



## Forno elettrico statico modulare

Composizione a 2 camere di cottura

Amalfi è costituito da una o più camere di cottura e da una eventuale cella di lievitazione o supporto. La camera di cottura del forno è realizzata interamente in pietra refrattaria con resistenze spiralizzate inserite all'interno, consentendo una perfetta distribuzione del calore su tutta la superficie e rendendo questo forno particolarmente adatto per la cottura diretta della pizza e specifico per i topping più delicati, ma anche indicato per la cottura indiretta in teglia. La regolazione della temperatura è di tipo elettronico, il controllo delle resistenze del cielo e della platea è indipendente. Lo sportello del forno è a battente incernierato in basso con vetro di cristallo temperato per controllare il grado di cottura del prodotto. Il supporto è costituito da una struttura in metallo verniciato, mentre la struttura della cella di lievitazione è d'acciaio inox ed è dotata di termostato per il riscaldamento. La cella di lievitazione raggiunge una temperatura massima di 65°C (149°F), mentre la temperatura massima della camera di cottura è di 450°C (842°F).



### FUNZIONAMENTO

- Riscaldamento tramite resistenze spiralizzate
- Gestione elettronica della temperatura con regolazione indipendente del cielo e della platea
- Temperatura massima raggiungibile 450°C
- Rilevo continuo delle temperature in camera di cottura tramite termocoppia
- Evacuazione vapori tramite valvola manuale

### COSTRUZIONE

- Struttura frontale in lamiera d'acciaio inox piegata
- Pannelli laterali in lamiera verniciata
- Cappa in acciaio inox
- Scarico vapori in lamiera d'acciaio inox
- Sportello in acciaio inox, vetro temperato
- Piano di cottura in refrattario
- Struttura laterale e superiore in refrattario
- Doppia illuminazione alogena
- Isolamento termico in lana di roccia

### OPZIONI E ACCESSORI (SU RICHIESTA)

- Cella di lievitazione con ruote altezza 600, 800mm
- Supporto con ruote altezza 600, 800, 950mm
- Anello distanziatore 300mm
- Guide porta teglie aggiuntive per cella e supporto
- Motore per aspirazione vapori cappa 500m3/h
- Cappa autocondensante
- Cappa frontless

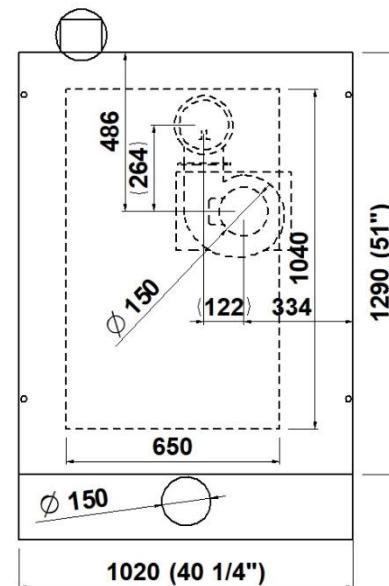
### DIMENSIONI INTERNE CAMERA

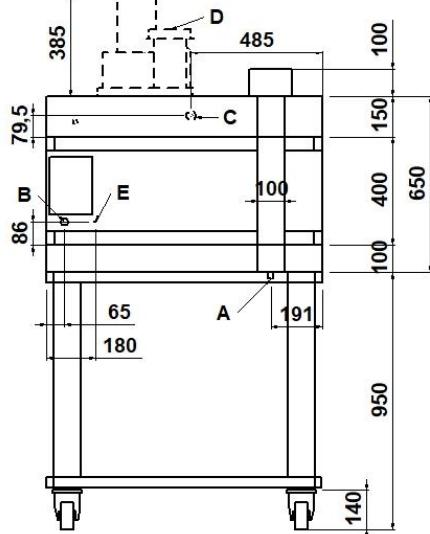
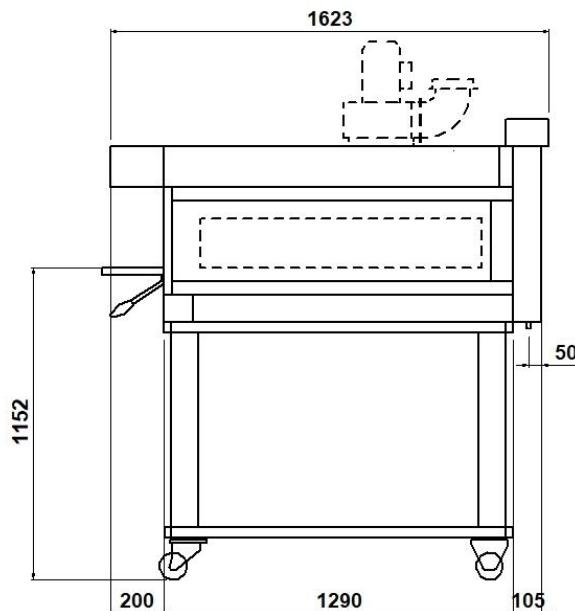
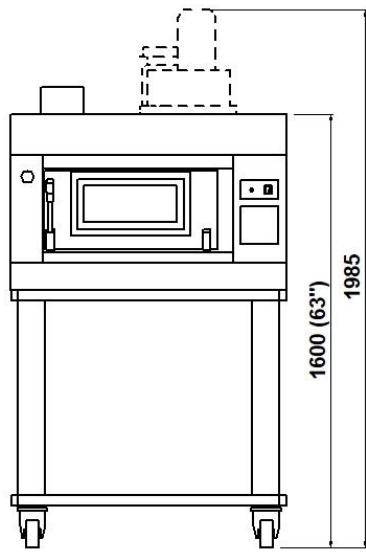
Altezza interna	180mm
Profondità interna	1040mm
Larghezza interna	650mm
Superf. tot. cottura	0,7m <sup>2</sup>

### DOTAZIONE STANDARD

- 20 programmi personalizzabili
- Timer
- Economizzatore
- Dispositivo di sicurezza indipendente di massima temperatura

### VISTA DALL'ALTO



**1 camera altezza 18cm**
(assemblato con supporto 950mm)
**VISTA POSTERIORE**

**VISTA LATO DESTRO**

**VISTA FRONTALE**

**NOTA:** le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

**A**  
Ø12  
scarico condensa

**B**  
passacavi

**C**  
Ø16  
scarico condensa cappa

**D**  
Ø150  
scarico vapori

**E**  
M6  
vite equipotenziale

**DIMENSIONI ESTERNE**

Altezza est.	650mm
Profondità est.	1290mm
Larghezza est.	1020mm
Peso	222kg

**CAPACITA' TOTALE DI COTTURA**

Teglia (600x400)mm	2	In caso di abbinamento con cella o supporto:
Pizze diametro 300mm	6	Altez. max 1850mm
Pizze diametro 450mm	2	Peso max (305+60)kg

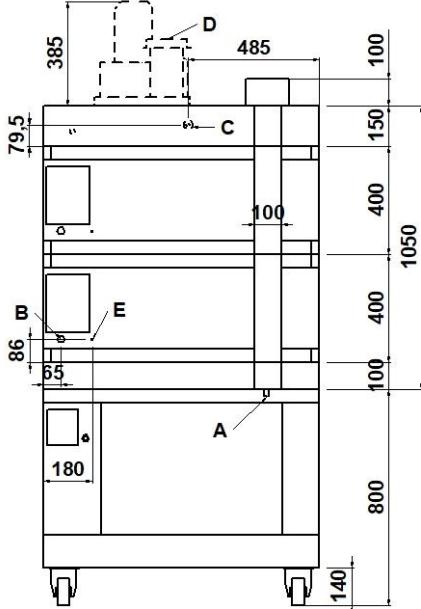
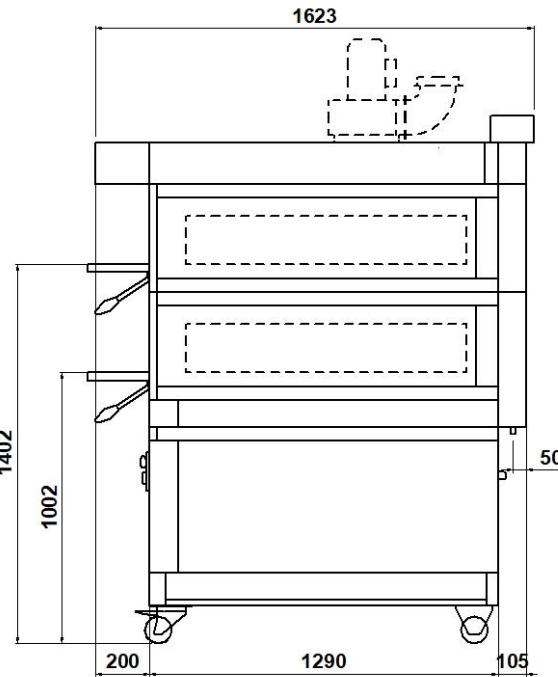
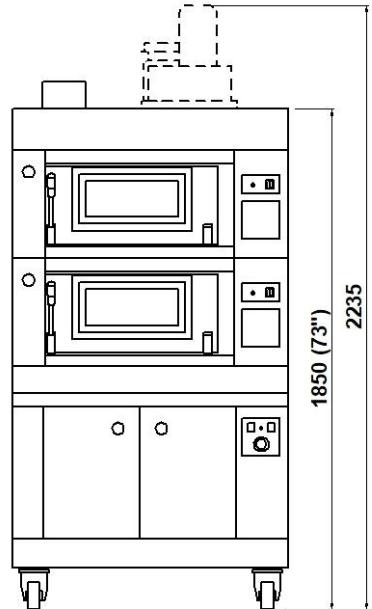
**INFORMAZIONI SPEDIZIONE**

Altezza	900mm
Profondità	1851mm
Larghezza	1220mm
Peso	(222+50)kg

**ALIMENTAZIONE E POTENZA**

Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	7,1kW
*Cons. medio orario	3,6kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x4mm <sup>2</sup> (V400 3N)	
4x6mm <sup>2</sup> (V230 3)	
Alimentazione cella	
A.C. V230 1N 50/60 Hz	
Potenza max	1,5kW
*Cons. medio orario	0,8kWh
Cavo allac. tipo H07RN-F 3x1,5mm <sup>2</sup>	

\* il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo dell'attrezzatura
NOTE: MORETTI FORNI S.P.A. si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti presentati in questa pubblicazione

**2 camere altezza 18cm**
(assemblato con cella 800mm)
**VISTA POSTERIORE**

**VISTA LATO DESTRO**

**VISTA FRONTALE**

**NOTA:** le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

**A**  
 $\varnothing 12$   
 scarico condensa

**B**  
 passacavi

**C**  
 $\varnothing 16$   
 scarico condensa

**D**  
 $\varnothing 150$   
 Scarico vapori

**E**  
 M6  
 vite equipotenziale

**DIMENSIONI ESTERNE**

Altezza est.	1050mm	Imballo in gabbia di legno
Profondità est.	1290mm	Altezza 1300mm
Larghezza est.	1020mm	Profondità 1851mm
Peso	378kg	Larghezza 1220mm

**CAPACITA' TOTALE DI COTTURA**

Teglia (600x400)mm	4	In caso di abbinamento con cella o supporto:
Pizze diametro 300mm	12	Altez. max 2250mm
Pizze diametro 450mm	4	Peso max (461+70)kg

**INFORMAZIONI SPEDIZIONE**
**ALIMENTAZIONE E POTENZA**

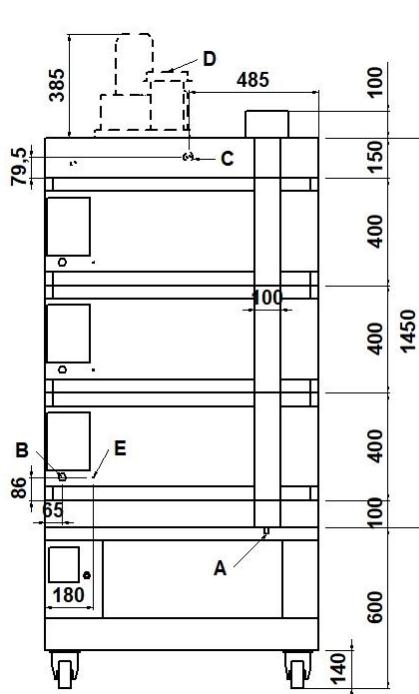
Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	14,2kW
*Cons. medio orario	7,1kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x4mm <sup>2</sup> (V400 3N)	
4x6mm <sup>2</sup> (V230 3)	
Alimentazione cella	
A.C. V230 1N 50/60 Hz	
Potenza max	1,5kW
*Cons. medio orario	0,8kWh
Cavo allac. tipo H07RN-F 3x1,5mm <sup>2</sup>	

\* il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo dell'attrezzatura
NOTE: MORETTI FORNI S.P.A. si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti presentati in questa pubblicazione

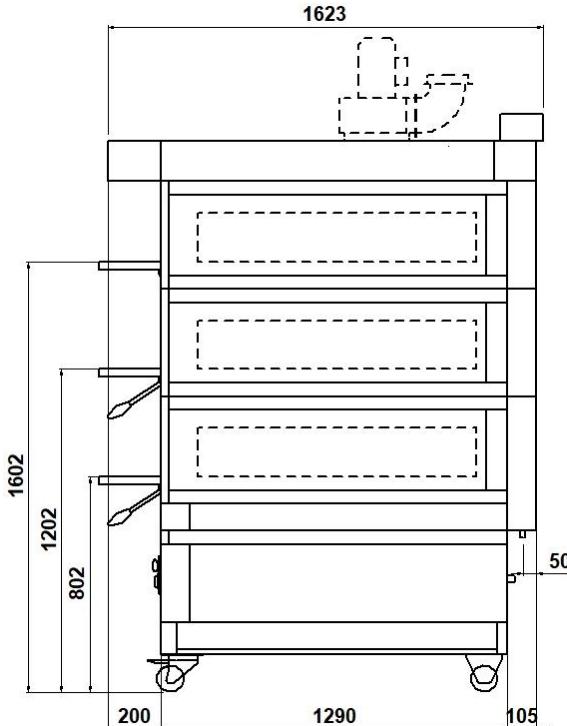
**3 camere altezza 18cm**

(assemblato con cella 600mm)

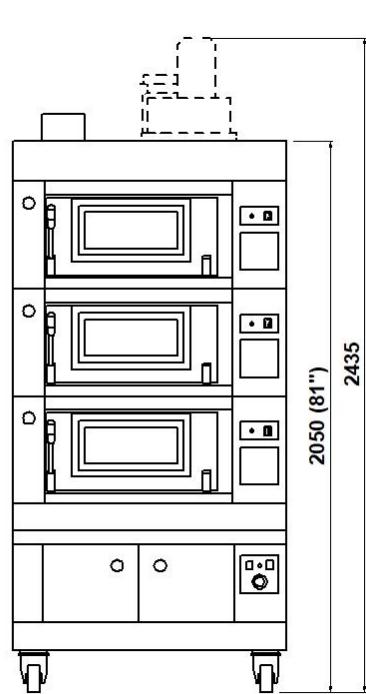
## VISTA POSTERIORE



## VISTA LATO DESTRO



## VISTA FRONTALE



**NOTA:** le quote riportate nelle viste sono in millimetri

<b>A</b> Ø12 scarico condensa	<b>B</b> passacavi	<b>C</b> Ø16 scarico condensa	<b>D</b> Ø150 Scarico vapori
<b>E</b> M6 vite equipotenziale			

## DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	1450
Profondità est.	1290
Larghezza est.	1020
Peso	55

#### CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm  
Pizze diametro 300mm  
Pizze diametro 450mm

## INFORMAZIONI SPEDIZIONE

mm	Imballo in gabbia di legno	
mm	Altezza	1800mm
mm	Profondità	1851mm
4kg	Larghezza	1220mm
	Peso	(534+70)kg

## ALIMENTAZIONE E POTENZA

Alimentazione standard  
 A.C. V400 3N  
 Alimentazione opzionale  
 A.C. V230 3  
 Frequenza 50/60Hz  
 Potenza max 21,3kW  
 \*Cons. medio orario 10,6kWh  
 Cavo allacciamento per ogni camera  
 tipo H07RN-F  
 5x4mm<sup>2</sup> (V400 3N)  
 4x6mm<sup>2</sup> (V230 3)  
 Alimentazione cella  
 A.C. V230 1N 50/60 Hz  
 Potenza max 1,5kW  
 \*Cons. medio orario 0,8kWh  
 Cavo allac. tipo H07RN-F 3x1,5mm<sup>2</sup>

\* il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo dell'attrezzatura

**NOTE: MORETTI FORNI S.P.A. si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti presentati in questa pubblicazione**

**Amalfi A**

DATI TECNICI

<b>ALIMENTAZIONE E POTENZA (RIFERITA AD UNA CAMERA DI COTTURA)</b>	Potenza max	<b>Standard</b>	kW	7,1
	*Cons. medio orario		kWh	3,6
	Potenza max	<b>Platea potenziata</b>	kW	9,6
	*Cons. medio orario		kWh	4,8

\* il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo dell'attrezzatura

NOTE: MORETTI FORNI S.P.A. si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti presentati in questa pubblicazione