

Forno D´Nápoli 1,50 m Refratário

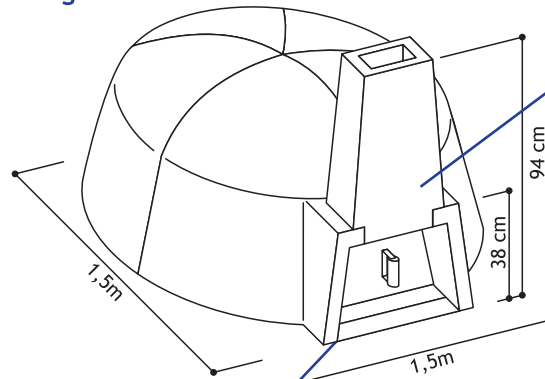
Parabéns! Você adquiriu um produto fabricado com matérias-primas de qualidade e métodos produtivos modernos e inovadores realizados por profissionais que buscam a excelência em suas atividades.

Materiais que resistem a temperaturas altas formam as peças que compõe o produto, com destaque ao refratário e à argila expandida, que proporcionam aquecimento térmico adequado para o preparo de alimentos mais rápidos e saborosos.

MANUAL DE MONTAGEM

Peso Aproximado:
460 Kg

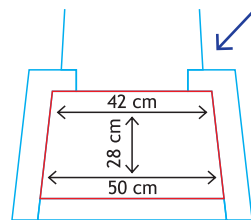
Visão geral



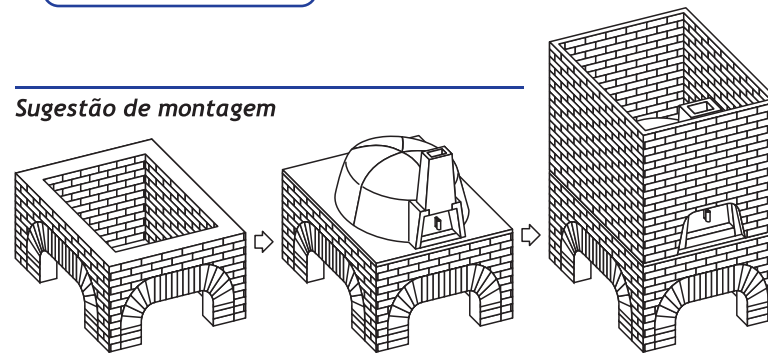
O projeto da chaminé na região frontal do forno é uma das vantagens técnicas do produto, pois ele faz com que o ar quente percorra toda a área interna do forno antes de sair pela chaminé, resultando em aquecimento mais rápido e consumo menor de lenha.

Área útil interna: 1,2m aproximadamente

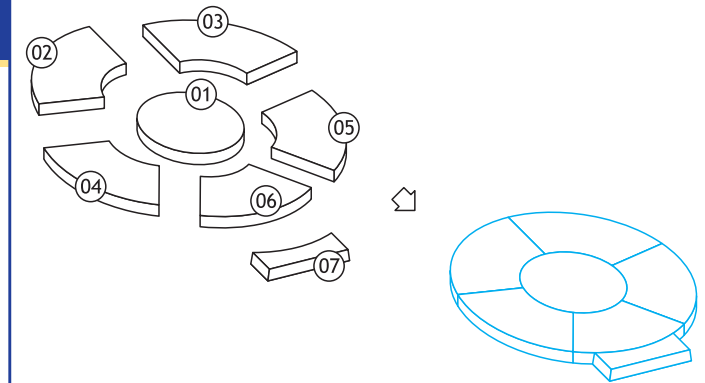
Abertura do Forno



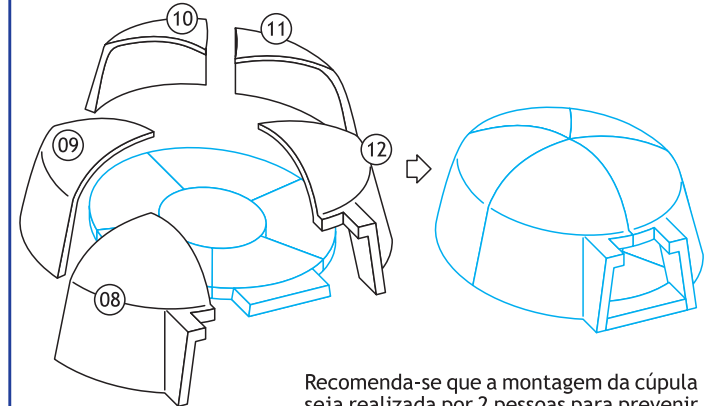
Sugestão de montagem



Passo - 01

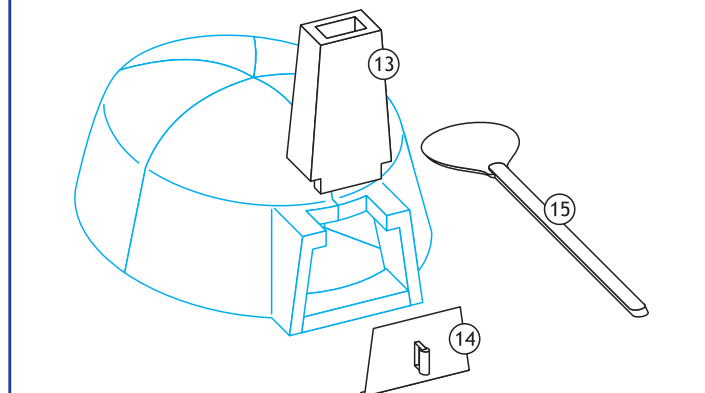


Passo - 02



Recomenda-se que a montagem da cúpula seja realizada por 2 pessoas para prevenir danos decorrentes de quedas das peças.

Passo - 03



Passo - 01

- 01 - Base Refratária Central
- 02 a 06 - Bases Refratárias Circulares
- 07 - Base Refratária Frontal

Passo - 02

- 08 - Cúpula Refratária Frontal Esquerda
- 09 - Cúpula Refratária Traseira Esquerda
- 10 - Cúpula Refratária Traseira
- 11 - Cúpula Refratária Traseira Direita
- 12 - Cúpula Refratária Frontal Direita

Passo - 03

- 13 - Chaminé
- 14 - Tampa
- 15 - Pá

Aço Inox Tipo AISI 430.

As especificações estão sujeitas a alterações sem comunicação prévia.

Acesse nosso website para verificar a revisão corrente.

Produto com validade indeterminada.

Rev. 6 | Abril 2022

Atacadão Lazer Pré-Moldados

(19) 3573.0800 | atacadaolazer.com.br | sac@atacadaolazer.com.br

atacadaolazer | Rua Biazio Vicentim, 38 - Cidade Jardim - Leme SP - CEP 13614-330

