



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 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 temperatura massima della camera di cottura è di 450°C (842°F).



FUNZIONAMENTO

- Riscaldamento tramite resistenze corazzate
- Gestione elettronica della potenza con regolazione indipendente del cielo e della platea (Dual-Power Technology™)
- Temperatura massima raggiungibile 450°C
- Rilievo continuo delle temperature tramite termocoppie per ogni elemento di cottura

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	140mm
Profondità interna	420mm
Larghezza interna	720mm
Superf. tot. cottura	0,3m ²

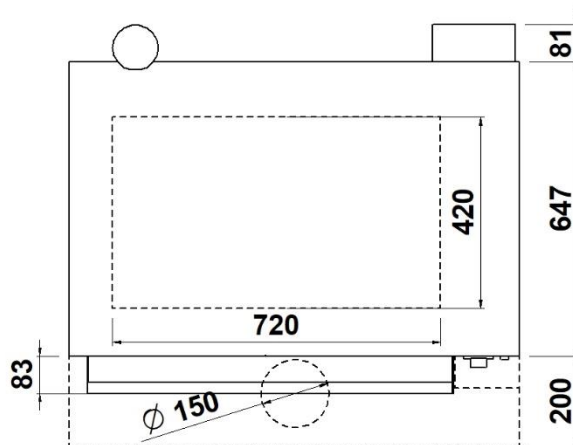
DOTAZIONE STANDARD

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

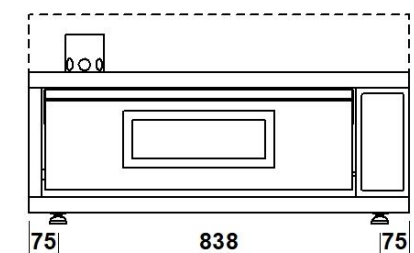
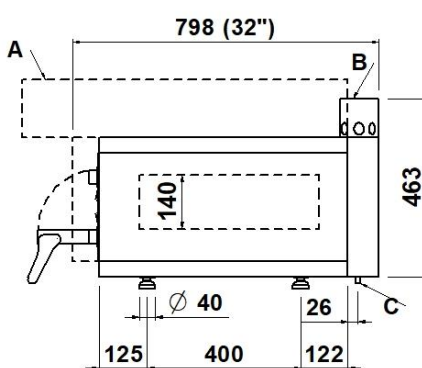
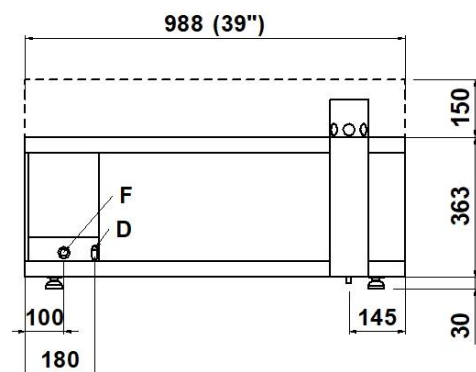
OPZIONI E ACCESSORI (SU RICHIESTA)

- Supporto altezza 600, 900mm
- Kit di 4 ruote
- Guide portateglie aggiuntive
- Kit per sovrapposizione
- Cappa

VISTA DALL'ALTO



iD-M 72.42
(countertop)

VISTA POSTERIORE
VISTA LATO DESTRO
VISTA FRONTALE


NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

A Ø100 hood steam collector	B Ø INT. 102 steam exhaust	C Ø12 scarico condensa	D M6 vite equipotenziale
F Cavo elettrico lunghezza 3 metri			

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	463 mm
Profondità est.	798 mm
Larghezza est.	988 mm
Peso	80 kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	1
Pizze diametro 350mm	2

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Ingombro forno imballato:	
Altezza	410 mm
Profondità	850 mm
Larghezza	1025 mm
Peso	(80+21) kg

Ingombro cappa imballata:	
Altezza	180 mm
Profondità	950 mm
Larghezza	1060 mm
Peso	(14+7) kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

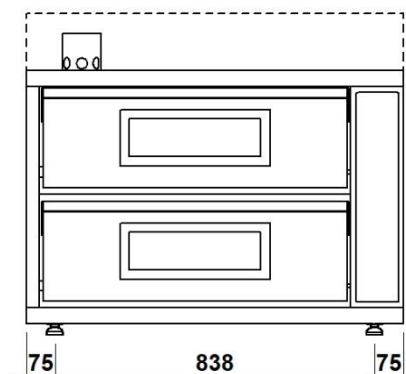
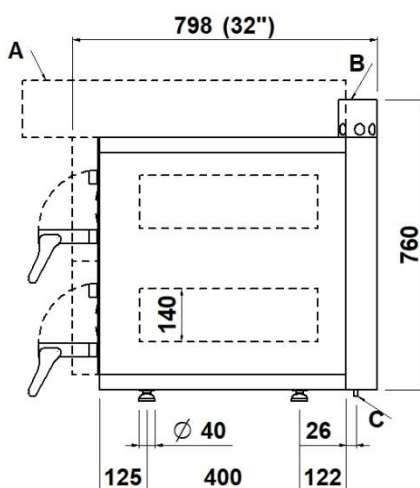
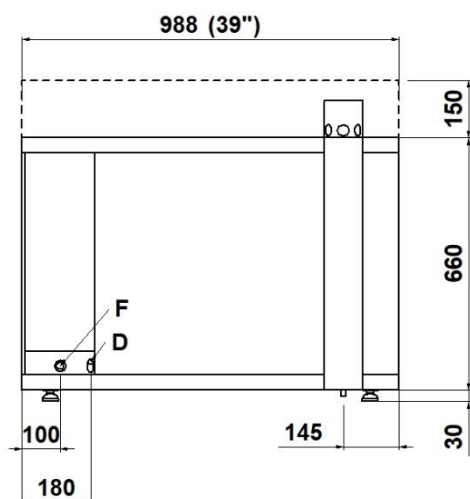
Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3 - A.C. V230 1N	
Frequenza	50/60 Hz
Potenza max	5 kW
*Cons. medio orario	2,5 kWh
Cavo allacciamento	
tipo H07RN-F	
5x2.5 mm ² (V400 3N)	
4x4 mm ² (V230 3)	
3x4 mm ² (V230 1N)	

* 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

iD-D 72.42

(countertop)

VISTA POSTERIORE
VISTA LATO DESTRO
VISTA FRONTALE

NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

A

Ø100

hood steam collector

B

Ø INT. 102

steam exhaust

C

Ø12

scarico condensa

D

M6

vite equipotenziale

F

Cavo elettrico lunghezza 3 metri

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	760 mm
Profondità est.	798 mm
Larghezza est.	988 mm
Peso	130 kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	2
Pizze diametro 350mm	4

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Ingombro forno imballato:	
Altezza	710 mm
Profondità	850 mm
Larghezza	1025 mm
Peso	(130+23) kg

Ingombro cappa imballata:	
Altezza	180 mm
Profondità	950 mm
Larghezza	1060 mm
Peso	(14+7) kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

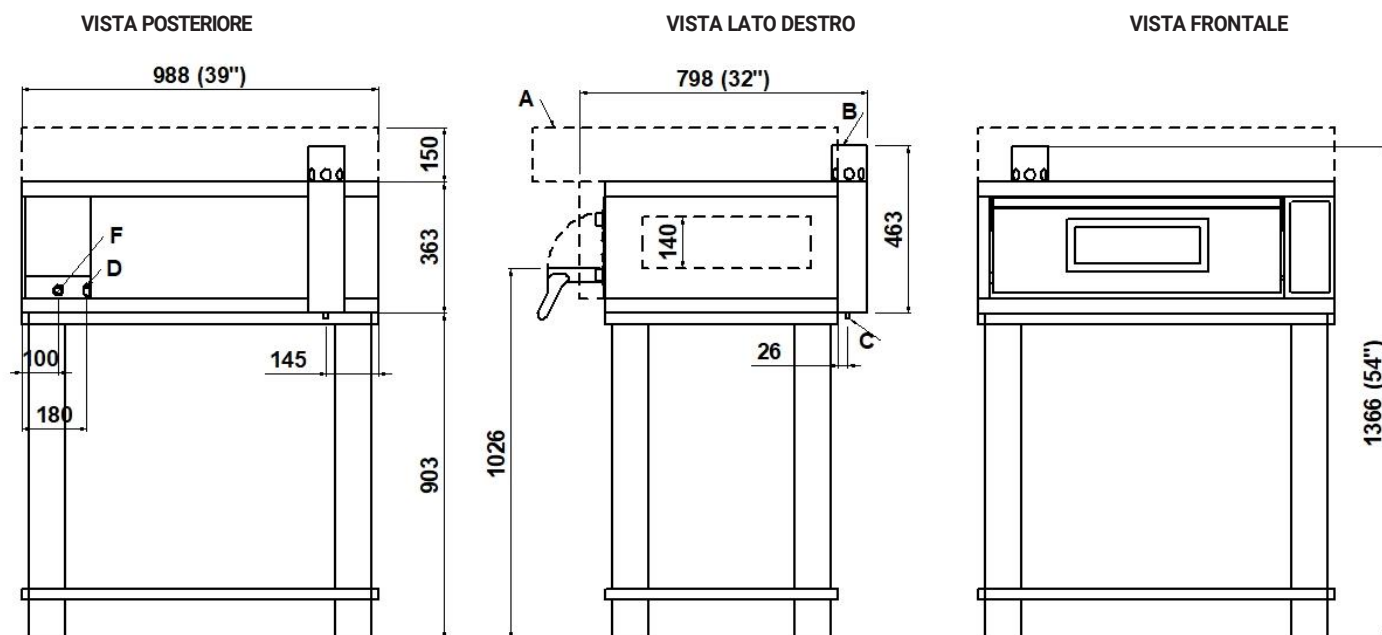
Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3 - A.C. V230 1N	
Frequenza	50/60 Hz
Potenza max	10 kW
*Cons. medio orario	5 kWh
Cavo allacciamento	
tipo H07RN-F	
5x4 mm ² (V400 3N)	
4x6 mm ² (V230 3)	
3x10 mm ² (V230 1N)	

* 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

iD-M 72.42

(assemblato con supporto 900mm)


NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

A Ø100 hood steam collector	B Ø INT. 102 steam exhaust	C Ø12 scarico condensa	D M6 vite equipotenziale
F Cavo elettrico lunghezza 3 metri			

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	463 mm
Profondità est.	798 mm
Larghezza est.	988 mm
Peso	80 kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	1
Pizze diametro 350mm	2

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Ingombro forno imballato:	
Altezza	410 mm
Profondità	850 mm
Larghezza	1025 mm
Peso	(80+21) kg

Ingombro cappa imballata:	
Altezza	180 mm
Profondità	950 mm
Larghezza	1060 mm
Peso	(14+7) kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

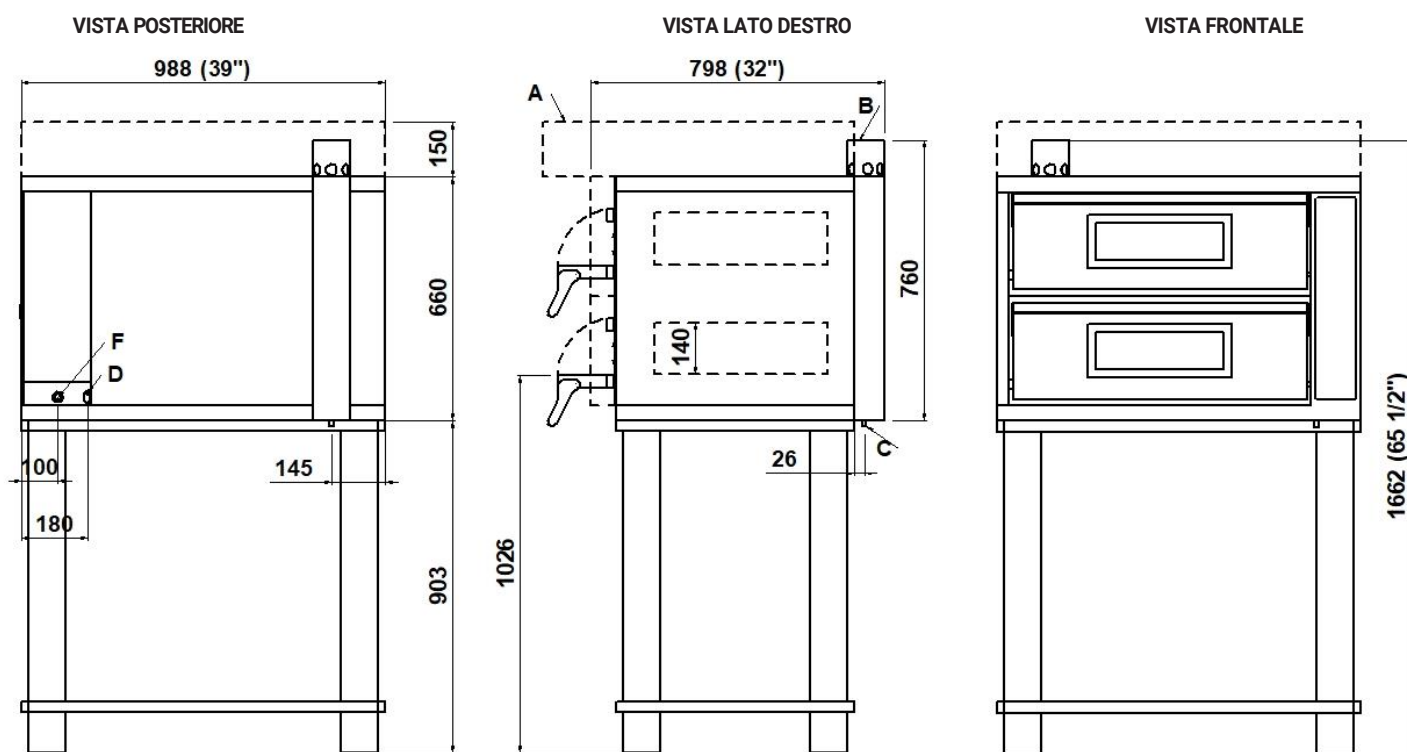
Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3 - A.C. V230 1N	
Frequenza	50/60 Hz
Potenza max	5 kW
*Cons. medio orario	2,5 kWh
Cavo allacciamento	
tipo H07RN-F	
5x2.5 mm ² (V400 3N)	
4x4 mm ² (V230 3)	
3x4 mm ² (V230 1N)	

* 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

iD-D 72.42

(assemblato con supporto 900mm)


NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

A Ø100 hood steam collector	B Ø INT. 102 steam exhaust	C Ø12 scarico condensa	D M6 vite equipotenziale
F Cavo elettrico lunghezza 3 metri			

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	760 mm
Profondità est.	798 mm
Larghezza est.	988 mm
Peso	130 kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	2
Pizze diametro 350mm	4

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Ingombro forno imballato:	
Altezza	710 mm
Profondità	850 mm
Larghezza	1025 mm
Peso	(130+23) kg

Ingombro cappa imballata:

Altezza	180 mm
Profondità	950 mm
Larghezza	1060 mm
Peso	(14+7) kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3 - A.C. V230 1N	
Frequenza	50/60 Hz
Potenza max	10 kW
*Cons. medio orario	5 kWh
Cavo allacciamento	
tipo H07RN-F	
5x4 mm ² (V400 3N)	
4x6 mm ² (V230 3)	
3x10 mm 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