



FUNZIONAMENTO

- Riscaldamento tramite resistenze corazzate
- Controllo di potenza PID che permette la regolazione automatica dell'energia necessaria in base alla quantità di prodotto infornato Adaptive-Power® Technology
- Regolazione e controllo indipendenti del cielo e della platea con rilievo continuo della temperatura tramite 2 termocoppi ad alta sensibilità DUAL-TEMP® TECHNOLOGY
- 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®
- 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
- Piedini regolabili
- Camera di cottura in lamiera d'acciaio inox
- Soffianti superiori ed inferiori in lamiera d'acciaio inox saldata estraibili per la pulizia
- Isolamento termico in lana di roccia, miniiglioni 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
- Cappa raccolta vapori
- Remote Master Technology

DIMENSIONI CAMERA

Larghezza nastro L	500mm
Lunghezza interna	590mm
Lunghezza totale P	1314mm
Lunghezza totale P con staz. pizza	1564mm
Superf. tot. cottura	0,3m ²

Forno conveyor modulare

T65E è un forno conveyor modulare elettrico, 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**.

La regolazione della potenza necessaria è automatica in base al carico, il controllo delle resistenze del cielo e della platea è indipendente e gestito da 2 sonde, la velocità del nastro è regolabile.

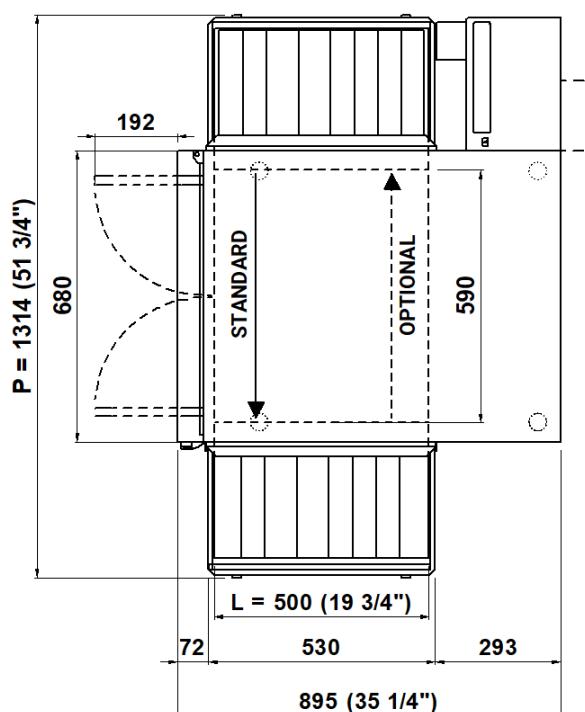
Efficacemente coibentato ed isolato, le superfici esterne si mantengono fredde anche durante l'utilizzo. Installabile in modalità countertop o su supporto con vano chiuso da sportelli in acciaio inox su ruote. La temperatura massima della camera di cottura è di 320°C (608°F).



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)
- Modulo WiFi integrato
- SmartBaking app

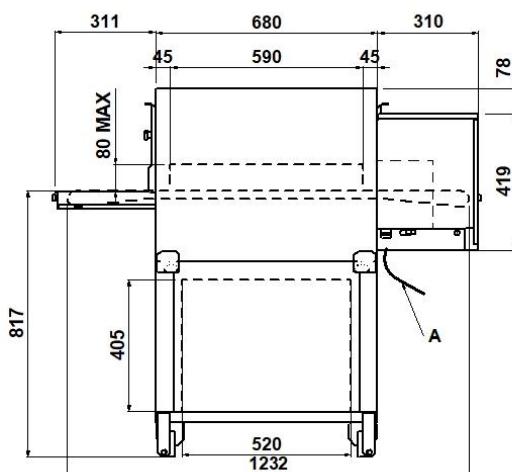
VISTA DALL'ALTO



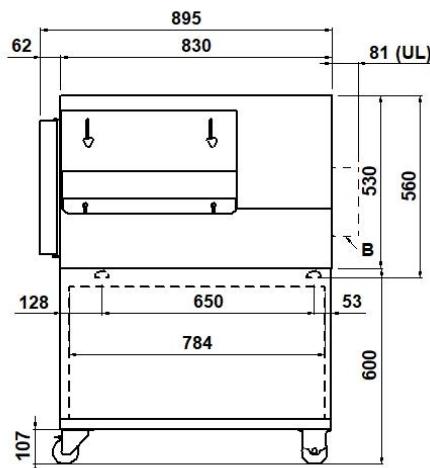
1 camera

(assemblato con supporto 600mm)

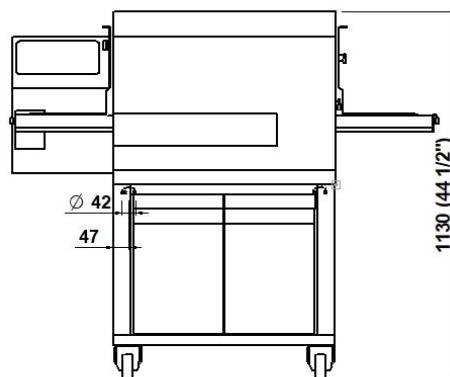
VISTA POSTERIORE



VISTA LATO DESTRO



VISTA FRONTALE



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

A
cavo elettrico
lunghezza 4 metri

B
solo per versioni UL
passacavo

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est. 1130mm
Profondità est. 895mm
Larghezza est. 1314mm
Peso (supp. escl.) 121kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

*N° Pizze/ore
Pizze diametro 330mm
Pizze diametro 450mm

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

1130mm	Ingombro forno imballato
895mm	Altezza
1314mm	Profondità
121kg	Larghezza
	Peso

N°31	Ingombro supporto imballato:
N°20	Altezza
	Profondità
	Larghezza
	Peso max

ALIMENTAZIONE E POTENZA

Alimentazione standard	8,9kW
A.C. V400 3N	4,5kWh
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3 V230 1N	
Frequenza	50/60Hz

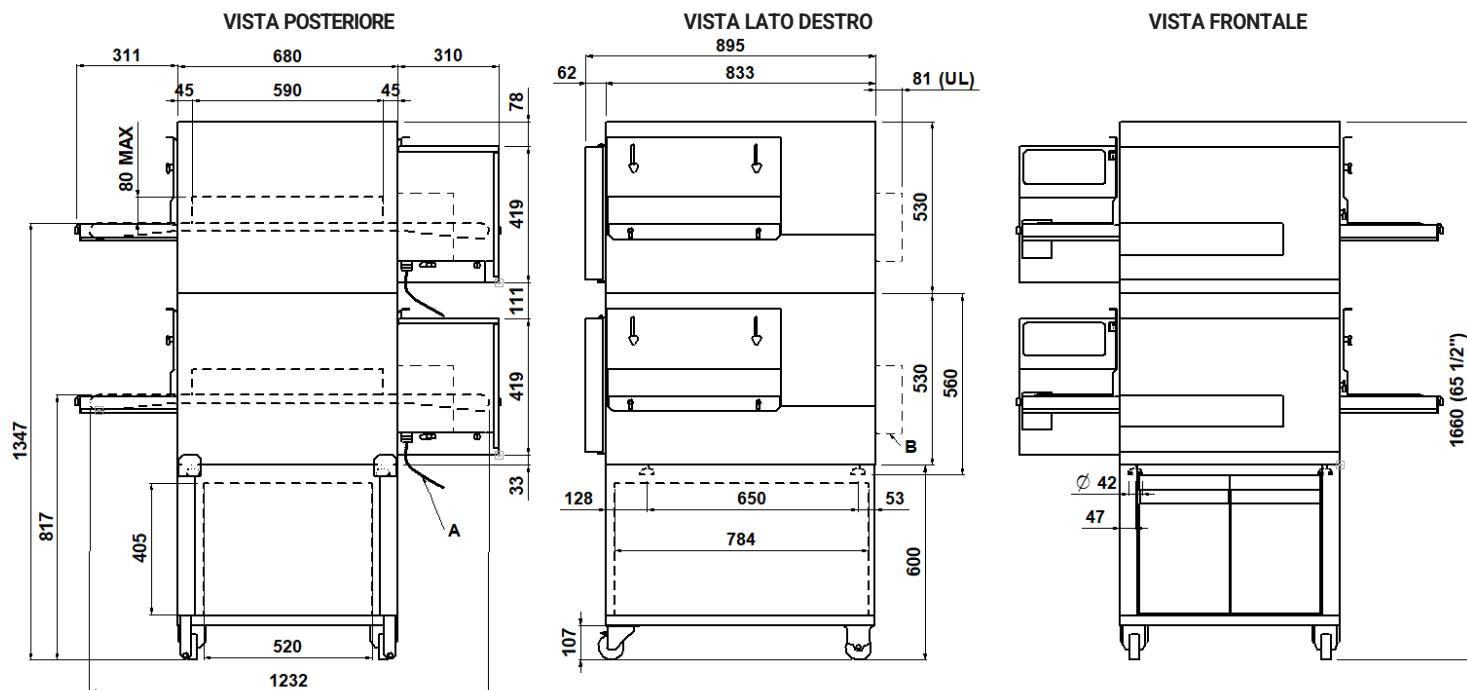
Potenza max	8,9kW
*Cons. medio orario	4,5kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x4mm ² (V400 3N)	
4x6 mm ² (V230 3)	
3x10mm ² (V230 1N)	

* 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
solo per versioni UL
passacavi

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.
Profondità est.
Larghezza est.
Peso (supp. escl.)

1660mm
895mm
1314mm
242kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

*N° Pizze/ore
Pizze diametro 330mm
Pizze diametro 450mm

N°62
N°40

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Ingombro (2 camere imballate singolarmente sovrapponibili)
Altezza 2x705mm
Profondità 1020mm
Larghezza 1465mm
Peso (242+42)kg

Ingombro supporto imballato:
Altezza 625mm
Profondità 745mm
Larghezza 900mm
Peso max (22+7)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

Alimentazione standard
A.C. V400 3N
Alimentazione opzionale
A.C. V230 3 V230 1N
Frequenza 50/60Hz

Potenza max 17,8kW
*Cons. medio orario 9kWh
Cavo allacciamento per ogni camera
tipo H07RN-F
5x4mm² (V400 3N)
4x6 mm² (V230 3)
3x10mm² (V230 1N)

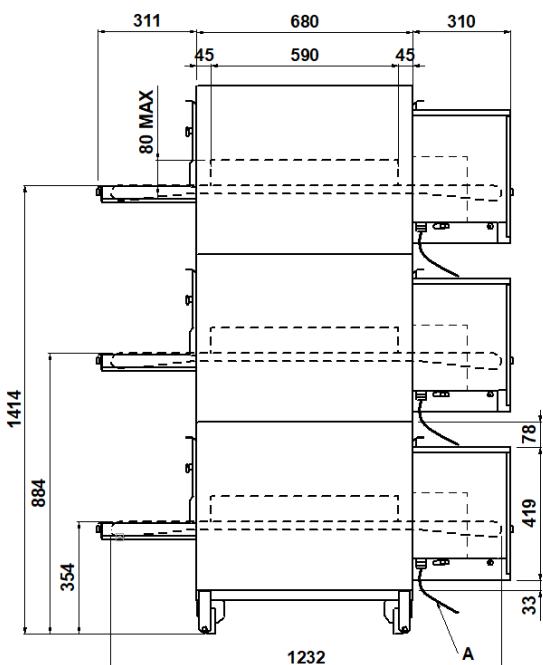
* il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo dell'attrezzatura

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

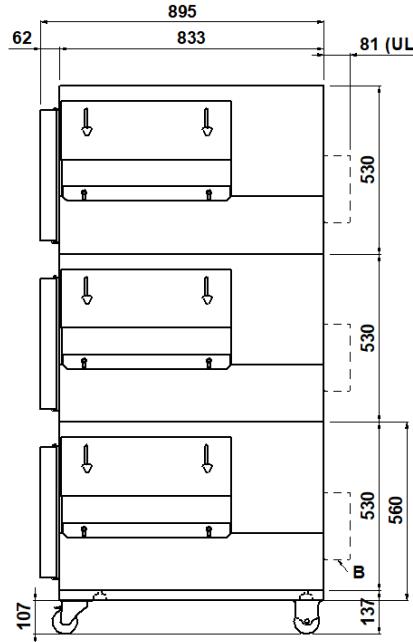
3 camere

(assemblato con supporto altezza 137mm)

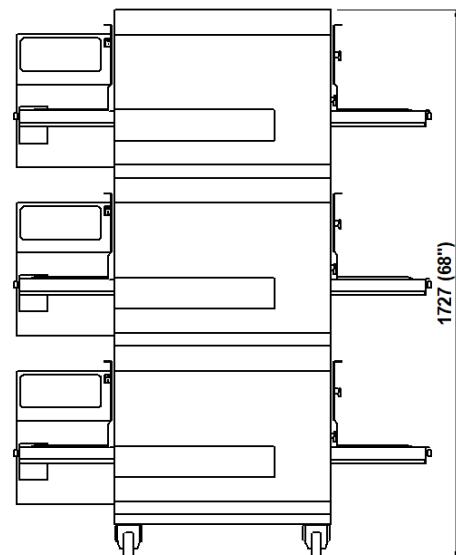
VISTA POSTERIORE



VISTA LATO DESTRO



VISTA FRONTALE



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

A
cavo elettrico
lunghezza 4 metri

B
solo per versioni UL
passacavi

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.
Profondità est.
Larghezza est.
Peso (supp. escl.)

1727mm
895mm
1314mm
363kg

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Ingombro (3 camere imballate singolarmente sovrapponibili)
Altezza 3x705mm
Profondità 1020mm
Larghezza 1465mm
Peso (363+63)kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

*N° Pizze/ore
Pizze diametro 330mm
Pizze diametro 450mm

N°93
N°60

Ingombro supporto imballato:
Altezza 225mm
Profondità 735mm
Larghezza 920mm
Peso max (15+3)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

Alimentazione standard	26,7kW
A.C. V400 3N	13,5kWh
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3 V230 1N	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	26,7kW
*Cons. medio orario	13,5kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x4mm ² (V400 3N)	
4x6 mm ² (V230 3)	
3x10mm ² (V230 1N)	

* 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