



ДЕЛОВАЯ РУСЬ

ГРУППА КОМПАНИЙ

125319, МОСКВА, УЛ. ЧЕРНЯХОВСКОГО, Д.5, КОРП.1
ТЕЛ. (095) 956-3777, ФАКС (095) 956-3776

ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

МОДЕЛИ: PZ 330, PZ 660

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



ROLLER GRILL

Описание

Модели предназначены для приготовления свежей или замороженной пиццы, сырных сэндвичей и т.д. Приготовление осуществляется за счет 8 ТЭНов, проходящих через кварцевые трубки (4 вверху, 4 внизу) и обеспечивающих максимальный нагрев. Огнеупорный кирпич аккумулирует тепло и обеспечивает отличное распределение жара.

Оборудование разработано для коммерческого использования, и должно устанавливаться и эксплуатироваться квалифицированным персоналом.

По желанию, можно заказать соединительную скобу для установки одной печи на другую.

Размеры и вместимость

Модель	Размеры (см)	Вес (кг)	Размеры камеры (см)
PZ 330	48x41x42	18	33x36
PZ 660	84x41x42	31	66x33

Технические характеристики

Модель	Мощность (кВт)	Напряжение (В)	Количество ТЭНов
PZ 330	1,5 или 2	220	8
PZ 660	3	220	8

Функции

- 2 выключателя для каждой зоны нагрева
- звуковой таймер на 15 минут с возможностью непрерывной работы
- регулирующий термостат 0-350°C
- красный сигнальный индикатор контроля температуры

Установка

Проверьте характеристики сети питания перед подключением печи. Печь необходимо подключать к заземленной системе. Не устанавливайте печь рядом с источниками влаги или пара. Обеспечьте достаточную вентиляцию вокруг печи.

Эксплуатация

Установите таймер на 10 минут для прогрева печи, загорится сигнальный индикатор. Включите оба регулятора нагрева. Установите с помощью термостата рабочую температуру, сигнальный индикатор будет гореть, пока установленная температура не будет достигнута.

По окончании времени прогрева, установите таймером время приготовления и включите регуляторы с учетом следующего:

- верхняя зона нагрева для сырных тостов, гриля
- нижняя зона нагрева для выпечки кондитерских изделий, пирогов
- обе зоны для приготовления свежей или замороженной пиццы

Некоторые рекомендации: чтобы получить наилучший результат, мы советуем для замороженной пиццы выбрать температуру 320°C, для свежей - 300°C. Свежая пицца диаметром 30 см будет готова через 3 минуты, замороженная пицца диаметром 30 см – через 5 минут.

Чистка

Перед чисткой выключите оборудование из сети питания и дайте ему остыть. Никогда не чистите кварцевые трубки, если они еще горячие и не касайтесь их пальцами. Для их чистки не используйте воду, протирайте тряпочкой, смоченной в спирте.

Металлические детали печи чистите влажной губкой с некоторым количеством жидкого моющего средства.

Никогда не мойте печь под струей воды, так как можно повредить оборудование.