



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 direta 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
- 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 lamiera alluminata
- 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
- 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

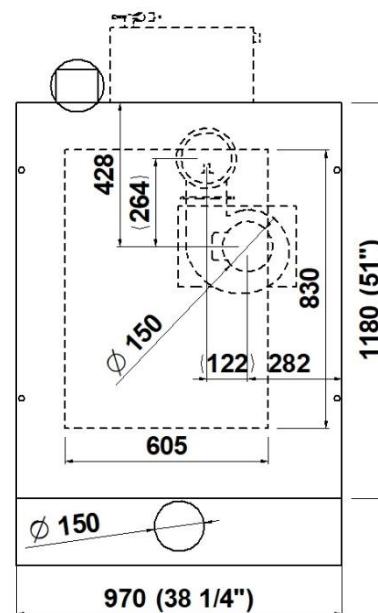
DIMENSIONI INTERNE CAMERA

Altezza interna	180-300mm
Profondità interna	830mm
Larghezza interna	605mm
Superf. tot. cottura	0,5m ²

DOTAZIONE STANDARD

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

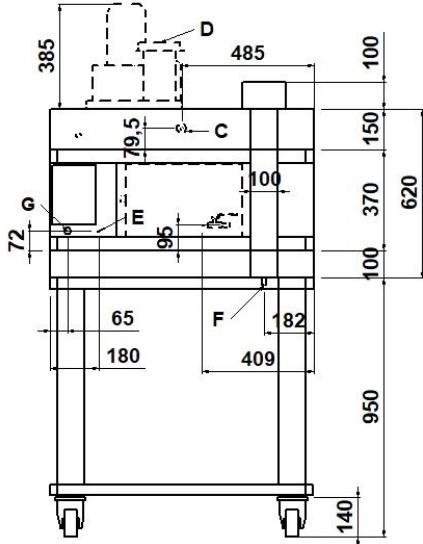
VISTA DALL'ALTO



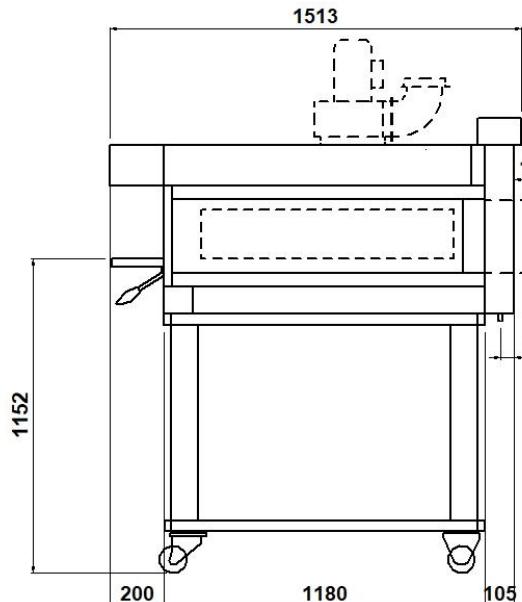
1 camera altezza 18cm

(assemblato con supporto 950mm)

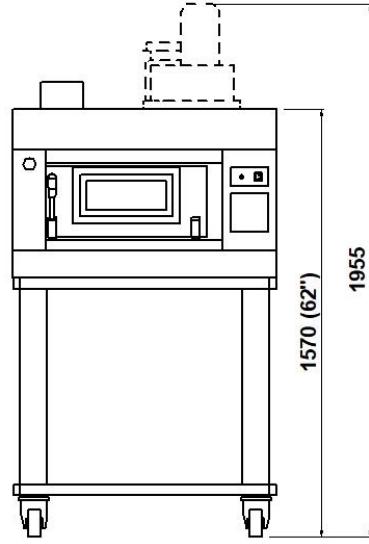
VISTA POSTERIORE



VISTA LATO DESTRO



VISTA FRONTALE



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

A 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 1600W (vedere scheda tecnica)

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	620mm	Imballo in gabbia di legno
Profondità est.	1180mm	Altezza 870mm
Larghezza est.	970mm	Profondità 1741mm
Peso	177kg	Larghezza 1170mm

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	2	In caso di abbinamento con cella o supporto:
Pizze diametro 300mm	4	Altez. max 1820mm
Pizze diametro 450mm	1	Peso max (251+60)kg

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	870mm
Profondità	1741mm
Larghezza	1170mm
Peso	(177+50)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

Alimentazione standard
 A.C. V400 3N
 Alimentazione opzionale
 A.C. V230 3
 Frequenza 50/60Hz
 Potenza max 7,9kW
 *Cons. medio orario 4,0kWh
 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

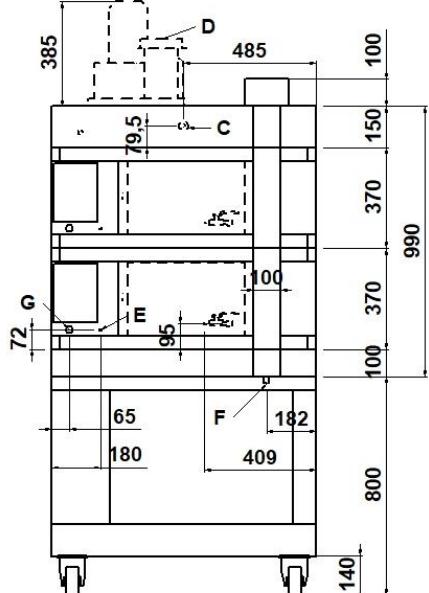
* il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo dell'attrezzatura

NOTE: MORETTI FORNI S.P.A. si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti presentati in questa pubblicazione

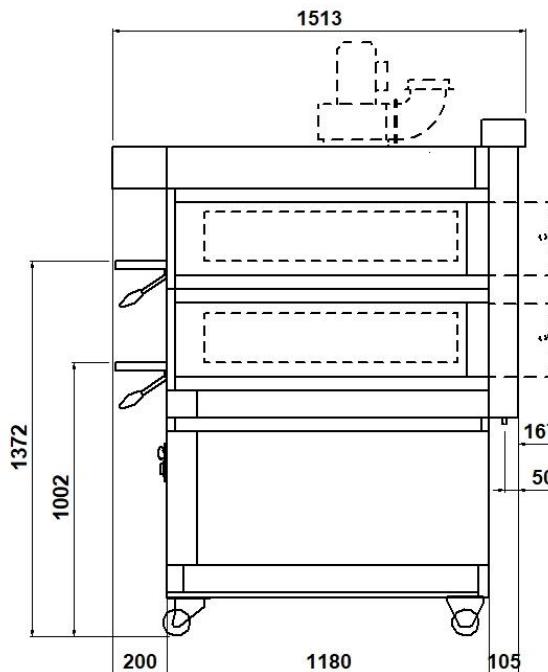
2 camere altezza 18cm

(assemblato con cella 800mm)

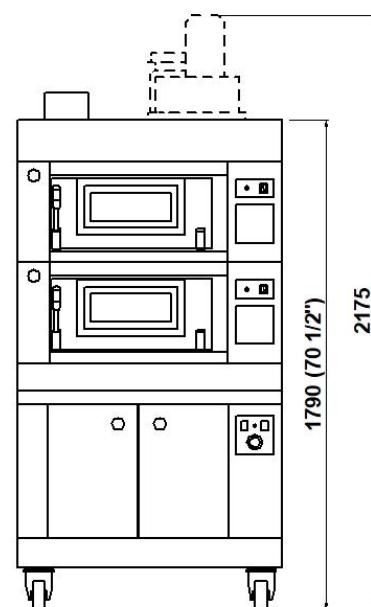
VISTA POSTERIORE



VISTA LATO DESTRO



VISTA FRONTALE



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

A 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 1600W (vedere scheda tecnica)

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	990mm	Imballo in gabbia di legno
Profondità est.	1180mm	Altezza
Larghezza est.	970mm	Profondità
Peso	303kg	Larghezza

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

4	In caso di abbinamento con cella o supporto:	1240mm
8	Altez. max	1741mm
2	Peso max	(303+60)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	15,8kW
*Cons. medio orario	7,9kWh
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	

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	4	In caso di abbinamento con cella o supporto:
Pizze diametro 300mm	8	2200mm
Pizze diametro 450mm	2	(377+70)kg

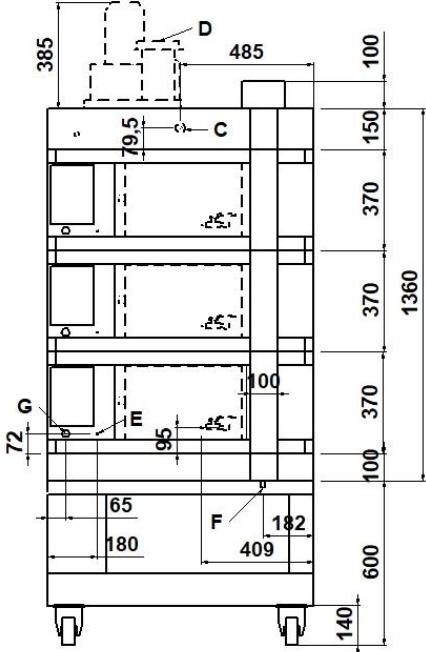
* il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo dell'attrezzatura

NOTE: MORETTI FORNI S.P.A. si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti presentati in questa pubblicazione

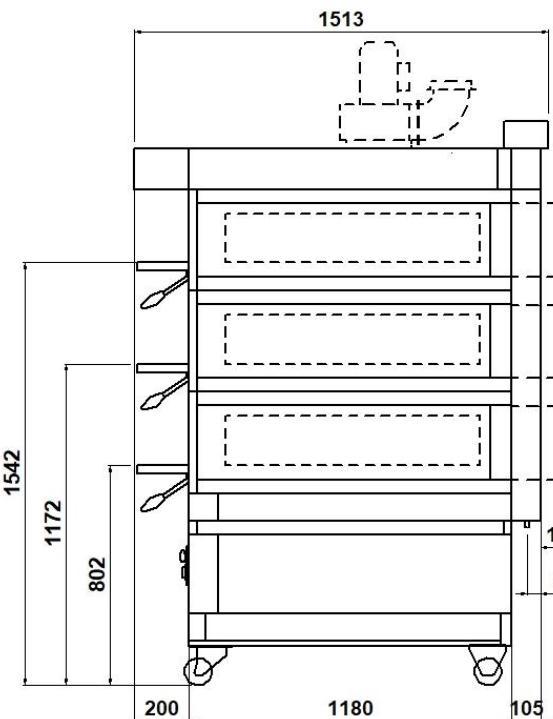
3 camere altezza 18cm

(assemblato con cella 600mm)

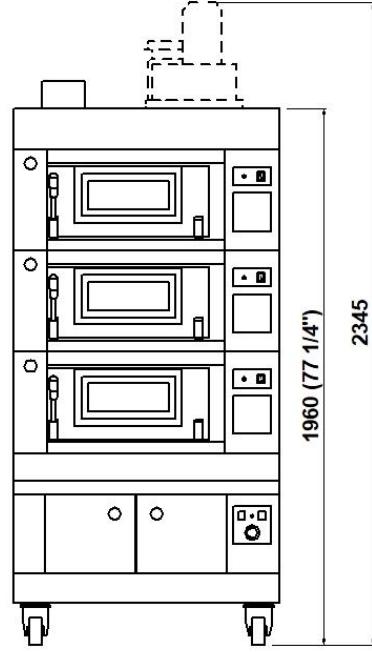
VISTA POSTERIORE



VISTA LATO DESTRO



VISTA FRONTALE



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

A 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 1600W (vedere scheda tecnica)

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	1360mm	Imballo in gabbia di legno
Profondità est.	1180mm	Altezza 1610mm
Larghezza est.	970mm	Profondità 1741mm
Peso	429kg	Larghezza 1170mm

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	6	In caso di abbinamento con cella o supporto:
Pizze diametro 300mm	12	Altez. max 2560mm
Pizze diametro 450mm	3	Peso max (485+80)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

Alimentazione standard
 A.C. V400 3N
 Alimentazione opzionale
 A.C. V230 3
 Frequenza 50/60Hz
 Potenza max 23,7kW
 *Cons. medio orario 11,9kWh
 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

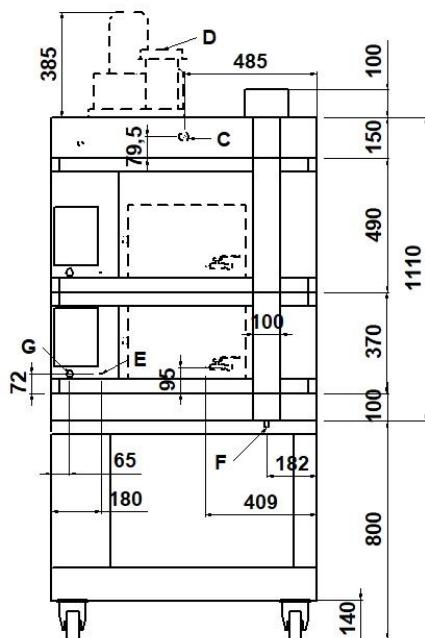
* il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo dell'attrezzatura

NOTE: MORETTI FORNI S.P.A. si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti presentati in questa pubblicazione.

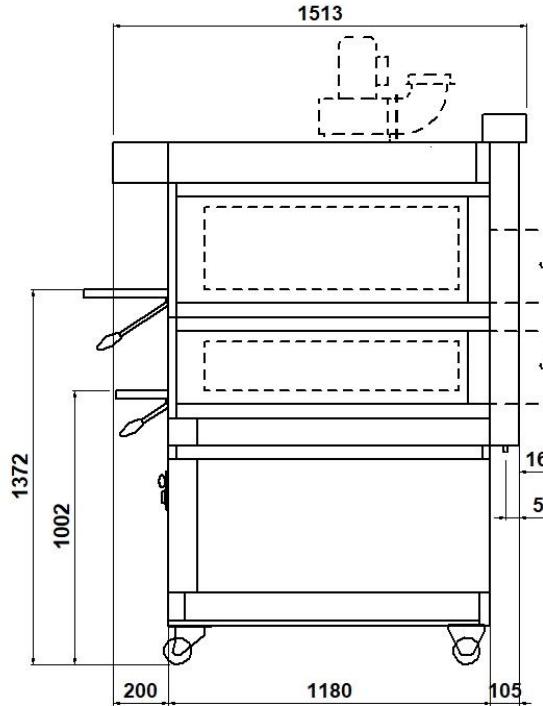
2 camere altezza 18+30 cm

(assemblato con cella 800mm)

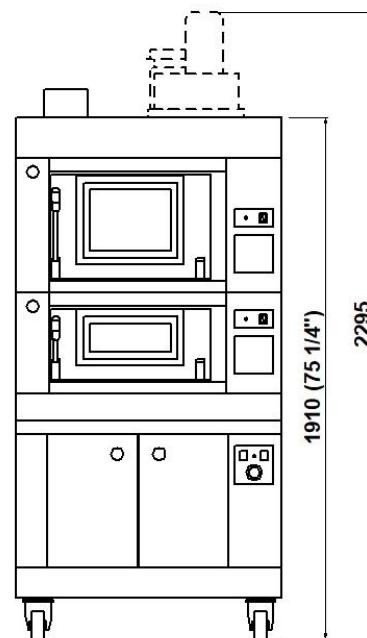
VISTA POSTERIORE



VISTA LATO DESTRO



VISTA FRONTALE



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

A $\varnothing 8$ uscita acqua vaporiera

B $3/4"$ maschio ingresso acqua vaporiera
--

C $\varnothing 16$ scarico condensa
--

D $\varnothing 150$ Scarico vapori

E M6 vite equipotenziale

F $\varnothing 12$ scarico condensa
--

G passacavi

H vaporiera 1600W (vedere scheda tecnica)
--

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.
Profondità est.
Larghezza est.
Peso

1110mm
1180mm
970mm
330kg

Imballo in gabbia di legno
Altezza
Profondità
Larghezza
Peso

1360mm
1741mm
1170mm
(330+60)kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

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

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

4 In caso di abbinamento con cella o
supporto:
8 Altez. max
2 Peso max

2320mm
(405+70)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

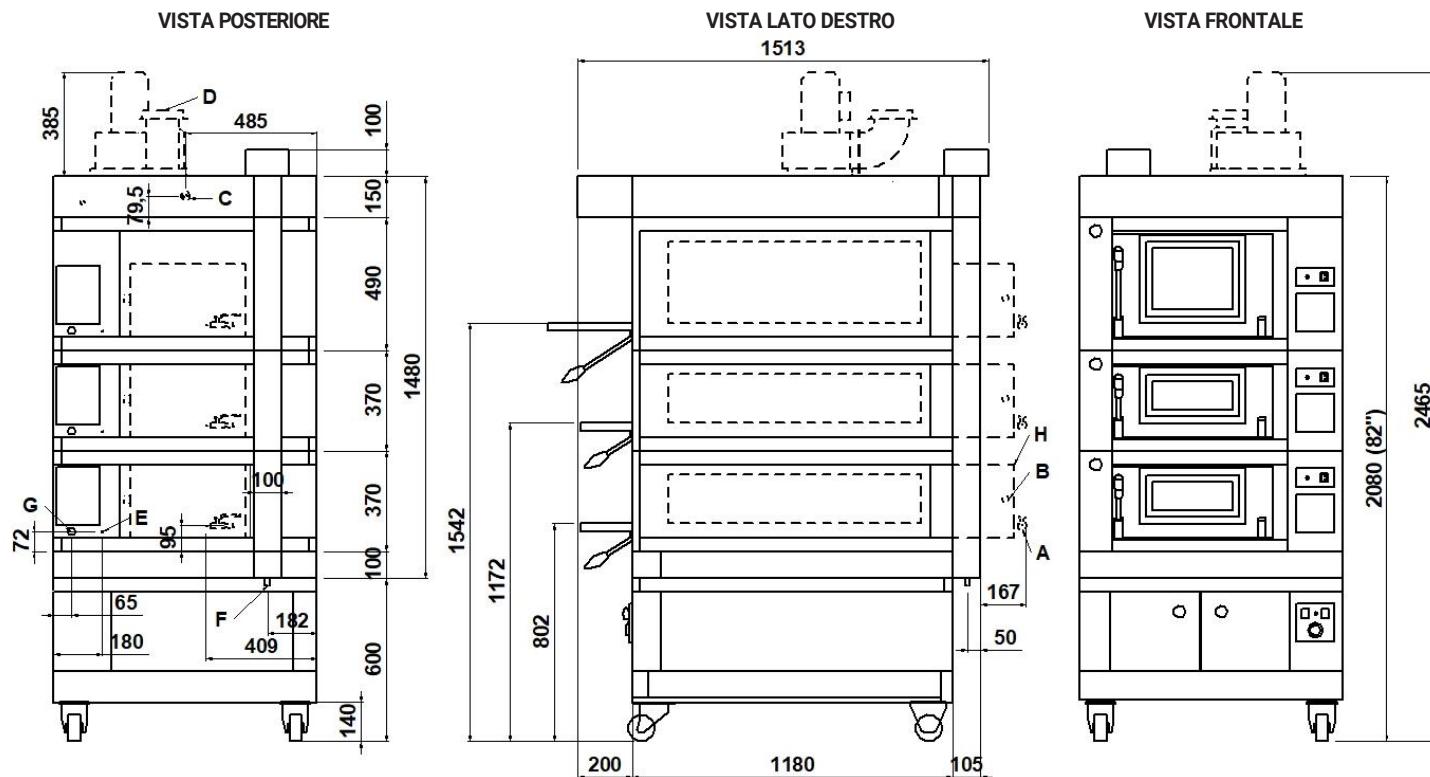
Alimentazione standard
A.C. V400 3N
Alimentazione opzionale
A.C. V230 3
Frequenza 50/60Hz
Potenza max 15,8kW
*Cons. medio orario 7,9kWh
Cavo allacciamento per ogni camera
tipo H07RN-F
5x4mm² (V400 3N)
4x6mm² (V230 3)
Alimentazione cella
A.C. V230 1N 50/60 Hz
Potenza max 1,5kW
*Cons. medio orario 0,8kWh
Cavo allac. tipo H07RN-F 3x1,5mm²

* 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 cella 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 1600W (vedere scheda tecnica)

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	1480mm	Imballo in gabbia di legno
Profondità est.	1180mm	Altezza 1730mm
Larghezza est.	970mm	Profondità 1741mm
Peso	460kg	Larghezza 1170mm
		Peso (460+70)kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	6	In caso di abbinamento con cella o supporto:
Pizze diametro 300mm	12	Altez. max 2680mm
Pizze diametro 450mm	3	Peso max (515+80)kg

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Alimentazione standard	50/60Hz
A.C. V400 3N	23,7kW
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	
Potenza max	
*Cons. medio orario	11,9kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x4mm ² (V400 3N)	
4x6mm ² (V230 3)	

ALIMENTAZIONE E POTENZA

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

P60

DATI TECNICI

INFORMAZIONI SPEDIZIONE H18		P60_1_18	P60_2_18	P60_3_18
Imballo in gabbia di legno	Altezza	870mm	1240mm	1610mm
	Peso	(177+50)kg	(303+60)kg	(429+70)kg
In caso di abbinamento con cella o supporto		Altezza max.	1820mm	2200mm
		Peso max.	(251+60)kg	(377+70)kg
INFORMAZIONI SPEDIZIONE H30		P60_1_30	P60_2_30	P60_3_30
Imballo in gabbia di legno	Altezza	990mm	1480mm	1970mm
	Peso	(189+50)kg	(327+60)kg	(465+70)kg
In caso di abbinamento con cella o supporto		Altezza max.	1940mm	2440mm
		Peso max.	(263+60)kg	(401+70)kg
				(521+80)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA (RIFERITA AD UNA CAMERA DI COTTURA)	Potenza max	Pizzeria	kW	7,9
	*Cons. medio orario		kWh	4,0
	Potenza max	Pasticceria	kW	6,0
	*Cons. medio orario		kWh	3,0
	Potenza max	Platea potenziata	kW	9,0
	*Cons. medio orario		kWh	4,5

* 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