



**VENÂNCIO**

FAZ A SUA VIDA MAIS FÁCIL

# **Manual do Usuário**

## **Forno Convector**

**FC5EM - Monofásico 220V**

**FC5E - Trifásico 220V**

**FC5E - Trifásico 380V**

**FC5G - Gás Baixa Pressão**

Parabéns!

Você adquiriu um produto desenvolvido com alta qualidade. Para obter o máximo benefício e garantir seu perfeito funcionamento, leia com atenção este manual



<b>1. INTRODUÇÃO</b>	<b>2</b>
<b>2. DIFERENCIAIS E VANTAGENS</b>	<b>2</b>
<b>3. AVISOS IMPORTANTES</b>	<b>2</b>
<b>4. INSTALAÇÃO</b>	<b>3</b>
<b>Instalação de Gás GLP (Engarrafado) - FC5G (A GÁS)</b>	<b>3</b>
<b>Instalação Hidráulica (FC5G / FC5E)</b>	<b>4</b>
<b>Instalação Elétrica (FC5G - A GÁS)</b>	<b>4</b>
<b>Instalação Elétrica (FC5E)</b>	<b>4</b>
<b>Demonstrativo de Instalação- (FC5G - A GÁS)</b>	<b>5</b>
<b>Demonstrativo de Instalação- (FC5E - ELÉTRICO)</b>	<b>5</b>
<b>Sequência de Instalação</b>	<b>6</b>
<b>5. CONTROLADOR DIGITAL</b>	<b>6</b>
<b>6. OPERAÇÃO</b>	<b>6</b>
<b>7. LIMPEZA</b>	<b>7</b>
<b>8. DADOS TÉCNICOS</b>	<b>8</b>
<b>9. MANUTENÇÃO</b>	<b>8</b>
<b>10. ESQUEMA ELÉTRICO</b>	<b>9</b>
<b>FC5G / FC5E</b>	<b>9</b>
<b>11. VISTA EXPLODIDA / LISTA DE COMPONENTES</b>	<b>10</b>
<b>VISTA EXPLODIDA FC5G</b>	<b>10</b>
<b>LISTA DE COMPONENTES FC5G</b>	<b>11</b>
<b>VISTA EXPLODIDA FC5E</b>	<b>12</b>
<b>LISTA DE COMPONENTES FC5E</b>	<b>13</b>
<b>TERMO DE GARANTIA</b>	<b>14</b>

## TERMO de GARANTIA

A METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA oferece garantia aos equipamentos fabricados conforme está especificado abaixo:

\* Todo o vício/defeito de fabricação alegado deverá ser analisado somente pela assistência técnica autorizada da marca VENÂNCIO. Quando comprovado eventual vício/defeito de fabricação, a reparação será sem custos.

\* Os equipamentos reparados sem a autorização da fábrica ou que forem alterados, desmontados e/ou utilizados em desacordo com as indicações presentes nos manuais respectivos, não serão cobertos por esta garantia.

\* A garantia se refere somente ao uso normal do equipamento, considerando o atendimento das recomendações e instruções constantes no manual que acompanha o produto. Para tanto, a marca concede a garantia legal de 3 (três) meses, a contar da data da emissão da nota fiscal de compra, sendo obrigatória a sua apresentação para os atendimentos previstos neste termo de garantia.

\* Importante considerar que os vidros, lâmpadas, resistências, contadores, fusíveis, relés, solenóides, controladores digitais e termostatos, não são cobertos por esta garantia.

\* No caso de motores elétricos, por serem de fabricação de terceiros, quando defeituosos, deverão ser enviados para a Assistência Técnica autorizada dos mesmos.

\* Esta garantia se refere somente às peças e componentes fabricados pela METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, cobrindo, também, os custos de mão-de-obra em tais consertos.

\* É responsabilidade do cliente o comunicado de eventual constatação de vício/defeito de fabricação do produto à METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, através do setor de Pós-Vendas, pelo telefone (51) 3793-4343 ou pelo Canal de Pós-Vendas no *website* da fabricante, ou, ainda, através de uma das Assistsências Técnicas autorizadas da marca, as quais estão disponibilizadas no *website* [www.venanciometal.com.br](http://www.venanciometal.com.br).

\* No caso de equipamentos volumosos (assadores, fornos, estufas de aquecimento, fogões industriais, etc.), a Assistência Técnica, quando necessária, realizará a visita direto no estabelecimento do cliente. Já em relação aos equipamentos de pequena monta (aquecedores, chapas, molheiras, tachos, sanduicheiras, bebedouros, refresqueiras, etc.), o cliente deverá, por conta própria, encaminhá-los à Assistência Técnica autorizada da marca.

\* Defeitos na rede elétrica, instalação inadequada, danos no transporte realizado por terceiros ou intempéries invalidarão esta garantia.

**IMPORTANTE:** *somente efetuar a montagem do produto com equipamentos de segurança (óculos de proteção, luvas de couro, etc.) e ferramental adequado ao produto específico. A VENÂNCIO não se responsabiliza por quaisquer danos físicos advindos da falta de atenção à tais cuidados, bem como pela utilização inadequada do equipamento, inclusive quando em funcionamento.*

## 1. INTRODUÇÃO

O Forno Convector é mais uma inovação que a VENÂNCIO oferece a você, sendo um equipamento versátil e indispensável para diversos tipos de estabelecimentos, e temos a certeza que será de grande valia para alavancar seu negócio. Aproveite este manual para saber mais detalhes do funcionamento do Forno Convector. Apesar da facilidade de uso, as informações aqui contidas são importantíssimas para você conseguir o máximo de desempenho do forno e evitar problemas. Conserve cuidadosamente este manual, pois ele será muito útil para tirar dúvidas e garantir o correto funcionamento e manutenção do equipamento.

## 2. DIFERENCIAIS E VANTAGENS

- Design moderno e inovador com porta de vidro duplo com dois estágios de abertura, composta por 1 (um) vidro externo curvo e 1 (um) interno plano, que diminui a temperatura da superfície externa e de fácil acesso para limpeza.

- Projeto adequado aos padrões de certificação das Portarias Nº466 e Nº566 do INMETRO.  
- Câmara interna do tipo monobloco, com suportes removíveis das esteiras em aço inoxidável e acabamento em esmalte pigmentado de alta durabilidade, facilitando a limpeza.

- Capacidade para 5 (cinco) esteiras de 40x60cm ou 46x66cm sendo, as mesmas, opcionais.  
- Maçaneta diferenciada com ótima empunhadura, pouca condutividade de calor e que facilita a abertura e fechamento da porta, tornando prático o manuseio.

- Controlador Digital de fácil manuseio com funções de temporizador, temperatura e vapor.  
- Utiliza resistência blindada de 6500W que possibilita uma excelente cocção com baixo consumo. (modelo elétrico - FC5E).

- Menor consumo de gás, devido ao aquecimento ser direcionado diretamente do queimador ao interior da câmara de cocção, obtendo, assim, um melhor desempenho (modelo a Gás - FC5G).

- Perfil de vedação da porta em silicone, desenvolvido para uma eficiente vedação, bem como de fácil remoção.

- Cavalete totalmente desmontável e de fácil montagem (opcional).

## 3. AVISOS IMPORTANTES

- Este aparelho 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 aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. Devem-se tomar providências para que crianças não brinquem com o equipamento.

- O Forno Convector Gás (FC5G) é fabricado no modelo a GÁS BAIXA PRESSÃO, com opcional para GN (gás natural), na voltagem de 220V.

- O Forno Convector Elétrico (FC5E) está disponível somente na voltagem de 220V, com resistência de 6500W.

- Não guarde substâncias explosivas, tais como aerossol, com um propelente inflamável neste aparelho.

- Durante o funcionamento, o equipamento deve sempre ser vigiado e monitorado, não podendo estar em operação sem a presença de pessoas qualificadas.

- Higienizar diariamente o produto após o uso utilizando detergente neutro com esponja, não utilizando materiais abrasivos. Jamais utilize jatos d'água para a higienização do produto, pois poderá danificar o sistema elétrico.

- A alimentação elétrica para o forno não deve ser fornecida utilizando um dispositivo de corrente residual (RCD), com uma classificação operacional corrente residual não superior à 30mA, ou seja, instale um disjuntor de proteção DR no quadro de proteção do estabelecimento, com capacidade de medição de corrente residual menor que 30 mA, a fim de evitar acidentes, devido a fugas de tensão descarregadas na carga do equipamento.

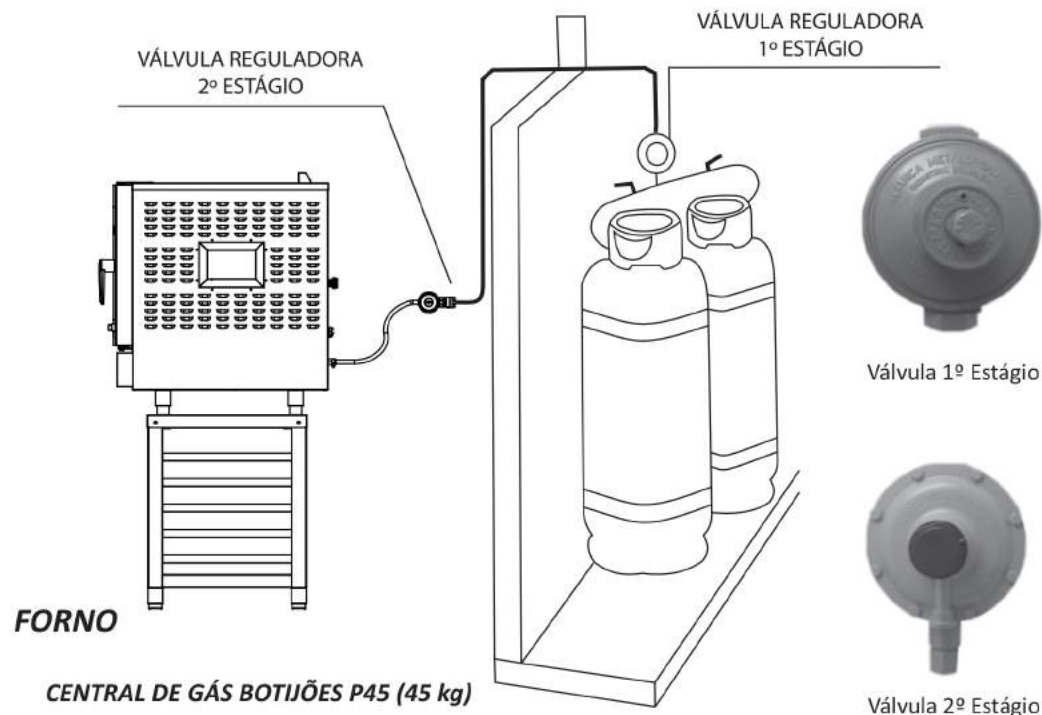




## 4. INSTALAÇÃO

### Instalação de Gás GLP Baixa Pressão (Engarrafado) - FC5G (A GÁS)

O Forno Convector FC5G apresenta um consumo de gás de 1,05kg/h. A instalação deverá ser realizada em uma central de gás distante do forno utilizando, **impreterivelmente**, no mínimo, 2 (dois) botijões **P45** (45 kg). Instala-se no local uma válvula reguladora de gás de 1º estágio, com entrada de 7 kgf/cm<sup>2</sup> e pressão de saída 1,2 kgf/cm<sup>2</sup>, colocando, como condutor de gás até o forno, tubulação de cobre ou de aço carbono (sem costura), instalando no final, ao lado do forno uma segunda válvula, porém de 2º estágio com pressão de entrada de 1,2 kgf/cm<sup>2</sup> e pressão de saída de 2,8 kPa ou 280 mmH<sub>2</sub>O. Verifique se a legislação vigente em seu estado/município permite este tipo de instalação.



### ATENÇÃO

*As válvulas e mangueiras não acompanham o produto.*

## AVISOS IMPORTANTES REFERENTE A INSTALAÇÃO DOS FORNOS A GÁS

Instale um registro ou válvula de retenção de gás após a válvula de 2º estágio (para redes de gás) ou a válvula de estágio único (para botijões ao lado do equipamento).

Manter os botijões sempre na posição vertical (de pé) e nunca deitá-los (posição horizontal).

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

As válvulas de gás possuem prazo de validade, substitua-as conforme a data de validade marcado na válvula.

Quando o forno for instalado em gás natural (GN) deve ser utilizado válvula reguladora de pressão adequada para este tipo de gás. O gás natural deverá ser fornecido à uma pressão de entrada de gás do equipamento de 200 mmH<sub>2</sub>O ou 2,0 kPa.

Para os exemplos aqui demonstrados, foram levados em conta que somente serão instalados o forno, pois se houver outros produtos conectados à rede de gás, deve-se efetuar a soma do consumo de todos os equipamentos e adequar as válvulas e, provavelmente a tubulação de passagem de gás.

### Instalação Hidráulica (Somente nos modelos Elétrico FC5EM - FC5E)

A rede de abastecimento de água deve ser de diâmetro mínimo de 1/2" e pressão máxima de 196 kPa ou 20 mH<sub>2</sub>O ou 2,0 kgf/cm<sup>2</sup>. Além disto, deve ser utilizado um registro ou válvula de retenção no ponto de conexão do forno com a rede hidráulica. **ATENÇÃO:** caso for necessária a substituição da mangueira de entrada de água, ela deve ser substituída por uma de modelo exatamente igual à fornecida juntamente com o equipamento.

Para conectar o equipamento a rede hidráulica, utilize a mangueira que acompanha o produto.

### Instalação Elétrica para os modelos a Gás (FC5G 127V ou 220V)

O equipamento é provido de um plug de conexão conforme o padrão brasileiro de plugues e tomadas (3 pinos). Este plugue deve ser conectado a uma tomada que deverá estar ligada, impreterivelmente, a um disjuntor de proteção bipolar Curva B de, no mínimo, 10A. Certifique-se que a rede elétrica possui a mesma tensão que o equipamento (220V) e que o condutor de aterramento da rede elétrica está corretamente instalado conforme a legislação vigente.

O aterramento elétrico é extremamente importante para evitar que os operadores do equipamento sofram acidentes devido a choques elétricos.

### Instalação Elétrica para os modelos Elétricos (FC5EM - FC5E)

O equipamento é provido de:

- Modelo FC5EM – Cabo PP 3 x 4mm<sup>2</sup> (1 terra, 1 neutro e 1 fase);
- Modelo FC5E Trif. 220V – Cabo PP 4 x 4mm<sup>2</sup> (1 terra e 3 fase);
- Modelo FC5R Trif. 380V – Cabo PP 5 x 4mm<sup>2</sup> (1 terra, 1 neutro e 3 fase).

O equipamento deve ser ligado, impreterivelmente, a um disjuntor de proteção unipolar curva B de, no mínimo, 35A.

Certifique-se que a rede elétrica possui a mesma tensão que o equipamento (220V) e que o condutor de aterramento da rede elétrica está corretamente instalado conforme legislação vigente.

## ATENÇÃO

***O aterramento elétrico é extremamente importante para evitar que os operadores do equipamento sofram acidentes devido a choques elétricos.***

Antes de conectar o equipamento a rede elétrica, certifique-se de que o mesmo corresponde a tensão do estabelecimento.

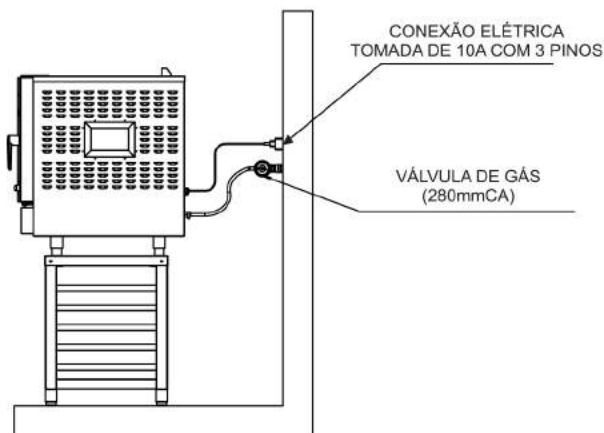
### ATENÇÃO

O cordão de alimentação é do tipo Y, e em caso de avaria somente pode ser substituído pelo fabricante ou assistente técnico autorizado, a fim de evitar riscos.

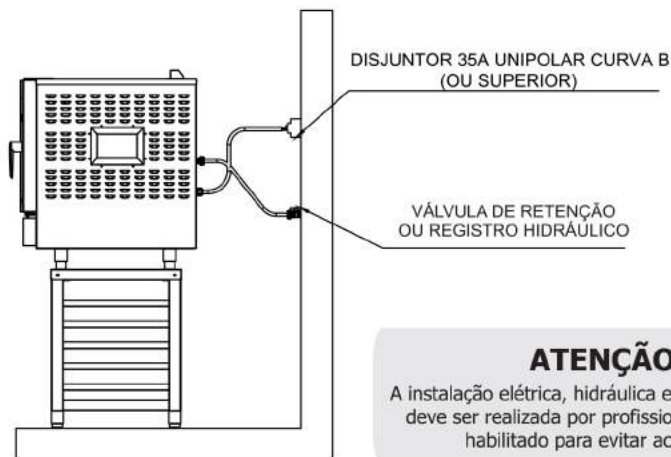
## ATENÇÃO

A INSTALAÇÃO ELÉTRICA, DEVERÁ SER REALIZADA SEMPRE ACIMA DA INSTALAÇÃO DE ÁGUA EVITANDO, ASSIM, QUE QUALQUER VAZAMENTO VENHA A CAUSAR UM CURTO-CIRCUÍTO.

### Demonstrativo de Instalação - FC5G (A GÁS)



### Demonstrativo de Instalação - FC5EM - FC5E (ELÉTRICO)



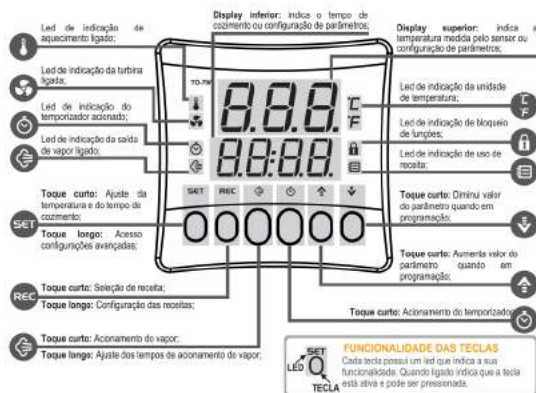
### ATENÇÃO

A instalação elétrica, hidráulica e de gás somente deve ser realizada por profissional legalmente habilitado para evitar acidentes.










## Sequência de Instalação

- 1-Conecte o equipamento a rede hidráulica e certifique-se de que não existam vazamentos. (Somente para os modelos elétricos FC5EM-FC5E)
- 2-Conecte o equipamento a rede de gás e certifique-se de que não existam vazamentos (Somente para o modelo a gás FC5G)
- 3-Conecte o equipamento a rede elétrica.
- 4-Abra o registro ou válvula de retenção de água. (Somente para os modelos elétricos FC5EM - FC5E)
- 5-Abra o registro ou válvula de retenção de gás (Somente para o modelo a gás FC5G).

## 5. CONTROLADOR DIGITAL



## 6. OPERAÇÃO

- 1 - No painel de controle, gire para o interruptor de ligar / desligar direito , ele será iluminado. Com a porta fechada, o motor começará a funcionar e a luz acenderá automaticamente. OBS.: A luz interna acenderá durante todo o procedimento, até que o interruptor liga / desliga esteja desligado.
- 2 - No controlador digital, o visor mostrará a temperatura da câmara de cozedura.
- 3 - Pressione o botão SET. A tela superior pisca, selecione a temperatura desejada usando as teclas  e  e para confirmar, pressione o botão SET.
- 4 - Depois, o visor inferior pisca, selecione a hora desejada usando as teclas  e  (O tempo é exibido em minutos). Para confirmar os minutos, pressione o botão SET, depois de confirmar os segundos, pressione o botão SET.
- 5 - Depois será iniciar o processo de cozimento. Só começará a aquecer após este comando.
- 6 - No controlador, o LED  começará a piscar, indicando que o temporizador foi iniciado.
- 7 - Durante o processo, pressione a tecla  para injetar vapor. O LED  acenderá. O tempo de injeção de vapor (5s) é pré-programado. **(Somente para os modelos elétricos FC5EM - FC5E)**
- 8 - Quando o temporizador atingir zero (0), o alarme soará indicando o fim do processo.
- 9 - Tecla  reiniciar o processo.





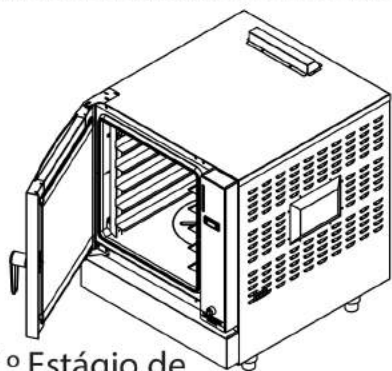
Para evitar queimaduras, não utilize recipientes carregados com líquidos ou produtos a serem cozidos que se tornem fluidos pelo aquecimento em níveis mais altos do que aqueles que podem ser facilmente observados. OBS.: cole o adesivo que acompanha este manual à uma altura mínima de 1,60 m acima do piso.



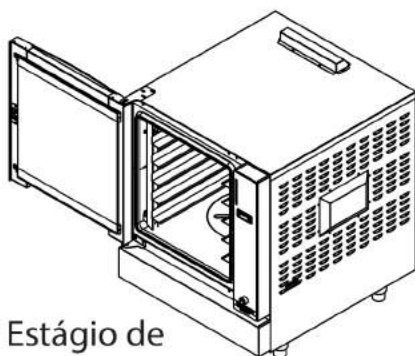
Tenha cuidado ao entrar em contato com as partes externas do forno, pois a sua superfície irá aquecer durante o funcionamento. Observe o adesivo que sinaliza o cuidado ao tocar nas partes quentes do equipamento.

## PORTA COM DOIS ESTÁGIOS DE ABERTURA

A porta do Forno Convector possui 2 (dois) estágios de abertura. Abaixo segue um demonstrativo da posição de abertura da porta em seus 2 (dois) estágios.



1º Estágio de Abertura



2º Estágio de Abertura

## 7. LIMPEZA

Para a realização da limpeza do equipamento, o mesmo deverá estar completamente desconectado da rede elétrica, a fim de evitar acidentes. Para a limpeza externa, utilize um pano úmido com água e detergente neutro, tomando cuidado para não danificar os componentes elétricos.

A câmara interna é de fácil limpeza pois, a mesma, é totalmente esmaltada, o que facilita o procedimento. Utilize uma esponja não abrasiva com detergente neutro e água. **Jamais utilize jatos d'água para a higienização do produto, tanto externa quanto internamente.**

O Conj. das Esteiras Esquerdo (item 60 - lista de componentes) é de fácil remoção apenas por encaixe (Fig.1). Para remover o Conj. das Esteiras Direito (item 52 - lista de componentes), retire o Parafuso Suporte Direito (item 67 - lista de componentes), utilizando uma Chave Fenda - Ponta Chata 1/4" x 6", e desencaixe o conjunto da mesma forma que o modelo esquerdo. (Fig.2).

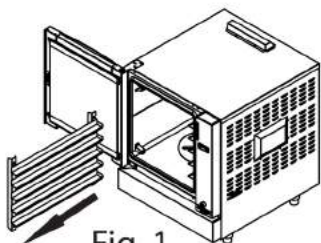


Fig. 1

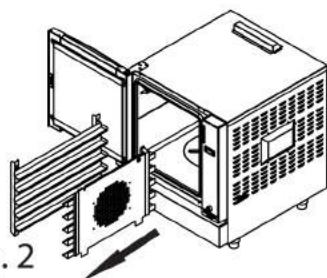
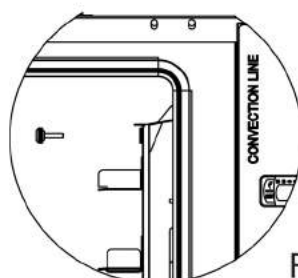
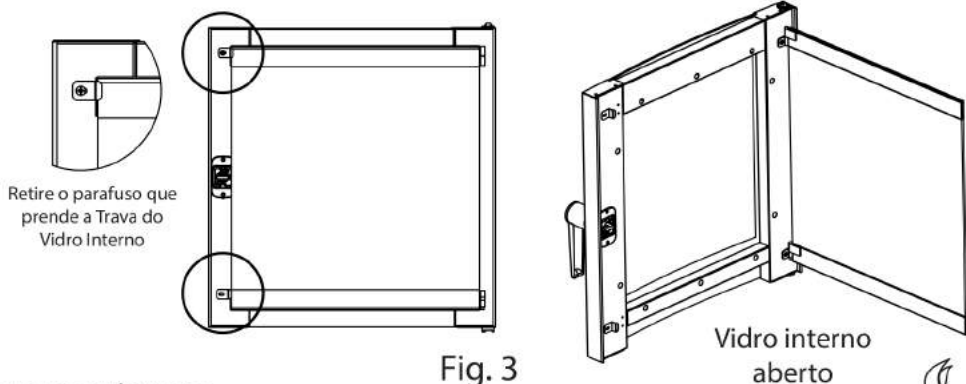


Fig. 2

Retire o parafuso que fixa o Conjunto das Esteiras Direito

É possível realizar a limpeza da parte interna da porta de vidro duplo, para isto, retire os Parafusos M5 superior e inferior que prendem a Trava do Vidro Interno utilizando uma Chave Fenda - Ponta Cruzada (Philips) 1/4" x 6" (Fig. 3).



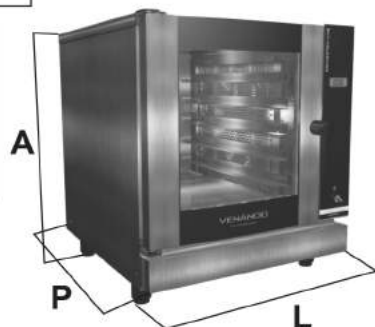
## 8. DADOS TÉCNICOS

Modelo	Nº de GN's	Dimensões (mm) A x L x P	Dimensões Câmara de cocção (mm) A x L x P	Altura com cavalete	Peso Líquido
FC5G	5 Esteiras 400 x 600mm ou	960 x 760 x 940 * profundidade com porta aberta (1420mm)	515 x 485 x 690	1730mm	100 Kg
FC5E FC5EM	5 Esteiras 460 x 660mm				75 Kg

Modelo	Tensão	Consumo elétrico Máximo	Resistência	Amperagem	Motor
FC5G	Monofásico 220V	Monofásico 127/220V 0,25 kW/h	-	6A	125W
FC5EM	Monofásico 220V	Monofásico 220V 3,66 kW/h	6500W	220V - 32A 380V - 25A	
FC5E	Trifásico 220V ou 380V	Trifásico 220/380V 2,11 kW/h			

Modelo	Consumo Elétrico Máximo	Potência Elétrica Máxima	Disjuntor de proteção	Consumo de gás máximo (GLP)
FC5EM FC5E	7,02 kW/h	7200W	35A Unipolar Curva B	N/A
FC5G	0,12 kW/h	125W	10A Unipolar Curva B	1,05 Kg/h

Modelo	Potência Calorífica	Pressão de Gás	Tensão	Motor
FC5EM FC5E	22520 BTU/h	N/A	220V	1/6 HP Monofásico 220V
FC5G	12000 kCal/h	2,8 kPa		



## 9. MANUTENÇÃO

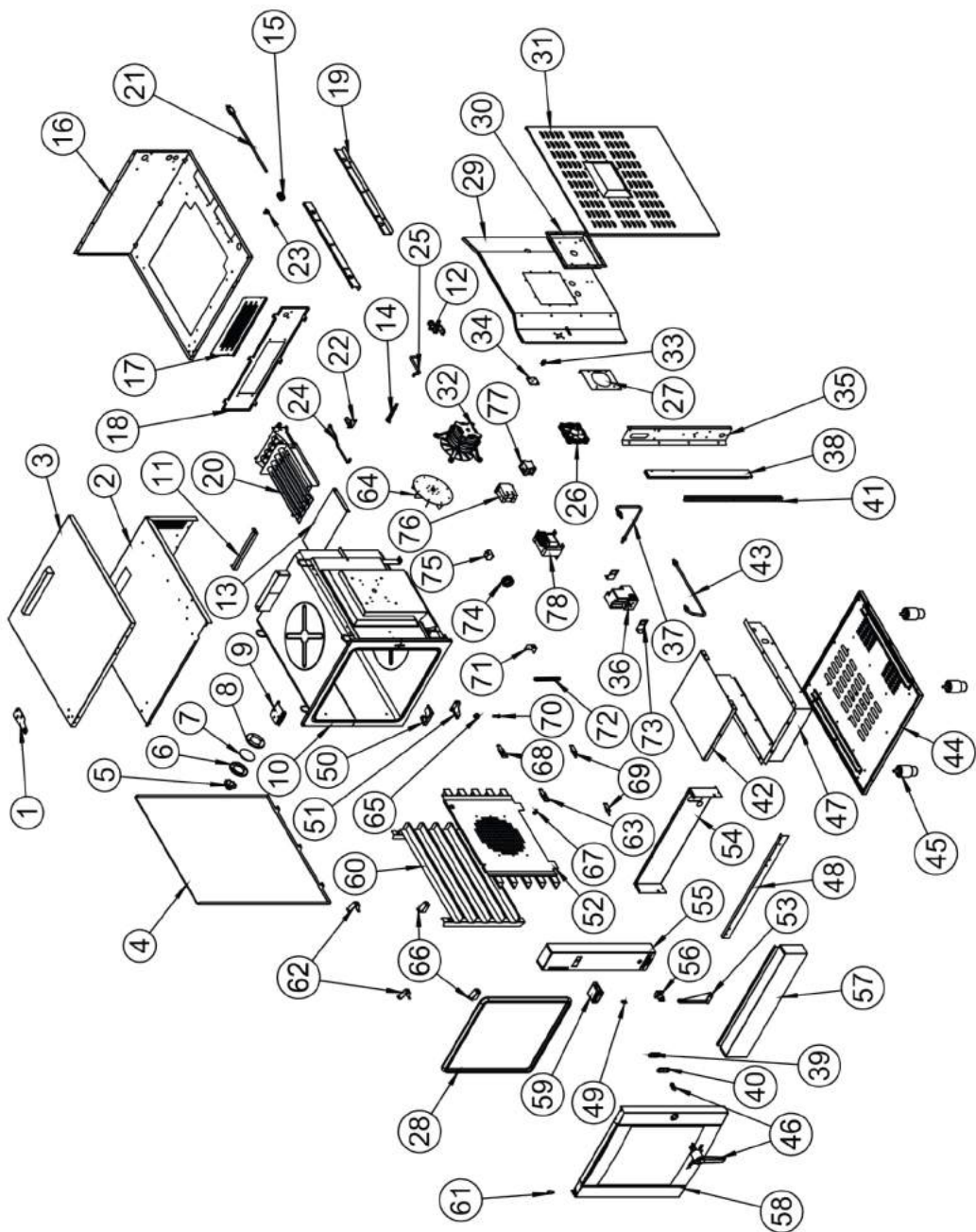
Antes de qualquer manutenção elétrica, mecânica ou hidráulica, certifique-se de que o equipamento esta desconectado da rede elétrica e de que os registros ou válvulas de retenção estejam completamente fechados. **IMPORTANTE:** A manutenção do equipamento somente deve ser realizada por profissional técnico autorizado pelo fabricante.





**11. VISTA EXPLODIDA / LISTA DE COMPONENTES**

**VISTA EXPLODIDA FC5G**

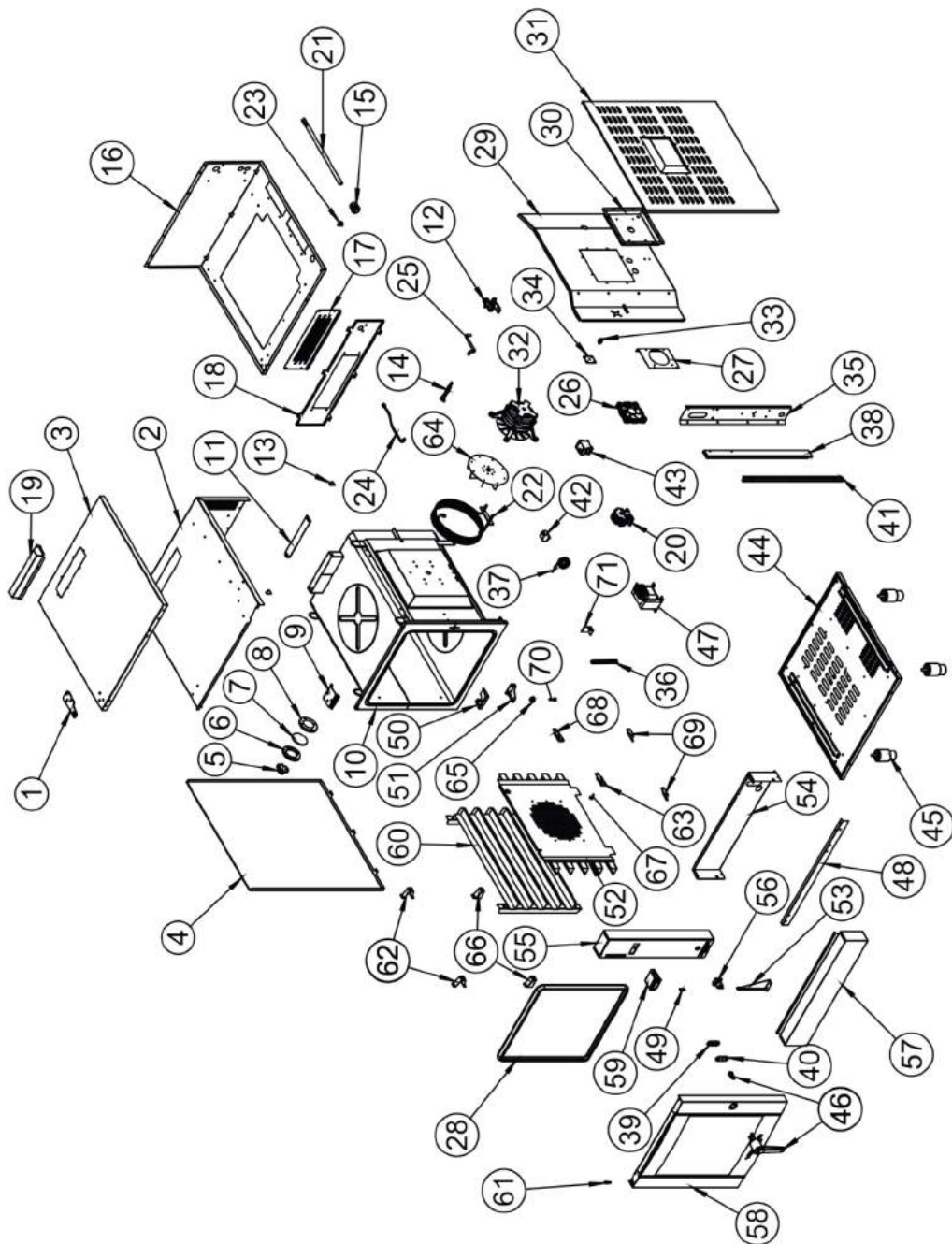




**LISTA DE COMPONENTES FC5G**

Forno Convector Gás		
Item	Descrição	Código
1	DOBRADIÇA SUPERIOR	8.02.13.05000023
2	FECHAMENTO SUPERIOR	8.02.13.05000030
3	CONJ SOLDA TETO EXTERNO	8.02.13.05002100
4	LATERAL EXTERNA ESQUERDA	8.02.13.05000015
5	SUPORTE DA LÂMPADA OITAVADO	8.02.13.00000168
6	VEDAÇÃO SILICONE DA LÂMPADA	2.80.60.03000528
7	VIDRO DA LÂMPADA	2.80.09.00020155
8	FLANGE DA LÂMPADA	8.02.13.00000167
9	REFORÇO DA DOBRADIÇA SUPERIOR	8.02.13.05000021
10	CONJ CÂMARA INTERNA	8.02.13.05000100
11	REGULADOR DE VAZÃO	8.02.13.05000007
12	VÁLVULA SOLENOIDE ÁGUA 220V	2.80.53.01021077
13	COMPLEMENTO DA CÂMARA INF QUEIMADOR	8.02.13.05000004
14	CONJ INJETOR DE ÁGUA CÂMARA	8.02.13.05002200
15	PRENSA CABO ROSCA GAS 1/2" CINZA	2.80.02.01000127
16	BASE INFERIOR INTERMEDIÁRIA	8.02.13.05000020
17	FECHAMENTO EXTERNO CÂMARA QUEIMADOR	8.02.13.05000037
18	FECHAMENTO INFERIOR TRASEIRO	8.02.13.05000065
19	SUPORTE DA CAIXA INFERIOR DO QUEIMADOR	8.02.13.05000060
20	CONJ MONTAGEM QUEIMADOR	8.02.13.05001200
21	CHICOTE FORNO CONVECTOR GÁS	2.80.11.00000054
22	CONJ SUPORTE ENTRADA DE GÁS C05G	8.02.13.05000800
23	TERMINAL SAPATA PRESSÃO 10mm²	2.80.48.00000010
24	CONJ TUBO ENTRADA ÁGUA	8.02.13.05002700
25	TUBO SILICONE 12,70 X 7mm	4.04.05.00060168
26	VENTILADOR 120x120x38mm 127/220V	4.02.12.00028290
27	SUPORTE DO VENTILADOR	8.02.13.05000051
28	BORRACHA DA PORTA	2.80.60.0002003
29	LATERAL DIREITA DO ISOLAMENTO	8.02.13.05000019
30	CAIXA SUPORTE DO MOTOR	8.02.13.05000033
31	COM LATERAL DIREITA COM TAMPA	8.02.13.05002500
32	MOTOR MONOFÁSICO 16CV 220V 50Hz	2.80.30.13232036
33	TERMOSTATO	2.80.49.78310180
34	BASE DO SENSOR	8.02.13.05000079
35	COLUNA TRASEIRA DIREITA	8.02.13.05000032
36	VÁLVULA SOLENOIDE GÁS 220V 60Hz	2.80.53.03022060
37	CONJ ENTRADA DE GÁS DO QUEIMADOR	8.02.13.05001600
38	COLUNA DIREITA	8.02.13.05000034
39	ESPELHO PORTA	8.02.13.00000195
40	BASE FECHO PORTA	8.02.13.00000196
41	FILETE FRONTAL DIREITO	8.02.13.05000056
42	FUNDO DO QUEIMADOR	8.02.13.05000001
43	CONJ ENTRADA DE GÁS DA VÁLVULA	8.02.13.05001500
44	CONJ BASE INFERIOR	8.02.13.05002400
45	CONJ PÉ REGULÁVEL TCOIC05	8.02.13.00000900
46	PUXADOR PORTA FORNO TCO	8.97.01.84179000
47	SUPORTE DA CÂMARA	8.02.13.05000016
48	ACABAMENTO INFERIOR FRONTAL	8.02.13.05000039
49	INTERRUPTOR MAG SM 1001 PR	2.80.02.00023005
50	REFORÇO DA DOBRADIÇA INFERIOR	8.02.13.05000022
51	SUPORTE DA PORTA INFERIOR	8.02.13.05000059
52	CONJ DAS ESTEIRAS DIREITO	8.02.13.05001300
53	SUPORTE SENSOR METALTEX	8.02.13.07000082
54	APOIO INFERIOR DIANTEIRO	8.02.13.05000029
55	PAINEL DE COMANDO	8.02.13.05000017
56	COMUTADOR CSW ILUMINADO FIXO AMAR (chave liga/desliga)	2.80.02.00381555
57	ACABAMENTO EXTERNO FRONTAL INF	8.02.13.05000018
58	CONJ PORTA	8.02.13.05000200
59	CONTROLADOR T0711F	2.80.11.00186265
60	CONJ DAS ESTEIRAS ESQUERDO	8.02.13.05001400
61	PINO FIXADOR SUPERIOR PORTA	8.02.13.00000211
62	SUPORTE ESQUERDO SUPERIOR	8.02.13.05000078
63	SUPORTE DIREITO FRONTAL	8.02.13.05000050
64	CONJ TURBINA	8.02.13.05000700
65	GUIA DA DOBRADIÇA INFERIOR	4.02.12.51621119
66	SUPORTE ESQUERDO INFERIOR	8.02.13.05000011
67	PARAFUSO SUPORTE DIREITO	8.02.13.05000074
68	CONJ SUPORTE SUPERIOR DIREITO	8.02.13.05003200
69	SUPORTE INFERIOR DIREITO	8.02.13.05000087
70	PARAFUSO INOX MQ SXT M8X1,25X30	2.60.01.00083000
71	PROTEÇÃO SENSOR TEMPERATURA	8.02.13.05000036
72	SUPORTE DO TERMOPAR	8.02.13.05000054
73	SUPORTE VÁLVULA GÁS	8.02.13.00000206
74	TERMOPAR TIPO J 3.5x25mm 1000mm CABO RMG 350°C	2.80.11.00000024
75	TERMOSTATO SEGURANÇA A 355°C C/ REARME MANUAL	2.80.49.00000355
76	RELE TEMPORIZADOR RTW 24V 50/60Hz DC	4.13.01.10075166
77	MINI CONTATOR CWC 09-10-30V26	4.02.08.10047038
78	TRANSFORMADOR MONOF 127/220V - 12/24V - 250VA 60 Hz	4.13.01.00004169

**VISTA EXPLODIDA FC5E**



**LISTA DE COMPONENTES FC5E**

Forno Convector Elétrico		
Item	Descrição	Código
1	DOBRADIÇA SUPERIOR	8.02.13.05000223
2	FECHAMENTO SUPERIOR	8.02.13.05000030
3	TETO EXTERNO	8.02.13.05000028
4	LATERAL EXTERNA ESQUERDA	8.02.13.05000015
5	SUPORTE DA LÂMPADA OITAVADO	8.02.13.00000168
6	VEDAÇÃO SILICONE DA LÂMPADA	2.80.60.03000528
7	VIDRO DA LÂMPADA	2.80.09.00020155
8	FLANGE DA LÂMPADA	8.02.13.00000167
9	REFORÇO DA DOBRADIÇA SUPERIOR	8.02.13.05000021
10	CONJ CÂMARA INTERNA	8.02.13.05002000
11	REGULADOR DE VAZÃO MÓVEL	8.02.13.05000094
12	VÁLVULA SOLENÓIDE ÁGUA 220V	2.80.53.01021077
13	SUPORTE REGULADOR DE VAZÃO MÓVEL	8.02.13.05000095
14	CONJ INJETOR DE ÁGUA CÂMARA	8.02.13.05002200
15	PRENSA CABO ROSCA GAS 3/4" CINZA	2.80.02.56132009
16	BASE INFERIOR INTERMEDIÁRIA	8.02.13.05000020
17	FECHAMENTO EXTERNO CÂMARA QUEIMADOR	8.02.13.05000037
18	FECHAMENTO INFERIOR TRASEIRO	8.02.13.05000065
19	ACABAMENTO SAÍDA CALOR	8.02.13.05000096
20	CONTATOR CWM18 - 2P 220V 50/60 Hz	4.02.08.10185988
21	CHICOTE FORNO CONVECTOR ELÉTRICO	2.80.11.00000064
22	RESISTÊNCIA 6500W X 220V 41816	2.80.42.00041616
23	TERMINAL SAPATA PRESSÃO 10mm <sup>2</sup>	2.80.48.00000010
24	CONJ TUBO ENTRADA ÁGUA	8.02.13.05002700
25	TUBO SILICONE 12,70 X 7mm	4.04.05.00060165
26	VENTILADOR 120x120x38mm 127/220V	4.02.12.00028290
27	SUPORTE DO VENTILADOR	8.02.13.05000051
28	BORRACHA DA PORTA	2.80.60.00002003
29	LATERAL DIREITA DO ISOLAMENTO	8.02.13.05000019
30	CAIXA SUPORTE DO MOTOR	8.02.13.05000033
31	COM LATERAL DIREITA COM TAMPA	8.02.13.05002500
32	MOTOR MONOFÁSICO 1/6CV 220V 50Hz	2.80.30.13232036
33	TERMOSTATO	2.80.49.78310180
34	BASE DO SENSOR	8.02.13.05000079
35	COLUNA TRASEIRA DIREITA	8.02.13.05000032
36	SUPORTE DO TERMOPAR	8.02.13.05000054
37	TERMOPAR TIPO J 3,5x25mm 1000mm CABO RMG 350°C	2.80.11.00000024
38	COLUNA DIREITA	8.02.13.05000034
39	ESPELHO PORTA	8.02.13.00000195
40	BASE FECHO PORTA	8.02.13.00000196
41	FILETE FRONTAL DIREITO	8.02.13.05000055
42	TERMOSTATO SEGURANÇA A 355°C C/ REARME MANUAL	2.80.49.00000355
43	MINI CONTATOR CWC 09-10-30V26	4.02.08.10047038
44	CONJ BASE INFERIOR	8.02.13.05002400
45	CONJ PÉ REGULÁVEL TCO/CO5	8.02.13.00000900
46	PUXADOR PORTA FORNO TCO	8.97.01.84179000
47	TRANSFORMADOR MONOF 127/220V - 12/24V - 250VA 60 Hz	4.13.01.00004169
48	ACABAMENTO INFERIOR FRONTAL	8.02.13.05000039
49	INTERRUPTOR MAG SM 1001 PR	2.80.25.00023005
50	REFORÇO DA DOBRADIÇA INFERIOR	8.02.13.05000022
51	SUPORTE DA PORTA INFERIOR	8.02.13.05000059
52	CONJ DAS ESTEIRAS DIREITO	8.02.13.05001300
53	SUPORTE SENSOR METALTEX	8.02.13.07000082
54	APOIO INFERIOR DIANTEIRO	8.02.13.05000029
55	PAINEL DE COMANDO	8.02.13.05000017
56	COMUTADOR CSW ILUMINADO FIXO AMAR. (chave liga/desliga)	2.80.02.00381555
57	ACABAMENTO EXTERNO FRONTAL INF	8.02.13.05000018
58	CONJ PORTA	8.02.13.05000200
59	CONTROLADOR TO711F	2.80.11.00185265
60	CONJ DAS ESTEIRAS ESQUERDO	8.02.13.05001400
61	PINO FIXADOR SUPERIOR PORTA	8.02.13.00000211
62	SUPORTE ESQUERDO SUPERIOR	8.02.13.05000078
63	SUPORTE DIREITO FRONTAL	8.02.13.05000050
64	CONJ TURBINA	8.02.13.05000700
65	GUIA DA DOBRADIÇA INFERIOR	4.02.12.51821119
66	SUPORTE ESQUERDO INFERIOR	8.02.13.05000011
67	PARAFUSO SUPORTE DIREITO	8.02.13.05000074
68	CONJ SUPORTE SUPERIOR DIREITO	8.02.13.05003200
69	SUPORTE INFERIOR DIREITO	8.02.13.05000087
70	PARAFUSO INOX M6 SXT M8X1,25X30	2.80.01.00083000
71	PROTEÇÃO SENSOR TEMPERATURA	8.02.13.05000036

# **Manual do usuário**



Rua Wilma Helena Kunz, 2469  
Fone/Fax: (51) 3793-4300  
CEP 95800-000  
Venâncio Aires - RS - Brasil

**INDÚSTRIA BRASILEIRA**

[atendimento@venanciometal.com.br](mailto:atendimento@venanciometal.com.br)  
[www.venanciometal.com.br](http://www.venanciometal.com.br)