

MIL

Forni

by Meccanica Lepri

serie DELUX

Forno da Interno
e da Giardino

pratico ●
elegante ●
funzionale ●



MECCANICA LEPRI *la tradizione al passo coi tempi*



Forno
da Giardino
e da Interno
Garden and House
Oven



Forno da
Incasso
Oven Recessed



Una ulteriore caratteristica innovativa nei forni della serie **DELUX** consiste nella possibilità di rimuovere le pareti interne del forno, realizzate in acciaio inox di prima qualità, per facilitarne la pulizia e la manutenzione.



An innovative feature in ovens **DELUX** series is the ability to remove the internal walls of the oven, made of top quality stainless steel for easy cleaning and maintenance.

La serie **DELUX** si differenzia dalle altre perchè con un unico forno, smontando con facilità quello che al momento non serve, è possibile avere tutte e tre le tipologie (giardino, interno e incasso).

The **DELUX** series differs from others because a single oven, disassembled easily what you do not currently need, you can have all three types (garden, house and recessed).

MODELLO	DIMENSIONI PIANC COTTURA	ALTEZZA	LARGHEZZA cm	PROFONDITA' cm	ALT. CARRELLO cm	PESO kg
Model	Dimensions	Heigh	Width	Deph	Height of trolley	Weight
80/45 da giardino GARDEN	80x45	210	93	113	64	20
80/45 da incasso RECESSED	80x45	98	77	93	64	20

AVVERTENZE ED ISTRUZIONI PER L'USO

- Effettuare la prima accensione con le lastre inserite ma senza vivande, e non superare la temperatura di 200° circa.
- Raggiunta la temperatura desiderata non lasciare la fiamma nella camera di combustione, ma solo carboni ardenti.
- I fori dello sportello della camera di combustione regolano la quantità di aria immessa, per aumentare o diminuire la temperatura.
- Per la pulizia del camino è sufficiente soffiare aria compressa dal comignolo

ATTENZIONE
E' importante non superare i 350°

DIRECTIONS AND INSTRUCTIONS FOR USE

- Make the first switching on with the slabs inside but without food and don't exceed the temperature of about 200°
- When you have arrived at the temperature you want, don't let the flame in the combustion chamber, but only red-hot coals.
- The holes of the door of the combustion chamber control the quantity of the air introduced for increasing or reducing the temperature.
- Blow compressed air into the chimney pot.

ATTENTION
Don't exceeded 350°

All the materials and components used for making our ovens are certificated CE. The manufacturer firm disclaims responsibility if you don't observe the rules and instructions indicated.

WARRANTY PERIOD ON THE OVENS ML IS 24 MONTHS

DOTAZIONI DI SERIE

- Termometro 500°
- Timer contaminuti
- Piano refrattario
- Lastra rettangolare in alluminio
- Griglia per fuoco e cassetto raccolta ceneri estraibili e trasformabili in barbecue
- Attizzatoio
- 2 Lastre in ferro per pizza
- Griglia porchetta
- Ripiano laterale

MAS-PRODUCED EQUIPMENTS

- Thermometer 500°
- Timer
- Refractory shelf
- Aluminium rectangular slab
- Grill and drawer that gathered extractable cinders and trasformable in barbecue
- Hook - poker
- 2 Iron slab for pizza
- Grill for porchetta
- Lateral shelf

Alimenti	Tempo cottura minuti	Temperatura °C
Food	Minutes	Temperrature
Pasta al Forno	30/45	200/250
Arrosti Roast	75/105	220/270
Pane Bread	40/60	200/230
Pizza	10/15	250/300
Porchetta	270/360	190/230
Dolce Sweet	15/30	180/220
Pesce Fish	30/40	250/300



Revisione
Aprile 2023

Via Matteotti di Ripe, 2 - 60012 Trecastelli - AN
Tel. 071.7957443
www.fornilepri.it e-mail:info@fornilepri.it

Tutti i materiali ed i componenti usati per la realizzazione dei nostri forni sono certificati CE. Il mancato rispetto delle norme e dei consigli indicati provoca il decadimento delle responsabilità della Ditta costruttrice.

LA GARANZIA SUI FORNI ML E' DI 24 MESI

