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia e restringe sua responsabilidade a substituição de peças defeituosas, desde que a critério de seu técnico credenciado se constate falha em condições normais de uso.

A mão de obra e a substituição de alguma peça com defeito de fabricação, em uso normal dos produtos, serão gratuitas dentro do período de garantia.

CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA:

A garantia fica extinta para os equipamentos eventualmente reparados, modificados ou simplesmente desmontados, assim como para os equipamentos que houverem sido utilizados em desacordo com as especificações e orientação da fábrica.

Excluem-se da garantia:

Desgaste natural, utilização inadequada, efeitos de corrosão, possíveis quebras de vidros, quedas e fogo.
Danos no Transporte não observados no momento do recebimento.

Fica extinta qualquer garantia:

Pelo decurso do prazo de validade.

Pela não observância de qualquer uma das recomendações constantes neste TERMO DE GARANTIA.

Quando não for enviada à fábrica a 2ª via do cupom em anexo, devidamente preenchida, juntamente com a cópia da nota fiscal de venda.

Para qualquer demanda judicial fica eleito o foro da comarca de Caxias do Sul – RS, com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

MAX INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.

Rodovia BR 116 km 153,2 Nº 22.581

Fone (54) 3213.8000/3213-3122 Fax (54) 3213-8021

Bairro São Leopoldo CEP-95080-050 - Caxias do Sul -RS - BRASIL

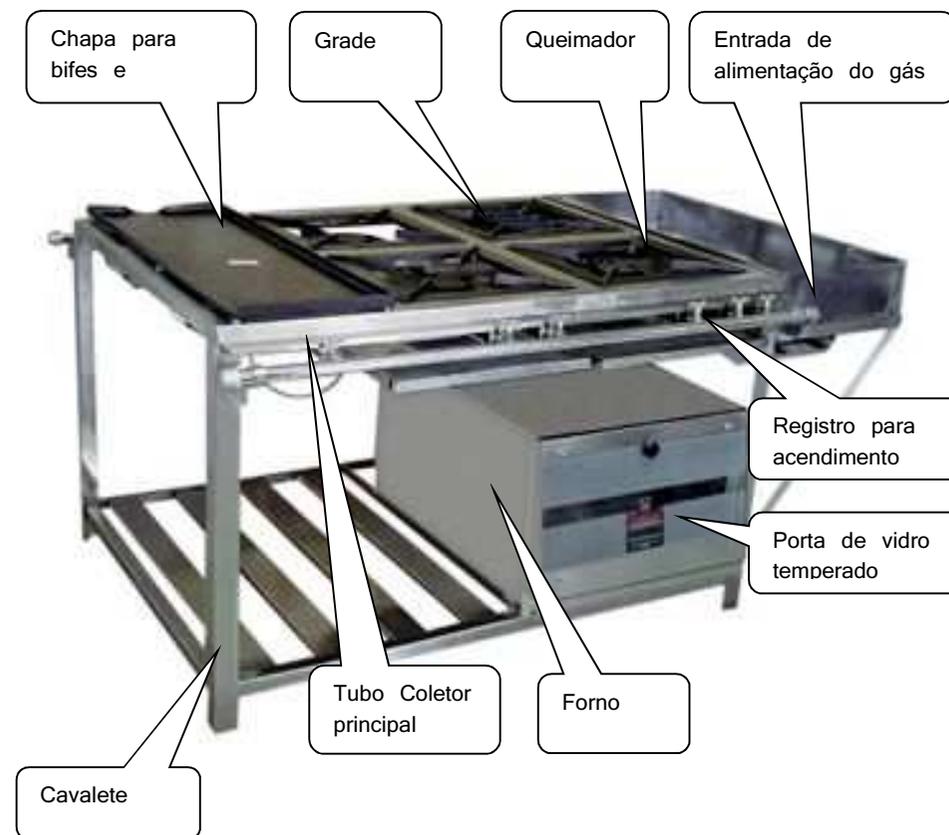
<http://www.tomasi.com.br>

6. Componentes – FOGÕES LINHA SD

18.3 Limpeza

Desconecte da Alimentação de gás.

Para efetuar a limpeza use água, sabão neutro, e esponja.



Se houver necessidade de esclarecimento adicional sobre o funcionamento deste equipamento, manutenção ou para solicitar peças de reposição entre em contato com nosso

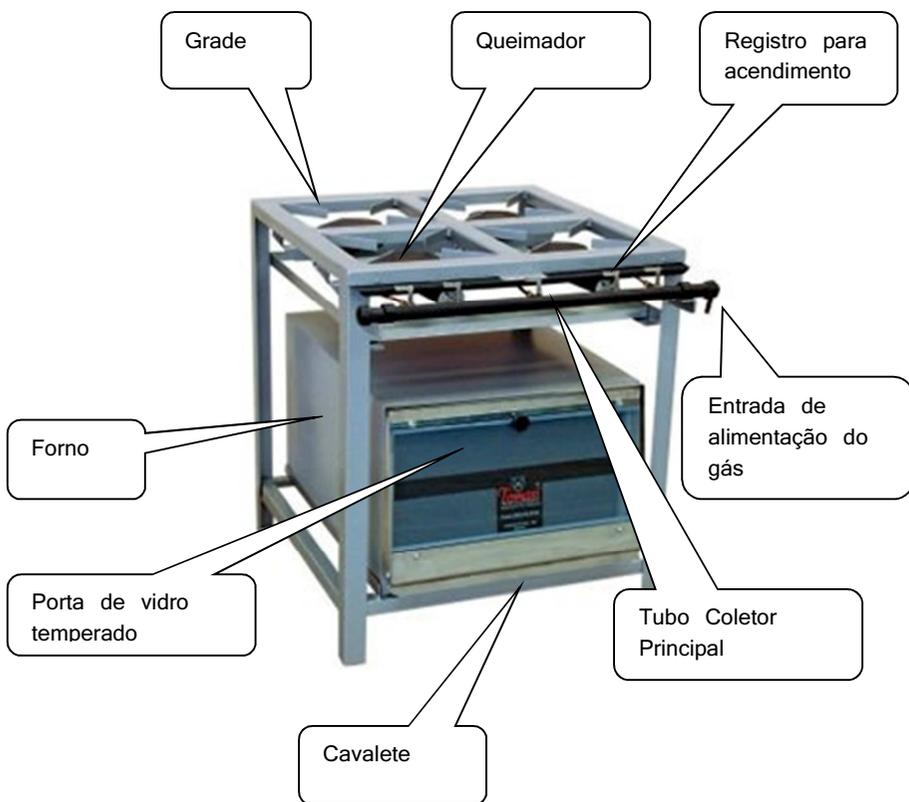
Atendimento ao Cliente

Fone: (54) 3213-8000/3213-3122

Fax: (54) 3213-8021

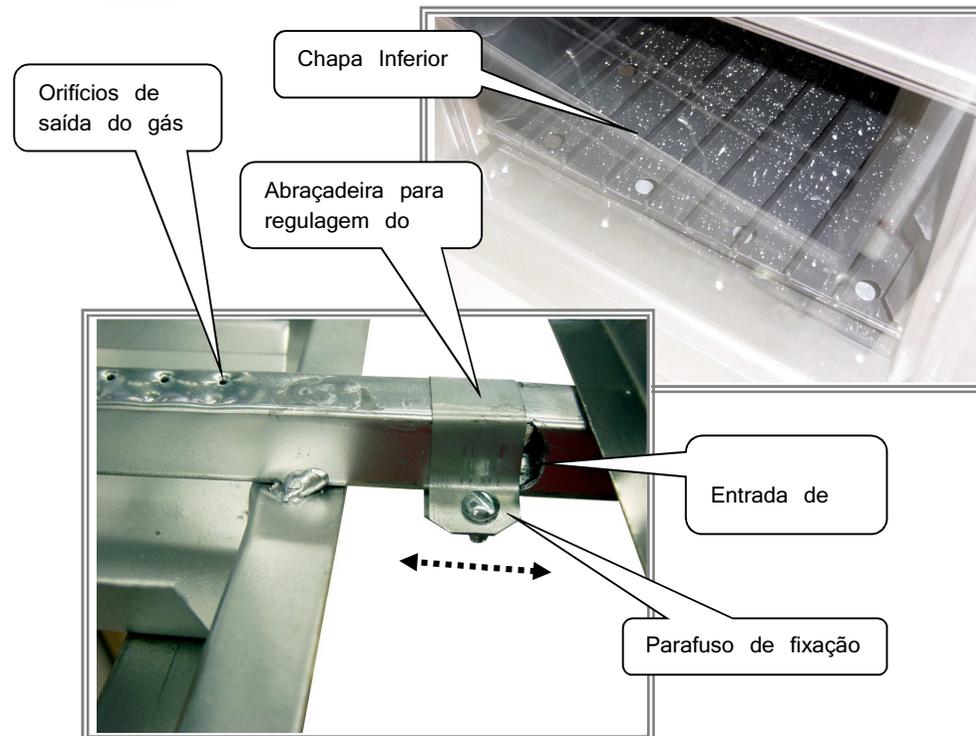
<http://www.tomasi.com.br>

7. Componentes – FOGÕES LINHA TM



18.2 Regulagem Queimadores do Forno

Para ter acesso aos queimadores do forno retire a chapa inferior.



Cada queimador possui uma regulagem da chama.

Para regular a chama afrouxe o parafuso de fixação e deslize a abraçadeira no tubo do queimador liberando mais ou menos a entrada de ar.

A chama ideal deve ser azul.

Após ajustar corretamente aperte o parafuso novamente para fixar a regulagem.

Verifique os orifícios de saída de gás dos queimadores e, se necessário limpe os mesmos para deixar livre a saída de gás.

18. Manutenção

Os Fogões - TOMASI foram desenvolvidos para operar com segurança e eficiência com longa vida útil.

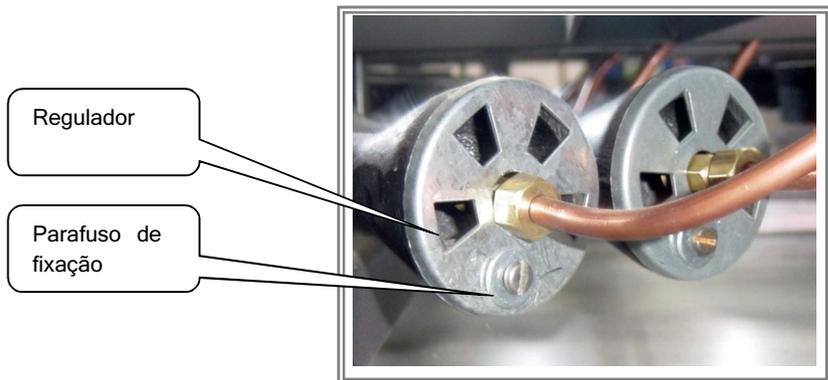
No entanto, para garantir a durabilidade do seu equipamento e a segurança do operador alguns cuidados são necessários.

Mantenha a válvula de alimentação de gás fechada quando o Fogão não estiver em uso.



18.1 Regulagem Queimadores do Fogão

O queimadores são pré-regulados na fábrica. Se houver necessidade de ajustar a chama, as entradas de ar no queimador podem ser reguladas.



Para regular afrouxe o parafuso de fixação e gire o regulador até estabilizar a chama, que deve ser azul.

Após regular fixe novamente o parafuso.



Importante!
Estes ajustes devem ser feitos por um Técnico capacitado para esta função.

8. Componentes – FOGÕES LINHA ECONOMICA AÇOMAX



9. Inspeção de Recebimento

Verifique as condições de seu equipamento no momento do recebimento.

Se houver indícios de pancadas, quedas ou avarias verifique com os responsáveis pelo transporte e entre em contato com o departamento de vendas da **TOMASI**.

Certifique-se que não esteja faltando nenhum componente antes de iniciar a instalação. Se isto ocorrer entre em contato com os responsáveis pelo transporte.

Antes de utilizar o equipamento, remova a película plástica azulada que protege as superfícies do aço inoxidável contra riscos.



É importante no ato da compra do seu Fogão informar o tipo de uso a que se destina.

Estas informações irão facilitar para que possamos lhe fornecer o produto que lhe proporcione o melhor desempenho.

17. Cuidados na operação

Nunca permita que este equipamento seja manuseado por pessoas que não estejam treinadas para esta função para garantir que não haja risco de acidentes.

Não desloque o equipamento quando em operação.

Nunca acenda o fogão e o forno antes de certificar-se que as conexões da mangueira de gás estejam corretamente fixadas e não haja vazamento.

Após finalizar a etapa de trabalho e desligar o fogão, feche o registro de alimentação de gás.

Para garantir o bom desempenho do forno mantendo a temperatura de cozimento estável mantenha a porta frontal corretamente fechada e evite abrir durante o processo.

Para obter sempre uma boa qualidade no cozimento dos alimentos mantenha seu fogão limpo.



16. Operação do Forno

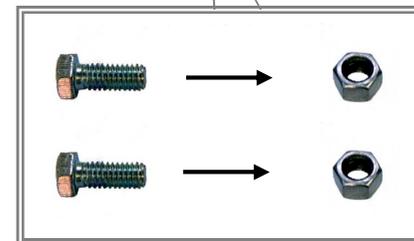
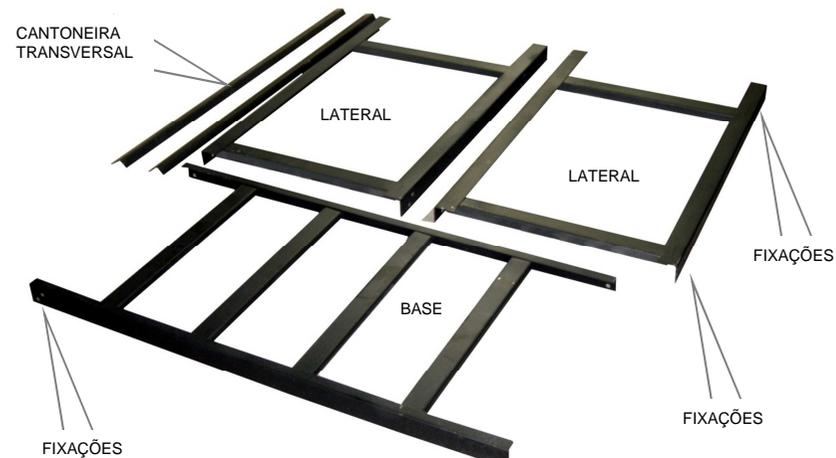


Atenção!
*Certifique-se que os queimadores estejam acessos totalmente para fechar a porta do forno.
 Tome precauções, pois as superfícies aquecidas podem provocar queimaduras.*

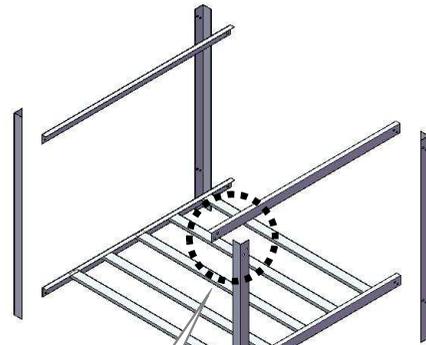
10. Montagem do cavalete FOGÕES LINHA ECONOMICA ACOMAX

Estes modelos são transportados como o cavalete desmontado. Antes de proceder à montagem do cavalete verifique se a quantidade dos componentes está correta esse estão em perfeitas condições.

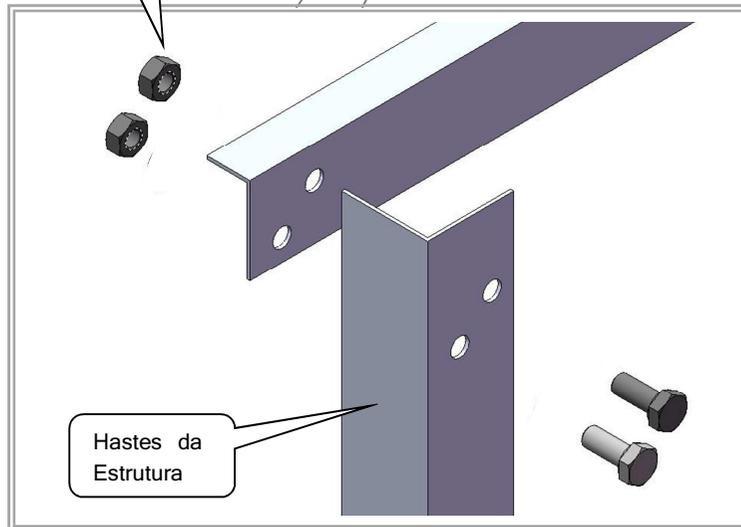
Lateral	02 peças
Base	01 peça
Cantoneira transversal	02 peças
Parafuso	16 peças
Porca	16 peças



1. Identifique os componentes
2. Posicione na ordem certa
3. Monte os componentes observando a correta posição das porcas
4. Alinhe a estrutura
5. Aperte bem os parafusos

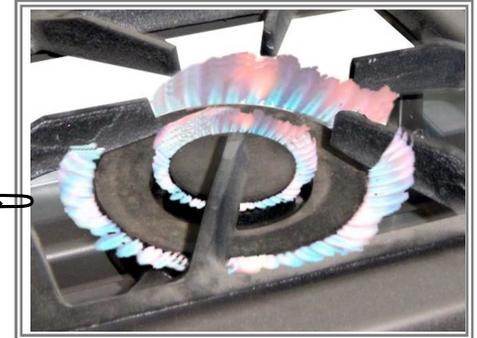


Observe a correta posição dos componentes de fixação

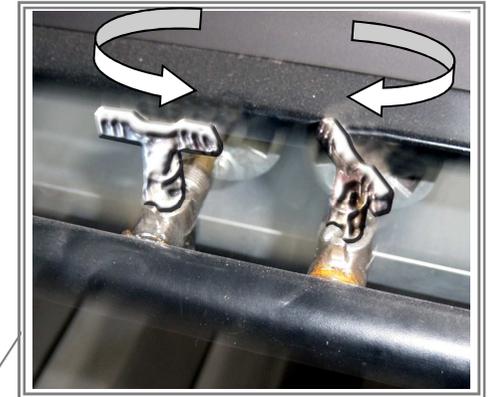


3. Os queimadores são acessos um a um, externo e interno.

Certifique-se que todos sejam mantidos completamente acesos.



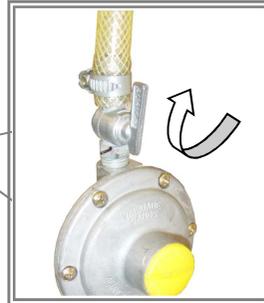
A intensidade da chama é ajustada nos registros de alimentação de gás.



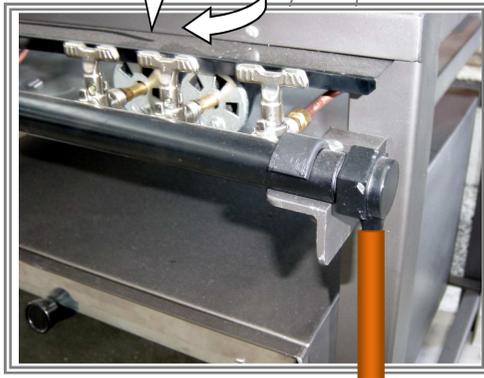
Cuidado!
 Quando em funcionamento, este fogão estará com superfícies aquecidas.
 Tome precauções para que não ocorram queimaduras.

15. Operação do Fogão

1. Abra a válvula de alimentação de gás no botijão ou na linha de alimentação.



Registros para acendimento



2. Abra o registro de gás e acenda rapidamente os queimadores aproximando a chama dos orifícios.



Linha de alimentação de Gás

11. Montagem do Forno

Nos modelos que utilizam também o forno, este deve ser encaixado na estrutura do cavalete.

Certifique-se que o mesmo seja posicionado corretamente no cavalete.

Tenha o cuidado de proteger a porta de vidro de pancadas ou situações que possam quebrar o mesmo.



Certifique-se que o forno esteja firmemente encaixado

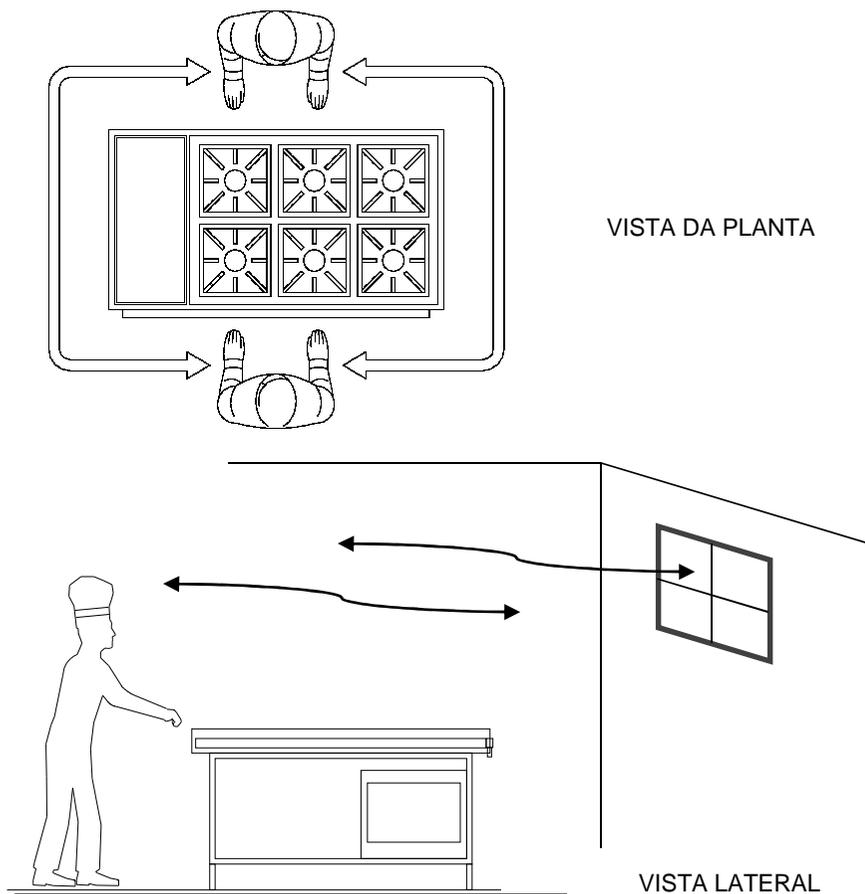


A pós a montagem do forno no cavalete faça a instalação de alimentação de gás.

12. Instalação

Observe que deve ser mantida uma área livre para movimentação dos operadores a manipulação dos alimentos.

Instale o fogão mantendo uma distância suficiente das paredes.



Certifique-se que o ambiente onde será instalado o seu fogão seja arejado o suficiente para garantir a segurança dos operadores.

14. Inspeção final antes da operação

Certifique-se que a bandeja esteja no local correto.

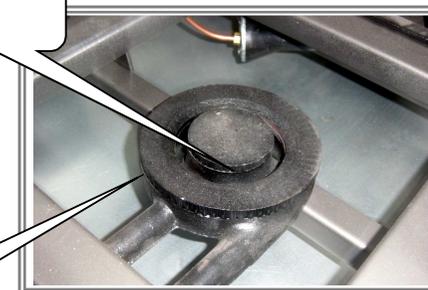


Bandeja

Verifique a correta posição dos espalhadores.

Eles devem estar bem encaixados no queimador para que a chama seja uniforme e a queima perfeita.

Espalhador Interno



Espalhador Externo

As grades devem ser encaixadas nos vãos da estrutura.

Certifique-se que as conexões dos queimadores estejam em ordem.

Após uma verificação final e checagem dos componentes seu fogão poderá ser utilizado.



Conexões dos Queimadores

Grades

13. Instalação de Gás - com Rede de Alimentação

Se sua instalação possui uma rede de alimentação de gás verifique com um técnico se esta rede dispõe das características adequadas a este modelo de forno.

A válvula deve ser conectada em um ponto de alimentação próximo, observando-se que a mangueira seja mantida sem dobra e protegida de situações que possam danificá-la.

A instalação de gás deverá ser feita por um técnico qualificado para esta função e observando-se as normas de segurança.



Importante!
Este equipamento opera com gás a baixa pressão.



Se a rede de alimentação de sua Empresa possui alta pressão, providencie com um Técnico a válvula para a saída em baixa pressão. Se o forno for ligado em alta pressão os componentes serão danificados.

Cuidado!



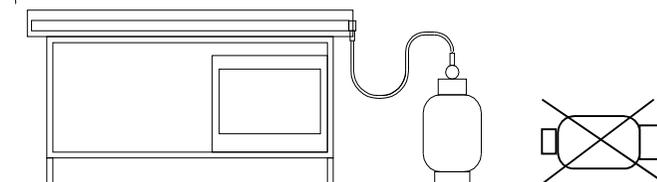
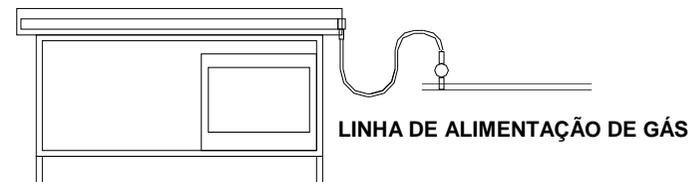
Tome precauções para assegurar-se que a alimentação de gás esteja em perfeitas condições pois, sendo o gás inflamável, situações de risco poderão provocar explosão. Mantenha a mangueira longe das superfícies aquecidas.



Atenção!
Este equipamento opera com gás GLP de baixa pressão. Se sua linha de alimentação for de alta pressão deve ser providenciada a válvula de conversão.

Se este equipamento for ligado em alta pressão seus componentes dos queimadores serão danificados e invalidará a garantia.

Esta instalação deverá ser feita por um Técnico qualificado.



Nunca utilize o botijão na posição deitada

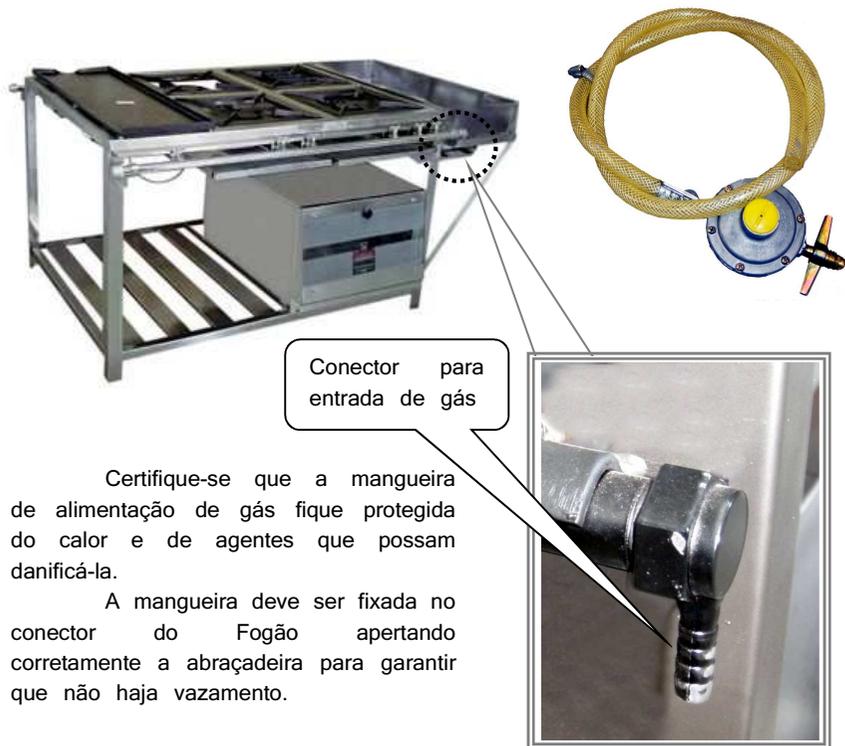
Para que o seu fogão funcione corretamente e com segurança alguns cuidados são necessários ao instalar.

Providencie um o kit para instalação do gás composto de:

Válvula / Mangueira /Abraçadeira

***** Estes componentes NÃO ACOMPANHAM o Fogão.**

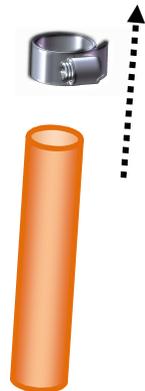
Para sua segurança utilize componentes com selo de certificação do INMETRO.



Certifique-se que a mangueira de alimentação de gás fique protegida do calor e de agentes que possam danificá-la.

A mangueira deve ser fixada no conector do Fogão apertando corretamente a abraçadeira para garantir que não haja vazamento.

IMPORTANTE!
O dimensionamento da válvula de alimentação de gás, deve ser feito por um técnico, e considerando as características do fogão como: quantidades de queimadores, forno, chapa, banho maria, etc. para o funcionamento com segurança.



12.Instalação de Gás - com Botijão

Verifique o local onde o seu Forno será instalado. Certifique-se que o local seja corretamente arejado.

A instalação de gás deverá ser feita por um técnico qualificado para esta função e observando-se as normas de segurança.

Providencie um botijão de Gás GLP de 13 litros (mínimo)

O botijão de gás deve ser posicionado de forma que não coloque em risco a segurança do operador e a integridade do equipamento.



Conecte a válvula no botijão certificando-se que fique bem fixada e não haja vazamento.

Atenção!
Não utilize Botijão de gás inferior a 13 kg.

Cuidado!
O gás é altamente inflamável!
Jamais coloque o botijão próximo a superfícies aquecidas, pois a mangueira condutora de gás poderá derreter com o calor provocando incêndio.