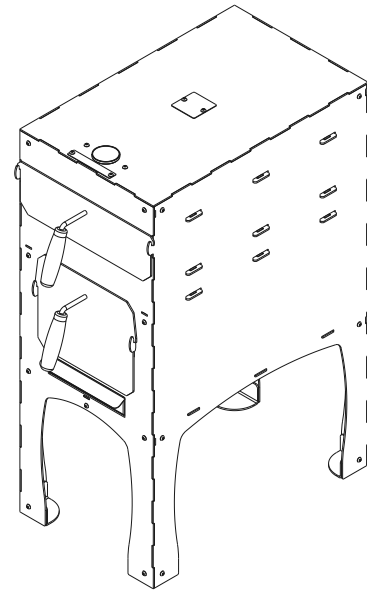




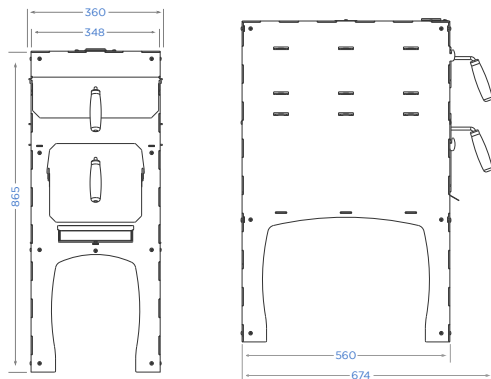
MR.PIZZAIOLO
ALL YOU NEED IS PIZZA



PEC NA PIZZU

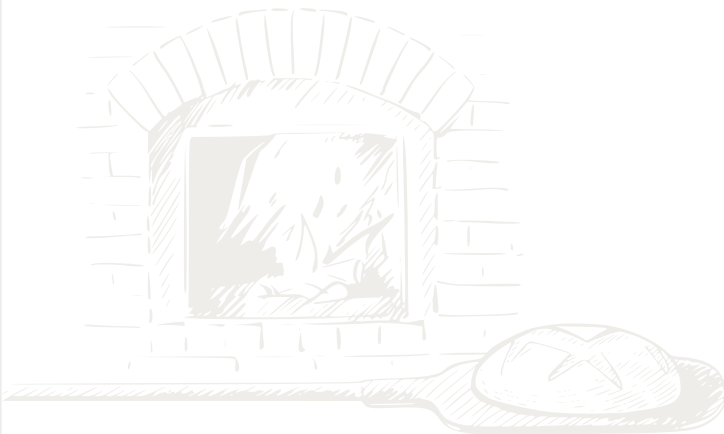
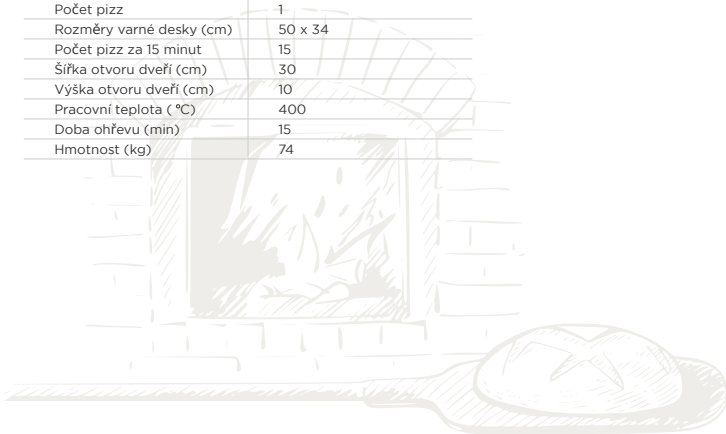
NÁVOD K VÝROBKU

Vyrobce:
ADVANSVIS s.r.o.
www.mrpizzaiolo.cz



TECHNICKÉ ÚDAJE

Parametr	Hodnota
Palivo	Suché dřevo
Hloubka (cm)	56
Šířka (cm)	34,8
Výška (cm)	86,5
Počet pizz	1
Rozměry varné desky (cm)	50 x 34
Počet pizz za 15 minut	15
Šířka otvoru dveří (cm)	30
Výška otvoru dveří (cm)	10
Pracovní teplota (°C)	400
Doba ohřevu (min)	15
Hmotnost (kg)	74



PŘISLUŠENSTVÍ



pekařská lopata do pece



zástěra černá



zástěra oliva



zástěra bílá

Pizza kamen Pietra Lavica ●

Pec na pizzu se dodává s lávovými kamen Pietra Lavica. Vnitřek horní části se skládá ze dvou desek kvalitního lávového kamene vhodného pro použití přímo na ohni. Přírodní grilovací kámen není ničím napuštěn ani ošetřen žádnou chemickou látkou a je zdravotně absolutně nezávadný. Rovnoměrně rozvádí teplo po celé ploše a umožňuje dokonalou přípravu právě neapolské pizzy. Grilovací lávový kámen andezit Pietra Lavica pochází přímo ze sopečné činnosti. Tento materiál se těží přímo pod italskou sopkou Etna. Jedná se o výlevnou horninu, která je velmi odolná vůči teplotním změnám a proto je vhodný pro použití na přípravu pizzy. Grilovací lávový kámen je dodáván s hladkým leštěným povrchem. Tento materiál vzhledem k použití na grilovací desky prošel testem zdravotní nezávadnosti. Údržba je velmi snadná, stačí seškrábnout ostrou špacítlí a otřít papírovou utěrkou, lze i umýt vodou a houbičkou. Tyto desky na pečení absorbují veškeré teplo z plamenů a poté je přenášejí přímo na suroviny.

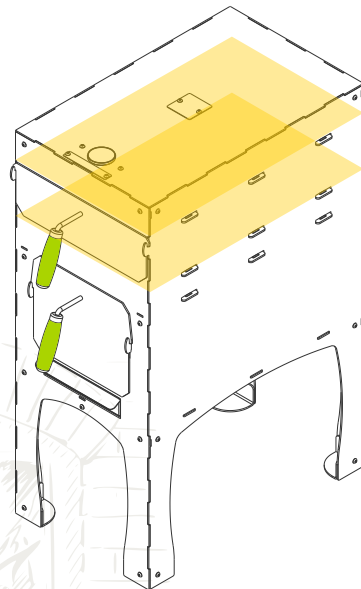
Láva kamen (500 x 340 x 200 mm) - 2 ks.

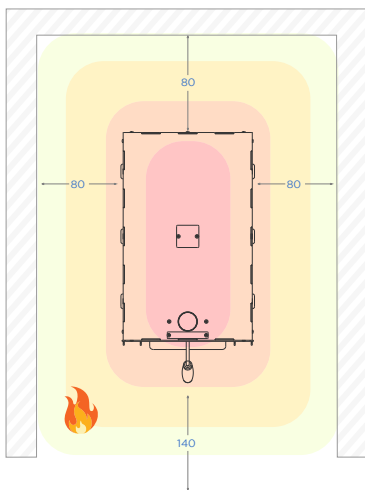
Rukojeť ●

Rukojeť spotřebiče je vyrobena z dřeva. Je zahřátá na takovou teplotu, jako je zahřátá přední část spotřebiče, proto je nutné při údržbě rukojeti používat žáruvzdornou rukavici.

Materiál ●

Ocel Corten je odolná proti povětrnostním vlivům, na svém povrchu díky působení vzdušné vlhkosti a deště vytvoří speciální vrstvu rezaté patiny. Ta pak chrání zbytek materiálu před další korozí a degradací. Geniálně jednoduché a designově velice zajímavé. Životnost materiálu je pak desetinašobně delší oproti klasické nízkouhlíkaté oceli. Nenatíráte, nečistíte.





Bezpečnostní vzdálenosti pro instalaci spotřebiče, aby nedošlo k požáru:
140 cm - zepředu,
80 cm - ze stran,
80 cm - zezadu.

V případě snadno hořlavých materiálů a konstrukcí musí být pec umístěna ve vzdálenosti nejméně 80 cm nebo musí být vybavena nehořlavou zástěnou.

Používání: Pec na pizzu je navržena pro práci se suchými dřevěnými poleny. Zapálení se provádí pomocí suchého dřeva v přední části nerezové pece. Po dosažení optimální teploty a zahřátí žáruvzdorných desek po dobu přibližně 15 min. je pec připravena na pečení.

Teplota v peci závisí na intenzitě hoření a množství paliva.

Na horním panelu je instalován teploměr pro snadnou kontrolu teploty.

ZDRAVÍ A BEZPEČNOST

- Vaše pec na pizzu Mr. Pizzaiolo bude při používání extrémně horká. Nedotýkejte se pece, dokud úplně nevychladne.**
- Vaši pec na pizzu by neměly obsluhovat děti.
- Vaši pec na pizzu by neměla obsluhovat osoba pod vlivem alkoholu nebo léky, které mohou narušit schopnost uživatele jej bezpečně ovládat.
- Nikdy nenechávejte pec na pizzu bez dozoru. Je třeba věnovat zvláštní pozornost když jsou přítomny děti nebo domácí zvířata.
- Nečistěte popel, dokud pec úplně nevychladne.
- Seškrábněte vychladlý popel z vaší pec na pizzu pomocí mosazného kartáče.
- Při zakládání ohně nepoužívejte tekuté palivo! Tento proces může být nebezpečný, zvýšené riziko zdravotních potíží!
- Nechte pec na pizzu přirozeně vychladnout, nepolevejte vodou. Rychlé ochlazení poškodí vaši pec na pizzu.

