



**METÁVILA**

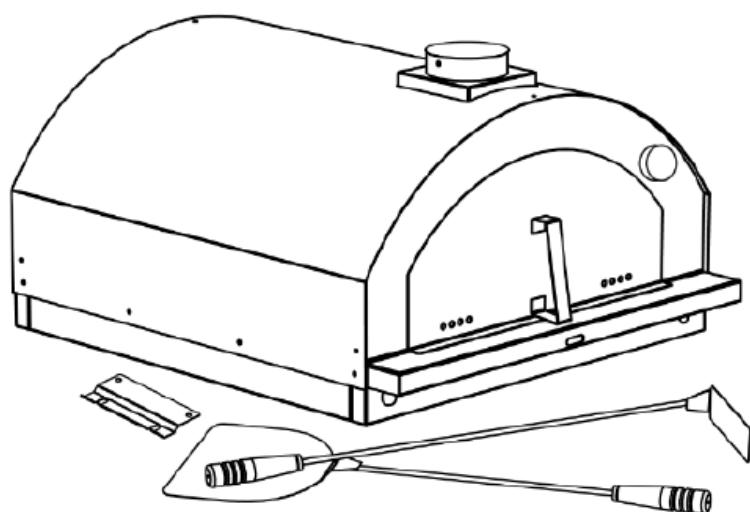
Gente que transforma ideias em inovação.

METÁVILA INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.

# MANUAL DO FORNO DE PIZZA

600IN / 601IN / 602IN

**GOURMET**



Rua Dr. João Ferreira, 218 - Camaquã - RS - Brasil (51) 3692 9300

[metavila@metavila.com.br](mailto:metavila@metavila.com.br)

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

## CONSIDERAÇÕES GERAIS

O Forno de Pizza Metávila é fabricado em aço galvanizado com acabamento em pintura eletrostática. A cúpula interna, bem como outros detalhes são feitos de aço inoxidável. O produto sai de fábrica com a tinta curada, no entanto, nas primeiras utilizações é comum sentir um leve cheiro de tinta. Isso significa que seu Forno estará finalizando este processo.

Para evitar explosões, não utilize álcool ou outro produto combustível para iniciar o fogo. Este produto foi projetado para utilizar lenha, desta forma, demais combustíveis não são aconselháveis. Observação: Não queime jornais, papelão, revistas, etc. O Forno não é incinerador.

Deve-se utilizar LENHA SECA. A madeira mais dura é melhor como combustível. Desaconselhamos o uso de nó de pinho e pinus, pois podem causar obstrução da chaminé e acúmulo de resíduos da queima. Indicamos as lenhas de reflorestamento, como ACÁCIA NEGRA e EUCALIPTO. Não utilize Briquete, Pellet ou semelhantes.

O Forno de pizza produz calor, em decorrência disto as partes externas também sofrem aquecimento. Para evitar acidentes, não toque no produto em uso. Antes de qualquer operação de limpeza, certifique-se que o forno está frio. Recomenda-se usar esponja do tipo macia, embebida em detergente neutro, para remoção de gordura. Com o uso, é normal que o Inox adquira uma cor amarela escura, devido ao calor emanado. Esta coloração não é ferrugem e não afeta o funcionamento do produto.

A vistoria e limpeza da chaminé é recomendada anualmente e para a limpeza externa recomenda-se a utilização somente de pano úmido, abrasivos podem danificar o produto.

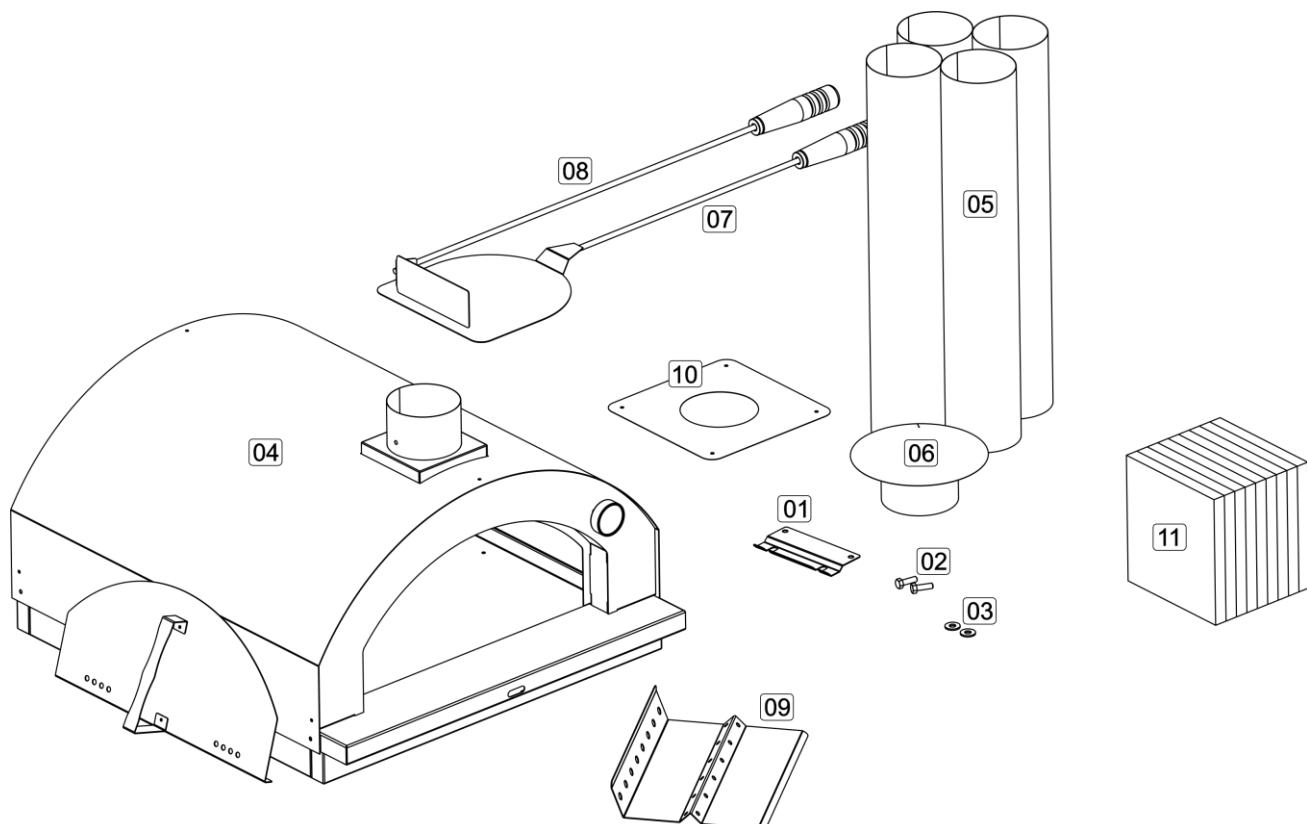
Ao utilizar / instalar próximo a objetos e materiais não resistentes a altas temperaturas, recomendamos distância mínima de 50cm do Forno de Pizza. A Metávila reserva-se no direito de não arcar com o prejuízo de quebra de bancadas feitas a base de mármore, granito e similares que não suportem altas temperaturas.

Este produto é indicado para instalação em área coberta e livre de maresia.

## MONTAGEM

### Passo Nº1: Verificação de peças

O Forno de Pizza Gourmet Metávila acompanha os seguintes itens:



**01 – Suporte para Espátula e Atiçador**

**02 / 03 – Kit de Instalação**

**04 – Corpo do Forno de Pizza**

**05 – Canos**

**06 – Chapéu Chinês**

**07 – Espátula**

**08 – Atiçador**

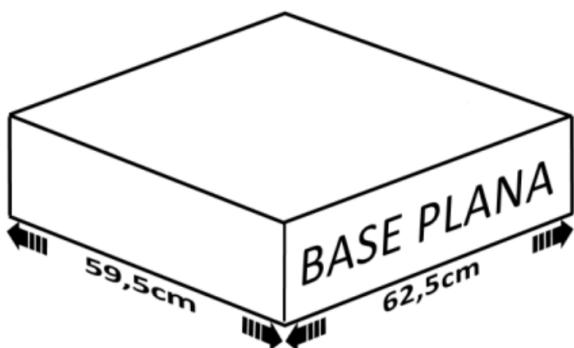
**09 – Suporte para Lenha**

**10 – Arremate de Forro**

**11 – Plaquetas refratárias**



**Passo Nº2:** Confeccionar uma base plana, com no mínimo as medidas citadas no desenho abaixo. Para fabricação, utilizar materiais resistentes a alta temperatura e projetar para suportar o peso do Forno de Pizza (41 Kg Aprox.). A base plana não acompanha o produto.



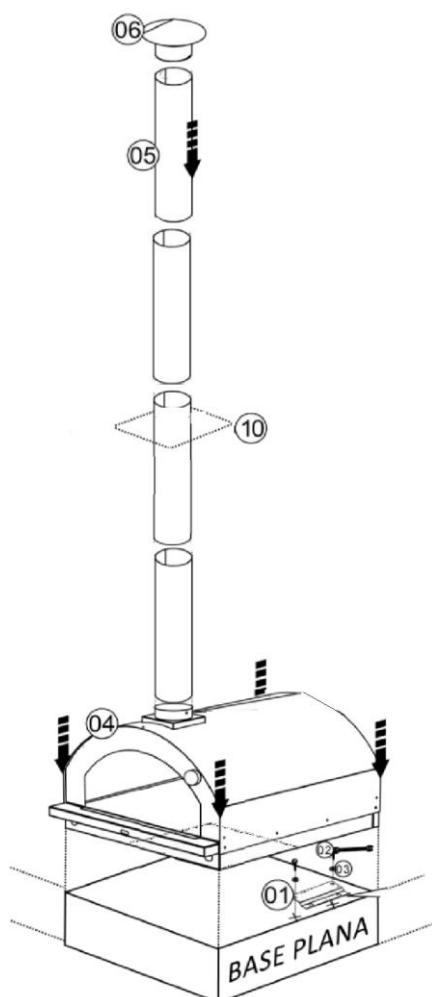
**Passo Nº 3:** Fixação do forno na base e instalação.

Na base plana fixe o suporte para a espátula e atiçador com o auxílio do kit de instalação.

Os frisos de encaixe dos canos devem estar virados para baixo. Quando instalado em Forro de material sem tolerância ao calor (ex.: PVC, Gesso, Madeira, etc), manter distância mínima 25mm entre o cano e a abertura no forro.

O Chapéu deve ser instalado com no mínimo 60cm acima do ponto mais alto do telhado; O Arremate de Forro será instalado de acordo com a montagem, podendo variar conforme a altura da instalação do produto.

Recomendamos a presença de um funileiro para confeccionar uma algerosa ou rufo no telhado, evitando assim, possíveis vazamentos. As conexões externas devem ser rebitadas e vedadas com silicone para alta temperatura. Em determinadas instalações, faz-se necessário também o uso de tensores, para firmar as conexões.



Para evitar avarias de transporte as plaquetas refratárias de seu forno de pizza estarão alocadas em um volume separado do corpo do produto. No próximo passo explicamos como deve ser feita a colocação das mesmas.



**METÁVILA**

Gente que transforma ideias em inovação.

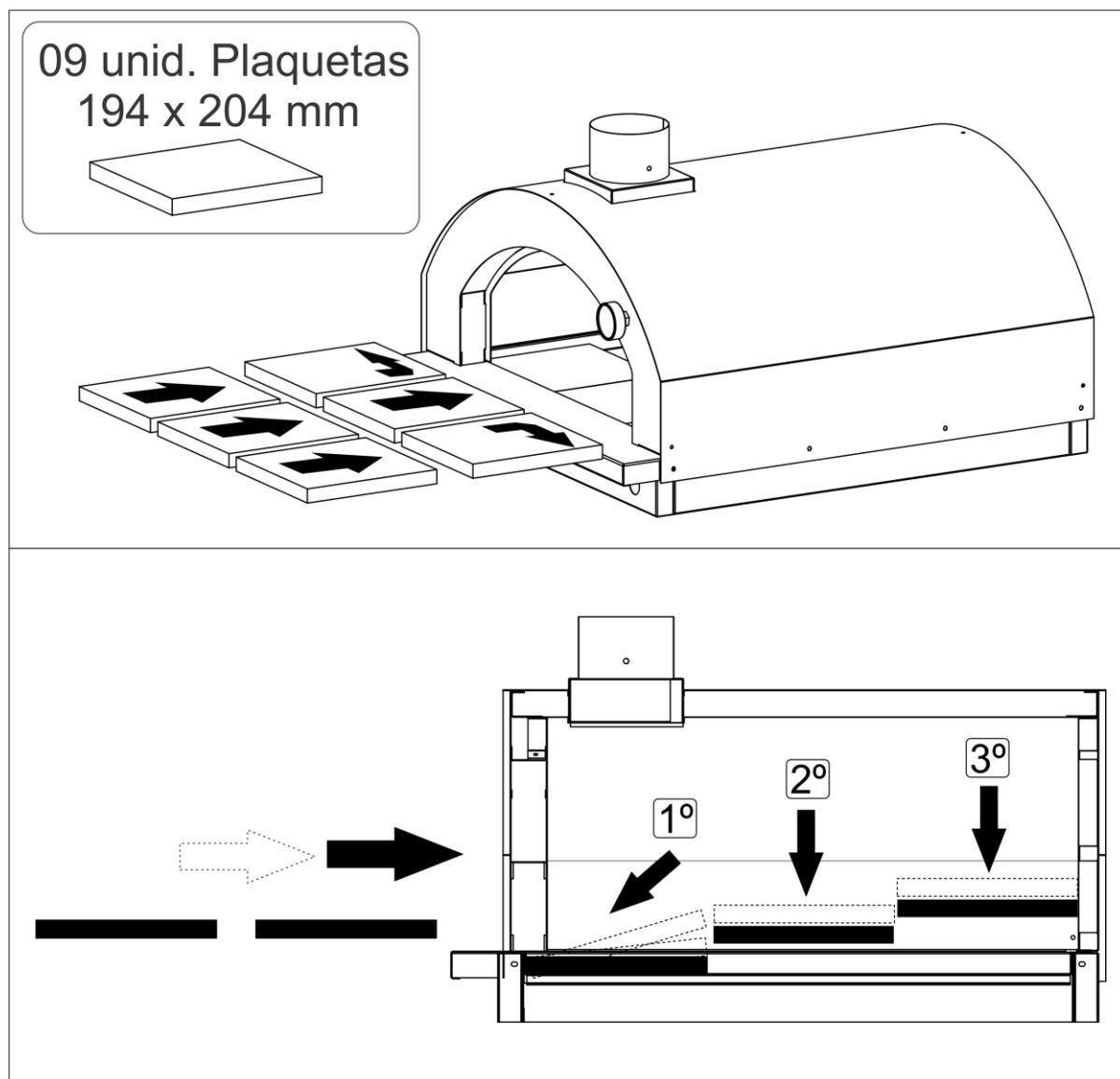
METÁVILA INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.

#### Passo N° 4: Colocação das plaquetas refratárias.

Após fixação do Forno de Pizza a base plana conforme passo anterior, devem- se encaixar as plaquetas refratárias no mesmo.

Note que as placas serão dispostas em três fileiras contendo em cada uma delas 3 plaquetas.

A primeira fileira que compõem o conjunto, deve ser posicionada o mais próximo a boca do forno. Encaixe as pedras embaixo da chapa e siga a colocação conforme orientação das imagens:

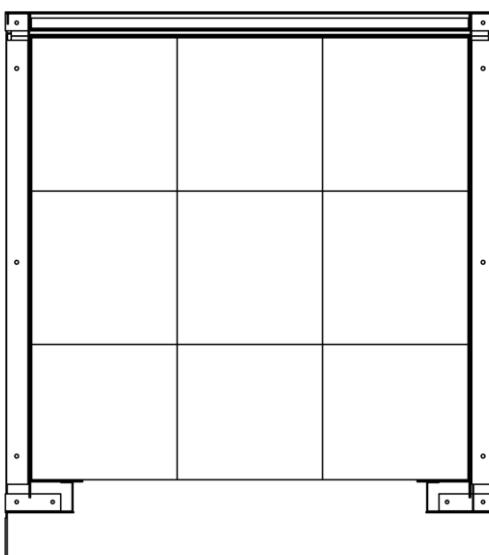
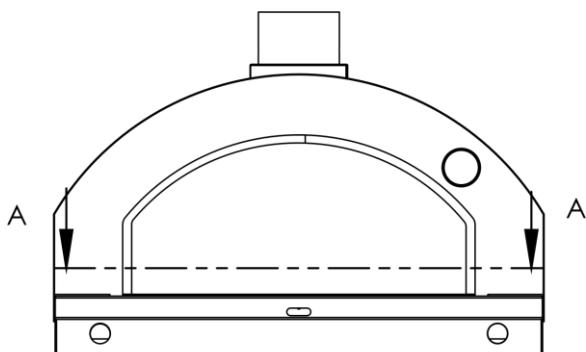




**METÁVILA**

Gente que transforma ideias em inovação.

**METÁVILA INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.**



SEÇÃO A-A  
Vista Superior

As placas refratárias de seu Forno de Pizza, tem como principal característica a capacidade de suportar as altas temperaturas internas da cúpula sem sofrer alterações de resistência. Ela é feita com tipos de cerâmica mais porosas que resistem mais a transferência de energia, sendo este material indicado para o propósito deste produto.

Conforme exemplificado no passo n°6 com mais detalhes, a peça n° 9 serve para segurar as lenhas no interior do forno. Sua pizza deve ser assada diretamente na pedra a uma temperatura de 300 °C.

No forno a lenha, a madeira em combustão exala vapores aromáticos que se impregnam na pizza – em outras palavras, a pizza fica levemente defumada.

A correta colocação das plaquetas refratárias, bem como instalação do produto, é de responsabilidade do cliente. A Metávila concede-se o direito de não arcar com prejuízos causados por instalações que não respeitarem as instruções corretamente.

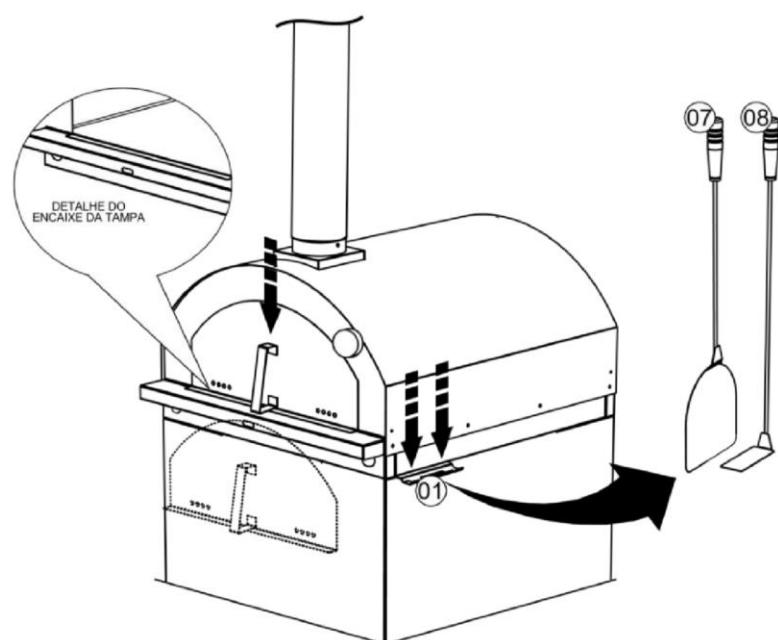


**METÁVILA**

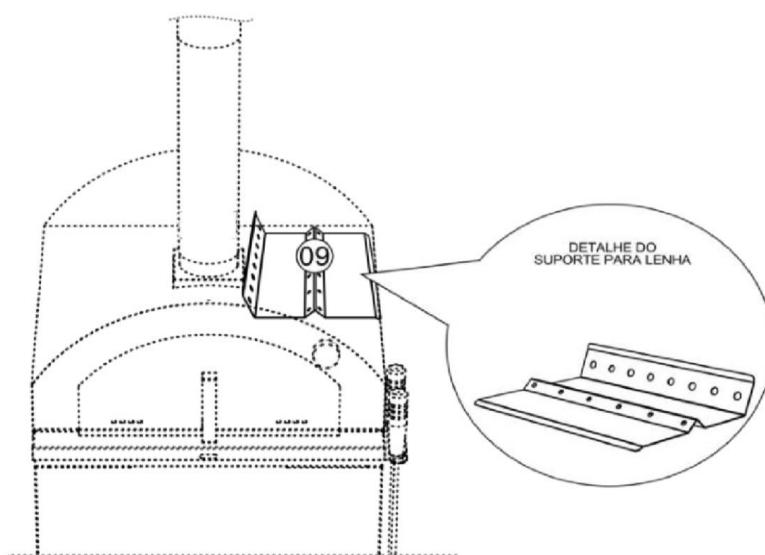
Gente que transforma ideias em inovação.

METÁVILA INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.

**Passo Nº 5:** Encaixe as peças Nº 07 e Nº 08 na peça Nº 01:



**Passo Nº 6:** Utilize a peça Nº 09 no interior do Forno, como suporte para a lenha:



Rua Dr. João Ferreira, 218- Camaquã - RS - Brasil (51) 3692 9300

[metavila@metavila.com.br](mailto:metavila@metavila.com.br)

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

## GARANTIA

Pelo prazo de 01 ano, a partir da compra deste produto, a Metávila garante o mesmo contra defeitos no processo de fabricação.

A Metávila solicita ao consumidor a leitura prévia do Manual de Instruções, para uma melhor utilização do produto e adequada instalação do mesmo. Orientamos que a instalação seja realizada por um profissional.

É de responsabilidade do Cliente no recebimento do produto:

Se for adquirido na loja, conferir juntamente com o vendedor;

Se for adquirido em e-commerce, conferir antes da transportadora sair do local, pois avarias por motivo de transporte perdem a garantia quando a reclamação não é feita para a transportadora, no ato da entrega;

Se for adquirido pelos lojistas, redes, construtoras ou incorporadoras, conferir antes da transportadora sair do local, pois avarias por motivo de transporte perdem a garantia quando a reclamação não é feita para a transportadora no ato da entrega;

Em caso de assistência, para apurar mais rapidamente, solicitamos que sempre que possível sejam registradas por meio de fotografias do produto, anexo também a nota fiscal de compra, enviado para:  
[sac@metavila.com.br](mailto:sac@metavila.com.br)

A Metávila reserva-se no direito de não conceder garantia do uso indevido de materiais de limpeza, como removedores, solventes, benzina e semelhantes, ou ainda, pelo mau uso do produto.

Havendo constatação de alguma peça defeituosa, a mesma será substituída.

A garantia somente poderá ser acionada, mediante a Nota Fiscal de aquisição do produto, estando no prazo acima descrito.

**DÚVIDAS:** Envie um e-mail para [sac@metavila.com.br](mailto:sac@metavila.com.br)