



## Forno elettrico per pizzeria

Neapolis è costituito da un'unità di cottura e da una cella di lievitazione. Il piano di cottura del forno è realizzato in Biscotto che consente una perfetta distribuzione del calore su tutta la superficie rendendo questo forno particolarmente adatto per la cottura della pizza Napoletana. La regolazione della temperatura è di tipo elettronico, il controllo delle resistenze spiralizzate a filo nudo del cielo e della platea è indipendente. Il forno è dotato di porta amovibile ad alta coibentazione per chiusura bocca. La temperatura massima della camera di cottura è di 510°C (950°F). La cella di lievitazione è costituita da una struttura in acciaio verniciato, è dotata di ruote piroettanti frenabili non in vista. La temperatura massima della cella di lievitazione è di 65°C (150°F).



## FUNZIONAMENTO

- Riscaldamento tramite resistenze spiralizzate a filo nudo a bilanciamento termico ottimizzato
- Temperatura massima raggiungibile 510°C (950°F)
- Deflettori interni basculanti brevettati posti sulla volta della camera di cottura ad effetto cupola per minimizzare le dispersioni ed uniformare i flussi termici
- Gestione elettronica della temperatura con regolazione indipendente del cielo e della platea
- Rilievo continuo della temperatura tramite termocoppia
- Tiraggio vapori parzializzabile tramite valvola manuale

## DOTAZIONE STANDARD

- Porta amovibile in acciaio Inox per chiusura bocca ad elevato spessore di coibentazione munita di maniglia fredda al tatto
- Supporto in acciaio Inox per appoggio Porta
- Illuminazione protetta ottenuta tramite doppie lampade led non in vista
- Protezione refrattari laterali zona di bocca
- Timer d'accensione giornaliero
- ECO-STAND BY TECHNOLOGY™ per le pause di lavoro
- 20 programmi personalizzabili
- Programmi preimpostati: salita in temperatura, lavoro medio, lavoro massimo, pulizia per termoriduzione
- Dispositivo di sicurezza indipendente di massima temperatura
- Sistema di ancoraggio per sollevamento
- Cella di lievitazione Termoregolata dotata di illuminazione interna e Ruote piroettanti frenabili non in vista
- SmartBaking app
- Modulo wi-fi per aggiornamento sw

## COSTRUZIONE ESTERNA

- Struttura realizzata in lamiera d'acciaio verniciata con polveri epossidiche specifiche per alta temperatura
- Pannellature esterne con finitura "post-industrial"
- Frontale finitura Inox Vintage
- Piano d'appoggio in Granito Nero con intaglio per interruzione ponte termico
- Volta bocca d'informamento in Ghisa
- Cappa raccolta vapori stondata Neapolis® design
- Scarico vapori canalizzato in lamiera d'acciaio Inox verniciato nero goffrato
- Quadro comandi digitale posizionato frontalmente ed a scomparsa mediante pannello scorrevole

## COSTRUZIONE INTERNA

- Camera di cottura in materiale refrattario
- Platea brevettata spessa 6 cm con suolo di cottura in Biscotto intercambiabile posto su piano riscaldante in refrattario forato
- Resistenze inserite all'interno dei refrattari forati del cielo e della platea
- Doppia coibentazione brevettata ad alta densità specifica per alta temperatura
- Isolamento con giunti termici ed intercapedine d'aria COOL AROUND® TECHNOLOGY

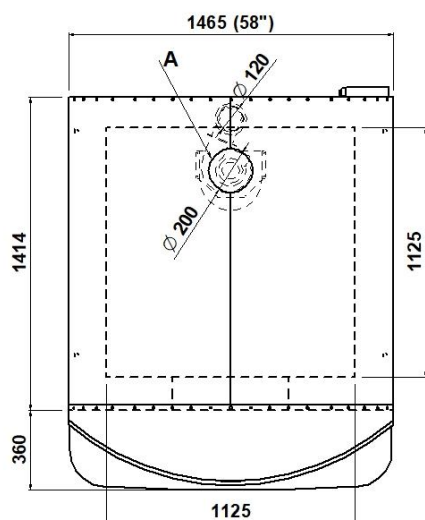
## OPZIONI E ACCESSORI (SU RICHIESTA)

- Guide porta teglie per cella di lievitazione
- Motore per aspirazione vapori cappa 250m³/h
- Heavy Duty Pack per protezione interno camera
- Porta con vetro per cotture lunghe
- Pala d'informamento e pala girapizza specifiche Neapolis
- Portapale con appoggio per porta amovibile
- Remote-Master® Technology

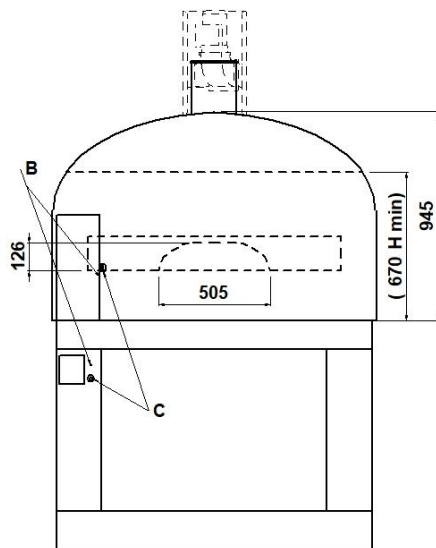
## Neapolis 9

(assemblato con cella di lievitazione altezza 1050mm)

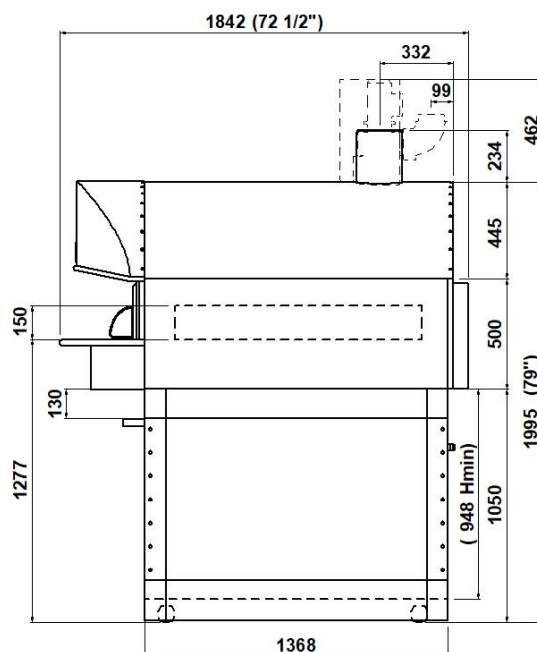
VISTA DALL'ALTO



VISTA POSTERIORE



VISTA LATO DESTRO



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

**A**

scarico vapori

**B**

M6

vite equipotenziale

**C**

passacavo

### DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	1995mm
Profondità est.	1842mm
Larghezza est.	1465mm
Peso	705kg

### DIMENSIONI INTERNE

Altezza int.	150mm
Profondità int.	1125mm
Larghezza int.	1125mm
Sup. tot. cott.	1.27m <sup>2</sup>

### CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Pizze diametro 330mm	6+3
----------------------	-----

### CAPACITA' CELLA LIEVITAZIONE

Cassette cm. (60x40 H7) max	16
Cassette cm. (60x40 H10) max	16
Cassette cm. (60x40 H13) max	16
Guide portateghe max	16

### INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	2200mm
Profondità	2000mm
Larghezza	1680mm
Peso	(705+85)kg

In caso di abbinamento separato per spedizioni aeree:

Forno	
Altezza	1300mm
Profondità	2000mm
Larghezza	1680mm
Peso	(550+55)kg

Cella	
Altezza	1300mm
Profondità	2000mm
Larghezza	1680mm
Peso	(155+55)kg

### ALIMENTAZIONE E POTENZA

Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	21,9kW
*Cons. medio orario	7,8kWh

Cavo allacciamento

tipo H07RN-F  
5x10mm<sup>2</sup> (V400 3N)  
4x16mm<sup>2</sup> (V230 3)

Alimentazione cella termoregolata

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