NORMAS Y NORMAS GENERALES PARA LA CORRECTA INSTALACIÓN Y USO DE LOS HORNOS ROMA VENÂNCIO 60, 80, 90 Y 110 A GAS DE BAJA PRESIÓN

GENERAL RULES AND STANDARDS FOR CORRECT INSTALLATION AND USE OF THE OVENS ROME VENÂNCIO 60, 80, 90 AND 110 AT LOW PRESSURE GAS

- Los cilindros o cilindros (según la necesidad) deben instalarse dentro de las normas de las empresas de distribución y también de conformidad con las leyes municipales, estatales y federales;
- El horno debe instalarse en un entorno que no tenga flujo de aire, de modo que no interfiera con su funcionamiento;
- Las válvulas no acompañan a los hornos, debido a la forma en que se instalarán (ver al dorso);

La instalación debe realizarse de acuerdo con el modelo del equipo. Debajo de la tabla de consumo por producto. Nota: (cilindros de gas LPG modelo 13kg con válvula de baja presión 2.8kPa);

- Cuando el horno es para gas natural, el dimensionamiento de la red de gas natural y la instalación de una válvula reguladora de gas debe ser realizada por una compañía especializada y autorizada por la compañía de gas natural en su región;

- Cylinders or cylinders (according to need) must be installed within the norms of the distribution companies and also under municipal, state and federal legislation;
- The oven must be installed in an environment that has no air flow, so that it does not interfere with its operation;
- The valves do not accompany the ovens, due to the way in which they will be installed (see overleaf);

The installation must be done according to the equipment model. Below consumption table by product. Note: (LPG gas cylinders model 13kg with low pressure valve 2.8kPa);

- When the oven is for Natural Gas, the sizing of the natural gas network and installation of a gas regulating valve must be done by a specialized company and authorized by the natural gas company in your region;

Modelos Models	Consumo GLP (kg/h) Consuption			Consumo GN (M³/h) Consuption		
	1 câmara	1 câmara c/ Infra	2 câmaras	1 câmara	1 câmara c/ Infra	2 câmaras
60	0,575	-	1,150	0,670	-	1,340
80	0,795	1,035	1,590	0,930	1,204	1,860
90	0,957	1,437	1,914	1,113	1,672	2,226
110	1,403	1,883	2,806	1,632	2,190	3,264

NOTA: hornos con infra solo con 1 (una) cámara / NOTE: ovens with infra only with 1 (one) chamber.

El consumo de la tabla está considerando los quemadores a máxima potencia.
The consumption of the table is considering the burners at maximum power.

Los cilindros tienen una capacidad máxima de suministro de gas, de 0.600 kg / h para 13 kg y 1.200 kg / h para 45 kg.
The cylinders have a maximum gas supply capacity, being 0.600kg / h for 13kg and 1.200kg / h for 45kg

Las válvulas reguladoras de presión (etapa única, primera etapa y segunda etapa) tienen su uso definido de acuerdo con el consumo del producto (flujo de gas) y la presión de entrada y salida.
The pressure regulating valves (single stage, 1st stage and 2nd stage) have their use defined according to the consumption of the product (gas flow) and inlet and outlet pressure.

Ejemplo: Horno 110: consumo de 1.403kg / h de gas. En este caso, lo ideal sería, estando en régimen de uso continuo, colocar 3 cilindros de 13 kg conectados a una válvula de 2 kg / h de gas.
Example: Oven 110: consumption of 1.403kg / h of gas. In this case the ideal would be, being in continuous use regime, to place 3 cylinders of 13kg connected to a valve of 2kg / h of gas.

- El horno debe precalentarse, en la posición de llama máxima, durante al menos 30 minutos para que la piedra alcance la temperatura necesaria para un buen asado, después de ajustar la altura de la llama de acuerdo con la temperatura necesaria;
- La parrilla siempre debe colocarse en el fondo del horno. Las posiciones superiores se deben usar para dorar o dorar, según el tipo de alimento y su estructura. Los alimentos siempre deben mantenerse en el centro del horno, para una mejor circulación del calor;
- El control de la temperatura debe realizarse a través del registro de gases, con la ayuda visual del termómetro mecánico, colocado en el costado del horno.

__The oven must be preheated, in the maximum flame position, for at least 30 minutes so that the stone reaches the temperature necessary for a good roast, after adjusting the height of the flame according to the necessary temperature;
- The grill should always be placed on the bottom of the oven. The upper positions should be used for browning or browning, depending on the type of food and its structure. Food should always be kept in the center of the oven, for a better circulation of heat;
- Temperature control must be done through the gas register, with the visual aid of the mechanical thermometer, positioned on the side of the oven.

Instalación de gas LPG (en botella) -LPG Installation (Bottled)

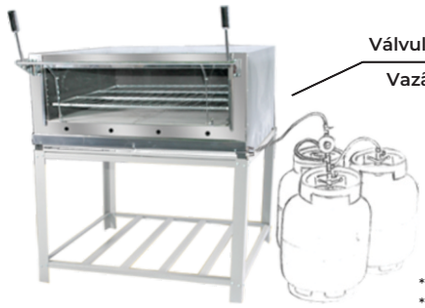
Existem dois tipos/There are two types:

1° - Quando os botijões estão localized ao side do fogão utiliza-se a válvula reguladora de gás estágio único (amarela) com pressão de input of 7kg / cm² y pressão de saída de 2,8kpa (kilopascal) ou 280mmC.A. e a vazão é determinado pelo consumo do fogão.
ATENÇÃO: verifique se a legisção vigente em seu estado / município permite este modelo de instalação.

1° - When the botijões are located next to the fire, a single stage gas regulating valve (amarela) is used with a 7kg / cm² inlet pressure and a 2,8kpa (kilopascal) outlet pressure or 280mmC.A. At a certain time, I consume hair at the same time.
ATENÇÃO: check if the current legislation in your state / municipality allows this model of installation.

Imagen de la válvula de una etapa

Image of Single Stage Valve



Válvula Estágio Único de Vazão 2kg / h

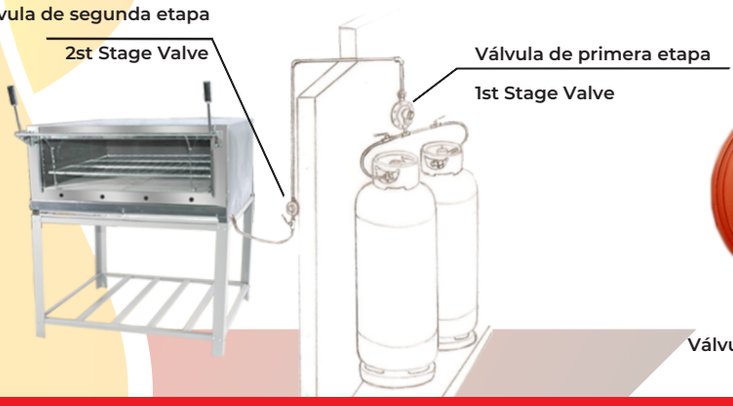
Vazão Unique Estágio Valve 2kg / h

* Imagen meramente ilustrativa.
* Image merely illustrative.

2° - Cuando los cilindros están en una unidad central lejos de la estufa, se instala una válvula reguladora de gas de primera etapa (roja) en el sitio, con una entrada de 7 kg / cm² y una presión de salida de 1.2 kg / cm², colocando el conductor como conductor de gas a la estufa, tubos de cobre o acero al carbono (sin costura), instalando al final, al lado de la estufa, una segunda válvula, pero de una segunda etapa (naranja) con una presión de entrada de 1.2 kg / cm² y una presión de salida de 2.8kpa (kilopascal) o 280mmC.A. Este modelo de instalación es el más adecuado, verifique si la legislación vigente en su estado / municipio permite este tipo de instalación.

2° - When the cylinders are located in a central unit far from the stove, a 1st stage gas regulating valve (red) is installed on the site, with an inlet of 7kg / cm² and an outlet pressure of 1.2kg / cm², placing the conductor as a conductor of gas to the stove, copper or carbon steel tubing (seamless), installing at the end, next to the stove, a second valve, but of a second stage (orange) with inlet pressure of 1.2kg / cm² and pressure of output of 2.8kpa (kilopascal) or 280mmC.A. This installation model is the most suitable, check if the legislation in force in your state / municipality allows this type of installation.

Diseño de válvula con instalación/Valve design with installation:



Válvula de segunda etapa

2st Stage Valve

Válvula de primera etapa

1st Stage Valve

Válvula de primera etapa
1st Stage Valve

Válvula de segunda etapa
2st Stage Valve

Nunca pase la tubería o manguera de gas debajo de la estufa. Mantenga siempre los cilindros en posición vertical (de pie), nunca los tire (horizontalmente).
Never run the gas pipe or hose under the stove. Always keep cylinders in an upright position (standing), never throw them (horizontal).

En las instalaciones anteriores, se tuvo en cuenta que solo se instalará la estufa, porque si hay otros productos conectados a la red de gas, se debe realizar la suma del consumo de todos los equipos y las válvulas y, probablemente, gas.
In previous installations, if you think that only the greenhouse will be installed, because if there are other products connected to the gas supply, the sum of the consumption of all the equipment and the valves must be realized and, probably, gas.

La válvula reguladora de presión de gas se define por el flujo de gas (consumo) y la presión de entrada y salida de gas.
Gas pressure regulating valve is defined by gas flow (consumption) and gas inlet and outlet pressure.

VENÂNCIO
FAZ A SUA VIDA MAIS FÁCIL