



Forno elettrico statico e ventilato

Composizione con 2 elementi di cottura

La composizione serieF + iDeck è costituito da una forno statico e da uno ventilato disponibile su cella di lievitazione con umidificatore o su supporto. Il supporto è costituito da una struttura in metallo verniciato, mentre la struttura della cella è d'acciaio inox ed è dotata di termostato per il riscaldamento. La cella di lievitazione raggiunge una temperatura massima di 65°C (150°F) ed è dotata di umidificatore. Installare questa composizione nel laboratorio o in cucina, permette di avere forno ventilato e statico contemporaneamente in un unico spazio, e sperimentare le diverse tipologie di cottura per sfornare dolci, cornetti, brioches, ma anche panini, baguette, focacce, pizze e, ancora, arrosti, verdure e sfornati. Forno statico iDeck: il piano di cottura del forno è in refrattario per consentire una perfetta distribuzione del calore su tutta la superficie, rendendo questo forno adatto per la cottura perfetta della pizza diretta al suolo o in teglia.

La regolazione della temperatura è di tipo elettronica, 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. La temperatura massima della camera di cottura è di 450°C (840°F).

Forno ventilato serieF: pasticceria, bakery e gastronomia. L'interfaccia elettronica per la gestione delle funzioni è facile e intuitiva, 100 programmi personalizzabili con possibilità di programmare fino a 9 fasi di cottura, valvola vapori motorizzata e vaporizzazione regolabili e programmabili, per la gestione dell'umidità. Il sistema di ventilazione alternata assicura la perfetta uniformità di cottura degli alimenti. Lo sportello del forno a doppio vetro di cristallo temperato è apribile per facilitarne la pulizia. Il supporto è costituito da una struttura in metallo verniciato, mentre la struttura della cella di lievitazione è in acciaio inox ed è dotata di termostato per il riscaldamento e luce interna. La temperatura massima della camera di cottura è di 270°C (518°F).



FUNZIONAMENTO

- Riscaldamento realizzato tramite resistenze corazzate
- Rilievo continuo della temperatura tramite termocoppie
- Temperature massime raggiungibili :ventilato 270°C (518°F), statico 450°C (840°F)
- Gestione elettronica: elemento ventilato con controllo di potenza PID (Proporzionale Integrativo Derivativo) Adaptive-Power® Technology, elemento statico con regolazione indipendente del cielo e della platea delle potenze Dual-Power™ Technology
- Sistema di ventilazione ottenuto con ventole centrifughe a rotazione alternata in acciaio inox (solo per ventilato)
- Evacuazione vapori tramite valvola motorizzata programmabile (solo per ventilato)

COSTRUZIONE ELEMENTO VENTILATO

- Struttura, camera di cottura e parti realizzate in lamiera d'acciaio inox piegata
- Porta d'acciaio inox con 2 vetri temprati, il vetro interno di tipo atermico è ad apertura rapida a compasso per la pulizia
- Maniglia bloccante ergonomica in materiale termoplastico
- Porta teglie realizzato in lamiera d'acciaio inox saldata, estraibile per la pulizia
- Dispositivo in acciaio inox di nebulizzazione acqua per produzione vapore
- Isolamento termico in lana di roccia

COSTRUZIONE ELEMENTO STATICO

- 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 con vetro in cristallo temperato e maniglione in acciaio inox
- Piano di cottura in refrattario
- Struttura laterale e superiore in lamiera alluminata
- Isolamento termico in lana di roccia

DIMENSIONI INTERNE ELEM. VENTILATO

Profondità interna	417 mm
Larghezza interna	610 mm

DIMENSIONI INTERNE ELEM. STATICO

Altezza interna	140 mm
Profondità interna	660 mm
Larghezza interna	614 mm
Superficie totale cottura	0,4 m²

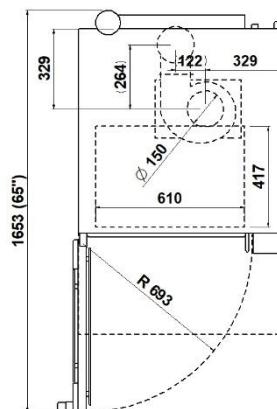
DOTAZIONE STANDARD

- Display TFT 5" a colori multilingue (solo per ventilato)
- 100 Programmi personalizzabili con possibilità di programmare fino a 9 fasi di cottura con funzione preriscaldamento (solo per ventilato)
- Timer settimanale con possibilità di programmare due accensioni e due spegnimenti giornalieri con Tasto Hotkey personalizzabile (solo per ventilato)
- Eco-Standby™ Technology per le pause e Power-Booster™ Technology per picchi di lavoro (solo per ventilato)
- Vaporizzazione regolabile e programmabile (solo per ventilato)
- Illuminazione con lampade alogene
- Dispositivi di sicurezza indipendenti di massima temperatura

OPZIONI E ACCESSORI (SU RICHIESTA)

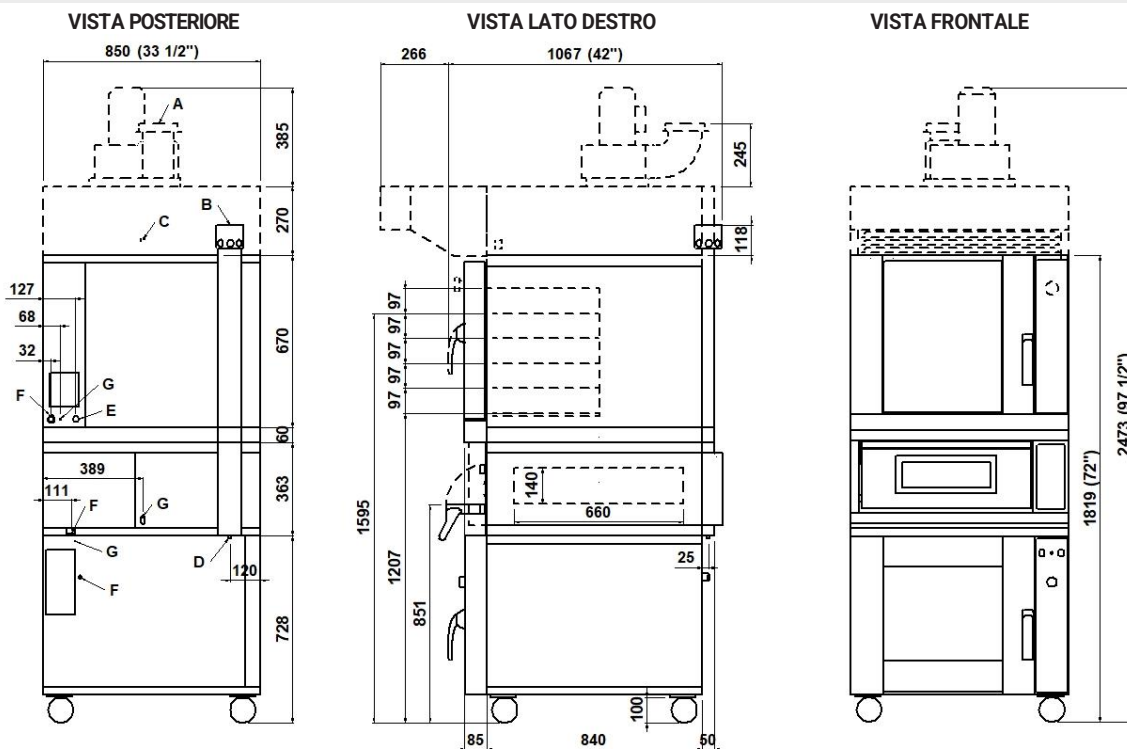
- Cella di lievitazione su ruote altezza 700mm
- Cella di lievitazione con umidificatore su ruote altezza 600mm
- Cella di lievitazione a vetro con umidificatore su ruote altezza 730mm
- Supporto con ruote, altezze 140, 380 e 500mm
- Cappa in acciaio inox con logo in vetro serigrafato temperato BlackBar® Design
- Aspiratore per cappa 500m3/h
- Guide portateglie aggiuntive
- Riduttore di pressione acqua

VISTA DALL'ALTO



F50E + iD60.60M (2 elementi di cottura)

(assemblato con cella 730mm)



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

A Ø152 scarico vapori cappa	B Ø INT. 102 scarico vapori	C Ø16 scarico condensa cappa	D Ø11 scarico condensa
E 3/4" MASCHIO ingresso acqua	F passacavo	G M6 vite equipotenziale	

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	1123 mm
Profondità est.	1067 mm
Larghezza est.	850 mm
Peso	195 kg

CAPACITÀ ELEM. VENTILATO

Teglia (60x40)cm	5
Spazio tra porta teglie	97mm

CAPACITÀ ELEM. STATICO

Pizze diametro 300mm	4
Pizze diametro 450mm	1
Teglia (60x60)cm	1
Superficie totale cottura	0,4m ²

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Ingombro forno ventilato imballato:	
Altezza	850 mm
Profondità	1055 mm
Larghezza	920 mm
Peso	(105+15) kg

Ingombro forno statico imballato:	
Altezza	560 mm
Profondità	1060 mm
Larghezza	920 mm
Peso	(80+13) kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

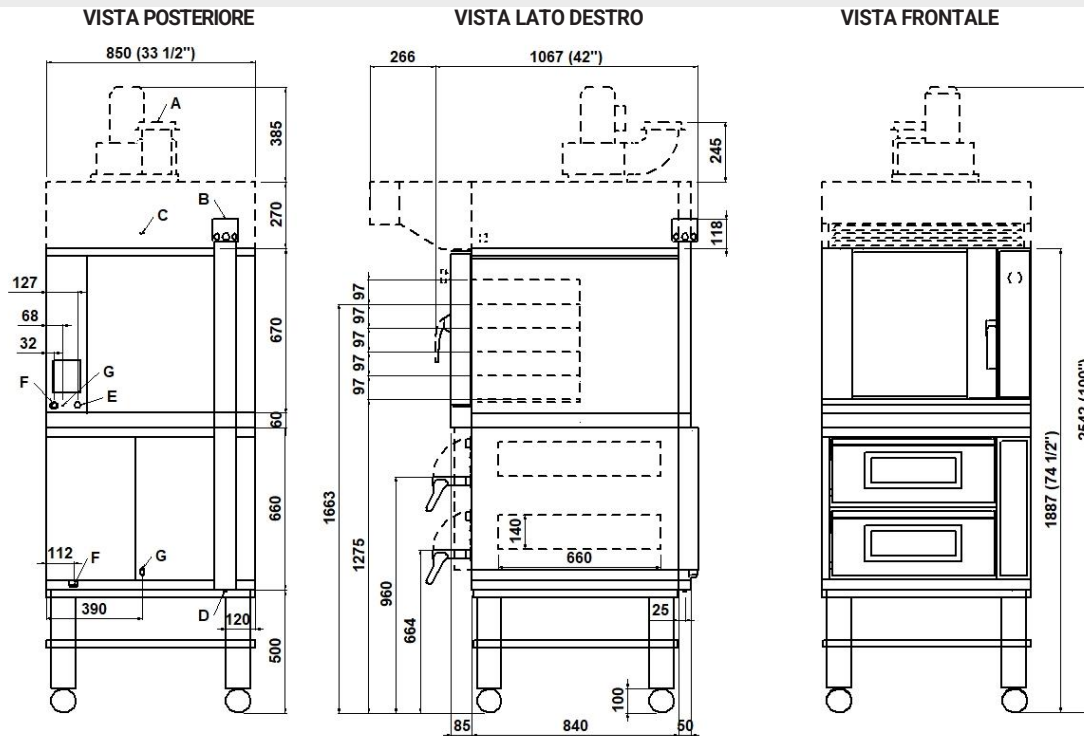
Aliment. standard ventilato + statico	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3, A.C. V230 1N	
Frequenza	50Hz (60 Hz opz.)
Potenza max	9,3 + 4,2 kW
*Cons. medio orario	3,1 + 2,1 kWh
Cavo allacciamento	
tipo H07RN-F	
5x4mm ² + 5x2,5mm ² (V400 3N)	
4x6mm ² + 4x4mm ² (V230 3)	
3x10mm ² + 3x6mm ² (V230 1N)	
Pressione acqua 1-1,5 bar	
Alimentazione cella	
A.C. V230 1N 50/60 Hz	
Potenza max	1 / 1,25 kW (cella um.)
*Cons. medio orario	0,7 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

F50E + iD60.60D (3 elementi di cottura)

(assemblato con supporto 500mm)



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

A Ø152 scarico vapori cappa	B Ø INT. 102 scarico vapori	C Ø16 scarico condensa cappa	D Ø11 scarico condensa
E 3/4" MASCHIO ingresso acqua	F passacavo	G M6 vite equipotenziale	

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	1420 mm
Profondità est.	1067 mm
Larghezza est.	850 mm
Peso	238 kg

CAPACITÀ ELEM. VENTILATO

Teglia (60x40)cm	5
Spazio tra porta teglie	97mm

CAPACITÀ ELEM. STATICO

Pizze diametro 300mm	8
Pizze diametro 450mm	2
Teglia (60x60)cm	2
Superficie totale cottura	0,8m ²

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Ingombro forno ventilato imballato:	
Altezza	850 mm
Profondità	1055 mm
Larghezza	920 mm
Peso	(105+15) kg

Ingombro forno statico imballato:	
Altezza	840 mm
Profondità	1060 mm
Larghezza	920 mm
Peso	(133+15) kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

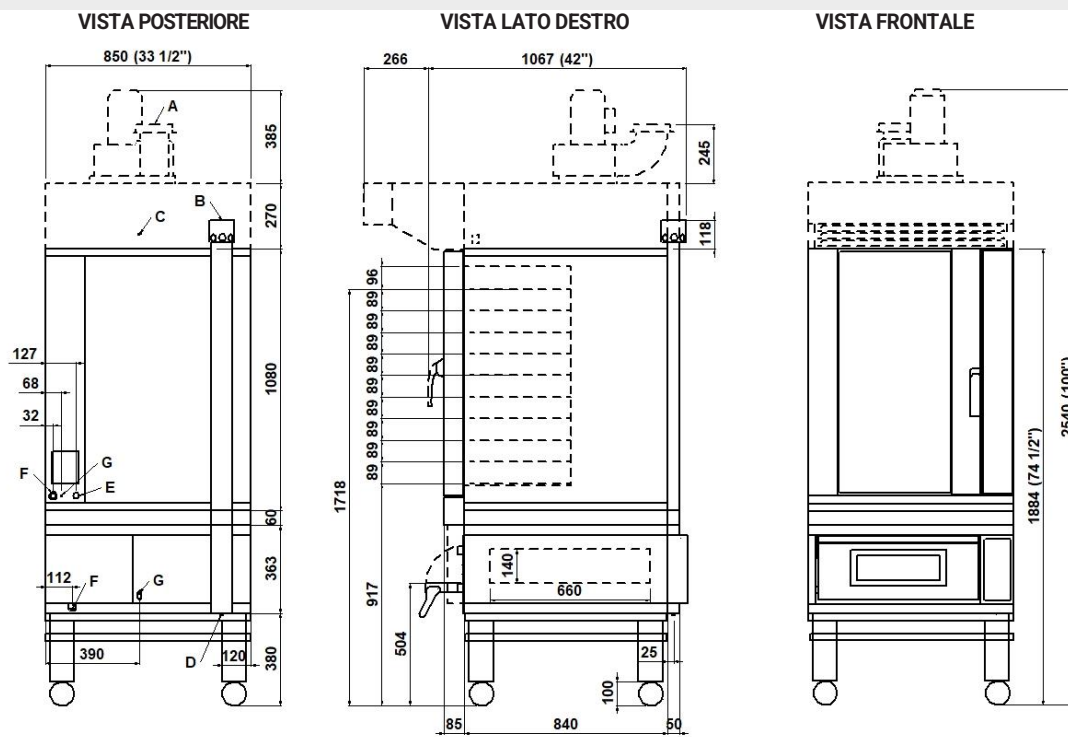
Aliment. standard ventilato + statico	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50Hz (60 Hz opz.)
Potenza max	9,3 + 8,4 kW
*Cons. medio orario	3,1 + 4,2 kWh
Cavo allacciamento	
tipo H07RN-F	
5x4mm ² + 5x4mm ² (V400 3N)	
4x6mm ² + 4x4mm ² (V230 3)	
Pressione acqua 1-1,5 bar	
Alimentazione cella	
A.C. V230 1N 50/60 Hz	
Potenza max	1 / 1,25 kW (cella um.)
*Cons. medio orario	0,7 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

F100E + iD60.60M (2 elementi di cottura)

(assemblato con supporto 380mm)



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

A Ø152 scarico vapori cappa	B Ø INT. 102 scarico vapori	C Ø16 scarico condensa cappa	D Ø11 scarico condensa
E 3/4" MASCHIO ingresso acqua	F passacavo	G M6 vite equipotenziale	

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	1533 mm
Profondità est.	1067 mm
Larghezza est.	850 mm
Peso	225 kg

CAPACITÀ ELEM. VENTILATO

Teglia (60x40)cm	10
Spazio tra porta teglie	89mm

CAPACITÀ ELEM. STATICO

Pizze diametro 300mm	4
Pizze diametro 450mm	1
Teglia (60x60)cm	1
Superficie totale cottura	0,4m ²

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Ingombro forno ventilato imballato:

Altezza	1260 mm
Profondità	1055 mm
Larghezza	920 mm
Peso	(145+20) kg

Ingombro forno statico imballato:

Altezza	560 mm
Profondità	1060 mm
Larghezza	920 mm
Peso	(80+13) kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

Aliment. standard ventilato + statico
A.C. V400 3N
Alimentazione opzionale
A.C. V230 3
Frequenza 50Hz (60 Hz opz.)
Potenza max 18,5 + 4,2 kW
*Cons. medio orario 6,1 + 2,1 kWh
Cavo allacciamento
tipo H07RN-F
5x6mm² + 5x2,5mm² (V400
3N)
4x10mm² + 4x4mm² (V230 3)
Pressione acqua 1-1,5 bar
Alimentazione cella
A.C. V230 1N 50/60 Hz
Potenza max 1 / 1,25 kW (cella um.)
*Cons. medio orario 0,7 kWh
Cavo allac. 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