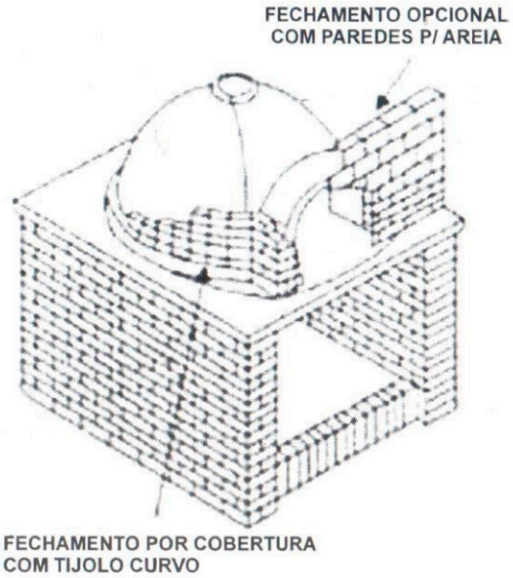
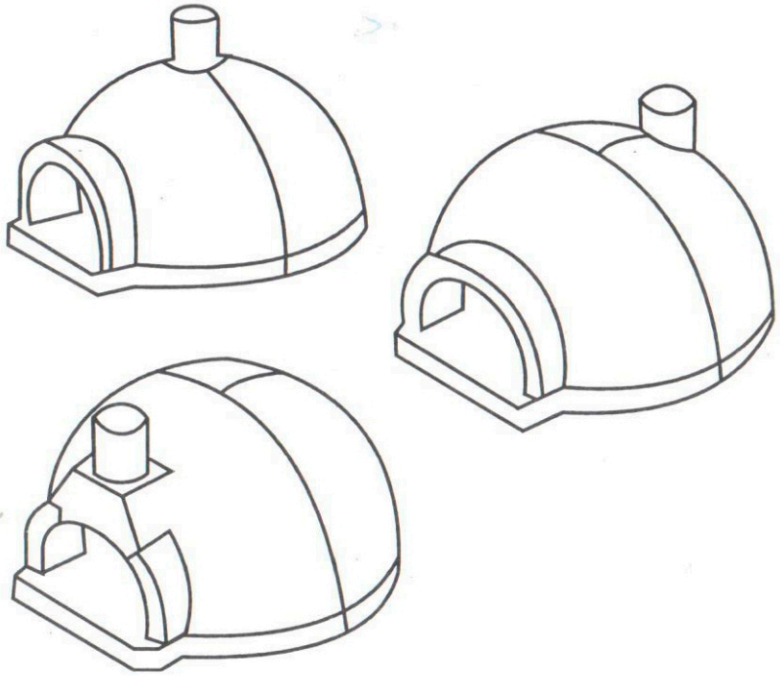
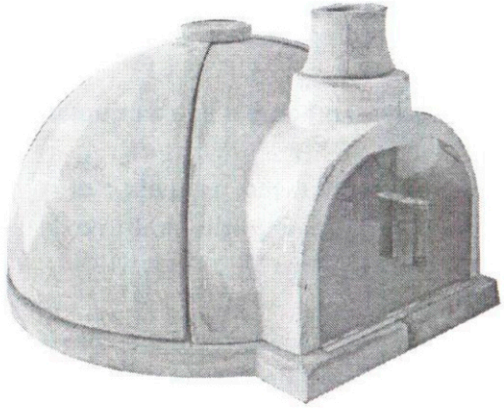




A chaminé é opcional, no Forno médio podendo optar pela chaminé no meio ou atrás.
No Forno grande podendo optar pela chaminé no meio ou na frente.

BEGNAMI
FORNOS



Forno	Grande
Altura Interna	43cm.
Altura Externa	50cm.
Diâmetro interno	88cm.
Diâmetro externo	1,06cm.
Altura da Boca	33cm.
Peso	268Kg
Tubulação	144mm

Forno	Médio
Altura Interna	38cm.
Altura Externa	45cm.
Diâmetro interno	79cm.
Diâmetro externo	94cm.
Altura da Boca	28cm.
Peso	210Kg
Tubulação	144mm

www.begnami.com.br
Leme-SP

MANUAL DE MONTAGEM

FASE DE MONTAGEM DO KIT DO FORNO À LENHA.

Para um bom desempenho é recomendável mão-de-obra Especializada.

1. Montar sempre em lugar coberto.
2. Montar em uma estrutura de tijolo ou de base de concreto armado.
3. O Forno Caipira é composto por: duas Bases e três Cúpulas Forno 0,90 cm caso for de 1,00 m, são quatro Cúpulas.
4. A base do forno é composta por duas peças, colacá-las sobre a laje e rejuntar com massa refratária.
5. As cúpulas estão identificadas cada uma com sua numeração, as quais são: Peça I, Peça II e Peça III para o Forno de 0,90cm, se você adquiriu um forno de 1,00m, as Cúpulas estarão identificadas Peça I, Peça II, Peça III e Peça IIII respectivamente.
6. Sobre a base comece a Montagem de seu Forno, pela Peça I, seguindo com a Peça II e por último a Peça III ou Peça IIII. Use massa refratária para uinão das peças.
7. O Forno Caipira da ***Begnami*** foi projetado com duas opções de chaminé, podendo optar pela **chaminé no meio ou atrás, no Forno de 0,90 cm.** O Forno de 1,00 m, podendo optar pela **chaminé no meio e na frente.**
8. A chaminé fica por opção do cliente, podendo usar chapas galvanizadas, em inóx ou de sua preferência.
9. Seu Forno está Montado.
10. Se necessário amarre uma tela com arame.
11. Agora começa a fase de Revestimento com tijolos. Neste caso é usado o tijolo aparente chamado "tramela", comece revestindo pela base e fechando o forno até a parte superior da cúpula. Nessa fase podem ser usados também outros tipos de revestimentos com massa (textura ou de sua preferência).
12. Após a montagem de seu forno deixar secar por 10 dias para iniciar a fase do primeiro aquecimento.

BEGNAMI
FORNOS

MANUAL DE UTILIZAÇÃO

PRIMEIRO AQUECIMENTO

- Após este período a parte interna dos refratários deverá ser submetidas a um período de secagem desenvolvido da seguinte maneira: o primeiro acendimento deverá ser realizado com chama muito baixa, de modo que as partes não ultrapassem as paredes do forno e deverá ter a duração de 4 horas.

- Terminando esta fase, colocar aproximadamente 250g de **álcool gel e nunca álcool líquido,** sobre uma folha de jornal com alguns pedaços de lenha, **sempre no centro do forno,** e atear fogo, com uma tocha, mantendo a porta do forno semi-fechada. Recuperar o calor perdido a cada 15 minutos com mais 1 ou 2 pedaços de lenha; **Manter essa taxa de calor por mais três horas;** Caso haja revestimento externo, prolongar o aquecimento por mais duas horas.

- Obs.: o surgimento de **pequenas fissuras** é considerado normal, visto que não influi na parte estrutural e operacional do forno.

- Concluída a fase do primeiro-aquecimento, para a utilização normal do forno colocar pedaços pequenos de lenha seca. Aquecendo, espalhar as brasas ao redor das paredes internas do forno ou encostá-las lateralmente e limpar sua base, para o recebimento dos alimentos.