



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

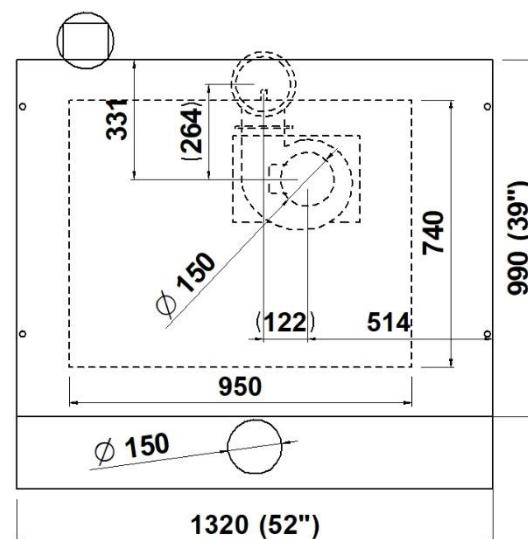
DIMENSIONI INTERNE CAMERA

Altezza interna	180mm
Profondità interna	740mm
Larghezza interna	950mm
Surf. tot. cottura	0,7m ²

DOTAZIONE STANDARD

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

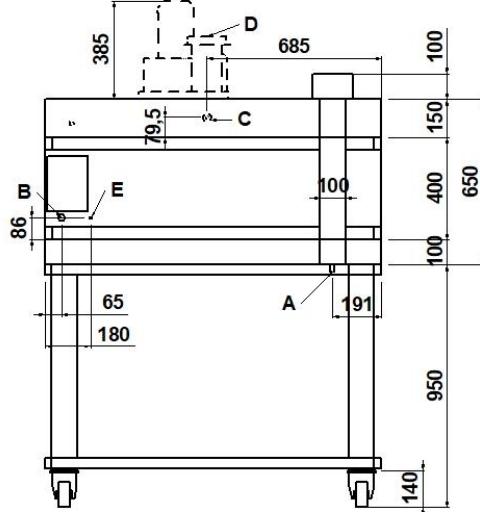
VISTA DALL'ALTO



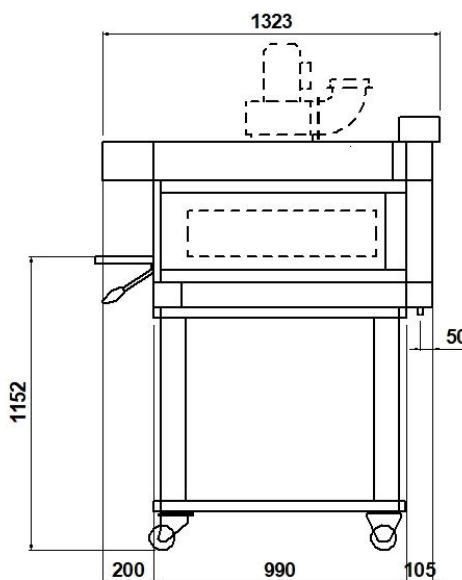
1 camera altezza 18cm

(assemblato con supporto 950mm)

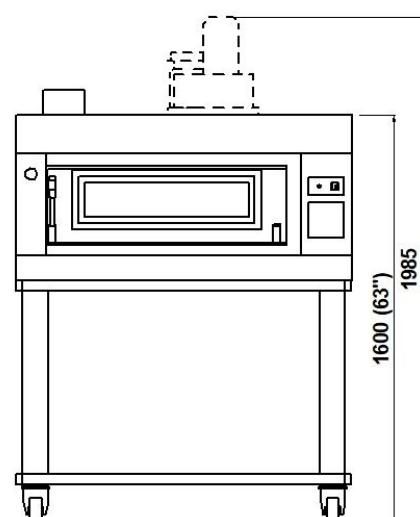
VISTA POSTERIORE



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	Imballo in gabbia di legno
Profondità est.	990mm	Altezza
Larghezza est.	1320mm	Profondità
Peso	224kg	Larghezza

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 (317+60)kg

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

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

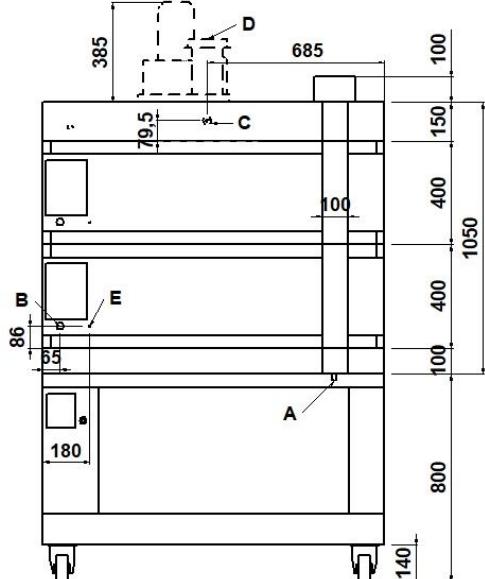
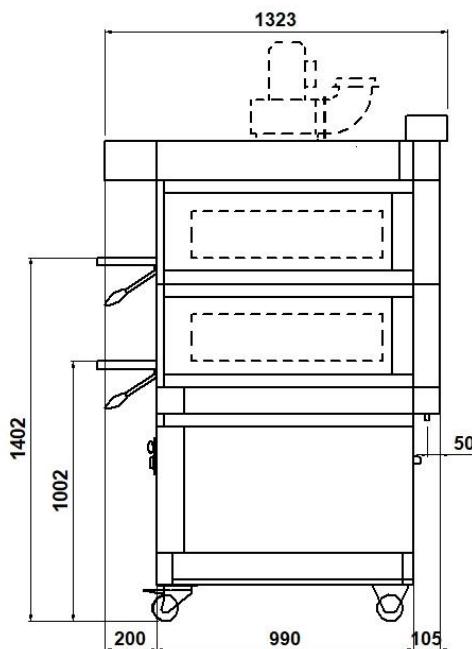
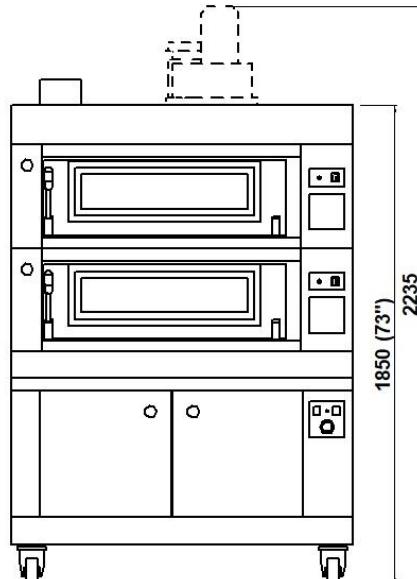
ALIMENTAZIONE E POTENZA

* 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
Ø12
scarico condensa

B
passacavi

C
Ø16
scarico condensa

D
Ø150
Scarico vapori

E
M6
vite equipotenziale

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	1050mm	Imballo in gabbia di legno
Profondità est.	990mm	Altezza 1300mm
Larghezza est.	1320mm	Profondità 1551mm
Peso	379kg	Larghezza 1520mm
		Peso (379+60)kg

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 (472+70)kg

INFORMAZIONI SPEDIZIONE
ALIMENTAZIONE E POTENZA

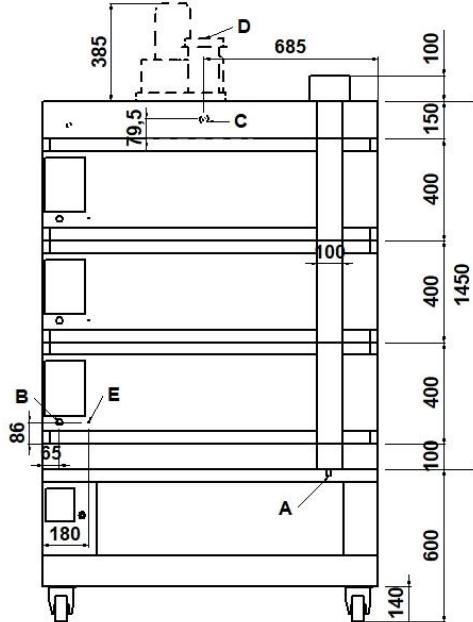
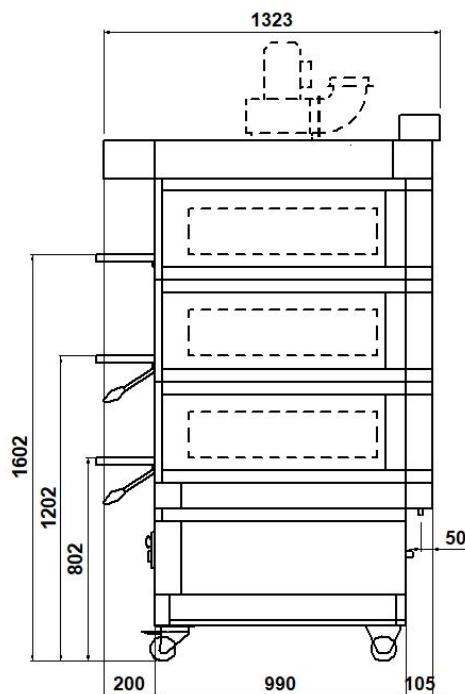
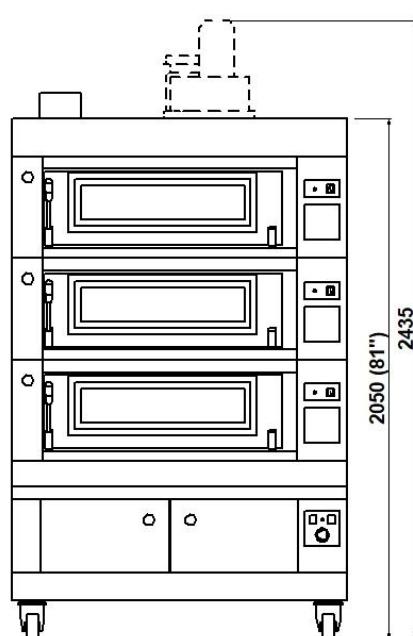
Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	14,2kW
*Cons. medio orario	7,1kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x4mm ² (V400 3N)	
4x6mm ² (V230 3)	
Alimentazione cella	
A.C. V230 1N 50/60 Hz	
Potenza max	1,5kW
*Cons. medio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

* 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.

A
Ø12
scarico condensa

B
passacavi

C
Ø16
scarico condensa

D
Ø150
Scarico vapori

E
M6
vite equipotenziale

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	1450mm	Imballo in gabbia di legno
Profondità est.	990mm	Altezza
Larghezza est.	1320mm	Profondità
Peso	534kg	Larghezza

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	6	In caso di abbinamento con cella o supporto:
Pizze diametro 300mm	18	Altez. max
Pizze diametro 450mm	6	Peso max

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Altezza	1800mm
Profondità	1551mm
Larghezza	1520mm
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 ² (V400 3N)	
4x6mm ² (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 ²	

* 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

ALIMENTAZIONE E POTENZA (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