

Forza STi

40 cm Pizza Ofen



Leistung

- Die Forza STi wurde für eine schnelle Zubereitung und hervorragende Leistungen auch bei großen Mengen entwickelt. Er ist ideal für Schnellrestaurants, Pizzerien, Bäckereien, Hotels, Snackbars und Gemischtwarenläden. Die Herstellung von Pizzen, Empanadas, Calzones, Keksen und anderen Produkten wird mit dem Forza STi noch besser. Denn er garantiert Aussehen, Geschmack und hervorragende Texturen. Entwickelt mit Spitzentechnologien wie Umluft und Infrarot, erreicht er eine bis zu 50% schnellere Zubereitung als herkömmliche Öfen.

Eigenschaften

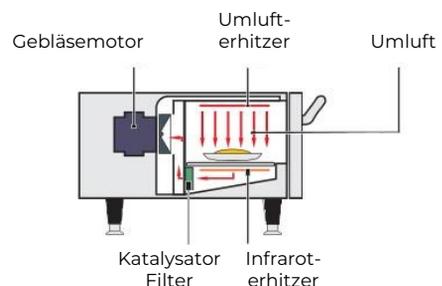
- Platz für Pizzen bis zu 40 cm
- Touchscreen-Bedienung mit benutzerfreundlicher Oberfläche
- bis zu 1024 Rezepte, unterteilt in Gruppen
- USB-Anschluss zum Hoch-/Herunterladen von Rezepten
- einfach zu reinigen
- einstellbare Temperatur von +30°C bis +330°C
- kühle Temperatur der Außenfläche
- entlüftungsfrei-zertifiziert mit leicht abnehmbarem Katalysator-Filter
- Aufprall-Luftstrom mit variabler Geschwindigkeit
- unabhängig gesteuerte Ober- und Unterhitze
- Doppelglastür mit Easy-Clean-System
- erlaubt die Nutzung von Metallpfannen
- hergestellt aus AISI 430 (außen) und AISI 304 (innen), rostfreier Edelstahl
- 1 Jahr Garantie

Zubehör

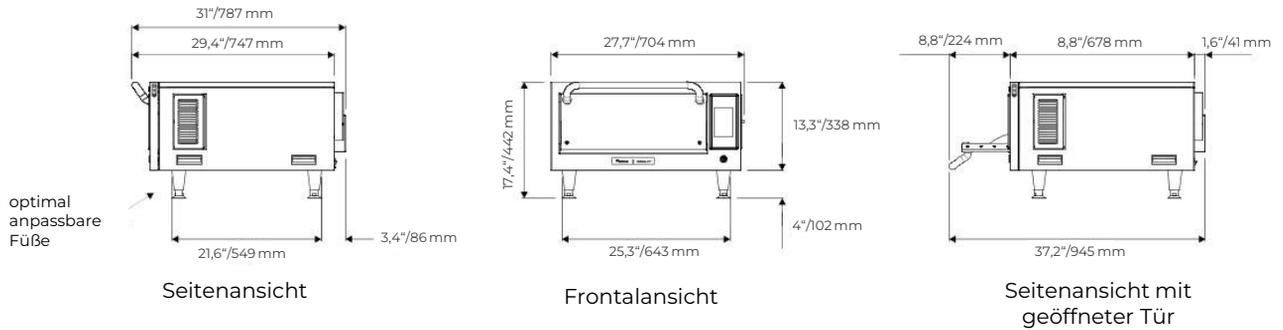
- 2 Aluminium Maschensiebe
- 1 Aluminium Schaufel
- 1 Türreinigungswerkzeug

Zusätzliches Zubehör

- einstellbare Füße



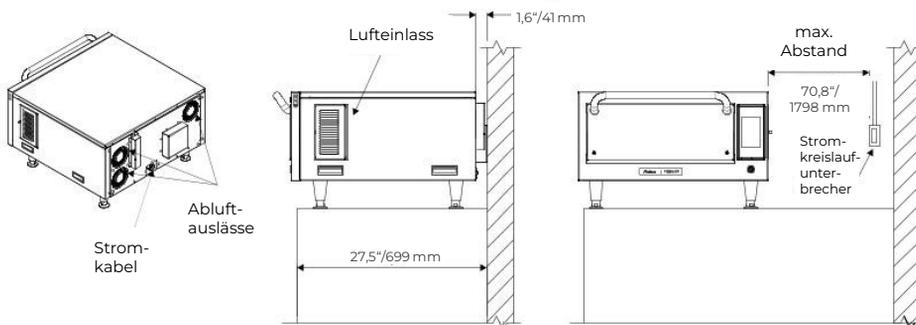
Produktmaße



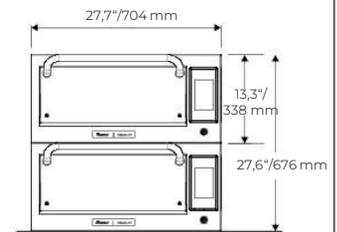
ABMESSUNGEN

Forza STi	Produktabmessung				Abmessung des verpackten Produkts				Größe Backkammer	Kapazität	Höhe	Breite	Tiefe
	Höhe	Breite	Tiefe (mit Griff)	Gewicht	Höhe	Breite	Tiefe (mit Griff)	Gewicht					
ohne Füße	13,3" / 338 mm	27,7" / 704 mm	31" / 787 mm	148 lbs / 67 kg	22,8" / 579 mm	31,9" / 810 mm	35" / 889 mm	209,4 lbs / 95 kg	0,65 cu.ft / 18,6 L	3,6" / 93 mm	18,1" / 460 mm	17,1" / 435 mm	
mit Füße	17,4" / 442 mm	27,7" / 704 mm	31" / 787 mm	148 lbs / 67 kg	22,8" / 579 mm	31,9" / 810 mm	35" / 889 mm	209,4 lbs / 95 kg	Abstand Zur Wand	Linke Seite	Rückseite	Rechte Seite	
										0" / 0 mm	0" / 0 mm	1" / 25 mm	

Installation



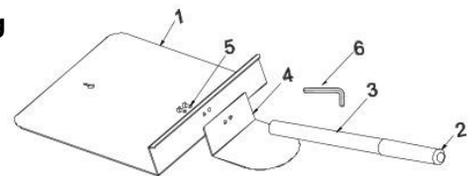
Stapel-Version Maße



Art.	Beschreibung	Anz.
1	Schaufel-Basis	1
2	Handgriff	1
3	40 cm Griff	1
4	Handschutz	1
5	Flachkopfschraube M5 x 15 mm	2
6	Inbusschlüssel	1

Schaufel Zusammensetzung

Verwenden Sie den mitgelieferten Inbusschlüssel.



ELEKTRISCHE SPEZIFIKATION

Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Eigenschaften des Stromnetzes mit den technischen Spezifikationen übereinstimmen, die sich auf dem Datenetikett auf der Rückseite des Geräts befinden. Die Steckdose sollte sich nicht mehr als 70,8 in/6 ft/1,8 m vom Gerät entfernt befinden. Dieser Stecker muss an einer ordnungsgemäß installierten und geerdeten Steckdose angeschlossen werden. Im Falle eines elektrischen Kurzschlusses reduziert die ordnungsgemäße Erdung des Geräts das Risiko eines elektrischen Schlags durch Erdung des elektrischen Stroms.

Das Stromnetz liegt in der Verantwortung des Kunden.

Region	Spannung (V)	Phasen	Freq. (Hz)	Leistung (kW)	Unterbrecher (A)	Kabel	Stecker
Europa	400	drei	50	6.6	32	3x4mm ²	32A (2P+T)

ALLGEMEINE ANWEISUNG

Der Ofen muss auf einer Basis oder Theke installiert werden, die das Gewicht des Geräts tragen kann (ca. 148 lbs. / 67 kg), gestapelt (ca. 296 lbs. / 134 kg). Für eine bessere Belüftung sollte ein Mindestabstand von 1" (25 mm) zwischen der Rückseite des Ofens und der Wand eingehalten werden. Blockieren Sie nicht die Luftein- und auslässe an der Vorder- und Rückseite des Ofens.

Es wird nicht empfohlen, das Gerät in der Nähe von Öfen, Fritteusen, Kochplatten und anderen Geräten zu positionieren, die Fett, Dämpfe und Wärme freisetzen.

Der Ofen muss an einem ebenen und belüfteten Ort installiert werden. Eine unsachgemäße Installation kann dazu führen, dass die Geräteggarantie erlischt.