REGRAS E NORMAS GERAIS PARA A CORRETA INSTALAÇÃO E UTILIZAÇÃO DOS FORNOS ROMA VENÂNCIO 60, 80, 90 E 110, FORNOS DON BIDONE E FORNOS BRAVO A GÁS BAIXA PRESSÃO

- Os botijões ou cilindros (de acordo com a necessidade) devem ser instalados dentro das normas das empresas distribuidoras e também das legislações municipais, estaduais e federais;
- O forno deve ser instalado em ambiente que não possua corrente de ar, a fim de que não interfira no funcionamento do mesmo;
- As válvulas não acompanham os fornos, devido a forma de como será instalado (ver no verso);
A instalação deve ser feita de acordo com o modelo do equipamento. Abaixo tabela de consumo por produto. Nota: botijões de gás GLP modelo 13kg com válvula de baixa pressão 2,8kPa;
- Quando o forno for para Gás Natural o dimensionamento da rede de gás natural e instalação de válvula reguladora de gás deve ser feita por uma empresa especializada e autorizada pela companhia de gás natural de sua região;

FORNOS ROMA

Modelos	Consumo GLP (kg/h)			Consumo GN (M³/h)		
	1 câmara	1 câmara c/ Infra	2 câmaras	1 câmara	1 câmara c/ Infra	2 câmaras
50	0,382	-	-	-	-	-
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

OBS: fornos com infra somente com 1 câmara.

FORNOS DON BIDONE

Modelos	Consumo GLP (kg/h)	Consumo GN (m³/h)
FCDB60	0,448	0,521
FCDB90	0,520	0,604

FORNOS BRAVO

Modelos	Consumo GLP (kg/h)	Consumo GN (m³/h)
BRF	0,380	0,442

O consumo da tabela é considerando os queimadores na potência máxima.

Os botijões possuem capacidade máxima de fornecimento de gás, sendo de 0,600kg/h no de 13kg e 1,200kg/h no de 45kg

As válvulas reguladoras de pressão (estágio único, de 1° estágio e de 2° estágio) têm seu uso definido de acordo com o consumo do produto (vazão de gás) e pressão de entrada e saída.

Ex.: Forno 110: consumo de 1,403kg/h de gás. Neste caso o ideal será, sendo em regime de uso contínuo, colocar 3 botijões de 13kg interligados a uma válvula de 2kg/h de gás.

- O forno deve ser pré-aquecido, na posição chama máxima, por no mínimo 30 minutos para que a pedra atinja a temperatura necessária para um bom assado, após regule a altura da chama de acordo com a temperatura necessária;
- A disposição da grelha para assar deve ser sempre na parte inferior do forno. As posições superiores devem ser usadas para dourar ou gratinar, dependendo sempre do tipo de alimento e a estrutura do mesmo. Deve-se manter sempre o alimento no centro do forno, para uma melhor circulação do calor;
- O controle de temperatura deve ser feito através do registro de gás, com o auxílio visual do termômetro mecânico, posicionado na lateral do forno.

Instalação de Gás GLP (Engarrafado)

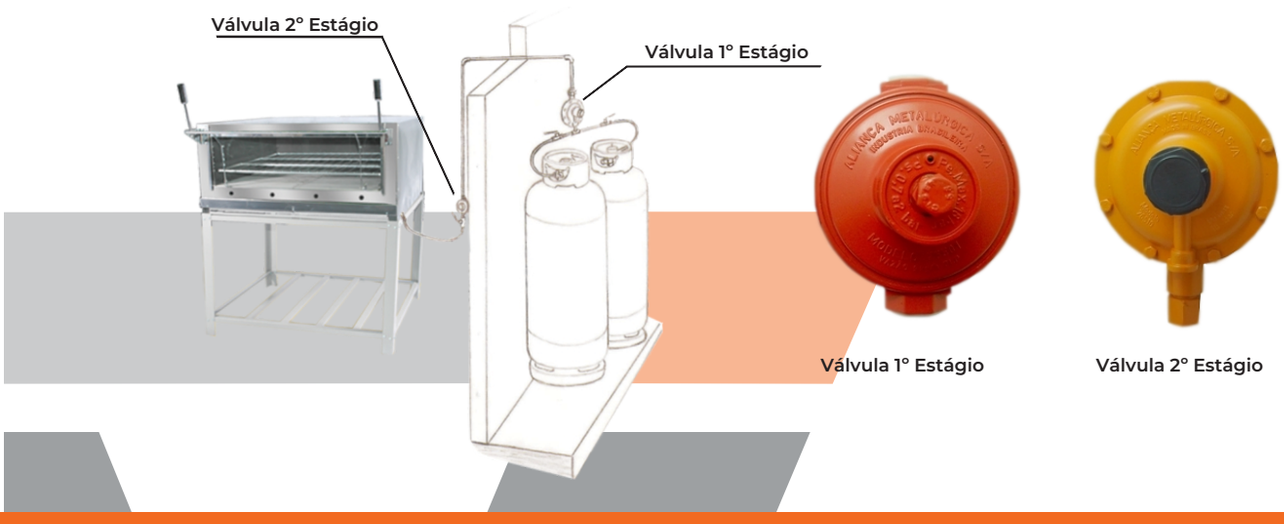
Existem dois tipos:

1° - Quando os botijões estão localizados ao lado do forno utiliza-se a válvula reguladora de gás estágio único (amarela) com pressão de entrada de 7kg/cm² e pressão de saída de 2,8kpa (kilopascal) ou 280mmC.A. e a vazão é determinada pelo consumo do forno.
ATENÇÃO: verifique se a legislação vigente em seu estado/município permite este modelo de instalação.

*Imagem meramente ilustrativa.

2° - Quando os botijões estão em uma central distante do forno, instala-se no local uma válvula reguladora de gás de 1° estágio (vermelha), com entrada de 7kg/cm² e pressão de saída 1,2kg/cm², colocando, como condutor de gás até o forno, tubulação de cobre ou de aço carbono (sem costura), instalando no final, ao lado do forno uma segunda válvula, porém de segundo estágio (laranja) com pressão de entrada de 1,2kg/cm² e pressão de saída de 2,8kpa (kilopascal) ou 280mmC.A. **Este modelo de instalação é o mais indicado, verifique se a legislação vigente em seu estado/município permite este tipo de instalação.**

Desenho das válvulas com instalação:



Nunca passe a tubulação ou mangueira de gás por baixo do forno. Manter os botijões sempre na posição vertical (de pé), nunca deitá-los (horizontal).

Nas instalações acima, foi levado em conta que somente será instalado o forno, pois se houver outros produtos conectados à rede de gás, deve-se efetuar a soma do consumo de todos os equipamentos e adequar as válvulas e, provavelmente a tubulação de passagem de gás.

Válvula reguladora de pressão de gás é definida pela vazão de gás (consumo) e pressão de entrada e saída de gás.