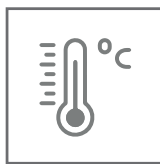


# Parma 16"

Forno de Pizza



Portátil



Atinge 500° em  
20 minutos



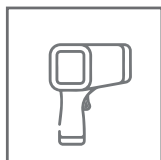
Gás GLP  
Gás GN\*



Gás STOP



Pizzas de 40 cm



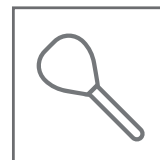
Termômetro



Bolsa de  
transporte



Pedra de Pizza



Pá de  
Pizza

evol

# Forno de Pizza Parma 16"

Forno de Pizza

## Características do produto

Instalação: Portátil

Acabamento: Aço galvanizado e aço inox.

Gás: GLP e GN

Medida: 70,2 x 56,2 x 37 cm

Peso: 20 Kg

Consumo de gás: 582 g/h

Potência: 4.4 kW

Injetor do queimador: 1.4 mm

1 Queimador com potência de 28.000 BTU's

Pedra para Pizzas de até 40 cm

Acompanha: Pedra de Pizza, Pá de Pizza,

Bolsa para Transporte e Termômetro

Garantia de 1 ano

Código do Produto: S16PZ



## Dicas Evol

Para a operação mais eficiente, a distância mínima entre o aparelho e as paredes adjacentes é de 50 cm.

NÃO use a pedra sobre outra fonte de calor que não seja o forno. Evite mudanças extremas de temperatura na pedra. NÃO coloque alimentos congelados em uma pedra quente. Não deixe a pá ou qualquer outro acessório dentro do forno de pizza quando tiver acesso.

Ao usar o forno, não toque na parte externa, na pedra ou nas imediações, pois essas áreas ficam extremamente quentes. Somente utilize o forno de pizza sobre uma base de material com resistência mínima a temperatura de 150°C. Espere o forno esfriar completamente antes de mover.

As crianças não devem ser deixadas sozinhas ou desacompanhadas em uma área onde o forno está sendo usado. Não permita que as crianças se sentem, fiquem em pé ou brinquem ao redor do forno em nenhum momento. Nunca opere este aparelho sem vigilância.

## Dicas de limpeza

- Antes de limpar, certifique-se de que o botão e controle de gás esteja na posição OFF e que o queimador e o forno tenham esfriado. Não use produtos químicos ou detergentes para limpeza da pedra.
- Não deixar a pedra de molho em água ou qualquer outra solução líquida
- Depois de limpar a pedra com água, seque a pedra antes de usar. Isso pode ser feito em um forno a 60°C por 2 horas.

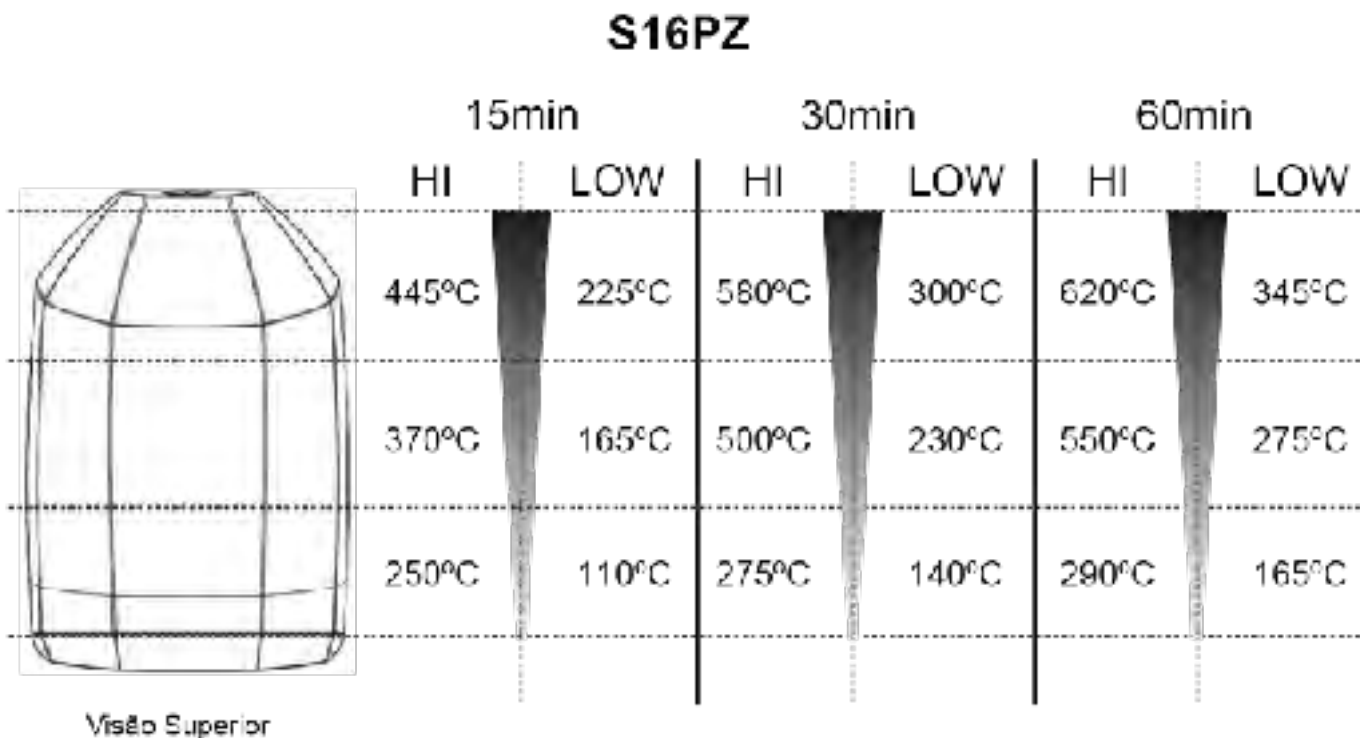
evol



Acesse o  
Sketchup

## Temperatura

Quanto mais próximo ao queimador maior é a temperatura. É necessário ter atenção ao cozimento dos alimentos, o ideal é que seja girado com frequência para um assamento mais uniforme.



Imagens Ilustrativas. Material sujeito a alterações sem aviso prévio. Rev0020230404

