pratico ●
elegante ●
funzionale ●

ML Forni

by Meccanica Lepri

FORNI

MECCANICA LEPRI *la tradizione al passo coi tempi*

Forno da Giardino
Garden Oven

Forno da Interno
House Oven

Forno da Incasso
Oven Recessed

MODELLO *Model*	DIMENSIONI PIANO COTTURA *Dimensions*	ALTEZZA *Heigh*	LARGHEZZA cm *Width*	PROFONDITA' cm *Deph*	ALT. CARRELLO cm *Height of trolley*	PESO kg *Weight*
60/35 da giardino *GARDEN*	60x35	180	77	85	56	170
80/45 da giardino *GARDEN*	80x45	196	92	107	64	290
100/45 da giardino *GARDEN*	100x45	196	102	133	64	315

MODELLO *Model*	DIMENSIONI PIANO COTTURA *Dimensions*	ALTEZZA *Heigh*	LARGHEZZA cm *Width*	PROFONDITA' cm *Deph*	PESO kg *Weight*
60/35 da incasso *RECESSED*	60x35	86	61	70	130
80/45 da incasso *RECESSED*	80x45	104	76	92	230
100/45 da incasso *RECESSED*	100x45	104	76	111	260

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 exceed 350°

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

TUTTE LE IMMAGINI SONO A TITOLO PURAMENTE DESCRITTIVO.
LA DITTA SI RISERVA DI APPORTARE MODIFICHE SENZA PREAVVISO ALCUNO.

Alimenti *Food*	Tempo cottura minuti *Minutes*	Temperatura °C *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

All the materials and components used for making our ovens are certificated CE. The manufacturer firm disclaims responsability if you don't observe the rules and instructions indicated.
WARRANTY PERIOD ON THE OVENS ML IS 24 MONTHS

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

ML Forni
by Meccanica Lepri

Revisione
Aprile 2023

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

WWW.MBORGANIZATION.ORG
ALL RIGHTS © RESERVED BY