

MANUAL DE INSTRUÇÕES

_FOGÃO A GÁS

_BAIXA PRESSÃO, ALTA PRESSÃO E DUO

_PINTADOS E AÇO INOX- 430 E 304

PARA MAIS
DICAS DE MONTAGEM
ESCANEIE O QR CODE COM A
CAMERA DO SEU CELULAR



INDISPENSÁVEL

www.metalmaq.com.br



MP 01 VERSÃO: 02.04 Data da Aprovação: 24/02/2026

PARABÉNS

Você acaba de adquirir um produto METALMAQ.

A METALMAQ, presente no mercado a 5 décadas, é reconhecida pelos seus produtos de alto nível de qualidade.

Obrigado por escolher a METALMAQ.

Este manual apresenta todas as informações que nosso prezado consumidor necessita para instalar, operar e preservar seu produto, dentro de critérios de segurança.

Leia com atenção todas as instruções aqui contidas e mantenha este manual próximo ao produto para consultas sobre como melhor utilizá-lo.

SUMÁRIO

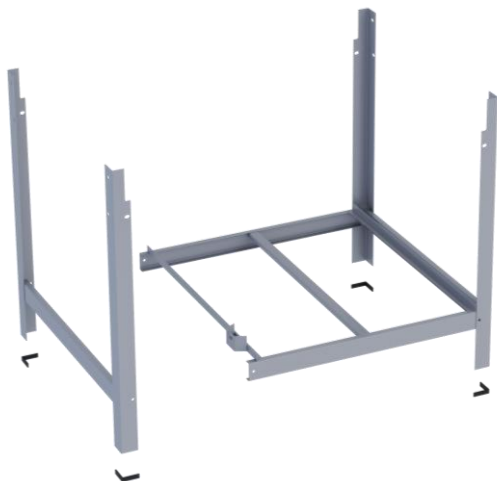
| | |
|---|----|
| Identificação e Montagem do Produto..... | 3 |
| Consumo do Produto..... | 9 |
| Antes do primeiro uso..... | 12 |
| Cuidados..... | 12 |
| Alertas de Segurança..... | 13 |
| Instruções de Instalação..... | 14 |
| Utilizando o Produto..... | 16 |
| Limpeza e Manutenção do Produto..... | 16 |
| Acessórios..... | 17 |
| SAC Serviço de Atendimento ao Consumidor..... | 18 |
| Garantia..... | 18 |



1. IDENTIFICAÇÃO E MONTAGEM DO PRODUTO



1. Primeiro aparafuse as duas laterais com o porta-panels:



2. Em seguida coloque o quadro sobre a base e aparafuse:



O QUADRO DEVE FICAR POR FORA E OS PÉS POR DENTRO



Caso seu fogão tenha os pés do meio efetue a montagem conforme a imagem, fixando bem as peças com os parafusos e porcas que acompanham o produto

3. Caso seu Fogão tenha Forno apoie-o sobre o porta panelas e fixe os parafusos nas laterais do Forno:



4. Agora instale o rabicho de gás para fazer a ligação do Forno.



5. Primeiro prenda o rabicho na orelha do porta panelas, encaixando no corte em forma de espiral e apertando bem com uma chave de boca. Depois aperte a porca da outra extremidade do rabicho no registro do forno:

1º passo:

Encaixar o rabicho no suporte até o final do rasgo, centralizando o injetor ao queimador.



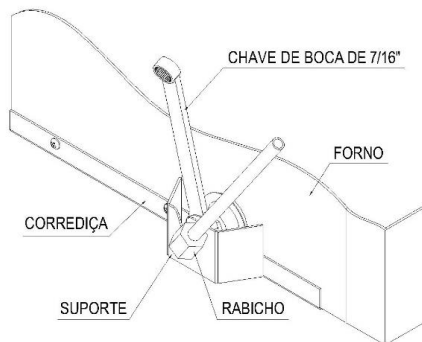
2º passo:

Uma vez posicionado o rabicho, aperte com chave de boca de 7/16", garantindo que o mesmo fique bem apertado.



3º passo:

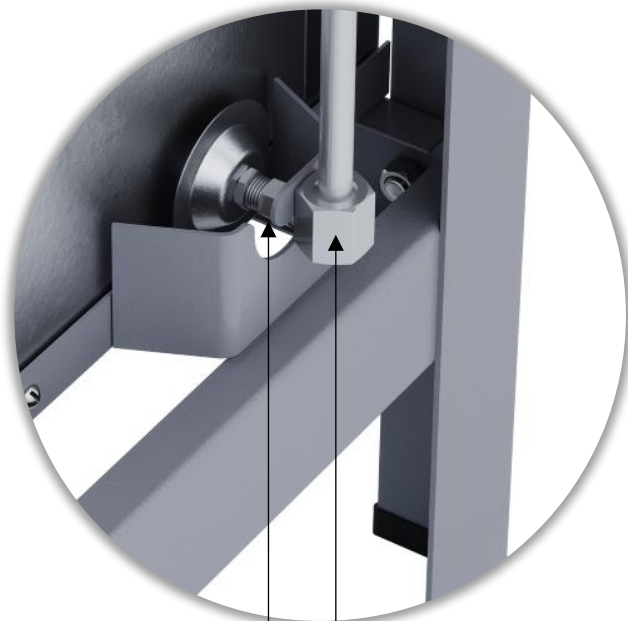
Fixar o forno na corredeira observando os furos existentes para que o injetor fique centralizado no furo do queimador.



IMPORTANTE!

Ao fixar o rabicho na corredeira observar que o cachimbo deve ficar para o lado de fora do suporte e a porca deve ficar do lado de dentro.

Esta informação é importante pois se for fixado de forma diferente a distância do injetor será alterada, o que ocasionará problemas na regulagem da chama do forno.

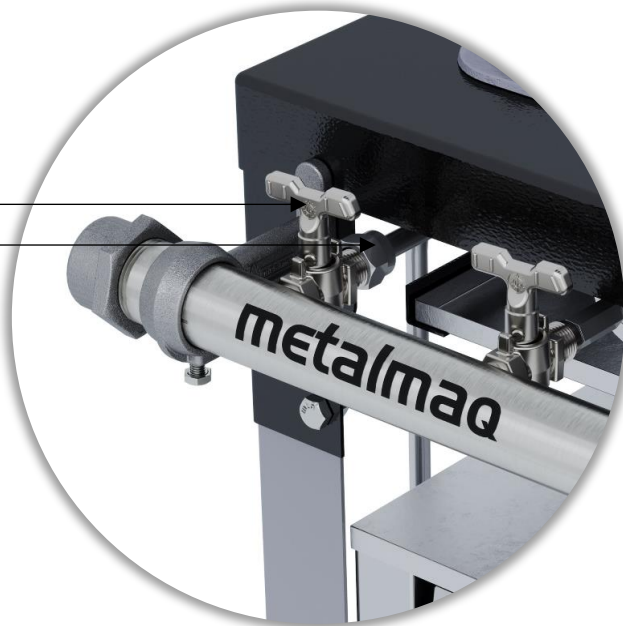


Porca (por dentro)

Cachimbo (por fora)

Registro

Porca



Aperte a porca da outra ponta do rabicho no registro do forno com auxílio de 2 chaves, uma para segurar a torneira e a outra para apertar a porca.

6. Pronto, seu fogão está montado.



7. Caso seu fogão tenha os pés do meio efetuar a montagem conforme imagem ao lado:



2. CONSUMO DO PRODUTO

| Modelo Queimador | Consumo de gás (GLP) | Consumo de gás (Gás Natural) |
|------------------------------------|----------------------|------------------------------|
| Queimador simples (palmatória) | 300 g/h | 0,375 m ³ /h |
| Queimador duplo | 600 g/h | 0,75 m ³ /h |
| Queimador super duplo | 900 g/h | 1,125 m ³ /h |
| Queimador para forno de fogão | 400 g/h | 0,5 m ³ /h |
| Queimador simples TOP | 250 g/h | 0,313 m ³ /h |
| Queimador duplo TOP | 450 g/h | 0,563 m ³ /h |
| Queimador Alta Pressão simples | 700 g/h | 0,875 m ³ /h |
| Queimador Alta Pressão Super Chama | 900 g/h | 1,125 m ³ /h |
| Queimador Chapa 30x70 | 600 g/h | 0,75 m ³ /h |
| Queimador Chapa 40x90 | 960 g/h | 1,2 m ³ /h |
| Queimador Banho Maria 30x70 | 400 g/h | 0,5 m ³ /h |
| Queimador Banho Maria 40x90 | 715 g/h | 0,893 m ³ /h |

| Modelo Queimador | Potência de gás (Gás Natural) |
|------------------------------------|-------------------------------|
| Queimador simples (palmatória) | 58,8 kcal/min |
| Queimador duplo | 117,5 kcal/min |
| Queimador super duplo | 176,3 kcal/min |
| Queimador para forno de fogão 50 | 58,8 kcal/min |
| Queimador para forno de fogão 60 | 68,5 kcal/min |
| Queimador simples TOP | 48,9 kcal/min |
| Queimador duplo TOP | 88 kcal/min |
| Queimador Alta Pressão simples | 137,1 kcal/min |
| Queimador Alta Pressão Super Chama | 176,3 kcal/min |
| Queimador Chapa 30x70 | 78,3 kcal/min |
| Queimador Chapa 40x90 | 107,6 kcal/min |
| Queimador Banho Maria 30x70 | 58,8 kcal/min |
| Queimador Banho Maria 40x90 | 78,3 kcal/min |



Potência dos fogões para instalação de gás natural (kcal/min):

| | | |
|-----------------|--|----------------|
| M1 1 boca | 1D | 117,5 kcal/min |
| M1 1 boca | 1S | 58,8 kcal/min |
| M1 1 boca | 1 AP | 137,1 kcal/min |
| M2 e M6 2 bocas | 1D + 1S | 176,3 kcal/min |
| M2 e M6 2 bocas | 2S | 117,6 kcal/min |
| M2 e M6 2 bocas | 2D | 235 kcal/min |
| M2 e M6 2 bocas | 2 AP | 274,2 kcal/min |
| M10 2 bocas | 1D + 1S + forno 50 | 235,1 kcal/min |
| M10 2 bocas | 1D + 1S + forno 60 | 244,8 kcal/min |
| M10 2 bocas | 2 AP + forno 50 | 333 kcal/min |
| M3 e M7 3 bocas | 2D + 1S | 293,8 kcal/min |
| M3 e M7 3 bocas | 3D | 352,5 kcal/min |
| M3 e M7 3 bocas | 3 AP | 411,3 kcal/min |
| M11 3 bocas | 2D + 1S + forno 50 | 352,6 kcal/min |
| M11 3 bocas | 3D + forno 60 | 421 kcal/min |
| M11 3 bocas | 3 AP + forno 60 | 479,8 kcal/min |
| M4 e M8 4 bocas | 2D + 2S | 352,6 kcal/min |
| M4 e M8 4 bocas | 4 AP | 548,4 kcal/min |
| M12 4 bocas | 2D + 2S + forno 50 | 411,4 kcal/min |
| M12 4 bocas | 2D + 2S + forno 60 | 421,1 kcal/min |
| M12 4 bocas | 4D + forno 60 | 538,5 kcal/min |
| M12 4 bocas | 4 AP + forno 50 | 607,2 kcal/min |
| M14 4 bocas | 4S | 235,2 kcal/min |
| M14 4 bocas | 2D + 2S | 352,6 kcal/min |
| M18 4 bocas | 2D + 2S + forno 50 | 411,4 kcal/min |
| M18 4 bocas | 2D + 2S + forno 60 | 421,1 kcal/min |
| M18 4 bocas | 4D + forno 60 | 538,5 kcal/min |
| M18 4 bocas | 4 AP + forno 50 | 607,2 kcal/min |
| M22 4 bocas | 2D + 2S + forno 50 + chapa 30 | 489,7 kcal/min |
| M22 4 bocas | 2D + 2S + forno 50 + b.maria 30 | 470,2 kcal/min |
| M26 4 bocas | 2D + 2S + forno 50 + chapa 30 + b.maria 30 | 548,5 kcal/min |
| M26 4 bocas | 2D + 2S + forno 60 + chapa 40 + b.maria 40 | 607 kcal/min |



| | | |
|--------------|--|-----------------|
| M15 6 bocas | 3D + 3S | 528,9 kcal/min |
| M19 6 bocas | 3D + 3S + forno 50 | 587,7 kcal/min |
| M19 6 bocas | 3D + 3S + forno 60 | 597,4 kcal/min |
| M19 6 bocas | 6D + forno 60 | 773,5 kcal/min |
| M19 6 bocas | 6 AP + forno 60 | 891,1 kcal/min |
| M23 6 bocas | 3D + 3S + forno 50 + chapa 30 | 666 kcal/min |
| M23 6 bocas | 3D + 3S + forno 60 + chapa 40 | 705 kcal/min |
| M23 6 bocas | 6D + forno 60 + chapa 40 | 881,1 kcal/min |
| M23 6 bocas | 3D + 3S + forno 50 + b.maria 30 | 646,5 kcal/min |
| M23 6 bocas | 3D + 3S + forno 60 + b.maria 40 | 675,7 kcal/min |
| M23 6 bocas | 6D + forno 60 + b.maria 40 | 851,8 kcal/min |
| M27 6 bocas | 3D + 3S + forno 60 + chapa 40 + b.maria 40 | 783,3 kcal/min |
| M30 6 bocas | 3D + 3S + 2 fornos 50 + chapa 30 | 724,8 kcal/min |
| M30 6 bocas | 3D + 3S + 2 fornos 50 + b.maria 30 | 705,3 kcal/min |
| M16 8 bocas | 4D + 4S | 705,2 kcal/min |
| M16 8 bocas | 8D | 940 kcal/min |
| M20 8 bocas | 4D + 4S + forno 50 | 764 kcal/min |
| M20 8 bocas | 4D + 4S + forno 60 | 773,7 kcal/min |
| M20 8 bocas | 8D + forno 60 | 1008,5 kcal/min |
| M24 8 bocas | 4D + 4S + forno 50 + chapa 30 | 842,3 kcal/min |
| M24 8 bocas | 4D + 4S + forno 60 + chapa 40 | 881,3 kcal/min |
| M24 8 bocas | 8D + forno 50 + chapa 30 | 1077,1 kcal/min |
| M24 8 bocas | 8D + forno 60 + chapa 40 | 1116,1 kcal/min |
| M24 8 bocas | 4D + 4S + forno 50 + b.maria 30 | 822,8 kcal/min |
| M24 8 bocas | 4D + 4S + forno 60 + b.maria 40 | 852 kcal/min |
| M24 8 bocas | 8D + forno 50 + b.maria 30 | 1057,6 kcal/min |
| M24 8 bocas | 8D + forno 60 + b.maria 40 | 1086,8 kcal/min |
| M28 8 bocas | 4D + 4S + forno 60 + chapa 40 + b.maria 40 | 959,6 kcal/min |
| M31 8 bocas | 4D + 4S + 2 fornos 50 + chapa 30 | 901,1 kcal/min |
| M31 8 bocas | 4D + 4S + 2 fornos 50 + b.maria 30 | 881,6 kcal/min |
| M17 10 bocas | 5D + 5S | 881,5 kcal/min |
| M21 10 bocas | 5D + 5S + forno 60 | 950 kcal/min |
| M21 10 bocas | 10D + forno 60 | 1243,5 kcal/min |



| | | |
|-----------------|------------------------------------|-----------------|
| M25 10 bocas | 5D + 5S + forno 60 + chapa 40 | 1057,6 kcal/min |
| M25 10 bocas | 5D + 5S + forno 60 + b.maria 40 | 1028,3 kcal/min |
| M32 10 bocas | 5D + 5S + 2 fornos 60 + chapa 40 | 1126,1 kcal/min |
| M32 10 bocas | 5D + 5S + 2 fornos 60 + b.maria 40 | 1096,8 kcal/min |
| M2 e M6 2 bocas | 1AP + 1S (DUO) | 195,9 kcal/min |
| M10 2 bocas | 1AP + 1S + forno 50 (DUO) | 254,7 kcal/min |
| M14 4 bocas | 2AP + 2S (DUO) | 391,8 kcal/min |
| M18 4 bocas | 2AP + 2S + forno 50 (DUO) | 450,6 kcal/min |
| M15 6 bocas | 3AP + 3S (DUO) | 587,7 kcal/min |
| M19 6 bocas | 3AP + 3S + forno 50 (DUO) | 646,5 kcal/min |

Legenda: D – Queim. Duplo / S – Queim. Simples / AP – Queim. Alta Pressão Simples

Caso seu fogão não esteja na lista é simples calcular a potência dele.

Veja a quantidade e o tipo dos queimadores, quanto corresponde a potência de cada um na tabela, e faça a soma. Caso ele possua forno, chapa ou banho maria some o valor de cada um conforme a tabela de potência de gás.

Ex.: Fogão 8 bocas alta pressão (8x 137,1) com forno de 60 (+ 68,5) = 1165,3 kcal/min

A pressão de operação do sistema deve ser de 200mmca para gás natural.

3. ANTES DO PRIMEIRO USO

Antes de colocar o produto em operação retire qualquer resto de plástico (película de proteção) que ainda possa estar fixada a alguma parte do fogão.

Certifique-se de que as grelhas estejam bem apoiadas e bem encaixadas no fogão, para evitar acidentes com as panelas.

Quando for usar o forno pela primeira vez, deixar ele ligado por pelo menos 40min antes de colocar qualquer alimento dentro.

4. CUIDADOS

- 1 Este aparelho não se destina a utilização por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou materiais, reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimentos, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.



- 2 Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- 3 Para sua segurança não deixe produtos inflamáveis próximos ao fogão ou qualquer outro equipamento a gás.
- 4 Nunca abra o registro todo para depois acender a chama. Para acender o forno do fogão esteja com a chama posicionada no orifício de entrada do queimador, com a porta aberta, só assim abra o registro de gás.
- 5 Este aparelho sofre aquecimento da superfície externa. Evite contato manual direto.
- 6 Quando o equipamento não estiver em uso mantenha a válvula do regulador (saída do botijão) fechada, principalmente durante a noite.
- 7 Utilizar em seu fogão panelas de diâmetro apropriado, que cubram totalmente as chamas até no máximo 35cm para grelha 30x30 e no máximo 45cm para grelha 40x40. Panelas maiores que as recomendadas podem afetar a estrutura do fogão, pois as chamas dos queimadores se propagam por baixo dos perfis que podem empenar, descascar a pintura ou até escurecer a chapa no caso dos fogões de aço inox. Para panelas maiores que 45cm temos a opção de fogões com grelha 50x50cm.
- 8 Fogão Duo deve ser ligado como alta pressão (glp). Utilizar botijão maiores (P45). A ligação é feita diretamente com a mangueira que acompanha o seu fogão.

5. ALERTAS DE SEGURANÇA

- 1 Instale seu aparelho em área arejada para evitar o acúmulo de gases provenientes da combustão. Para melhor rendimento do seu produto, evite operá-lo no caminho de corrente de ar.
- 2 Utilizar para ligação do gás mangueira flexível de revestimento metálico de comprimento máximo 80cm conforme norma NBR 8613 no caso de fogão BAIXA PRESSÃO. Efetuar a fixação da mangueira com abraçadeiras metálicas nas extremidades para evitar vazamento.
- 3 Verificar a existência de vazamentos na instalação aplicando espuma de sabão nas conexões. Nunca use fósforo aceso para localizá-los.



6. INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

Para seu conforto, a instalação do seu produto poderá ser realizada por um de nossos técnicos. (sujeito à cobrança)

Siga todas as instruções e recomendações contidas neste manual.

Os fogões industriais **METALMAQ**, são fabricados para funcionar com gás GLP (gás liquefeito de petróleo) nos modelos de baixa, alta pressão ou DUO, ou gás natural (GN) somente nos modelos de baixa pressão de acordo com as normas de segurança da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT).

ATENÇÃO: Não instalar fogão alta pressão ou DUO em rede de gás natural.

Usar exclusivamente reguladores adequados ao seu modelo de fogão podendo ser de BAIXA PRESSÃO ou ALTA PRESSÃO.

Regras para utilização de gás natural – GN (somente baixa pressão):

Se o seu fogão for para gás natural (GN), os condutores de gás da entrada da rua até o fogão deverão obedecer aos diâmetros abaixo e tubos galvanizados Schedule 40 ou Din 2440 com ou sem costura.

| Fogão | Diâmetro |
|-----------------|----------|
| 2 bocas | ½" |
| 4 a 6 bocas | 1" |
| 8 ou mais bocas | 1 ½" |

Regras para utilização do gás GLP:

Aconselhamos o uso de tubo galvanizado preto Schedule 40 ou Din 2440 com ou sem costura, ou cobre flexível da bateria de gás até a válvula reguladora nas seguintes dimensões.

| Fogão | Diâmetro | Comprimento máx. |
|-----------------|----------|------------------|
| 2 bocas | ½" | 3 m |
| 4 a 6 bocas | ½" OU ¾" | 7,5 m |
| 8 ou mais bocas | ¾" OU 1" | 5 m |

Apenas para os modelos de baixa pressão, aconselhamos também o uso de mangueira metálica flexível ou tubo de cobre flexível, diâmetro mínimo de ½" da válvula reguladora até a entrada de gás do fogão. Respeitando uma distância máxima de 3 metros, entre a válvula e o fogão. Os fogões de alta pressão e DUO já vêm de fábrica com a mangueira e kit de conexões adequados, devendo ser ligados diretamente à bateria de gás.



- **Regra de instalação do Forno do Fogão:**

O forno deste fogão só deve trabalhar em BAIXA PRESSÃO, por esse motivo, se seu fogão for modelo alta pressão ou DUO, se aplica uma redução no sistema que leva o gás até o forno.

- **Regra para instalação de botijão:**

Fogão Baixa Pressão: Para uma instalação eficiente é indispensável o uso de válvula reguladora de pressão que podem ser indicadas pelo distribuidor de gás. Esta válvula deverá ser regulada para atingir uma pressão de 280mmca*.

*mmca = milímetro de coluna d'água

2 a 4 bocas 1botijão 13kg = Regulador 2kg

6 a 8 bocas 2botijões 45kg = Regulador 5kg

Acima de 8 bocas 4botijões 45kg = Regulador 13kg

Fogão Alta Pressão e DUO: Para que sua instalação seja eficiente é obrigatório o uso da válvula borboleta já acoplada no fogão. Utilizar somente botijões a partir de 45kg para não comprometer o rendimento do seu equipamento.

- **Análise e Resolução de Problemas (Instalação).**

Veja aqui algumas soluções práticas para serem tomadas antes de solicitar nossos serviços de assistência técnica:

| Ocorrência | Procedimento |
|---|--|
| A chama se apaga ocasionalmente. | Verifique se há corrente de ar na direção da chama ou se o gás está acabando. |
| A chama está sujando o equipamento. | Verifique se o gás está acabando ou existe alguma obstrução dentro dos queimadores. |
| A chama está baixa e não aumenta. | Verifique se o gás está acabando ou se a torneira do registro está bem aberta. |
| Aparecem cascas de gelo na superfície externa dos botijões. | Verifique sua carga de gás, pois isso é resultante de insuficiência de carga. Para solucionar tal problema, deve-se aumentar o número de botijões ou verificar se o regulador está deficiente. |



7. UTILIZANDO O PRODUTO

Para acender a chama do seu produto esteja sempre com o acendedor posicionado junto ao queimador antes de abrir o registro do gás. Utilize de preferência acendedores tipo isqueiro.

8. LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO PRODUTO

Para manutenção e limpeza do produto, devem ser observados os seguintes cuidados:

- 1 O produto deve estar em **temperatura ambiente**, caso esteja quente aguardar o esfriamento para evitar que rache as peças fundidas, danifique a pintura e empene as chapas em geral.
- 2 Efetuar a limpeza diariamente após a utilização do produto.
- 3 Este produto não deve ser limpo com jato d'água.
- 4 Não utilizar ácidos, amoníaco, cloro, produtos corrosivos ou derivados de petróleo para a limpeza.
- 5 Utilizar apenas pano úmido ou esponja macia com sabão neutro e água quente. Torneiras, injetores e queimadores não devem ser lavados pois pode ocorrer desregulagem ou entupimento.
- 6 Recomenda-se sempre que limpar o forno proteger a chapa ou lastro do forno com óleo vegetal comestível.
- 7 Após a limpeza de grelhas e queimadores secar bem e não utilizar produtos abrasivos.
- 8 Recomenda-se o uso de óleo comestível nas grelhas e queimadores quando o produto for ficar muito tempo sem ser utilizado a fim de evitar ferrugem, principalmente em áreas de praia e sítios.



9. ACESSÓRIOS

A Metalmaq oferece uma variedade de acessórios que você pode adquirir para tornar o seu Fogão ainda mais completo e eficiente.

Entre eles destacamos o porta-panels intermediário:



Este acessório torna seu ambiente de trabalho mais organizado. Está disponível para utilização nos fogões boca 30x30 e nos fogões boca 40x40 até 6 bocas, nos modelos que não levam forno.

Outro item indispensável que a Metalmaq oferece é a mesa organizadora mise en place. Um apoio retrátil para ser fixado na lateral do seu fogão, podendo ser um apoio liso, ou com encaixe para cubas GN (modelo 1/6).



*Itens vendidos separadamente



10. SAC – SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

Para esclarecer dúvidas, receber sugestões, reclamações e ajudá-lo na melhor utilização do seu produto, a METALMAQ disponibiliza uma equipe qualificada para atender seus consumidores. O acesso ao nosso atendimento pode ser feito pelos seguintes canais de atendimento:

Serviço de Atendimento ao Consumidor e Assistência Técnica:

- 1 Canal via site da Internet:
Endereço: www.metalmaq.com.br – Opções “Contato” ou “Assistência Técnica”.
Horário de atendimento: Registre seu contato em qualquer horário.
- 2 Canal via e-mail:
Contato: assistenciatecnica@metalmaq.com.br
Horário de atendimento: Envie sua mensagem em qualquer horário.
- 3 Canal via telefone:
Contato: (21) 3774-0720
Horário de atendimento: Segunda à Quinta: 07:00 às 12:00 e das 13:00 às 17:00h. Sexta 07:00 às 12:00 e das 13:00 às 16:00h.

11. GARANTIA

A METALMAQ assegura ao proprietário deste produto, a garantia contra defeito de fabricação no período de 6 meses, a contar da data de emissão da nota fiscal emitida pelo revendedor autorizado, desde que observadas e respeitadas as disposições legais aplicáveis, referentes aos defeitos de material ou fabricação e as instruções de uso apresentadas neste manual de instrução.

O conserto ou substituição de peças defeituosas durante a vigência desta garantia se dará somente a partir da apresentação da NOTA FISCAL de compra do produto.

O consumidor perderá totalmente a garantia quando:

- 1 A instalação tiver sido feita fora das especificações apresentadas neste manual de instruções.
- 2 Houver ligação imprópria, uso indevido, má conservação ou desgaste natural.
- 3 O produto for consertado por pessoa não autorizada pela METALMAQ.



- 4 O produto não for manuseado em condições normais (de acordo com o manual de instruções), ou não for utilizado para fins a que se destina.
- 5 O produto for violado, desmontado ou adulterado fora dos postos de serviços autorizados.
- 6 O defeito do produto decorrer de acidentes de transporte, mal-acondicionamento, uso inadequado, ação da natureza ou mau uso.
- 7 Forem incorporados ao produto peças e componentes não originais ou acessórios não recomendados pela METALMAQ.
- 8 For instalado em rede elétrica imprópria.
- 9 Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da plaqueta de identificação do aparelho.

Caso o produto esteja instalado em localidade fora da área de cobertura regular de técnicos autorizados, o atendimento poderá estar sujeito à cobrança de taxa de deslocamento, proporcional à distância e previamente informada ao consumidor. A eventual cobrança somente será realizada após a prévia ciência e concordância do consumidor.

A METALMAQ não autoriza qualquer pessoa ou entidade a assumir, por sua conta, outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos, além das aqui explicitadas.

A METALMAQ reserva-se o direito de alterar o produto e as especificações deste manual sem prévio aviso.

Identificação do Revendedor e da Nota Fiscal de Venda





INDISPENSÁVEL
www.metalmaq.com.br

MP 01 VERSÃO: 02.04 Data da Aprovação: 24/02/2026