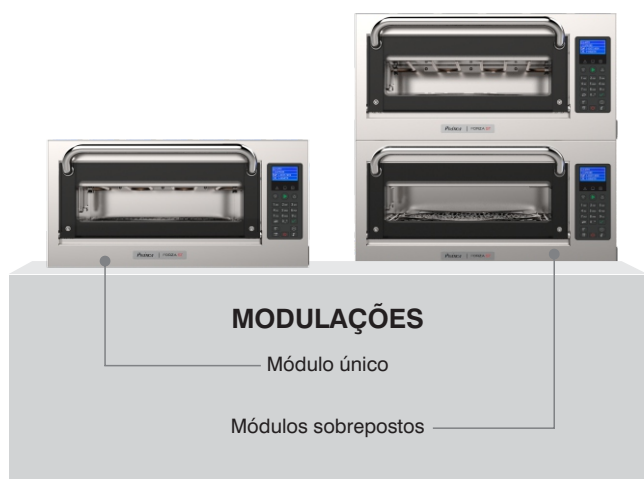


Forza ST Speed Oven



INDICAÇÃO DE USO

- Desenvolvido para entregas com velocidade e excelência mesmo em grandes volumes, o **Forza ST** é ideal para os QSR - quick service restaurants (*restaurantes de serviço rápido*), além de pizzarias, padarias, hotéis, lanchonetes e lojas de conveniência.
- As produções de pizzas, empanadas, calzones, cookies, pastéis de nata e outros, se tornam ainda melhores com o Forza ST, que garante aparência, sabor e texturas superiores, desenvolvido com tecnologias de ponta como o ar impingido e infravermelho, obtém preparos até 50% mais rápidos do que em fornos convencionais.

CARACTERÍSTICAS E FUNCIONALIDADES

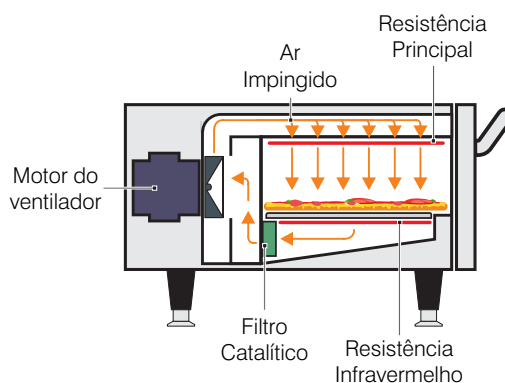
- Armazena até 80 receitas com 6 passos cada;
- Conexão USB para download/upload de receitas;
- Temperatura com ajustes precisos de 30°C a 330°C, e sensor para monitoramento da temperatura na câmara;
- Construído em aço inoxidável;
- Controles de fácil operação;
- Possui certificação Ventless, que dispensa o uso de coifas* e filtro catalítico, de fácil remoção para limpeza;
- Iluminação na câmara para visibilidade durante o assamento;
- Uso eficiente de energia;
- 1 ano de garantia em peças e mão de obra (exceto itens de desgaste natural).

ACESSÓRIOS DE SÉRIE

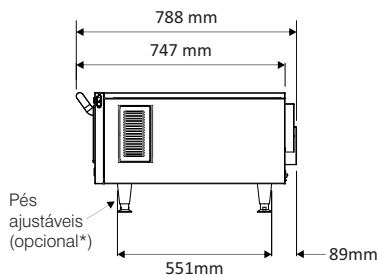
- 01 - Tela para pizza;
- 01 - Pá de alumínio;
- 01 - Suporte para esponja.

ACESSÓRIOS OPCIONAIS

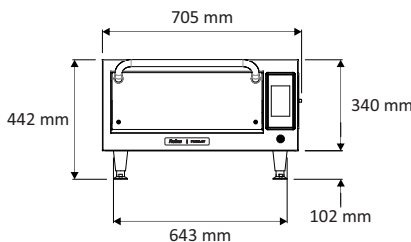
- Pés niveladores.



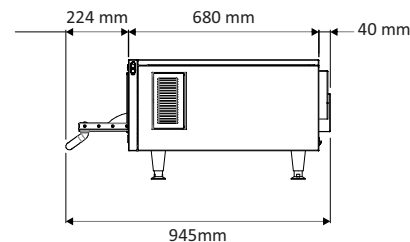
DIMENSÕES DO PRODUTO



VISTA LATERAL



VISTA FRONTAL

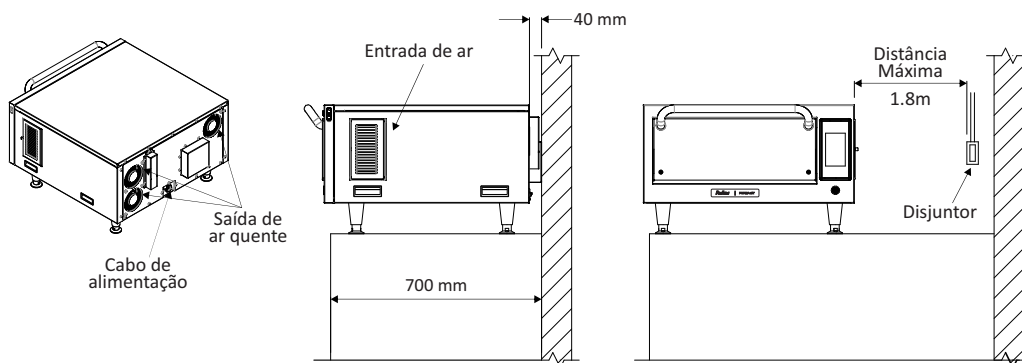


VISTA LATERAL COM A PORTA ABERTA

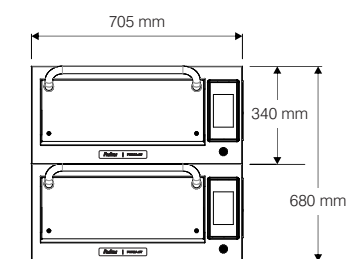
DIMENSÕES

Forza ST	Dimensões do Produto				Dimensões do Produto Embalado				Dimensões de Câmara	Capacidade	Altura	Largura	Profundidade
	Alt.	Larg.	Prof.	Peso	Alt.	Larg.	Prof.	Peso		0.65 cu.ft 18.6L	93 mm	460 mm	435 mm
Sem pés	340 mm	705 mm	788 mm	67 kg	640 mm	845 mm	955 mm	86 kg	Distâncias de paredes	Lado Esquerdo	Traseira		Lado Direito
Com pés	442 mm	705 mm	788 mm	67 kg	-	-	-	-		0 mm	0 mm		25 mm

INSTALAÇÃO



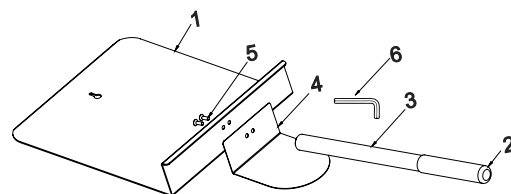
DIMENSÕES DA VERSÃO SOBREPOSTA



ÍTEM	DESCRIÇÃO	QTDE.
1	BASE PÁ	1
2	MANOPLA	1
3	CABO DE 400 MM	1
4	PROTECTOR DE MÃO	1
5	PARAFUSO CAB. CHATA M5 X 15 MM	2
6	CHAVE ALLEN	1

MONTAGEM PÁ DE UTILIZAÇÃO

UTILIZE A CHAVE ALLEN QUE ACOMPANHA O PRODUTO



ESPECIFICAÇÕES ELÉTRICAS

Certifique-se de que as características da rede elétrica no local de instalação estejam de acordo com as especificações técnicas que constam na etiqueta de identificação localizada no painel traseiro do equipamento. O disjuntor deve estar localizado no máximo a 1,8 m do equipamento.

Este produto está equipado com um plugue de 3 pinos, que deve ser conectado a uma tomada, corretamente instalada e aterrada. No caso de curto-circuito, a ligação terra da unidade reduz o risco de choque elétrico. As características da rede elétrica no local de instalação são de responsabilidade do cliente.

Região	Tensão (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (kW)	*Disjuntor (A)	Cabo	Tomada
Brasil	220	Mono	60	6.2	32	3x4 mm²	32A (2P+T)

*A Prática recomenda a instalação de um disjuntor tipo D.
A instalação elétrica deve estar conforme o regulamento local.

INSTRUÇÕES GERAIS

O produto deve ser instalado em uma base que suporte o seu peso (aproximadamente 67kg). Para uma ventilação adequada, é necessário um espaço mínimo de 40mm entre a traseira do forno e a parede e de 25mm entre a lateral direita do forno e a parede.

O stop localizado na parte traseira do forno foi projetado para proporcionar esse espaço necessário na parte traseira do forno e não pode ser removido.

Não bloqueie as entradas e saídas de ar localizadas nas laterais e na traseira do produto.

Não é recomendável posicionar o produto perto de fogões, fritadeiras, chapas ou outros equipamentos que liberam gordura, fumaça e calor.

O produto deve ser instalado em local nivelado e ventilado.

A instalação incorreta poderá anular a garantia do equipamento.