

- PREVER UM VAZIO MÍNIMO DE 2,5m PARA PASSAGEM DO EQUIPAMENTO.
- É OBRIGATORIO A UTILIZAÇÃO DE COIFA PARA CAPTAÇÃO DE VAPORES GERADOS DURANTE O ASSAMENTO (RESPONSABILIDADE DO CLIENTE)
- CERTIFIQUE-SE QUE AS CONEXÕES ELÉTRICAS, DE ÁGUA E DE DRENAGEM SÃO ACESSÍVEIS E NÃO OBSTRUA O FLUXO DE AR DO MICROVENTILADOR.
- A ÁREA DO EQUIPAMENTO DEVE SER MANTIDA AFASTADA DE SUBSTÂNCIA COMBUSTÍVEIS E FONTES DE CALOR TAIS COMO FOGÕES OU EQUIPAMENTO SIMILAR AFIM DE EVITAR RISCOS E DANOS AO FORNO.
- ANTES DE REALIZAR A INSTALAÇÃO DE ÁGUA, VERIFIQUE OS CONDUTOS PARA RETIRAR EVENTUAIS SUJEIRAS OU RESÍDUOS.
- DEVE SER RESPEITADO A ÁREA LIVRE CONFORME ILUSTRADO NO DESENHO.
- MANTENHA GRANÇAS FORA DO ALCANCE DO FORNO.
- O FORNO DEVE SER INSTALADO SOBRE UM PISO PERFEITAMENTE NIVELADO. O PÉ DIREITO DO LOCAL DA INSTALAÇÃO DEVE TER ALTURA MÍNIMA DE 3 METROS.

INSTALAÇÃO HIDRÁULICA

- DEVE SER RESPEITADA A PRESSÃO DE ÁGUA ENTRE 1,5 A 2 bar.
- DISPONIBILIZAR CONEXÃO DE 3/4" BSP PARA ENTRADA DE ÁGUA; ALIMENTAÇÃO INDIVIDUAL POR CÂMARA;
- RECOMENDAMOS A UTILIZAÇÃO DE UM FILTRO DE ÁGUA PARA RETIRAR IMPUREZAS;
- NÃO É RECOMENDADO A UTILIZAÇÃO DE ÁGUA DE POÇO.
- O EQUIPAMENTO DEVE SER INSTALADO A UMA DISTÂNCIA NO MÁXIMO DE 1,2m DO PONTO DE ÁGUA;
- APERTE AS CONEXÕES HIDRÁULICAS MANUALMENTE. NÃO USE FERRAMENTA;
- RECOMENDAMOS FILTRO ORIGINAL 3m (não incluso) PARA REDUZIR A DUREZA DA ÁGUA;
- A BOA QUALIDADE DE ÁGUA É RESPONSABILIDADE DO CLIENTE E PRECISA ESTAR DE ACORDO COM AS SEGUINTES ESPECIFICAÇÕES:
FATOR PH: 7,0 a 8,5 TDS: 50-125ppm SILICA< 13ppm CLORETO< 25ppm DUREZA: 50-100ppm (3< 6 gpg)
CLOREO LIVRE< 0,1ppm PRESSÃO: 3 a 8 mH2O ALCALINIDADE: 50-100ppm

INSTALAÇÃO ELÉTRICA

- TODA INFRAESTRUTURA PARA INSTALAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E DE RESPONSABILIDADE DO CLIENTE, E O MESMO DEVE CERTIFICAR DE QUE AS CARACTERÍSTICAS PREDIAL, ESTÃO DE ACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS EQUIPAMENTOS E DE ACORDO COM A NBR-5410.
- É NECESSÁRIO UMA TOMADA DE USO EXCLUSIVO PARA CADA CÂMARA DO EQUIPAMENTO E DEVE ESTAR LOCALIZADO A UMA DISTÂNCIA MÁXIMA DE 1,5m (NBR 5410); ALIMENTAÇÃO INDIVIDUAL POR CÂMARA.
- É NECESSÁRIO O USO DE UM DISJUNTOR EXCLUSIVO PARA CADA CÂMARA.
- TODO EQUIPAMENTO ELÉTRICO DEVE SER ATERADO PARA EVITAR RISCO AO OPERADOR E/OU DANOS AO EQUIPAMENTO.
- A AQUISIÇÃO DO CORDÃO DE ALIMENTAÇÃO É DA RESPONSABILIDADE DO CLIENTE. O MESMO DEVE SER RESISTENTE AO ÓLEO, FLEXÍVEL, E SUAS PROPRIEDADES DEVEM SER, AO MENOS, AQUELAS DOS COREÕES COM COBERTURA COMUM DE POLICLORENO OU OUTRO ELASTOMERO SINTÉTICO EQUIVALENTE. CÓDIGO DE DESIGNAÇÃO IEC 60245-57.

DIMENSIONAMENTO (POR CÂMARA)

	ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE S/VAP	PROFUNDIDADE C/VAP
DIMENSÃO EXTERNA (m)	1,40	1,68	2,27	2,43
DIMENSÃO CÂMARA INTERNA FORNO (m)	0,20	1,26	1,75	1,75

CONSUMO ELÉTRICO (POR CÂMARA)

FORNO 220 V LASTRO DE PEDRA (KWh)*	SEM VAPOR: 2,2KWh / COM VAPOR: 2,70KWh
FORNO 380 V LASTRO DE PEDRA (KWh)*	SEM VAPOR: 2,2KWh / COM VAPOR: 2,70KWh
*Consumo calculado com base em 1 ciclo de assamento de 20 minutos considerando fator de carga de 60%	

PESO (POR CÂMARA)

FORNO LASTRO DE PEDRA (kg)	C/ PEDRA S/ VAP: 357 C/ PEDRA C/ VAP: 398,5
----------------------------	---

KIT EMBALAGEM

	Nº VOLUMES	ALTURA (m)	LARGURA (m)	PROFUNDIDADE (m)	PESO TOTAL (kg)
CÂMARA	1	0,56	1,85	2,35	376,5
KIT PEDRA	1	0,7	0,25	0,46	139,5
KIT VAPORIZADOR	1	0,44	0,40	1,04	56,5
KIT TETO	1	1,45	0,31	2,1	118
KIT BASE 1 E 2 MÓD	1	1,15	0,36	2,15	155

DADOS ELÉTRICOS (POR CÂMARA)

MODELO	POTÊNCIA (kW)	CORRENTE (A)		DISJUNTOR (A)		SEÇÃO NOMINAL (mm²)		(Hz)
		220V	380V	220V	380V	220V	380V	
CÂMARA S/ VAPOR	11	29	17	32	20	6,0	2,5	50 / 60
CÂMARA C/ VAPOR	13,5	35	21	50	32	10,0	4,0	50 / 60

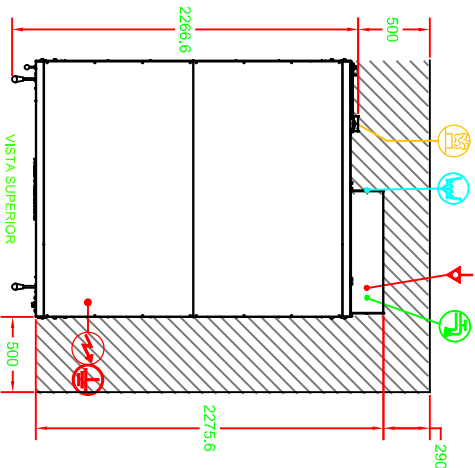
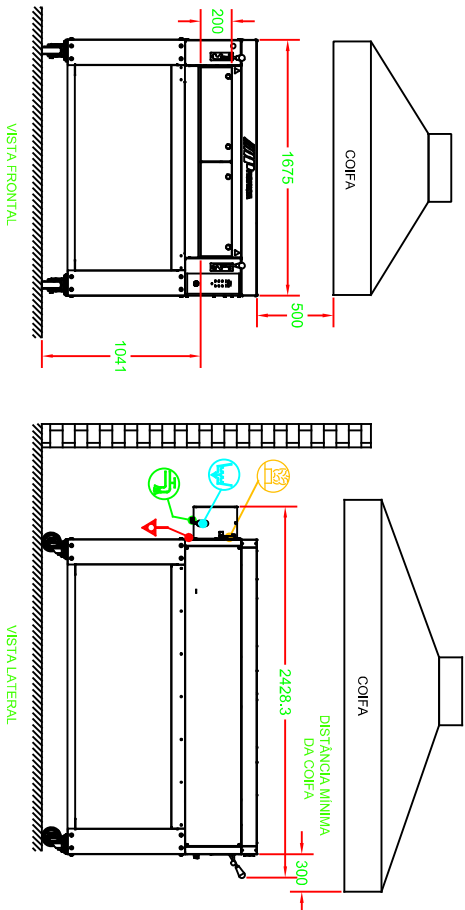
DADOS TÉCNICOS

Designio	DADOS TÉCNICOS	Unidades: mm	Peso Bruto (kg)	532 573,5
Equipamento:	FORNO BAKEMASTER	Escala S/E	Desenho:	BRUNO L. Data: 20/05/2026
Denominação:	1 MÓDULO	Folha: 01/01	Aprovado:	FABIO F. Data: 20/05/2026



Código 232BRE

Revisão 00



ESTE EQUIPAMENTO NECESSITA DE:

- SALIDA DE VAPOR
- ENTRADA DE ÁGUA
- SALIDA DE ÁGUA

CONEXÃO ELÉTRICA TERMINAL TERRA

TERMINAL EQUIPOTENCIAL ÁREA DE MANUTENÇÃO

INSTRUÇÕES GERAIS

- PREVER UM VÃO MÍNIMO DE 2,5m PARA PASSAGEM DO EQUIPAMENTO.
- É OBRIGATORIO A UTILIZAÇÃO DE COIFA PARA CAPTAÇÃO DE VAPORES GERADOS DURANTE O ASSAMENTO (RESPONSABILIDADE DO CLIENTE)
- CERTIFIQUE-SE QUE AS CONEXÕES ELÉTRICAS, DE ÁGUA E DE DRENAGEM SÃO ACESSÍVEIS E NÃO OBSTRUA O FLUXO DE AR DO MICRO/VENTILADOR.
- A ÁREA DO EQUIPAMENTO DEVE SER MANTIDA AFASTADA DE SUBSTÂNCIA COMBUSTÍVEIS E FONTES DE CALOR TAIS COMO FOGÕES OU EQUIPAMENTO SIMILAR AFIM DE EVITAR RISCOS E DANOS AO FORNO.
- ANTES DE REALIZAR A INSTALAÇÃO DE ÁGUA, VERIFIQUE OS CONDUTOS PARA RETIRAR EVENTUAIS SUJEIRAS OU RESÍDUOS.
- DEVE SER RESPEITADO A ÁREA LIVRE CONFORME ILUSTRADO NO DESENHO.
- MANTENHA CRIANÇAS FORA DO ALCANCE DO FORNO.
- O FORNO DEVE SER INSTALADO SOBRE UM PISO PERFEITAMENTE NIVELADO. O PÉ DIREITO DO LOCAL DA INSTALAÇÃO DEVE TER ALTURA MÍNIMA DE 3 METROS.

INSTALAÇÃO HIDRÁULICA

- DEVE SER RESPEITADA A PRESSÃO DE ÁGUA ENTRE 1,5 a 2 bar.
- DISPONIBILIZAR CONEXÃO DE 3/4" BSP PARA ENTRADA DE ÁGUA; ALIMENTAÇÃO INDIVIDUAL POR CÂMARA;
- RECOMENDAMOS A UTILIZAÇÃO DE UM FILTRO DE ÁGUA PARA RETIRAR IMPUREZAS;
- NÃO É RECOMENDADO A UTILIZAÇÃO DE ÁGUA DE POÇO.
- O EQUIPAMENTO DEVE SER INSTALADO A UMA DISTÂNCIA NO MÁXIMO DE 1,2m DO PONTO DE ÁGUA;
- APERTE AS CONEXÕES HIDRÁULICAS MANUALMENTE. NÃO USE FERRAMENTA;
- RECOMENDAMOS FILTRO ORIGINAL 3M (não incluso) PARA REDUZIR A DUREZA DA ÁGUA;
- A BOA QUALIDADE DE ÁGUA É RESPONSABILIDADE DO CLIENTE E PRECISA ESTAR DE ACORDO COM AS SEGUINTES ESPECIFICAÇÕES:
FATOR PH: 7,0 a 8,5 TDS: 50-125ppm SILICA< 13ppm CLORETO< 25ppm DUREZA 50-100ppm (3< 6 gpg)
CLOREO LIVRE< 0,1ppm PRESSÃO: 3 a 8 mH₂O ALCALINIDADE: 50-100ppm

INSTALAÇÃO ELÉTRICA

- TODA INFRA-ESTRUTURA PARA INSTALAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E DE RESPONSABILIDADE DO CLIENTE, E O MESMO DEVE CERTIFICAR DE QUE AS CARACTERÍSTICAS PREDIAL, ESTÃO DE ACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS EQUIPAMENTOS E DE ACORDO COM A NBR-5410.
- É NECESSÁRIO UMA TOMADA DE USO EXCLUSIVO PARA CADA CÂMARA DO EQUIPAMENTO E DEVE ESTAR LOCALIZADO A UMA DISTÂNCIA MÁXIMA DE 1,5m (NBR 5410); ALIMENTAÇÃO INDIVIDUAL POR CÂMARA.
- É NECESSÁRIO O USO DE UM DISJUNTOR EXCLUSIVO PARA CADA CÂMARA.
- TODO EQUIPAMENTO ELÉTRICO DEVE SER ATERADO PARA EVITAR RISCO AO OPERADOR E/OU DANOS AO EQUIPAMENTO.
- A AQUISIÇÃO DO CORDÃO DE ALIMENTAÇÃO É DA RESPONSABILIDADE DO CLIENTE. O MESMO DEVE SER RESISTENTE AO ÓLEO, FLEXÍVEL, E SUAS PROPRIEDADES DEVEM SER, AO MENOS, AQUELAS DOS CORDÕES COM COBERTURA COMUM DE POLICLORENO OU OUTRO ELASTOMERO SINTÉTICO EQUIVALENTE. CÓDIGO DE DESIGNAÇÃO IEC 60245-57.

DIMENSIONAMENTO

	ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE S/VAP	PROFUNDIDADE C/VAP
DIMENSÃO EXTERNA (m)	1,78	1,68	2,27	2,43
DIMENSÃO CÂMARA INTERNA FORNO (m)	0,20	1,26	1,75	1,75

CONSUMO ELÉTRICO (POR CÂMARA)

FORNO 220 V LASTRO DE PEDRA (kWh)*	SEM VAPOR: 2,2kWh / COM VAPOR: 2,70kWh
FORNO 380 V LASTRO DE PEDRA (kWh)*	SEM VAPOR: 2,2kWh / COM VAPOR: 2,70kWh
*Consumo medido com base em 1 ciclo de assamento de 20 minutos e considerando fator de carga de 60%.	

PESO (POR CÂMARA)

FORNO LASTRO DE PEDRA (kg)	C/ PEDRA S/ VAP.: 357 C/ PEDRA C/ VAP.: 398,5
----------------------------	---

KIT EMBALAGEM

	Nº VOLUMES	ALTURA (m)	LARGURA (m)	PROFUNDIDADE (m)	PESO TOTAL (kg)
CÂMARA	2	0,56	1,85	2,35	753
KIT PEDRA	2	0,7	0,25	0,46	279
KIT VAPORIZADOR	2	0,44	0,40	1,04	113
KIT TETO	1	1,45	0,31	2,1	118
BASE 1 E 2 MÓD.	1	1,15	0,36	2,15	155

DADOS ELÉTRICOS (POR CÂMARA)

MODELO	POTÊNCIA (kW)	CORRENTE (A)		DISJUNTOR (A)		SEÇÃO NOMINAL (mm²)		FREQUÊNCIA (Hz)
		220V	380V	220V	380V	220V	380V	
CÂMARA S/ VAPOR	11	29	17	32	20	6,0	2,5	50 / 60
CÂMARA C/ VAPOR	13,5	35	21	50	32	10,0	4,0	50 / 60

DADOS TÉCNICOS

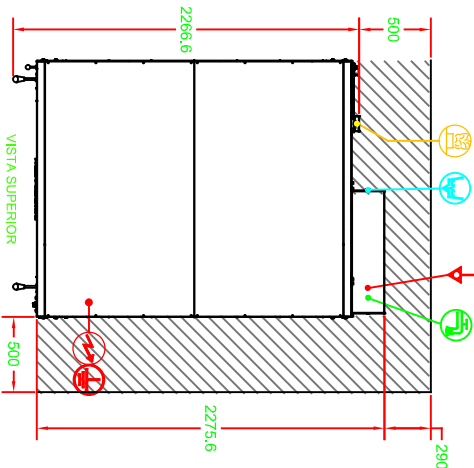
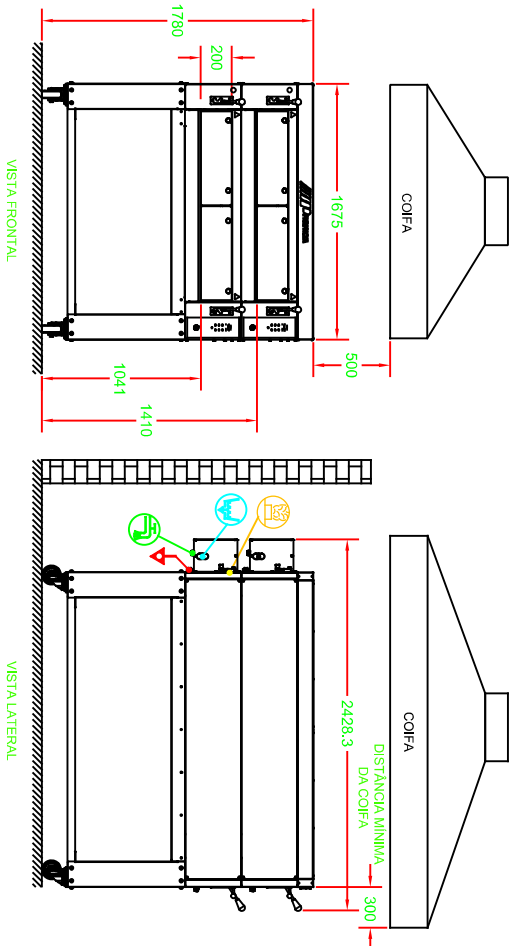
Designio	DADOS TÉCNICOS	Unidades: mm	Peso Bruto (kg)	889 972
Equipamento:	FORNO BAKEMASTER	Escala S/E	Desenho:	BRUNO L. Data: 20/05/2026
Denominação:	2 MÓDULOS	Folha: 01/01	Aprovado:	FABIO F. Data: 20/05/2026

TUV HEG

PERFECTA

Código 232BRE

Revisão 00



ESTE EQUIPAMENTO NECESSITA DE:



SAÍDA DE VAPOR



ENTRADA DE ÁGUA



SAÍDA DE ÁGUA



CONEXÃO ELÉTRICA TERMINAL TERRA



TERMINAL EQUIPOTENCIAL ÁREA DE MANUTENÇÃO

INSTRUÇÕES GERAIS

- PREVER UM VAO MINIMO DE 2,5m PARA PASSAGEM DO EQUIPAMENTO.
- É OBRIGATORIO A UTILIZAÇÃO DE COIFA PARA CAPTAÇÃO DE VAPORES GERADOS DURANTE O ASSAMENTO (RESPONSABILIDADE DO CLIENTE)
- CERTIFIQUE-SE QUE AS CONEXÕES ELÉTRICAS, DE ÁGUA E DE DRENAGEM SÃO ACESSÍVEIS E NÃO OBSTRUA O FLUXO DE AR DO MICROVENTILADOR.
- A ÁREA DO EQUIPAMENTO DEVE SER MANTIDA AFASTADA DE SUBSTÂNCIA COMBUSTÍVEIS E FONTES DE CALOR TAIS COMO FOGÕES OU EQUIPAMENTO SIMILAR AFIM DE EVITAR RISCOS E DANOS AO FORNO.
- ANTES DE REALIZAR A INSTALAÇÃO DE ÁGUA, VERIFIQUE OS CONDUTOS PARA RETIRAR EVENTUAIS SUJEIRAS OU RESÍDUOS.
- DEVE SER RESPEITADO A ÁREA LIVRE CONFORME ILUSTRADO NO DESENHO.
- MANTENHA CRIANÇAS FORA DO ALCANCE DO FORNO.
- O FORNO DEVE SER INSTALADO SOBRE UM PISO PERFEITAMENTE NIVELADO. O PÉ DIREITO DO LOCAL DA INSTALAÇÃO DEVE TER ALTURA MÍNIMA DE 3 METROS.

INSTALAÇÃO HIDRÁULICA

- DEVE SER RESPEITADA A PRESSÃO DE ÁGUA ENTRE 1,5 a 2 bar.
- DISPONIBILIZAR CONEXÃO DE 3/4" BSP PARA ENTRADA DE ÁGUA; ALIMENTAÇÃO INDIVIDUAL POR CÂMARA;
- RECOMENDAMOS A UTILIZAÇÃO DE UM FILTRO DE ÁGUA PARA RETIRAR IMPUREZAS;
- NÃO É RECOMENDADO A UTILIZAÇÃO DE ÁGUA DE POÇO.
- O EQUIPAMENTO DEVE SER INSTALADO A UMA DISTÂNCIA NO MÁXIMO DE 1,2m DO PONTO DE ÁGUA;
- APERTE AS CONEXÕES HIDRÁULICAS MANUALMENTE. NÃO USE FERRAMENTA;
- RECOMENDAMOS FILTRO ORIGINAL 3M (não incluso) PARA REDUZIR A DUREZA DA ÁGUA;
- A BOA QUALIDADE DE ÁGUA É RESPONSABILIDADE DO CLIENTE E PRECISA ESTAR DE ACORDO COM AS SEGUINTES ESPECIFICAÇÕES:
FATOR PH: 7,0 a 8,5 TDS: 50-125ppm SILICA< 13ppm CLORETO< 25ppm DUREZA 50-100ppm (3< 6 gpg)
CLOREO LIVRE< 0,1ppm PRESSÃO: 3 a 8 mH2O ALCALINIDADE: 50-100ppm

INSTALAÇÃO ELÉTRICA

- TODA INFRAESTRUTURA PARA INSTALAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E DE RESPONSABILIDADE DO CLIENTE, E O MESMO DEVE CERTIFICAR DE QUE AS CARACTERÍSTICAS PREDIAL, ESTÃO DE ACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS EQUIPAMENTOS E DE ACORDO COM A NBR-5410.
- É NECESSÁRIO UMA TOMADA DE USO EXCLUSIVO PARA CADA CÂMARA DO EQUIPAMENTO E DEVE ESTAR LOCALIZADO A UMA DISTÂNCIA MÁXIMA DE 1,5m (NBR 5410); ALIMENTAÇÃO INDIVIDUAL POR CÂMARA.
- É NECESSÁRIO O USO DE UM DISJUNTOR EXCLUSIVO PARA CADA CÂMARA.
- TODO EQUIPAMENTO ELÉTRICO DEVE SER ATERRADO PARA EVITAR RISCO AO OPERADOR E/OU DANOS AO EQUIPAMENTO.
- A AQUISIÇÃO DO CORDÃO DE ALIMENTAÇÃO É DA RESPONSABILIDADE DO CLIENTE. O MESMO DEVE SER RESISTENTE AO ÓLEO, FLEXÍVEL, E SUAS PROPRIEDADES DEVEM SER, AO MENOS, AQUELAS DOS CORDÕES COM COBERTURA COMUM DE POLICLORENO OU OUTRO ELASTOMERO SINTÉTICO EQUIVALENTE. CÓDIGO DE DESIGNAÇÃO IEC 60245-57.

DIMENSIONAMENTO

	ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE S/VAP	PROFUNDIDADE C/VAP
DIMENSÃO EXTERNA (m)	1,78	1,68	2,27	2,43
DIMENSÃO CÂMARA INTERNA FORNO (m)	0,20	1,26	1,75	1,75

CONSUMO ELÉTRICO (POR CÂMARA)

FORNO 220 V LASTRO DE PEDRA (kWh)*	SEM VAPOR: 2,2kWh / COM VAPOR: 2,70kWh
FORNO 380 V LASTRO DE PEDRA (kWh)*	SEM VAPOR: 2,2kWh / COM VAPOR: 2,70kWh
*Consumo medido com base em 1 ciclo de assamento de 20 minutos e fator de carga de 60%.	

PESO (POR CÂMARA)

FORNO LASTRO DE PEDRA (kg)	C/ PEDRA S/ VAP: 357 C/ PEDRA C/ VAP: 398,5
----------------------------	---

KIT EMBALAGEM

	Nº VOLUMES	ALTURA (m)	LARGURA (m)	PROFUNDIDADE (m)	PESO TOTAL (kg)
CÂMARA	3	0,56	1,85	2,35	1129,5
KIT PEDRA	3	0,7	0,25	0,46	418,5
KIT VAPORIZADOR	3	0,44	0,40	1,04	169,5
KIT TETO	1	1,45	0,31	2,1	118
BASE 3 MÓD.	1	1,15	0,36	2,15	150

DADOS ELÉTRICOS (POR CÂMARA)

MODELO	POTÊNCIA (kW)	CORRENTE (A)	DISJUNTOR (A)	SEÇÃO NOMINAL (mm²)		FREQUÊNCIA (Hz)
	220V	380V	220V	380V	380V	
CÂMARA S/ VAPOR	11	29	17	32	20	50 / 60
CÂMARA C/ VAPOR	13,5	35	21	50	32	50 / 60

DADOS TÉCNICOS

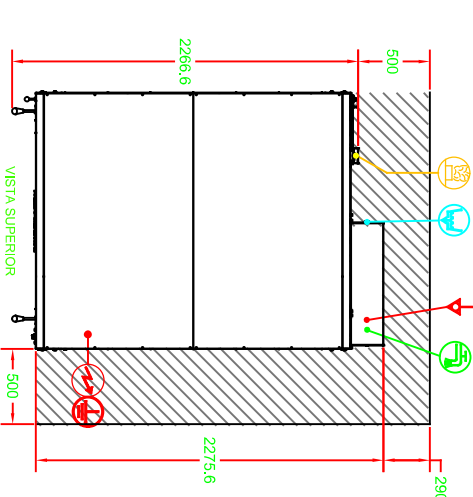
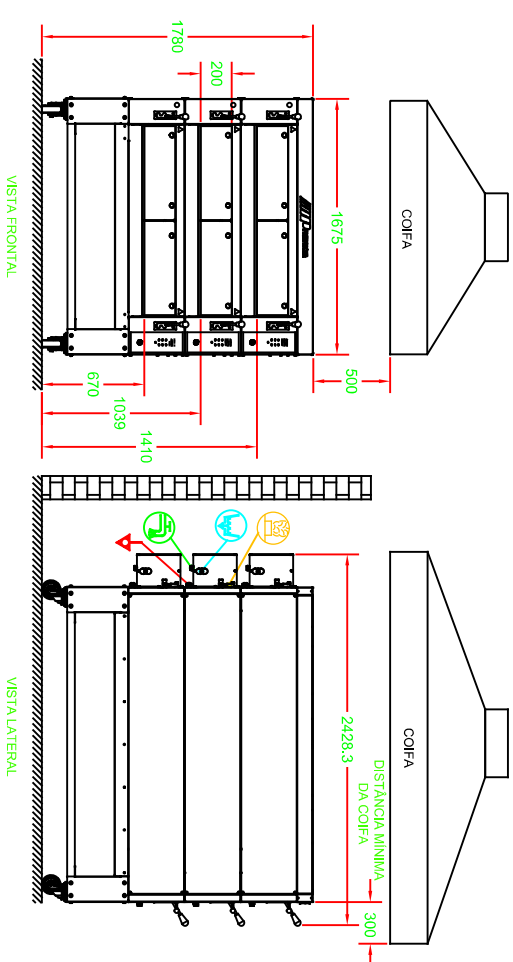
Designio	DADOS TÉCNICOS	Unidades: mm	Peso Bruto (kg)	1241 1365
Equipamento:	FORNO BAKEMASTER	Escala S/E	Desenho:	BRUNO L. Data: 20/05/2026
Denominação:	3 MÓDULOS	Folha: 01/01	Aprovado:	FABIO F. Data: 20/05/2026

PERFECTA

PERFECTA

Código 232BRE

Revisão 00



ESTE EQUIPAMENTO NECESSITA DE:

- SAÍDA DE VAPORES
- ENTRADA DE ÁGUA
- SAÍDA DE ÁGUA
- CONEXÃO ELÉTRICA TERMINAL TERRA
- TERMINAL EQUIPOTENCIAL ÁREA DE MANUTENÇÃO

INSTRUÇÕES GERAIS

- PREVER UM VAO MINIMO DE 2,5m PARA PASSAGEM DO EQUIPAMENTO.
- É OBRIGATORIO A UTILIZAÇÃO DE COIFA PARA CAPTAÇÃO DE VAPORES GERADOS DURANTE O ASSAMENTO (RESPONSABILIDADE DO CLIENTE)
- CERTIFIQUE-SE QUE AS CONEXÕES ELÉTRICAS, DE ÁGUA E DE DRENAGEM SÃO ACESSÍVEIS E NÃO OBSTRUA O FLUXO DE AR DO MICRO/VENTILADOR.
- A ÁREA DO EQUIPAMENTO DEVE SER MANTIDA AFASTADA DE SUBSTÂNCIA COMBUSTÍVEIS E FONTES DE CALOR TAIS COMO FOGÕES OU EQUIPAMENTO SIMILAR AFIM DE EVITAR RISCOS E DANOS AO FORNO.
- ANTES DE REALIZAR A INSTALAÇÃO DE ÁGUA, VERIFIQUE OS CONDUTOS PARA RETIRAR EVENTUAIS SUJEIRAS OU RESÍDUOS.
- DEVE SER RESPEITADO A ÁREA LIVRE CONFORME ILUSTRADO NO DESENHO.
- MANTENHA CRIANÇAS FORA DO ALCANCE DO FORNO.
- O FORNO DEVE SER INSTALADO SOBRE UM PISO PERFEITAMENTE NIVELADO. O PÉ DIREITO DO LOCAL DA INSTALAÇÃO DEVE TER ALTURA MÍNIMA DE 3 METROS.

INSTALAÇÃO HIDRÁULICA

- DEVE SER RESPEITADA A PRESSÃO DE ÁGUA ENTRE 1,5 A 2 bar.
- DISPONIBILIZAR CONEXÃO DE 3/4" BSP PARA ENTRADA DE ÁGUA; ALIMENTAÇÃO INDIVIDUAL POR CÂMARA;
- RECOMENDAMOS A UTILIZAÇÃO DE UM FILTRO DE ÁGUA PARA RETIRAR IMPUREZAS;
- NÃO É RECOMENDADO A UTILIZAÇÃO DE ÁGUA DE POÇO.
- O EQUIPAMENTO DEVE SER INSTALADO A UMA DISTÂNCIA NO MÁXIMO DE 1,2m DO PONTO DE ÁGUA;
- APERTE AS CONEXÕES HIDRÁULICAS MANUALMENTE. NÃO USE FERRAMENTA;
- RECOMENDAMOS FILTRO ORIGINAL 3M (não incluso) PARA REDUZIR A DUREZA DA ÁGUA;
- A BOA QUALIDADE DE ÁGUA É RESPONSABILIDADE DO CLIENTE E PRECISA ESTAR DE ACORDO COM AS SEGUINTES ESPECIFICAÇÕES:
FATOR PH: 7,0 a 8,5 TDS: 50-125ppm SILICÁ: 13ppm CLORETO: 25ppm
CLOREO LIVRE< 0,1ppm PRESSÃO: 3 a 8 mH₂O ALCALINIDADE: 50-100ppm DUREZA: 50-100ppm (3< 6 gpg)

INSTALAÇÃO ELÉTRICA

- TODA INFRAESTRUTURA PARA INSTALAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS É DE RESPONSABILIDADE DO CLIENTE, E O MESMO DEVE CERTIFICAR DE QUE AS CAPACIDADES PREDIAL, ESTÃO DE ACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS EQUIPAMENTOS E DE ACORDO COM A NBR-5410.
- É NECESSÁRIO UMA TOMADA DE USO EXCLUSIVO PARA CADA CÂMARA DO EQUIPAMENTO E DEVE ESTAR LOCALIZADO A UMA DISTÂNCIA MÁXIMA DE 1,5m (NBR 5410); ALIMENTAÇÃO INDIVIDUAL POR CÂMARA.
- É NECESSÁRIO O USO DE UM DISJUNTOR EXCLUSIVO PARA CADA CÂMARA.
- TODO EQUIPAMENTO ELÉTRICO DEVE SER ATERADO PARA EVITAR RISCO AO OPERADOR E/OU DANOS AO EQUIPAMENTO.
- A AQUISIÇÃO DO CORDÃO DE ALIMENTAÇÃO É DA RESPONSABILIDADE DO CLIENTE. O MESMO DEVE SER RESISTENTE AO ÓLEO, FLEXÍVEL, E SUAS PROPRIEDADES DEVEM SER, AO MENOS, AQUELAS DOS CORDÕES COM COBERTURA COMUM DE POLICLORENO OU OUTRO ELASTOMERO SINTÉTICO EQUIVALENTE. CÓDIGO DE DESIGNAÇÃO IEC 60245-57.

DIMENSIONAMENTO

	ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE S/VAP	PROFUNDIDADE C/VAP
DIMENSÃO EXTERNA (m)	1,86	1,68	2,27	2,43
DIMENSÃO CÂMARA INTERNA FORNO (m)	0,20	1,26	1,75	1,75

CONSUMO ELÉTRICO (POR CÂMARA)

FORNO 220 V LASTRO DE PEDRA (kWh)*	SEM VAPOR: 2,2kWh / COM VAPOR: 2,70kWh
FORNO 380 V LASTRO DE PEDRA (kWh)*	SEM VAPOR: 2,2kWh / COM VAPOR: 2,70kWh
*Consumo calculado com base em 1 ciclo de assamento de 20 minutos e fator de carga a 60%.	

PESO (POR CÂMARA)

FORNO LASTRO DE PEDRA (kg)	C/ PEDRA S/ VAP: 357 C/ PEDRA C/ VAP: 398,5
----------------------------	---

KIT EMBALAGEM

	Nº VOLUMES	ALTURA (m)	LARGURA (m)	PROFUNDIDADE (m)	PESO TOTAL (kg)
CÂMARA	4	0,56	1,85	2,35	1506
KIT PEDRA	4	0,7	0,25	0,46	558
KIT VAPORIZADOR	4	0,44	0,40	1,04	226
KIT TETO	1	1,45	0,31	2,1	118
BASE 4 MÓD.	1	0,35	1,85	2,22	130

DADOS ELÉTRICOS (POR CÂMARA)

MODELO	POTÊNCIA (kW)	CORRENTE (A)		DISJUNTOR (A)		SEÇÃO NOMINAL (mm²)		FREQUÊNCIA (Hz)
		220V	380V	220V	380V	220V	380V	
CÂMARA S/ VAPOR	11	29	17	32	20	6,0	2,5	50 / 60
CÂMARA C/ VAPOR	13,5	35	21	50	32	10,0	4,0	50 / 60

DADOS TÉCNICOS

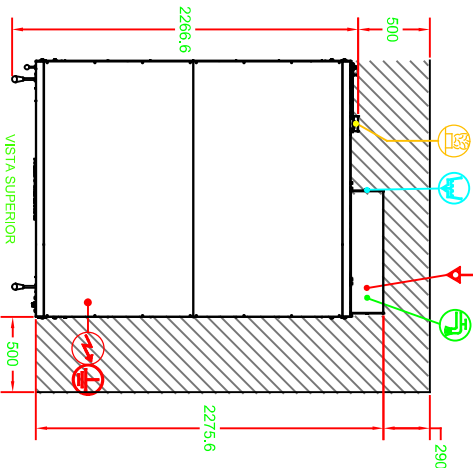
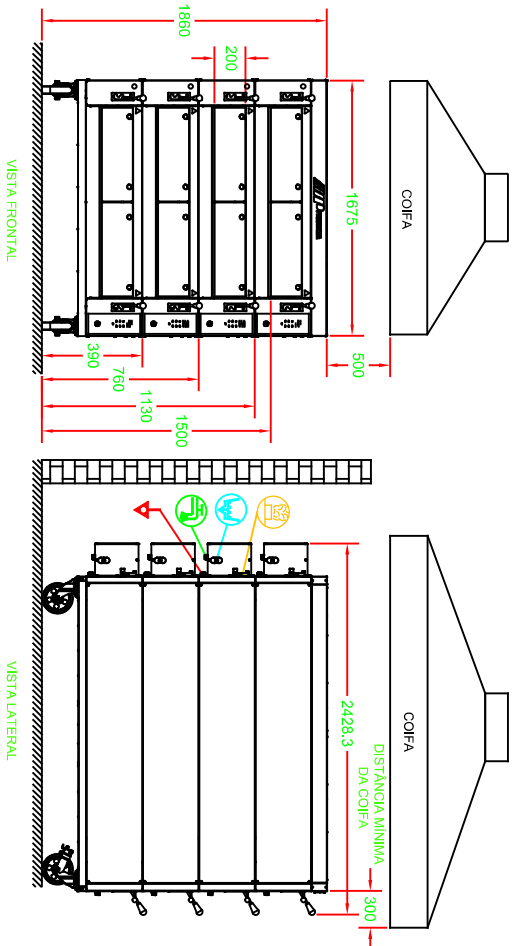
Equipamento:	FORNO BAKEMASTER	Unidades:	mm	Peso Bruto (kg)	1570 1736
Denominação:	4 MÓDULOS	Escala S/E		Desenho:	BRUNO L. Data: 20/05/2026
		Folha:	01/01	Aprovado:	FABIO F. Data: 20/05/2026

PERFECTA

PERFECTA

Código 232BRE

Revisão 00



ESTE EQUIPAMENTO NECESSITA DE:



SAÍDA DE VAPOR



ENTRADA DE ÁGUA



SAÍDA DE ÁGUA



CONEXÃO ELÉTRICA TERMINAL



TERMINAL EQUIPOTENCIAL, ÁREA DE MANUTENÇÃO