

TT98E-L



TT98E-XL



## TT98E-L - TT98EXL Forno conveyor modulare

TT98E-L – TT98E-XL è un forno conveyor modulare elettrico per alta e altissima capacità produttiva, costituito rispettivamente da due e tre camere di cottura in linea.

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 4 sonde, la velocità del nastro è regolabile.

Efficacemente coibentato ed isolato, le superfici esterne si mantengono fredde anche durante l'utilizzo. La temperatura massima della camera di cottura è di 320°C (608°F).



### FUNZIONAMENTO

- Riscaldamento tramite resistenze corazzate alimentate indipendentemente in modalità adattiva
- Controllo di potenza PID (Proporzionale Integrativo Derivativo) che permette la regolazione automatica dell'energia necessaria in base alla quantità di prodotto infornato ed alla posizione in cui si trova all'interno del forno ADAPTIVE-POWER® TECHNOLOGY
- Regolazione e controllo indipendenti del cielo e della platea sia sul lato d'ingresso che sul lato di uscita del prodotto cotto con rilievo continuo della temperatura tramite 4 termocoppe ad alta sensibilità QUADRA-TEMP™ TECHNOLOGY
- Sistema di soffiaggio aria ottenuto con 2 ventole d'acciaio inox motorizzate indipendentemente per ogni modulo
- Nastro trasportatore a velocità regolabile da 1 a 10 minuti mediante motore Brushless 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
- Portello in acciaio inox a battente incernierato in basso
- Vetro in cristallo temperato
- Maniglione a basso ingombro
- Nastro trasportatore estraibile in acciaio inox a tensionamento continuo
- Quadro elettronico posizionato sul fronte sinistro
- 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, giunti termici ed intercapedine d'aria COOL AROUND® Technology

### OPZIONI E ACCESSORI (SU RICHIESTA)

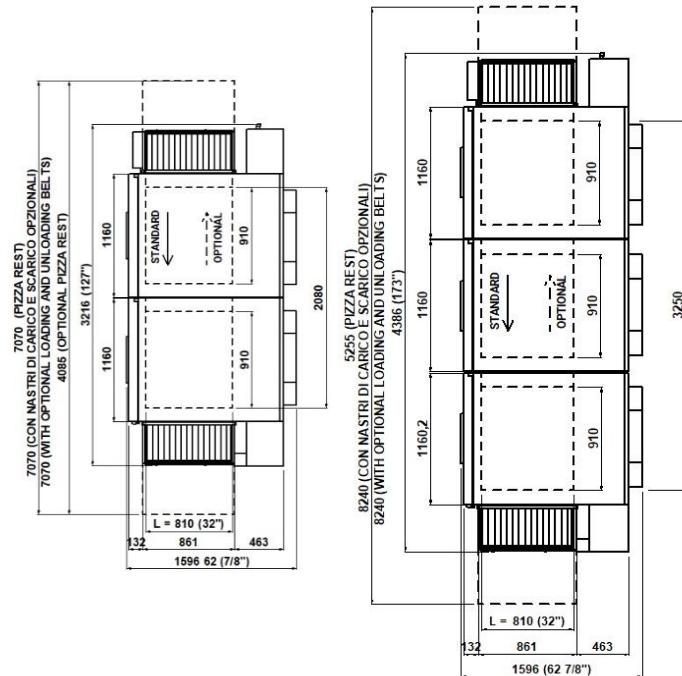
- Nastro di carico lungo 2metri e nastro di scarico lungo 2 metri
- Remote-Master® Technology
- Binario telescopico per ritorno dei supporti circolari di cottura
- Cappe raccolta vapori ed eventuali supporti
- Kit ricambi
- Rete a maglia fitta per cottura diretta di impasti poco/medio idratati o grigliatura verdure

### DIMENSIONI CAMERA

	TT98E-L	TT98E-XL
Larghezza nastro L	810mm	810 mm
Lunghezza interna	910x2 mm	910x3 mm
Lunghezza totale P	3216 mm	4386 mm
Lunghezza totale P con staz. pizza	4085 mm	5255 mm
Superf. tot. cottura	1,5m <sup>2</sup>	2,25m <sup>2</sup>

### DOTAZIONE STANDARD

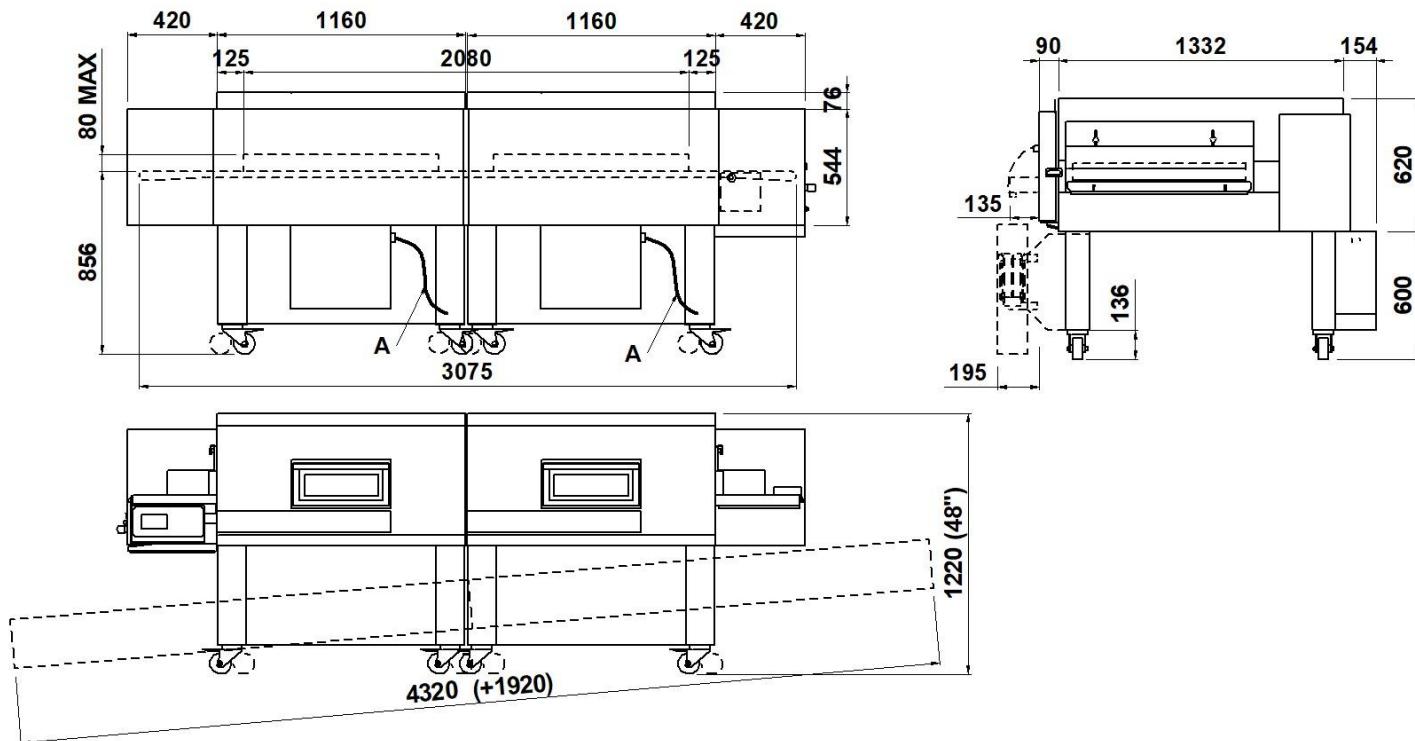
- Display TFT 5" a colori multilingue
- 100 Programmi personalizzabili
- ECO-STAND BY™ TECHNOLOGY con possibilità di fermo nastro per le pause di lavoro
- Ciclo cottura Discontinua STEP
- Funzione Start-Stop per movimento nastro al raggiungimento del set point
- Funzione LOCK
- Timer settimanale con possibilità di programmare due accensioni e due spegnimenti giornalieri
- Tasto Hotkey personalizzabile
- Auto diagnostica con visualizzazione messaggio errore
- Ingresso USB e modulo wi-fi per aggiornamento sw
- Doppi dispositivi di sicurezza indipendenti di massima temperatura
- Due supporti inox stazionamento prodotto
- Supporti con ruote altezza 600mm
- SmartBaking app



### TT98E-L

(assemblato con supporto 600mm)

VISTA POSTERIORE - VISTA LATO DESTRO - VISTA FRONTALE



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

A  
Cavo elettrico 3 metri per ogni camera

#### DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.

1220mm

#### INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno

Profondità est.

1596mm

Altezza

1450x2 mm

Larghezza est.

3216mm

Profondità

1850x2 mm

Peso (supp. incl.)

770kg

Larghezza

1850x2 mm

#### CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

\*N° Pizze/ore

Pizze diametro 330mm

N°250

Ingombro nastro imballato:

300 mm

Pizze diametro 450mm

N°96

Altezza

1050 mm

Profondità

3350 mm

Larghezza

(35+20) kg

Peso max

#### ALIMENTAZIONE E POTENZA

Alimentazione standard

A.C. V400 3N

Alimentazione opzionale

A.C. V230 3

Frequenza

50/60Hz

Potenza max 43,8kW  
 \*Cons. medio orario 21,8kWh  
 Cavo allacciamento per ogni camera tipo H07RN-F  
 5x10mm<sup>2</sup> (V400 3N)  
 4x16mm<sup>2</sup> (V230 3)

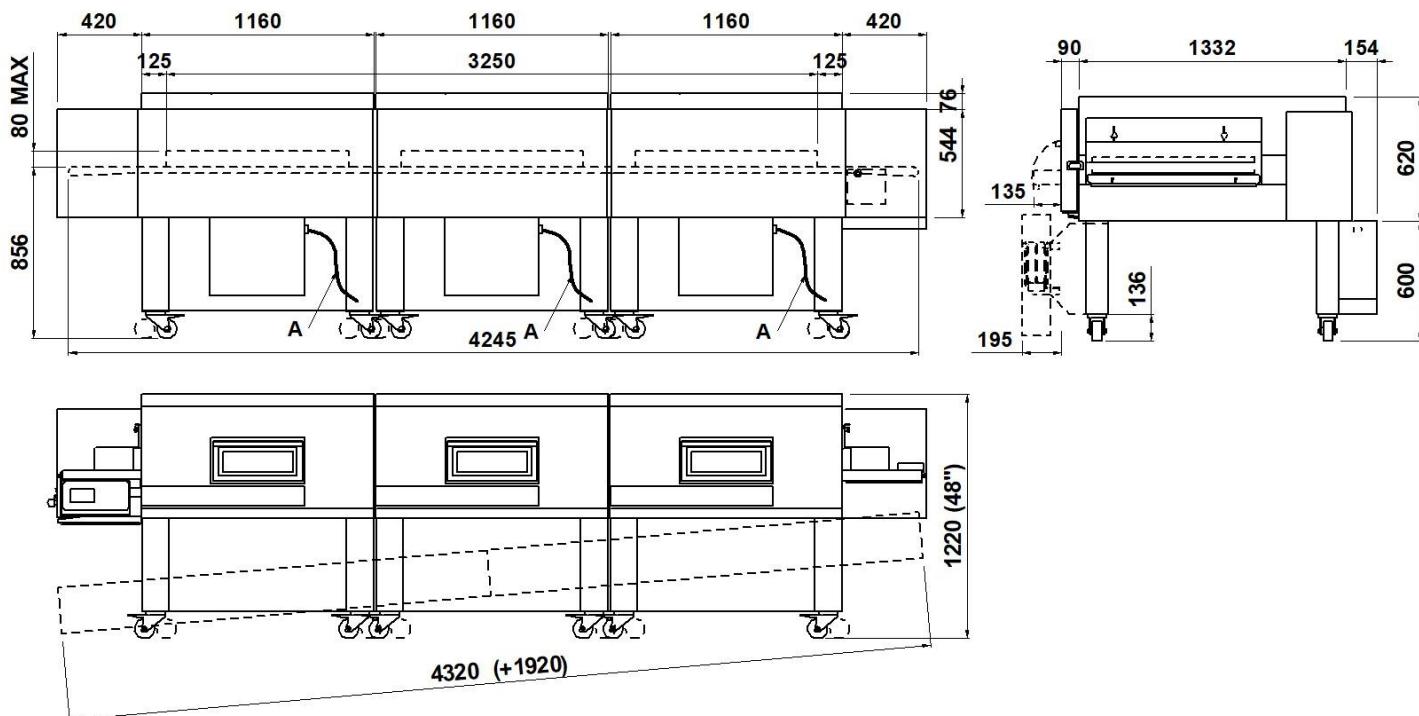
\* il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo dell'attrezzatura

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

**TT98E-XL**

(assemblato con supporto 600mm)

**VISTA POSTERIORE - VISTA LATO DESTRO - VISTA FRONTALE**



**NOTA:** le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

A  
Cavo elettrico 3 metri per ogni camera

**DIMENSIONI ESTERNE**

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

1220mm  
1596mm  
4386mm  
1155kg

**INFORMAZIONI SPEDIZIONE**

Imballo in gabbia di legno  
Altezza  
Profondità  
Larghezza  
Peso

1450x3 mm  
1850x3 mm  
1850x3 mm  
(385+100)x3 kg

**ALIMENTAZIONE E POTENZA**

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

**CAPACITA' TOTALE DI COTTURA**

\*N° Pizze/ora  
Pizze diametro 330mm  
Pizze diametro 450mm

N°375  
N°144

Ingombro nastro imballato:  
Altezza  
Profondità  
Larghezza  
Peso max

300 mm  
1050 mm  
4500 mm  
(50+20) kg

Potenza max 65,7kW  
\*Cons. medio orario 32,8kWh  
Cavo allacciamento per ogni camera  
tipo H07RN-F  
5x10mm<sup>2</sup> (V400 3N)  
4x16mm<sup>2</sup> (V230 3)

\* 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