



Agradecemos la confianza depositada en nuestra marca al adquirir un producto de estas características.

Estamos convencidos de que quedará totalmente satisfecho con su compra.

Consulte este manual para la instalación, utilización y mantenimiento de la unidad, le será de gran ayuda conocer estos detalles, para aprovechar al máximo todas sus prestaciones.

GARANTÍA

La garantía de la unidad ampara todo defecto de fabricación por el término de 6 (seis) meses. No incluye fallas causadas por accidentes, uso o instalación incorrecta (agua, gas o electricidad), problemas eléctricos originados por caídas o sobretensión, u obstrucciones en el circuito de gas ocasionadas por suciedad en la red. Durante dicho período nuestro servicio técnico repondrá las partes defectuosas en reparaciones amparadas, en forma totalmente gratuita. Una vez superado el tiempo de garantía, la visita del técnico tendrá un costo en concepto de traslado, diagnóstico y elaboración del presupuesto por el total de la reparación, que le será entregado en el momento.

INSTALACIÓN

La chimenea de ventilación se deberá conectar a los cuatro vientos mediante un conducto acorde a las directivas locales vigentes.

CONEXIÓN ELECTRICA

Verificar la correcta conexión a tierra.

ENTRADA DE GAS

- Realizar la conexión a la red de gas de acuerdo a lo indicado en la memoria descriptiva del horno.
- Verificar que el tipo de gas de la red corresponda con el que se indica en el frente del horno.
- La conexión a la red de gas natural deberá hacerse con un caño de ½" gas como mínimo a través de un GASISTA MATRICULADO.
- Se recomienda la instalación de una llave de corte de gas al pie del equipo.

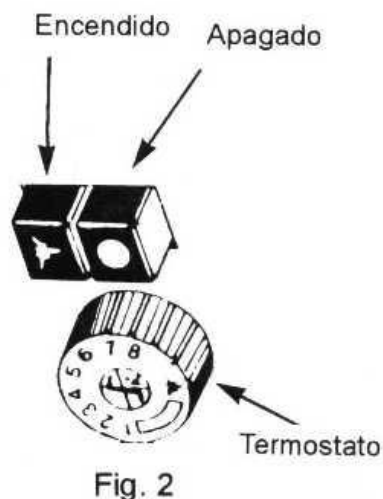
INSTRUCCIONES DE USO

1 ENCENDIDO

Para encender, presionar el pulsador de encendido (fig.2) mientras se acerca una llama al piloto. Mantener durante 10 segundos y verificar que al soltar no se apague.

Seleccionar la temperatura de acuerdo a la siguiente tabla:

Posición	°C
8	350
7	320
6	290
5	260
4	230
3	200



Para apagar el piloto y quemador presionar el pulsador de apagado.

Una vez realizada esta operación un dispositivo de seguridad bloquea la válvula y no permite volver a encender hasta que pasen unos segundos.

MANTENIMIENTO

MANTENIMIENTO

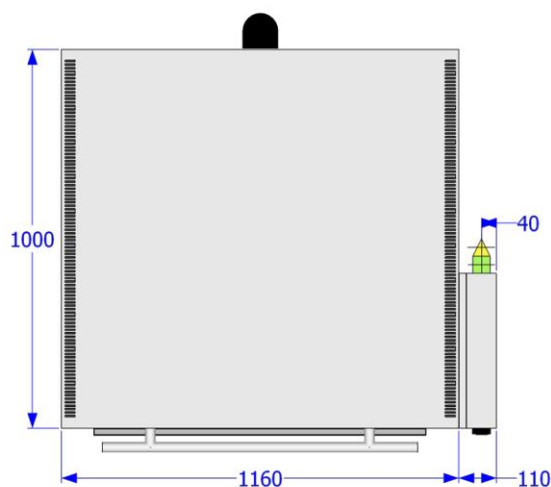
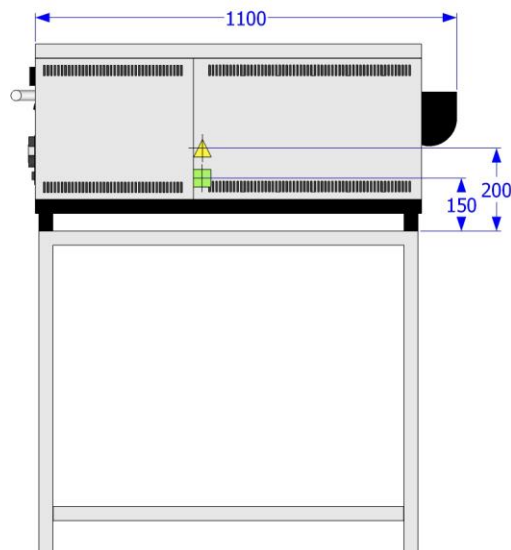
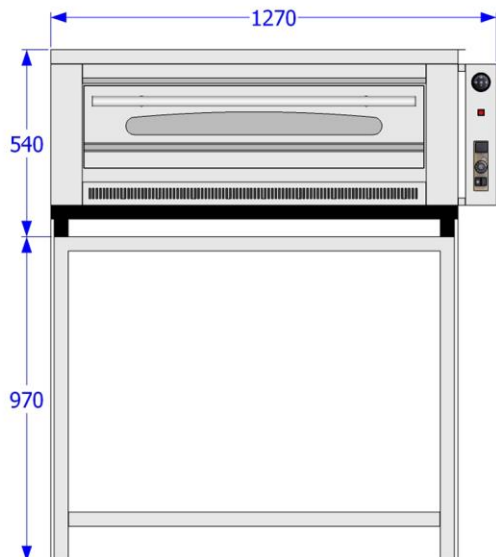
Utilizar productos desengrasantes no abrasivos.

No raspar con espátulas o cepillo de alambre de hierro, ya que pueden depositarse partículas de hierro en la superficie y originar manchas de oxidación.

MUY IMPORTANTE: NO UTILIZAR CHORRO DE AGUA PARA LA LIMPIEZA EXTERIOR DEL EQUIPO.



PIZZERO REFRACTARIO PR-4



PESO DEL EQUIPO: 170 Kg

PESO DE LA BASE: 18 Kg

- * Capacidad: 4 moldes
- * Construido en acero inoxidable esmerilado de primera calidad.
- * Quemador tubular enlozado con deflectores refractarios para uniformidad de temperatura en el piso.
- * Válvula de seguridad termostática, regulable de 110° y 350°, y termostato de gran precisión.
- * Funcionamiento a gas natural o envasado.
- * Piso y cámara de horno en laja refractaria tipo cordierita.



GAS (R 1/2")



ELECTRICIDAD 220v (f+n+t)



GAS NATURAL

POTENCIA: 20486 Kcal/h

23,81 kw

CONSUMO: 2,53 m³/h



GAS ENVASADO

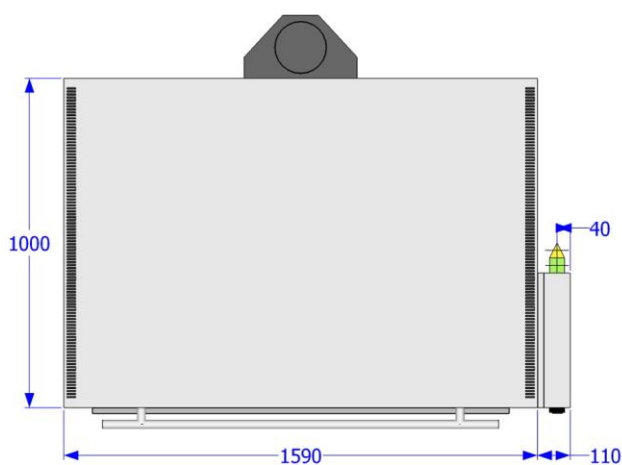
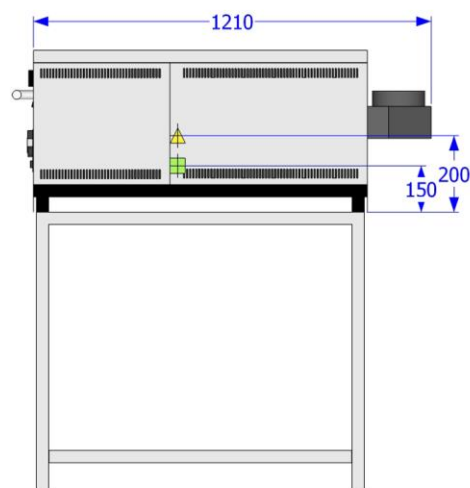
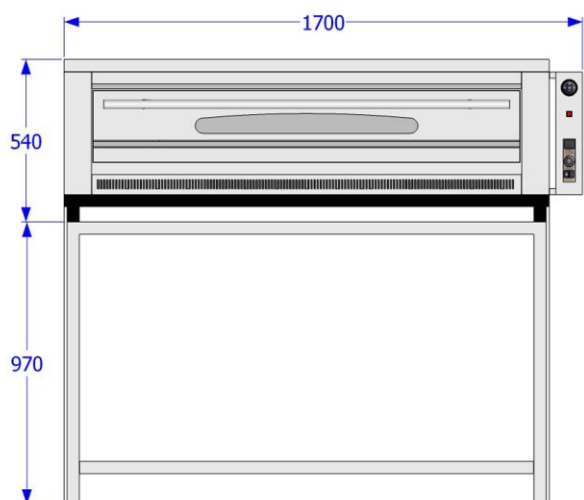
POTENCIA: 12474 Kcal/h

14,50 kw

CONSUMO: 0,567 m³/h

1,134 Kg/h

PIZZERO REFRACTARIO PR-6



PESO DEL EQUIPO: 240 Kg

PESO DE LA BASE: 20 Kg

- * Capacidad: 6 moldes
- * Construido en acero inoxidable esmerilado de primera calidad.
- * Quemador tubular enlozado con deflectores refractarios para uniformidad de temperatura en el piso.
- * Válvula de seguridad termostática, regulable de 110° y 350°, y termostato de gran precisión.
- * Funcionamiento a gas natural o envasado.
- * Piso y cámara de horno en laja refractaria tipo cordierita.



GAS (R 1/2")



ELECTRICIDAD 220v (f+n+t)



GAS NATURAL

POTENCIA: 29400 Kcal/h

34,17 kw

CONSUMO: 3,629 m³/h



GAS ENVASADO

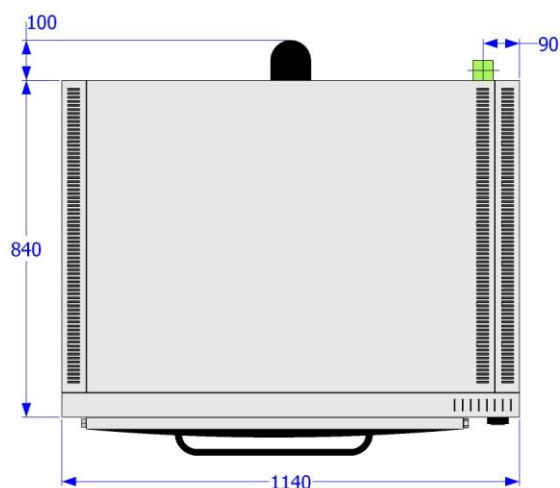
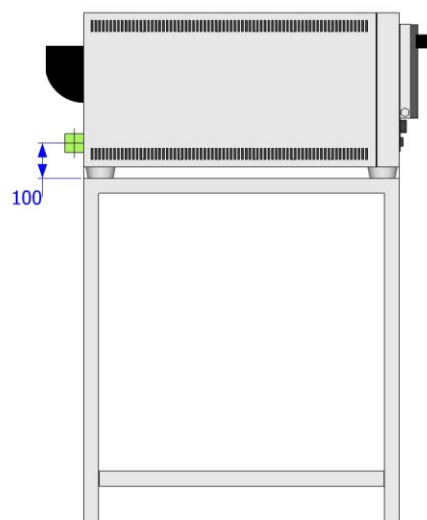
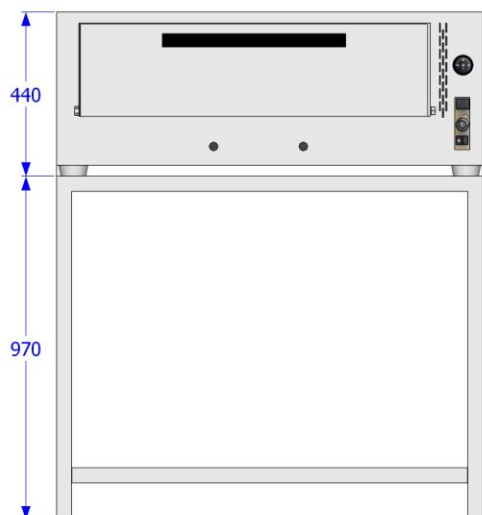
POTENCIA: 18118Kcal/h

21,06 kw

CONSUMO: 0,823 m³/h

1,647Kg/h

PIZZERO REFRACTARIO PR-4 EUROPA XXI



PESO DEL EQUIPO: 170 Kg

PESO DE LA BASE: 18 Kg

- * Capacidad: 4 moldes
- * Construido en acero inoxidable esmerilado de primera calidad.
- * Quemador tubular enlozado con deflectores refractarios para uniformidad de temperatura en el piso.
- * Válvula de seguridad termostática, regulable de 50º y 340º, y termómetro de gran precisión.
- * Funcionamiento a gas natural o envasado.
- * Piso y cámara de horno en laja refractaria. tipo cordierita.

 GAS (R 1/2")



GAS NATURAL

POTENCIA: 20486 Kcal/h

23,82 kw

CONSUMO: 2,53 m³/h



GAS ENVASADO

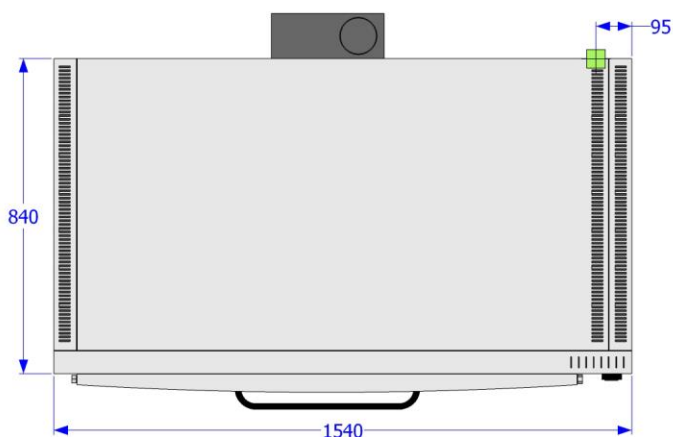
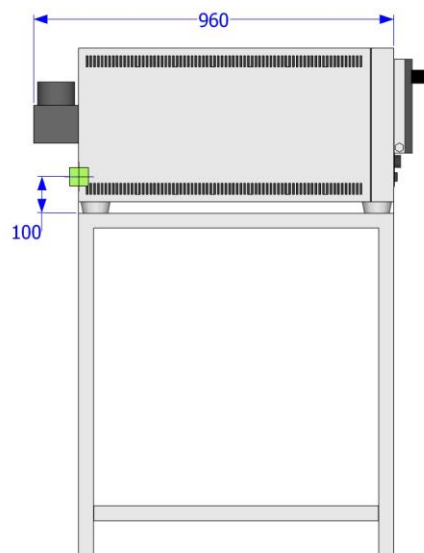
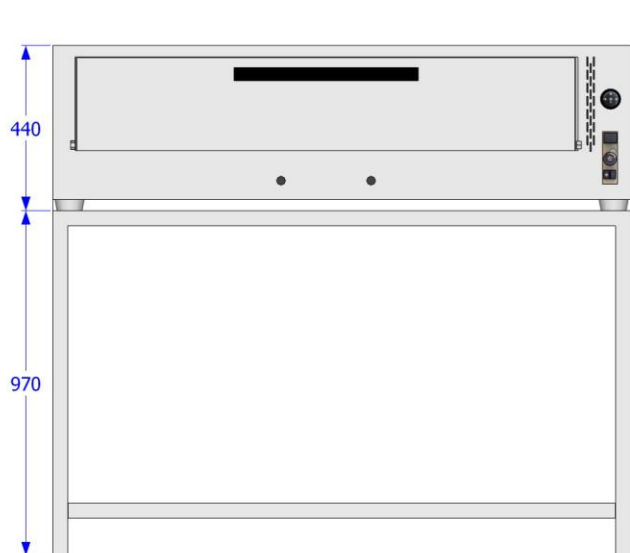
POTENCIA: 12474 Kcal/h

14,50 kw

CONSUMO: 0,567 m³/h

1,134 Kg/h

PIZZERO REFRACTARIO PR-6 EUROPA XXI



PESO DEL EQUIPO: 240 Kg

PESO DE LA BASE: 20 Kg

- * Capacidad: 6 moldes
- * Construido en acero inoxidable esmerilado de primera calidad.
- * Quemador tubular enlozado con deflectores refractarios para uniformidad de temperatura en el piso.
- * Válvula de seguridad termostática, regulable de 50° y 340°, y termómetro de gran precisión.
- * Funcionamiento a gas natural o envasado.
- * Piso y cámara de horno en laja refractaria tipo cordierita.

 GAS (R 1/2")



GAS NATURAL

POTENCIA: 29400 Kcal/h
34,19 kw
CONSUMO: 3,629 m³/h



GAS ENVASADO

POTENCIA: 18118Kcal/h
21,07 kw
CONSUMO: 0,823 m³/h
1,647Kg/h