

INDICE

INDICE	1
1 – PRESENTAZIONE	2
1.1 - Prestazioni	2
1.2 – Dimensioni	2
1.3 – Componenti principali.....	3
2 – ISTRUZIONI DI MOTAGGIO	3
3 – TRASPORTO E IMMAGAZINAMENTO	4
3.1 – Maniglioni per trasporto (optional)	4
3.1 – Kit ruote e maniglione (optional)	4

MODEL P5 - PRESENTAZIONE

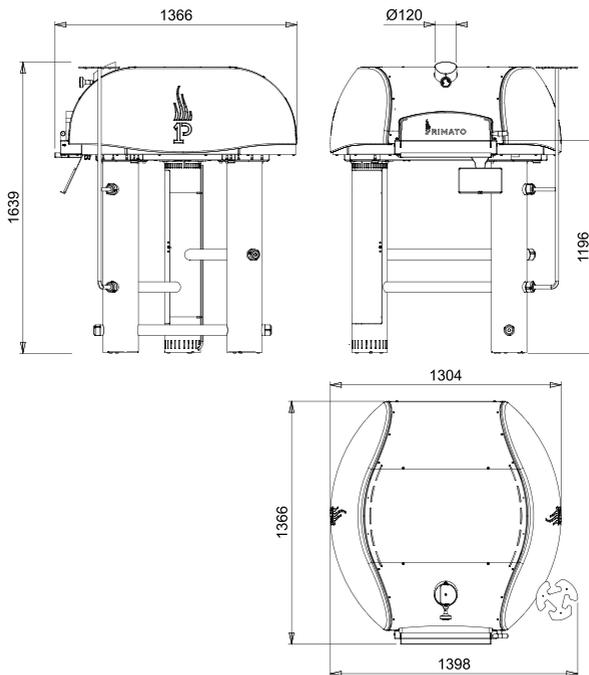
1 - PRESENTAZIONE

1.1 - Prestazioni

Il MODEL P5 è un forno a pellet a combustione pirolitica fornito in kit di montaggio. La qualità e i tempi di cottura sono del tutto paragonabili ai tradizionali forni a legna.

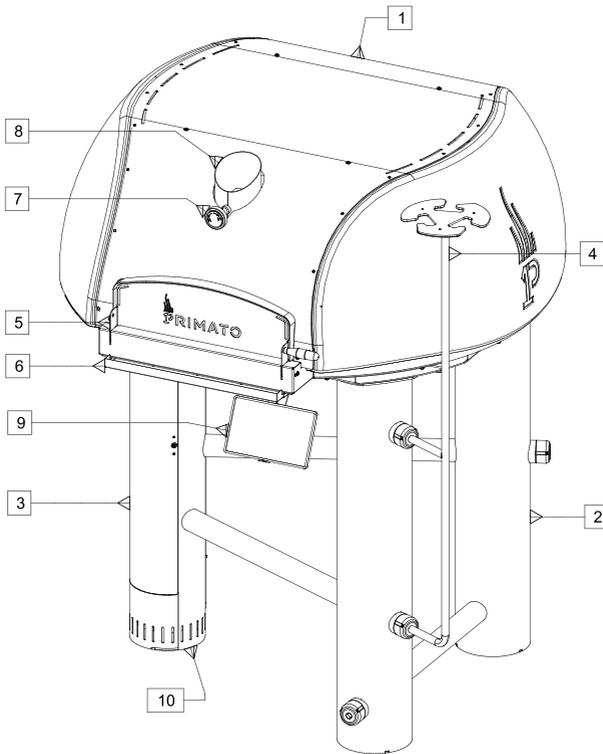
MODEL P5 è un forno pirolitico a pellet che arriva in temperatura molto rapidamente grazie all'isolamento ottimizzato e alla potenza calorifica prodotta dal processo di combustione della pirolisi. La capienza massima della base di cottura è di 8 pizze, anche se l'ottimizzazione del prodotto per avere il massimo della performance è stata settata su un carico ottimale di 5 pizze. Questo permette una produzione oraria garantita di minimo 50 pizze/ora. L'alto rendimento di MODEL P5 permette di essere pronti per infornare una pizza tradizionale dopo solo 30 minuti dall'accensione, mentre in 45 minuti si è pronti per una pizza in stile Napoletano con temperature ben oltre i 450°C.

1.2 - Dimensioni



MODEL P5 - PRESENTAZIONE

1.3 – Componenti principali



1 – Forno Pizza

2 – Gambe supporto

3 – Porta caricamento bruciatore

4 – Asta porta attrezzi

5 – Porta forno con maniglia

6 – Vassoio raccolta farina

7 – Valvola parzializzatrice

8 – Uscita vapori D.120

9 – Display touch screen

10 – Gruppo bruciatore

2 – ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

Le istruzioni di montaggio sono fornite su supporto cartaceo a corredo dell'apparecchio.

Ogni accessorio o optional acquistato, è corredato con le proprie istruzioni d'installazione.

3 – TRASPORTO E IMMAGAZINAMENTO

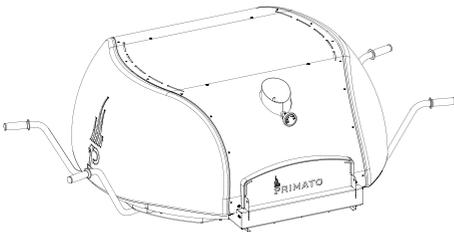
Per il trasporto del forno sono previsti imballi di diverse tipologie; legno, cartone polietilene.

Tutte le operazioni di sollevamento dell'apparecchiatura devono essere eseguite con cura, tenendo in considerazione il rapporto tra la massa del forno riportata nei dati tecnici e la portata dei mezzi utilizzati per questo genere di operazioni; questi ultimi dovranno avere portata superiore al peso del forno stesso (compreso d'imballo). **Danni causati durante il Trasporto e la Movimentazione, non sono coperti da GARANZIA. Riparazioni o sostituzioni di parti danneggiate sono a carico del Cliente.**

Il forno, durante il trasporto, è protetto da un apposito imballo costituito da una gabbia di legno.

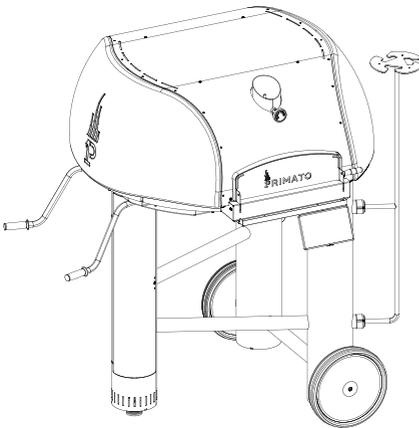
Sollevarlo l'imballo utilizzando un carrello elevatore e portarlo il più vicino possibile al luogo d'installazione.

3.1 – Maniglioni per trasporto (optional)



Oltre alle maniglie di serie per il montaggio, per il trasporto dei prodotti della serie **MODEL P** è stato realizzato un kit di maniglioni che agevola lo smontaggio/montaggio della cupola forno.

3.1 – Kit ruote e maniglione



Con il Kit ruote e maniglione è possibile spostare il forno pizza agevolmente anche su prato erboso.