



Fogões a lenha – Trofa

Ficha técnica de apresentação
Forno vertical (Assar leitões)

Forno a Lenha de Assar e Assar Leitões.

Pretensão objetiva:

Pretende-se com o modelo Forno a Lenha de Assar Leitões, a máxima eficácia e rentabilidade ao mais baixo custo, que a sua fonte energética seja a mais económica, ecológica e de fácil acessibilidade, promotora do bem-estar pessoal, bem como de toda a sociedade em que nos inserimos, evitando assim o consumo de outras fontes energéticas não nossas, tornando-nos em consequência mais independentes e sustentáveis.

Funcionalidade abrangente:

O modelo Forno a Lenha de Assar Leitões, transporta uma enorme vantagem funcional para as opções que foi projetado. Consegue superar as maiores expectativas nas variáveis de rapidez e qualidade dos assados, sejam eles com carne convencional, ou de leitão no espeto.

Aplicabilidade:

O Forno a Lenha para Assar leitões pode ser extensivo a uma utilização familiar, ou a uma utilização de âmbito profissional, sendo ainda de fácil deslocação motivado pela existência de rodas.

Dimensão:

Largura. 88cm
Profundidade. 98cm
Altura. 150cm

A proporcionalidade dimensional do modelo Forno a Lenha de Assar Leitões, é um equilíbrio entre a função de assar tradicional e a possibilidade de assar leitões.

Queimador boca de entrada:

Largura. 35cm
Profundidade. 90cm
Altura. 30cm

O queimador é de grande capacidade de queima, podendo na sua máxima potência facilitar a rapidez da confeção dos assados.

Forno:

Largura. 70cm
Profundidade. 85cm
Altura. 40cm

O forno do modelo Forno a Lenha para Assar Leitões é aquecido uniformemente em todo o seu espaço, em virtude de a temperatura ser de propagação vertical em toda a sua envolvente. A disposição de 3 níveis dá

a possibilidade de colocar ao mesmo tempo 3 assadeiras de grande dimensão, ou 16 de dimensão menor. A contemplação de 1 tabuleiro e uma grelha facultam a decisão de dosear o tempo dos assados, bem como da sua textura de apresentação.

Estufa:

Largura. 80cm
Profundidade. 90cm
Altura. 24cm

Este espaço existente por debaixo do queimador, serve para manter a temperatura de alimentos cozinhados por muito tempo, podendo em alternativa ser utilizado como arrumos de panelas ou assadeiras.

Gaveta de cinza:

Largura. 40cm
Profundidade. 80cm
Altura. 7cm

Suporta um tabuleiro aparador de cinza, em que sob o efeito de paletas desviantes toda a cinza cai inteiramente no seu interior.

Peso:

Peso total. 430kg.
Estrutura indismontável. 320Kg
Estrutura desmontável. 110Kg
Porta da lenha. 15kg
Porta do forno. 19kg

O peso do modelo Forno a Lenha de Assar Leitões é demonstrativo da resistência e robustez da sua construção.

Características de construção:

Estrutura interior forno. Toda inox 2mm
Estrutura exterior. Em ferro de 4mm
Estrutura frontal. Em ferro de 4mm, toda ela protegida interiormente em 4mm ferro.
Estrutura externa. Toda em inox
Portas. Em inox 2mm
Almofadas. Em ferro de 4mm.
Suportado. 4 rodas, 2 fixas 2 giratórias.
Divisórias do forno. Tabuleiro inox 2mm
grelha barra de 6mm inox.
Guarda-fogo porta queimador. 15mm ferro.
Tubagem. Toda em inox redondo 180mm.
Pegões ou asas. Em tubo inox redondo 22mm.
Acabamento exterior. Inox esmerilhado g. 200
Queimador. Em ferro de 10mm
Zona de propagação. Reforçada em toda a área em 4mm ferro.
Grelha. A400 de 25mm redondo em ferro.
Isolamento térmico. Laterais e portas com lã de rocha.
Construção soldada. Soldadura continua em toda a estrutura.
Pintura. Componentes em ferro pintadas a alumínio de alta temperatura.
Termómetro. Identificador de temperatura
Acessórios. Limpeza interior e grelha.



Fogões a lenha – Trofa

Ficha técnica de apresentação
Forno vertical (Assar leitões)

Borboleta. Colocada no cano toda em inox.

Parafusos e porcas. Em inox.

Dobradiças. Nas portas todas em inox.

As características de construção do modelo Forno a Lenha de Assar Leitões, foram pensadas para dar a máxima fiabilidade e durabilidade. Com a robustez da sua estrutura, protegida e reforçada nos pontos cruciais de maior impacto de temperatura, fazem dele um excelente e rentável investimento.

Potência energética:

Energia. Lenha.

Potência. 35kw

Consumo. 13kg hora em máxima potência.

A lenha deve ser bem seca com um teor de humidade inferior a 18%, teores de humidade superiores provocarão condensação de água do ar, levando á criação de creosoto, e conseqüente menor eficácia. O cálculo do consumo de lenha é condicionado a diferenciados fatores que podem alterar essa indicação! Qualidade/densidade da lenha, grossura, humidade, modo de funcionamento e controlo da tiragem. Assim os valores de consumo podem ser diferentes para mais ou para menos.

Eficácia do consumo:

Propagação calorífica. Vertical retardada.

Controlo de tiragem. Entrada de oxigénio, regulação de saída de gases.

O modelo Forno a Lenha de Assar Leitões tem um fluxo de tiragem vertical, sendo no seu percurso desviado do sentido direto à saída da tubagem, em que é regulado por uma borboleta registada fixada no cano. O seu fecho retrai a propagação calorífica, ficando de modo vertical retardada, os gases e a temperatura antes de chegarem à tubagem de expulsão circundam todo o perímetro do forno, passando ainda pela camara de retenção da chaminé. Esta forma de funcionamento faz com que o calor faça um grande circuito antes de ser expelido. O consumo e controlo da queima da energia são feitos pelos reguladores de entrada de oxigénio e borboleta da saída de fumos. Estas características de funcionamento fazem com que o modelo Forno de Assar Leitões tenha um enorme aproveitamento calorífico e conseqüente eficácia energética. 75% da capacidade energética produzida pela lenha é aproveitada pela eficiência funcional do forno vertical.

Extração de fumos

Dimensão do cano. Red. De 180mm ao meio do forno atrás.

Altura de canos. Mínimo de 2 metros.

A altura mínima de tubagem no Forno a Lenha para Assar Leitões é de 2 metros em linha reta, curvas a 45º devem ser compensadas em 2 vezes a dimensão da curva. A tubagem deve ir até fora do telhado e colocar um chapéu com aba anti retorno.

Rentabilidade económica

A lenha é a energia mais económica atingindo valores de poupança superiores a 50% comparativamente a outras, podendo ser ainda mais rentável se a conseguir por meios próprios ou provenientes de aproveitamento de sobras.

Elementos de complementaridade

Instalação. De material compatível com altas temperaturas.

Um sistema é um conjunto de elementos, para que se tire o máximo proveito, a instalação deve contemplar e obedecer a uma criteriosa seleção na hora da montagem.

Termos de argumentação comparativa.

O modelo Forno a Lenha de Assar Leitões é extremamente funcional, ao contrário dos fornos tradicionais, onde é preciso antecipadamente aquecer a estrutura, e só depois colocar a carne no seu interior, não sendo possível recarregar ou reaquecer. No Forno a Lenha de Assar Leitões pode de imediato colocar a carne, abrir a porta do forno as vezes que for preciso, e recarregar de lenha sempre que a temperatura esteja a diminuir. Esta característica faz aumentar a rapidez da confeção dos assados, bem como diminui drasticamente o trabalho e o esforço.

Tempos de confeção.

Os tempos de confeção dos assados podem ser variáveis, nos assados convencionais o fator principal é ditado pelo número de vezes que tiver necessidade de abrir a porta para virar a carne, sendo o tempo estimado para uma boa textura da carne 60 minutos. Nos assados de leitão o fator principal é a opção de receita, se o leitão for pré cozido, será apenas para tostar ou aloirar, sendo o tempo estimado de 30 minutos. Se a receita por assar integralmente no forno, terá necessidade de virar várias vezes os espetos, sendo o tempo estimado de 90 minutos para se conseguir uma boa cozedura e textura exterior do leitão, sendo nesta receita manter o forno com uma temperatura estável e não demasiado elevada.

MACOF LDA.

Rua do Alto dos Feijões, nº191

Santiago de Bougado

4785-543 Trofa

Tel. 252413967

www.macof.pt

geral@macof.pt

Ano de 2013