



Forno elettrico statico per pizzeria

Composizione a 2 camere di cottura

iDeck è costituito da uno o due camere di cottura e da una eventuale cella di lievitazione o supporto. Il piano di cottura è realizzato in materiale refrattario che consente una perfetta distribuzione del calore su tutta la superficie rendendo questa attrezzatura particolarmente adatta per la cottura della pizza diretta al suolo o in teglia. La regolazione della temperatura è di tipo elettromeccanica, 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
- Controllo delle resistenze separato tramite contattori comandati da termostati
- Temperatura massima raggiungibile 450°C
- Rilievo continuo della temperatura tramite indicatore munito di sonda

COSTRUZIONE

- Struttura frontale in lamiera d'acciaio inox piegata
- Pannellature del forno realizzate in lamiera preverniciata
- Sportello in acciaio inox a battente incernierato in basso con bilanciamento a molla
- Maniglione in acciaio inox
- Vetro in cristallo temperato
- Quadro comandi posizionato sul frontale destro
- Piano di cottura in refrattario
- Struttura laterale e superiore in lamiera alluminata
- Isolamento termico in lana di roccia

DIMENSIONI INTERNE ELEMENTO DI COTTURA

Altezza interna	140 mm
Profondità interna	1056 mm
Larghezza interna	660 mm
Superf. tot. cottura	0,7 m ²

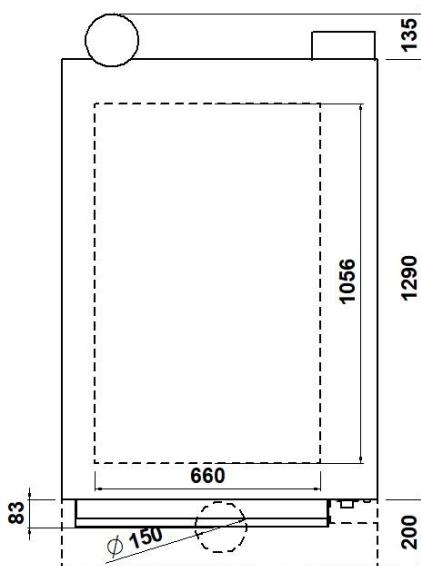
DOTAZIONE STANDARD

- Illuminazione ottenuta tramite lampada alogena
- Dispositivo di sicurezza indipendente di massima temperatura (solo versione elettronica)

OPZIONI E ACCESSORI (SU RICHIESTA)

- Cella di lievitazione con ruote altezza 1000mm
- Supporto con ruote altezza 600, 900mm
- Kit di 4 ruote
- Guide portateglie aggiuntive per cella e supporto
- Kit per sovrapposizione
- Cappa

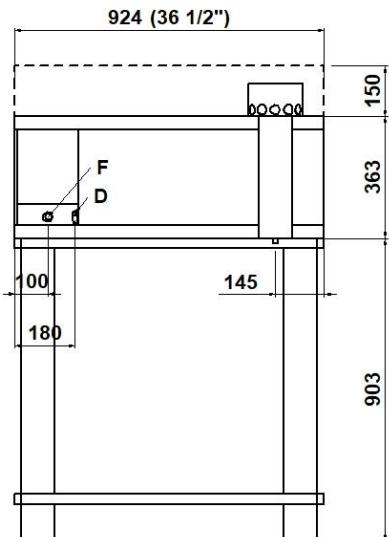
VISTA DALL'ALTO



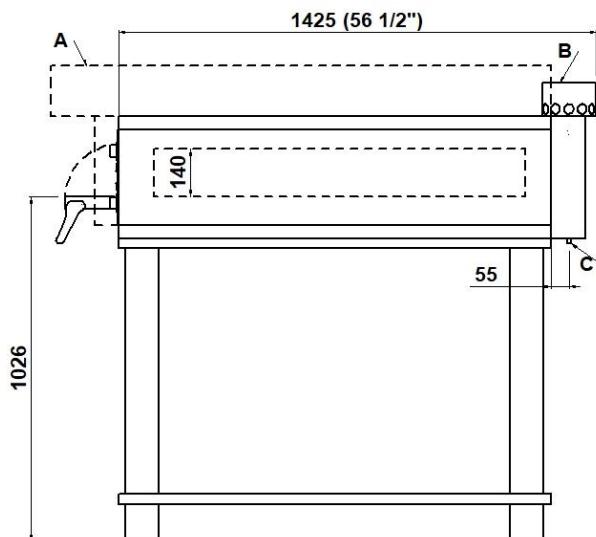
PM 65.105

(assemblato con supporto 900mm)

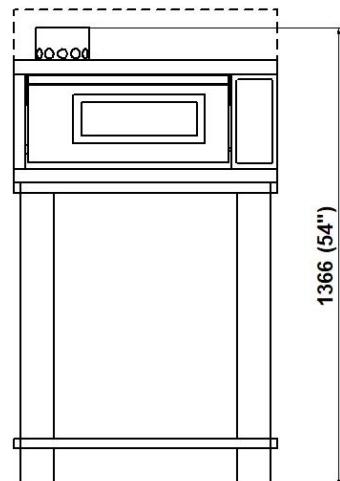
VISTA POSTERIORE



VISTA LATO DESTRO



VISTA FRONTALE



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

A Ø150 raccolta vapore cappa	B Ø INT. 157 scarico vapore	C Ø12 scarico condensa	D M6 vite equipotenziale
F pressacavo			

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	463 mm	Ingombro forno imballato:
Profondità est	1425 mm	Altezza 550 mm
Larghezza est.	924 mm	Profondità 1520 mm
Peso	118 kg	Larghezza 1120 mm
		Peso (118+21) kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	2	Ingombro cappa imballata:
Pizze diametro 300mm	6	Altezza 210 mm
Pizze diametro 450mm	2	Profondità 1690 mm
		Larghezza 1020 mm
		Peso (19+7) kg

INFORMAZIONI SPEDIZIONE**ALIMENTAZIONE E POTENZA**

Alimentazione standard	50/60 Hz
A.C. V400 3N	7,7 kW
Alimentazione opzionale	3,8 kWh
A.C. V230 3	
Frequenza	
Potenza max	
*Cons. medio orario	
Cavo allacciamento	
tipo H07RN-F	
5x4 mm ² (V400 3N)	
4x6 mm ² (V230 3)	
Alimentazione cella (opzionale)	
A.C. V230 1N 50/60 Hz	
Potenza max	1,5 kW
*Cons. medio orario	0,8 kWh
Cavo allac. tipo H07RN-F 3x1,5mm ²	

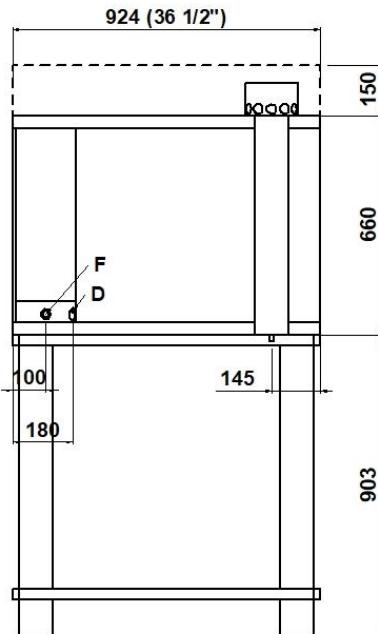
* il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo dell'attrezzatura

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

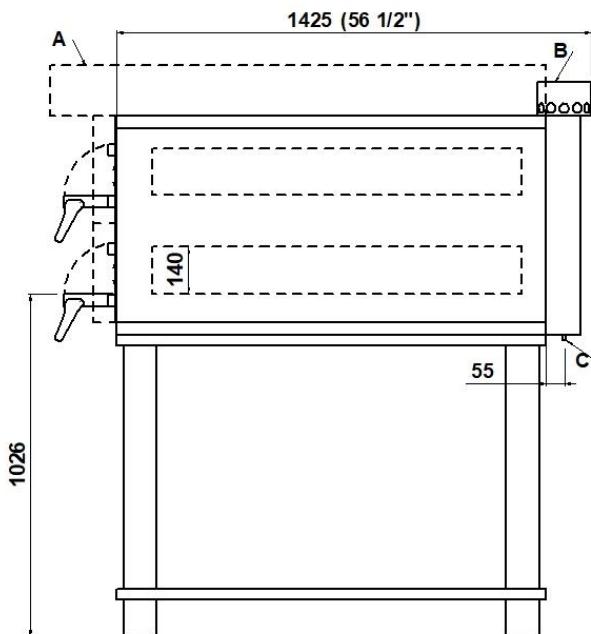
PD 65.105

(assemblato con supporto 900mm)

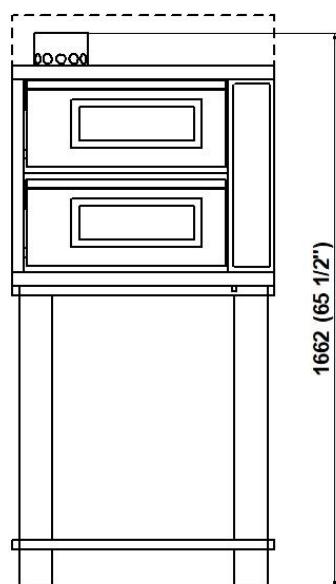
VISTA POSTERIORE



VISTA LATO DESTRO



VISTA FRONTALE

**NOTA:** le quote riportate nelle viste sono in millimetri.
A
 Ø150
 raccolta vapori cappa

B
 Ø INT. 157
 scarico vapori

C
 Ø12
 scarico condensa

D
 M6
 vite equipotenziale

F
 pressacavo
DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	760 mm	Ingombro forno imballato:
Profondità est	1425 mm	Altezza
Larghezza est.	924 mm	Profondità
Peso	208 kg	Larghezza

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Altezza	870 mm
Profondità	1500 mm
Larghezza	1110 mm
Peso	(208+23) kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

Alimentazione standard	50/60 Hz
A.C. V400 3N	15,4 kW
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60 Hz
Potenza max	15,4 kW
*Cons. medio orario	7,7 kWh
Cavo allacciamento	
tipo H07RN-F	
5x6 mm ² (V400 3N)	
4x10 mm ² (V230 3)	
Alimentazione cella (opzionale)	
A.C. V230 1N 50/60 Hz	
Potenza max	1,5 kW
*Cons. medio orario	0,8 kWh
Cavo allac. tipo H07RN-F 3x1,5mm ²	

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	4	Ingombro cappa imballata:
Pizze diametro 300mm	12	Altezza
Pizze diametro 450mm	4	Profondità

Ingombro cappa imballata:

Altezza	210 mm
Profondità	1690 mm
Larghezza	1020 mm
Peso	(19+7) 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