

# N'DUSTRIO

## BAKIM DUSTRIO – PASTAHANE EKİPMANLARI



### ELEKTRİKLİ PİZZA FIRINLARI

→ MONTAJ TALİMATI

→ KULLANMA TALİMATI

→ BAKIM TALİMATI



**NLE-T 24**



**NLE-T 16**

### ELEKTRİKLİ PİZZA FIRINI

(NLE-T 14; NLE-T 16; NCE-T 16; NLE-T 19; NLE-T 24; NLE-T 26; NCE-T 26)

## I. MONTAJ TALİMATI

- Ürünün tesis ve montajı ehliyetli kişiler tarafından bu kılavuzda açıklanan şekilde yapılmalıdır.
- Kullanım, bakım ve temizlik esnasında lütfen önerdiğimiz kurallara uyunuz.
- Taşıma işleminden önce şebeke bağlantısı ehliyetli kişilerce kesilmelidir.
- Ürünler insan gücü ile taşınmamalıdır. Taşıma esnasında ürün uygun yöntemlerle palet üzerine alınmalı ve palete sabitlenmelidir.
- Taşıma uygun kaldırımlar ile yapılmalıdır. Taşıma araçları ehliyetli kişiler tarafından kullanılmalıdır.
- Taşıma işleminde ürünün orijinal ambalajlama sistemi kullanılmalıdır. Bu mümkün değil ise pişirme taşlarının yerlerinden oynamasını engellemek için pişirme kazanları içine uygun destek elemanları konmalıdır veya pişirme taşları çıkarılıp ayrıca taşınmalıdır.

### Teknik Özellikleri

ÖZELLİKLER	NLE-T14	NLE-T24	NLE-T16	NCE-T 16	NLE-T 19	NLE-T26	NCE-T 26
Dış Ölçüler (mm.)	920x440x800	920x760x800	920x440x1120	1190x710x440	1190x1010x440	920x440x1120	1190x710x770
İç Ölçüler (mm.)	1x(620x150x620)	2x(620x150x620)	1x(620x150x920)	1x(920x620x150)	1x(920x920x150)	2x(620x150x920)	2x(920x620x150)
Pişirme Alanı	1x(5x Ø 25cm pizza)	2x(5x Ø 25cm pizza)	1x(6x Ø 25cm pizza)	1x(6x Ø 25cm pizza)	1x(9x Ø 25cm pizza)	2x(6x Ø 25cm pizza)	2x(6x Ø 25cm pizza)
Pişirme Taşı	Şamot Taşı	Şamot Taşı	Şamot Taşı	Şamot Taşı	Şamot Taşı	Şamot Taşı	Şamot Taşı
Termostat Aralığı (°C)	0-500 (2 adet bağımsız)	0-500 (4 adet bağımsız)	0-500 (2 adet bağımsız)	0-500 (2 adet bağımsız)	0-500 (2 adet bağımsız)	0-500 (4 adet bağımsız)	0-500 (4 adet bağımsız)
Aydınlatma (W)	1 x 25	2 x 25	1 x 25	1 x 25	1 x 25	2x 25	2x 25
Toplam Elektrik Gücü (KW)	4 x 1,25= 5	8 x 1,25= 5	4 x 1,5= 6	4 x 1,5= 6	4 x 1,5= 6	8 x 1,5= 12	8 x 1,5= 12
Elektrik Besleme Gerilimi (V)	240/400 2F+N	240/400 3F+N	240/400 2F+N	240/400 2F+N	240/400 2F+N	240/400 3F+N	240/400 3F+N
Net Ağırlık (kg)	75	144	102	102	129	195	195

## I. MONTAJ BİLGİLERİ

### 1.2.1 Montaj

- Ürünün monte edileceği yer, ayarlı ve terazi ile düzeltilmiş olmalı; topraklaması mutlaka yapılmış olmalıdır.
- Yerden yüksekte yapılacak montajlarda, montaj zemininin ürün ağırlığını taşıyacak güçte olması gerekir.

## I. KULLANMA TALİMATI

### 1. Kullanım Amacı

- Cihaz, endüstriyel hizmet veren tesislerin mutfaklarında (toplu yemek servisi veren işletmeler, restoranlar, turistik tesisler, büfeler gibi), alanlarda Pizza, Pide, Lahmacun gibi ürünlerin pişirilmesi amacıyla tasarlanmıştır.

**Not: Kullanım amacı dışına çıkmayınız.**

**Kullanıcı bu kılavuzu okumalı ve ürünle ilgili güvenlik koşulları ve teknik özellikleri bilmelidir.**

## 2.1. Çalıştırma Talimatı

- İlk kullanımdan önce (enerji bağlantısı kesilmelidir) fırınınızın iç ve dış yüzeyini, ılık sabunlu suya batırılarak sıkılmış bez ile siliniz, ıslak bez ile tekrar silerek kurulayınız.
- Ürün -5°C, +40°C arasındaki sıcaklıklarda ve maksimum %65 nem oranındaki ortam şartlarında çalıştırılması tavsiye edilir.
- Termostat ayarları yapıldıktan sonra cihaz çalıştırılır. Ayarlar ve pişirme süreleri aşağıda belirtilmiştir.

Model	<u>1. Alternatif</u>			<u>2. Alternatif</u>		
	Alt Termostat (°C)	Üst Termostat (°C)	Pişirme Süresi (dak.)	Alt Termostat (°C)	Üst Termostat (°C)	Pişirme Süresi (dak.)
NLE-T 24	300	280	7-8	350	320	5-6
NLE-T 26	300	280	7-8	350	320	5-6
NCE-T 26	300	280	7-8	350	320	5-6
NLE-T 14	280	300	7-8	300	330	5-6
NLE-T 16	280	300	7-8	300	330	5-6
NCE-T 16	280	300	7-8	300	330	5-6
NLE-T 19	280	300	7-8	300	330	5-6

- İşlem bittikten sonra termostat "0" konuma getirilerek cihaz kapatılır.

## III. BAKIM VE TEMİZLİK

- Temizlik ve bakımdan önce cihaz kapatılarak kazalar önlenmelidir.
- Fırınınızın iç ve dış yüzeyini, ılık sabunlu suya batırılarak sıkılmış bez ile siliniz, ıslak bez ile tekrar silerek kurulayınız.

# N'DUSTRIO

Aydınlı Mah. İstanbul Anadolu Yakası  
Organize Sanayi Bölgesi Mermerciler Cad.  
No:41 PK.34953 Tuzla / İstanbul  
Tel : +90 216 593 02 42 Faks:+90 216 593 02 43  
[info@ndustrio.com](mailto:info@ndustrio.com) [www.ndustrio.com](http://www.ndustrio.com)



GPG