manual del usuário

VENÂNCIO
HACE SU VIDA MÁS FÁCIL

Rua Wilma Helena Kunz, 2469
Tel./Fax: (51) 3793-4300
CEP 95800-000
Venâncio Aires RS BRASIL

INDUSTRIA BRASILEÑA

atendimento@venanciometal.com.br
www.venanciometal.com.br

Rev. 12 - 112020

manual del usuário

Horno Roma Inox. Eléctrico

USO INDUSTRIAL / PROFESIONAL

MODELOS

FERI60
FERI80
FERI90
FERI110
- SOLAMENTE 220V

Segurança

OCP-0029 **Compulsório** INMETRO

TÉRMINO de GARANTÍA

METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA ofrece garantía a los equipos fabricados conforme la especificación abajo:

* Cualquier falla /defecto de fabricación alegado debe ser analizado solamente por la asistencia técnica autorizada de la marca VENÂNCIO. Si es comprobado la eventual falla/defecto de fabricación, la reparación será gratuita.
* Los equipos reparados sin autorización de la fábrica o que sean alterados, desmontados y/o usados en desacuerdo con las indicaciones de los respectivos manuales no serán cubiertos por esta garantía.
* La garantía se refiere únicamente al uso normal del equipo, considerando el cumplimiento de las recomendaciones e instrucciones contenidas en el manual que acompaña al producto. Para ello, la marca concede la garantía legal de 3 (tres) meses, a partir de la fecha de emisión de la factura de compra, siendo obligatoria presentarla para los servicios previstos en este término de garantía.
* Es importante considerar que los vidrios, lámparas, resistencias, contactores, fusibles, relés, solenoides, controladores digitales y termostatos no son cubiertos por esta garantía.
* En el caso de los motores eléctricos, como son fabricados por terceros, cuando presentan defectos, deben ser enviados a la Asistencia Técnica autorizada de los mismos.
* Esta garantía se refiere solo a las piezas y componentes fabricados por METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, cubriendo también los costos de mano de obra para dichas reparaciones.
* El cliente es responsable de informar cualquier constatación de falla/ defecto de fabricación a METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, a través del Sector de Posventa, por teléfono (51) 3793-4343 o a través del Canal de Posventa en el website del fabricante, o también a través de una de las Asistencia Técnica autorizada de la marca, que están disponibles en la página website: www.venanciometal.com.br.
* En el caso de equipos voluminosos (asadores, hornos, estufas de calentamientos, cocinas industriales, etc.), la asistencia técnica, cuando sea necesario, hará una visita directa en el establecimiento del cliente. Mientras que en los equipos de pequeño porte (calentadores, chapas, salseras, tachos, sandwicheras, bebedores, refrescadoras, etc.), el cliente deberá por su cuenta propia enviar a la Asistencia Técnica autorizada de la Empresa.
* Los defectos en la red eléctrica, la instalación inadecuada, daños en el transporte realizados por terceros o intemperies no cubren esta garantía.

IMPORTANTE: *Únicamente se hará el montaje del producto con los equipos de seguridad (gafas de protección, guantes de cuero, etc.) y herramientas adecuadas para el producto específico. VENÂNCIO no se responsabiliza por los daños físicos que son originados por la falta de atención a esos cuidados, así como por el mal uso equipo, incluso en su funcionamiento.*

10. LISTA DE COMPONENTES

HORNO ITALIA Eléctrico			
Pieza	Descripción	Modelo	Código
1	TECHO DEL CUERPO	60	8.02.04.06000047
		80	8.02.04.08000046
		90	8.02.04.09000041
		110	8.02.04.11000045
2	MANTA DE LANA ROCA THERMAX MIR-48	TODOS	2.40.12.00023104
3	TECHO DE LA CAJA DE LANA FERI	60	8.02.04.06000046
		80	8.02.04.08000047
		90	8.02.04.09000040
		110	8.02.04.11000046
4	CAJA DE LANA TRASERA FERI	60/80	8.02.04.06000050
		90	8.02.04.09000035
		110	8.02.04.11000055
5	RESISTENCIA 1500Wx220V FERI	60	2.80.42.00001500
	RESISTENCIA 2000Wx220V FERI	80	2.80.42.00002000
	RESISTENCIA 2500Wx220V FERI	90	2.80.42.00002500
	RESISTENCIA 3000Wx220V FERI	110	2.80.42.00003000
6	PRESILLA	TODOS	8.03.03.00000055
7	PARTE EXTERNA FERI	60/80	8.02.04.06000052
		90	8.02.04.09000036
		110	8.02.04.11000054
8	RIEL FRONTAL DE COBERTURA DE LA LANA FERI	60/80	8.02.03.06000043
		90	8.02.03.09000043
		110	8.02.03.11000043
9	CONJUNTO LATERAL INTERNA DERECHA FERI	60	8.02.04.06001000
		80	8.02.04.08001000
		90	8.02.04.09001000
		110	8.02.04.11000900
10	LATERAL DERECHA DEL CUERPO FERI	60/90	8.02.04.06000043
		80	8.02.04.08000042
		110	8.02.04.11000041
11	SOPORTE FIJADOR DEL VIDRIO IZQ. FERI	TODOS	8.02.03.00000044
12	TAPA CAJA DE MANDO FERI	60/80/90	8.02.04.06000045
		110	8.02.04.11000040
13	MANIPULADOR TERMOSTATO 50°-300°C	TODOS	2.80.28.01050300
14	CAJA DE MANDO FERI	60/80/90	8.02.04.06000051
		110	8.02.04.11000039
15	SEÑALIZADOR NARANJA	TODOS	2.80.26.05220000
16	TERMOSTATO 30A 50°-300°C	TODOS	2.80.49.00736350
17	BANDEJA INTERNA FERI	60	8.02.04.06000040
		80	8.02.04.08000040
		90	8.02.04.09000034
		110	8.02.04.11000053
18	BANDEJA EXTERNA FERI	60	8.02.04.06000039
		80	8.02.04.08000039
		90	8.02.04.09000033
		110	8.02.04.11000052
19	GRF60-REJILLA HORNO ITALIA 60 - 440x580	60	4.02.03.04400580
	GRF80-REJILLA HORNO ITALIA 80 - 440x760	80	4.02.03.04400760
	GRF90-REJILLA HORNO ITALIA 90 - 580x790	90	4.02.03.05800790
20	RIEL PERFIL 10 FERI	90	8.02.04.09000042
		110	8.02.04.11000049
21	LASTRE FONDO DE LA CHAPA FERI (Opcional)	60	8.02.04.06000017
		80	8.02.04.08000017
		90	8.02.04.09000017
		110	8.02.04.11000017
21*	PRFI60-LOSA PREMOLDEADA 440x615mm FIP60	60	4.02.03.01000060
	PRFI80-LOSA PREMOLDEADA 390x440mm FIP80	80	4.02.03.01000080
	PRFI90-LOSA PREMOLDEADA 390x610mm FIP90	90	4.02.03.01000090
	PRFI110-LOSA PREMOLDEADA 470x470mm FIP110	110	4.02.03.01000110
22	BARRA MAYOR FERI	TODOS	8.02.03.00000011
23	SOPORTE FIJADOR DEL VIDRIO DER.FERI	TODOS	8.02.03.00000020
24	MANIPULADOR DER.FERI	TODOS	8.02.03.00000010
25	CORREDERA DEL VIDRIO DER.FERI	60/80/90	8.02.03.06000025
		110	8.02.03.11000025
26	PANEL FRONTAL FERI	60/80	8.02.04.06000054
		90	8.02.04.09000037
		110	8.02.04.11000047
27	PERFIL SUPERIOR FERI	60/80	8.02.04.06000053
		90	8.02.04.09000039
		110	8.02.04.11000056
28	CORREDERA DEL VIDRIO IZQ. FERI	60/80/90	8.02.03.06000030
		110	8.02.03.11000048
29	CONJUNTO EJE DE LA PUERTA FERI	60/80	8.02.03.06090000
		90	8.02.03.09090000
		110	8.02.03.11090000
30	MANIPULADOR IZQ. FERI	TODOS	8.02.03.00000009
31	VIDRIO HORNO ITALIA 60/80 INC TEMP 300x480x4mm	60/80	2.80.09.03000480
	VIDRIO HORNO ITALIA 90 INC TEMP 300x830x4mm	90	2.80.09.03000830
	VIDRIO HORNO ITALIA 110 INC TEMP 320x990x4mm	110	2.80.09.03200990
32	CONTRAPESO ITALIA 100mm	TODOS	8.02.03.00009824
33	CONJ. LATERAL INTERNA IZQUIERDA FERI	60	8.02.04.06001100
		80	8.02.04.08001100
		90	8.02.04.09001100
		110	8.02.04.11001000
34	LATERAL IZQUIERDA DEL CUERPO FERI	60/90	8.02.04.06000041
		80	8.02.04.08000044
		110	8.02.04.11000042
35	CHICOTE FERI	60/80	2.80.11.60000001
		90/110	2.80.11.11000001

CABALLETES DOBLE Y SIMPLE

Pieza	Descripción	Modelo	Código
1	CONJ. MARCO	60	8.02.03.06020000
		80	8.02.03.08020000
		90	8.02.03.09020000
		110	8.02.03.11020000
2	PATA MAXI 40/HORNO BRAVO/ HORNO ITALIA/ROMA	TODOS	8.02.03.00000007
	PATA CORTA PARA HORNO ROMA DOBLE	DUPLO	8.02.03.00000008
3	CONJ. CABALLETE DOBLE	60	8.02.03.06100000
		80	8.02.03.08100000
		90	8.02.03.09100000
		110	8.02.03.11100000

11. DIMENSIONES

INTERNAS POR CÂMARA

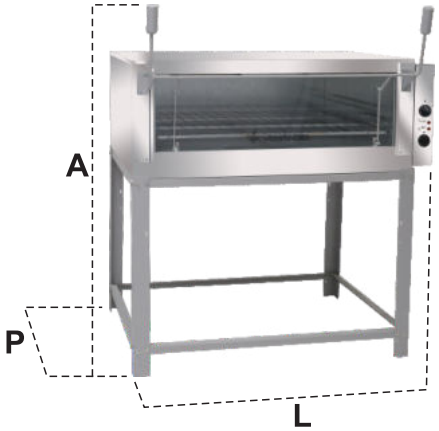
MODELO DE HORNO	Altura	Ancho	Prof.
110	290mm x 950mm x 950mm		
90	290mm x 800mm x 620mm		
80	290mm x 450mm x 790mm		
60	290mm x 450mm x 620mm		

EXTERNAS

Producto	Altura A	Ancho L	Prof. P
110 simple	1390 x	1220 x	990
90 simple	1390 x	1220 x	645
80 simple	1390 x	660 x	640
60 simple	1390 x	660 x	650
110 doble *	1890 x	1220 x	990
90 doble *	1890 x	1220 x	660
80 doble *	1890 x	660 x	840
60 doble *	1890 x	660 x	660

*2 Cámaras

Todas las medidas están en milímetros.



ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN ____ 3
1.1 ESTIMADO (A) USUARIO (A) ____ 3
1.2 AVISOS IMPORTANTES ____ 3
1.3 ACCESORIOS ____ 3
2. INSTRUCCIONES DE MONTAJE - CABALLETE ____ 4
3. INSTRUCCIONES DE MONTAJE - SISTEMA DE ABERTURA DEL VIDRIO ____ 7
4. HORNO ELÉCTRICO ____ 8
4.1 INSTALANDO EL EQUIPO ____ 9
5. ORIENTACIONES DE USO ____ 9
6. IMPORTANTE ____ 10
7. ESQUEMA ELÉCTRICO ____ 10
8. DATOS TÉCNICOS ____ 11
9. VISTA DETALLADA - CABALLETE/ HORNO ____ 11
10. LISTA DE COMPONENTES ____ 13
11. DIMENSIONES ____ 13
TÉRMINO DE GARANTÍA ____ 14

1.1 ESTIMADO(A) USUARIO (A)

Felicitaciones por la compra del HORNO ELÉCTRICO de la serie ROMA INOX., Usted adquirió ahora un producto con tecnología avanzada y de fácil uso y certificado de acuerdo con la norma 446 de INMETRO, que muestra eficiencia y seguridad, además de ser un proyecto fabricado y probado minuciosamente, donde siempre los componentes son los más adecuados, generando una relación de costo/ beneficio siempre positivo para el usuario.

1.2 AVISOS IMPORTANTES

* Conservar con cuidado este manual para cualquier consulta.
* Atención: este equipo son fabricados para uso industrial/ profesional
* La instalación debe ser hecha de acuerdo con las instrucciones del fabricante y por personas calificadas y autorizadas.
* En caso de reparaciones, dirijase exclusivamente a un centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante y solicite piezas de repuestos originales.
* El incumplimiento de los avisos contenidos en este manual puede comprometer la seguridad del operador.
* Contactase con el distribuidor de su confianza para obtener la dirección de la empresa autorizada más cercana a usted.
* El fabricante se reserva el derecho de alterar en cualquier momento y sin previo aviso el contenido de este manual.
* Toda constatación relativa al estado defectuoso del equipo debido a las condiciones de transporte deben ser señaladas al transportista en el momento de la entrega.
* Este aparato no está destinado para uso por personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones relativas de uso del aparato o estén bajo la supervisión de una persona responsable por su seguridad. Deben tomarse todas las medidas necesarias para que los niños no jueguen con el equipo.
* Evite de guardar sustancias explosivas en el horno, como el aerosol con un propelente inflamable.
* Durante el funcionamiento, el equipo debe estar siempre vigiado y controlado, no puede ser operado sin la presencia de personas calificadas.
*Limpiar diariamente el producto después de su uso con un detergente neutro, evite de usar materiales abrasivos. Nunca use chorros de agua para limpiar el producto.
* Estos equipos son fabricados para uso profesional.
* Los aparatos de tipo profesional solo deben ser instalados en locales donde su uso y mantenimiento sea restringido a personas capacitadas.
* En caso de defecto en el equipo debe ser enviado a un asistente técnico autorizado. Visite en nuestro web sitio. www.venanciometal.com.br o a un asistente más cercano de usted.

1.3. ACCESORIOS

MODELO HORNO	Torn. Hexagonal 1/4" x 1/2"	Arandela lisa 1/4" ZB	Tuerca Hex.1/4" CHV 7/16" ZB	Pata	Pata corta	Conj. Marco
60	16	16	16	4	0	1
80				4	0	1
90				4	0	1
110				4	0	1
60 Duplo Inferior				0	4	0
80 Duplo Inferior				0	4	0
90 Duplo Inferior				0	4	0
110 Duplo Inferior				0	4	0

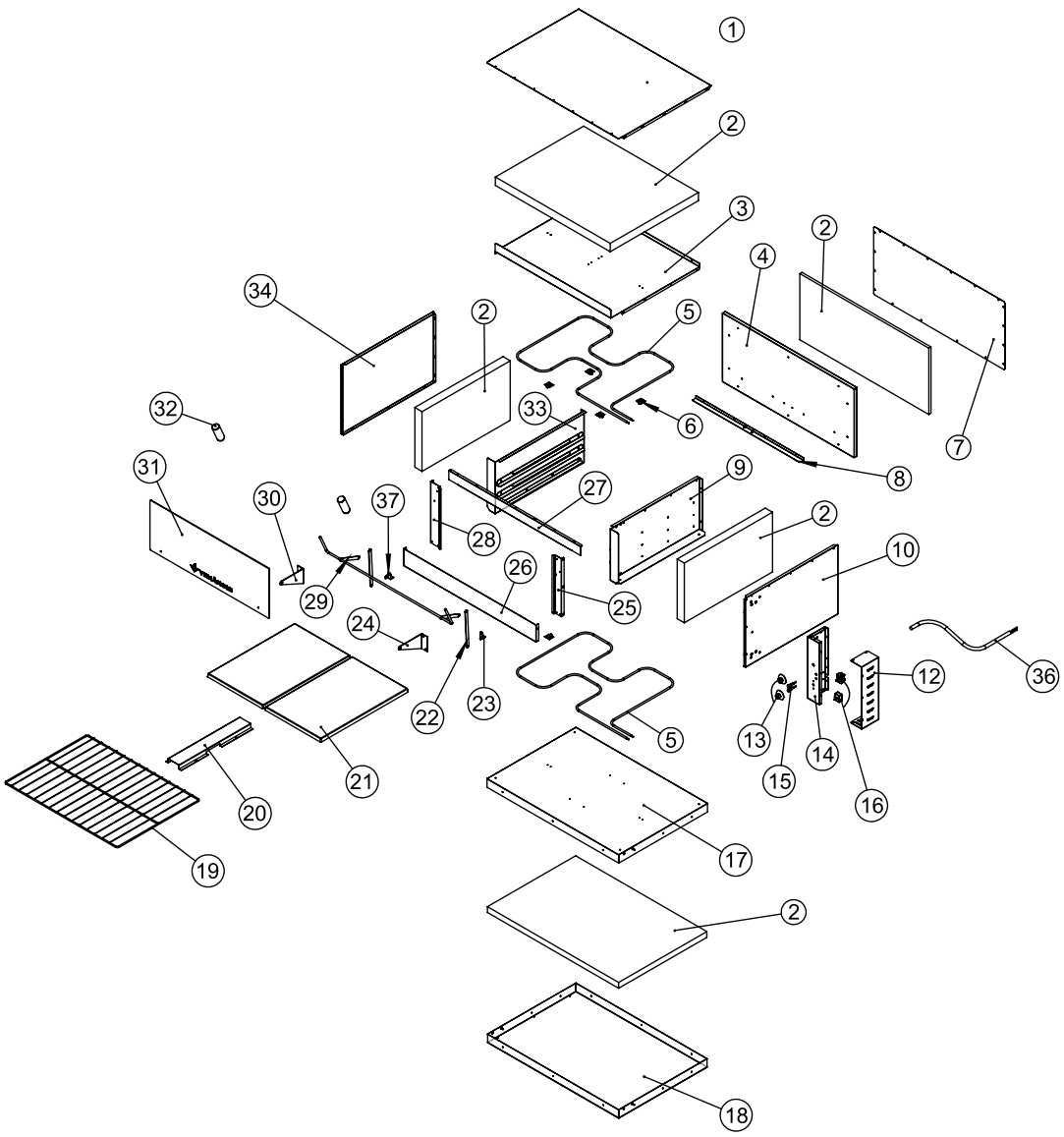
ACCESORIOS DE MONTAJE - Sistema de abertura del vidrio

MODELO HORNO	Eje de la puerta	Contrapeso del vidrio	Manipulador Derecho	Manipulador izquierdo	Brazo Mayor	Tornillo Roscante Hex. 6,3 x 19 ZB	Tornillo Hex. 1/4" x 5/8"	Tuerca Auto Fren. Acero 1/4"
60-80-90-110	1	2	1	1	2	4	4	4

OTROS ACCESORIOS

PRODUCTO	Mármol	Medida del mármol en cm	Rejilla	Panel	Manipulador de llave selectora	Manipulador del termóstato 50° - 300°	Manual Horno Italia
60 Simple	1	45 x 61,5	1	1	1	1	1
60 Doble	1						
80 Simple	2	39 x 44					
80 Doble	2						
90 Simple	2	39 x 61					
90 Doble	2						
110 Simple	4	47 x 47					
110 Doble	4						

9. VISTA DETALLADA - HORNO



8. DATOS TÉCNICOS

Modelo	Tensión (Volts)	Resistencia (Wats)	Consumo máximo Resistencia (kW/h)	Cant. Resist.	Corriente total (Amperios)	Cable (mm²)	Disyuntor (Amperios)*
60	220	1500	3	2	14	1,5	16
80		2000	4	2	20	2,5	25
90		2500	5	2	24	4	25
110		3000	6	2	28	4	32

Para los hornos dobles debe realizarse la instalación de un (1) disyuntor en cada cámara.
Evite de sumar los amperajes de cada disyuntor y hacer una sola instalación.
Por ejemplo: Modelo 90 = disyuntor de 25A. Se debe usar una instalación de dos disyuntores de 25A, es decir, uno por cada cámara, Nunca use un disyuntor de 50A para instalar las dos cámaras, eso puede dañar al equipo. El disyuntor de protección no acompaña al producto.

*** Capacidad de carga de la rejilla**

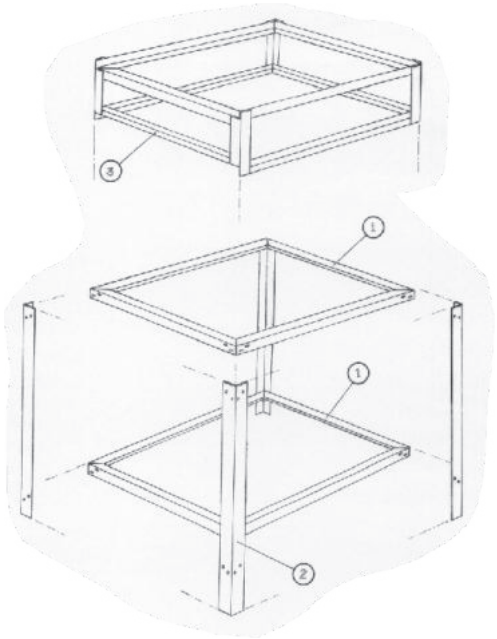
Capacidad de carga de la rejilla (kg)				
Modelo	FERI60	FERI80	FERI90	FERI110
Capacidad de carga (kg)	13	18	15	19

*** Grado de protección = IPX4**

9. VISTA DETALLADA - CABALLETE

DOBLE

SIMPLE

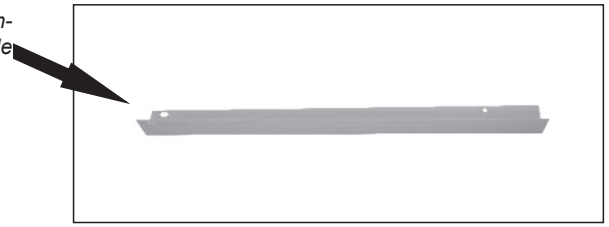


2. INSTRUCCIONES DE MONTAJE - Caballete

1) Coloque una de las patas tendidas sobre un cartón u otro material con la parte superior para el lado izquierdo para que no se dañe la pintura o del piso (como muestra la fig. 1)

(Fig.1)

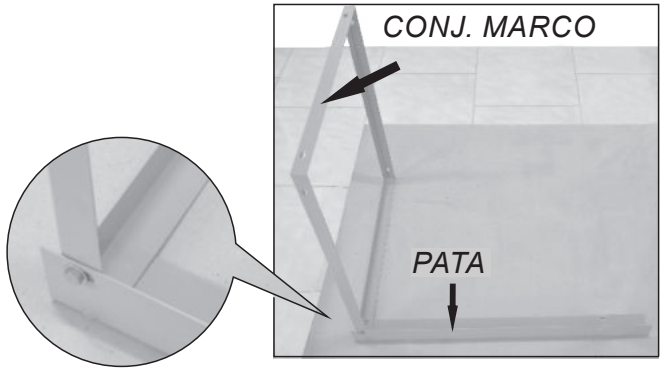
La parte superior de la pata es donde los orificios están más cerca de la extremidad.



2) Encaje el conj. Marco en la parte superior de la pata, como muestra la Fig. 2, observando de modo que los orificios estén en la misma posición, enseguida, fijarlos con 2 tornilos y 2 tuercas, pero sin apretarlo por completo, para que el producto no quede desnivelado al piso.

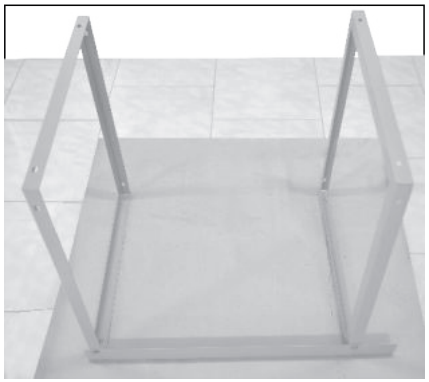
(Fig.2)

Vista de los tornillos puestos

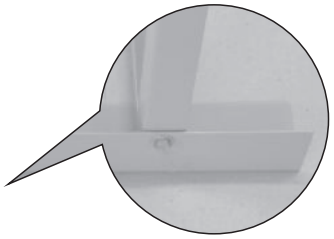


3) Repita el mismo proceso anterior, pero ahora con la otra estructura en la parte inferior de la pata, sin embargo, esté atento con la medida del marco para que tenga la misma altura.

(Fig.3)

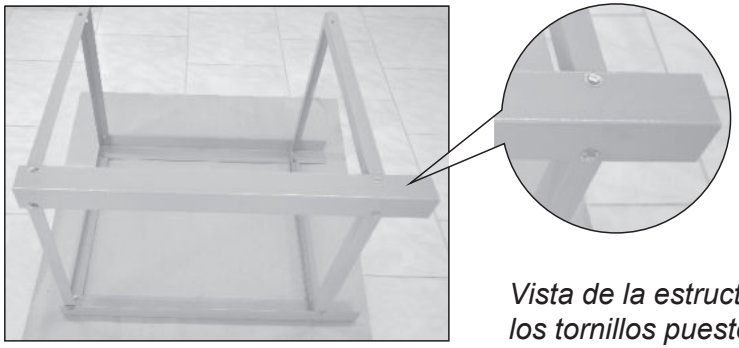


Vista de la estructura con los tornillos puestos.



4) Repita el mismo proceso, pero ahora con la segunda pata, apoyando en la parte superior de la estructura.

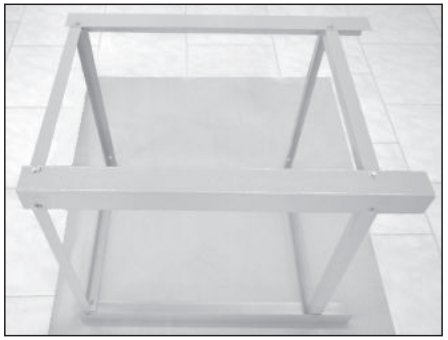
(Fig.4)



Vista de la estructura con los tornillos puestos.

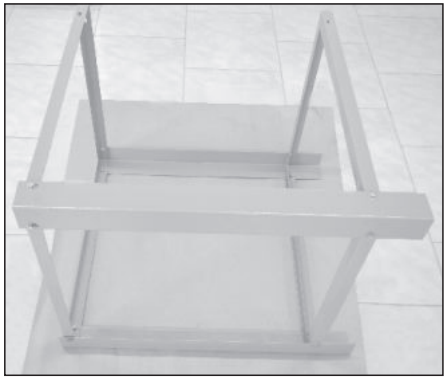
5) Repita el mismo proceso, pero ahora con la segunda pata, apoyando en la parte superior de la estructura.

(Fig.5)



6) Terminado de colocar la tercera pata (fig. 5) gire el caballete para la posición en el lado que faltaba la última pata, de modo que quede volteado hacia arriba, después siag el mismo procecimiento de las patas anteriores, recuerde que aún no deben ser apretados los tornillos con las tuercas

(Fig.6)



3) Para que el calor se distribuya de modo uniforme dentro del horno, trate de distribuir las rejillas y/o bandejas manteniendo un espacio adecuado entre los alimentos que están siendo asados.
4) También trate de mantener las rejillas y/o bandejas alejadas de las paredes internas del horno, para evitar un asado no uniforme de los alimentos.
5) Cada alimento tiene su propia característica, que exige un proceso diferente de asarlo con perfección.

ATENCIÓN

Antes de asar el alimento en el horno, debe hacerse un precalentamiento, porque la espesura de los marmoles demoran en absorber el calor.

ATENCIÓN

Si el cable de alimentación está dañado debe ser cambiado solo por el fabricante , agente autorizado o persona calificada, para evitar riesgos.

ATENCIÓN

En las paredes hay una mayor circulación de calor, que puede provocar una mala uniformidad en el proceso de asado de los alimentos, por lo tanto, trate de poner el alimento a asar sobre el mármol en el centro del horno.

6. IMPORTANTE

- Para limpiar o hacer el mantenimiento del horno, desconecte el equipo de la red eléctrica, completamente.
- Cuando el horno es nuevo, para limpiarlo por dentro pase un paño húmedo con alcohol en gel.
- Después de este procedimiento, espere 10 minutos hasta que se evapore el alcohol totalmente.
- Después de ese tiempo, encienda del horno vacío y con la puerta abierta por más de 1 hora, para retirar las impurezas.
- Mantenga el horno alejado de las paredes y lejos de la corriente de aire, para evitar accidentes y pérdida de eficiencia del equipo.

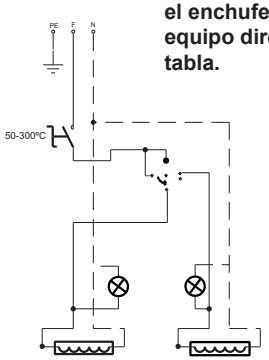
ATENCIÓN

*** Este producto puede calentarse en su bordes, por eso mantenga una cierta distancia entre los materiales a su alrededor, para evitar el calentamiento de esos materiales y no provoque el fuego. Se recomienda que el revestimiento del mueble de este producto no sea de madera, plástico u otro material de fácil combustión. Debe usarse un revestimiento de chapa de acero inoxidable o de mármol para evitar el calentamiento.**

*** Las medidas mínimas de distancia son de 15 cm para los lados y para el fondo a partir de la chapa.**

7. ESQUEMA ELÉCTRICO

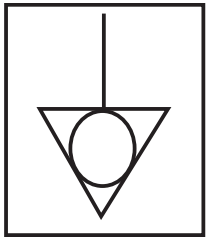
ATENCIÓN: el cable de alimentación de los hornos eléctricos no acompaña el enchufe (flecha de 3 clavijas), por eso es importante realizar la conexión del equipo directamente a un disyuntor de protección Curva C, como muestra la tabla.



*PARA LOS HORNOS DOBLES, UNO PARA CADA CÁMAR.

El símbolo abajo (Fig. 1) indica el terminal de conexión equipotencial (Fig. 2), destinado para conectar el equipo a través del conductor eléctrico a otros puntos de conexión equipotencial, tales como: equipos, encimeras, edificios, manteniendo así el equilibrio entre los diferentes puntos de conexión, minimizando los posibles riesgos de descarga eléctrica. Este terminal permite la conexión de un cable de sección nominal de 10mm^2.

(Fig.1)



(Fig.2)

4.1 INSTALANDO EL EQUIPO

* Este equipo solo debe ser instalado por un técnico capacitado o habilitado.
* **ATENCIÓN:** Nunca instale el horno en otra superficie que no sea el caballete que viene con el mismo, de lo contrario el producto se dañará.
* **El horno debe conectarse de forma separada y directa a un disyuntor de protección curva c, como muestra la tabla a lado, de acuerdo con el modelo (mayores detalles técnicos en la pág.11)**

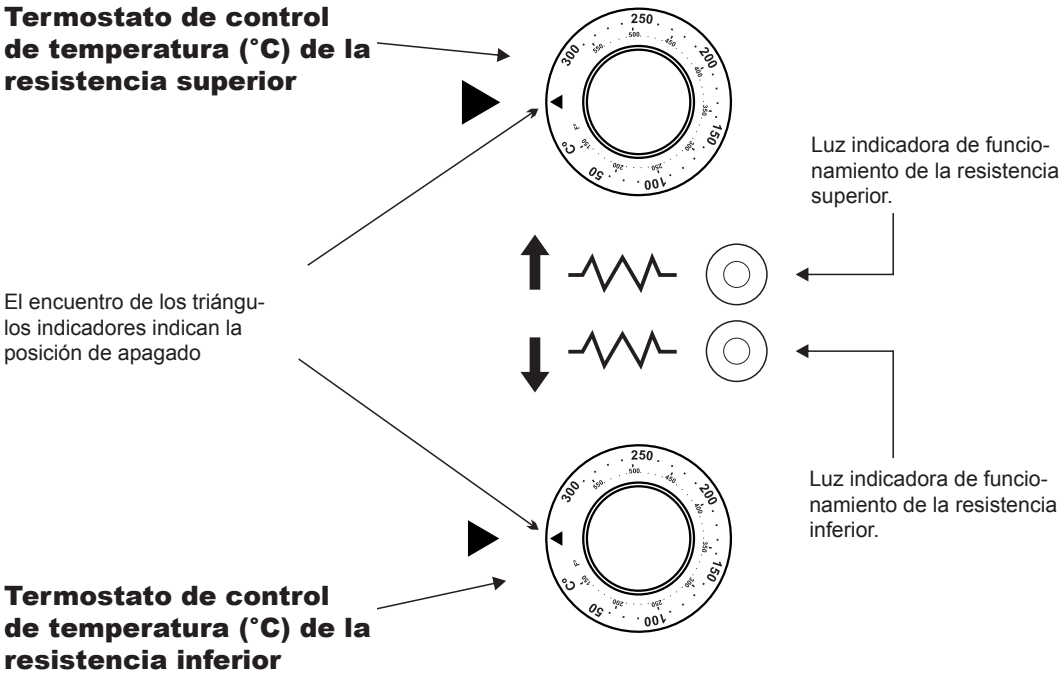
Modelo	Tensión (Volts)	Cable (mm²)	Disyuntor (Amperios)
60	220	1,5	16
80		2,5	25
90		4	25
110		4	32

ATENCIÓN: En el caso de los hornos dobles, es decir, con dos cámaras, debe instalarse un disyuntor para cada cámara.

* Nunca use extensiones, conectores tipo T y/o cables de extensión para instalar el equipo.
* Es obligatorio poner a tierra la instalación, para poder operar el equipo sin riesgo de sufrir una descarga eléctrica.
* Verifique si la tensión de su red eléctrica es compatible con el producto adquirido (220V).

5. ORIENTACIONES DE USO

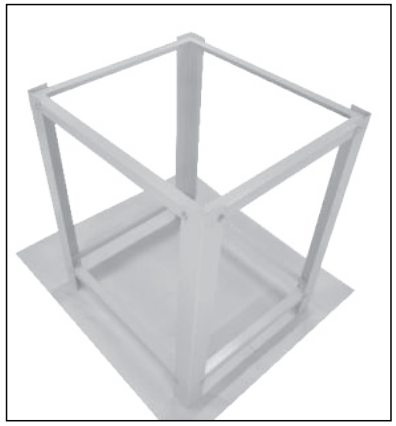
1) Coloque el mármol (es) refractario(s) de manera que esté (n) en el piso de la cámara de cocción, justo encima de la resistencia.
2) Para encender el horno, basta girar el manipulador del termostato de la resistencia inferior hasta la posición deseada. Si deseas accionarla resistencia superior, basta girar el manipulador del termostato hasta la posición requerida. Cuando se obtiene la temperatura deseada, la luz indicadora se apagará y se volverá a encender cuando la temperatura descienda por debajo de la estipulada.
Los termostatos tienen una variación de temperatura de 50°C a 300°C.



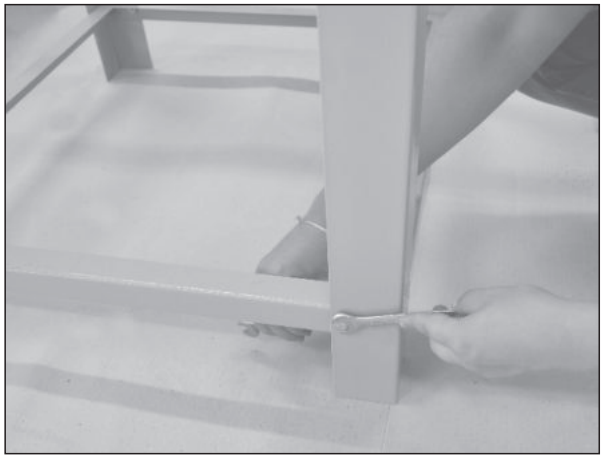
INSTRUCCIONES DE MONTAJE - Caballete

7) *Una vez colocado todos los tornillos, levante la estructura (Fig.7) y póngala de preferencia en el lugar deseado, haciendo la nivelación y apretando ahora los tornillos por completo Fig. 8 y Fig. 9.*

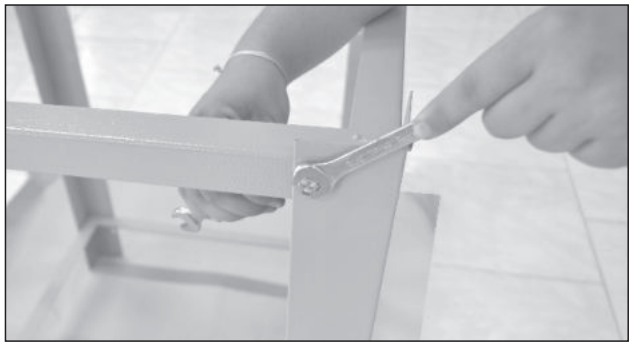
(Fig.7)



(Fig.8)



(Fig.9)



3. INSTRUCCIONES DE MONTAJE - Sistema de abertura del vidrio

1) Coloque uno de los manipuladores (derecho o izquierdo) de modo que quede volteado hacia dentro, fijándolo con dos tornillos (Fig. 1).

(Fig.1)

2) Encaje el eje de la puerta (Fig.2) a través del orificio existente en el manipulador.

(Fig.2)

3) Encaje el eje en el orificio del otro manipulador, enseguida fíjalo en el horno, no se olvide del lado correcto, como muestra la Fig. 3.

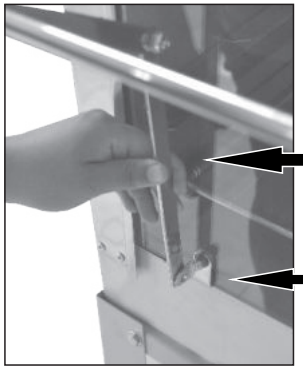
(Fig.3)

4) Encaje el tornillo junto con el brazo mayor como muestra la Fig. 4, recuerde de no apretar por completo, deje una pequeña holgura para poder mover todo el sistema.

(Fig.4)

5) Coloque el brazo mayor, junto con el eje , como muestra la Fig. 5, de modo que el eje quede volteado hacia el vidrio, alineándolo al soporte fijador del vidrio.

(Fig.5)



6) Coloque el tornillo, recuerde de no apretar por completo, deje una pequeña holgura para poder mover todo el sistema (Fig.6).

(Fig.6)

7) Una vez realizado todo el proceso en ambos lados, atornillar los pesos en ambas extremidades del eje, en el sentido de las agujas del reloj, como muestra la Fig. 7.

(Fig.7)

4. HORNO ELÉCTRICO

* **LOS HORNO ITALIA/ROMA ELÉCTRICOS SOLO SON FABRICADOS EN VOLTAJE DE 220V.**

* Puerta de vidrio templado con sistema de abertura basculante, tipo guillotina.
* Chapas internas de acero galvanizado.
* Aislamiento térmico de manta de lana de roca.
* Cobertura externa laterales, frente y techo en acero inoxidable.
* Acompaña una rejilla cincada por cámara.
* Cada cámara cuenta con dos rieles de encaje de la rejilla, que facilita el ajuste diferenciado de acuerdo a la necesidad del usuario.
* El piso del horno está compuesto de mármol(es) refractario(s) calentado directamente por las resistencias (ver en la tabla de la pág. 11 la cantidad de mármol de acuerdo con el modelo adquirido).