

TEMPERATURA INFERIOR DO LASTRO

Ela contribui para assar a pizza por baixo. A temperatura é indicada pelo termômetro (13) e deve ficar entre 220°C à 260°C dependendo da espessura da massa e composição. Nunca deixe acumular farinha no lastro, pois funciona como um isolante térmico. Para a limpeza do lastro use a escova de aço sempre de trás para frente. Nunca escove o queimador.

Se por algum descuido o lastro ficar super aquecido, utilize a bisnaga com água para resfriá-lo.

TEMPERATURA SUPERIOR

Ela é responsável para assar a pizza por cima. Chega a atingir até 550°C, em função da pressão indicada no manômetro (5), e é controlada através do ajuste fino (7).

Maior pressão, maior calor superior. Deve-se calibrar a pressão de tal forma que não queime a superfície da massa, e que a mesma fique internamente assada.

TEMPO PARA ASSAR A PIZZA

A pizza com massa de 350 gramas, deve ser assada em aproximadamente 2 minutos.

Dependendo da espessura da massa ou da quantidade de recheio, este tempo poderá variar para mais ou para menos.

POSIÇÃO “STAND BY” (ESPERA)

Para atingir a posição stand by diminui-se a chama através do ajuste fino (7) para uma altura de meio cm, indicando no manômetro (5) uma pressão próxima de zero. Esta posição é importa nos intervalos de produção para manter o forno em regime de trabalho pronto para operar.

CUIDADOS AO OPERAR

- 1-) Nunca deixe a cúpula aberta com a chama acesa. Além de dispersar o calor, pode quebrar o vidro do visor;
- 2-) Evite bater a pá no lastro, pois o impacto, pode apagar a chama;
- 3-) A chama pode se apaga devido ao impacto no lastro, ou ação de vento ou se a posição stand by estiver muito baixa. Neste caso, deve-se fechar o ajuste fino e aguardar que todo o gás da tubulação seja queimado para então iniciar o processo de acendimento do forno;
- 4-) Ao colocar a pizza, procure centralizá-la no lastro para que as bordas asse por igual;
- 5-) Abra a cúpula o mínimo possível ao assar a pizza, para evitar a dispersão de calor;
- 6-) Procure não se apoiar e nem forçar a alavanca da cúpula para baixo, o que pode desnivelá-la;
- 7-) Se houver desnível da cúpula, da bancada ou corrente de ar na produção, pode ocorrer que um lado da pizza asse mais do que o outro. Para regular a mola da cúpula, consulte o manual técnico ou o DVD de treinamento;
- 8-) Não se deve colocar nada em cima da cúpula, nem mesmo a pá e assadeiras.