

# MANUAL DE INSTRUÇÕES

Instalação | Manutenção | Uso | Segurança

## FORNO TURBO ELÉTRICO



Imagem meramente ilustrativa.  
Aparência do equipamento  
varia conforme modelo.

### Modelos

FTE.150

FTE.150E

FTE.150I

FTE.150T

FTE.300

FTE.300E

FTE.300I

FTE.300T



BIMG BRASIL - Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.

**PARABÉNS,**

Você acaba de adquirir um equipamento BIMG-BRASIL, produto da mais alta qualidade, segurança e eficiência.

Fundada em 1989, a BIMG-BRASIL é uma empresa respeitada como uma das melhores e mais completas empresas do ramo de fabricação de equipamentos para gastronomia.

A inovação constante e o aperfeiçoamento de seus produtos, com a utilização de matérias-primas de primeira linha, asseguram produtos de qualidade superior, consumidos no Brasil e em mais de 25 países pelo mundo todo.

A CONFIANÇA E CERTEZA DE UM BOM PRODUTO ESTÃO NO NOME

**BIMG BRASIL FABRICANTE DOS PRODUTOS**



## **IMPORTANTE:**

**PRODUTO PARA USO PROFISSIONAL. NÃO UTILIZE SEM ANTES LER COM ATENÇÃO O MANUAL.  
EM CASO DE DÚVIDAS, ENTRE EM CONTATO CONOSCO:**

**BIMG-BRASIL Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.**

CNPJ 11.193.347/0001-14 - CREA 131726-3

Rod. Antônio Heil – KM 23 Nº 5825 – Bairro: Limoeiro – CEP 88352-502 - Brusque – SC – Brasil

Fone/fax. +55 47 3251-5555 - Site: [www.metvisa.com.br](http://www.metvisa.com.br)

E-mail: [sac@metvisa.com.br](mailto:sac@metvisa.com.br) - [vendas@metvisa.com.br](mailto:vendas@metvisa.com.br)

# ÍNDICE

|  |           |
|--|-----------|
| <b>1. Informações sobre Segurança .....</b>                      | <b>4</b>  |
| 1.1 Advertências Gerais .....                                    | 4         |
| 1.2 Segurança Mecânica .....                                     | 5         |
| 1.3 Segurança Elétrica .....                                     | 5         |
| <b>2. Características Técnicas .....</b>                         | <b>6</b>  |
| 2.1 Principais Componentes .....                                 | 6         |
| 2.2 Dados Técnicos .....   | 7         |
| 2.3 Fornecimento e Eliminação das Embalagens do Equipamento..... | 8         |
| <b>3. Instalação .....</b>                                       | <b>9</b>  |
| 3.1 Disposição do Equipamento.....                               | 9         |
| 3.2 Instalação Hidráulica .....                                  | 12        |
| 3.3 Conexão Elétrica .....                                       | 13        |
| 3.4 Medidas de Segurança e Instrução ao Usuário .....            | 15        |
| <b>4. Uso do Equipamento .....</b>                               | <b>16</b> |
| 4.1 Utilidade .....  | 16        |
| 4.2 Comandos .....   | 16        |
| 4.3 Procedimentos de Operação.....                               | 19        |
| <b>5. Limpeza e Manutenção .....</b>                             | <b>21</b> |
| 5.1 Procedimentos para Limpeza e Produtos Utilizados .....       | 21        |
| 5.2 Manutenção e Procedimentos em Caso de Avarias .....          | 22        |
| 5.3 Interrupção Prolongada no Uso do Equipamento .....           | 22        |
| <b>6. Análise e Resolução de Problemas .....</b>                 | <b>23</b> |
| 6.1 Problemas, possíveis causas e soluções .....                 | 23        |
| <b>7. Vida Útil do Aparelho e seus Componentes .....</b>         | <b>24</b> |
| <b>8. Normas Aplicáveis .....</b>                                | <b>24</b> |
| <b>9. Anexos .....</b>   | <b>25</b> |
| Esquema Elétrico – Tensão 220 V Monofásico .....                 | 25        |
| Esquema Elétrico – Tensão 220 V Trifásico .....                  | 26        |
| Esquema Elétrico – Tensão 380 V Trifásico .....                  | 27        |
| Desenho em Explosão .....  | 28        |
| Lista de Peças de Reposição .....                                | 31        |
| <b>Termo de Garantia (para mercado brasileiro) .....</b>         | <b>37</b> |



## **ATENÇÃO!**

As características, fotos e figuras apresentadas neste manual deverão ser consideradas a título informativo. A BIMG BRASIL reserva-se o direito de realizar as modificações que se julguem necessárias sem prévio aviso.

# 1. Informações sobre Segurança

## 1.1 Advertências Gerais

- Há cuidados/precauções que devem ser observados quando da montagem, da utilização, da manutenção e interrupção do uso deste equipamento;
- Antes de realizar qualquer operação (montagem, utilização (uso), manutenção e reutilização após interrupção prolongada no uso do equipamento), leia atentamente o manual;
- O equipamento deve ser utilizado por pessoal instruído e conhecedor das normas de uso e de segurança descritas neste manual;
- Este equipamento não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do equipamento ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança;
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o equipamento;
- No caso de alternância do pessoal que trabalhará com o equipamento, o novo operador deverá estar instruído sobre as normas e o funcionamento da mesma;
- O operador deverá usar os **EPI's adequados** (equipamentos de proteção individual). Como por exemplo: luvas apropriadas protegendo as mãos de queimaduras pelo aquecimento do forno;
- O operador deverá estar sempre atento para situações que podem causar riscos de acidentes e evitá-las. Como por exemplo: não trabalhe com o equipamento em locais úmidos, nem com roupas e calçados molhados. Coloque calçado adequado, isto evitará choques elétricos e até mesmo a morte;
- Após ser realizada a leitura e esclarecidas todas as dúvidas, este manual deverá ser guardado com cuidado em local de fácil acesso, conhecido por todas as pessoas que irão operar o equipamento e colocado à disposição das pessoas que realizarão manutenção, para eventuais consultas. Sempre que surgir qualquer dúvida, não deixe de consultar o manual. Não opere o equipamento de forma alguma com dúvidas;
- Na instalação, é imprescindível colocar este manual à disposição dos profissionais que farão a mesma;
- Antes de começar a limpeza e qualquer tipo de manutenção, é imprescindível desconectar o equipamento da rede de alimentação elétrica;
- Verificar periodicamente o estado dos cabos e das partes elétricas.



### **ATENÇÃO!**

**Não efetuar reparos por conta própria. Dirigir-se a assistência técnica autorizada pelo fabricante. Utilizar somente peças originais em seu equipamento.**

## **1.2 Segurança Mecânica**

- Antes de operar o equipamento, certifique-se de que a pressão da instalação hidráulica esteja dentro dos níveis permitidos (consultar informações de pressão no item 3.2 Instalação Hidráulica) e se a porta esteja travada até o limite do curso da maçaneta.
- Inserir no interior do forno somente produtos específicos ao que o equipamento se destina e nunca coloque as mãos ou produtos inflamáveis, próximos ou diretamente sobre o forno.
- Quando for limpar o equipamento, tome o máximo de cuidado. Desconecte o equipamento da rede elétrica e em seguida aguarde o resfriamento total do forno. Jamais coloque as mãos ou produtos para limpeza no forno aquecido. Para demais informações sobre a limpeza do equipamento, siga as instruções do item 5 deste manual.

O equipamento descrito neste manual atende ao regulamento contra risco do tipo mecânico. A segurança se obtém com:

1. **Gabinete** fixo, impedindo o acesso inapropriado a partes internas, como por exemplo, lâ de rocha e tubo de água;
2. **Porta** com sistema de segurança que desliga automaticamente a turbina e o aquecimento do forno quando a mesma estiver aberta. Por ser de vidro temperado e possuir iluminação, a porta permite visualizar os alimentos que estão sendo assados sem a necessidade de abri-la;
3. **Cavalete** com a altura apropriada para o uso do equipamento, seguindo requisitos para uma boa ergonomia.

Para visualização das peças descritas acima, consulte a imagem no item 2.1 (Principais Componentes – pág. 7) deste manual.



### **ATENÇÃO!**

**Sempre que for removido algum item referente à segurança do equipamento (como por exemplo, ao fazer limpeza ou manutenção), reponha em seu devido lugar e confirme se está realizando sua função corretamente.**

## **1.3 Segurança Elétrica**

- Verifique periodicamente o estado dos cabos e das partes elétricas;
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído por um novo. A troca deve ser feita pelo fabricante, agente autorizado ou por uma pessoa qualificada, a fim de evitar riscos;
- Não utilizar jatos d'água, pois pode vir a causar choque elétrico. Para limpeza de seu equipamento, siga as instruções do item 5 deste manual;
- Não trabalhe com o equipamento em locais úmidos, nem com roupas e calçados molhados. Coloque calçado adequado, isto evitará choques elétricos e até mesmo a morte;
- Disponha o equipamento sobre uma superfície firme, seca e bem nivelada;
- Jamais proceda qualquer operação de manutenção, regulagem ou desmontagem do equipamento com ele ligado. Para tais procedimentos, certifique-se que o mesmo esteja desligado, retirando o plugue da tomada elétrica;

- Não utilize cabos de extensão ou adaptadores com vários outros equipamentos ligados a eles. Isso poderá causar incêndio ou sobrecarga;
- O aterramento neste equipamento é obrigatório;
- O equipamento deverá ser ligado a um disjuntor termoeletrico exclusivo;
- A porta possui um sistema de segurança que impede o funcionamento da turbina e o aquecimento se a mesma estiver aberta;

A retirada ou adulteração do sistema de segurança pode causar graves acidentes.

Os componentes utilizados para a segurança contra os riscos elétricos foram selecionados de acordo com normas aplicáveis. Dado o perfeito isolamento de todas as partes elétricas e a ótima resistência de todos os materiais empregados, este equipamento está apto a realizar os trabalhos a que se propõem.



### **ATENÇÃO!**

**Sempre que for removido algum item referente à segurança do equipamento (como por exemplo, ao fazer limpeza ou manutenção), reponha em seu devido lugar e confirme se está realizando sua função corretamente.**

## **2. Características Técnicas**

### **2.1 Principais Componentes**

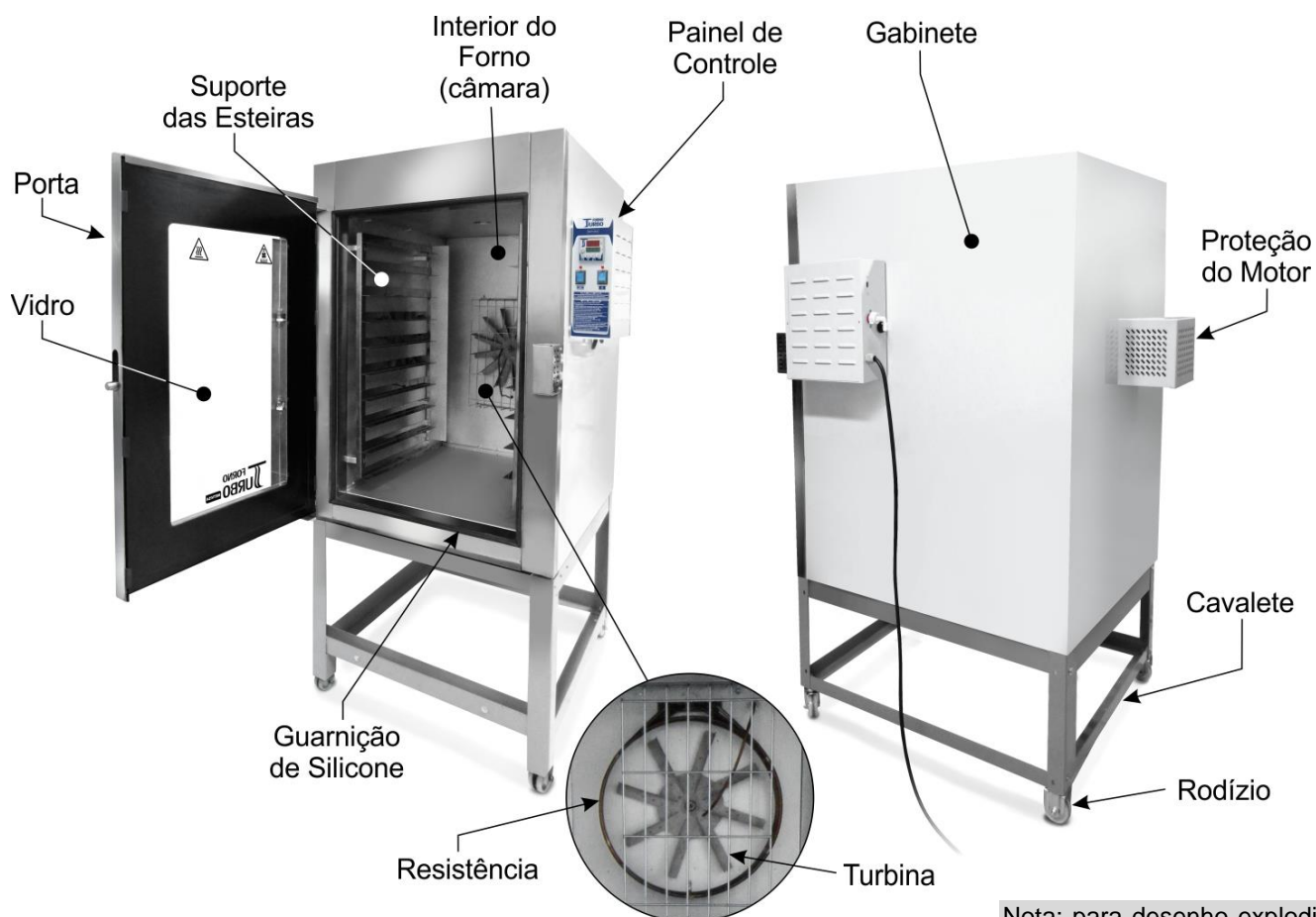
Para os equipamentos descritos neste manual, a segurança no uso, a limpeza, a manutenção e a máxima higiene são garantidas pelo design e pelo projeto especial de todas as peças, e também, por ser utilizado aço inoxidável e outros materiais aptos para o contato com os alimentos.

Os equipamentos foram construídos com as seguintes características:

| <b>Modelo</b>        | <b>Gabinete</b>                 | <b>Interior Forno (Câmara)</b>                | <b>Suporte Esteiras</b> | <b>Porta</b>   | <b>Guarnição (Vedação Porta)</b> | <b>Cavalete</b>                 |
|----------------------|---------------------------------|---|-------------------------|--|----------------------------------|---------------------------------|
| FTE.150<br>FTE.300   | Aço carbono c/<br>pintura epoxi | Aço carbono c/<br>tinta para alta temperatura | Aço inox                | Estrutura inox<br>Vidro temperado<br>Lâmpada halógenas | Silicone                         | Aço carbono c/<br>pintura epoxi |
| FTE.150E<br>FTE.300E | Aço inox                        | Aço carbono c/<br>tinta para alta temperatura | Aço inox                | Estrutura inox<br>Vidro temperado<br>Lâmpada halógenas | Silicone                         | Aço carbono c/<br>pintura epoxi |
| FTE.150I<br>FTE.300I | Aço carbono c/<br>pintura epoxi | Aço inox                                      | Aço inox                | Estrutura inox<br>Vidro temperado<br>Lâmpada halógenas | Silicone                         | Aço carbono c/<br>pintura epoxi |
| FTE.150T<br>FTE.300T | Aço inox                        | Aço inox                                      | Aço inox                | Estrutura inox<br>Vidro temperado<br>Lâmpada halógenas | Silicone                         | Aço carbono c/<br>pintura epoxi |



Vide a seguir os principais componentes do equipamento:



Nota: para desenho explodido com lista de peças de reposição, consulte os anexos (pág. 28 até 36).

## 2.2 Dados Técnicos

| Modelo               | Secção do Cabo Elétrico | Tensão (V) | Corrente Nominal (A) | Medidas Nominais p/ Operação Larg.xAlt.xFundo (mm) * | Peso Líq. (aprox.) (kg) | Capacidade (pães) ** | Assadeiras (unid.) | Dimensão Assadeiras (mm) |
|----------------------|-------------------------|------------|----------------------|--|-------------------------|----------------------|--------------------|--------------------------|
| <b>FTE150220M60</b>  | 10 mm <sup>2</sup>      | 220 - MF   | 41                   | 1800x1710x2040                                       | 155,0                   | 150                  | 05                 | 580x700                  |
| <b>FTE150220T60</b>  | 6 mm <sup>2</sup>       | 220 - TF   | 24                   |  |                         |                      |                    |                          |
| <b>FTE150380T60</b>  | 4 mm <sup>2</sup>       | 380 - TF   | 14                   |  |                         |                      |                    |                          |
| FTE150220M50         | 10 mm <sup>2</sup>      | 220 - MF   | 41                   |  |                         |                      |                    |                          |
| FTE150220T50         | 6 mm <sup>2</sup>       | 220 - TF   | 24                   |  |                         |                      |                    |                          |
| FTE150380T50         | 4 mm <sup>2</sup>       | 380 - TF   | 14                   |  |                         |                      |                    |                          |
| <b>FTE150E220M60</b> | 10 mm <sup>2</sup>      | 220 - MF   | 41                   | 1800x1710x2040                                       | 162,5                   | 150                  | 05                 | 580x700                  |
| <b>FTE150E220T60</b> | 6 mm <sup>2</sup>       | 220 - TF   | 24                   |  |                         |                      |                    |                          |
| <b>FTE150E380T60</b> | 4 mm <sup>2</sup>       | 380 - TF   | 14                   |  |                         |                      |                    |                          |
| FTE150E220M50        | 10 mm <sup>2</sup>      | 220 - MF   | 41                   |  |                         |                      |                    |                          |
| FTE150E220T50        | 6 mm <sup>2</sup>       | 220 - TF   | 24                   |  |                         |                      |                    |                          |
| FTE150E380T50        | 4 mm <sup>2</sup>       | 380 - TF   | 14                   |  |                         |                      |                    |                          |
| <b>FTE150I220M60</b> | 10 mm <sup>2</sup>      | 220 - MF   | 41                   | 1800x1710x2040                                       | 152,5                   | 150                  | 05                 | 580x700                  |
| <b>FTE150I220T60</b> | 6 mm <sup>2</sup>       | 220 - TF   | 24                   |  |                         |                      |                    |                          |
| <b>FTE150I380T60</b> | 4 mm <sup>2</sup>       | 380 - TF   | 14                   |  |                         |                      |                    |                          |
| FTE150I220M50        | 10 mm <sup>2</sup>      | 220 - MF   | 41                   |  |                         |                      |                    |                          |
| FTE150I220T50        | 6 mm <sup>2</sup>       | 220 - TF   | 24                   |  |                         |                      |                    |                          |
| FTE150I380T50        | 4 mm <sup>2</sup>       | 380 - TF   | 14                   |  |                         |                      |                    |                          |

\* Medidas para operação consideradas com a porta do forno aberta.

\*\* Considerando pães tipo francês no tamanho padrão de 50 gr.

| Modelo               | Secção do Cabo Elétrico | Tensão (V) | Corrente Nominal (A) | Medidas Nominais p/ Operação Larg.xAlt.xFundo (mm) * | Peso Líq. (aprox.) (kg) | Capacidade (pães) ** | Assadeiras (unid.) | Dimensão Assadeiras (mm) |
|----------------------|-------------------------|------------|----------------------|--|-------------------------|----------------------|--------------------|--------------------------|
| <b>FTE150T220M60</b> | 10 mm²                  | 220 - MF   | 41                   | 1800x1710x2040                                       | 162,0                   | 150                  | 05                 | 580x700                  |
| <b>FTE150T220T60</b> | 6 mm²                   | 220 - TF   | 24                   |  |                         |                      |                    |                          |
| <b>FTE150T380T60</b> | 4 mm²                   | 380 - TF   | 14                   |  |                         |                      |                    |                          |
| FTE150T220M50        | 10 mm²                  | 220 - MF   | 41                   |  |                         |                      |                    |                          |
| FTE150T220T50        | 6 mm²                   | 220 - TF   | 24                   |  |                         |                      |                    |                          |
| FTE150T380T50        | 4 mm²                   | 380 - TF   | 14                   |  |                         |                      |                    |                          |
| <b>FTE300220T60</b>  | 10 mm²                  | 220 - TF   | 48                   | 1800x1900x2240                                       | 245,0                   | 300                  | 10                 | 580x700                  |
| <b>FTE300380T60</b>  | 6 mm²                   | 380 - TF   | 28                   |  |                         |                      |                    |                          |
| FTE300220T50         | 10 mm²                  | 220 - TF   | 48                   |  |                         |                      |                    |                          |
| FTE300380T50         | 6 mm²                   | 380 - TF   | 28                   |  |                         |                      |                    |                          |
| <b>FTE300E220T60</b> | 10 mm²                  | 220 - TF   | 48                   | 1800x1900x2240                                       | 245,5                   | 300                  | 10                 | 580x700                  |
| <b>FTE300E380T60</b> | 6 mm²                   | 380 - TF   | 28                   |  |                         |                      |                    |                          |
| FTE300E220T50        | 10 mm²                  | 220 - TF   | 48                   |  |                         |                      |                    |                          |
| FTE300E380T50        | 6 mm²                   | 380 - TF   | 28                   |  |                         |                      |                    |                          |
| <b>FTE300I220T60</b> | 10 mm²                  | 220 - TF   | 48                   | 1800x1900x2240                                       | 238,0                   | 300                  | 10                 | 580x700                  |
| <b>FTE300I380T60</b> | 6 mm²                   | 380 - TF   | 28                   |  |                         |                      |                    |                          |
| FTE300I220T50        | 10 mm²                  | 220 - TF   | 48                   |  |                         |                      |                    |                          |
| FTE300I380T50        | 6 mm²                   | 380 - TF   | 28                   |  |                         |                      |                    |                          |
| <b>FTE300T220T60</b> | 10 mm²                  | 220 - TF   | 48                   | 1800x1900x2240                                       | 244,5                   | 300                  | 10                 | 580x700                  |
| <b>FTE300T380T60</b> | 6 mm²                   | 380 - TF   | 28                   |  |                         |                      |                    |                          |
| FTE300T220T50        | 10 mm²                  | 220 - TF   | 48                   |  |                         |                      |                    |                          |
| FTE300T380T50        | 6 mm²                   | 380 - TF   | 28                   |  |                         |                      |                    |                          |

\* Medidas para operação consideradas com a porta do forno aberta.

\*\* Considerando pães tipo francês no tamanho padrão de 50 gr.



## ATENÇÃO!

Características como: modelo, nº serie e tensão elétrica do equipamento estão indicadas na etiqueta de dados (figura a seguir). Antes da instalação, verificar se a tensão de alimentação do equipamento está de acordo com a da rede elétrica.

Digitos Variáveis

Modelo do Equipamento

Demais Características do Equipamento

Número de Série

**MODELO: FTEXXXXXXXXXX**

**FORNO TURBO ELETRICO**

**Nr: 000001 Lote: XXXXXX Ano Fab.: XXXX**

FTEXXXXXXXXX000000001

|                         |                           |                             |                          |                        |
|-------------------------|---------------------------|-----------------------------|--------------------------|------------------------|
| <b>TENSÃO:</b><br>xxx V | <b>CORRENTE:</b><br>xxx A | <b>FREQUÊNCIA:</b><br>xx Hz | <b>PROTEÇÃO:</b><br>IPX1 | <b>PESO:</b><br>xxx Kg |
|-------------------------|---------------------------|-----------------------------|--------------------------|------------------------|

BIMG Brasil Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.  
Rod. Antônio Heil - KM 23 Nº 5825 - Bairro: Limoeiro - CEP 88352-502 - Brusque - SC - Brasil  
Nº Crea: 131726-3 Fone/Fax +55 47 3251-5555 - www.metvisa.com.br



## **2.3 Fornecimento e Eliminação das Embalagens do Equipamento**

O equipamento é embalado com madeira ou papelão, para garantir a perfeita integridade do mesmo durante o transporte e é acompanhado dos seguintes documentos:

- Manual de Instruções para Instalação, Uso, Manutenção e Segurança;
- Termo de Garantia (para mercado brasileiro).

### **IMPORTANTE**

Os componentes da embalagem (papelão, madeira, espuma, tiras, etc.) são produtos assimiláveis aos resíduos sólidos urbanos e podem ser eliminados sem dificuldade. No caso em que o equipamento seja instalado em países que existam normas diferentes, eliminar as embalagens segundo as normas vigentes. Realize a eliminação correta do produto ajudando a proteger o meio ambiente. Para obter maiores informações sobre a reciclagem do mesmo, entre em contato com as autoridades locais competentes, com os serviços de recolhimento de lixo ou com o estabelecimento onde adquiriu o produto.

## **3. Instalação**

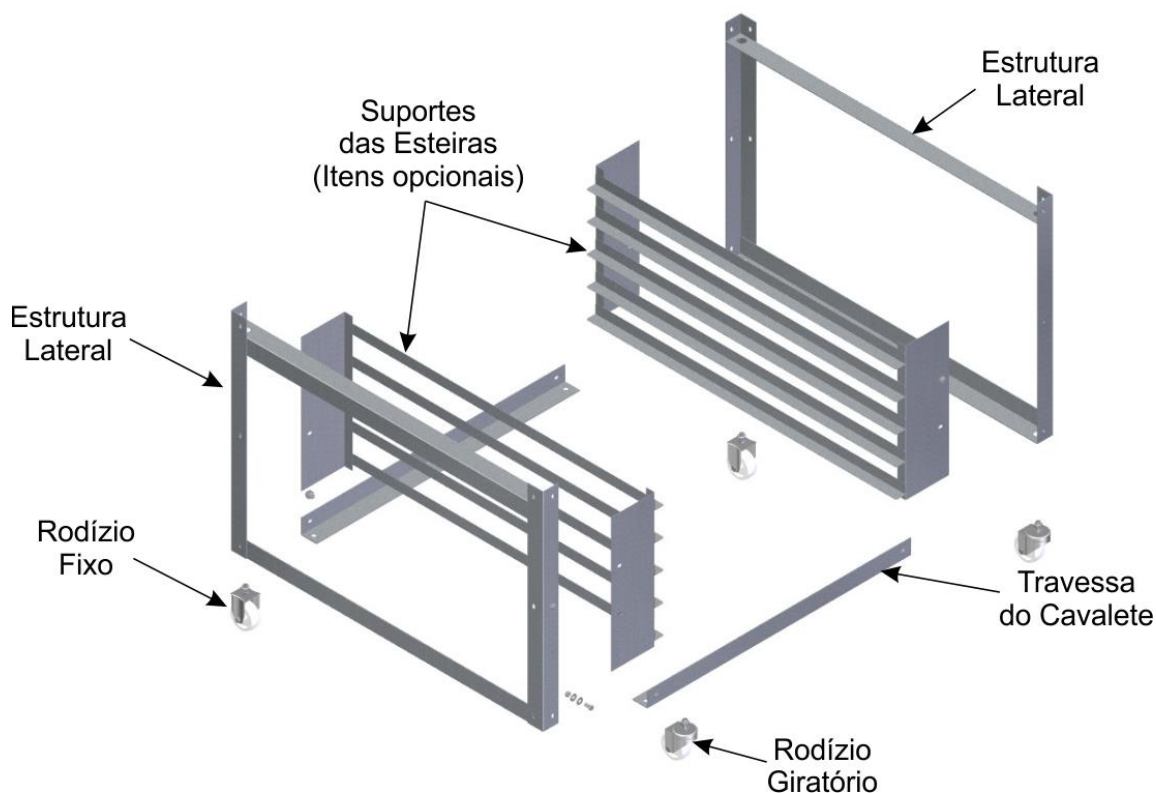
### **3.1 Disposição do Equipamento**

Na instalação, é imprescindível colocar este manual à disposição dos profissionais que realizarão a mesma.

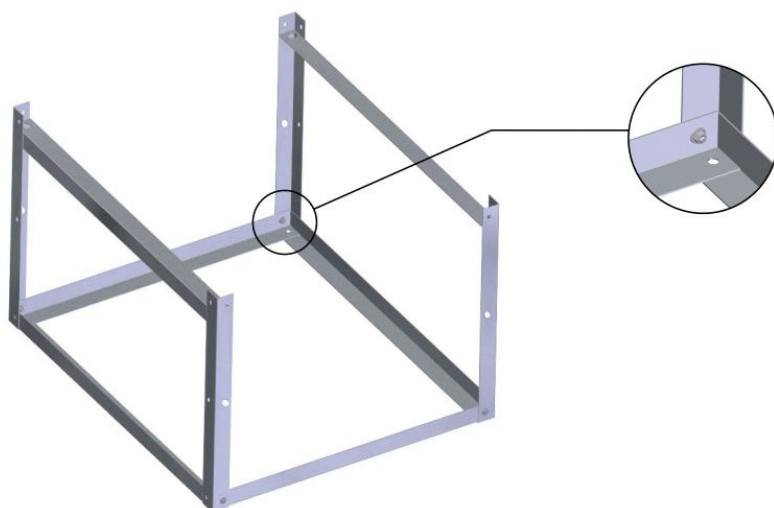
Para facilitar o transporte, o forno modelo FTE.150 é embalado com o cavalete desmontado.

A fixação das peças do cavalete e do cavalete superior deverá ser feita com o kit de arruelas, parafusos e porcas que acompanham o equipamento.

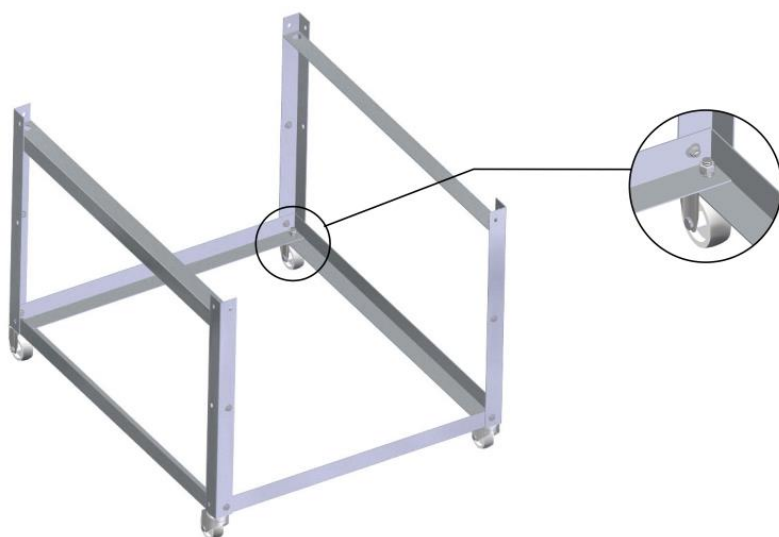
O cavalete possui 02 unidades da estrutura lateral, 02 travessas, 02 suportes das esteiras (itens opcionais), 02 rodízios fixos e 02 giratórios mais um kit com parafusos, arruelas e porcas para fixação das peças. Utilize ferramentas apropriadas para a fixação de todos os itens.



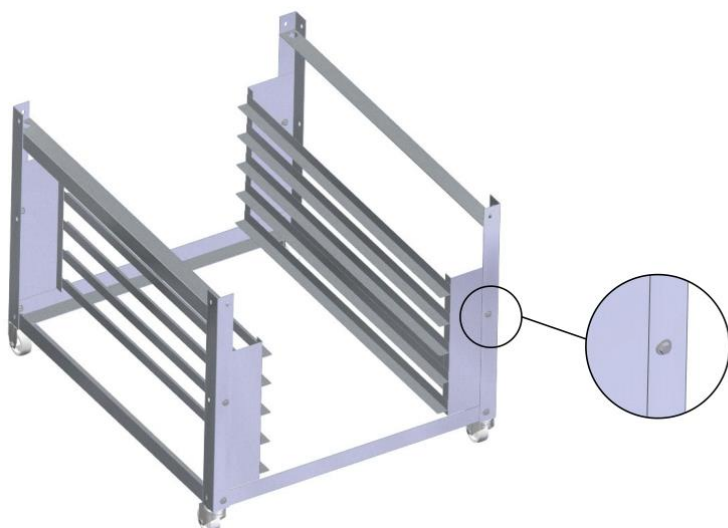
Siga as orientações a seguir para montar o cavalete:



- ① Fixar com os parafusos, arruelas e porcas as travessas nas estruturas laterais.

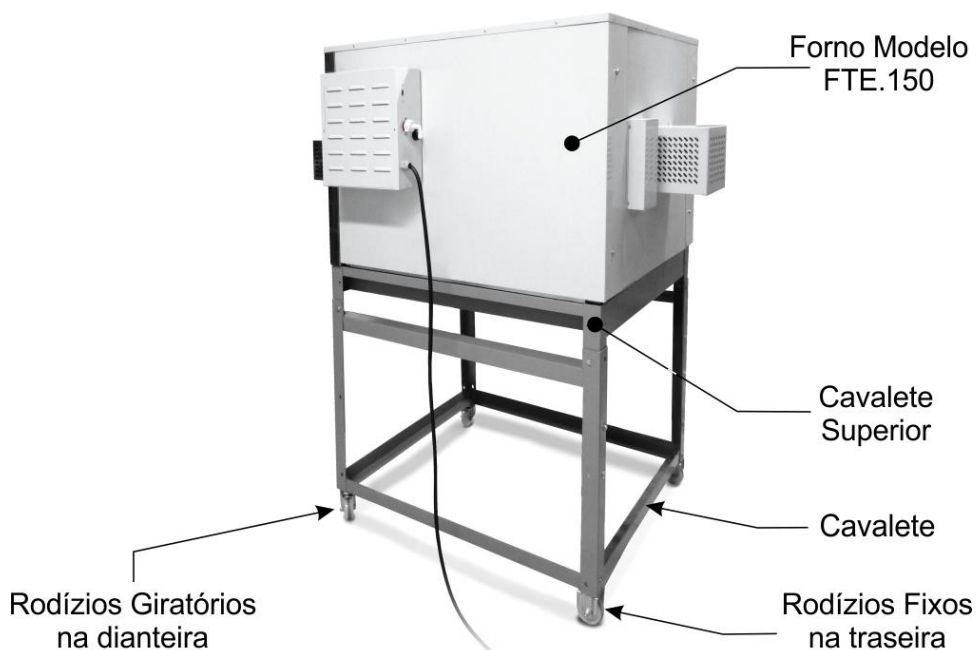


- ② Fixar os 02 rodízios fixos e os 02 rodízios giratórios embaixo das estruturas laterais montadas.



- ③ Montar os suportes das esteiras (itens opcionais) na parte interna das estruturas laterais fixando-as com os parafusos, arruelas e porcas.

Com o cavalete montado, posicione o cavalete superior do forno (FTE.150) em cima do cavalete, observando que os rodízios giratórios ficam posicionados na dianteira do forno. Monte com arruelas, parafusos e porcas. Confira se todos os parafusos estão bem apertados.



Para garantir o correto funcionamento e segurança, deve-se posicionar o equipamento em uma área suficientemente ampla, com piso bem nivelado, seco e estável, longe de fontes de calor e umidade e em local onde não haja tráfego intenso de pessoas. Instale seu equipamento deixando uma área livre na frontal e uma distância de no mínimo 50 cm em torno dele. A área deverá ter espaço suficiente para realização de inspeção, manutenção, limpeza e uso.



Recomenda-se a instalação de uma coifa ou exaustor acima do forno para coleta dos vapores, evitando que se espalhem no ambiente.

### **IMPORTANTE**

**Para instalação do exaustor siga as instruções do fabricante, já que este item não acompanha o equipamento.**



### **ATENÇÃO!**

**A instalação e o local onde será disposto o equipamento devem estar de acordo com as normas de prevenção de riscos e de segurança no trabalho (Norma Regulamentadora NR-12 para o Brasil ou conforme norma regulamentadora vigente em seu país).**

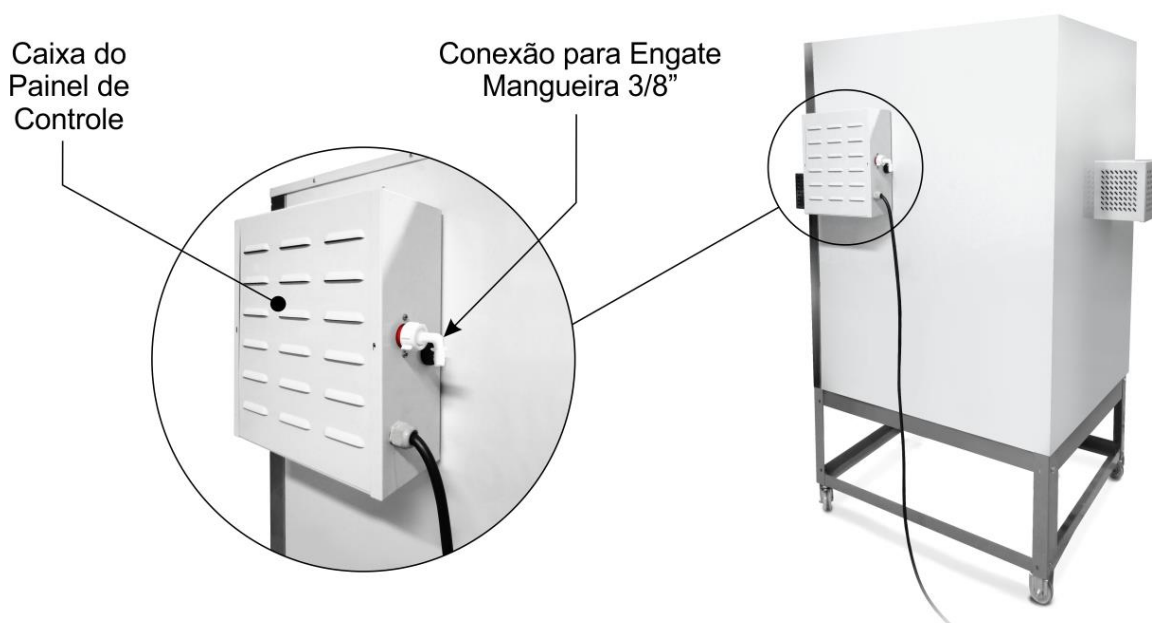
**Não instale o equipamento próximo a materiais ou produtos inflamáveis.**

**O fabricante não se responsabiliza por possíveis danos diretos ou indiretos causados pelo não cumprimento das ditas normas e das demais instruções apresentadas neste manual.**

## **3.2 Instalação Hidráulica**

Para acionamento da função vapor do forno, é necessário que o equipamento seja instalado próximo a um ponto fixo de água fria.

O equipamento é fornecido com uma válvula d'água solenoide para engate de mangueira ou para adaptação de um tubo de alimentação de água de 3/8" (mangueira e tubos não acompanham o equipamento) localizado na parte de trás da caixa do painel de controle.



A mangueira que será utilizada para conexão com a rede de água, deve estar de acordo com a norma IEC 61770. Ao instalar a mangueira certifique-se que o anel redutor de pressão (acompanha o equipamento) esteja assentado corretamente para evitar vazamento. Aperte a conexão manualmente. Não utilize ferramentas.

A pressão da água para abastecimento do equipamento deve ter no mínimo 20 kPa (3mCA) e no máximo 78 kPa (8mCA).



#### **ATENÇÃO!**

**Recomenda-se que a água seja ligada diretamente da caixa d'água para não gerar uma pressão elevada ou que tenha variação, como as da rede pública. Caixas d'água muito elevadas também devem ser evitadas.**

**Recomenda-se também a colocação de um filtro para eliminação de impurezas da água, evitando a calcificação e a corrosão interna do equipamento.**

**Instale um registro de água na rede, a fim de possibilitar o fechamento da água quando necessário.**



#### **ATENÇÃO!**

**Em caso do uso de mangueiras removíveis para alimentação do equipamento, recomenda-se que sempre sejam utilizadas mangueiras novas e que estejam em conformidade com a norma IEC 61770. No caso de trocas de mangueiras, elimine as mangueiras velhas e sempre substitua por mangueiras novas.**

**A mangueira de alimentação não acompanha o equipamento.**

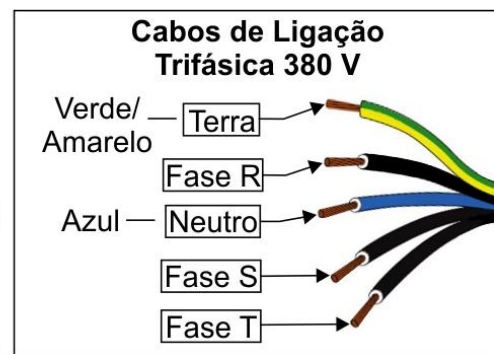
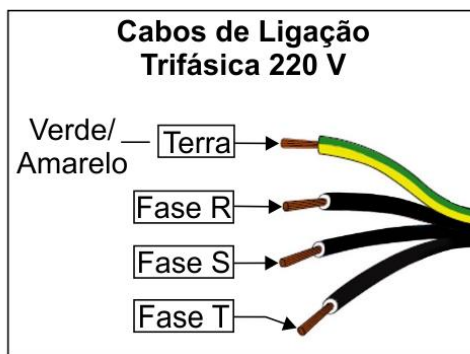
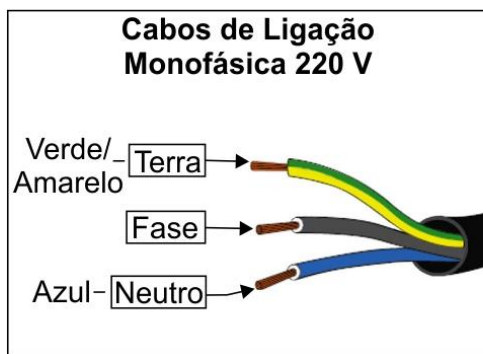
No caso do excesso de vapor se transformar em água no interior do forno (câmara), poderá ser drenado através do tubo para saída de água localizado na parte de baixo da câmara. É indicado a instalação de um ponto para escoamento desta água, evitando que o piso fique molhado e escorregadio, podendo causar acidentes.

### **3.3 Conexão Elétrica**

O equipamento é fornecido com um cabo de alimentação sem plug para ser conectado direto na rede elétrica ou a um plug tipo industrial adequado para cada tipo de corrente (consultar a corrente para cada modelo de equipamento no quadro do item 2.2 Dados Técnicos).

O cabo de alimentação para o modelo de forno com tensão 220 V e ligação monofásica possui três fios (Terra, Fase e Neutro), o modelo com tensão 220 V ligação trifásica com quatro fios (Terra e Fases RST) e tensão 380 V ligação trifásica possui 5 fios (Terra, Neutro e Fases RST).

Para os cabos que possuem Neutro, sua cor é azul e está identificado com um adesivo. É obrigatório realizar a conexão do fio neutro com o neutro da rede elétrica.



Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído por um cabo novo. A troca deve ser realizada pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.



### ATENÇÃO!

A fim de evitar acidentes, é obrigatório a ligação do fio neutro com o neutro da rede elétrica. E também do fio terra para todos os tipos de tensão, segundo o regulamento vigente.

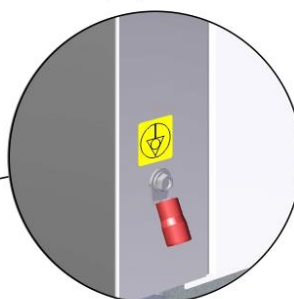
Nunca ligue o fio terra ao fio neutro da rede elétrica, canos de água, canos de gás, etc.

Para um correto aterramento, considere as instruções da norma NBR 5410 – ABNT.

Acompanha também com o equipamento, um terminal de aterramento equipotencial (borne), localizado na lateral direita do forno.



Terminal de Aterramento Equipotencial



O borne identificado na figura ao lado, é uma proteção adicional ao aterramento que é previsto na rede elétrica, ele deve ser ligado a uma barra de terminais de aterramento, independente da ligação à rede elétrica, sendo que os demais produtos que possuam partes metálicas acessíveis, e que sejam estacionários, também devem ser ligados a este barramento bem como a própria bancada de serviços, caso esta seja de material metálico. Deste modo todos estes produtos estarão sob um mesmo potencial elétrico evitando correntes de fuga indesejáveis.



Para sua segurança, o equipamento deverá ser ligado a um disjuntor termoeletrico exclusivo, a uma distância de no máximo 1,5 m do forno.

Segue abaixo a tabela de disjuntor para cada modelo de forno:

| Modelo            | Disjuntor (A) |
|-------------------|---------------|
| FTE150 – 220 V MF | 50            |
| FTE150 – 220 V TF | 25            |
| FTE150 – 380 V TF | 16            |
| FTE300 – 220 V TF | 50            |
| FTE300 – 380 V TF | 32            |

Os fornos descritos neste manual são de tensão única, ou seja, 220 V ou 380 V. Se for necessária a alteração da tensão no seu equipamento, entre em contato com o fabricante ou com o revendedor autorizado.



### **ATENÇÃO!**

Antes de ligar seu equipamento, sempre verifique se a tensão de alimentação da rede é a mesma que a tensão do equipamento. Se não for a mesma e for necessária a alteração de tensão do seu equipamento, entre em contato com o fabricante ou com o revendedor autorizado.

A tensão de alimentação dos equipamentos é 220 V monofásico (60 Hz ou 50 Hz) ou 220 V e 380 V trifásico (60 Hz ou 50 Hz), conforme pode ser verificado na etiqueta de tensão colada no cabo de alimentação ou conforme indicado na etiqueta de dados de placa, que se encontra na parte de trás do equipamento (veja a figura desta etiqueta no item 2.2 deste manual).

Certifique-se de que a tensão da rede elétrica onde será instalado o equipamento é compatível com a tensão indicada nestas etiquetas.

Para maiores detalhes do restante da parte elétrica do equipamento, consulte o esquema elétrico nos anexos do manual (pág. 25 até 27).

### **IMPORTANTE**

O fabricante não se responsabiliza por possíveis danos diretos ou indiretos causados pelo não cumprimento das normas e instruções apresentadas neste manual.

## **3.4 Medidas de Segurança e Instrução ao Usuário**

O profissional que efetua a venda do equipamento deverá instruir o usuário sobre o correto funcionamento do mesmo e deverá entregar-lhe este manual de instruções.

O usuário deverá ser informado das medidas de segurança necessárias e deverá respeitá-las, como também todas as medidas descritas neste manual.

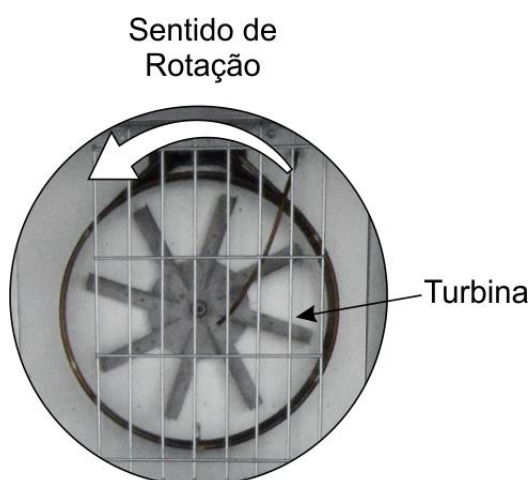
Seu equipamento possui proteções mecânicas (consultar item 1.2 Segurança Mecânica) e um sistema de segurança que impede o funcionamento da turbina e o aquecimento se a porta estiver aberta. A retirada ou adulteração destes componentes de segurança podem causar riscos graves ao operador.



### **ATENÇÃO!**

**Antes de usar seu equipamento, verifique o sentido de rotação da turbina. Para isso, posicione-se em frente do forno, a turbina deve estar girando no sentido anti-horário, conforme figura a seguir.**

**Qualquer irregularidade entre em contato com a assistência técnica autorizada mais próxima de você.**



## **4. Uso do Equipamento**

### **4.1 Utilidade**

Este equipamento destina-se a assar pães, pizzas, salgados e produtos de confeitaria em geral.

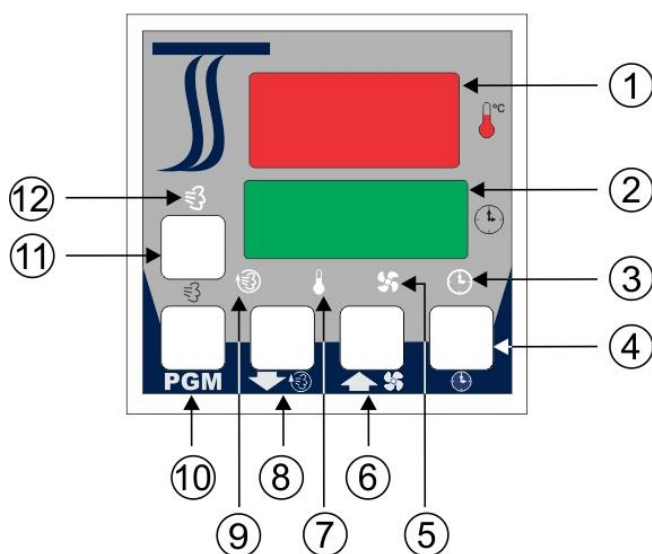
### **4.2 Comandos**

O equipamento é composto por controlador, botão liga/desliga e botão liga/desliga lâmpada. O controlador e os botões se encontram na frontal da caixa do painel de controle.













Veja descritivo de cada comando abaixo:








- **Botão Liga/Desliga** – usado para ligar e desligar o equipamento. Na posição “1” liga, na posição “0” desliga.
- **Botão Liga/Desliga Lâmpada** – usado para ligar e desligar a lâmpada localizada na porta do forno. Na posição “1” liga, na posição “0” desliga.
- **Controlador** – usado para programar a temperatura, o tempo de cozimento e vapor. A seguir, a descrição para cada função:



- 1 - Display que indica a temperatura presente no sensor de temperatura ou a temperatura programada;
- 2 - Display que indica o tempo decorrido ou tempo programado;


- 3 -  Led indicador do temporizador acionado;
- 4 -  Tecla do Temporizador: aciona ou cancela o temporizador;
- 5 -  Led que indica se a turbina está acionada;
- 6 -  Tecla Up: aumenta o valor programado e aciona a turbina;
- 7 -  Led indicador do aquecimento acionado;
- 8 -  Tecla Down: diminui o valor programado e seleciona a função vapor cíclico, que emite vapor automaticamente durante 6 segundos e a cada 2 minutos (programa padrão de fábrica). Para reprogramar o vapor cíclico, siga as instruções a seguir;
- 9 -  Led que indica o vapor cíclico habilitado;
- 10 -  Tecla de acesso a programação;
- 11 -  Tecla de acionamento do tempo de vapor simples. A cada toque aciona a saída de vapor durante um tempo pré-determinado (programação de fábrica em 6 segundos). Para reprogramar o vapor simples, siga as instruções a seguir;
- 12 -  Led indicador de saída do vapor acionado.

#### Reprogramação do vapor simples e vapor cíclico:

Para reprogramar pressione as teclas    ao mesmo tempo, nesse momento aparecerá no display **UAP** para reprogramar o tempo do vapor simples. Ajuste o valor desejado através das teclas   . Com a tecla **PGM** irá confirmar o programa vapor simples e ativar o programa vapor cíclico. No display **U-L** programe o tempo do vapor cíclico com as teclas   e confirme com **PGM** que também ativará a opção do tempo de cada ciclo do vapor **U-d** . Após ajustar o tempo de intervalo entre cada ciclo, confirme com **PGM**.

O controlador possui um sistema que verifica possíveis falhas no sensor de temperatura. Esta falha pode ser visualizada no display.

Verifique a descrição da falha:

| Display   | Descrição   |
|---|---|
|  | O controlador detectou falha no sensor de temperatura. Verifique se o sensor está devidamente conectado no controlador e se o sensor não está danificado. |

### **4.3 Procedimentos de Operação**

Antes de operar o equipamento, faça a perfeita higienização, principalmente do interior do forno. Faça a limpeza do equipamento com o forno em temperatura ambiente e desconectado da rede elétrica. Siga as instruções de limpeza no item 5 deste manual (a seguir).



#### **ATENÇÃO!**





**Para o primeiro uso dos equipamentos modelos FTE.150, FTE.300, FTE.150E e FTE.300E (modelos com câmara em aço carbono com acabamento em tinta alta temperatura) é necessário realizar a cura da tinta do interior do forno (câmara). Para isso deve-se ligar o forno vazio e elevar a temperatura até 220°C durante um período mínimo de 60 minutos. Siga as instruções de funcionamento no item operação a seguir.**

**Durante o procedimento de cura da tinta serão liberados odor e fumaça devido à queima da tinta.**

**Desligue o equipamento e aguarde até que o forno fique em temperatura ambiente. Após isso seu equipamento estará disponível para o uso.**

• **Operação:** O equipamento só pode ser operado após verificar a correta disposição do equipamento, instruído no item 3.1, e após seguir os cuidados e recomendações da instalação hidráulica e conexão elétrica, conforme orientações nos itens 3.2 e 3.3.

Verifique as instruções de operação a seguir:







1. Caso tenha instalado um registro de água, verifique se o mesmo está aberto;
2. Acione o botão liga/desliga na posição “1” (liga) e aguarde até que o display indicador de temperatura no controlador indicar a temperatura atual da parte interna do forno;
3. Inicie a programação do forno pressionando a tecla de acesso a programação  ;
4. Informe a temperatura desejada através das teclas up  e down  . O valor selecionado irá aparecer no display de temperatura.
5. Para confirmar a temperatura aperte a tecla  ;



## ATENÇÃO!

Para sua segurança e para não comprometer a vida útil do equipamento, a temperatura máxima suportada pelo forno é de até 250°C.

A não observância desta orientação será considerada como ato inseguro e uso abusivo do equipamento.

6. Após confirmar a temperatura, o display do tempo estará disponível para programação. Informe o tempo de cocção desejado através das teclas up  e down  ;
7. Para confirmar o tempo aperte a tecla **PGM** ;
8. Inicie o aquecimento (resistência será acionada) e o funcionamento da turbina pressionando a tecla  ;
9. Após o forno atingir a temperatura desejada, abra a porta do forno. Neste momento desligará automaticamente a turbina e o aquecimento do forno devido a um sistema de segurança;
10. Coloque as esteiras (dimensões 580 x 700 mm) dentro do forno. Assim que fechar a porta, a turbina e o aquecimento ligarão automaticamente sem a necessidade de reprogramar a temperatura e o tempo. Certifique-se que a porta esteja fechada firmemente, girando a maçaneta até o limite de seu curso;
11. Pressione a tecla temporizador  para ativar a contagem do tempo de cocção pré-programado conforme instruções a partir do item 6;
12. Conforme sua receita, se necessário pressione a tecla vapor  ;
13. No final do tempo programado, será emitido um sinal sonoro. Para desligar o sinal sonoro pressione a tecla  ;
14. Abra a porta e retire as esteiras. Para inserir mais esteiras utilizando a mesma temperatura e mesmo tempo, repita as intruções a partir do item 9. Caso o alimento que será assado necessite de reprogramação de temperatura e tempo, siga as instruções a partir do item 3;
15. Após o término do trabalho, desligue o equipamento pressionando o botão liga/desliga na posição “0” (desliga);
16. Antes de realizar a limpeza do seu equipamento, aguarde até que o interior do forno atinja a temperatura ambiente.

### • Temperaturas:

| Tabela de Temperatura e Tempo de Cocção |                  |              |
|---|------------------|--------------|
| Produto                                 | Temperatura (°C) | Tempo (min.) |
| Pão Francês                             | 170 / 180        | 15 / 20      |
| Pão Doce                                | 140 / 150        | 25 / 30      |
| Bolos                                   | 160 / 170        | 20 / 25      |
| Pizzas                                  | 180 / 200        | 10 / 15      |





### **ATENÇÃO!**

Utilize sempre EPI's (Equipamentos de Proteção Individual) apropriados durante a utilização do seu equipamento a fim de evitar acidentes, como por exemplo, queimaduras devido ao aquecimento do forno.

### **IMPORTANTE**

O fabricante não se responsabiliza por possíveis danos diretos ou indiretos causados pelo não cumprimento das normas e instruções apresentadas neste manual.

## **5. Limpeza e Manutenção**

### **5.1 Procedimentos para Limpeza e Produtos Utilizados**

Seu equipamento foi construído com materiais de primeira linha, por isso use-o corretamente e obterá grande satisfação. Conserve seu equipamento sempre limpo e bem cuidado, isso o fará ter uma vida útil bem maior.

Deve-se fazer uma limpeza diária do equipamento para obter um bom funcionamento, maior durabilidade e evitando o acúmulo de bactérias, podendo causar contaminação nos alimentos.



### **ATENÇÃO!**

Antes de realizar uma manutenção ou limpeza, assegurar-se de que o botão liga/desliga esteja na posição “0” (desliga), que o equipamento esteja desconectado da rede elétrica e o interior do forno em temperatura ambiente.

Nunca limpe o vidro da porta com o forno ainda aquecido, pois poderá quebrá-lo devido ao choque térmico.



### **ATENÇÃO!**

Não utilizar jato d'água para limpeza do equipamento.

### **IMPORTANTE**

Este equipamento não se destina a ser totalmente imerso em água para a limpeza.

Siga as instruções a seguir para saber quais os cuidados especiais com o equipamento.

Realizar a limpeza na parte interna, externa e na borracha do forno o maior número de vezes possível, para evitar que os resíduos de alimentos sequem e grudem nas peças. Para limpeza, dilua em água morna o sabão ou detergente neutro, ou removedor a base de amônia e aplique com um pano macio. Com um pano umedecido com água, enxague e em seguida seque as peças com um pano seco e macio.

Nunca utilize produtos abrasivos (sapólio, escovas ou palha de aço) ou solventes em qualquer superfície do equipamento, pois danificará as peças.



### **ATENÇÃO!**

É sumamente importante que os produtos empregados na limpeza garantam a máxima higiene e que não sejam tóxicos.

### **IMPORTANTE**

**Manter as paredes internas da câmara do forno limpas ajuda na conservação do calor.**

**Quando o forno não estiver em uso, deve-se manter a porta aberta.**

## **5.2 Manutenção e Comportamento em Caso de Avarias**

O operador deve ser instruído a realizar inspeções de rotina, fazendo pequenos ajustes, limpeza e observar indícios de panes que podem ocorrer. Pode-se citar como exemplos: verificar ruídos estranhos; a não execução pelo equipamento ao serviço a que se propõe; dentre outros. Ações como estas são indispensáveis para garantir uma maior vida útil do equipamento.



### **ATENÇÃO!**

**Quando forem feitas manutenções (mesmo sendo pequenos ajustes), confira sempre se o equipamento está desconectado da rede elétrica e o interior do forno em temperatura ambiente.**

Recomenda-se de 6 em 6 meses realizar manutenções preventivas, verificando e ajustando folgas, fazendo a limpeza das partes internas, etc.. Ao detectar peças quebradas ou com funcionamento debilitado, fazer a substituição, usando sempre peças originais.

Com a realização de manutenções preventivas, elimina-se o inconveniente de ficar com o equipamento parado quando mais se precisa dele, reduz-se o custo de manutenções e reduzem-se os riscos de acidentes.



### **ATENÇÃO!**

**A manutenção preventiva necessita de profissional capacitado.**

**Sempre que for removido algum item referido a segurança do equipamento (como por exemplo, ao fazer manutenção), reponha em seu devido lugar e confirme se estão realizando sua função corretamente.**

Ao detectar alguma pane ou não conformidade, encaminhe seu equipamento para a assistência técnica mais próxima de você. Veja relação de assistências técnicas em nosso site: [www.metvisa.com.br](http://www.metvisa.com.br)

## **5.3 Interrupção Prolongada no Uso do Equipamento**

Quando tiver que deixar o equipamento parado por um período de tempo prolongado, desconecte da rede elétrica, mantenha a porta do forno aberta e efetue uma limpeza completa, inclusive dos diferentes acessórios. Aconselha-se proteger todas as partes do equipamento com

azeite de vaselina branco ou com produtos adequados que se encontram no comércio. Deve-se também proteger o equipamento do pó, cobrindo-a com uma tela de nylon ou de outro material.

## 6. Análise e Resolução de Problemas

### 6.1 Problemas, possíveis causas e soluções

Os produtos com a qualidade BIMG são projetados com materiais e componentes que garantem maior vida útil ao seu equipamento. Porém, devido ao desgaste natural, uso inadequado ou falta de manutenção, o equipamento poderá apresentar irregularidades no seu funcionamento.

Na tabela a seguir, poderá conferir possíveis causas e soluções:

| PROBLEMAS  | POSSÍVEIS CAUSAS  | SOLUÇÕES  |
|--|---|---|
| <b>Equipamento não liga</b>                          | Falta de energia elétrica.  | Verificar se há energia na rede.<br>Verificar se o cabo de energia está conectado em uma tomada.  |
|  | Tensão do equipamento diferente da tensão da rede.  | Enviar o equipamento para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica.  |
|  | Problemas elétricos diversos (motor/capacitor, contatora, fiação, fusível, chave elétrica, cabo de energia, botões e resistência queimada). |   |
|  | Porta aberta.   | A porta possui um sistema de segurança que impede o funcionamento da turbina e o aquecimento se a mesma estiver aberta, feche a porta e ligue o forno novamente.    |
|  | Eixo da maçaneta não aciona chave elétrica.   | Enviar o equipamento para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica.  |
| <b>Forno não aquece ou trava no meio da operação</b> | Falta de energia elétrica.  | Verificar se há energia na rede.<br>Verificar se o cabo de energia está conectado em uma tomada.  |
|  | Problemas elétricos diversos (motor/capacitor, contatora, fiação, fusível, chave elétrica, cabo de energia, botões e resistência queimada). | Enviar o equipamento para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica.  |
| <b>Equipamento apresenta ruídos</b>                  | Fiação encostando na ventoinha do motor.  | Enviar o equipamento para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica.  |
|  | Hélices da turbina desbalanceadas.  |   |
|  | Tubo do vapor encostando na grade de proteção da turbina.   |   |
| <b>Equipamento com cheiro de queimado ou fumaça.</b> | Tensão do equipamento diferente da tensão da rede.  | Enviar o equipamento para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica.  |
|  | Problemas elétricos diversos.   |   |
|  | Alimento queimado   | Temperatura muito alta e ou tempo de assamento.   |
|  | Falta de cura da tinta do interior do forno.  | Para o primeiro uso do equipamento é necessário realizar a cura da tinta do interior do forno (câmara). Siga as instruções do item 4.3 (Procedimentos de Operação). |

|  |  |   |
|--|--|---|
| <b>Demora para aquecer ou retomar temperatura.</b> | Ajustes incorretos no controlador.   | Faça os ajustes do controlador conforme instruções no item 4.3 (Procedimentos de Operação). |
|  | Forno sujo.  | Efetue a limpeza do forno, conforme orientações do item 5.1 (Procedimentos para Limpeza).   |
|  | Carregamento excessivo.  | Carregue o forno, respeitando os espaços disponíveis nas esteiras.                          |
|  | Problemas elétricos diversos (motor/capacitor, contatora, fiação, fusível, chave elétrica, cabo de energia, resistência queimada). | Enviar o equipamento para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica.  |
| <b>Assamento desuniforme</b>                       | Temperatura muito alta, ou muito baixa.  | Faça os ajustes do controlador conforme orientação do manual de instruções.                 |
|  | Turbina fora de posição.   | Enviar o equipamento para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica.  |
|  | Carregamento excessivo.  | Carregue o forno, respeitando os espaços disponíveis nas esteiras.                          |
| <b>Forno dando choque</b>                          | Falta de aterramento.  | Seguir instruções do item 3.3 (Conexão Elétrica).   |
|  | Problemas elétricos diversos (motor/capacitor, contatora, fiação, fusível, chave elétrica, cabo de energia, botões).               | Enviar o equipamento para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica.  |

Para maiores informações e esclarecimentos, entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada mais próxima de você. Veja relação de assistências técnicas em nosso site: [www.metvisa.com.br](http://www.metvisa.com.br)

## 7. Vida Útil do Aparelho e seus Componentes

A vida útil do equipamento pode variar de 3 a 5 anos dependendo da forma adequada de uso, limpeza, manutenção e qualidade dos seus componentes.

Segue abaixo a relação de vida útil dos principais componentes:

- Botão Liga/Desliga: 10000 manobras;
- Botão Liga/Desliga Lâmpada: 10000 manobras;
- Cabos e fios elétricos: 25 anos;
- Terminais elétricos: 8 anos.

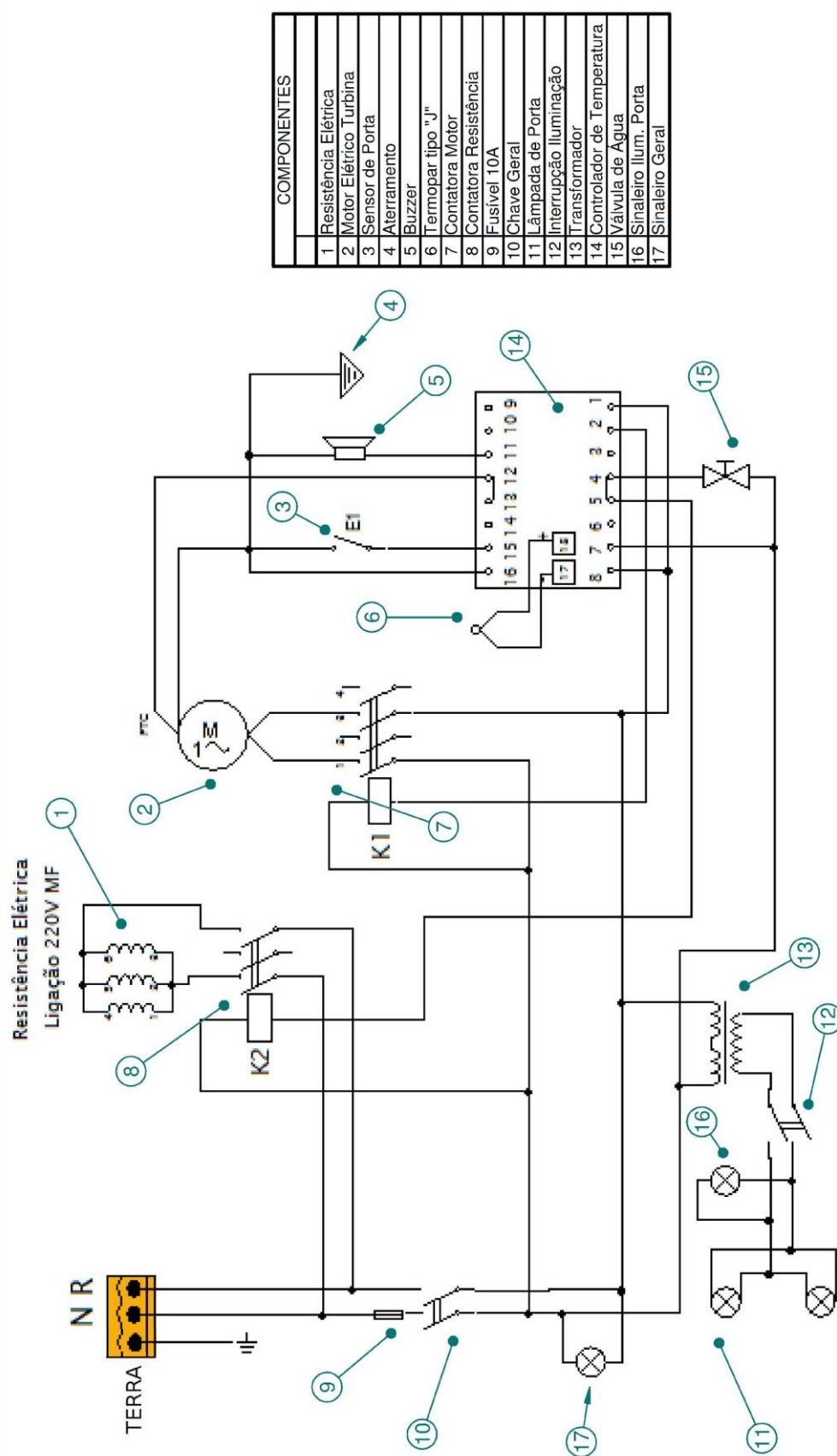
## 8. Normas Aplicáveis

As normas brasileiras aplicadas para o desenvolvimento do equipamento e elaboração deste manual são:

- IEC 60335-1;
- IEC 60335-2-64;
- Portaria 371 de 29 de Dezembro de 2009 do INMETRO;
- Normas Técnicas Aplicáveis (ABNT NBR, ISO IEC).

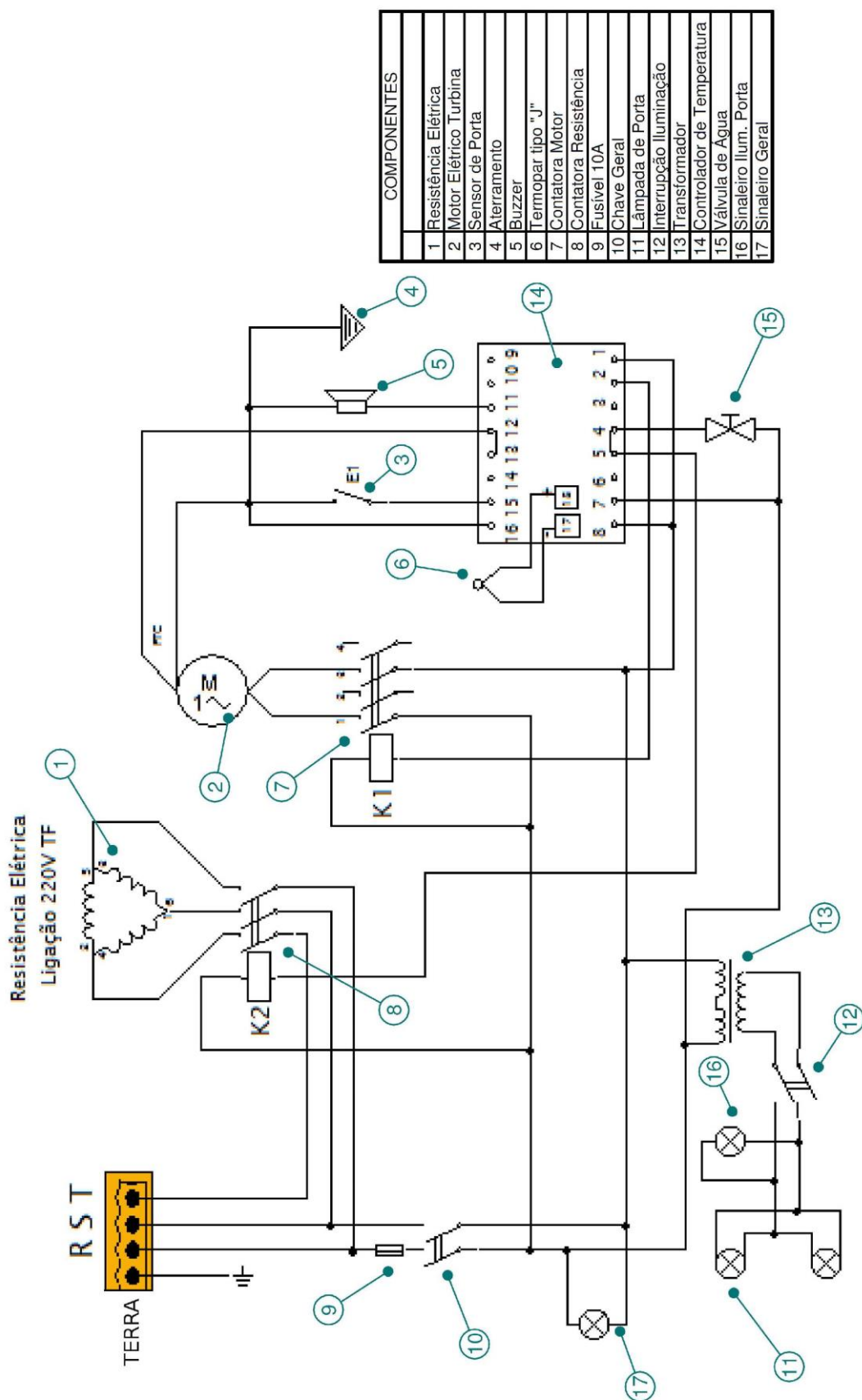
## 9. ANEXOS

### Esquema Elétrico – Tensão 220 V – Ligação Monofásica



NOTA: Forno disponível somente na versão monofásica 220V.

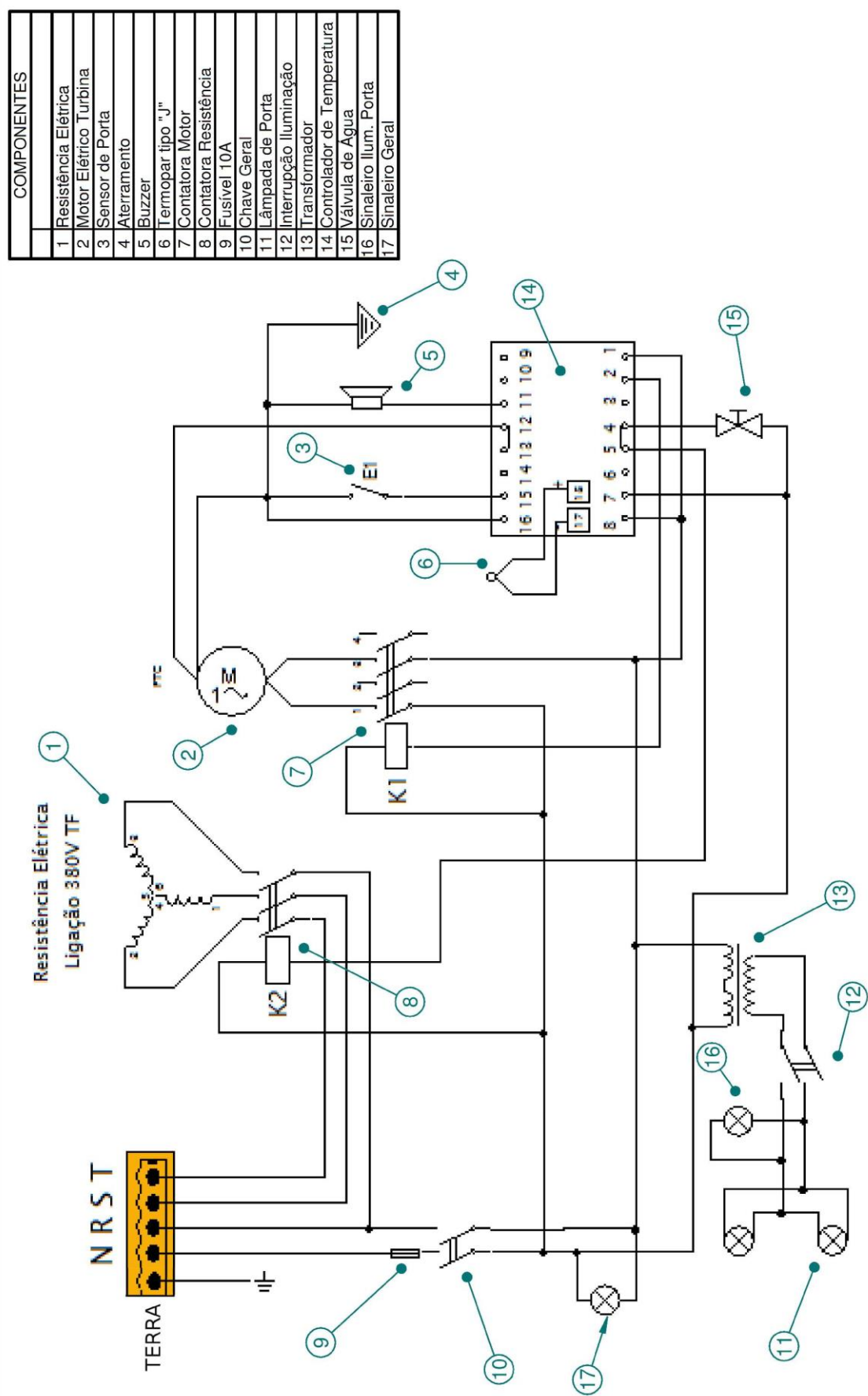
## Esquema Elétrico – Tensão 220 V – Ligação Trifásica



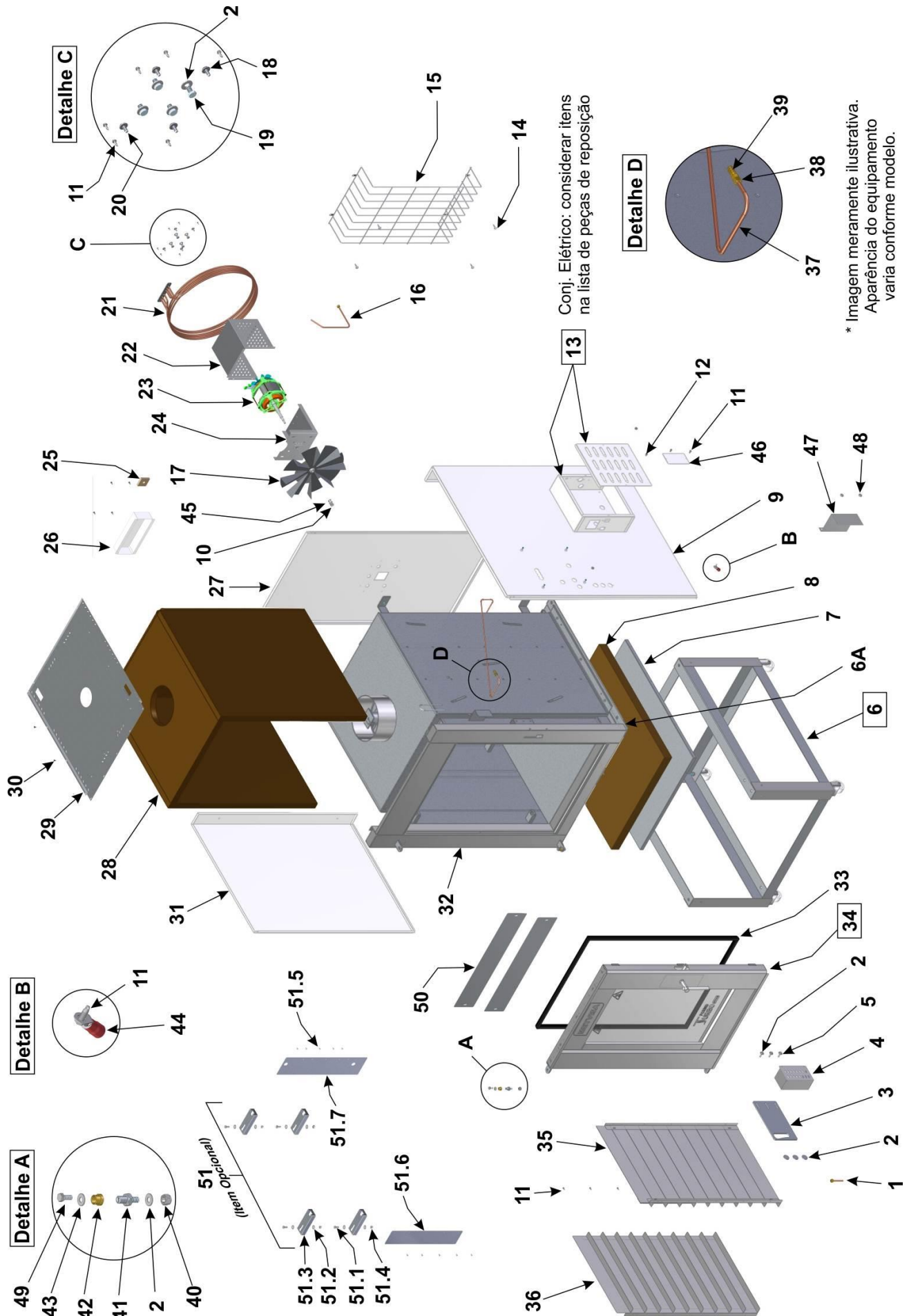
NOTA: Forno FTE150 utiliza apenas uma Lâmpada de Porta.



## Esquema Elétrico – Tensão 380 V – Ligação Trifásica



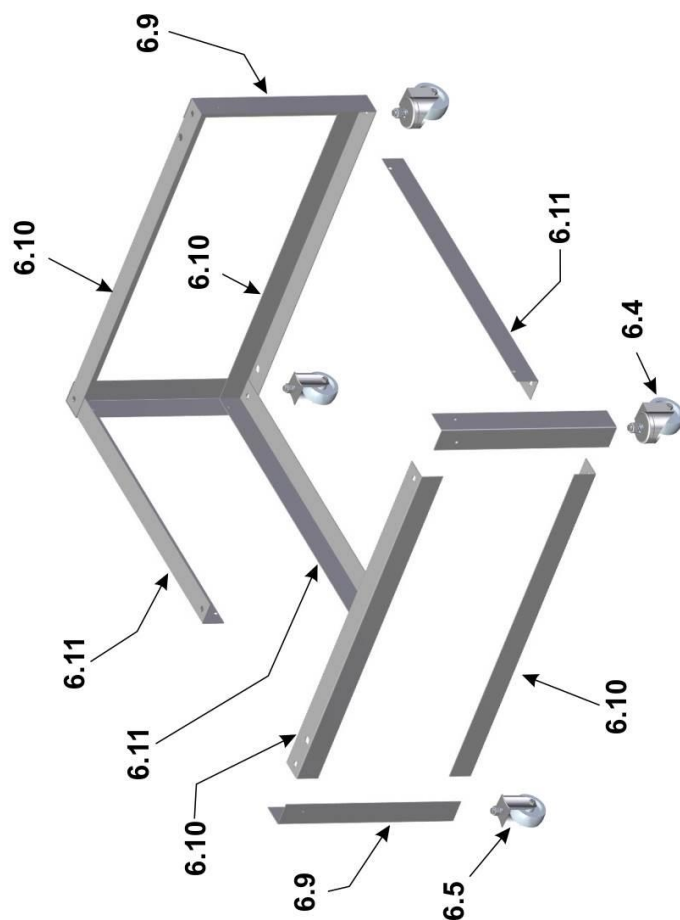
**NOTA:** Forno FTE150 utiliza apenas uma Lâmpada de Porta.



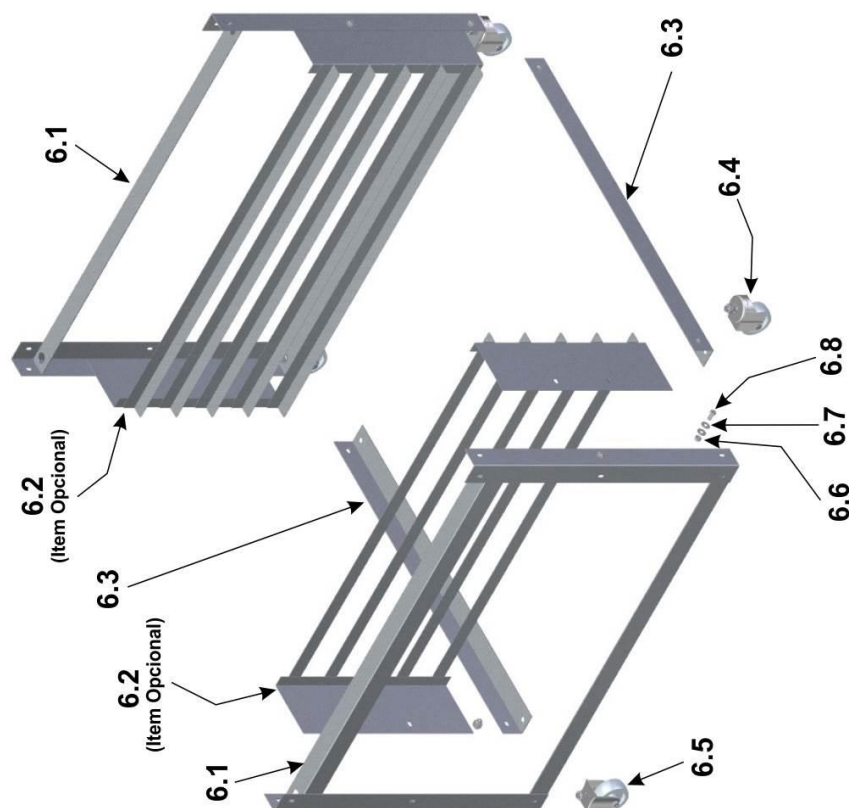
Conj. Elétrico: considerar itens na lista de peças de reposição

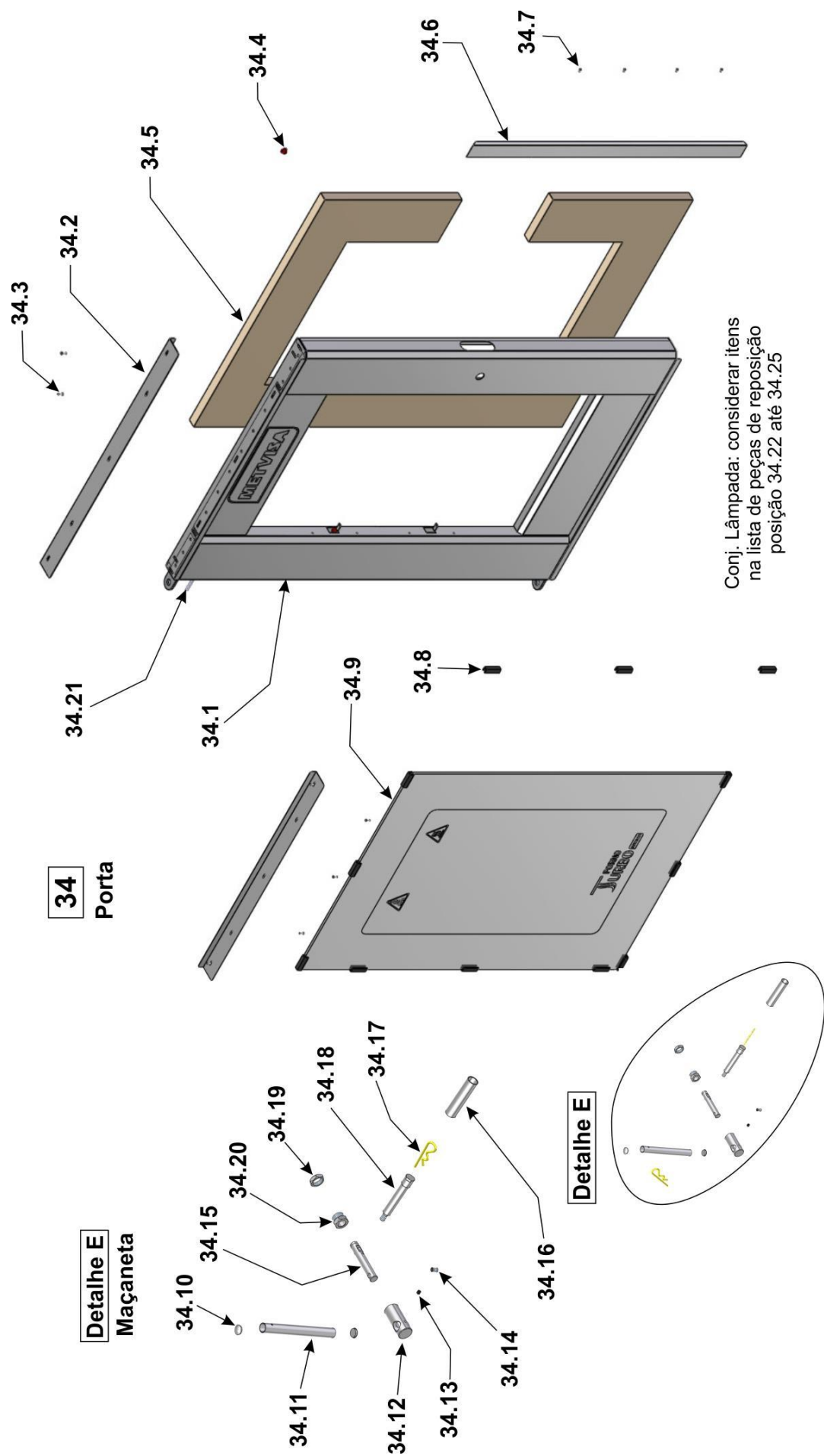
\* Imagem meramente ilustrativa. Aparência do equipamento varia conforme modelo.

**6**  
Cavalete FTE.300



**6**  
Cavalete FTE.150





## Peças de Reposição

| Posição | Código  | Descrição  | Quant. | Aplicação para Modelo                  |
|---------|---------|--|--------|--|
| 1       | TUC027  | Tubo Saída de Água                                       | 01     | FTE.150*/ FTE.300*                     |
| 2       | ARL002  | Arruela Lisa   | 08     | FTE.150/FTE.150I<br>FTE.300/FTE.300I   |
|         | ARL012  | Arruela Lisa Inox  | 12     | FTE.150E/FTE.150T<br>FTE.300E/FTE.300T |
| 3       | FCH012  | Fecho Porta Forno  | 01     | FTE.150/FTE.150I<br>FTE.300/FTE.300I   |
|         | FCH015  | Fecho Porta Forno Inox                                   | 01     | FTE.150E/FTE.150T<br>FTE.300E/FTE.300T |
| 4       | PTC088  | Proteção Micro-Chave – FTE.150                           | 01     | FTE.150*                               |
|         | PTC078  | Proteção Micro-Chave – FTE.300                           |        | FTE.300*                               |
| 5       | PRS003  | Parafuso Sextavado                                       | 03     | FTE.150/FTE.150I<br>FTE.300/FTE.300I   |
|         | PRS023  | Parafuso Sextavado Inox                                  |        | FTE.150E/FTE.150T<br>FTE.300E/FTE.300T |
| 6A      | CVT027  | Cavalete Superior – FTE.150                              | 01     | FTE.150*                               |
| 6       | CJT747  | Conjunto Cavalete - FTE.150                              | 01     | FTE.150*                               |
|         | CJT584  | Conj. Cavalete Suporte Esteira - FTE.150 (Item opcional) | 01     | FTE.150*                               |
|         | CJT556  | Conjunto Cavalete - FTE.300                              | 01     | FTE.300*                               |
| 6.1     | CVT025  | Cavalete Inferior Lateral – FTE.150                      | 02     | FTE.150*                               |
| 6.2     | SBT217  | Suporte Esteira Cavalete – FTE.150 (Item opcional)       | 02     | FTE.150*                               |
| 6.3     | TAS043  | Travessa Cavalete Inferior – FTE.150                     | 02     | FTE.150*                               |
| 6.4     | ROD022  | Rodízio Giratório com Freio – FTE.150                    | 02     | FTE.150*                               |
| 6.5     | ROD019  | Rodízio Fixo – FTE.150                                   | 02     | FTE.150*                               |
| 6.6     | POS004  | Porca Sextavada – FTE.150                                | 08     | FTE.150*                               |
| 6.7     | ARL003  | Arruela Lisa – FTE.150                                   | 16     | FTE.150*                               |
| 6.8     | PRS007  | Parafuso Sextavado – FTE.150                             | 08     | FTE.150*                               |
| 6.9     | CAN074  | Cantoneira Pé Cavalete – FTE.300                         | 04     | FTE.300*                               |
| 6.10    | TAS037  | Travessa Lateral Sup./Inf. – FTE.300                     | 04     | FTE.300*                               |
| 6.11    | TAS036  | Travessa Frontal/Traseira – FTE.300                      | 03     | FTE.300*                               |
| 7       | CRC798  | Chapa Contenção Calor Inferior                           | 01     | FTE.150/FTE.150I<br>FTE.300/FTE.300I   |
|         | CRC1071 | Chapa Contenção Calor Inferior Inox                      |        | FTE.150E/FTE.150T<br>FTE.300E/FTE.300T |
| 8       | TER001  | Painel Rígido Lã de Rocha Parte Inferior                 | 01     | FTE.150*/ FTE.300*                     |
| 9       | GAB111  | Gabinete Lateral Direita Forno FTE.150                   | 01     | FTE.150/FTE.150I                       |
|         | GAB138  |  |        | FTE.150E/FTE.150T                      |
|         | GAB161  | Gabinete Lateral Direita Forno FTE.300                   |        | FTE.300/FTE.300I                       |
|         | GAB134  |  |        | FTE.300E/FTE.300T                      |
| 10      | POS147  | Porca Sextavada  | 02     | FTE.150/FTE.150E<br>FTE.300/FTE.300E   |
|         | POS155  | Porca Sextavada Inox                                     |        | FTE.150I/FTE.150T<br>FTE.300I/FTE.300T |
| 11      | PRA009  | Parafuso Atarr. Sext. Inox                               | 31     | FTE.150*                               |
|         |         |  | 33     | FTE.300*                               |
| 12      | POS005  | Porca Sextavada  | 08     | FTE.150/FTE.150I<br>FTE.300/FTE.300I   |
|         | POS021  | Porca Sextavada Inox                                     |        | FTE.150E/FTE.150T<br>FTE.300E/FTE.300T |

FTE.150\* Item aplicável para todos os modelos de fornos FTE.150 (FTE.150 / FTE.150E/ FTE.150I/ FTE.150T).

FTE.300\* Item aplicável para todos os modelos de fornos FTE.300 (FTE.300 / FTE.300E/ FTE.300I/ FTE.300T).

## Peças de Reposição

| Posição | Código | Descrição   | Quant. | Aplicação para Modelo                  |
|---------|--------|---|--------|--|
| 13      | CJE109 | Conjunto Elétrico Forno <b>FTE.150 TF – 380 V - 60 Hz</b> | 01     | FTE.150/FTE.150I                       |
|         | CJE116 |   |        | FTE.150E/FTE.150T                      |
|         | CJE101 | Conjunto Elétrico Forno <b>FTE.300 TF – 380 V - 60 Hz</b> | 01     | FTE.300/FTE.300I                       |
|         | CJE105 |   |        | FTE.300E/FTE.300T                      |
|         | CJE112 | Conjunto Elétrico Forno <b>FTE.150 TF – 380 V - 50 Hz</b> | 01     | FTE.150/FTE.150I                       |
|         | CJE119 |   |        | FTE.150E/FTE.150T                      |
|         | CJE104 | Conjunto Elétrico Forno <b>FTE.300 TF – 380 V - 50 Hz</b> | 01     | FTE.300/FTE.300I                       |
|         | CJE108 |   |        | FTE.300E/FTE.300T                      |
|         | CJE110 | Conjunto Elétrico Forno <b>FTE.150 TF – 220 V - 60 Hz</b> | 01     | FTE.150/FTE.150I                       |
|         | CJE117 |   |        | FTE.150E/FTE.150T                      |
|         | CJE102 | Conjunto Elétrico Forno <b>FTE.300 TF – 220 V - 60 Hz</b> | 01     | FTE.300/FTE.300I                       |
|         | CJE106 |   |        | FTE.300E/FTE.300T                      |
|         | CJE113 | Conjunto Elétrico Forno <b>FTE.150 TF – 220 V - 50 Hz</b> | 01     | FTE.150/FTE.150I                       |
|         | CJE120 |   |        | FTE.150E/FTE.150T                      |
|         | CJE103 | Conjunto Elétrico Forno <b>FTE.300 TF – 220 V - 50 Hz</b> | 01     | FTE.300/FTE.300I                       |
|         | CJE107 |   |        | FTE.300E/FTE.300T                      |
|         | CJE111 | Conjunto Elétrico Forno <b>FTE.150 MF – 220 V - 60 Hz</b> | 01     | FTE.150/FTE.150I                       |
|         | CJE118 |   |        | FTE.150E/FTE.150T                      |
|         | CJE114 | Conjunto Elétrico Forno <b>FTE.150 MF – 220 V - 50 Hz</b> | 01     | FTE.150/FTE.150I                       |
|         | CJE121 |   |        | FTE.150E/FTE.150T                      |
| 13.1    | ALR001 | Sonoalarme  | 01     | FTE.150*/ FTE.300*                     |
| 13.2    | ARL014 | Arruela Lisa  | 02     | FTE.150*/ FTE.300*                     |
| 13.3    | BCH077 | Mangueira Trançada  | 0,25 m | FTE.150*/ FTE.300*                     |
| 13.4    | BCH078 | Anel Redutor de Prensão Entrada Água                      | 01     | FTE.150*/ FTE.300*                     |
| 13.5    | CBE005 | Cabo Flexível Preto                                       | 6 m    | FTE.150* - 220 TF<br>FTE.300* - 380 TF |
|         | CBE057 |   | 6 m    | FTE.150* - 220 MF<br>FTE.300* - 220 TF |
|         | CBE033 |   | 6 m    | FTE.150* - 380 TF                      |
| 13.6    | CBE221 | Cabo Flexível VD/AM Terra                                 | 2 m    | FTE.150* - 220 TF<br>FTE.300* - 380 TF |
|         | CBE035 |   | 2 m    | FTE.300* - 220 TF                      |
|         | CBE222 |   | 2 m    | FTE.150* - 380 TF                      |
| 13.7    | CBE166 | Cabo Flexível Azul  | 2 m    | FTE.300* - 380 TF                      |
|         | CBE223 |   | 2 m    | FTE.150* - 380 TF                      |
|         | CBE220 | Cabo Flexível PP  | 2 m    | FTE.150* - 220 MF                      |
| 13.8    | CBE186 | Chicote Sensor da Porta                                   | 01     | FTE.150*/ FTE.300*                     |
| 13.9    | CBE189 | Chicote Extensão Iluminação Porta                         | 01     | FTE.150*/ FTE.300*                     |
| 13.10   | CBE217 | Chicote Pannel  | 01     | FTE.150*/ FTE.300*                     |
| 13.11   | CBE218 | Chicote Motor Turbina                                     | 01     | FTE.150*/ FTE.300*                     |
| 13.12   | CHE016 | Chave Liga/Desliga  | 02     | FTE.150*/ FTE.300*                     |
| 13.13   | CHE106 | Microinterruptor Alavanca                                 | 01     | FTE.150*/ FTE.300*                     |
| 13.14   | CJT769 | Conjunto Cabos da Resistência FTE.300 TF 380 V            | 01     | FTE.300* - 380 TF                      |
|         | CJT770 | Conjunto Cabos da Resistência FTE.300 TF 220 V            | 01     | FTE.300* - 220 TF                      |
|         | CJT771 | Conjunto Cabos da Resistência FTE.150 MF 220 V            | 01     | FTE.150* - 220 MF                      |
|         | CJT782 | Conjunto Cabos da Resistência FTE.150 TF 380 V            | 01     | FTE.150* - 380 TF                      |
|         | CJT783 | Conjunto Cabos da Resistência FTE.150 TF 220 V            | 01     | FTE.150* - 220 TF                      |
| 13.15   | CNT023 | Minicontator  | 01     | FTE.150*/ FTE.300*                     |

FTE.150\* Item aplicável para todos os modelos de fornos FTE.150 (FTE.150 / FTE.150E/ FTE.150I/ FTE.150T).

FTE.300\* Item aplicável para todos os modelos de fornos FTE.300 (FTE.300 / FTE.300E/ FTE.300I/ FTE.300T).



## Peças de Reposição

| Posição | Código  | Descrição                              | Quant. | Aplicação para Modelo                        |
|---------|---------|--|--------|--|
| 13.16   | CNT025  | Contator Tripolar 32 A                 | 01     | FTE.150* - 220 TF                            |
|         | CNT026  | Contator Tripolar 50 A                 | 01     | FTE.150* - 220 MF<br>FTE.300* - 220 TF       |
|         | CNT027  | Contator Tripolar 18 A                 | 01     | FTE.150* - 380 TF                            |
|         | CNT028  | Contator Tripolar 40 A                 | 01     | FTE.300* - 380 TF                            |
| 13.17   | CXE022  | Caixa Elétrica Pintada                 | 01     | FTE.150/FTE.150I<br>FTE.300/FTE.300I         |
|         | CXE023  | Caixa Elétrica Inox                    | 01     | FTE.150E/FTE.150T<br>FTE.300E/FTE.300T       |
| 13.18   | FIA 031 | Abraçadeira Metálica                   | 02     | FTE.150*/ FTE.300*                           |
| 13.19   | FUS002  | Fusível Lâmina Médio                   | 01     | FTE.150*/ FTE.300*                           |
| 13.20   | LPS004  | Lâmpada                                | 01     | FTE.150*/ FTE.300*                           |
| 13.21   | LPS005  | Lâmpada                                | 01     | FTE.150*/ FTE.300*                           |
| 13.22   | PCC008  | Parafuso Máq.                          | 02     | FTE.150*/ FTE.300*                           |
| 13.23   | PCC011  | Parafuso Cab. Cilíndrica               | 02     | FTE.150*/ FTE.300*                           |
| 13.24   | POS006  | Porca Sextavada                        | 03     | FTE.150*/ FTE.300*                           |
| 13.25   | POS149  | Porca Sextavada                        | 02     | FTE.150*/ FTE.300*                           |
| 13.26   | PRA017  | Parafuso Auto Atarr.                   | 02     | FTE.150*/ FTE.300*                           |
| 13.27   | PRR005  | Parafuso Máq. Red.                     | 03     | FTE.150*/ FTE.300*                           |
| 13.28   | PVC050  | Espigão Curvo 90°                      | 01     | FTE.150*/ FTE.300*                           |
| 13.29   | RBT016  | Rebite                                 | 02     | FTE.150*/ FTE.300*                           |
| 13.30   | VAL008  | Válvula Solenóide D'água               | 01     | FTE.150*/ FTE.300*                           |
| 13.31   | TAP113  | Tampa Caixa Elétrica Pintada           | 01     | FTE.150/FTE.150I<br>FTE.300/FTE.300I         |
|         | TAP143  | Tampa Caixa Elétrica Inox              |        | FTE.150E/FTE.150T<br>FTE.300E/FTE.300T       |
| 13.32   | TCE001  | Terminal Fit                           | 01     | FTE.150*/ FTE.300*                           |
| 13.33   | TCE004  | Terminal Fit                           | 01     | FTE.150*/ FTE.300*                           |
| 13.34   | TCE007  | Terminal Aterramento                   | 01     | FTE.150*/ FTE.300*                           |
| 13.35   | TCE019  | Prensa Cabo                            | 01     | FTE.150* - 220 TF<br>FTE.150* - 380 TF       |
|         | TCE028  | Prensa Cabo – FTE.300 TF 220 V         | 01     | FTE.300* - 220 TF                            |
|         | TCE029  | Prensa Cabo – FTE.150 MF 220 V 50 Hz   | 01     | FTE.150* - 220 MF 50 Hz                      |
|         | TCE041  | Prensa Cabo                            | 01     | FTE.300* - 380 TF<br>FTE.150* - 220 MF 60 Hz |
| 13.36   | TCE033  | Conector Emenda                        | 04     | FTE.150*/ FTE.300*                           |
| 13.37   | TCE035  | Terminal Turb. Simples Marrom          | 03     | FTE.150* - 220 MF<br>FTE.300* - 220 TF       |
|         | TCE036  | Terminal Turb. Simples Cinza           | 03     | FTE.150* - 220 TF<br>FTE.300* - 380 TF       |
|         |         |  | 06     | FTE.150* - 380 TF 60 Hz                      |
|         | TCE037  | Terminal Turb. Simples                 | 06     | FTE.150* - 380 TF 50 Hz                      |
| 13.38   | TCE050  | Terminal Turb. Simples Preto – FTE.300 | 03     | FTE.300*                                     |
| 13.39   | TMP001  | Termopar Tipo "J"                      | 01     | FTE.150*/ FTE.300*                           |
| 13.40   | TMP003  | Controlador Digital de Temperatura     | 01     | FTE.150*/ FTE.300*                           |
| 13.41   | TMP004  | Tubo Termo Retrátil Isolante           | 0,09 m | FTE.150*/ FTE.300*                           |
| 13.42   | TRF006  | Transformador Saída - 60 Hz – FTE.300  | 01     | FTE.300* - 60 Hz                             |
|         | TRF007  | Transformador Saída - 60 Hz – FTE.150  | 01     | FTE.150* - 60 Hz                             |
|         | TRF008  | Transformador Saída - 50 Hz – FTE.300  | 01     | FTE.300* - 50 Hz                             |
|         | TRF009  | Transformador Saída - 50 Hz – FTE.150  | 01     | FTE.150* - 50 Hz                             |
| 13.43   | TRS052  | Trilho para Caixa Elétrica             | 01     | FTE.150*/ FTE.300*                           |

FTE.150\* Item aplicável para todos os modelos de fornos FTE.150 (FTE.150 / FTE.150E/ FTE.150I/ FTE.150T).

FTE.300\* Item aplicável para todos os modelos de fornos FTE.300 (FTE.300 / FTE.300E/ FTE.300I/ FTE.300T).

## Peças de Reposição

| Posição | Código | Descrição                                   | Quant. | Aplicação para Modelo                  |
|---------|--------|---|--------|--|
| 14      | PRA018 | Parafuso Atarra. Sext. Brocante             | 17     | FTE.150                                |
|         |        |   | 14     | FTE.300                                |
|         | PRA021 | Parafuso Atarra. Sext. Brocante Inox        | 17     | FTE.150E/FTE.150I/<br>FTE.150T         |
|         |        |   | 14     | FTE.300E/FTE.300I/<br>FTE.300T         |
| 15      | GRA001 | Grade de Proteção Turbina                   | 01     | FTE.150/FTE.150I                       |
|         | GRA005 | Grade de Proteção Turbina Inox              | 01     | FTE.150E/FTE.150T                      |
|         | GRA003 | Grade de Proteção Turbina                   | 01     | FTE.300/FTE.300E                       |
|         | GRA006 | Grade de Proteção Turbina Inox              | 01     | FTE.300I/FTE.300T                      |
| 16      | TUC024 | Tubo Água Turbina                           | 01     | FTE.150*/ FTE.300*                     |
| 17      | TRB001 | Turbina Forno – FTE.300                     | 01     | FTE.300*                               |
|         | TRB002 | Turbina Forno – FTE.150                     |        | FTE.150*                               |
| 18      | ARL004 | Arruela Lisa                                | 04     | FTE.150/FTE.150I<br>FTE.300/FTE.300I   |
|         | ARL010 | Arruela Lisa Inox                           |        | FTE.150E/FTE.150T<br>FTE.300E/FTE.300T |
| 19      | PRS027 | Paraf. Sextavado                            | 04     | FTE.300*                               |
|         | PRS336 |   |        | FTE.150*                               |
| 20      | PRS010 | Parafuso Sextavado                          | 08     | FTE.150/FTE.150I<br>FTE.300/FTE.300I   |
|         | PRS031 | Parafuso Sextavado Inox                     | 08     | FTE.150E/FTE.150T<br>FTE.300E/FTE.300T |
| 21      | RTE007 | Resistência 9000W 220/380V MF/TF – FTE.150  | 01     | FTE.150*                               |
|         | RTE008 | Resistência 1800W 220/380 V – FTE.300       | 01     | FTE.300*                               |
| 22      | PTC081 | Proteção do Motor Pintado - FTE.150         | 01     | FTE.150/FTE.150I                       |
|         | PTC148 | Proteção do Motor Pintado - FTE.300         | 01     | FTE.300/FTE.300I                       |
|         | PTC152 | Proteção do Motor Inox - FTE.150            | 01     | FTE.150E/FTE.150T                      |
|         | PTC150 | Proteção do Motor Inox - FTE.300            | 01     | FTE.300E/FTE.300T                      |
| 23      | MTE217 | Motor Elétrico 1/4 cv 60 Hz – FTE.150       | 01     | FTE.150* 60 Hz                         |
|         | MTE271 | Motor Elétrico 1/4 cv 50 Hz – FTE.150       | 01     | FTE.150* 50 Hz                         |
|         | MTE219 | Motor Elétrico 3/4 cv 60 Hz – FTE.300       | 01     | FTE.300* 60 Hz                         |
|         | MTE273 | Motor Elétrico 3/4 cv 50 Hz – FTE.300       | 01     | FTE.300* 50 Hz                         |
| 24      | SBT390 | Suporte Motor Pintado – FTE.150             | 01     | FTE.150/FTE.150I                       |
|         | SBT401 | Suporte Motor Inox – FTE.150                |        | FTE.150E/FTE.150T                      |
|         | SBT389 | Suporte Motor Pintado – FTE.300             | 01     | FTE.300/FTE.300I                       |
|         | SBT396 | Suporte Motor Inox – FTE.300                |        | FTE.300E/FTE.300T                      |
| 25      | TER004 | Manta Fibra Cerâmica                        | 01     | FTE.150*/ FTE.300*                     |
| 26      | CUP017 | Chapa Proteção Resistência Elétrica Pintada | 01     | FTE.150/FTE.150I<br>FTE.300/FTE.300I   |
|         | CUP024 | Chapa Proteção Resistência Elétrica Inox    |        | FTE.150E/FTE.150T<br>FTE.300E/FTE.300T |
| 27      | GAB116 | Gabinete Traseiro Forno Pintado – FTE.150   | 01     | FTE.150/FTE.150I                       |
|         | GAB143 | Gabinete Traseiro Forno Inox – FTE.150      | 01     | FTE.150E/FTE.150T                      |
|         | GAB160 | Gabinete Traseiro Forno Pintado – FTE.300   | 01     | FTE.300/FTE.300I                       |
|         | GAB137 | Gabinete Traseiro Forno Inox – FTE.300      | 01     | FTE.300E/FTE.300T                      |
| 28      | TER001 | Painel Rígido Lã de Rocha                   | 01     | FTE.150*/ FTE.300*                     |
| 29      | GAB115 | Gabinete Superior Forno Pintado – FTE.150   | 01     | FTE.150/FTE.150I                       |
|         | GAB142 | Gabinete Superior Forno Inox – FTE.150      | 01     | FTE.150E/FTE.150T                      |
|         | GAB159 | Gabinete Superior Forno Pintado – FTE.300   | 01     | FTE.300/FTE.300I                       |
|         | GAB170 | Gabinete Superior Forno Inox – FTE.300      | 01     | FTE.300E/FTE.300T                      |

FTE.150\* Item aplicável para todos os modelos de fornos FTE.150 (FTE.150 / FTE.150E/ FTE.150I/ FTE.150T).

FTE.300\* Item aplicável para todos os modelos de fornos FTE.300 (FTE.300 / FTE.300E/ FTE.300I/ FTE.300T).

## Peças de Reposição

| Posição | Código | Descrição   | Quant. | Aplicação para Modelo                  |
|---------|--------|---|--------|--|
| 30      | RBT004 | Rebite  | 16     | FTE.150/FTE.150I<br>FTE.300/FTE.300I   |
|         | RBT014 | Rebite Inox                                       | 16     | FTE.150E/FTE.150T<br>FTE.300E/FTE.300T |
| 31      | GAB113 | Gabinete Lateral Esquerda Forno Pintado – FTE.150 | 01     | FTE.150/FTE.150I                       |
|         | GAB140 | Gabinete Lateral Esquerda Forno Inox – FTE.150    | 01     | FTE.150E/FTE.150T                      |
|         | GAB162 | Gabinete Lateral Esquerda Forno Pintado – FTE.300 | 01     | FTE.300/FTE.300I                       |
|         | GAB135 | Gabinete Lateral Esquerda Forno Inox – FTE.300    | 01     | FTE.300E/FTE.300T                      |
| 32      | ETR070 | Estrutura Completa Forno – FTE.150                | 01     | FTE.150/FTE.150E                       |
|         | ETR118 | Estrutura Completa Forno Inox – FTE.150           |        | FTE.150I/FTE.150T                      |
|         | ETR081 | Estrutura Completa Forno – FTE.300                | 01     | FTE.300/FTE.300E                       |
|         | ETR108 | Estrutura Completa Forno Inox – FTE.300           |        | FTE.300I/FTE.300T                      |
| 33      | BCH075 | Guarnição em Silicone Preto – FTE.150             | 01     | FTE.150*                               |
|         | BCH076 | Guarnição em Silicone Preto – FTE.300             | 01     | FTE.300*                               |
| 34      | CJT581 | Conjunto Porta Forno – FTE.150                    | 01     | FTE.150/FTE.150I                       |
|         | CJT773 | Conjunto Porta Forno Inox – FTE.150               | 01     | FTE.150E/FTE.150T                      |
|         | CJT553 | Conjunto Porta Forno – FTE.300                    | 01     | FTE.300/FTE.300I                       |
|         | CJT772 | Conjunto Porta Forno Inox – FTE.300               | 01     | FTE.300E/FTE.300T                      |
| 34.1    | PTA008 | Porta Forno - FTE.150                             | 01     | FTE.150/FTE.150I                       |
|         | PTA011 | Porta Forno Inox - FTE.150                        | 01     | FTE.150E/FTE.150T                      |
|         | PTA005 | Porta Forno - FTE.300                             | 01     | FTE.300/FTE.300I                       |
|         | PTA010 | Porta Forno Inox - FTE.300                        | 01     | FTE.300E/FTE.300T                      |
| 34.2    | SUD038 | Suporte Vidro – FTE.150                           | 02     | FTE.150*                               |
|         | SUD036 | Suporte Vidro – FTE.300                           | 02     | FTE.300*                               |
| 34.3    | RBT005 | Rebite  | 10     | FTE.150*/ FTE.300*                     |
| 34.4    | BCH074 | Apoio Vidro em Silicone                           | 08     | FTE.150*                               |
|         |        |   | 10     | FTE.300*                               |
| 34.5    | TER001 | Painel Rígido Lã de Rocha                         | 01     | FTE.150*/ FTE.300*                     |
| 34.6    | PTC085 | Proteção Lâmpada – FTE.150                        | 01     | FTE.150*                               |
|         | PTC079 | Proteção Lâmpada – FTE.300                        | 01     | FTE.300*                               |
| 34.7    | RBT001 | Rebite  | 02     | FTE.150*                               |
|         |        |   | 04     | FTE.300*                               |
| 34.8    | PER043 | Perfil Silicone Tipo "U"                          | 12     | FTE.150*/ FTE.300*                     |
| 34.9    | VID003 | Vidro Temperado – FTE.150                         | 01     | FTE.150*                               |
|         | VID001 | Vidro Temperado – FTE.300                         | 01     | FTE.300*                               |
| 34.10   | TAP114 | Tampa Tubo Alavanca                               | 02     | FTE.150*/ FTE.300*                     |
| 34.11   | PCT063 | Tubo da Alavanca Manipulo                         | 01     | FTE.150*/ FTE.300*                     |
| 34.12   | EIX184 | Eixo do Manipulo                                  | 01     | FTE.150*/ FTE.300*                     |
| 34.13   | PRN004 | Parafuso Allen S/C                                | 01     | FTE.150*/ FTE.300*                     |
| 34.14   | PRN001 | Parafuso Allen S/C                                | 01     | FTE.150*/ FTE.300*                     |
| 34.15   | EIX174 | Eixo Maçaneta Forno                               | 01     | FTE.150*/ FTE.300*                     |
| 34.16   | BGT047 | Bucha Maçaneta – FTE.150                          | 01     | FTE.150*                               |
|         | BGT045 | Bucha Maçaneta – FTE.300                          | 01     | FTE.300*                               |
| 34.17   | PIT014 | Pino Tipo "R"                                     | 01     | FTE.150*/ FTE.300*                     |
| 34.18   | EIX183 | Eixo Parafuso Maçaneta – FTE.150                  | 01     | FTE.150*                               |
|         | EIX176 | Eixo Parafuso Maçaneta – FTE.300                  | 01     | FTE.300*                               |
| 34.19   | POS145 | Porca Sextavada                                   | 01     | FTE.150*/ FTE.300*                     |
| 34.20   | BGT046 | Bucha Roscado Maçaneta                            | 01     | FTE.150*/ FTE.300*                     |
| 34.21   | MOL028 | Mola Passa Fios                                   | 01     | FTE.150*/ FTE.300*                     |
| 34.22   | LPD011 | Lâmpada Halógena                                  | 02     | FTE.150*/ FTE.300*                     |
| 34.23   | CBE191 | Chicote Elétrico Iluminação da Porta – FTE.150    | 01     | FTE.150*                               |
|         | CBE182 | Chicote Elétrico Iluminação da Porta – FTE.300    | 01     | FTE.300*                               |

FTE.150\* Item aplicável para todos os modelos de fornos FTE.150 (FTE.150 / FTE.150E/ FTE.150I/ FTE.150T).

FTE.300\* Item aplicável para todos os modelos de fornos FTE.300 (FTE.300 / FTE.300E/ FTE.300I/ FTE.300T).

## Peças de Reposição

| Posição | Código  | Descrição                                      | Quant. | Aplicação para Modelo                  |
|---------|---------|--|--------|--|
| 34.24   | PCC011  | Parafuso Cab. Cilindrica                       | 02     | FTE.300*                               |
| 34.25   | POS149  | Porca Sextavada Inox                           | 02     | FTE.300*                               |
| 35      | SBT283  | Suporte Esteira Direita – FTE.150              | 01     | FTE.150*                               |
|         | SBT279  | Suporte Esteira Direita – FTE.300              | 01     | FTE.300*                               |
| 36      | SBT284  | Suporte Esteira Esquerda – FTE.150             | 01     | FTE.150*                               |
|         | SBT280  | Suporte Esteira Esquerda – FTE.300             | 01     | FTE.300*                               |
| 37      | TUC026  | Tubo Interno Água – FTE.150                    | 01     | FTE.150*                               |
|         | TUC023  | Tubo Interno Água – FTE.300                    | 01     | FTE.300*                               |
| 38      | POS146  | Porca Sextavada                                | 04     | FTE.150*/ FTE.300*                     |
| 39      | CNX011  | Conexão Espiga                                 | 01     | FTE.150*/ FTE.300*                     |
| 40      | POS148  | Porca Sextavada Autotravante                   | 02     | FTE.150/FTE.150I<br>FTE.300/FTE.300I   |
|         | POS156  | Porca Sextavada Autotravante Inox              | 02     | FTE.150E/FTE.150T<br>FTE.300E/FTE.300T |
| 41      | EIX177  | Eixo Articulador Porta                         | 02     | FTE.150/FTE.150I<br>FTE.300/FTE.300I   |
|         | EIX233  | Eixo Articulador Porta Inox                    | 02     | FTE.150E/FTE.150T<br>FTE.300E/FTE.300T |
| 42      | BGT042  | Bucha  | 02     | FTE.150*/ FTE.300*                     |
| 43      | ARL003  | Arruela Lisa Zinc.                             | 06     | FTE.150/FTE.150I<br>FTE.300/FTE.300I   |
|         | ARL011  | Arruela Lisa Inox                              | 02     | FTE.150E/FTE.150T<br>FTE.300E/FTE.300T |
| 44      | TCE023  | Terminal Equipotencial                         | 01     | FTE.150*/ FTE.300*                     |
| 45      | ARP002  | Arruela de Pressão Inox                        | 01     | FTE.150*/ FTE.300*                     |
| 46      | CUP016  | Chapa Proteção Gabinete Lateral                | 01     | FTE.300/FTE.300I                       |
|         | CUP023  |  |        | FTE.300E/FTE.300T                      |
| 47      | AMP054  | Apoio Caixa Elétrica Pintado – FTE.300         | 01     | FTE.300/FTE.300I                       |
|         | AMP099  | Apoio Caixa Elétrica Inox – FTE.300            |        | FTE.300E/FTE.300T                      |
| 48      | POS018  | Porca Sextavada – FTE.300                      | 02     | FTE.300*                               |
| 49      | PRS008  | Parafuso Sextavado                             | 02     | FTE.150/FTE.150I<br>FTE.300/FTE.300I   |
|         | PRS031  | Parafuso Sextavado Inox                        | 02     | FTE.150E/FTE.150T<br>FTE.300E/FTE.300T |
|         |         |  |        |  |
| 50      | CRC882  | Chapa Defletora de Calor                       | 02     | FTE.150/FTE.150E                       |
|         | CRC1082 | Chapa Defletora de Calor Inox                  | 02     | FTE.150I/FTE.150T                      |
| 51      | CJT673  | Adaptador para bandejas 460 mm (Item opcional) | 01     | FTE.150*                               |
| 51.1    | PRS030  | Parafuso Sextavado Inox – FTE.150              | 08     | FTE.150*                               |
| 51.2    | ARL011  | Arruela Lisa Inox – FTE.150                    | 16     | FTE.150*                               |
| 51.3    | SBT341  | Suporte Adaptador Bandeja 460 mm – FTE.150     | 08     | FTE.150*                               |
| 51.4    | POS013  | Porca Sextavada – FTE.150                      | 08     | FTE.150*                               |
| 51.5    | RBT004  | Rebite – FTE.150                               | 20     | FTE.150*                               |
| 51.6    | CRC969  | Chapa de Contenção de Calor – FTE.150          | 02     | FTE.150*                               |
| 51.7    | AMP074  | Apaio Traseiro Defletor – FTE.150              | 02     | FTE.150*                               |

FTE.150\* Item aplicável para todos os modelos de fornos FTE.150 (FTE.150 / FTE.150E/ FTE.150I/ FTE.150T).

FTE.300\* Item aplicável para todos os modelos de fornos FTE.300 (FTE.300 / FTE.300E/ FTE.300I/ FTE.300T).

# TERMO DE GARANTIA

(para Mercado Brasileiro)



A BIMG BRASIL, fabricante dos produtos METVISA, compromete-se em garantir seus produtos contra possíveis defeitos de fabricação durante 180 dias (inclusive os 90 dias da garantia legal), contados a partir da data de emissão da respectiva Nota Fiscal de venda.

O presente TERMO DE GARANTIA limita-se a substituir componentes defeituosos, excluindo-se toda a parte elétrica e/ou eletrônica, que além de não estar garantida pela BIMG BRASIL, fica sujeito às condições e normas dos fabricantes originais dos produtos avariados.

Todos os componentes que comprovadamente apresentarem defeitos de fabricação, serão consertados ou substituídos, conforme o caso, gratuitamente pela BIMG BRASIL, ou qualquer ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA BIMG BRASIL, dentro do período de garantia e com a apresentação do atual TERMO DE GARANTIA devidamente preenchido e Nota Fiscal correspondente.

Não serão assegurados pelo presente TERMO DE GARANTIA, danos ou defeitos provocados por:

- Má utilização do equipamento;
- Falta de conservação e manutenção;
- Estocagem inadequada;
- Defeitos na rede elétrica;
- Instalação inadequada;
- Desgastes naturais;
- Transporte ou intempéries;
- Falta de uso por período prolongado;
- Não observância das informações e orientações técnicas.

A alteração do produto ou substituição por componentes indevidos, não originais, bem como o término do prazo de garantia, tornam sem efeito o presente TERMO DE GARANTIA.

A BIMG BRASIL reserva-se o direito de modificar o equipamento e seus componentes sem prévio aviso, sem necessidade de efetuar o mesmo nos equipamentos já vendidos.

## DADOS PARA COMPROVAÇÃO DE GARANTIA

### PRODUTO

Código: \_\_\_\_\_

Data de Fabricação: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Número: \_\_\_\_\_

### NOTA FISCAL

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Número: \_\_\_\_\_

### CONSUMIDOR

Carimbo/Assinatura do Vendedor

Nome: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

### REVENDEDOR

Nome: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo/Assinatura do Vendedor

ASSISTÊNCIA TÉCNICA - [at@metvisa.com.br](mailto:at@metvisa.com.br)

Relação de Assistências Técnicas no site:

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

## Anotações

[illegible]





**BIMG BRASIL FABRICANTE DOS PRODUTOS**



**BIMG-BRASIL Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.**

CNPJ 11.193.347/0001-14 - CREA 131726-3  
Rod. Antônio Heil - KM 23 Nº 5825 - Bairro: Limoeiro  
CEP 88352-502 - Brusque - SC - Brasil  
Fone/fax. +55 47 3251-5555 - Site: [www.metvisa.com.br](http://www.metvisa.com.br)  
E-mail: [sac@metvisa.com.br](mailto:sac@metvisa.com.br) - [vendas@metvisa.com.br](mailto:vendas@metvisa.com.br)