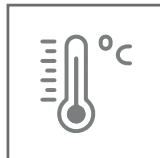


Parma 12"

Forno de Pizza



Portátil



Atinge 500° em
20 minutos



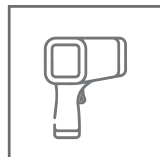
Gás GLP
Gás GN*



Gás STOP



Pizzas de 30 cm



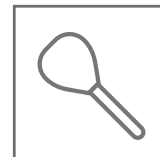
Termômetro



Bolsa de
transporte



Pedra de Pizza



Pá de
Pizza

evol

Forno de Pizza

Parma 12"

Características do produto

Instalação: Portátil

Acabamento: Aço galvanizado e aço inox.

Gás: GLP

*Pode ser convertido para Gás GN

Medida: 60,7 x 40 x 31 cm

Peso: 12 Kg

Consumo de gás: 314 g/h

Potência: 4.4 kW

Injetor do queimador: 1.08 mm

1 Queimador com potência de 15.100 BTU's

Pedra para Pizzas de até 30 cm

Acompanha: Pedra de Pizza, Pá de Pizza,

Bolsa para Transporte e Termômetro

Garantia de 1 ano

Código do Produto: S12PZ



Forno de Pizza

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.



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.

