

# CHURRASQUEIRAS - FORNOS FOGÕES - LAREIRAS

74

## 74 - COM FORNO

LARGURA EXTERNA: 74  
LARGURA INTERNA: 64  
PROFUND. EXTERNA: 56  
PROFUND. INTERNA: 46  
ALTURA DA BOCA: 53

74

## 74 Medidas do Forno

LARGURA EXTERNA: 74  
LARGURA INTERNA: 56  
PROFUND. EXTERNA: 56  
PROFUND. INTERNA: 45  
ALTURA EXTERNA: 65  
ALTURA INTERNA: 32  
LARGURA DA BOCA: 39  
ALTURA DA BOCA: 32

84

## 84 - COM FORNO

LARGURA EXTERNA: 84  
LARGURA INTERNA: 74  
PROFUND. EXTERNA: 56  
PROFUND. INTERNA: 46  
ALTURA DA BOCA: 53

84

## 84 Medidas do Forno

LARGURA EXTERNA: 84  
LARGURA INTERNA: 68  
PROFUND. EXTERNA: 56  
PROFUND. INTERNA: 45  
ALTURA EXTERNA: 65  
ALTURA INTERNA: 32  
LARGURA DA BOCA: 43  
ALTURA DA BOCA: 32



[www.refracon.com.br](http://www.refracon.com.br)  
FONE: (19) 3654-7200  
Rod. SP 346, km 212, nº266 - Cx. Postal 04 - CEP: 13995-000  
Santo Antonio do Jardim - SP

# MANUAL

## CHURRASQUEIRA 74 - 84 com forno

# INFORMAÇÕES ÚTEIS

**Por ser um produto pré-acabado, é necessário seguir alguns procedimentos de acabamento, a fim de evitar a perda da garantia.**

- A instalação da churrasqueira deverá ser somente em local coberto e protegida de ações externas (chuva, vento) caso contrário sofrerá choque térmico e perda imediata da garantia.
- Assente e nivele todas as peças da churrasqueira com ARGAMASSA REFROTÁRIA REFRACON, exceto a caixa refratária, que deverá ser somente encaixada, para que haja espaço para a dilatação necessária quando submetida ao calor. Não utilize TERRA REFROTÁRIA, ela não é indicada para este tipo de material.
- É necessário que a churrasqueira seja revestida. Este produto foi projetado para receber diversos tipos de acabamentos, como cerâmicas, pedras, pastilhas, textura, grafiato ou pintura, deve ser feito um reboco comum com 3cm de espessura antes de aplicar o acabamento.
- Após o revestimento, é necessário rejuntar as peças com REJUNTE REFROTÁRIO REFRACON, pois ele, assim como a ARGAMASSA REFROTÁRIA REFRACON, foram testados e aprovados por especialistas no assunto. Não garantimos se for utilizado outro tipo de argamassa, terra refratária ou rejunte.
- Nunca utilizar água na limpeza, sob o risco de danos.
- Podem ocorrer fissuras, estas, são normais e não comprometem a segurança e estrutura da churrasqueira.

**Observar a localização da montagem do produto, pois, a existência de ventos e baixa temperatura podem ocasionar a não exaustão natural do produto (Retorno da fumaça). Nossos produtos estão preparados para receber exaustão mecânica.**

**Garantia: 90 dias da data da nota fiscal.**

## PRIMEIROS AQUECIMENTOS

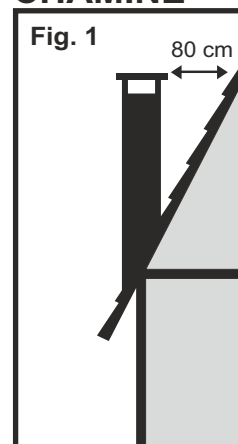
Deve ser feito com ¼ de carvão. Deixe queimar até o final. Repita este procedimento por 03 (três) dias, aumentando a quantidade de carvão a cada dia. Este procedimento é indispensável, pois completará o processo de cura.

Para mais dicas, consulte nosso site: [www.refracon.com.br](http://www.refracon.com.br)

## CONHEÇA MELHOR

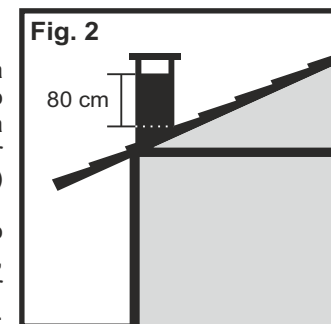
- 01 - Base da churrasqueira
- 02 - Laje refratária
- 03 - "U" do forno (em 2 partes)
- 04 - Cúpula do forno
- 05 - L frente
- 06 - L fundos
- 07 - Tubo da Chaminé do Forno
- 08 - Gaveta
- 09 - Tijolo da Churrasqueira
- 10 - Laje menor caixa refratária
- 11 - Laje maior caixa refratária
- 12 - Laje furada (sobre Tijolos)
- 13 - Painel de Inox
- 14 - Espelho Frontal
- 15 - Pré-coifa
- 16 - Coifa
- 17 - Castelo
- 18 - Chapéu

## CHAMINÉ



Em telhados com bastante inclinação tipo chalés, construa a chaminé conforme o seguinte sistema:

O topo deverá elevar-se até conseguir atingir uma abertura de 80cm considerando a distância entre o chapéu e o telhado.



A porta da chaminé deve ficar no mínimo 80 cm acima do telhado (considerar o lado de cima)

Altura máxima do chaminé é de 3 metros, acima usar tubos de inox.

