

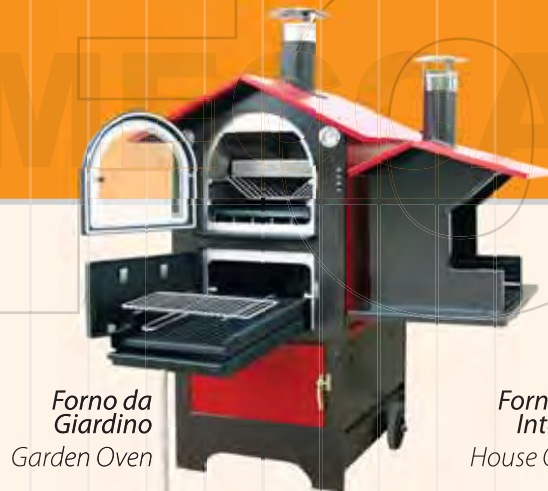
ML
Forni
by Meccanica Lepri

pratico ●
elegante ●
funzionale ●

FORNO
LEPRI



MECCANICA LEPRI *la tradizione al passo coi tempi*



Forno da
Giardino
Garden Oven



Forno da
Interno
House Oven



Forno da
Incasso
Oven Recessed

MODELLO	DIMENSIONI PIANO COTTURA	ALTEZZA	LARGHEZZA cm	PROFONDITA' cm	ALT. CARRELLO cm	PESO kg
Model	Dimensions	Heigh	Width	Deph	Height of trolley	Weight
60/35 da giardino GARDEN	60x35	180	77	85	56	170
80/45 da giardino GARDEN	80x45	196	102	113	64	270
100/45 da giardino GARDEN	100x45	196	102	133	64	315
120/60 da giardino GARDEN	120x60	224	113	156	78	500
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
120/60 da incasso RECESSED	120x60	115	92	135		420

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

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

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



VERS.05/2012

by Meccanica Lepri

Via Matteotti, 2 - 60010 Ripe (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