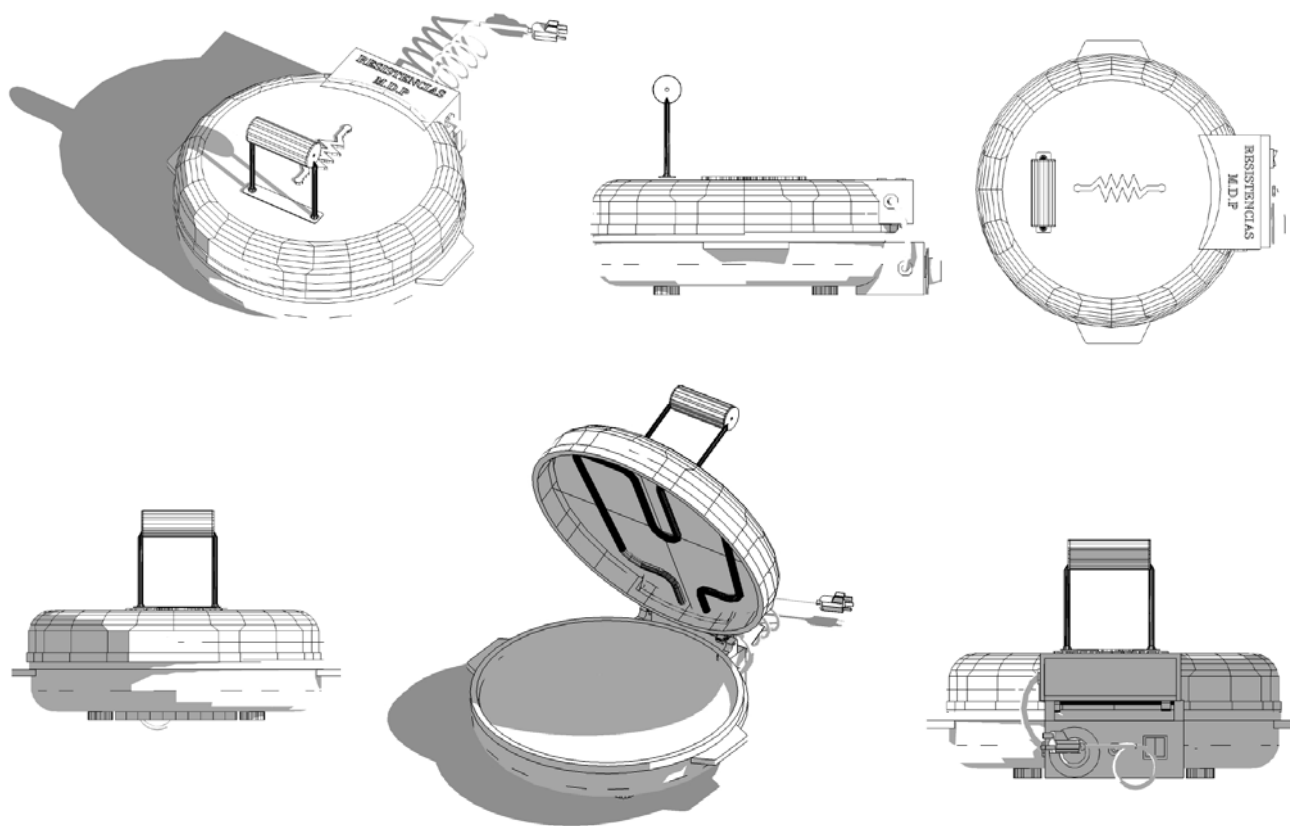


PIZZERA ELECTRICA RMP

MANUAL DE USUARIO



Datos técnicos y denominación:

Nombre:	Voltaje	Potencia	Long	Ancho	Alto	Consumo	Uso específico
PZ 01	220v	1500kw	400mm	400mm	160mm	6 Amper	Pizzera Eléctrica

Gracias por comprar tu PIZZERA RMP

Nuestra pizzera es un producto diseñado para brindarte velocidad y buenos resultados a la hora de cocinar pizza, empanadas, tarta o panificados

* Bajo consumo, \$20 por hora (precio estimado según la zona Buenos Aires Sur. Ref.1,5kw/h), consulte el cuadro tarifario en su proveedor de energía eléctrica.

* Su sistema de cocción (Ambos lados en simultáneo) la transforman en una Solución rápida y eficiente en cualquier cocina.

Este equipo es altamente recomendado para FOOD TRUCKS, CHIRINGOS DE PLAYA, BUFFETS, CAFÉ, QUINCHOS, etc.



Características Técnicas

- * Construida en Fundición de aluminio con tratamiento de pintura PTFE Teflón antiadherente
- * Conjunto resistivo formado por resistencias blindadas de acero inoxidable calidad AISI 304
- * Aislación térmica de manta cerámica 96 KG/m³
- * Cuenta con doble juego de resistencias superior e inferior. Las superiores para dorado o gratinado del queso, y las inferiores para cocción (calientan directamente la piedra de cordierita logrando el efecto de pizza a la piedra profesional)
- * Posee llave de encendido con luz led, y termostato de control de temperatura.

ADVERTENCIAS:

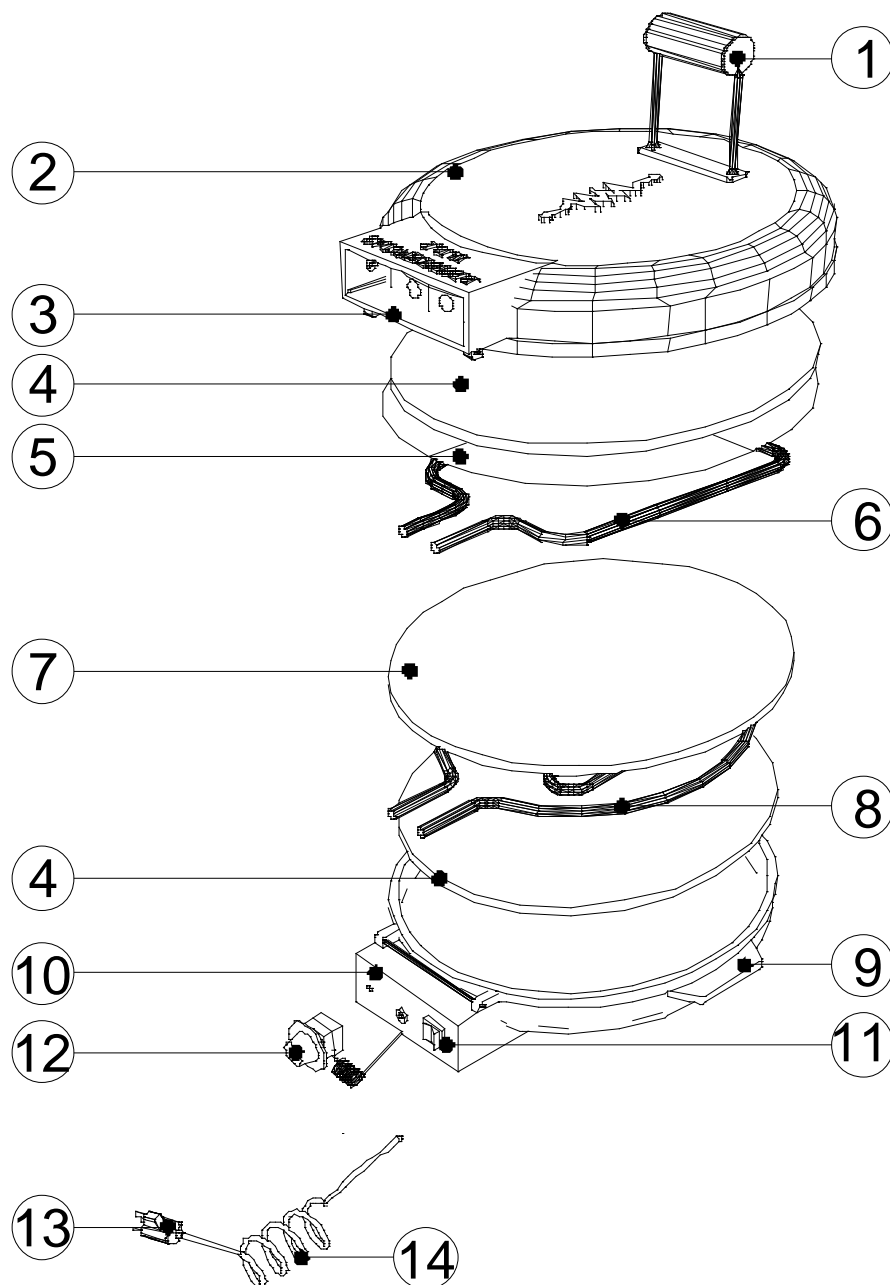
LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

Para el uso correcto, siga las siguientes instrucciones:

- 1- Compruebe que la tensión de la red de alimentación sea de 220v y que el tablero seccional al que se conecte soporte el consumo en amperes indicado en el cuadro de datos técnicos. Verifique además que la instalación tenga como mínimo cable de 2,5 a 4mm
- 2- Use la Pizzera sobre una superficie plana y firme.
- 3- Durante su funcionamiento e inmediatamente después de su desconexión no toque las superficies calientes con la mano desnuda
- 4- Para prevenir choques eléctricos, no sumerja el cable ni la ficha de conexión. Evite el contacto con el agua u otros líquidos.
- 5- Evite su uso por menores / mantenga el equipo lejos del alcance de los niños
- 6- Evite cortar sobre la placa de cordierita (piedra) ya que esta acción podría dañarla o mellarla.
- 7- Desenchúfelo antes de limpiarlo
- 8- Para retirar la placa/piedra de cordierita para su higiene, una vez fría, utilice la llave que se encuentra en la parte inferior de la pizzera y gírela en sentido horario para elevar la placa/piedra . Para la limpieza de la zona de cocción, utilice papel de cocina o un trapo absorbente, no utilizar elementos abrasivos, fibraesponja o demás elementos que puedan dañar el recubrimiento de Ptfte teflón®.
- 9- No cubrir durante su funcionamiento ni total ni parcialmente.
- 10- No deje el equipo a la intemperie

Ante cualquier inconveniente de funcionamiento, consulte al servicio técnico de fábrica

IDENTIFICACION DE LAS PARTES



Descripción de partes:

- 1 - Manija de apertura aislada
- 2 - Tapa pivotante superior de fundición de aluminio con tratamiento de teflonado
- 3 - Caja de conexiones superior
- 4 - Aislación de Manta Cerámica 96Kg/cm3
- 5 - Deflector de Acero Inoxidable para gratinado
- 6 - Resistencia Superior
- 7 - Piedra de cordierita refractaria (apta gastronomía)
- 8 - Resistencia inferior
- 9 - Manijas de sujeción
- 10 - Caja de conexiones inferior
- 11 - Llave de encendido
- 12 - Termostato 50/300°C
- 13 - Ficha conexión 10A
- 14 - Cable tipo taller 3x1,5mm

PUESTA EN MARCHA Y FUNCIONAMIENTO

- 1- Conecte el equipo a la red eléctrica
 - Encienda la llave en la parte posterior (a continuación, el LED indicador de funcionamiento se encenderá)
- 2- Accione el termostato de corte colocándolo al máximo durante 1 a 2 minutos (precalentar) y luego a la temperatura deseada para el corte por temperatura
- 3- Coloque la pizza ya condimentada y con sus ingredientes dentro (puede colocarla directamente sobre la piedra cordierita o en un molde de 350mm de aluminio para pizza por un tiempo entre 3 y 5 minutos para tomarle el punto según el gusto personal del usuario En nuestro caso particular, sugerimos 5 min para la pizza hecha desde el bollo crudo sin pre cocción o 3 si se trata de un bollo precocido.
- 4- Sirva los alimentos cocidos.

APAGADO DEL EQUIPO

- 1- Apague el termostato y luego la llave de encendido de los conjuntos resistivos y de luz
- 2- Desenchufe el equipo
- 3- Espere a que se enfríen el equipo
- 4- Limpie la superficie de cocción con papel de cocina o un tapo húmedo (no mojar directamente ni meter bajo el agua. No lava vajillas
- 5- Si dispone de una funda o caja, cubra el equipo.

MASA PARA PIZZA CASERA | Ingredientes (salen 5 pizzas)

- 1 kg Harina 0000
- 50 g Levadura Fresca o 13g de Levadura Seca (2cdas. Al ras)
- 1 Pocillo de Aceite
- 600 cc aprox. Agua tibia
- 2 cdas. De Sal
- 1 cdita. Azúcar
- c/n Salsa o puré de tomates

1) En un recipiente colocar la levadura fresca y desmenuzarla un poco o con las manos o directamente la levadura seca, agregarle 2 cucharadas de harina junto con la cucharadita de azúcar y 1/2 taza de agua tibia aproximadamente (ni muy espeso ni muy líquido) tapar y dejar reposar por unos 5 minutos para activar la levadura. 2) En otro recipiente amplio colocar el harina formando una corona y añadir alrededor la sal y en el centro colocar la mezcla de levadura y el aceite. 3) Incorporar el agua tibia de a poco hasta lograr una masa chiclosa (se tiene que pegar en las manos) agarrarla con fuerza estirarla y volverla a unir integrando todos los ingredientes. Amasar por 10' aprox. 4) Una vez formado el bollo untarlo con un poco de aceite tapar y dejar reposar por 40 a 50 minutos. Hasta que triplique su volumen. 5) Para la cocción: aceitar una pizzera, tomar un pequeño bollo de nuestra masa y estirarlo desde el centro hacia los bordes y pincelar con salsa o puré de tomates. De ésta masa salen aprox. 5 pizzas y si son muy finitas. 6) Llevar a horno fuerte por 10'.

GARANTIA

Garantizamos al comprador original que este artefacto ha pasado una serie de pruebas técnicas y no acusa defectos de fabricación y/o vicio material que dificulte y/o impida su uso o servicio normal. El mismo ha sido revisado, regulado y controlado en nuestra fabrica según nuestro Sistema de Gestión de Calidad conforme normas ISO 900 del Bureau Veritas® Resistencias mar del Plata, se compromete a reparar el mismo sin cargo alguno para el adquirente cuando el mismo fallare en situaciones normales de uso y bajo las condiciones que más abajo se detallaran.

La presente garantía tiene una validez de 1 año a contar desde la fecha de adquisición del producto a constatar contra factura de compra. Se deja constancia que la presente no incluyen mantenimiento ni costes de envío del producto los que deberán ser costeados por el adquirente.

Tampoco están cubiertos por esta garantía los daños estéticos ocasionados al exterior del producto o los daños ocasionados por agentes externos.

La presente garantía se otorga bajo las siguientes condiciones:

1- Este certificado de garantía es válido únicamente en la República Argentina

2- El producto deberá ser instalado por un profesional electricista o un idóneo respetando las leyes del oficio y haciendo los cálculos pertinentes y necesarios para tal fin. Los defectos derivados de una instalación deficiente (cableado insuficiente, tablero defectuoso o incompleto, materiales defectuosos, etc) generan automáticamente la anulación de la garantía

3- Para que la garantía sea válida, el interior del equipo no debe ser manipulado por personal ajeno a la empresa

La garantía carecerá de validez si se observa lo siguiente:

- Manipulación y/o modificaciones en los componentes del equipo
- Evidencia de caídas, golpes o ralladuras por traslados no realizados por el responsable de la garantía
- Enmiendas o raspaduras en el certificado de garantía o factura fiscal
- Falta de factura original
- Falta de fecha en factura

Esta garantía no reconoce ningún gasto por reparaciones hechas por personal ajeno a nuestra empresa y contratado por el adquirente.

La empresa deslinda la responsabilidad del uso del producto y sus consecuencias al adquirente. Resistencia Mar del Plata S.R.L no se hace responsable por daños personales o a la propiedad que pudieran causar la mala instalación o uso indebido del artefacto, incluyendo este último caso la falta de mantenimiento.



IMPORTANTE: Toda reparación que personal de nuestra empresa efectuó sobre este equipo como así también los materiales utilizados para tal reparación fuera del plazo de garantía, deberán ser abonados por el adquirente de acuerdo a la tarifa vigente.

Datos del titular:

Apellido y Nombre:			
DNI/CUIL/CUIT:			
Dirección:			
Localidad:		Provincia:	
Teléfono:		Celular:	
Artefacto:		Modelo:	
Fecha de compra:	___/___/___	Nº	
		Factura:	

Certificado de Garantía



5MRBLR9R9BRVW9D



<https://www.facebook.com/resistenciasmdp>



<https://www.instagram.com/resistenciasmardelplata/>



<https://www.resistenciasmdp.com.ar>

