



## 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
- Rilievo continuo delle temperature in camera di cottura tramite termocoppia
- Evacuazione vapori tramite valvola manuale

### CONSTRUZIONE

- 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 temprato
- 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

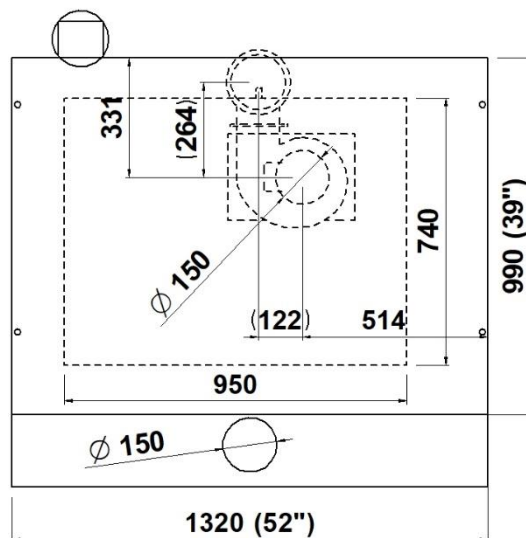
### DIMENSIONI INTERNE CAMERA

|                      |                   |
|----------------------|-------------------|
| Altezza interna      | 180mm             |
| Profondità interna   | 740mm             |
| Larghezza interna    | 950mm             |
| Superf. tot. cottura | 0,7m <sup>2</sup> |

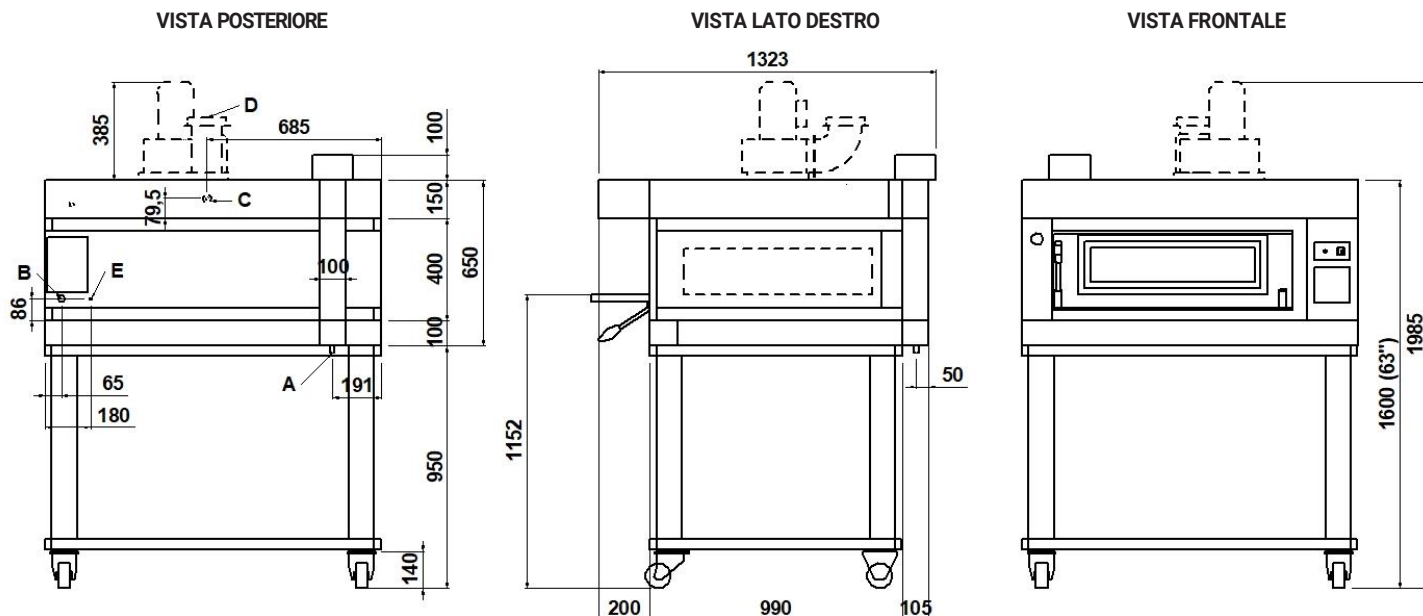
### DOTAZIONE STANDARD

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

### VISTA DALL'ALTO



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



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

|                                       |                       |   |                                    |
|---------------------------------------|-----------------------|---|------------------------------------|
| <b>A</b><br>Ø12<br>scarico condensa   | <b>B</b><br>passacavi | <b>C</b><br>Ø16<br>scarico condensa cappa | <b>D</b><br>Ø150<br>scarico vapori |
| <b>E</b><br>M6<br>vite equipotenziale |                       |   |                                    |

**DIMENSIONI ESTERNE**

|                 |        |
|-----------------|--------|
| Altezza est.    | 650mm  |
| Profondità est. | 990mm  |
| Larghezza est.  | 1320mm |
| Peso            | 224kg  |

**CAPACITA' TOTALE DI COTTURA**

|                      |   |
|----------------------|---|
| Teglia (600x400)mm   | 2 |
| Pizze diametro 300mm | 6 |
| Pizze diametro 450mm | 2 |

**INFORMAZIONI SPEDIZIONE**

|                            |            |
|----------------------------|------------|
| Imballo in gabbia di legno |            |
| Altezza                    | 900mm      |
| Profondità                 | 1551mm     |
| Larghezza                  | 1520mm     |
| Peso                       | (224+50)kg |

|  |            |
|--|------------|
| In caso di abbinamento con cella o supporto: |            |
| Altezz. max                                  | 1850mm     |
| Peso max                                     | (317+60)kg |

**ALIMENTAZIONE E POTENZA**

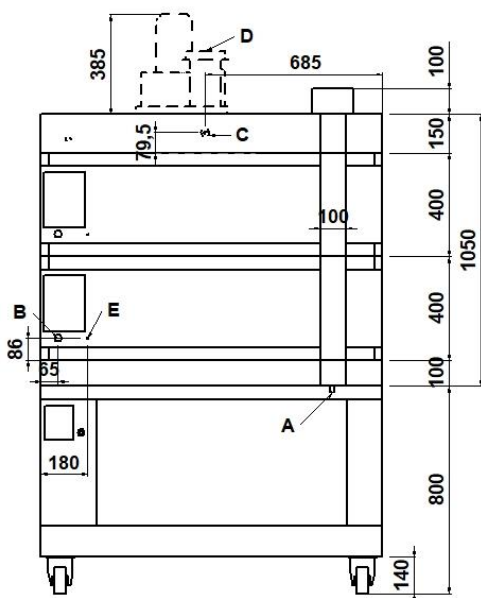
|   |         |
|---|---------|
| Alimentazione standard                        |         |
| A.C. V400 3N                                  |         |
| Alimentazione opzionale                       |         |
| A.C. V230 3                                   |         |
| Frequenza                                     | 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

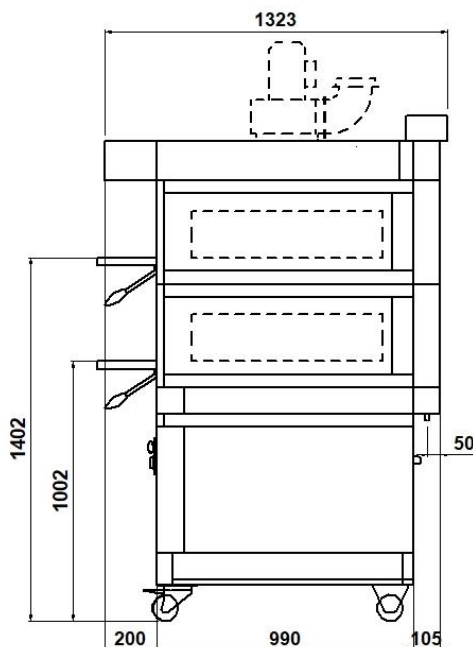
## 2 camere altezza 18cm

(assemblato con cella 800mm)

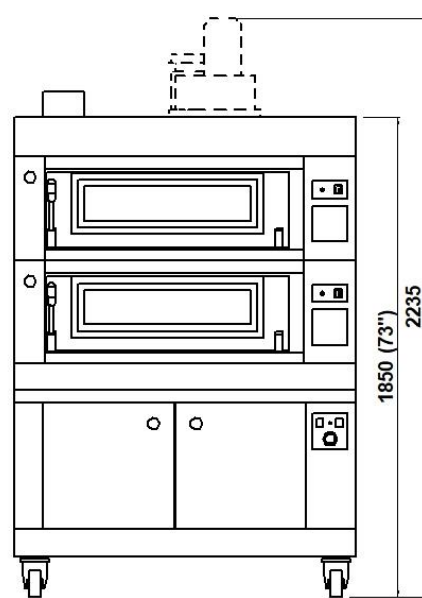
VISTA POSTERIORE



VISTA LATO DESTRO



VISTA FRONTALE



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

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

### DIMENSIONI ESTERNE

|                 |        |
|-----------------|--------|
| Altezza est.    | 1050mm |
| Profondità est. | 990mm  |
| Larghezza est.  | 1320mm |
| Peso            | 379kg  |

### CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

|                      |    |
|----------------------|----|
| Teglia (600x400)mm   | 4  |
| Pizze diametro 300mm | 12 |
| Pizze diametro 450mm | 4  |

### INFORMAZIONI SPEDIZIONE

|                            |            |
|----------------------------|------------|
| Imballo in gabbia di legno |            |
| Altezza                    | 1300mm     |
| Profondità                 | 1551mm     |
| Larghezza                  | 1520mm     |
| Peso                       | (379+60)kg |

|  |            |
|--|------------|
| In caso di abbinamento con cella o supporto: |            |
| Altez. max                                   | 2250mm     |
| Peso max                                     | (472+70)kg |

### ALIMENTAZIONE E POTENZA

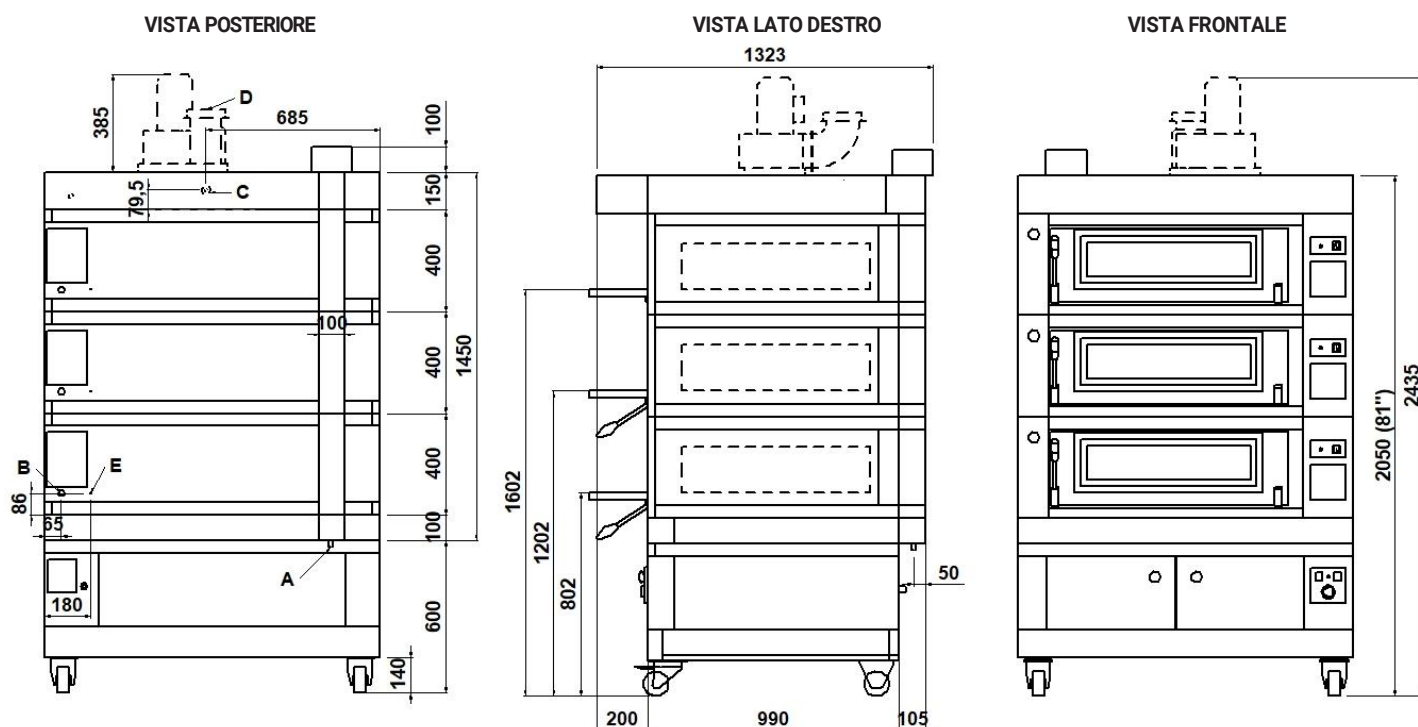
|   |         |
|---|---------|
| Alimentazione standard                        |         |
| A.C. V400 3N                                  |         |
| Alimentazione opzionale                       |         |
| A.C. V230 3                                   |         |
| Frequenza                                     | 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)



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

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

#### DIMENSIONI ESTERNE

|                 |        |
|-----------------|--------|
| Altezza est.    | 1450mm |
| Profondità est. | 990mm  |
| Larghezza est.  | 1320mm |
| Peso            | 534kg  |

#### CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

|                      |    |
|----------------------|----|
| Teglia (600x400)mm   | 6  |
| Pizze diametro 300mm | 18 |
| Pizze diametro 450mm | 6  |

#### INFORMAZIONI SPEDIZIONE

|                            |            |
|----------------------------|------------|
| Imballo in gabbia di legno |            |
| Altezza                    | 1800mm     |
| Profondità                 | 1551mm     |
| Larghezza                  | 1520mm     |
| Peso                       | (534+70)kg |

|  |            |
|--|------------|
| In caso di abbinamento con cella o supporto: |            |
| Altez. max                                   | 2750mm     |
| Peso max                                     | (627+80)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 B**

DATI TECNICI

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

\* 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