



**TRADIÇÃO E LIDERANÇA**

**40 ANOS DE QUALIDADE**

**[www.metalmaq.com.br](http://www.metalmaq.com.br)**

## **Tabela de Tempos e Temperaturas**

A tabela a seguir é orientativa e poderá variar em função dos volumes preparados, idade dos animais e diferentes cortes das carnes.

**OBS.:** O alimento deverá estar descongelado e mantido na temperatura ambiente antes de ir ao forno

**IMPORTANTE:** Ligar o forno na temperatura desejada no mínimo 30 a 40 minutos antes do uso.

<b>ALIMENTO</b>	<b>TEMPERATURA</b>	<b>TEMPO</b>
<b>MASSAS</b>		(minutos)
Bolo comum (forma alta)	180°C	30 a 35
Bolo comum (assadeira)	200°C	25 a 30
Biscoitos	180°C	12 a 15
Pães	200°C	20 a 25
Pão de Queijo	180°C	15 a 20
Tortas com Recheio	200°C	30 a 40
Lasanha	180°C	10 a 15
Pizza	180°C	5 a 10
<b>AVES</b>		
Frango	200°C a 250°C	40 a 50
Pato	200°C a 250°C	50 a 60
Peru	200°C a 250°C	50 a 60
<b>CARNES</b>		
Coxão Mole	200°C a 250°C	50 a 60
Contra Filé	200°C a 250°C	50 a 60
Picanha, Maminha	200°C a 250°C	50 a 60
Filé Minhon	200°C a 220°C	30 a 40
Pernil	200°C a 220°C	60
Tender	200°C a 250°C	20 a 30
Quibe	200°C a 220°C	30 a 35
<b>PEIXES</b>		
Filés	180°C a 200°C	15
Postas	180°C a 200°C	20
Peixe Inteiro	180°C a 200°C	30
Bacalhoda	180°C a 200°C	20

### **Certificado de Garantia**

Este produto possui a mais alta tecnologia de fabricação com qualidade assegurada.

Garantia de 6 (seis) meses contra defeito de fabricação.

Revendedor autorizado: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Tel.: \_\_\_\_\_

N.F.: \_\_\_\_\_ Data da Compra: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

[www.metalmaq.com.br](http://www.metalmaq.com.br)





## 40 ANOS DE QUALIDADE

**Prezado consumidor,**

Parabéns você acaba de adquirir um produto **METALMAQ**.

**O FORNO METALMAQ** é fabricado à 40 anos para melhor atendê-los, seguindo sempre as mesmas normas de segurança e qualidade.

### **Termo de Garantia**

A **METALMAQ** assegura ao proprietário deste equipamento, garantia contra qualquer defeito de fabricação no período de 6 (seis) meses, a contar da data de emissão da nota fiscal emitida pelo revendedor autorizado.

Declaramos esta garantia nula e sem efeito se as seguintes peças: pedras refratárias, termostatos, termômetros, resistência, vidros, fiação interna, registros e lâmpadas, sofrerem danos resultantes de uso indevido, desgaste natural, ligação de corrente elétrica imprópria, má conservação ou consertado por pessoas não autorizadas pela **METALMAQ**

**OBS.:** caso o forno não funcione, verificar a instalação junto a rede elétrica, chaves e disjuntores e se for a gás verificar se os registros estão bem regulados ou se há falta de gás. Qualquer defeito terá que ser comunicado ao revendedor autorizado, para melhor e mais rápido atendimento da assistência técnica.

### **Instruções para Instalação**

Seu produto deve ser instalado em local livre de corrente de ar, para que a instalação seja segura solicite um técnico especializado, de sua confiança.

Para maior rendimento e eficiência do seu equipamento recomenda-se ligá-lo na temperatura desejada no mínimo 30 a 40 minutos antes do uso.

### **Equipamento à Gás**

Para uma instalação eficiente, é necessário o uso da válvula reguladora de pressão GLP. Aconselhamos também o uso de tubos de aço Schedule sem costura da bateria de gás até a válvula reguladora nas seguintes dimensões.

<b>CÂMARAS</b>	<b>DIÂMETRO</b>	<b>COMPRIMENTO MÁXIMO</b>
1	3/8"	3 m
2 e 3	1/2"	7,5 m
4 e 5	3/4"	15 m

### **Equipamento Elétrico**

Na parte traseira do forno encontra-se o fio terra que deverá ser instalado conforme as normas da ABNT, caso não seja ligado o fabricante se isenta de qualquer responsabilidade. Segue no verso tabela de voltagem, amperagem e watts.

### **Instrução para Limpeza**

Para limpar, usar apenas esponja úmida com sabão.

A limpeza dos fornos, banho maria e salamandra só poderão ser feita quando estiverem desligados e não apresentarem nenhum grau de calor, para evitar que se quebrem vidros, pedras e que ocorra ferrugem e deformação dos mesmos.

## *Tabela de Voltagem, Amperagem e Watts*

FORNOS PARA CONFEITARIA COM 2 TERMOSTATOS POR CÂMARA 70X50						
CÂMARAS	MED. INTERNA	MED. EXTERNA	VOLTS	TRIFÁSICO	BIFÁSICO	WATTS
1	70X50X20	100X52X036	220	---	AMP. 17	4.000
2	70X50X20X20	100X52X066	220	30	AMP. 34	8.000
3	70X50X20X20X20	100X52X096	220	35	AMP. 53	12.000
4	70X50X20X20X20X20	100X52X126	220	48	AMP. ---	16.000

FORNOS PARA CONFEITARIA COM 2 TERMOSTATOS POR CÂMARA 90X70						
CÂMARAS	MED. INTERNA	MED. EXTERNA	VOLTS	TRIFÁSICO	BIFÁSICO	WATTS
1	90X70X20	100X72X036	220	---	AMP. 20	4.400
2	90X70X20X20	100X72X066	220	31	AMP. 40	8.800
3	90X70X20X20X20	100X72X096	220	35	AMP. 60	13.200
4	90X70X20X20X20X20	100X72X126	220	51	AMP. ---	17.600

FORNOS PARA PIZZAS OU ASSADOS 41X41						
CÂMARAS	MED. INTERNA	MED. EXTERNA	VOLTS	MONOF.	BIFÁSICO	WATTS
1	41X41X20	55X45X30	110/220	20	AMP. 10	2.000
2	41X41X20X20	55X45X55	220	---	AMP. 20	4.000

FORNOS PARA PIZZAS OU ASSADOS 45X45						
CÂMARAS	MED. INTERNA	MED. EXTERNA	VOLTS	MONOF.	BIFÁSICO	WATTS
1	45X45X20	70X55X34	110/220	24	AMP. 12	2.500
2	45X45X20X14	70X55X57	220	---	AMP. 24	5.000
3	45X45X20X14X14	70X55X80	220	---	AMP. 36	7.500

FORNOS PARA PIZZAS OU ASSADOS 50X50						
CÂMARAS	MED. INTERNA	MED. EXTERNA	VOLTS	BIFÁSICO		WATTS
1	50X50X20	75X60X34	220	14 AMPERES		3.000
2	50X50X20X14	75X60X57	220	28 AMPERES		6.000

FORNOS PARA PIZZA OU ASSADOS 70X50						
CÂMARAS	MED. INTERNA	MED. EXTERNA	VOLTS	TRIFÁSICO	BIFÁSICO	WATTS
1	70X50X20	100X52X036	220	---	AMP. 17	4.000
2	70X50X20X14	100X52X060	220	30	AMP. 34	8.000
3	70X50X20X14X14	100X52X084	220	32	AMP. 53	12.000
4	70X50X20X14X14X14	100X52X108	220	48	AMP. ---	16.000
5	70X50X20X14X14X14X14	100X52X132	220	59	AMP. ---	20.000

FORNOS PARA PIZZA OU ASSADOS 90X70						
CÂMARAS	MED. INTERNA	MED. EXTERNA	VOLTS	TRIFÁSICO	BIFÁSICO	WATTS
1	90X70X20	120X72X036	220	---	AMP. 20	4.400
2	90X70X20X14	120X72X060	220	31	AMP. 40	8.800
3	90X70X20X14X14	120X72X084	220	34	AMP. 58	13.200
4	90X70X20X14X14X14	120X72X108	220	51	AMP. ---	17.600
5	90X70X20X14X14X14X14	120X72X132	220	65	AMP. ---	22.000

SALAMANDRAS EM AÇO INÓX ELÉTRICA E A GÁS				BANHO MARIA ELÉTRICO E A GÁS				
MED. INTERNA	MED. EXTERNA	AMP.	WATTS	FRENTE	FROF.	ALTURA	AMP.	WATTS
40X50X25	55X55X42	10	1.800	0,40	0,60	0,80	11	2.000
50X50X25	65X55X42	11	2.000	0,50	0,70	0,80	12	2.200
60X50X25	75X55X42	12	2.200	0,60	0,80	0,80	13	3.000
80X50X25	95X55X42	13	3.000	0,70	0,90	0,80	15	3.500
				0,80	1,00	0,80	17	4.000