

(Four à bois)

# Manuel d'utilisation

*Marra forni*

NE JETER PAS CE MANUEL  
RÉVISER LA GARANTIE AVANT D'INSTALLER LE FOUR

**AVERTISSEMENT! LORS DU SÉCHAGE DU FOUR, RETIREZ la PORTE COUPE-FEU.**

## Contenus du manuel

|  |    |
|--|----|
| Avertissements .....                       | 4  |
| Information et exigences.....              | 5  |
| Lever et déplacer votre four.....          | 6  |
| Installation du four.....                  | 7  |
| Ventilation.....                           | 8  |
| Instructions d'opération.....              | 10 |
| Directives d'utilisation du four.....      | 11 |
| Allumer le four.....                       | 11 |
| Instructions d'entretien du feu .....      | 12 |
| Ventilateur du four.....                   | 14 |
| Fiche d'information UL, CSA, ETL & CE..... | 17 |
| Garantie .....                             | 18 |

## Merci d'avoir acheté un four Marra Forni

Nos fours napolitains sont offerts en quatre tailles standards différentes : 90 cm, 110 cm, 140 cm et 150 cm. Les fours sont également disponibles en d'autres dimensions (commandes personnalisées) pour répondre aux besoins de votre restaurant. Ce four a fait l'objet de tests intensifs et a été approuvé par l'ETL et la NSF. Un four Marra Forni d'Euro Restaurant Solutions rehausse votre menu et votre décor tout en offrant un service et une performance fiable.

## AVERTISSEMENTS

Une installation, un réglage, une modification, un service ou un entretien inadéquat peut causer des dommages matériels, des blessures ou même la mort. Lisez attentivement les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant d'installer ou de réparer cet équipement.

- Une cause majeure d'incendies liés au four est l'omission de maintenir les espaces libres obligatoires (espaces vides) des matériaux combustibles. Il est donc primordial d'installer ce four conformément à ces instructions seulement.
- N'utilisez pas ce four comme une chaufferette pour réchauffer la pièce. Ceci causerait une intoxication au monoxyde de carbone et un surchauffement du four.

- Ne couvrez jamais les ouvertures dans le fond du four et ne couvrez jamais une grille entière de matériaux comme le papier d'aluminium. Cela bloque le flux d'air dans le four et pourrait causer une intoxication au monoxyde de carbone. Le papier d'aluminium peut également emprisonner la chaleur et causer un risque d'incendie.
- Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ou des vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou autres.

Pour le fonctionnement de votre four, veuillez conserver ce manuel à titre de référence future. Si vous avez besoin d'un service d'entretien ou de réparations, veuillez nous contacter directement au 1-888-239-0575.



## Pour les modèles de fours ▶

NP, TR, EF, DB, MS, MR or ST

## Information importante ▶

Espaces libres minimums pour une construction combustible et non combustible :

Combustibles : Côtés : 2 po arrière : 2

Non-combustibles : Côtés : 0 po arrière : 0 po

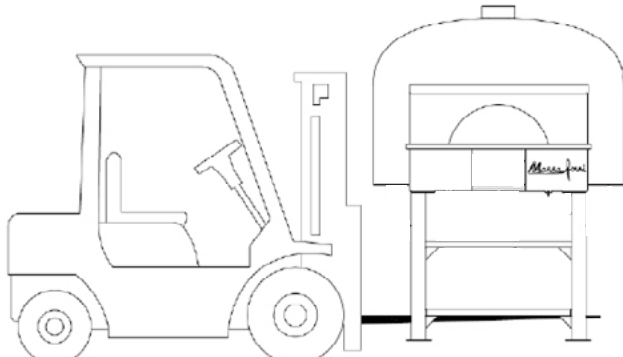
## Exigences d'installation du four ▶

Suivez les instructions à la page 7 et déplacez le four à un endroit désiré et posez-le lentement. Il est important que votre four soit au niveau alors un plancher nivelé. Si nécessaire, calez le four jusqu'à ce qu'il soit solidement placé. Lorsque le four est placé solidement et est à niveau, retirez l'angle horizontal avant. Utilisez des goupilles Ramset Redheads d'un minimum de trois pouces de longueur et les insérer dans les plaques de base. Finir l'installation du four conformément aux instructions de la page 8. Soyez prudent lorsque vous déplacez le four, le haut est pesant.

## LEVER ET DÉPLACER VOTRE FOUR ▶

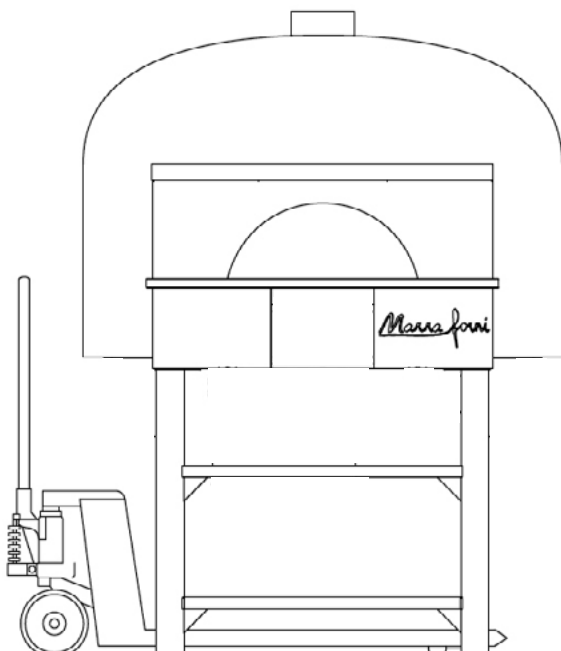
**IMPORTANT:** Seuls les professionnels qualifiés utilisant les machines et l'équipement de manutention appropriés devraient lever et déplacer le four. Une mauvaise manutention de l'appareil pourrait endommager l'appareil, entraîner l'annulation de la garantie ainsi que causer des blessures.

À l'aide d'un chariot à fourche, levez le four par les côtés. Pour le modèle 90, levez-le par la barre transversale.



### A. UTILISATION D'UN CHARIOT À FOURCHE

Avant d'essayer de lever ou de déplacer le four, assurez-vous que le chariot à fourche peut supporter le poids du four et que les bras de fourche sont assez longs pour le lever solidement avec les DEUX tubes en acier horizontaux tout en s'assurant qu'il n'y ait aucun contact avec la coque du four. Pour assurer une bonne distribution du poids, le four devrait être approché soit du devant ou de l'arrière. ASSUREZ-DE GARDER LE CHARIOT À FOURCHE DROIT. Guidez les bras de fourche par l'intérieur des pieds de support en acier et positionnez-les soigneusement sous les éléments des tubes en acier horizontaux. Procédez à lever et à déplacer le four lentement.



### B. UTILISATION D'UN TRANSPALETTE À MAIN

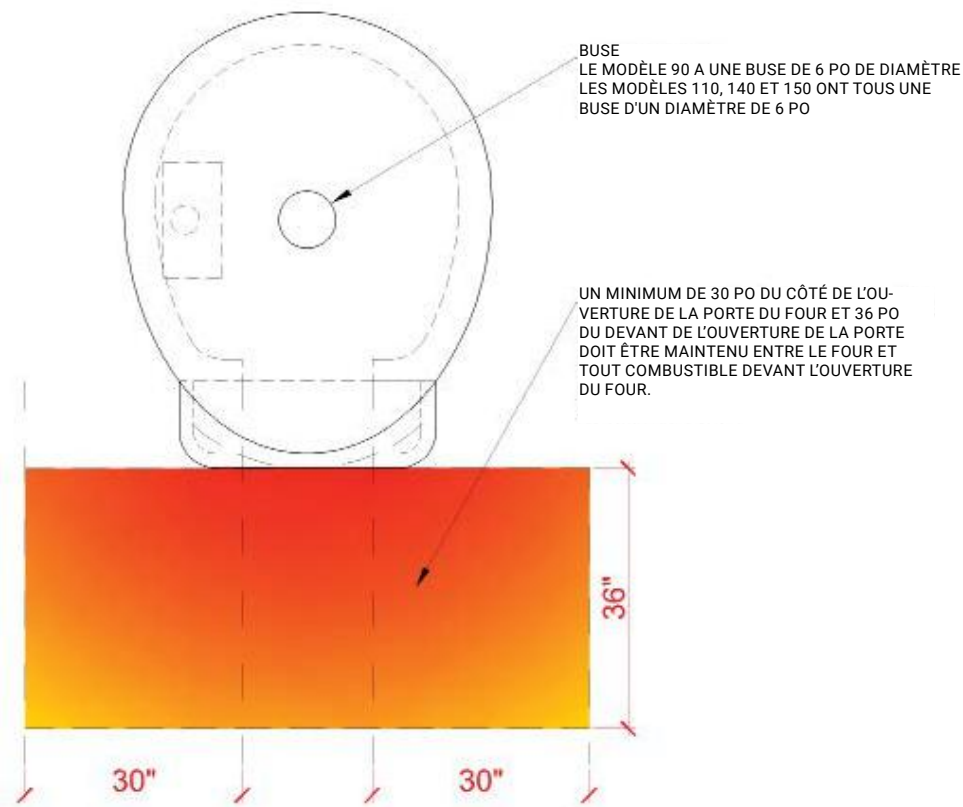
Assurez-vous que le transpalette peut soutenir le poids du four et que la main est assez longue pour le lever avec les DEUX tubes en acier horizontaux du bas. Pour assurer une bonne distribution du poids, le four devrait être approché soit du devant ou de l'arrière. Guidez le transpalette à main par l'intérieur des pieds de support en acier et positionnez-les soigneusement sous les tubes en acier horizontaux mentionnés précédemment. Procédez à lever et à déplacer le four lentement. Utilisez un transpalette à mains de 21 po pour le modèle 90. Pour tous les autres modèles, utilisez les transpalettes à main qui soutiennent la capacité nécessaire.

## INSTRUCTIONS D'INSTALLATION DU FOUR ▶

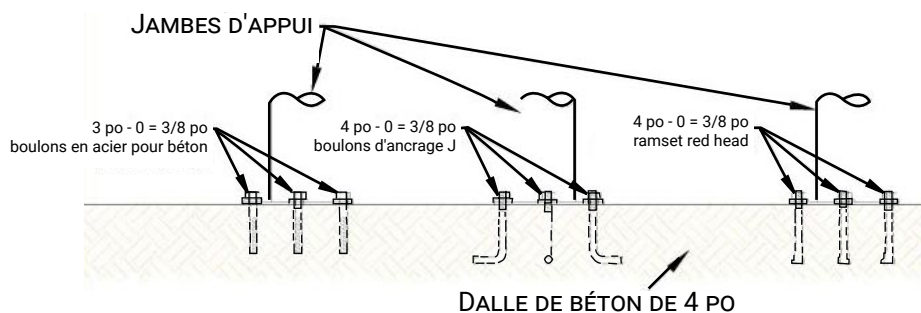
1. Choisir l'endroit où vous voulez installer le four. Tracez le contour sur le plancher afin d'assurer que vous disposez suffisamment d'espace. L'espace de plancher doit s'étendre jusqu'aux points les plus longs du four (circonférence).

AVERTISSEMENT : L'ISOLANT ET LES AUTRES MATÉRIAUX DOIVENT ÊTRE TENUS À L'ÉCART DES ESPACES LIBRES ENTOURANT LE FOUR.

2. S'assurer qu'il y ait beaucoup d'espace libre entre le plafond et votre four. Une installation régulière avec une ventilation directe nécessite une hauteur minimum de 83 po. Toutes les parois combustibles qui dépassent le devant de l'ouverture du four doivent avoir un espace libre de 30 po du côté de l'ouverture de la porte du four et 36 po du devant de la porte du four tel que montré.

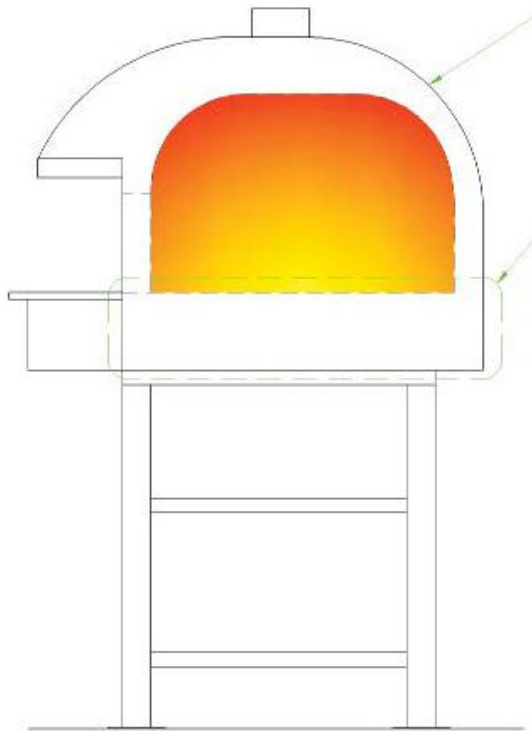


3. FACULTATIF: Après avoir complété les étapes 1 à 3, faites des trous d'un minimum de 3 pouces pour les boulons d'ancrage en utilisant les plaques de base comme guide. Insérez des goupilles Ramset Redheads pour fixer les plaques au plancher de béton.



4. Les matériaux non combustibles comme la brique, les tuiles de céramique, l'acier inoxydable et autres métaux décoratifs peuvent être utilisés pour décorer la surface extérieure du dôme si désiré. NOTE: NE JAMAIS UTILISER DE MATÉRIAUX OU D'ADHÉSIFS COMBUSTIBLES POUR DÉCORER LA FAÇADE DE VOTRE FOUR.

## STRUCTURE DU FOUR/VENTILATION ►



De l'intérieur à l'extérieur:

- Briques de 8 cm d'épaisseur superposées sur du treillis métallique
- Ciment réfractaire de 3 cm pulvérisé sur le treillis
- Isolant Fyrewrap 4 cm pulvérisé sur maille
- Isolant de laine minérale Thermafiber de 6 cm
- Ciment réfractaire de 3 cm
- Brique réfractaire de 6 cm
- Ciment réfractaire de 1 cm
- Brique réfractaire de 6 cm
- Laine minérale Thermafiber de 3 cm
- Isolant Fyrewrap de 4 cm
- Métal 2 mm

Une installation de cheminée d'appareils de chauffage ou de conduit d'évacuation de la graisse homologuée UL (appelée ventilation directe) et hotte de ventilation de type 1 installée conformément aux normes NFPA 96 et UMC pour le Ventilation Control and Fire Protection of Commercial Cooking Operations sont les deux seules méthodes de ventilation permises pour les fours commerciaux Marra. Des deux options, la ventilation directe est plus commune bien qu'une hotte de ventilation est requise dans certains endroits (consultez les réglementations locales). La ventilation doit être conforme aux réglementations ETL. Veuillez vous référer aux directives du fabricant de votre hotte de ventilation pour les inspections, l'entretien et les procédures sanitaires.

Une cheminée d'appareils de chauffage/conduit d'évacuation de la graisse homologuée UL peut être connectée à l'ouverture de la cheminée du four. Un ventilateur électrique certifié pour un appareil d'évacuation de restaurant est requis. Une température de fonctionnement de 500°F minimum est requise pour le ventilateur électrique.

Les normes de la hotte d'évacuation de type I pour le contrôle de la ventilation et la protection contre l'incendie des opérations de cuisson commerciales sont les suivantes : Des filtres à graisse coup-feu (pas de treillis) doivent être utilisés et placés à l'arrière de la hotte. Les spécifications suivantes doivent également être respectées :

- Il doit y avoir au moins 10 po entre le devant de la façade du four et le devant de la hotte.
- Selon l'UMC, il doit y avoir 42 po entre la sole et la façade du filtre.
- Le côté de la hotte doit s'étendre jusqu'à un minimum de 6 po de chaque côté de l'ouverture de la porte du four.
- Si nécessaire, une hotte de type 1 doit être placée au-dessus de l'ouverture pour la cuisson et au-dessus du four. Les dimensions minimums pour la hotte sont de 36 po de largeur et 37 po de profondeur, 22 po de hauteur pour les modèles 90 et 110, et 40 po de largeur, 37 po de profondeur et 22 po de hauteur pour les modèles 140 et 150. Vitesse d'air dans le conduit = 1 500-2 500 FPM - Vol. : 800 -1 000 pi<sup>3</sup>/min

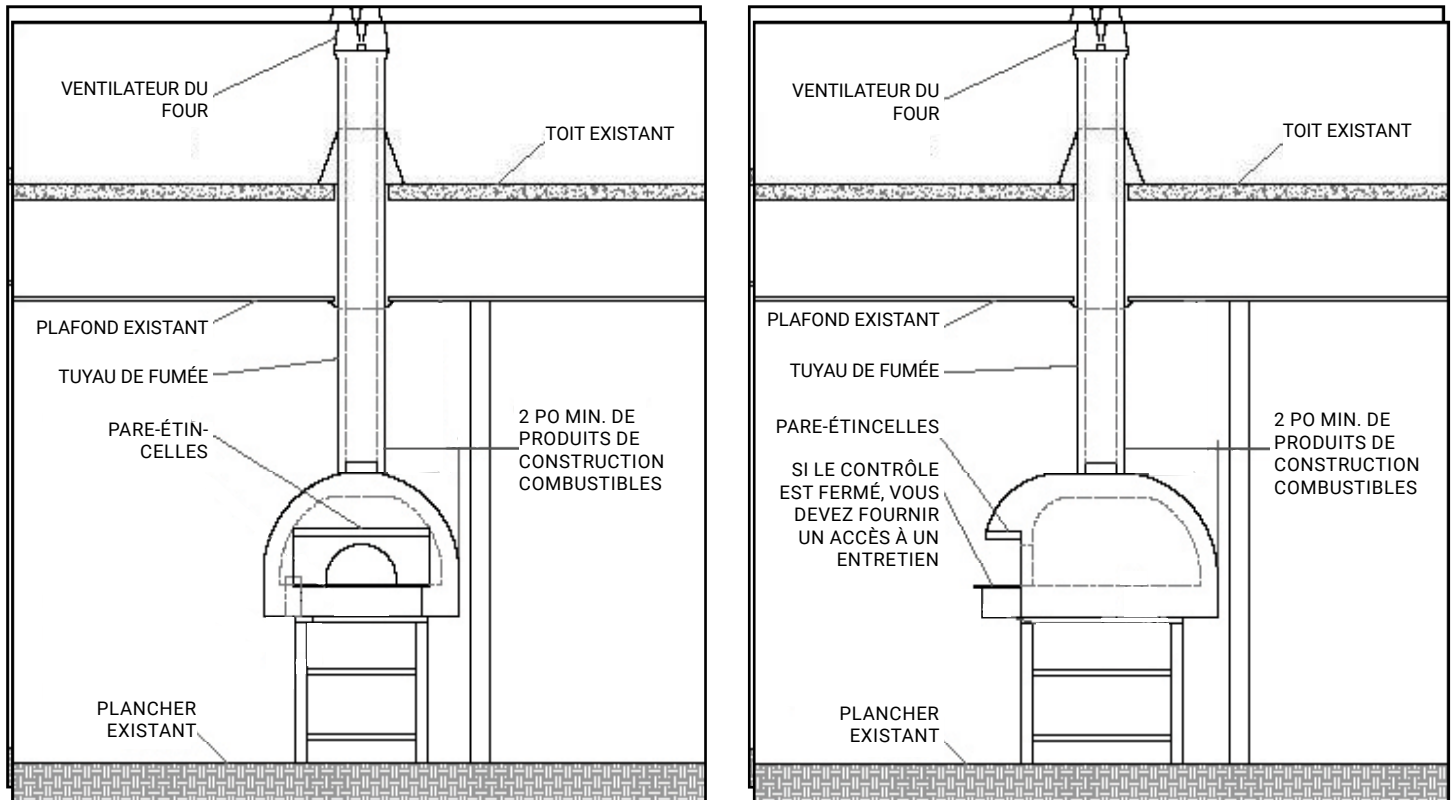
Référez-vous aux instructions de Marra Forni pour les exigences d'installation de la ventilation directe. Un conduit fabriqué sur le terrain et installé selon les spécifications sur les conduits d'évacuation de la graisse de la norme NFPA 96 International Mechanical Code peut aussi être utilisé. Volume: 150-200 pi<sup>3</sup>/min

[www.SecurityChimneys.com](http://www.SecurityChimneys.com)



## VENTILATION DIRECTE - MODÈLE NAPOLITAIN ▶

Diamètre à l'intérieur du conduit d'évacuation de la graisse par grosseur du four :  
.90M (conduit 6 po), 1.10M (conduit 8 po), 1.40M (conduit 8 po), 1.50M (conduit 8 po).



Appareil de chauffage pour conduit d'évacuation de la graisse Lennox Secure Stack CIX

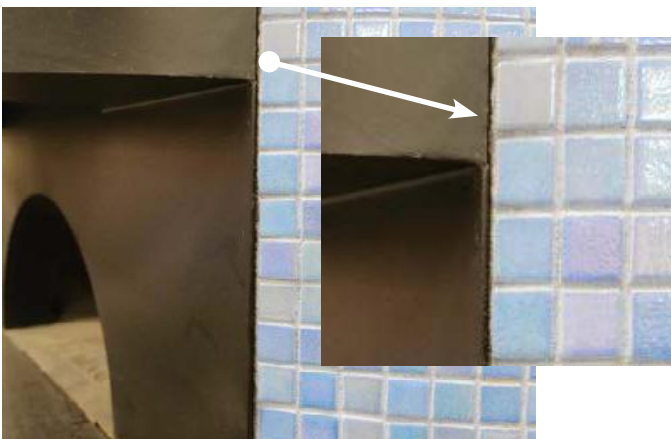
Le graphique ci-dessus représente l'installation requise pour une application de ventilation directe conforme avec les lignes directrices d'ETL.

Assurez-vous de communiquer avec vos autorités locales afin de connaître la juridiction locale en matière de conduits de cheminées coupe-feu.

Note: Le cheminée doit être installée conformément aux instructions d'installations des conduits d'évacuation de la graisse du fabricant. Pour préserver la marque ETL du four, le système doit être un conduit d'évacuation de la graisse, enveloppé d'une barrière anti-feu portant la marque UL.

## MODE D'EMPLOI ►

1. **LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS** Une utilisation inadéquate de ce four peut causer un incendie et/ou des blessures. Tous les opérateurs et le personnel de supervision **DOIVENT LIRE ET BIEN COMPRENDRE CES INSTRUCTIONS**. Le four doit être manipulé par du personnel formé et qualifié seulement et ne doit jamais être laissé sans surveillance. Ce four est un appareil qui dégage de la chaleur et peut causer de brûlures graves si vous touchez l'intérieur.
2. Cette unité est conçue pour être utilisée en tant que four à bois. Seuls la pizza et des produits de boulangerie (pains) peuvent toucher directement la sole. Veuillez vous référer aux directives opérationnelles du fabricant pour les instructions de cuisson d'autres aliments.
3. **NE PAS SURCHAUFFER** Le four est surchauffé si des flammes s'échappent de l'ouverture de la porte ou si la température excède 1000°F. **NE FERMEZ PAS COMPLÈTEMENT** la porte pendant qu'il y a du feu dans le four. Ceci coupe l'oxygène causant le feu à faire irruption quand la porte est enlevée.
4. Gardez un extincteur d'incendie pour four à bois près du four en tout temps. S'assurer que tout le personnel et les superviseurs sont au courant de son emplacement et de son utilisation, ainsi que des mesures à prendre en cas d'incendie. **N'UTILISEZ PAS** de liquides combustibles pour faire un feu, **N'UTILISEZ PAS** des liquides pour éteindre un feu.
5. Vous pouvez tisonner et remuer le feu avec un outil de manutention du bois lorsque vous ajoutez du carburant. Ceci aidera à faire circuler l'air à travers la couche de combustible permettant ainsi une combustion adéquate.
6. Après que le four ait atteint la température de cuisson, nettoyez votre aire de cuisson telle que décrite à la section **JETER LES CENDRES** avant de commencer les procédures de cuisson. Les aliments sans pâte doivent être placés dans des ustensiles de cuisine appropriés avant d'être mis au four.
7. Afin de prévenir que des étincelles pénètrent dans les conduits, les systèmes d'échappement desservant des équipements à combustible solide **NE DOIVENT PAS** être combinés avec des systèmes d'échappement desservant d'autres équipements à cuisson (à combustible non solide). Consultez les autorités locales pour les réglementations concernant la bonne installation des systèmes d'échappement.



**Note:** De petites fissures et séparations situées à l'endroit où le métal rencontre le dôme peuvent apparaître pendant la procédure de séchage et pendant le fonctionnement normal du four. Ceci est dû aux différents taux d'expansion et de contraction. Cette occurrence n'affectera, en aucun cas, le rendement de votre four.

## Directives pour l'utilisation du four ▶

1. N'UTILISEZ PAS DES PRODUITS QUI NE SONT PAS PRÉVUS POUR CE FOUR.
2. Dans ce four, assurez-vous de ne brûler que du bois sec et non traité. DANS CE FOUR, NE BRÛLEZ JAMAIS D'AUTRES CARBURANTS COMME DES LIQUIDES, DU CHARBON DE BOIS OU DES DÉCHETS.
3. Le bois à brûler entreposé à proximité du four doit être conservé dans un récipient en métal bien scellé. Voir les instructions d'entretien et les directives NFPA 96. Gardez le récipient fermé en tout temps, sauf si vous êtes en train d'ajouter ou de retirer du bois. Entreposez le récipient à une bonne distance du four et éloigné des sources de chaleur ou d'allumage. Le récipient doit être à un minimum de 6 po du sol. N'ENTREPOSEZ PAS D'ARTICLES FACILEMENT INFLAMMABLES AVEC DU BOIS À BRÛLER.
4. S'il est installé AVEC une hotte à évacuation, des dispositions doivent être prises pour fournir suffisamment d'air de combustion dans le four pendant l'utilisation. L'air de combustion doit être fourni conformément avec les codes locaux, le Uniform Mechanical Code ainsi que la NFPA 96. La hotte à évacuation et les ventilateurs doivent être en marche en tout temps lorsque feu est allumé. Si la hotte à évacuation arrête de fonctionner, fermez la porte du four pour éteindre le feu et pour prévenir une accumulation de chaleur dans le conduit de la hotte qui pourrait activer le système de suppression d'urgence. Les hottes à évacuation doivent s'étendre à au moins 12 po de l'ouverture du four. NE FERMEZ JAMAIS complètement la porte sauf pour une urgence.
5. Utilisez seulement des outils pour foyer non combustibles et des ustensiles de cuisine à l'intérieur du four (nous pouvons offrir une gamme complète d'outils à pizza de Marra Forni).
6. NE SURÉLEVEZ JAMAIS LE FEU. Les feux devraient toujours être allumés directement sur la sole.

## ALLUMER LE FOUR (BOIS) ▶

1. Mettez le ventilateur aspirant et les souffleurs en marche (si applicable).
2. Mettez un bloc allume-feu sur la sole ainsi qu'une petite quantité de bois et du bois d'allumage sur le dessus. Allumez l'allume-feu et assurez-vous de ne pas utiliser plus de quatre morceaux de bois.

MISE EN GARDE : LES LIQUIDES INFLAMMABLES TELS QUE LE COMBUSTIBLE À LANterne DE TYPE ESSENCE, LE KÉROSÈNE, UN ALLUME-FEU LIQUIDE POUR CHARBON À BOIS ET DES PRODUITS SEMBLABLES DEVRAIENT ÊTRE CONSERVÉS À L'ÉCART DU FOUR LORS DE LEUR UTILISATION ET NE JAMAIS ÊTRE UTILISÉS POUR ALLUMER OU RAVIVER UN FEU.

3. Ajoutez de plus grands morceaux de bois à brûler (bois sec seulement) lorsque le bois d'allumage brûle bien.
4. Maintenez la chaleur désirée en ajoutant du bois comme nécessaire en veillant à ne jamais surchauffer l'unité. Des signes de surchauffage sont une température qui excède 1000°F et des flammes qui crachent à l'extérieur de la porte du four.

# INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN DU FEU DE BOIS ▶

AVERTISSEMENT : LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS ATTENTIVEMENT UNE UTILISATION OU UN ENTRETIEN NON ADÉQUATS DE CET APPAREIL PEUT CAUSER UN INCENDIE OU DES BLESSURES.

1. Assurez-vous de garder tous les carburants, l'ameublement et autres objets combustibles à l'écart du four (référez-vous à l'espace libre pour le combustible à la page 8 de ce manuel).
2. ÉLIMINATION DES CENDRES - À l'aide d'un récipient en métal avec un couvercle hermétique, placez les cendres du cendrier à l'écart de tout matériau combustible (y compris les sols et les murs) jusqu'à leur élimination définitive. Assurez-vous de garder les cendres dans le récipient fermé jusqu'à ce qu'elles soient complètement refroidies. Une fois refroidies, les cendres peuvent être éliminées en les enterrant dans le sol ou en les dispersant localement.
3. Après que les cendres ont été enlevées, la sole peut être nettoyée avec un linge propre humide.
4. Assurez-vous d'entreposer votre bois à l'écart de toute source de chaleur ou de flammes dans un endroit frais et sec. Si vous souhaitez entreposer votre bois à l'extérieur, assurez-vous de le couvrir pour le protéger de la précipitation. Si vous entreposez votre bois à l'intérieur, il doit être conservé dans un récipient en métal avec couvercle et à au moins 6 po du sol. Assurez-vous de garder tout matériau combustible (papier, chiffons, etc.) à l'écart du bois. Référez-vous à la norme NFPA 96 pour de l'information sur les procédures d'entreposage du bois.
5. Assurez-vous de nettoyer à fond l'endroit autour du four. Enlever tout le bois, les planures, les cendres et autres déchets à la fin de chaque quart de travail. Assurez-vous également de ramasser et de nettoyer soigneusement tous les tapis de plancher (les tapis doivent être non combustibles) ainsi que le plancher. Après avoir nettoyé autour de l'unité, humidifiez les balais pour assurer que les charbons ardents sont éteints et puis les entreposer à l'écart de tout matériau combustible.
6. FORMATION/RETRAIT DU CRÉOSOTE - Des vapeurs organiques de goudron produites lorsque le bois brûle lentement peuvent se mêler à l'humidité et former du créosote. Les vapeurs de créosote se condensent dans le conduit d'air refroidi et dans le conduit de la hotte à évacuation d'un feu qui brûle lentement causant ainsi une accumulation de résidu de créosote dans ces endroits. Lorsque le créosote est allumé, cela crée un feu extrêmement chaud.

Le carneau, le conduit d'évacuation et le ventilateur électrique devraient être inspectés au moins deux fois par mois pour voir si une accumulation de créosote s'est produite. Si du créosote et/ou de la graisse se sont accumulés, il faut l'enlever immédiatement afin de réduire le risque d'incendie. Vous devriez embaucher du personnel de service (qualifié seulement pour enlever le créosote et la graisse des conduits et des carnaux) pour effectuer des inspections et faire le nettoyage. Vous devriez fixer un horaire d'inspection et de nettoyage selon les besoins pour prévenir l'accumulation de créosote et/ou de graisse. Si des accumulations excessives se produisent entre les inspections alors prévoyez des inspections et des nettoyages plus fréquents. Des augmentations dans le taux d'accumulation de créosote et de graisse peuvent être causées par un changement dans l'utilisation du four, des changements dans le type ou de la teneur en humidité du bois que vous utilisez, etc.

Nettoyez le four, la hotte à évacuation et les filtres à graisse tous les jours. Les filtres à graisse peuvent être enlevés et nettoyés dans un lave-vaisselle ou un lavabo. Pour l'inspection, l'entretien et le nettoyage du système de ventilation, veuillez vous référer aux exigences NFPA 96 et/ou les instructions du fabricant pour la hotte à évacuation ou le conduit d'évacuation de la graisse.

**NE JAMAIS NETTOYER NI INSPECTER L'UNITÉ DU FOUR, LA HOTTE OU LA VENTILATION LORSQUE LE FOUR EST ALLUMÉ OU EST ENCORE CHAUD!**

## INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN DU FEU DE BOIS ▶

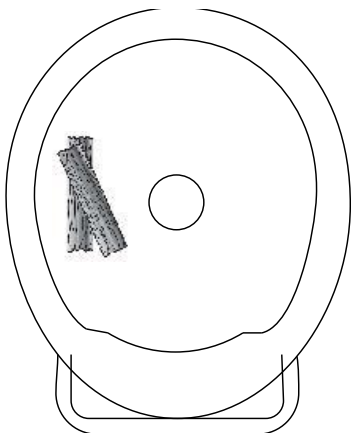
(SUITE)

Nettoyez le four, la hotte à évacuation et les filtres à graisse tous les jours. Les filtres à graisse peuvent être enlevés et nettoyés dans un lave-vaisselle ou un lavabo. Pour l'inspection, l'entretien et le nettoyage du système de ventilation, veuillez vous référer aux exigences NFPA 96 et/ou les instructions du fabricant pour la hotte à évacuation ou le conduit d'évacuation de la graisse.

**NE JAMAIS NETTOYER NI INSPECTER L'UNITÉ DU FOUR, LA HOTTE OU LA VENTILATION LORSQUE LE FOUR EST ALLUMÉ OU EST ENCORE CHAUD!**

7. L'ensemble de l'unité et du système de ventilation devraient être inspectés fréquemment afin d'assurer un bon ajustement, un bon fonctionnement et la solidité des pièces. S'il y a des pièces défectueuses, des fuites, une détérioration ou tout autre problème, communiquer avec Marra Forni pour fixer un rendez-vous de service pour réparer l'unité. S'il y a un problème avec le système de ventilation, contactez un service de réparation de ventilation qualifié pour inspecter et réparer le système. **EN CAS DE PROBLÈMES, N'UTILISEZ PAS L'UNITÉ.** L'entretien de ce four devrait être effectué par du personnel qualifié seulement.

8. Pour la cuisson à combustible solide, référez-vous à la norme NFPA 96 pour connaître les procédures de nettoyage et d'entretien. Conservez ces instructions.



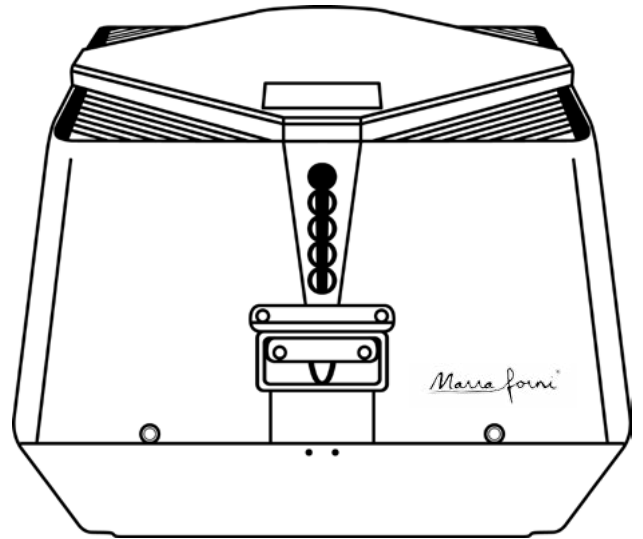
# VENTILATEUR DE FOUR GSV 009-016

## Description

Ventilateur aspirant à être installé verticalement ou de façon latérale à l'extrémité supérieure de la cheminée. Procure une pression négative dans la cheminée entière ou du système de sortie de toit.. Se décharge verticalement (horizontalement pour une ventilation latérale) à haute vitesse. Le boîtier du ventilateur est articulé et le dessus peut être ouvert pour permettre un accès/service facile à la sortie de toit.

## Matériau

Le boîtier est fait d'aluminium moulé d'une épaisseur de 3/16 po et est résistant à la corrosion. Une couche de martelé gris est appliqué. Ventilateurs axiaux en acier inoxydable, équilibrés dynamiquement et statiquement pour garantir un niveau de bruit faible et un fonctionnement sans vibration.



## Moteur

Il comprend un moteur à condensateur auxiliaire entièrement fermé. Isolé classe H, classe de protection IP54 Roulement à billes scellé Vitesse variable Protection de surcharge thermique.

## Équipement standard

Boîte de jonction de 2 po x 4 po ou 4 po x 4 po avec couvercle et grillage aviaire pour conduit.

## Équipement facultatif

Contrôle de la vitesse du ventilateur de 5 ampères ou de 8 ampères.

joint

Interrupteur de contrôle du ventilateur

## Certifications

ETL est certifié aux normes:

UL705 - Standard for Power Ventilators (Normes pour ventilateurs électriques)

UL762 - Standard for Power Roof Ventilators for Restaurant Exhaust Appliances (normes pour ventilateurs électriques de toiture pour les appareils de restauration).

ULC-S645-93 - Standard for Power Roof Ventilators and Commercial/Institutional Kitchen Exhaust Systems (normes pour ventilateurs électriques de toitures et pour systèmes d'échappement commerciaux/ institutionnels)

## Approbation

Conformité CE

## Garantie

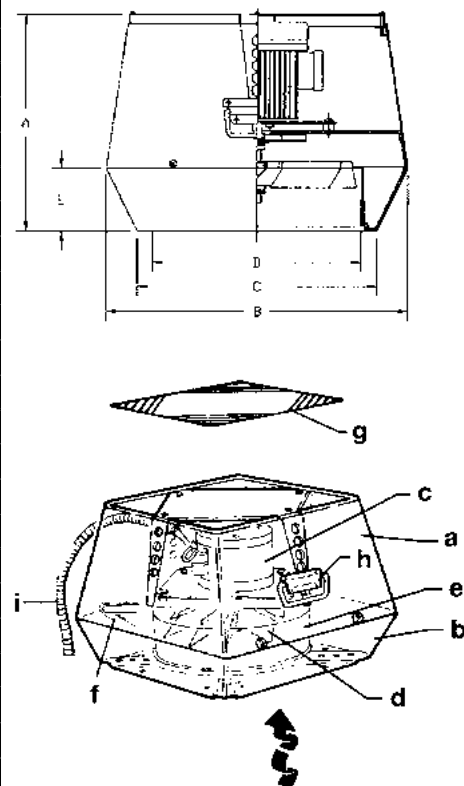
Garantie de 2 ans sur le ventilateur entier. Installation et main-d'œuvre incluses.

Garantie de 10 ans contre la perforation causée par la corrosion.

Fabriqué dans une usine certifiée ISO9001

# VENTILATEUR DU FOUR GSV 009-016 Spécifications

| Modèle                       |                      | GSV 009           | GSV 012     | GSV 014   | GSV 016   |       |
|------------------------------|----------------------|-------------------|-------------|-----------|-----------|-------|
| Décharge                     |                      | Vertical          |             |           |           |       |
| Type de ventilateur          |                      | Ventilateur axial |             |           |           |       |
| Vitesse de décharge maximale | FPM                  | 2,351             | 2,592       | 2,593     | 2,169     |       |
| Vitesse de décharge actuelle | FPM                  | 5,9 x CFM         | 2,9 x CFM   | 1,9 x CFM | 1,2 x CFM |       |
| Voltage                      | V AC                 | 1 x 120           |             |           |           |       |
| tr/min                       |                      | 1 600             |             |           |           |       |
| Ampères                      | A                    | 0,5               | 1,4         | 2,9       | 5,8       |       |
| Puissance nominale           | kW                   | 0,025             | 0,10        | 0,16      | 0,35      |       |
| Poids                        | lbs                  | 28                | 46          | 60        | 86        |       |
|                              | kg                   | 12                | 18          | 26        | 35        |       |
| Dimensions                   | A                    | po                | 9,85        | 11,03     | 13,20     | 14,97 |
|                              |                      | mm                | 250         | 280       | 335       | 380   |
|                              | B x B                | po                | 12,21       | 15,37     | 19,11     | 22,85 |
|                              |                      | mm                | 310         | 390       | 485       | 580   |
|                              | C x C                | po                | 9,46        | 12,22     | 15,17     | 18,32 |
|                              |                      | mm                | 240         | 310       | 385       | 465   |
|                              | D Ø                  | po                | 8,63        | 10,72     | 13,04     | 14,26 |
|                              |                      | mm                | 219         | 272       | 331       | 362   |
|                              | E                    | po                | 2,76        | 3,15      | 3,94      | 4,53  |
|                              |                      | mm                | 70          | 80        | 100       | 115   |
|                              | Température nominale | Interm.           | 575°F/300°C |           |           |       |
|                              |                      | Cont.             | 482°F/250°C |           |           |       |
| Démarrateur de moteur requis |                      | Non               | Non         | Non       | Non       |       |
| Moteur à vitesse variable    |                      | Oui               | Oui         | Oui       | Oui       |       |

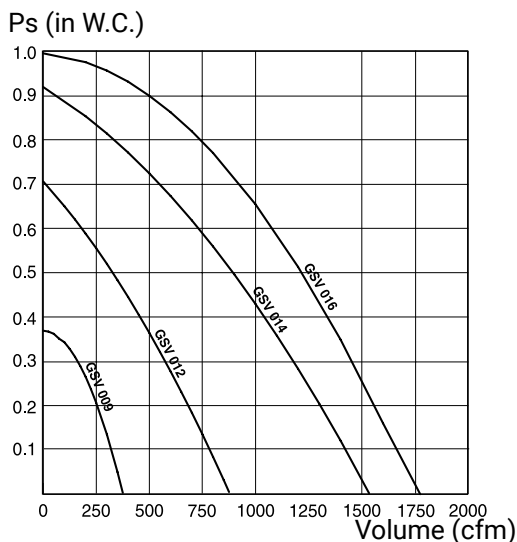


- a Section du haut
- b Section du bas
- c Moteur
- d Ventilateur axial
- e Entrée pour ventilateur axial
- f Charnière de blocage
- g Grillage aviaire
- h Poignée de transport
- i Conduit de câblage

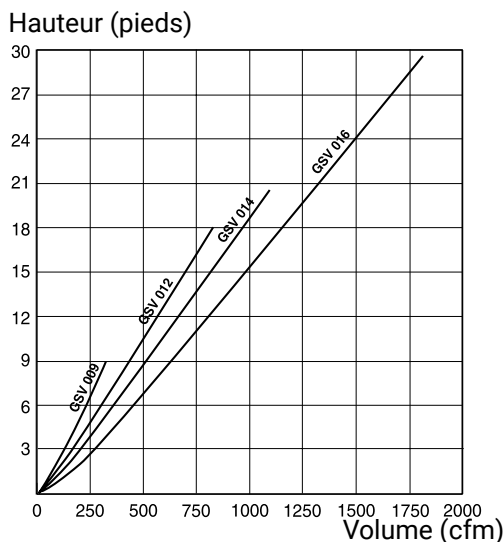
## Graphique des mesures de fréquence

| Modèle  | Lw dB (mesuré en conformité avec ISO 3744) |        |        |          |          |          |          | Lp dB(A) |
|---------|--|--------|--------|----------|----------|----------|----------|----------|
|         | 125 Hz                                     | 250 Hz | 500 Hz | 1 000 Hz | 2 000 Hz | 4 000 Hz | 8 000 Hz |          |
| GSV 009 | 57   | 55     | 54     | 49       | 40       | 35       | 26       | 26       |
| GSV 012 | 64   | 62     | 61     | 55       | 51       | 46       | 40       | 33       |
| GSV 014 | 71   | 70     | 68     | 61       | 56       | 50       | 44       | 40       |
| GSV 016 | 76   | 76     | 70     | 65       | 60       | 55       | 49       | 44       |

## Capacité



## Hauteur de panache







### Dix raisons qui nous distinguent

1. Nos tables de préparation de style italien sont conçues par des designers qui comprennent les besoins de fabricants de pizzas napolitaines et on prit soin d'organiser l'espace pour répondre à ces spécifications.
2. Tous nos fours sont fabriqués et assemblés aux États-Unis. Ils ne sont pas expédiés en pièces et rassemblés aux États-Unis.
3. Nos plateformes ne se fissurent pas. Beaucoup de propriétaires de fours en briques savent qu'un moment donné leur pont va se fissurer et exiger des réparations ou un remplacement coûteux (les clients seraient fort mécontents de mordre dans un morceau de ciment pendant leur repas). Marra Forni utilise des briques réfractaires qui permettent l'expansion et la contraction pendant les variations fréquentes de température qui se produisent plusieurs fois pendant la durée de vie du four.
4. Nos fours sont parmi les fours à briques les plus légers de l'industrie sans toutefois sacrifier la qualité. Beaucoup de personnes ne prennent pas la charge du poids en considération, mais un four plus léger offre une plus grande flexibilité lorsque vient le temps de louer un nouvel emplacement.
5. Nos produits sont les préférés des professionnels ainsi que des enseignants dans l'industrie, incluant, mais non limité à Verace Pizza Neapolitana, toute l'équipe de l'American Pizza Team, Whole Foods et la Tony Gemignani School of Pizza.
6. Tous les pétrins à fourches de Marra Forni « plient » la pâte au lieu de la mélanger. Ceci empêche la pâte de chauffer par la friction causée par le frottement lors du mélange, vous garantissant une plus belle pâte et un goût plus frais. Laissez votre four cuire la pâte et non le pétrin!
7. Notre entreprise est située aux États-Unis et nous entreposons toutes nos unités permettant ainsi une expédition pour rapide pour nos clients.
8. Nous offrons à nos clients l'occasion de personnaliser l'extérieur de leur four avec une variété infinie de couleurs et de textures de tuiles. Nous pouvons également appliquer des motifs ou le nom de votre restaurant sur le devant de votre four. Avec Marra Forni, votre four est plus qu'un appareil, c'est une œuvre d'art.
9. Grâce aux avancées technologiques, nos caissons de séchage pourraient même faire du salami en une étape! Nos caissons de séchage Stagionello et Maturmeat sont les meilleurs en matière d'hygiène, de vitesse et de recettes authentiques préprogrammées qui vous permettent d'offrir un large choix d'offres culinaires.
10. Nous offrons une grande variété de grosseurs et de styles de fours. Chaque cuisine mérite de profiter des avantages d'être un propriétaire d'un four à bois et c'est la raison pour laquelle nous nous efforçons de concevoir des fours qui peuvent s'adapter tout type de fabrication de pizza.



## FICHE D'INFORMATION UL, CSA, ETL & CE

Les produits Marra Forni qui portent ces logos répondent à des normes rigoureuses en matière de sécurité électrique et d'émissions électromagnétiques. La signification des acronymes est la suivante:

UL: Underwriters Laboratories, Inc.

CSA: Canadian Standards Association

ETL: Anciennement ETL Testing Laboratories, maintenant Intertek Testing Services

CE: Conformité européenne

Underwriters Laboratories, Inc. est une organisation indépendante à but non lucratif qui teste la sécurité des produits et les certifie. UL a développé plus de 800 normes de sécurité et des millions de produits et leurs composants sont testés selon les normes de sécurité UL. Si un produit Marra Forni est certifié UL, vous savez qu'il a passé les tests rigoureux d'UL en matière de sécurité électrique. Le site Web d'UL est au <http://www.ul.com>.

La *Canadian Standards Association* est une association à but non lucratif desservant les entreprises, l'industrie, le gouvernement et les consommateurs au Canada ainsi que le marché mondial. En plus d'autres tâches, la CSA développe des normes qui améliorent la sécurité du public. Étant un laboratoire national d'essai reconnu (Nationally Recognized Testing Laboratory-NRTL), la CSA se familiarise également avec les exigences des États-Unis. Selon les réglementations OSHA, la marque CSA-US est considérée comme une alternative à la marque UL. La marque ETL est une alternative à la marque CSA et UL.

*Intertek Testing Services*, anciennement connus sous le nom ETL, effectue des tests de rendement et de fiabilité électrique depuis 1896. *Intertek Testing Services* a acquis ETL en 1996. ITS est reconnu par l'OSHA comme étant un laboratoire national d'essai reconnu tout comme UL, CSA et plusieurs autres organisations indépendantes. ITS teste des produits selon près de 200 normes de sécurité et de rendement. La marque ETL et la marque C-ETL sont acceptées partout aux États-Unis et au Canada lorsqu'elles indiquent la conformité avec les normes reconnues à l'échelle mondiale comme ANSI, IEC, UL et CSA. Cette marque indique que le produit a été testé conformément aux exigences minimales d'une norme de sécurité de produit largement reconnue (par consensus) aux États-Unis, que le site de fabrication a été vérifié et que le demandeur a accepté un programme d'inspection de suivis périodiques en usine pour vérifier la continuité de la conformité. Si la marque comprend un petit « US » ou un « C », cela signifie qu'elle adhère aux normes de sécurité du produit des États-Unis et/ou du Canada, respectivement.

La Commission européenne décrit la marque CE comme un « passeport » qui permet aux fabricants de circuler librement des produits industriels à l'intérieur du marché de l'Union européenne. La marque CE certifie que les produits ont répondu aux exigences environnementales américaines de santé et de sécurité qui assure la sécurité du consommateur et du lieu de travail. Tous les fabricants aux États-Unis et à l'étranger doivent apposer la marque CE sur les produits couverts par les directives *New Approach (nouvelle approche)* afin de commercialiser leurs produits en Europe. Une fois que le produit reçoit la marque CE, il peut être commercialisé partout dans l'Union européenne sans être soumis à d'autres modifications. Un document important lié à la marque CE est la Déclaration de conformité. Il s'agit d'une déclaration qui doit être signée par la personne désignée de l'entreprise qui spécifie que leur appareil est conforme aux exigences de la directive. La Déclaration de conformité doit comprendre une liste de toute norme utilisée afin de justifier cette conformité.

Si un produit Marra Forni comprend la marque CE, cela signifie que le produit n'émet pas excessivement de radiation (micro-onde ou radiofréquence) et qu'il ne réagit pas trop aux radiations. En résumé, les marques de certification de nos produits vous garantissent que le produit est conforme à des normes rigoureuses en matière de sécurité électrique et d'émissions électromagnétiques. Il ne présente aucun risque d'électrocution (à l'exception de ce qui est indiqué sur le produit ou dans le manuel) et ne provoque aucune interférence électromagnétique avec d'autres appareils au-delà d'une certaine distance.

# GARANTIE LIMITÉE

TOUT SERVICE SOUS GARANTIE DOIT ÊTRE PRÉ-APPROUVÉ PAR MARRA FORNI

*Marra Forni*<sup>®</sup>

10310 Southard Drive  
Beltsville, MD 20705  
888-239-0575

Numéro de série :

Nom de l'acheteur :

Date d'achat : / /

Marra Forni garantit son équipement à l'acheteur d'origine contre tout défaut de matériel ou de fabrication pendant une période de (trois ans pour le dôme et le pont) et d'un an pour toutes les autres pièces à partir de la date d'achat d'origine, sous réserve des exclusions et limitations suivantes.

## EXCLUSIONS

### Les garanties offertes par Marra Forni ne s'appliquent pas aux cas suivants :

1. Le granit situé à l'avant du palier (zone d'atterrissage) n'est couvert par aucune GARANTIE (le client dispose de 3 jours pour inspecter cet article à la réception de l'équipement et pour signaler tout dommage.)
2. Dans le cas où l'équipement serait mal installé. L'installation appropriée est la responsabilité de l'installateur; les procédures d'installation appropriées sont prescrites dans le manuel d'installation et d'utilisation de Marra Forni.
3. Dans le cas où l'équipement est mal entretenu. Le bon entretien est la responsabilité de l'utilisateur; les procédures d'entretien approprié sont prescrites dans le manuel d'installation et d'utilisation de Marra Forni. Les problèmes reliés au brûleur résultant de débris ou de cendres dans le puits du brûleur ne seront pas couverts par la garantie. Appelez-nous pour toute question concernant la fréquence des entretiens.
4. Dans le cas où une panne ou un mauvais fonctionnement de l'appareil ou de l'un de ses composants serait dû à une utilisation anormale ou inappropriée ou ne serait pas attribuable à un défaut de matériel ou de fabrication.
5. Dans le cas où l'appareil a été sensiblement modifié pour quelque raison que ce soit par rapport à l'état dans lequel il a quitté l'usine.
6. Dans le cas où la plaque signalétique Marra Forni a été enlevée, modifiée ou effacée.
7. Sur des pièces qui seraient normalement usées ou remplacées sous de conditions normales.
8. La fissuration normale due à l'expansion et à la contraction dans le pont et le dôme.
9. Dommages résultant de l'utilisation de produits de nettoyage chimiques dans le four, ainsi que des dommages causés par les liquides ou les produits chimiques, y compris l'eau, coulés ou pulvérisés dans le four.
10. Dommages dus à une haute tension, telle qu'une mauvaise tension d'alimentation ou un éclairage inadéquat.

Si des déclarations orales ont été faites concernant cet appareil, elles ne constituent pas une garantie et ne font pas partie du contrat de vente. Cette garantie limitée constitue la déclaration complète, finale et exclusive en ce qui concerne les garanties.

CETTE GARANTIE LIMITÉE EST EXCLUSIVE ET REMPLACE TOUTES LES AUTRES GARANTIES ÉCRITES, ORALES OU IMPLI-CITES, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER OU UNE GARANTIE CONTRE DES DÉFAUTS.

## LIMITES DE RESPONSABILITÉ

En cas de réclamation au titre de la garantie ou autre, la seule obligation de Marra Forni sera la réparation et/ou le remplacement de l'appareil ou du composant ou de la partie de celui-ci., et ce, à la discrétion de Marra Forni. Cette réparation ou ce remplacement est à la charge de Marra Forni, à l'exception des déplacements de plus de 100 miles ou deux heures, des heures supplémentaires et des frais de congés payés aux frais de l'acheteur. Toute réparation ou tout remplacement effectué en vertu de la présente garantie ne constitue pas une prolongation de la garantie originale pour une période quelconque de l'appareil ou pour tout composant ou partie de celui-ci. Les pièces qui seront remplacées sous cette garantie seront réparées ou remplacées avec des pièces neuves ou fonctionnelles à la discrétion de Marra Forni. La responsabilité de Marra Forni sur toute réclamation de quelque nature que ce soit, y compris les réclamations fondées sous la garantie, expresses ou implicites, contrat, négligence, responsabilité stricte ou tout autre théorie est exclusivement la réparation ou le remplacement du produit comme indiqué dans les présentes et une telle responsabilité ne doit pas inclure, et l'acheteur renonce expressément à tout droit de réparation, de tout dommage de quelque nature que ce soit, y compris, sans toutefois s'y limiter, les dommages corporels ou matériels, la perte de revenus ou les revenus prévus ou perte d'usage du produit.

### ASSURER UN SERVICE SOUS GARANTIE

Si vous déclarez un défaut couvert par cette garantie limitée, contactez : Marra Forni, Attn: Service Department, 10310 Southard Dr. Beltsville, MD 20705 USA Phone 888-239-0575 / Télécopieur. 240-667-7991

## Enregistrement de la garantie limitée

Garantie de 3 ans sur le pont et le dôme  
Garantie de 1 an sur les pièces et main-d'œuvre

Remplissez ce formulaire et retournez-le à Marra Forni d'ici 30 jours de la réception de l'achat.

Ceci est pour confirmer que les produits Marra Forni ont été reçus par :

---

Situé à :

---

Date de réception :

---

Numéro(s) de série du produit :

---

Description de l'équipement

---

---

---

Merci d'avoir choisi la ligne Marra Forni pour vos besoins en équipement de restauration. Veuillez retourner le formulaire d'enregistrement de la garantie dans les 30 jours suivant la réception de l'achat. Si vous avez des questions, veuillez communiquer avec nous durant les heures normales d'ouverture (9 h à 17 h, du lundi au vendredi) au 888-239-0575.



*Marra Forni*