



Forno conveyor modulare

T64G è un forno conveyor modulare a gas, costituito da una o più **camere di cottura sovrapponibili** e, su richiesta, da un elemento di supporto. La cottura avviene per il passaggio del prodotto su un nastro a scorrimento tra due flussi di aria soffiata: **tecnologia ad impingement**, il miglior sistema di distribuzione del calore in tutta la camera per la **cottura perfetta di pizza, pane, pasticceria e gastronomia**. Efficacemente coibentato ed isolato, le superfici esterne si mantengono fredde anche durante l'utilizzo. Installabile in modalità countertop o su supporto con vano chiuso da sportelli in acciaio inox su ruote. La temperatura massima della camera di cottura è di 320°C (608°F).



FUNZIONAMENTO

- Riscaldamento tramite bruciatore soffiante con premiscelazione aria-gas
- Controllo elettronico Modulante della fiamma che permette la regolazione automatica dell'energia necessaria in base alla quantità di prodotto infornato ADAPTIVE-GAS® TECHNOLOGY
- Regolazione elettronica della temperatura
- Rilievo continuo della temperatura tramite termocoppia
- Sistema di soffiaggio aria ottenuto con ventola d'acciaio inox
- Nastro trasportatore a velocità regolabile da 30" a 20 minuti con possibilità di fermo nastro
- Gestione elettronica programmabile delle funzioni ECO-SMARTBAKING®
- Regolazioni del calore di cottura differenziato tra parte superiore ed inferiore del prodotto DUAL FLOW® TECHNOLOGY
- Temperatura massima raggiungibile 320°C (608°F)
- Sistema di raffreddamento dei componenti indipendente a bassissima rumorosità

COSTRUZIONE

- Struttura in lamiera d'acciaio inox piegata
- Porta d'acciaio inox incernierata a sinistra con logo BlackBar® Design
- Nastro trasportatore estraibile in acciaio inox a tensionamento continuo
- Quadro elettronico posizionato sul fronte sinistro
- Oblò ispezione fiamma bruciatore
- Piedini regolabili
- Camera di cottura in lamiera d'acciaio inox
- Soffianti superiori ed inferiori in lamiera d'acciaio inox saldata estraibili per la pulizia
- Bruciatore in acciaio inox a basso livello di emissioni quali Ossidi di Azoto NOx e Ossido di Carbonio CO
- Camera di combustione in acciaio inox speciale per alte temperature
- Isolamento termico in lana di roccia, minigiunti termici ed intercapedine d'aria COOL AROUND® Technology

OPZIONI E ACCESSORI (SU RICHIESTA)

- Supporto chiuso con ruote, altezza 137, 600mm
- Rulliera di carico o scarico
- Cestino raccolta panini
- Remote-Master® Technology

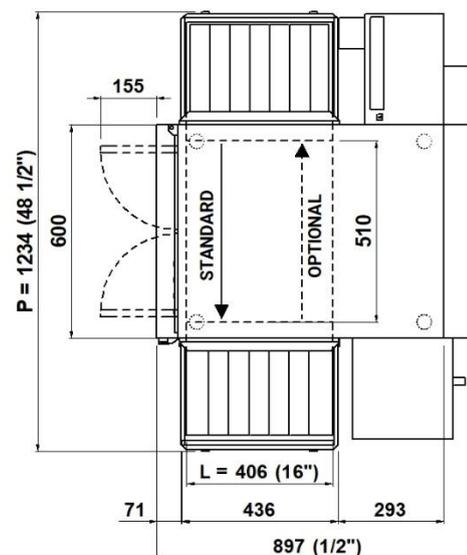
DIMENSIONI CAMERA

Larghezza nastro L	406mm
Lunghezza interna	510mm
Lunghezza totale P	1234mm
Lunghezza totale P con staz. pizza	1484mm
Superf. tot. cottura	0,2m ²

DOTAZIONE STANDARD

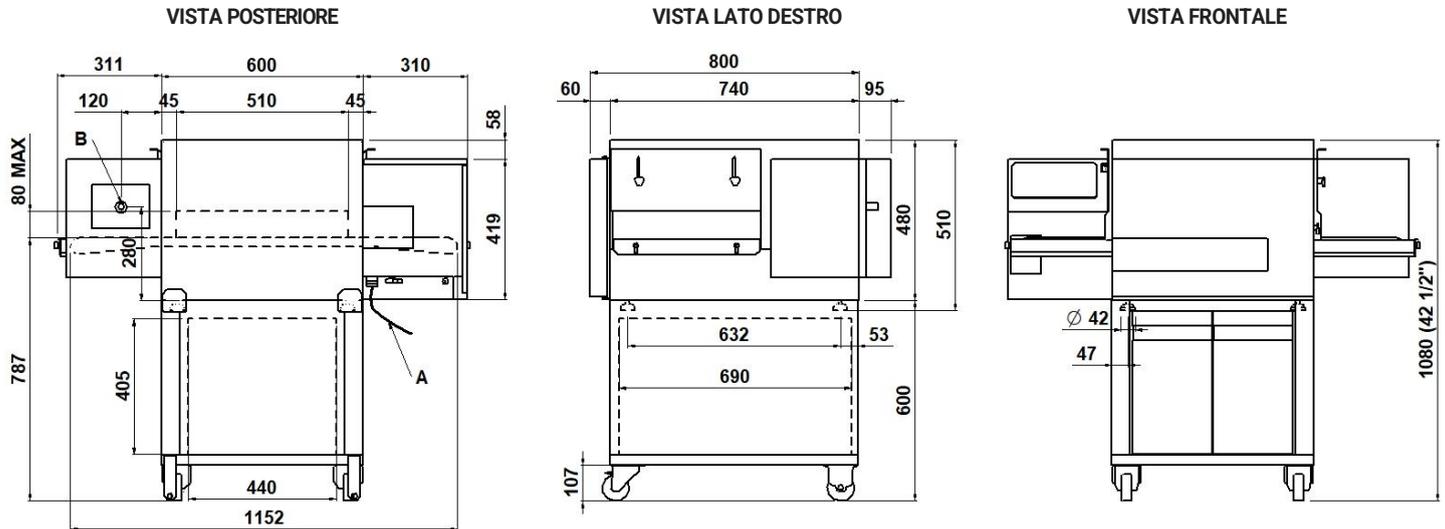
- Visualizzazione a 4 Display
- 20 Programmi personalizzabili
- ECO-STAND BY™ TECHNOLOGY con possibilità di fermo nastro per le pause di lavoro
- Ciclo cottura Discontinua STEP
- Ciclo cottura Doppio Passaggio RETURN
- Funzione LOCK
- Auto diagnostica con visualizzazione messaggio errore
- Dispositivo di sicurezza indipendente di massima temperatura
- Supporto inox stazionamento prodotto (+250mm)
- SmartBaking app
- Modulo wi-fi per aggiornamento sw

VISTA DALL'ALTO



1 camera

(assemblato con supporto 600mm)



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

A	B		
cavo elettrico lunghezza 4 metri	ingresso gas conico maschio 1/2" GAS		

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	1080mm
Profondità est.	897mm
Larghezza est.	1234mm
Peso (supp. escl.)	111kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

*N° Pizze/ore	
Pizze diametro 330mm	N°25

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Ingombro forno imballato	
Altezza	655mm
Profondità	1040mm
Larghezza	1380mm
Peso	(120+15)kg

Ingombro supporto imballato:	
Altezza	600mm
Profondità	650mm
Larghezza	790mm
Peso max	(18+5)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

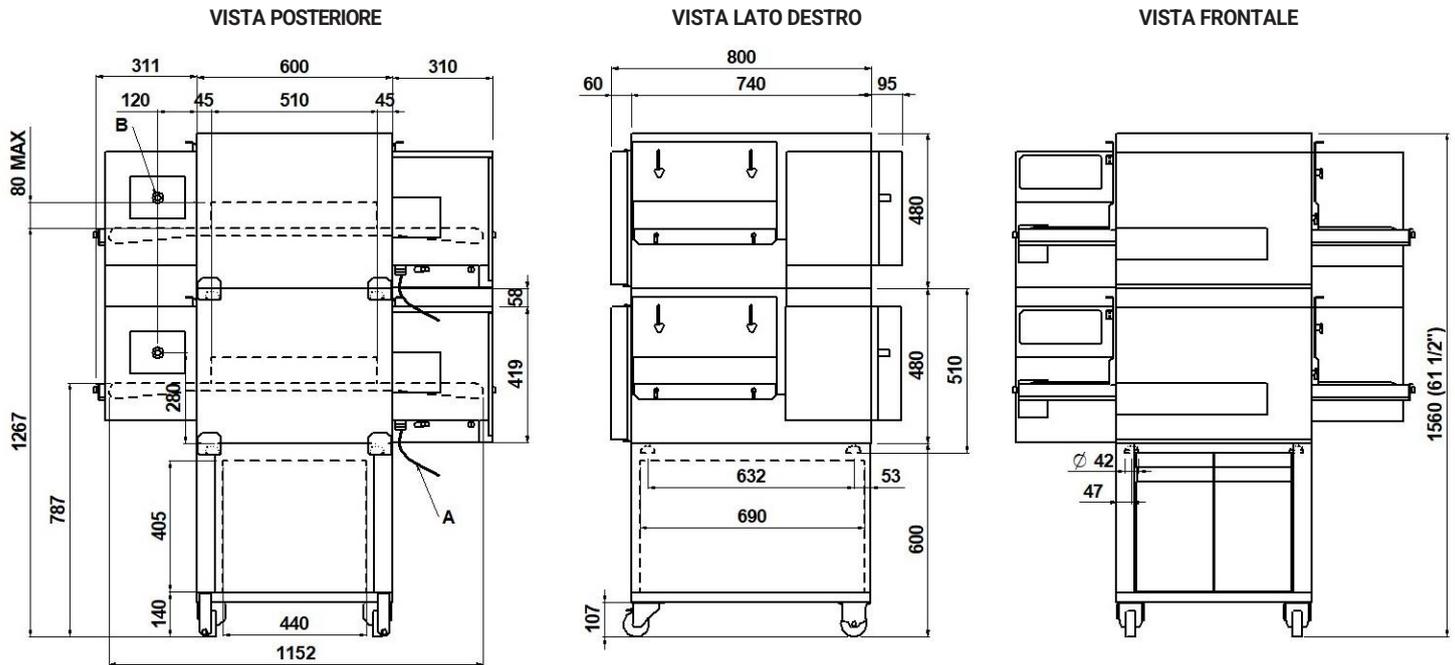
Tipo apparecchiatura	A3-B23
Portata termica max	9,9kW
Portata termica ridotta	3kW
Alimentazione gas: METANO o GPL	
*Consumo orario massimo	
Metano G20	1,05m ³ /h
Metano G25	1,22m ³ /h
Metano G25.1	1,22m ³ /h
Metano G25.3	1,191m ³ /h
GPL G30	0,78kg/h
GPL G31	0,77kg/h
Alimentazione elettrica standard	
A.C. V230 1N	
Frequenza	50/60Hz
Potenza elettrica	0,4kW
Cavo allacciamento 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

(assemblato con supporto altezza 600mm)



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

A
cavo elettrico
lunghezza 4 metri

B
ingresso gas conico maschio
1/2" GAS

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	1560mm
Profondità est.	897mm
Larghezza est.	1234mm
Peso (supp. escl.)	222kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

*N° Pizze/ore	
Pizze diametro 330mm	N°50

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Ingombro (2 camere imballate singolarmente sovrapponibili)	
Altezza	2x655mm
Profondità	1040mm
Larghezza	1380mm
Peso	(240+30)kg

Ingombro supporto imballato:	
Altezza	600mm
Profondità	650mm
Larghezza	790mm
Peso max	(18+5)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

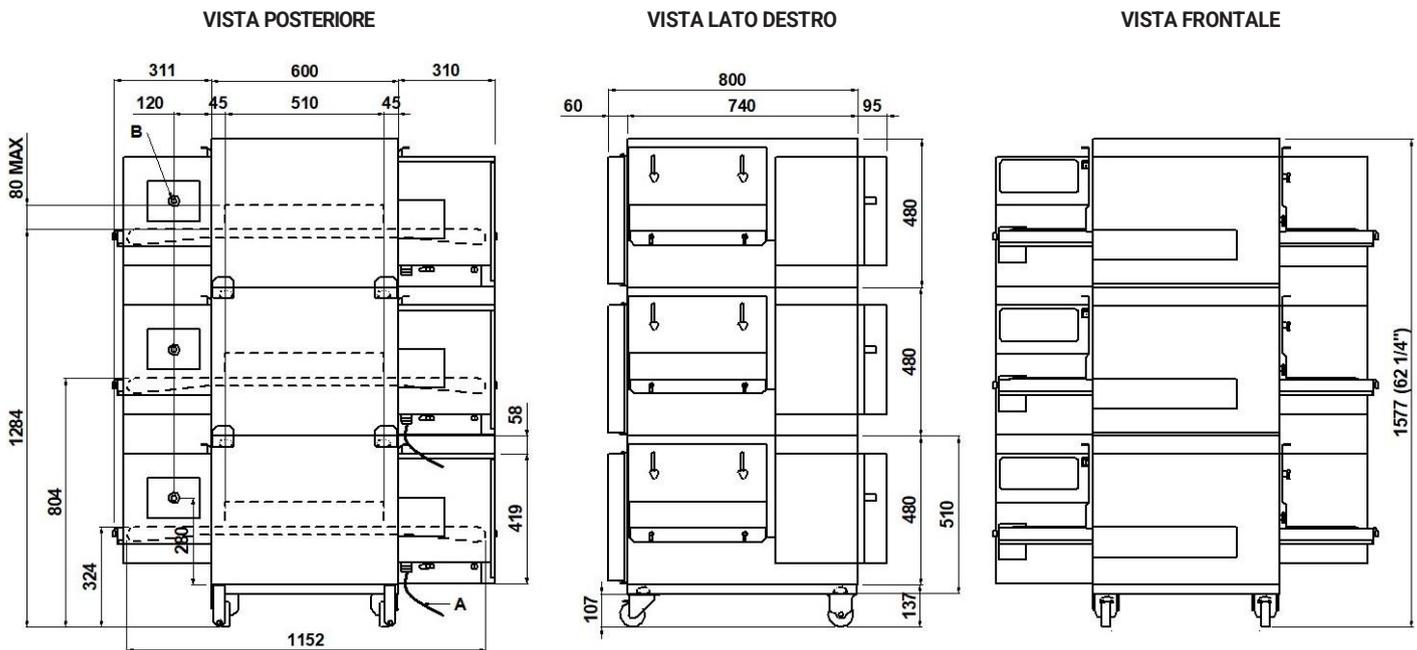
Tipo apparecchiatura	A3-B23
Portata termica max	19,8kW
Portata termica ridotta	6kW
Alimentazione gas: METANO o GPL	
*Consumo orario massimo	
Metano G20	2,1m ³ /h
Metano G25	2,44m ³ /h
Metano G25.1	2,44m ³ /h
Metano G25.3	2,382m ³ /h
GPL G30	1,56kg/h
GPL G31	1,54kg/h
Alimentazione elettrica standard	
A.C. V230 1N	
Frequenza	50/60Hz
Potenza elettrica	0,8kW
Cavo allacciamento per ogni camera 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

(assemblato con supporto altezza 137mm)



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

A
cavo elettrico
lunghezza 4 metri

B
ingresso gas conico maschio
1/2" GAS

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est. 1577mm
Profondità est. 897mm
Larghezza est. 1234mm
Peso (supp. escl.) 333kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

*N° Pizze/ore N°75
Pizze diametro 330mm

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Ingombro (3 camere imballate singolarmente sovrapponibili)
Altezza 3x655mm
Profondità 1040mm
Larghezza 1380mm
Peso (360+45)kg

Ingombro supporto imballato:
Altezza 200mm
Profondità 630mm
Larghezza 800mm
Peso max (15+3)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

Tipo apparecchiatura A3-B23
Portata termica max 29,7kW
Portata termica ridotta 9kW
Alimentazione gas: METANO o GPL
*Consumo orario massimo
Metano G20 3,15m³/h
Metano G25 3,66m³/h
Metano G25.1 3,66m³/h
Metano G25.3 3,573m³/h
GPL G30 2,34kg/h
GPL G31 2,31kg/h
Alimentazione elettrica standard
A.C. V230 1N
Frequenza 50/60Hz
Potenza elettrica 1,2kW
Cavo allacciamento per ogni camera 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