



## CORE

### Forno per Refining®

Core è costituito da una camera specifica per Refining® attraverso la tecnologia Condecktion®: riscaldamento combinato tra resistenze elettriche statiche e ventilazione controllata che consente la perfetta distribuzione del calore su tutta la superficie del piano per cotture direttamente a contatto sul suolo o in teglia. Il comando del forno è posizionato su un tablet remotabile che può gestire più moduli interconnessi tra loro. Gestione elettronica della temperatura. Sportello a battente incernierato in basso con vetro di cristallo temperato per una perfetta visione del prodotto in riscaldamento.

Core è sovrapponibile e a richiesta disponibile anche con cappa. Temperatura massima della camera: 290°C.



### FUNZIONAMENTO

- Riscaldamento tramite resistenze corazzate ad alto rendimento combinato a ventole controrotanti Condecktion®
- Gestione simultanea e separata delle potenze di cielo e platea Dual-Power® Technology
- Gestione e controllo ventilazione
- Cicli preimpostati di Refining®
- SmartDeck™ con autoregolazione in continuo della potenza delle resistenze sia in funzione della presenza che della tipologia di prodotto infornato
- Interfaccia operatore a Slider Intuitivi che permette di personalizzare facilmente il risultato di cottura. La mappatura è ottimizzata per ogni tipologia di prodotto: pizza, pane, pasticceria e gastronomia
- Controllo di potenza PID che permette la regolazione automatica dell'energia necessaria in base alla quantità di prodotto infornato AdaptivePower® Technology
- Temperatura autolimitata a 290°C (550°F)
- Rilievo continuo della temperatura tramite termocoppia
- Funzione pulizia PowerCleaning™

### COSTRUZIONE

- Struttura esterna realizzata in lamiera d'acciaio piegata
- Pannelli laterali in lamiera preverniciata
- Sportello in acciaio inox a battente incernierato in basso
- Vetro panoramico in cristallo temperato
- Maniglione in acciaio inox verniciato
- Tablet di comando remotabile
- Piano di cottura in refrattario
- Struttura interna laterale e superiore in lamiera alluminata
- Sistema d'isolamento CoolAround® Technology

### DOTAZIONE STANDARD

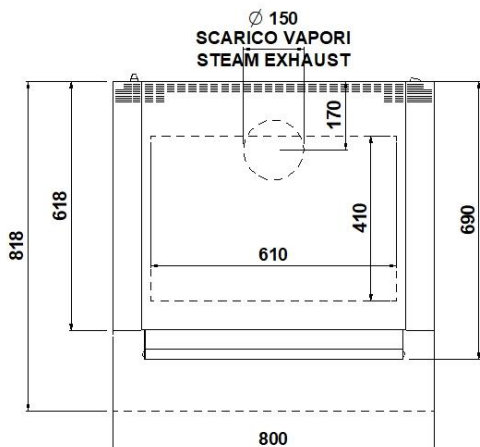
- Tablet TFT Touch 10.1"IPS antiriflesso, a colori multilingue
- Cicli di Refining® personalizzabili
- Auto EcoStandby™ per le pause di lavoro
- Auto PowerBooster™ per i picchi di lavoro
- Tasto Hotkey personalizzabile
- ReadyToGo Timer, accensione ottimizzata in base all'impostazione orario di infornamento. Possibilità di impostare fino a due accensioni e due spegnimenti giornalieri
- Autodiagnostica, in caso di anomalia di funzionamento il sistema visualizza sul tablet il relativo messaggio
- Timer di cottura
- Dispositivo di sicurezza indipendente di massima temperatura
- Ingresso USB e modulo WiFi per aggiornamento software
- SmartBaking app

### OPZIONI E ACCESSORI

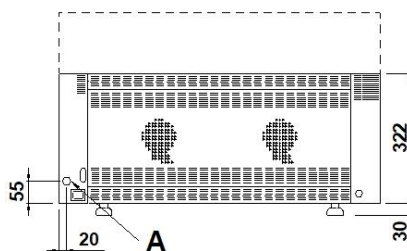
- Composizione con più moduli connessi tramite unico tablet
- Cappa canalizzata
- Supporto con ruote
- Remote-Master® Technology

## CORE

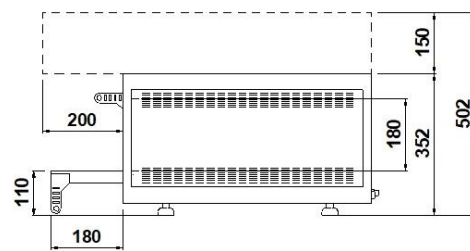
VISTA DALL'ALTO



VISTA POSTERIORE



VISTA LATO DESTRO



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

**A**

Cavo elettrico lunghezza 3 metri

### DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	352mm
Altezza est. con cappa	502mm
Profondità est.	618mm
Larghezza est.	800mm
Peso	50kg

### DIMENSIONI INTERNE

Altezza int.	180mm
Profondità int.	410mm
Larghezza int.	610mm
Sup. tot. riscaldamento	0,25m <sup>2</sup>

### DIMENSIONI TABLET 10.1"

Altezza	287mm
Larghezza	197mm
Spessore	45mm

### INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Ingombro forno imballato	510mm
Altezza	760mm
Profondità	840mm
Larghezza	(50+10)kg
Peso	

### ALIMENTAZIONE E POTENZA

Alimentazione standard  
Per ogni camera  
A.C. V230 1N  
Alimentazione opzionale  
A.C. V400 3N  
A.C. V203 3  
Per ogni camera

Frequenza	50/60Hz
Potenza max	4kW
*Cons. medio orario	1,5kWh

Cavo allacciamento  
tipo H07RN-F  
3x4mm<sup>2</sup> (V230 1N)

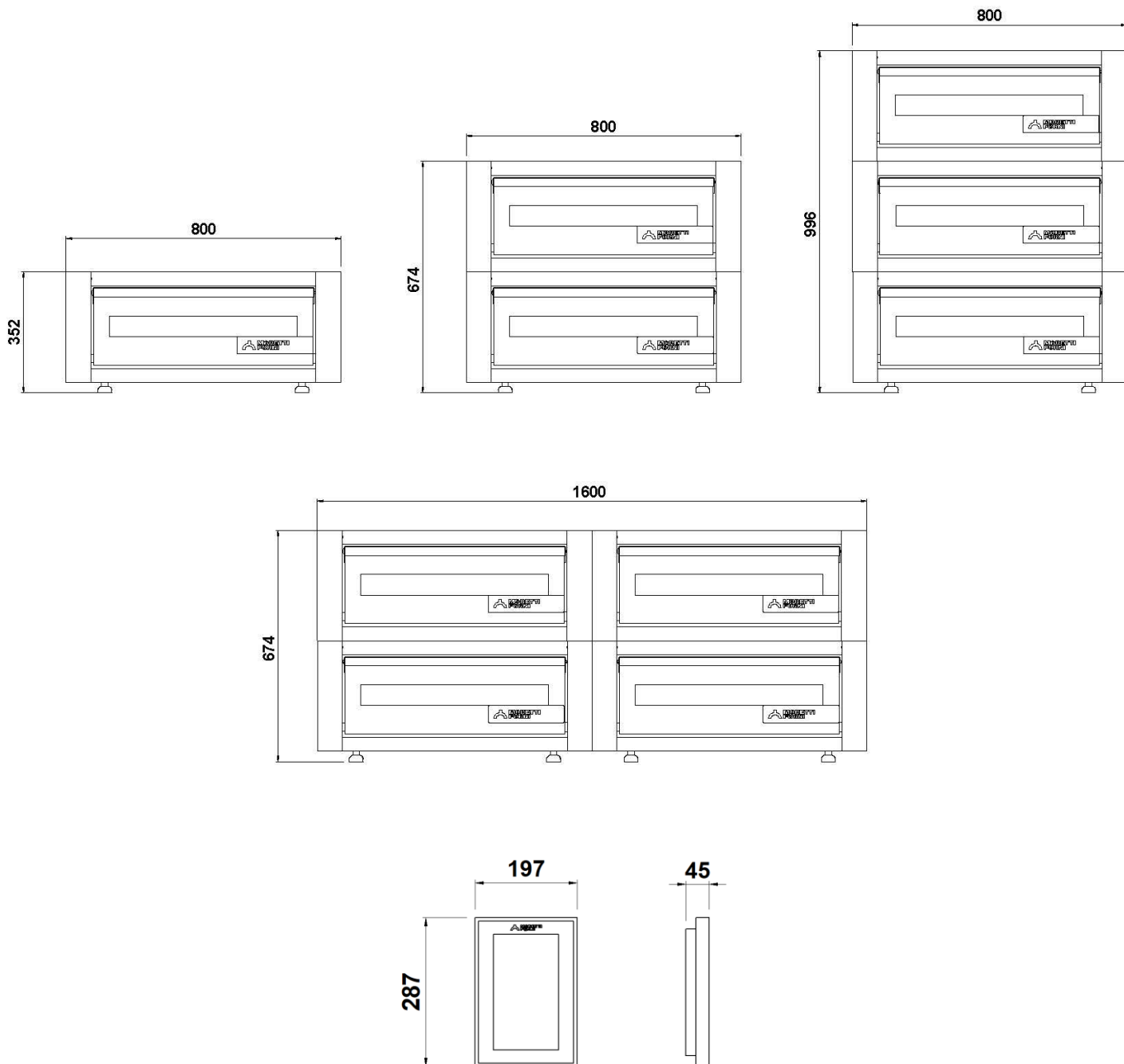
Alimentazione opzionale  
Per ogni camera  
A.C. V400 3N – V230 3  
Cavo allacciamento  
tipo H07RN-F  
5x2,5mm<sup>2</sup> (V400 3N)  
4x4mm<sup>2</sup> (V230 3)

\* 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

## CORE

### POSSIBILI CONFIGURAZIONI

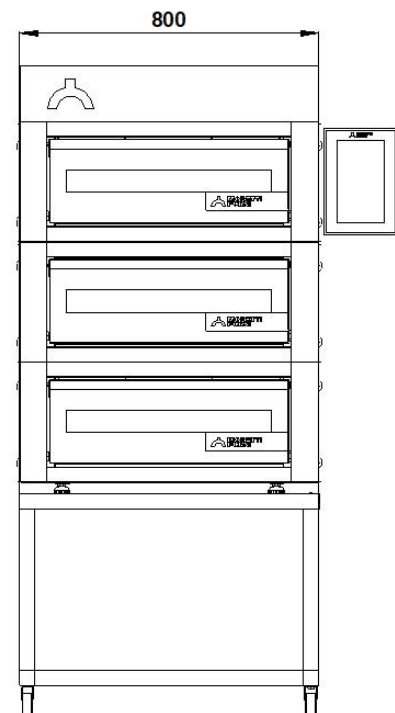
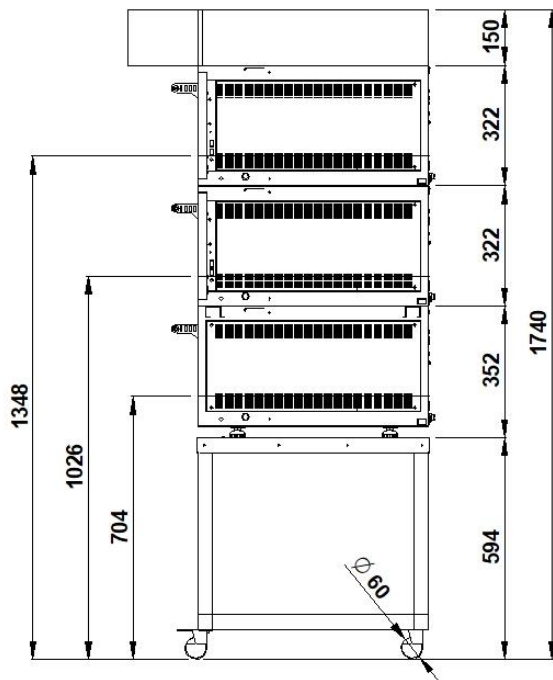
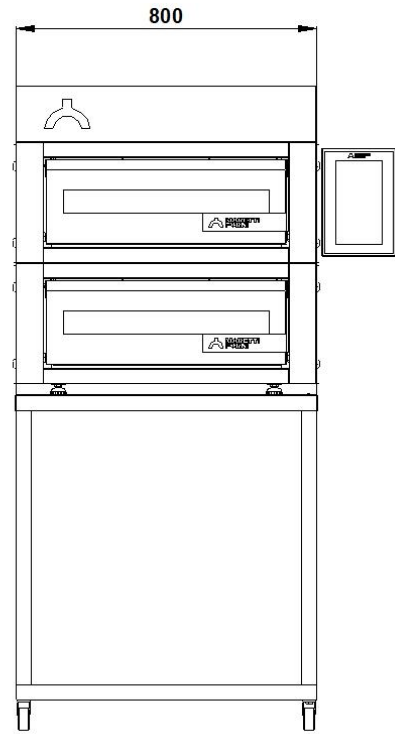
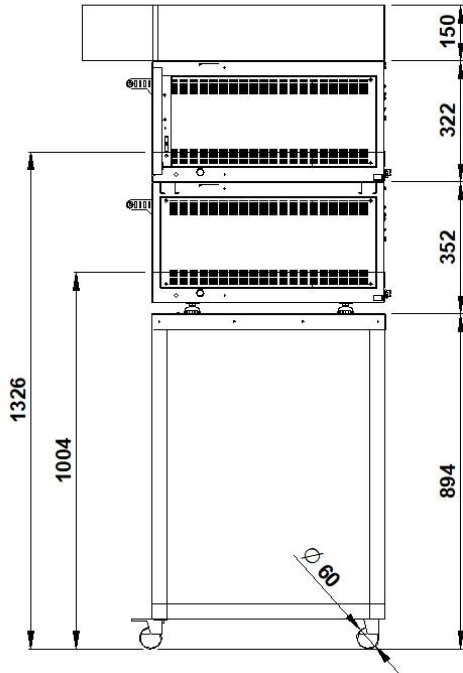


NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

\* 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

**CORE**

ASSEMBLATO CON SUPPORTO CON RUOTE



\* 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