

ggmgastro

Company address: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com
Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com



SKU: DPZ10530E#UDZ1530E5

**Electric conveyor oven - 2000x1400mm - Digital - Bandwidth:
650mm - incl. base frame**

"EN | ENGLISH
DE | DEUTSCH
NL | NEDERLANDS
ES | ESPAÑOL
FR | FRANÇAIS
IT | ITALIANO"

Risks



Risk of fire

- **WARNING:** Appliance can generate high temperatures and cause fires.
- Keep away from open flames, sparks and hot surfaces.
- Excessive heat build-up can cause fire or explosion.
- Do not use or store near easily flammable materials like paper, fabric and petrol.
- To avoid overheating, refrain from covering the product or using it in poorly ventilated areas.
- Store out of the reach of children! Careless use can be hazardous.
- Defective cables or connections can cause short circuits and fires. Ensure regular inspection.
- Appliance can cause fire or explosion in combination with certain gases or vapours.



Risk of burns

- **WARNING:** Hot surfaces, liquids or vapours can cause severe burns.
- Wear protective gloves to reduce the risk of skin contact when handling hot materials or equipment.
- High temperatures can cause fire.
- Keep away from children! Do not allow children to operate the appliance.
- To avoid overheating, do not cover or obstruct the appliance. Insufficient air circulation can lead to overheating and dangerous temperatures.



Risk of electric shock

- **WARNING:** Improper use can lead to serious injury or death.
- Avoid contact with water, as this can cause short circuits and life-threatening electric shocks
- Ensure compliance with the specified voltage and current. Use with the wrong voltage can cause overheating, fire or electric shocks.
- Do not open the appliance. Repairs and maintenance should be carried out only by qualified personnel.
- Do not use damaged cables or plugs.
- Keep out of the reach of children and of persons without appropriate training! Improper use can present a risk to life.
- Do not handle the plug with wet hands! This can lead to an immediate electric shock.



Risk of injury

- **WARNING:** Improper use can lead to serious injury or death.
- Keep out of the reach of children! Improper use can be hazardous.
- Risk of injury from sharp edges, moving parts or high forces.
- Do not store this appliance where it is at risk of falling. Place only on secure, stable surfaces.
- Do not attempt to repair or modify the appliance yourself. This increases the risk of injury.
- Take precautionary measures: Wear suitable protective clothing and gloves when using the appliance.



Risk of suffocation and choking

- **WARNING:** Small parts or packaging materials can be swallowed or inhaled.
- Keep away from small children! Small parts or packaging materials can be swallowed or inhaled.
- Dispose of plastic bags safely due to the risk of suffocation for children and animals.
- Use appliance only in well-ventilated areas.

Description (english)

Product advantages

- No. 1 among continuous ovens in Europe
- The maximum temperature of 320 °C is more than sufficient to achieve perfect results, thanks to the optimized ventilation system
- 10 Cooking programs - setting options for each program: cooking time, temperature and power for the upper and lower part of the oven
- ECONOMY function for lower production quantities - save money and energy

Please note:

- **When first turning on the oven, allow it to heat up slowly. Increase the temperature by 50°C every 30 minutes until a temperature of 300 °C is achieved. Keeping the door open, maintain a temperature of 300 °C for a period of four hours.**
- **The direction of travel of the conveyor belt can be changed by a specialist**

Design

- Set article consisting of: **pizza oven & base**
- Professional device for staff costs savings
- For 110 pizzas in /hrs. of Ø 300 mm

- Maximum energy saving thanks to **top-quality insulation**
- Integrated safety thermostat
- With digital temperature display
- Programmable baking time
- Patented system for a cool external housing
- Heat-resistant control window
- Superior performance with low power consumption (good for the environment)
- All DPZ pass-through ovens can be stacked
- Easy to use

Quality

- Body made from high-quality **Stainless Steel**
- Stainless steel base

Oven chamber

- Optimal heat distribution
- Operating temperature is reached in record time
- Electronic temperature control
- Easily accessible interior
- pass-through oven (recirculating air ventilation)
- Temperature: **320 °C**
- High hourly productivity - essential in pizzerias during peak hours
- Perfect baking results, even without prior experience
- Opening and closing of doors is no longer necessary
- No monitoring of the baking process necessary
- No more shovels or push-in devices necessary
- Always crispy baking results
- Product is transported directly to the area of use
- Side access (for monitoring of the baking process)

Connection

- Power: **18,50 kW**
- Electrical connection: **400V / 3N/PE / 50 Hz**

Dimensions

- External dimensions W x D x H: **1.400 mm x 2.000 mm x 1.110 mm**

Scope of delivery

- Frame
- 4 castors

Standards

- Manufactured in accordance with relevant hygiene and safety standards
- CE marking as proof of conformity with EU regulatory standards
- Material complies with European food standards

Technical data sheet (english)

Overall dimensions

Width 1.400 mm

Depth 2.000 mm

Height 1.110 mm

Oven dimensions

Width 1.400 mm

Depth 2.000 mm

Height 550 mm

Internal dimensions

Width 650 mm

Depth 1.100 mm

Height 100 mm

Base frame dimensions

Width 1.200 mm

Depth 1.100 mm

Height 560 mm

Details

Number of chambers 1 Baking Chamber

Pizzas per hour 110 units á Ø 300 mm

Baking time 3,5 min

Maximum lead time 30 min

Minimum turnaround time 2 Minute(s) and 20 Seconds

Cooking system

Heating method air circulation

Temperature up to 320 °C

Connected load

Operating mode Electric

Voltage 400V

Power 18,50 kW

Phase(s) 3N/PE

Frequency 50 Hz

Delivery

Shipping method Haulage

Delivered as Partly Mounted

Weight 413 kg

Information for children / vulnerable persons

Important Safety Information: This device is intended exclusively for use by adults. It is not suitable for use by children. Due to the design and functionality of the device, improper handling may lead to serious injury hazards. Children must not operate or use the device under any circumstances. Operation, handling, and maintenance of the device are strictly limited to adults who have been properly instructed and are familiar with the relevant safety and operating guidelines.

Customer service

Customer Service Information: If you have any questions or encounter problems, please read the user manual carefully first. Many answers and solutions can be found there. If the issue persists, if you are uncertain about anything, or if there is a malfunction with the device, please contact our customer service team. Our service team is happy to assist you with support, technical information, or repair inquiries.

Support times

DE | German: Our customer service is available Monday to Friday, from 08:30 to 17:30 (Central European Time, CET/CEST).

Spare parts / accessories

You are welcome to request spare parts and accessories through our sales department or customer service.

Risiken (deutsch)



Brandgefahr

- **WARNUNG:** Gerät kann hohe Temperaturen erzeugen und Brände verursachen.
- Von offenen Flammen, Funken und heißen Oberflächen fernhalten.
- Übermäßige Hitzeeinwirkung kann zu Brand oder Explosion führen.
- Nicht in der Nähe von leicht entflammaren Materialien wie Papier, Stoff oder Benzin verwenden oder lagern.
- Das Produkt nicht abdecken oder in schlecht belüfteten Bereichen verwenden, um Überhitzung zu vermeiden.
- Nicht in der Nähe von Kindern aufbewahren! Unachtsamer Gebrauch kann zu gefährlichen Situationen führen.
- Defekte Kabel oder Anschlüsse können Kurzschlüsse und Brände verursachen – regelmäßige Überprüfung erforderlich.
- Kann in Kombination mit bestimmten Gasen oder Dämpfen Feuer oder Explosion verursachen.



Verbrennungsgefahr

- **WARNUNG:** Heiße Oberflächen, Flüssigkeiten oder Dämpfe können schwere Verbrennungen verursachen.
- Schutzhandschuhe tragen, damit das Risiko von Hautkontakt, beim Umgang mit heißen Materialien oder Geräten, reduziert wird.
- Hohe Temperaturen können Brände verursachen.
- Von Kindern fernhalten! Gerät nicht von Kindern bedienen lassen.
- Überhitzung vermeiden – nicht abdecken oder blockieren. Eine unzureichende Luftzirkulation kann zu Überhitzung und gefährlichen Temperaturen führen.



Stromschlaggefahr

- **WARNUNG:** Unsachgemäßer Gebrauch kann zu schweren Verletzungen oder Tod führen
- Kontakt mit Wasser vermeiden – kann Kurzschlüsse und lebensgefährliche Stromschläge verursachen.

- Nur für die angegebene Spannung und Stromart verwenden. Verwendung mit falscher Spannung kann zu Überhitzung, Feuer oder Stromschlägen führen.
- Gerät nicht öffnen. Reparaturen und Wartung nur durch qualifiziertes Fachpersonal.
- Beschädigte Kabel oder Stecker dürfen nicht verwendet werden.
- Von Kindern und ungeschulten Personen fernhalten! Unsachgemäßer Gebrauch kann lebensgefährlich sein.
- Stecker nicht mit nassen Händen berühren! Dies kann zu einem sofortigen elektrischen Schlag führen.
- Gerät nicht in der Nähe von Wasser oder in feuchten Umgebungen verwenden.



Verletzungsgefahr

- **WARNUNG:** Unsachgemäße Verwendung kann zu schweren Verletzungen führen.
- Von Kindern fernhalten! Unsachgemäßer Gebrauch durch Kinder kann zu gefährlichen Situationen führen.
- Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten, bewegliche Teile oder hohe Kräfte.
- Nicht an Orten aufbewahren, an denen es herunterfallen kann. Gerät nur auf sicheren, stabilen Untergründen platzieren.
- Keine eigenmächtigen Reparaturen oder Manipulationen am Gerät durchführen – dies erhöht das Verletzungsrisiko.
- Schutzmaßnahmen treffen: Bei Nutzung geeignete Schutzkleidung und -handschuhe tragen.



Erstickungsgefahr

- **WARNUNG:** Kleinteile oder Verpackungsmaterialien können verschluckt oder eingeatmet werden.
- Von kleinen Kindern fernhalten! Kleinteile oder Verpackungsmaterialien können verschluckt oder eingeatmet werden.
- Plastikbeutel sicher entsorgen – Erstickungsgefahr für Kinder und Tiere.
- Gerät nur in gut belüfteten Räumen verwenden.

Beschreibung (Deutsch)

Produktvorteile

- Die Nr. 1 unter den Durchlauföfen in Europa
- Die Maximale Temperatur von 320 °C ist mehr als ausreichend, um perfekte Ergebnisse zu erzielen, dank des optimierten Belüftungssystems
- 10 Garprogramme - Einstellmöglichkeit je Programm: Garzeit, Temperatur und die Leistung für den oberen und unteren Teil des Ofens
- ECONOMY- Funktion für geringere Produktionsmengen - Sparen Sie Geld und Energie

Hinweise

- **Ofen bei Erstinbetriebnahme langsam anheizen. Temperatur alle 30 Minuten um 50 °C erhöhen, bis die Temperatur von 300 °C erreicht wird. Bei geöffneter Tür 4 Stunden auf der eingestellten Temperatur von 300 °C durchheizen**
- **Die Laufrichtung des Fließbandes kann von einem Fachmann geändert werden**

Ausführung

- Setartikel bestehend aus: **Pizzaofen & Untergestell**
- Personalkosten ersparendes Profigerät
- Für 110 Pizzen pro Stunde (Ø 300 mm)
- Durch die **Top-Isolierung** besonders energiesparend
- Mit Sicherheitsthermostat
- Digitale Temperaturanzeige
- Programmierbare Backzeit
- Patentiertes System für ein kühles Außengehäuse
- Hitzebeständiges Sichtfenster
- Hohe Leistung bei geringem Stromverbrauch (umweltfreundlich)
- Alle DPZ Durchlauföfen können aufgestockt werden
- Einfache Bedienung

Qualität

- Korpus aus hochwertigem **Edelstahl**
- Untergestell aus Edelstahl

Backkammer

- Optimale und gleichmäßige Wärmeverteilung
- Arbeitstemperatur wird in Rekordzeit erreicht
- Elektronische Temperaturregelung
- Leicht zugänglicher Innenraum
- Umluft Durchlaufofen
- Temperatur: **320 °C**

- Hohe Stundenproduktivität
- Perfekte Backergebnisse auch ohne Vorkenntnisse
- Kein Öffnen oder Schließen der Türen mehr nötig
- Keine Überwachung des Backvorgangs notwendig
- Keine Schaufeln oder Einschiebvorrichtungen mehr nötig
- Erzeugt immer ein knuspriges Backergebnis
- Produkt wird direkt zur Verwendungszone transportiert
- Seitliche Zugangsmöglichkeit für Backkontrollen

Anschluss

- Leistung: **18,50 kW**
- Elektrischer Anschluss: **400V / 3N/PE / 50 Hz**

Maße

- Außenmaß B x T x H: **1.400 mm x 2.000 mm x 1.110 mm**

Lieferumfang

- Untergestell
- 4 Räder

Richtlinien

- Selbstverständlich nach Vorgaben der Hygiene- und Sicherheitsrichtlinien produziert
- Artikel trägt richtlinienkonform CE-Kennzeichnung
- Material entspricht den europäischen Nahrungsmittel-Normen

Technisches Datenblatt (Deutsch)

Abmessungen Gesamt

Breite 1.400 mm

Tiefe 2.000 mm

Höhe 1.110 mm

Abmessungen Ofen

Breite 1.400 mm

Tiefe 2.000 mm

Höhe 550 mm

Innenmaß

Breite 650 mm

Tiefe 1.100 mm

Höhe 100 mm

Abmessungen Untergestell

Breite 1.200 mm

Tiefe 1.100 mm

Höhe 560 mm

Details

Kammeranzahl 1 Backkammer

Pizzen pro Stunde 110 Stück á Ø 300 mm

Backzeit 3,5 min

Maximale Durchlaufzeit 30 min

Minimale Durchlaufzeit 2 Minute(n) und 20 Sekunden

Backart

Heizart Umluft

Temperatur bis 320 °C

Anschlusswerte

Betriebsart Elektro

Spannung 400V

Leistung 18,50 kW

Phase(n) 3N/PE

Frequenz 50 Hz

Lieferung

Versandart Spedition

Lieferzustand Teilweise Montiert

Gewicht 413 kg

Hinweise für Kinder / Schutzbedürftige Personen

Wichtiger Sicherheitshinweis:

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Nutzung durch Erwachsene vorgesehen und nicht für Kinder geeignet. Aufgrund der Bauart und Funktionsweise können bei unsachgemäßer Bedienung erhebliche Verletzungsgefahren entstehen.

Kinder dürfen das Gerät weder bedienen noch in Betrieb nehmen. Die Nutzung, Bedienung und Wartung des Geräts ist ausschließlich Erwachsenen vorbehalten, die mit den entsprechenden Sicherheits- und Bedienungshinweisen vertraut sind.

Kundendienst

Hinweis zum Kundendienst:

Bitte lesen Sie bei Fragen oder Problemen zunächst die Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Viele Antworten und Lösungen finden Sie dort.

Sollte ein Problem weiterhin bestehen, Unsicherheiten auftreten oder eine Störung am Gerät vorliegen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Unser Serviceteam steht Ihnen gerne für Unterstützung, technische Auskünfte oder Reparaturanfragen zur Verfügung.

Supportzeiten

DE | Deutsch

Unser Kundendienst ist erreichbar von Montag bis Freitag, jeweils von 08:30 bis 17:30 Uhr (Mittleuropäische Zeit, MEZ/MESZ).

Ersatzteile / Zubehör

Ersatzteile und Zubehör können Sie gerne über unsere Verkaufsabteilung oder unseren Kundendienst anfragen.

Risico's (nederlands)



Brandgevaar

- WAARSCHUWING: Het apparaat kan hoge temperaturen genereren en brand veroorzaken.
- Uit de buurt houden van open vuur, vonken en hete oppervlakken.
- Overmatige blootstelling aan hitte kan leiden tot brand of explosie.
- Niet gebruiken of bewaren in de buurt van licht ontvlambare materialen zoals papier, stof of benzine.
- Bedek het product niet en gebruik het niet op slecht geventileerde plaatsen om oververhitting te voorkomen.
- Niet in de buurt van kinderen bewaren! Onzorgvuldig gebruik kan leiden tot gevaarlijke situaties.
- Defecte kabels of aansluitingen kunnen kortsluiting en brand veroorzaken.
- Kan brand of explosie veroorzaken in combinatie met bepaalde gasen of dampen.



Gevaar op brandwonden

- WAARSCHUWING: Hete oppervlakken, vloeistoffen of dampen kunnen ernstige brandwonden veroorzaken.
- Draag beschermende handschoenen om het risico van huidcontact te verminderen bij het hanteren van hete materialen of apparaten.
- Hoge temperaturen kunnen brand veroorzaken.
- Uit de buurt van kinderen houden! Laat het apparaat niet door kinderen gebruiken.
- Voorkom oververhitting - niet bedekken of blokkeren. Onvoldoende luchtcirculatie kan leiden tot oververhitting en gevaarlijke temperaturen.



Risico op elektrische schokken

- WAARSCHUWING: Onjuist gebruik kan leiden tot ernstig letsel of overlijden.
- Vermijd contact met water - kan kortsluiting en levensgevaarlijke elektrische schokken veroorzaken.
- Alleen gebruiken voor de aangegeven spanning en stroomsterkte. Gebruik met een verkeerde spanning kan leiden tot oververhitting, brand of elektrische schokken.
- Open het apparaat niet. Reparaties en onderhoud mogen alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerde specialisten.

- Beschadigde kabels of stekkers mogen niet worden gebruikt.
- Uit de buurt van kinderen en ongetrainde personen houden! Verkeerd gebruik kan levensgevaarlijk zijn.
- Raak de stekker niet aan met natte handen! Dit kan leiden tot een elektrische schok.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van water of in een vochtige omgeving.



Risico op verwondingen

- **WAARSCHUWING:** Onjuist gebruik kan leiden tot ernstig letsel.
- Uit de buurt van kinderen houden! Onjuist gebruik door kinderen kan tot gevaarlijke situaties leiden.
- Risico op letsel door scherpe randen, bewegende onderdelen of grote krachten.
- Bewaar het apparaat niet op plaatsen waar het kan vallen. Plaats het apparaat alleen op een veilige, stabiele ondergrond.
- Voer geen ongeautoriseerde reparaties of manipulaties uit aan het apparaat - dit verhoogt het risico op verwondingen.
- Neem beschermende maatregelen: Draag geschikte beschermende kleding en handschoenen wanneer u het apparaat gebruikt.



Verstikkingsgevaar

- **WAARSCHUWING:** Kleine onderdelen of verpakkingsmaterialen kunnen worden ingeslikt of ingeademd.
- Uit de buurt van kleine kinderen houden! Kleine onderdelen of verpakkingsmateriaal kunnen worden ingeslikt of ingeademd.
- Gooi plastic zakken veilig weg - verstikkingsgevaar voor kinderen en dieren.
- Gebruik het apparaat alleen in goed geventileerde ruimtes.

Beschrijving (nederlands)

Voordelen van het product

- Nr. 1 onder de transportbandovens in Europa
- 10 Kookprogramma's - instelopties voor elk programma: kooktijd, temperatuur en vermogen voor het bovenste en onderste deel van de oven
- ECONOMY functie voor lagere productievolumes - bespaar geld en energie

Notities

- **Verwarm de oven langzaam op als u hem voor het eerst gebruikt. Verhoog de temperatuur elke 30 minuten met 50 °C totdat de temperatuur van 300 °C is bereikt. Verwarm gedurende 4 uur op de ingestelde temperatuur van 300 °C met de deur open**
- **De rijrichting van de transportband kan worden gewijzigd door een specialist**

Uitvoering

- De set bestaat uit: **pizzaoven & onderstel**
- Professioneel apparaat dat arbeidskosten bespaart
- Voor 110 pizza's in /uur van Ø 300 mm
- Bijzonder energiebesparend dankzij de **topisolatie**
- Veiligheidsthermostaat
- Digitale temperatuurweergave
- Programmeerbare baktijd
- Gepatenteerd systeem voor een koele buitenmantel
- Hittebestendig zichtvenster
- Hoge prestaties bij laag stroomverbruik (milieuvriendelijk)
- Alle DPZ doorloopovens zijn geschikt voor uitbreiding
- Eenvoudige bediening

Kwaliteit

- Lichaam gemaakt van hoogwaardig **Roestvrij staal**
- Onderstel van roestvrij staal

Bakkamer

- Gelijkmatige warmtespreiding
- Gebruikstemperatuur wordt in recordtijd bereikt
- Elektronische temperatuurregeling
- Gemakkelijk toegankelijk interieur
- Convector doorloop oven
- Temperatuur: **320 °C**
- Hoge productiviteit per uur
- Perfecte bakresultaten ook zonder eerdere ervaring

- Openen of sluiten van de deuren niet meer nodig
- Geen bewaking van het bakproces nodig
- Geen scheppen of inschuifhulpmiddelen meer nodig
- Levert altijd een knapperig bakresultaat op
- Product wordt direct naar de gebruikszone getransporteerd
- Zijdelingse toegangsmogelijkheid om het bakken te controleren

Aansluiting

- Vermogen: **18,50 kW**
- Elektrische aansluiting: **400V / 3N/PE / 50 Hz**

Afmetingen

- Buitenafmetingen B x D x H: **1.400 mm x 2.000 mm x 1.110 mm**

Leveringsomvang

- Onderstel
- 4 wielen

Richtlijnen

- Uiteraard geproduceerd volgens de richtlijnen inzake hygiëne en veiligheid
- Artikel draagt CE-markering in overeenstemming met de richtlijn
- Materiaal voldoet aan de Europese voedingsmiddelennormen

Technisch gegevensblad (nederlands)

Afmetingen totaal

Breedte 1.400 mm

Diepte 2.000 mm

Hoogte 1.110 mm

Afmetingen oven

Breedte 1.400 mm

Diepte 2.000 mm

Hoogte 550 mm

Binnenafmetingen

Breedte 650 mm

Diepte 1.100 mm

Hoogte 100 mm

Afmetingen onderstel

Breedte 1.200 mm

Diepte 1.100 mm

Hoogte 560 mm

Details

Aantal kamers 1 bakkamer

Pizza's per uur 110 stuks van Ø 300 mm

Baktijd Ø 3,5 min uten

Maximale doorlooptijd 30 min

Minimale doorlooptijd 2 Minuut(en) en 20 seconden

Bakmethode

Verwarming circulatie

Temperatuur tot 320 °C

Aansluitwaarden

Bedrijfsmodus Elektrische

Spanning 400V

Vermogen 18,50 kW

Fase(n) 3N/PE

Frequentie 50 Hz

Levering

Verzendmethode Expeditie van goederen

Leveringsstatus Gedeeltelijk gemonteerd

Gewicht 413 kg

Informatie voor kinderen / kwetsbare personen

Belangrijke veiligheidsinformatie: Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik door volwassenen en is niet geschikt voor kinderen. Door het ontwerp en de werking kan onjuist gebruik leiden tot aanzienlijk risico op letsel. Kinderen mogen het apparaat niet bedienen of opstarten. Het apparaat mag alleen worden gebruikt, bediend en onderhouden door volwassenen die bekend zijn met de relevante veiligheids- en bedieningsinstructies. Vertaald met DeepL.com (gratis versie)

Klantenservice

Klantenservice-informatie: Lees bij vragen of problemen eerst de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Daarin vindt u veel antwoorden en oplossingen. Als er een probleem blijft bestaan, als er onduidelijkheden ontstaan of als er een defect is aan het apparaat, neem dan contact op met onze klantenservice. Ons serviceteam staat u graag te woord voor ondersteuning, technische informatie of reparatieaanvragen. Vertaald met DeepL.com (gratis versie)

Ondersteuningstijden

DE | Duitsland Onze klantenservice is bereikbaar van maandag tot en met vrijdag, van 08:30 tot 17:30 (Centraal-Europese Tijd, CET/CEST).

Reserveonderdelen / accessoires

Reserveonderdelen en accessoires kunnen worden aangevraagd bij onze verkoopafdeling of onze klantenservice.

Riesgos (español)



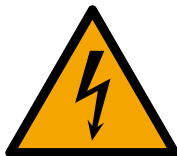
Peligro de incendio

- **ADVERTENCIA:** El dispositivo puede generar altas temperaturas y provocar incendios.
- Mantener alejado de llamas abiertas, chispas y superficies calientes.
- La exposición excesiva al calor puede causar incendios o explosiones.
- No utilizar ni almacenar cerca de materiales altamente inflamables como papel, tela o gasolina.
- No cubrir el producto ni usarlo en áreas con poca ventilación para evitar el sobrecalentamiento.
- ¡Mantener fuera del alcance de los niños! Un uso inadecuado puede generar situaciones de riesgo.
- Los cables o conexiones defectuosas pueden causar cortocircuitos e incendios; es necesario revisarlos periódicamente.
- Puede provocar fuego o explosión en combinación con ciertos gases o vapores.



Riesgo de quemaduras

- Use guantes de protección para reducir el riesgo de contacto con la piel al manipular materiales o dispositivos calientes.
- Las altas temperaturas pueden provocar incendios.
- ¡Mantener alejado de los niños! No permita que los niños operen el dispositivo.
- Evite el sobrecalentamiento: no cubra ni bloquee el dispositivo. Una ventilación inadecuada puede causar sobrecalentamiento y temperaturas peligrosas.



Riesgo de descarga eléctrica

- **ADVERTENCIA:** El uso inadecuado puede causar lesiones graves o provocar incluso la muerte.
- Evite el contacto con agua: puede provocar cortocircuitos y descargas eléctricas mortales.
- Utilice solo con el voltaje y tipo de corriente especificados. El uso con voltaje incorrecto puede causar sobrecalentamiento, incendios o descargas eléctricas.
- No abra el dispositivo. Las reparaciones y el mantenimiento deben ser realizados únicamente por personal cualificado.
- No utilice cables o enchufes dañados.

- ¡Mantener alejado de niños y personas no capacitadas! El uso inadecuado puede ser peligroso para la vida.
- No toque el enchufe con las manos mojadas, ya que podría provocar una descarga eléctrica inmediata.
- No utilice el dispositivo cerca del agua o en entornos húmedos.



Riesgo de lesión

- ¡ADVERTENCIA: El uso inadecuado puede causar lesiones graves.
- ¡Mantener fuera del alcance de los niños! El uso indebido por parte de niños puede dar lugar a situaciones peligrosas.
- Riesgo de lesiones debido a bordes afilados, piezas móviles o fuerzas elevadas.
- No almacenar en lugares donde pueda caerse. Colocar el dispositivo solo sobre superficies seguras y estables.
- No realizar reparaciones o manipulaciones no autorizadas en el dispositivo, ya que esto aumenta el riesgo de lesiones.
- Tomar medidas de protección: al usar el dispositivo, llevar ropa de protección adecuada y guantes de seguridad.



Peligro de asfixia

- ADVERTENCIA: Las piezas pequeñas o los materiales de embalaje pueden ser ingeridos o inhalados.
- ¡Mantener alejado de niños pequeños! Las piezas pequeñas o los materiales de embalaje pueden ser ingeridos o inhalados.
- Deseche las bolsas de plástico de manera segura, ya que representan un riesgo de asfixia para niños y animales.
- Utilice el dispositivo solo en espacios bien ventilados.

Descripción (español)

Avantages du produit

- Le numéro 1 des fours à passage en Europe
- La température maximale de 320 °C est largement suffisante pour obtenir des résultats parfaits, grâce au système de ventilation optimisé
- 10 Programmes de cuisson - Possibilité de régler pour chaque programme : durée de cuisson, température et la puissance pour la partie supérieure et inférieure du four
- Fonction ECONOMY- pour des volumes de production plus faibles - économisez de l'argent et de l'énergie

Indications

- **Faire chauffer le four doucement lors de la première mise en service. Augmenter la température toutes les 30 minutes de 50°C, jusqu'à ce qu'elle atteigne 300 °C. Continuer à faire chauffer avec la porte ouverte pendant 4 heures à la température réglée sur 300 °C**
- **La direction de fonctionnement du convoyeur peut être modifiée par un professionnel**

Exécution

- Set article composé de: **four à pizza et support**
- Appareil professionnel pour les économies de personnel
- Pour 110 pizzas/h de Ø 300 mm
- Économie d'énergie maximale grâce à **une isolation excellente**
- Avec thermostat de sécurité
- Avec l'affichage de la température numérique
- Temps de cuisson programmable
- Système breveté pour enveloppe extérieure réfrigérée
- Fenêtre de contrôle résistante à la chaleur
- Haute performance et faible consommation d'énergie (respectueux de l'environnement)
- Tous les four de passage de production DPZ sont superposables
- Simplicité d'utilisation

Qualité

- Corps en **Acier inoxydable** de haute qualité
- Châssis en acier inoxydable

Chambre de cuisson

- Distribution optimale de la chaleur
- La température de service est atteinte en temps record
- Régulation électronique de la température
- Espace intérieur facilement accessible
- Four de passage de production ventilé
- Température: **320 °C**

- Rendement élevé à l'heure - indispensable dans les pizzerias pendant les heures de pointes
- Cuisson parfaite même sans connaissances préalables
- Plus besoin d'ouvrir et de fermer les portes
- Plus besoin de surveiller le processus de cuisson
- Plus besoin de pelles pour introduire et retirer les pizzas du four
- Cuisson toujours croustillante
- Le produit est transporté directement vers la zone d'utilisation
- Possibilité d'accès latéral pour les contrôles de la cuisson

Raccordement

- Puissance : **18,50 kW**
- Raccordement électrique : **400V / 3N/PE / 50 Hz**

Dimensions

- Dimensions extérieures L x P x H : **1.400 mm x 2.000 mm x 1.110 mm**

Contenu de la livraison

- Châssis
- 4 roues

Directives

- Produit, bien sûr, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- L'article porte la marque CE conforme aux directives
- Le matériau est conforme aux normes alimentaires européennes.

Ficha técnica (español)

Dimensions total

Largeur 1.400 mm
Profondeur 2.000 mm
Hauteur 1.110 mm

Dimensions du four

Largeur 1.400 mm
Profondeur 2.000 mm
Hauteur 550 mm

Dimensions intérieures

Largeur 650 mm
Profondeur 1.100 mm
Hauteur 100 mm

Dimensions du socle inférieur

Largeur 1.200 mm
Profondeur 1.100 mm
Hauteur 560 mm

Détails

Nombre de chambres 1 chambre de cuisson
Pizzas par heure 110 pièce à Ø 300 mm
Temps de cuisson **3,5 min utes**
Temps de traitement maximum 30 min
Temps de passage minimal 2 minute(s) et 20 seconde(s)

Type de cuisson

Mode de chauffage air pulsé
Température jusqu'à 320 °C

Valeurs de raccordement

Mode de fonctionnement Électricité
Tension 400V
Puissance 18,50 kW
Phases 3N/PE
Fréquence 50 Hz

Livraison

Mode d'expédition Expédition

Statut de livraison Partiellement monté

Poids 413 kg

Información para niños/personas vulnerables

Importante Aviso de Seguridad: Este dispositivo está destinado exclusivamente al uso por parte de adultos. No es apto para niños. Un uso inadecuado puede causar riesgos de lesiones. Los niños no deben usarlo. Su uso está reservado a adultos capacitados.

Servicio al cliente

Atención al Cliente: En caso de dudas o problemas, consulte primero el manual. Allí encontrará muchas soluciones. Si el problema persiste, contacte con nuestro servicio técnico. Estaremos encantados de ayudarle.

Tiempos de soporte

DE | Alemán: Nuestro servicio de atención al cliente está disponible de lunes a viernes, de 08:30 a 17:30 (hora de Europa Central, CET/CEST).

Repuestos / accesorios

Puede solicitar repuestos y accesorios a través de nuestro departamento de ventas o del servicio de atención al cliente.

Risques (français)



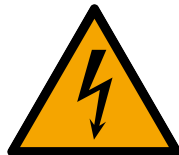
Risque d'incendie

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil peut générer des températures élevées et provoquer des incendies.
- Tenir éloigné des flammes nues, des étincelles et des surfaces chaudes.
- Une exposition excessive à la chaleur peut entraîner un incendie ou une explosion.
- Ne pas utiliser ou stocker à proximité de matériaux facilement inflammables tels que le papier, les tissus ou l'essence.
- Ne pas couvrir l'appareil ni l'utiliser dans des zones mal ventilées pour éviter la surchauffe.
- Ne pas conserver à proximité des enfants ! Une utilisation imprudente peut entraîner des situations dangereuses.
- Des câbles ou des connexions défectueux peuvent provoquer des courts-circuits et des incendies – vérification régulière nécessaire.
- Peut provoquer un incendie ou une explosion en combinaison avec certains gaz ou vapeurs.



Risque de brûlures

- **AVERTISSEMENT** : Les surfaces, liquides ou vapeurs chauds peuvent provoquer de graves brûlures.
- Porter des gants de protection pour réduire le risque de contact avec la peau lors de la manipulation de matériaux ou d'appareils chauds.
- Des températures élevées peuvent provoquer des incendies.
- Tenir hors de portée des enfants ! Ne pas laisser les enfants manipuler l'appareil.
- Éviter la surchauffe – ne pas couvrir ni bloquer l'appareil. Une circulation d'air insuffisante peut provoquer une surchauffe et des températures dangereuses..



Risque de choc électrique

- **AVERTISSEMENT** : Une utilisation incorrecte peut entraîner de graves blessures ou la mort
- Éviter tout contact avec l'eau – cela peut provoquer des courts-circuits et des chocs électriques mortels.
- Utiliser uniquement avec la tension et le type de courant spécifiés. L'utilisation avec une tension incorrecte peut entraîner une surchauffe, un incendie ou des chocs électriques.

- Ne pas ouvrir l'appareil. Les réparations et l'entretien doivent être effectués uniquement par du personnel qualifié.
- Ne pas utiliser de câbles ou de prises endommagés.
- Tenir hors de portée des enfants et des personnes non formées ! Une mauvaise utilisation peut être mortelle.
- Ne pas toucher la prise avec les mains mouillées ! Cela peut provoquer un choc électrique immédiat.
- Ne pas utiliser l'appareil près de l'eau ou dans des environnements humides.



Risque de blessure

- **AVERTISSEMENT** : Une utilisation incorrecte peut entraîner de graves blessures.
- Tenir hors de portée des enfants ! Une mauvaise utilisation par des enfants peut entraîner des situations dangereuses.
- Risque de blessure en raison de bords tranchants, de pièces mobiles ou de forces élevées.
- Ne pas stocker dans des endroits où l'appareil pourrait tomber. Placer l'appareil uniquement sur des surfaces sûres et stables.
- Ne pas effectuer de réparations ou de manipulations non autorisées sur l'appareil – cela augmente le risque de blessure.
- Prendre des mesures de protection : Porter des vêtements et des gants de protection appropriés lors de l'utilisation.



Risque d'étouffement

- **AVERTISSEMENT** : Les petites pièces ou matériaux d'emballage peuvent être avalés ou inhalés.
- Tenir hors de portée des jeunes enfants ! Les petites pièces ou matériaux d'emballage peuvent être avalés ou inhalés.
- Jeter les sacs en plastique de manière sécurisée – Risque d'étouffement pour les enfants et les animaux.
- Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces bien ventilées.

Description (français)

Avantages du produit

- Le numéro 1 des fours à passage en Europe
- La température maximale de 320 °C est largement suffisante pour obtenir des résultats parfaits, grâce au système de ventilation optimisé
- 10 Programmes de cuisson - Possibilité de régler pour chaque programme : durée de cuisson, température et la puissance pour la partie supérieure et inférieure du four
- Fonction ECONOMY- pour des volumes de production plus faibles - économisez de l'argent et de l'énergie

Indications

- **Faire chauffer le four doucement lors de la première mise en service. Augmenter la température toutes les 30 minutes de 50°C, jusqu'à ce qu'elle atteigne 300 °C. Continuer à faire chauffer avec la porte ouverte pendant 4 heures à la température réglée sur 300 °C**
- **La direction de fonctionnement du convoyeur peut être modifiée par un professionnel**

Exécution

- Set article composé de: **four à pizza et support**
- Appareil professionnel pour les économies de personnel
- Pour 110 pizzas/h de Ø 300 mm
- Économie d'énergie maximale grâce à **une isolation excellente**
- Avec thermostat de sécurité
- Avec l'affichage de la température numérique
- Temps de cuisson programmable
- Système breveté pour enveloppe extérieure réfrigérée
- Fenêtre de contrôle résistante à la chaleur
- Haute performance et faible consommation d'énergie (respectueux de l'environnement)
- Tous les four de passage de production DPZ sont superposables
- Simplicité d'utilisation

Qualité

- Corps en **Acier inoxydable** de haute qualité
- Châssis en acier inoxydable

Chambre de cuisson

- Distribution optimale de la chaleur
- La température de service est atteinte en temps record
- Régulation électronique de la température
- Espace intérieur facilement accessible
- Four de passage de production ventilé
- Température: **320 °C**

- Rendement élevé à l'heure - indispensable dans les pizzerias pendant les heures de pointes
- Cuisson parfaite même sans connaissances préalables
- Plus besoin d'ouvrir et de fermer les portes
- Plus besoin de surveiller le processus de cuisson
- Plus besoin de pelles pour introduire et retirer les pizzas du four
- Cuisson toujours croustillante
- Le produit est transporté directement vers la zone d'utilisation
- Possibilité d'accès latéral pour les contrôles de la cuisson

Raccordement

- Puissance : **18,50 kW**
- Raccordement électrique : **400V / 3N/PE / 50 Hz**

Dimensions

- Dimensions extérieures L x P x H : **1.400 mm x 2.000 mm x 1.110 mm**

Contenu de la livraison

- Châssis
- 4 roues

Directives

- Produit, bien sûr, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- L'article porte la marque CE conforme aux directives
- Le matériau est conforme aux normes alimentaires européennes.

Fiche technique (français)

Dimensions total

Largeur 1.400 mm
Profondeur 2.000 mm
Hauteur 1.110 mm

Dimensions du four

Largeur 1.400 mm
Profondeur 2.000 mm
Hauteur 550 mm

Dimensions intérieures

Largeur 650 mm
Profondeur 1.100 mm
Hauteur 100 mm

Dimensions du socle inférieur

Largeur 1.200 mm
Profondeur 1.100 mm
Hauteur 560 mm

Détails

Nombre de chambres 1 chambre de cuisson
Pizzas par heure 110 pièce à Ø 300 mm
Temps de cuisson **3,5 min utes**
Temps de traitement maximum 30 min
Temps de passage minimal 2 minute(s) et 20 seconde(s)

Type de cuisson

Mode de chauffage air pulsé
Température jusqu'à 320 °C

Valeurs de raccordement

Mode de fonctionnement Électricité
Tension 400V
Puissance 18,50 kW
Phases 3N/PE
Fréquence 50 Hz

Livraison

Mode d'expédition Expédition

Statut de livraison Partiellement monté

Poids 413 kg

Informations pour les enfants / personnes vulnérables

Important Avis de Sécurité : Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation par des adultes. Il n'est pas adapté aux enfants. Une mauvaise utilisation peut entraîner des risques de blessures. Les enfants ne doivent pas utiliser ni mettre en marche l'appareil. Son utilisation est réservée aux adultes informés.

Service client

Service Client : Veuillez consulter le manuel d'utilisation en cas de problème. De nombreuses réponses y sont indiquées. Si le problème persiste, veuillez contacter notre service client. Notre équipe est à votre disposition pour vous aider.

Horaires d'assistance

DE | Allemand : Notre service client est joignable du lundi au vendredi, de 08h30 à 17h30 (heure d'Europe centrale, CET/CEST).

Pièces détachées/accessoires

Vous pouvez demander des pièces détachées ou des accessoires auprès de notre service commercial ou de notre service client.

Rischi (italiano)



Pericolo di incendio

- **AVVERTENZA:** L'apparecchio può generare temperature elevate e provocare incendi.
- Tenere lontano da fiamme libere, scintille e superfici calde.
- L'eccessiva esposizione al calore può provocare incendi o esplosioni.
- Non utilizzare o conservare in prossimità di materiali altamente infiammabili come carta, tessuti o benzina.
- Non coprire il prodotto e non utilizzarlo in aree poco ventilate per evitare il surriscaldamento.
- Non conservare in prossimità di bambini! Un uso disattento può portare a situazioni pericolose
- I cavi o i collegamenti difettosi possono causare cortocircuiti e incendi: è necessario effettuare controlli regolari.
- Può provocare incendi o esplosioni in combinazione con alcuni gas o vapori.



Rischio di ustioni

- **AVVERTENZA:** Superfici, liquidi o vapori caldi possono causare gravi ustioni.
- Indossare guanti protettivi per ridurre il rischio di contatto con la pelle quando si maneggiano materiali o apparecchi caldi.
- Le alte temperature possono causare incendi.
- Tenere lontano dai bambini! Non permettere ai bambini di utilizzare l'apparecchio.
- Evitare il surriscaldamento: non coprire o bloccare. Una circolazione d'aria insufficiente può causare surriscaldamento e temperature pericolose.



Rischio di scossa elettrica

- **AVVERTENZA:** L'uso improprio può provocare gravi lesioni o morte.
- Evitare il contatto con l'acqua: può causare cortocircuiti e scosse elettriche pericolose per la vita.
- Utilizzare solo per il tipo di tensione e corrente specificati. L'utilizzo di una tensione errata può causare surriscaldamento, incendi o scosse elettriche.
- Non aprire l'apparecchio. Le riparazioni e la manutenzione devono essere eseguite solo da personale qualificato.

- Non utilizzare cavi o spine danneggiati.
- Tenere lontano da bambini e persone non addestrate! L'uso improprio può essere pericoloso per la vita.
- Non toccare la spina con le mani bagnate! Ciò può provocare una scossa elettrica immediata.
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di acqua o in ambienti umidi.



Rischio di lesioni

- **AVVERTENZA:** l'uso improprio può provocare gravi lesioni.
- Tenere lontano dai bambini! L'uso improprio da parte dei bambini può portare a situazioni pericolose.
- Rischio di lesioni a causa di bordi taglienti, parti mobili o forze elevate.
- Non riporre l'apparecchio in luoghi in cui potrebbe cadere. Posizionare l'apparecchio solo su superfici sicure e stabili.
- Non eseguire riparazioni o manipolazioni non autorizzate sull'apparecchio per non aumentare il rischio di lesioni.
- Adottare misure di protezione: Indossare indumenti e guanti protettivi adeguati durante l'uso.



Pericolo di soffocamento

- **AVVERTENZA:** piccole parti o materiali di imballaggio possono essere ingeriti o inalati.
- Tenere lontano dai bambini piccoli! Piccole parti o materiali di imballaggio possono essere ingeriti o inalati.
- Smaltire i sacchetti di plastica in modo sicuro - pericolo di soffocamento per bambini e animali.
- Utilizzare l'apparecchio solo in locali ben ventilati.

Descrizione (italiano)

Vantaggi del prodotto

- Il numero 1 tra i forni continui in Europa
- La temperatura massima di 320 °C è più che sufficiente per ottenere risultati perfetti, grazie all'ottimizzazione del sistema di ventilazione
- 10 Programmi di cottura - opzioni di impostazione per ogni programma: tempo di cottura, temperatura e potenza per la parte superiore e inferiore del forno
- Funzione ECONOMY per volumi di produzione ridotti - risparmio di denaro ed energia

Nota

- **La prima volta che si utilizza il forno, accenderlo e farlo riscaldare lentamente. Aumentare la temperatura di 50 °C ogni 30 minuti fino a raggiungere 300 °C. Lasciare lo sportello aperto e lasciar riscaldare per 4 ore alla temperatura impostata di 300 °C**
- **La direzione di marcia del nastro trasportatore può essere modificata da un tecnico specializzato**

Versione

- Set articolo composto da: **forno per pizza e base**
- Dispositivo professionale che consente di risparmiare sui costi del personale
- Per 110 Pizze all'ora (Ø 300 mm)
- Particolarmente efficiente dal punto di vista energetico grazie all'**isolamento superiore**
- Termostato di sicurezza
- Display digitale della temperatura
- Tempo di cottura programmabile
- Sistema brevettato per un involucro esterno fresco
- Finestra di visualizzazione resistente al calore
- Prestazioni elevate con basso consumo energetico (ecologico)
- Tutti i forni continui DPZ possono essere aumentati
- Di semplice utilizzo

Qualità

- Corpo realizzato con materiali di alta qualità **Acciaio inox**
- Supporto base in acciaio inox

Camera di cottura

- Distribuzione ottimale del calore
- La temperatura di lavoro viene raggiunta in tempi record
- Controllo elettronico della temperatura
- Interno facilmente accessibile
- Forno a tunnel a convezione
- Temperatura: **320 °C**

- Elevata produttività oraria
- Risultati di cottura perfetti anche senza conoscenze preliminari
- Non è più necessario aprire o chiudere le porte
- Non è necessario monitorare il processo di cottura
- Non sono più necessarie pale o dispositivi di inserimento.
- Produce sempre un risultato di cottura croccante
- Il prodotto viene trasportato direttamente nella zona di utilizzo
- Accesso laterale per i controlli di cottura

Connessione

- Potenza: **18,50 kW**
- Alimentazione elettrica: **400V / 3N/PE / 50 Hz**

Dimensioni

- Dimensioni esterne L x P x A: **1.400 mm x 2.000 mm x 1.110 mm**

Ambito di consegna

- Struttura portante
- 4 rotelle

Linee guida

- Prodotto in conformità con le linee guida di igiene e sicurezza
- L'articolo è contrassegnato con il marchio CE conforme alle direttive
- Materiale conforme agli standard alimentari Europei

Scheda tecnica (italiano)

Dimensioni totali

Larghezza 1.400 mm

Profondità 2.000 mm

Altezza 1.110 mm

Dimensioni del forno

Larghezza 1.400 mm

Profondità 2.000 mm

Altezza 550 mm

Dimensioni interne

Larghezza 650 mm

Profondità 1.100 mm

Altezza 100 mm

Dimensioni della sottostruttura

Larghezza 1.200 mm

Profondità 1.100 mm

Altezza 560 mm

Dettagli

Numero di camere di cottura 1 camera di cottura

Pizze per ora 110 pz da Ø 300 mm

Tempo di cottura 3,5 min

Tempo massimo di consegna 30 min

Tempo minimo di consegna 2 Minuti e 20 Secondi

Tipo di cottura

Tipo di calore a ricircolo d'aria

Temperatura fino a 320 °C

Valori di connessione

Modalità operativa Elettrico

Tensione 400V

Potenza 18,50 kW

Fase(i) 3N/PE

Frequenza 50 Hz

Consegna

Metodo di spedizione Spedizione merci

Stato di consegna Parzialmente assemblato

Peso 413 kg

Informazioni per bambini/persone vulnerabili

Avviso Importante di Sicurezza: Questo dispositivo è destinato esclusivamente all'uso da parte di adulti. Non è adatto ai bambini. A causa della sua struttura e del suo funzionamento, un utilizzo improprio può comportare seri rischi di lesioni. I bambini non devono in nessun caso utilizzare o mettere in funzione il dispositivo. L'uso, il funzionamento e la manutenzione sono riservati esclusivamente agli adulti istruiti.

Assistenza clienti

Assistenza Clienti: In caso di domande o problemi, leggere attentamente il manuale d'uso. Molte risposte si trovano al suo interno. Se il problema persiste o c'è un malfunzionamento, contattare il nostro servizio clienti. Il nostro team sarà lieto di assistervi.

Tempi di supporto

DE | Tedesco: Il nostro servizio clienti è disponibile dal lunedì al venerdì, dalle 08:30 alle 17:30 (ora dell'Europa centrale, CET/CEST).

Ricambi / accessori

È possibile richiedere ricambi e accessori tramite il nostro reparto vendite o il servizio clienti.