

MANUAL DE INSTRUÇÕES PARA O FORNO DE PIZZA

ATENÇÃO! NÃO USE O FORNO DE PIZZA ANTES DE LER COMPLETAMENTE ESTE MANUAL.



Metalúrgica Lisboa Ltda.



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA



FORNO ML 90

DIMENSÕES INTERNAS: 90 x 60 x 18 cm.

DIEMENSÕES EXTERNAS: 110 x 77 x 42 cm.

CAPACIDADE: 03 pizzas de 35 cm.

FORNO ML 105:

DIMENSÕES INTERNAS: 105 x 70 x 18 cm.

DIMENSÕES EXTERNAS: 126 x 87 x 42 cm.

CAPACIDADE: 6 pizzas de 35 cm.

ACOMPANHA:

02 pedras refratárias no modelo ML90

03 pedras refratárias no modelo ML105

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

- Controlador de temperatura analógico 450°C.
- Potência: Aproximadamente 6000 Wats em 220V.
- Resistência superior e inferior em fio níquel cromo.
- Isolamento em lã de rocha (refratário).
- 02 chaves de 03 posições.
- Frente em aço inox escovado.
- Corpo em aço inox serie 400.
- Suporte opcional.

GARANTIA:

Observada as condições apresentadas neste manual e na garantia que acompanha o produto, convictamente não haverá dificuldades de manuseio e conservação.

Em caso de dúvida ou qualquer problema referente ao produto, estamos ao dispor para atender.

UTILIZAÇÃO:

- 1- Antes de utilizar o equipamento pela primeira vez coloque as pedras refratárias dentro da câmara interna do forno.
- 2- Nossos fornos são produzidos para ligações elétricas de 220 V, observe se a ligação que será realizada condiz com a mesma voltagem do forno de 220 v. Para sua segurança, é expressamente necessária a ligação do fio terra.
- 3- A primeira vez em que o forno for ligado deixe por uma hora na temperatura de 100°C para a secagem das pedras, se não for observado este procedimento as pedras possivelmente quebraram e terão sua durabilidade reduzida significativamente.
- 4- Depois de realizado este procedimento deveser realizado o aumento gradativo de temperatura ate se atingir a temperatura desejada para que se inicie a produção das pizzas.

CUIDADOS:

- ✓ Realize limpeza completa do equipamento diariamente após o uso.
- ✓ Após o final da utilização do equipamento limpe todo o interior retirando todos os resquícios de alimentos que sobraram. A não observância deste procedimento pode levar a propagação de fungos e bactérias no interior do forno, podendo ocasionar intoxicação alimentar a aquele que consumir o produto contaminado.
- ✓ Para a limpeza não utilize nenhum outro produto a não ser o sabão neutro e esponjas ou espumas macias. O uso de produtos abrasivos pode ocasionar corrosão no aço inox.

METALÚRGICA LISBOA LTDA.
VESPASIANO-MG.
TEL.: (31) 3621-1261
www.metalurgicalisboa.com.br