



Forno elettrico statico modulare

Composizione a 2 camere di cottura

serieP elettrico è costituito da una o più camere di cottura e da una eventuale cella di lievitazione o supporto. Il piano di cottura del forno è realizzato in pietra refrattaria, che consente una perfetta distribuzione del calore su tutta la superficie rendendo questo forno particolarmente adatto per la cottura della pizza diretta al suolo o in teglia. In alternativa alla pietra refrattaria è possibile richiedere la superficie bugnata, particolarmente indicata per le cotture bakery abbinandola alla vaporiera (su richiesta). La camera di cottura è disponibile in due altezze da 18 o 30 cm. 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 corazzate
- 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

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 temprato
- Piano di cottura in refrattario
- Struttura laterale e superiore in lamiera alluminata
- Doppia illuminazione alogena
- Isolamento termico in lana di roccia

OPZIONI E ACCESSORI (SU RICHIESTA)

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

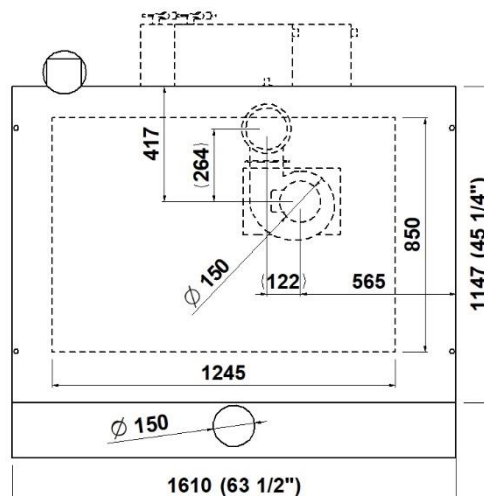
DIMENSIONI INTERNE CAMERA

Altezza interna	180-300mm
Profondità interna	850mm
Larghezza interna	1245mm
Superf. tot. cottura	1,1m²

DOTAZIONE STANDARD

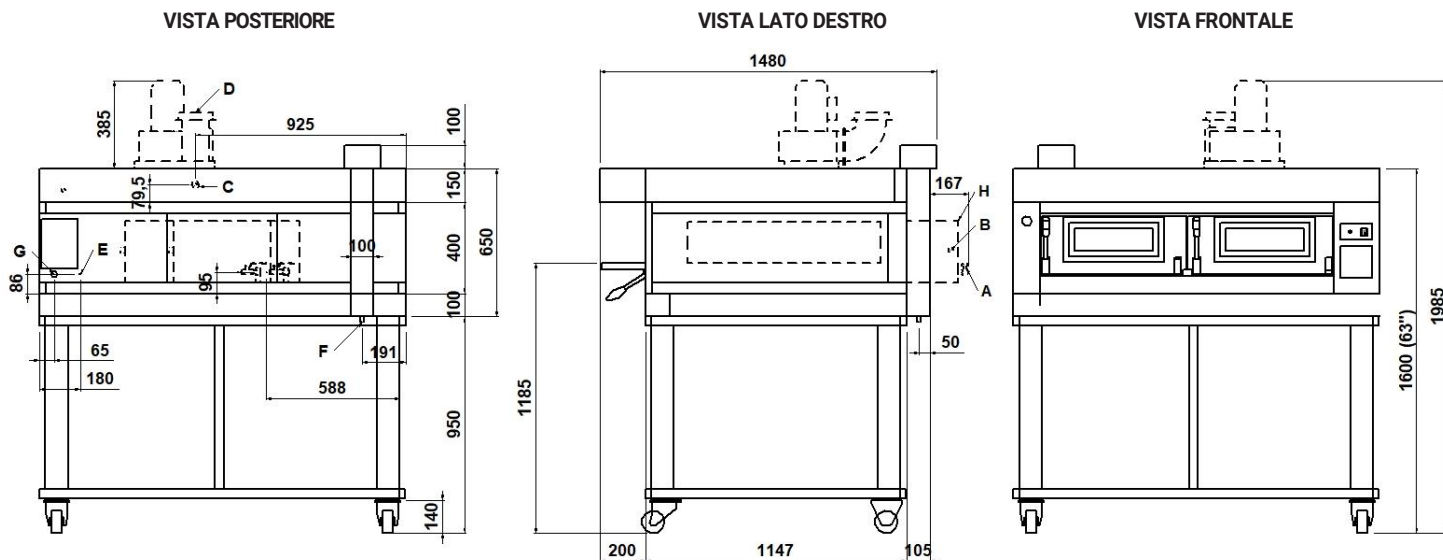
- 20 programmi personalizzabili
- Timer
- Economizzatore
- Dispositivo di sicurezza indipendente di massima temperatura

VISTA DALL'ALTO





(assemblato con supporto 950mm)



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

A ø8 uscita acqua vaporiera	B 3/4" maschio ingresso acqua vaporiera	C Ø16 scarico condensa cappa	D Ø150 scarico vapori
E M6 vite equipotenziale	F Ø12 scarico condensa camera	G passacavi	H vaporiera 3200W (vedere scheda tecnica)

Altezza est.	650mm
Profondità est.	1147mm
Larghezza est.	1610mm
Peso	272kg

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	900mm
Profondità	1652mm
Larghezza	1810mm
Peso	(272+50)kg

Alimentazione standard
A.C. V400 3N
Alimentazione opzionale
A.C. V230 3

Frequenza	50/60Hz
Potenza max	9,3kW
*Cons. medio orario	4,7kWh

Cavo allacciamento per ogni camera
tipo H07RN-F
5x4mm² (V400 3N)
4x6mm² (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 3x1,5mm²

Teglia (600x400)mm	4
Pizze diametro 300mm	11
Pizze diametro 450mm	4

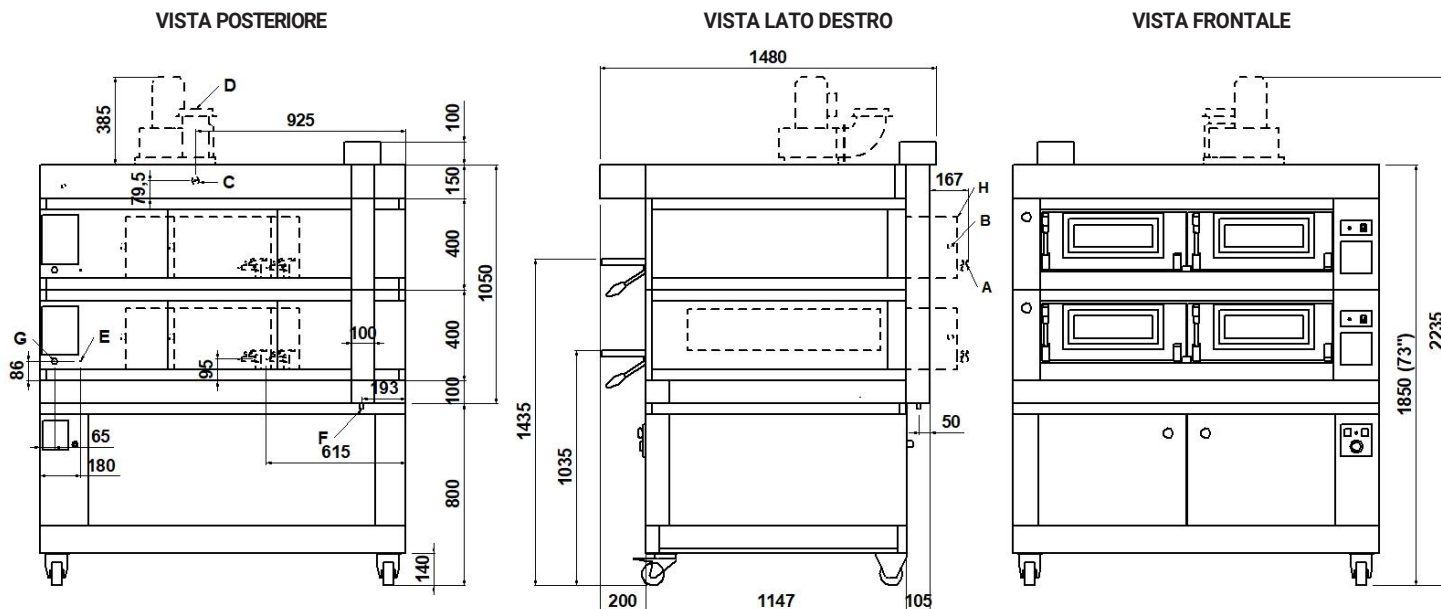
In caso di abbinamento con cella o supporto:
 Altezz. max 1850mm
 Peso max (371+60)kg

* 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)



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

A ø8 uscita acqua vaporiera	B 3/4" maschio ingresso acqua vaporiera	C Ø16 scarico condensa	D Ø150 Scarico vapori
E M6 vite equipotenziale	F Ø12 scarico condensa	G passacavi	H vaporiera 3200W (vedere scheda tecnica)

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	1050mm
Profondità est.	1147mm
Larghezza est.	1610mm
Peso	455kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	8
Pizze diametro 300mm	22
Pizze diametro 450mm	8

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	1300mm
Profondità	1652mm
Larghezza	1810mm
Peso	(455+60)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Altezz. max	2250mm
Peso max	(554+70)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

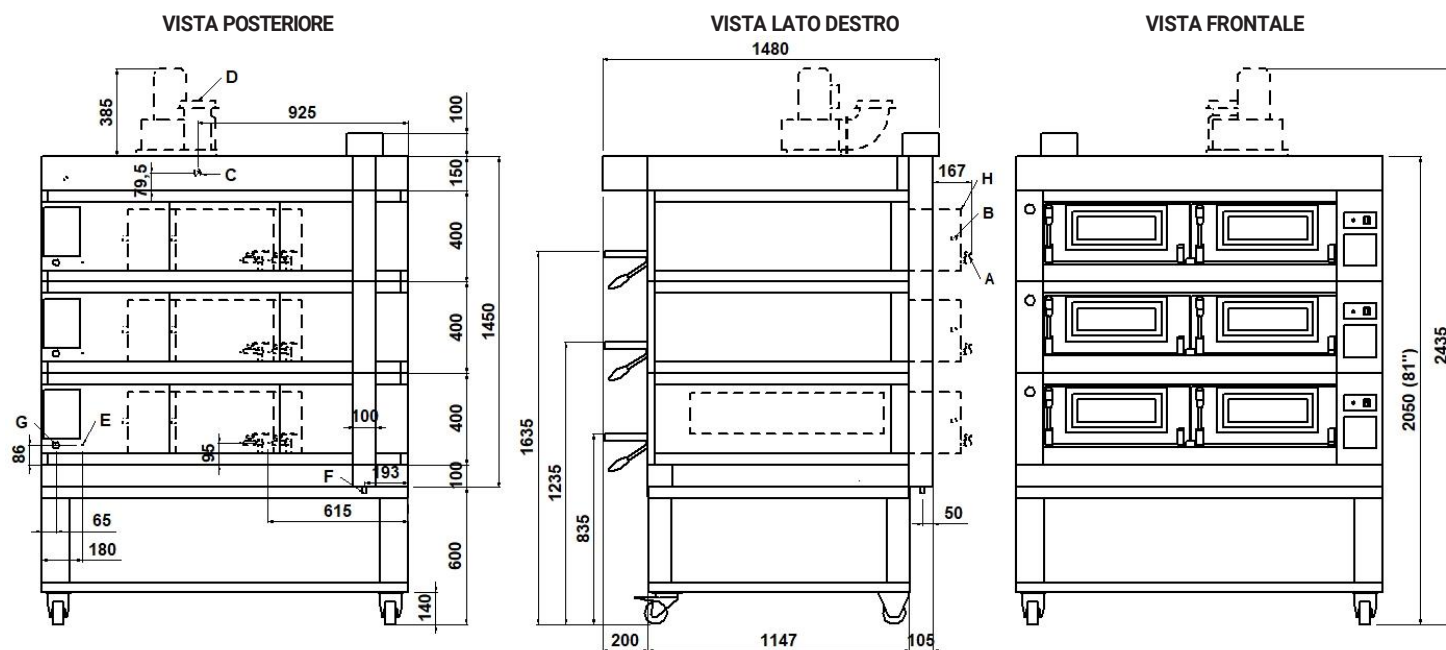
Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	18,6kW
*Cons. medio orario	9,4kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x4mm ² (V400 3N)	
4x6mm ² (V230 3)	
Alimentazione cella	
A.C. V230 1N 50/60 Hz	
Potenza max	1,5kW
*Cons. medio 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 supporto 600mm)



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

A ø8 uscita acqua vaporiera	B 3/4" maschio ingresso acqua vaporiera	C Ø16 scarico condensa	D Ø150 Scarico vapori
E M6 vite equipotenziale	F Ø12 scarico condensa	G passacavi	H vaporiera 3200W (vedere scheda tecnica)

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	1450mm
Profondità est.	1147mm
Larghezza est.	1610mm
Peso	638kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	12
Pizze diametro 300mm	33
Pizze diametro 450mm	12

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	1700mm
Profondità	1652mm
Larghezza	1810mm
Peso	(638+70)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Altez. max	2650mm
Peso max	(737+80)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

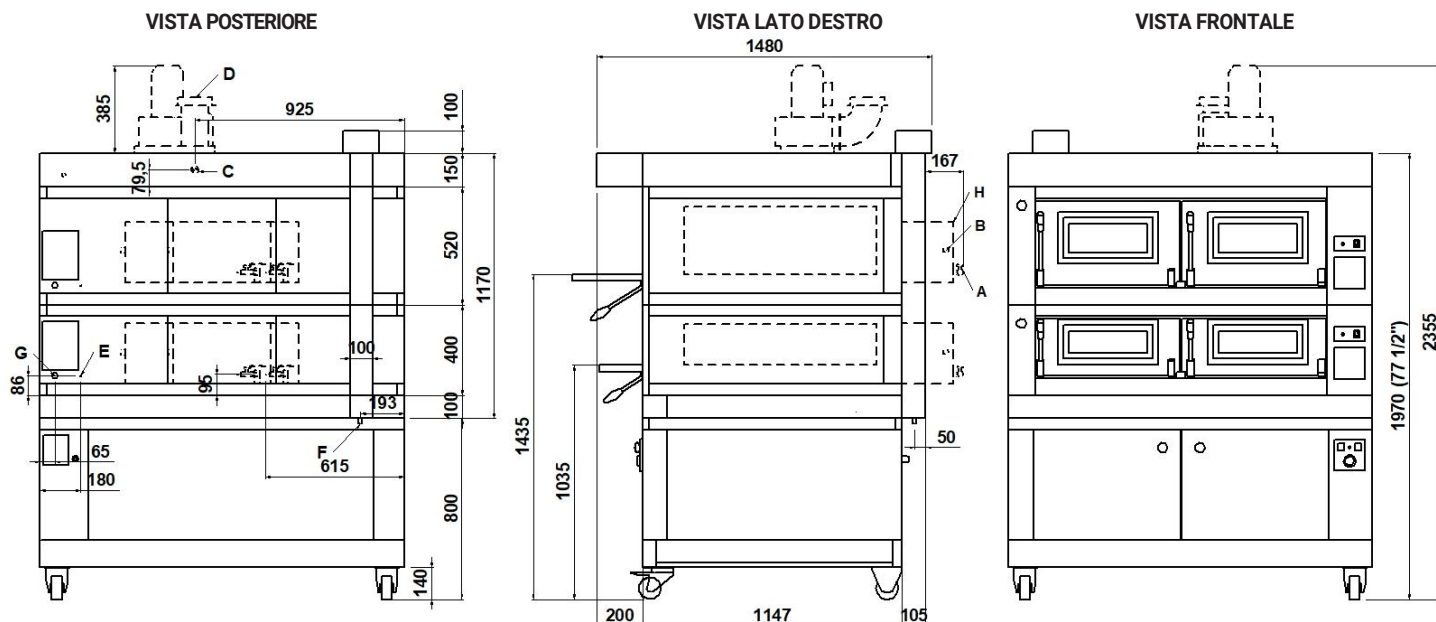
Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	27,9kW
*Cons. medio orario	14,1kW
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x4mm ² (V400 3N)	
4x6mm ² (V230 3)	
Alimentazione cella	
A.C. V230 1N 50/60 Hz	
Potenza max	1,5kW
*Cons. medio orario	0,8kW
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

2 camere altezza 18+30 cm

(assemblato con cella 800mm)



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

A ø8 uscita acqua vaporiera	B 3/4" maschio ingresso acqua vaporiera	C Ø16 scarico condensa	D Ø150 Scarico vapori
E M6 vite equipotenziale	F Ø12 scarico condensa	G passacavi	H vaporiera 3200W (vedere scheda tecnica)

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	1170mm
Profondità est.	1147mm
Larghezza est.	1610mm
Peso	475kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	8
Pizze diametro 300mm	22
Pizze diametro 450mm	8

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	1420mm
Profondità	1652mm
Larghezza	1810mm
Peso	(475+60)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Altez. max	2370mm
Peso max	(575+70)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

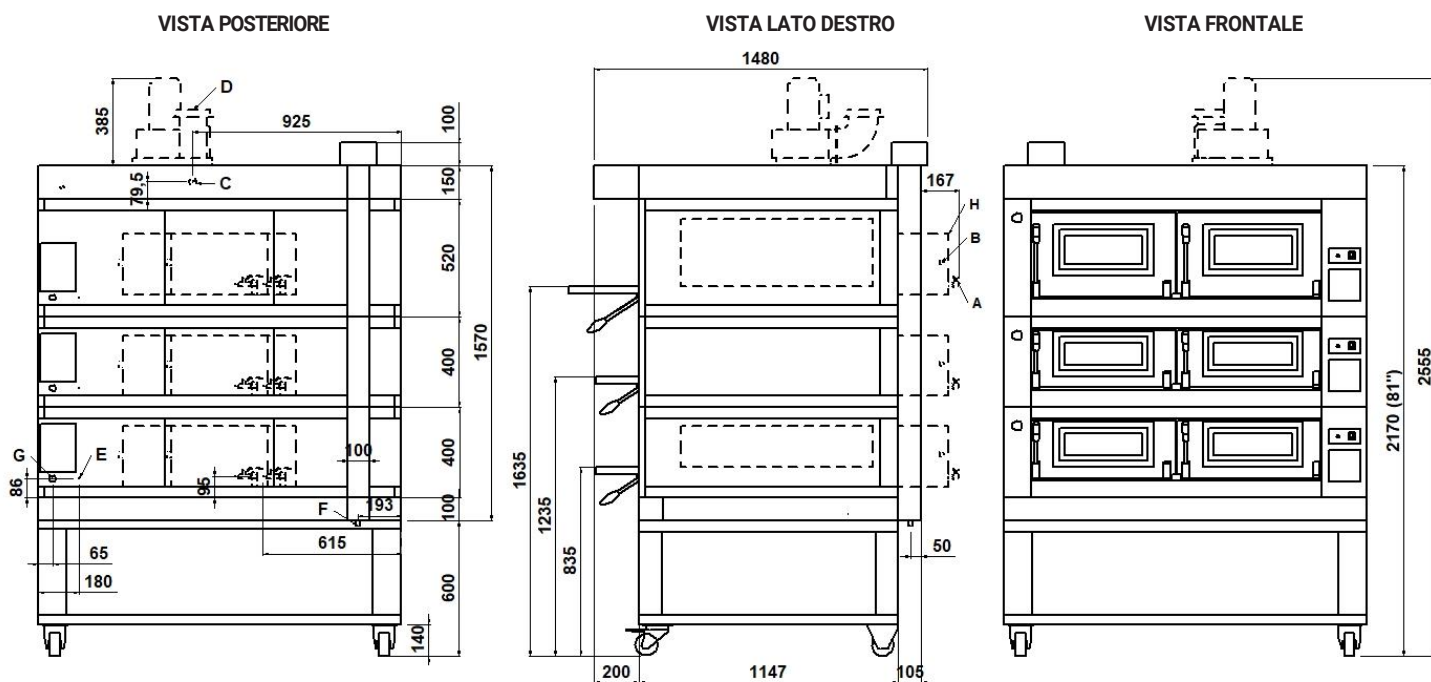
Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	18,6kW
*Cons. medio orario	9,4kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x4mm ² (V400 3N)	
4x6mm ² (V230 3)	
Alimentazione cella	
A.C. V230 1N 50/60 Hz	
Potenza max	1,5kW
*Cons. medio 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 18+18+30 cm

(assemblato con supporto 600mm)



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

A ø8 uscita acqua vaporiera	B 3/4" maschio ingresso acqua vaporiera	C Ø16 scarico condensa	D Ø150 Scarico vapori
E M6 vite equipotenziale	F Ø12 scarico condensa	G passacavi	H Vaporiera 3200W (vedere scheda tecnica)

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	1570mm
Profondità est.	1147mm
Larghezza est.	1610mm
Peso	660kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	12
Pizze diametro 300mm	33
Pizze diametro 450mm	12

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	1820mm
Profondità	1652mm
Larghezza	1810mm
Peso	(660+70)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Altez. max	2770mm
Peso max	(760+80)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	27,9kW
*Cons. medio orario	14,1kWh
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

P120B

DATI TECNICI

INFORMAZIONI SPEDIZIONE H18		P120B_1_18	P120B_2_18	P120B_3_18
Imballo in gabbia di legno	Altezza	900mm	1300mm	1700mm
	Peso	(272+50)kg	(455+60)kg	(638+70)kg
In caso di abbinamento con cella o supporto	Altezza max.	1850mm	2250mm	2650mm
	Peso max.	(371+60)kg	(554+70)kg	(737+80)kg
INFORMAZIONI SPEDIZIONE H30		P120B_1_30	P120B_2_30	P120B_3_30
Imballo in gabbia di legno	Altezza	1020mm	1540mm	2060mm
	Peso	(289+50)kg	(489+60)kg	(689+70)kg
In caso di abbinamento con cella o supporto	Altezza max.	1970mm	2340mm	2860mm
	Peso max.	(388+60)kg	(588+70)kg	(788+80)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA (RIFERITA AD UNA CAMERA DI COTTURA)	Potenza max	Pizzeria	kW	9,3
	*Cons. medio orario		kWh	4,7
	Potenza max	Pasticceria	kW	9,3
	*Cons. medio orario		kWh	4,7
	Potenza max	Platea potenziata	kW	10,2
	*Cons. medio orario		kWh	5,1

* 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