



CORE

Forno per Refining®

Core è costituito da una camera specifica per Refining® attraverso la tecnologia Condecktion®: riscaldamento combinato tra resistenze elettriche statiche e ventilazione controllata che consente la perfetta distribuzione del calore su tutta la superficie del piano per cotture direttamente a contatto sul suolo o in teglia. Il comando del forno è posizionato su un tablet remotabile che può gestire più moduli interconnessi tra loro. Gestione elettronica della temperatura. Sportello a battente incernierato in basso con vetro di cristallo temperato per una perfetta visione del prodotto in riscaldamento.

Core è sovrapponibile e a richiesta disponibile anche con cappa. Temperatura massima della camera: 290°C.



FUNZIONAMENTO

- Riscaldamento tramite resistenze corazzate ad alto rendimento combinato a ventole controrotanti Condecktion®
- Gestione simultanea e separata delle potenze di cielo e platea Dual-Power® Technology
- Gestione e controllo ventilazione
- Cicli preimpostati di Refining®
- SmartDeck™ con autoregolazione in continuo della potenza delle resistenze sia in funzione della presenza che della tipologia di prodotto infornato
- Interfaccia operatore a Slider Intuitivi che permette di personalizzare facilmente il risultato di cottura. La mappatura è ottimizzata per ogni tipologia di prodotto: pizza, pane, pasticceria e gastronomia
- Controllo di potenza PID che permette la regolazione automatica dell'energia necessaria in base alla quantità di prodotto infornato AdaptivePower® Technology
- Temperatura autolimitata a 290°C (550°F)
- Rilievo continuo della temperatura tramite termocoppia
- Funzione pulizia PowerCleaning™

COSTRUZIONE

- Struttura esterna realizzata in lamiera d'acciaio piegata
- Pannelli laterali in lamiera preverniciata
- Sportello in acciaio inox a battente incernierato in basso
- Vetro panoramico in cristallo temperato
- Maniglione in acciaio inox verniciato
- Tablet di comando remotabile
- Piano di cottura in refrattario
- Struttura interna laterale e superiore in lamiera alluminata
- Sistema d'isolamento CoolAround® Technology

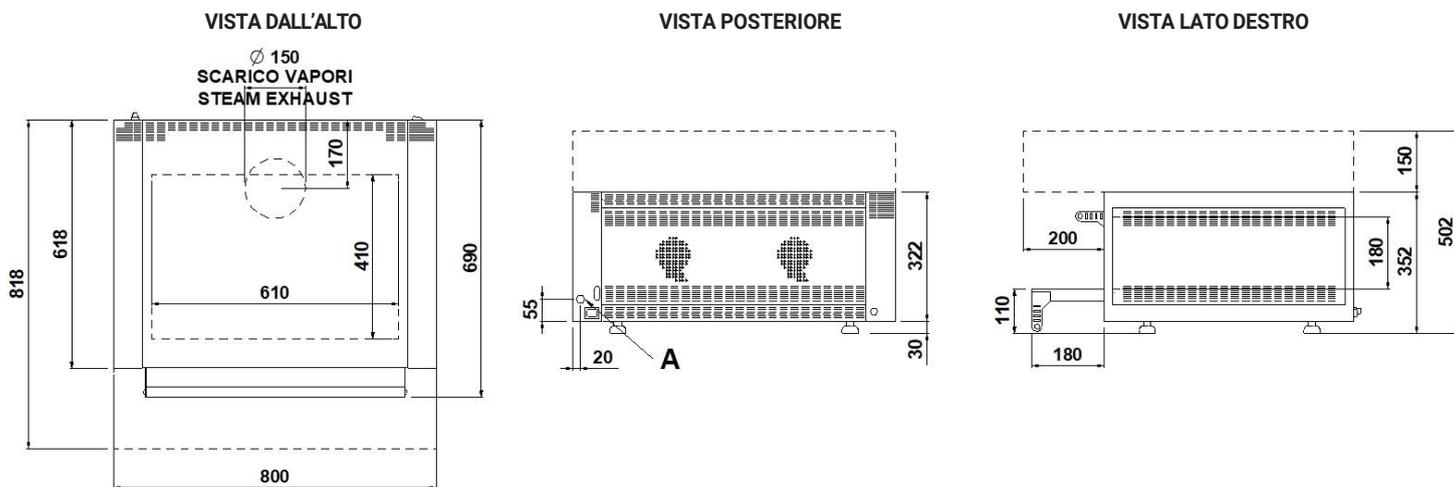
DOTAZIONE STANDARD

- Tablet TFT Touch 10.1"IPS antiriflesso, a colori multilingue
- Cicli di Refining® personalizzabili
- Auto EcoStandby™ per le pause di lavoro
- Auto PowerBooster™ per i picchi di lavoro
- Tasto Hotkey personalizzabile
- ReadyToGo Timer, accensione ottimizzata in base all'impostazione orario di infornamento. Possibilità di impostare fino a due accensioni e due spegnimenti giornalieri
- Autodiagnostica, in caso di anomalia di funzionamento il sistema visualizza sul tablet il relativo messaggio
- Timer di cottura
- Dispositivo di sicurezza indipendente di massima temperatura
- Ingresso USB e modulo WiFi per aggiornamento software

OPZIONI E ACCESSORI

- Composizione con più moduli connessi tramite unico tablet
- Cappa canalizzata
- Piano di cottura in lega con speciale trattamento specifico per Refining®
- Aggancio tablet

CORE



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

A

Cavo elettrico lunghezza 3 metri

DIMENSIONI ESTERNE

| | |
|------------------------|-------|
| Altezza est. | 352mm |
| Altezza est. con cappa | 502mm |
| Profondità est. | 618mm |
| Larghezza est. | 800mm |
| Peso | 50kg |

DIMENSIONI INTERNE

| | |
|-------------------------|--------------------|
| Altezza int. | 180mm |
| Profondità int. | 410mm |
| Larghezza int. | 610mm |
| Sup. tot. riscaldamento | 0,25m ² |

DIMENSIONI TABLET 10.1"

| | |
|-----------|-------|
| Altezza | 287mm |
| Larghezza | 197mm |
| Spessore | 45mm |

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

| | |
|--------------------------|-----------|
| Ingombro forno imballato | 510mm |
| Altezza | 760mm |
| Profondità | 840mm |
| Larghezza | (50+10)kg |
| Peso | |

ALIMENTAZIONE E POTENZA

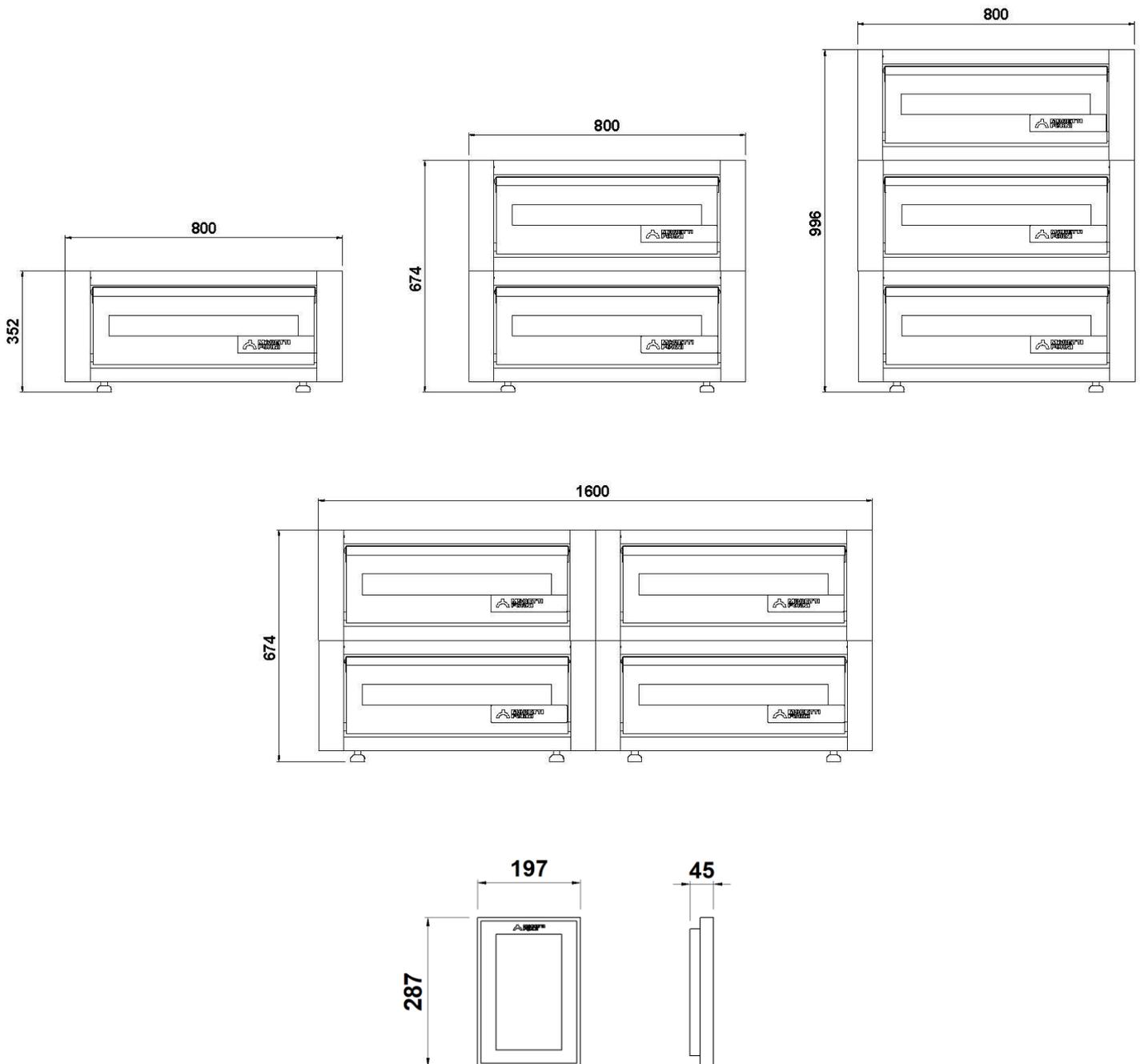
| | |
|------------------------------|---------|
| Alimentazione standard | |
| A.C. V230 1N | |
| Frequenza | 50/60Hz |
| Potenza max | 4kW |
| *Cons. medio orario | 1,5kWh |
| Cavo allacciamento | |
| tipo H07RN-F | |
| 3x4mm ² (V230 1N) | |

* 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

CORE

POSSIBILI CONFIGURAZIONI



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

* 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