



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

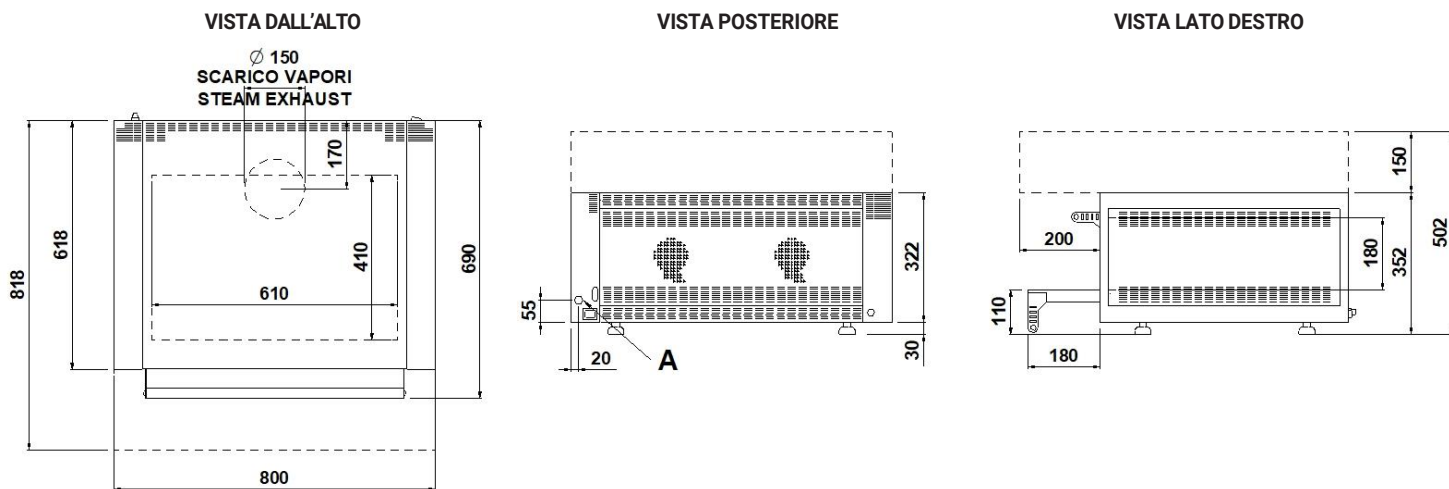
DOTAZIONE STANDARD

- 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

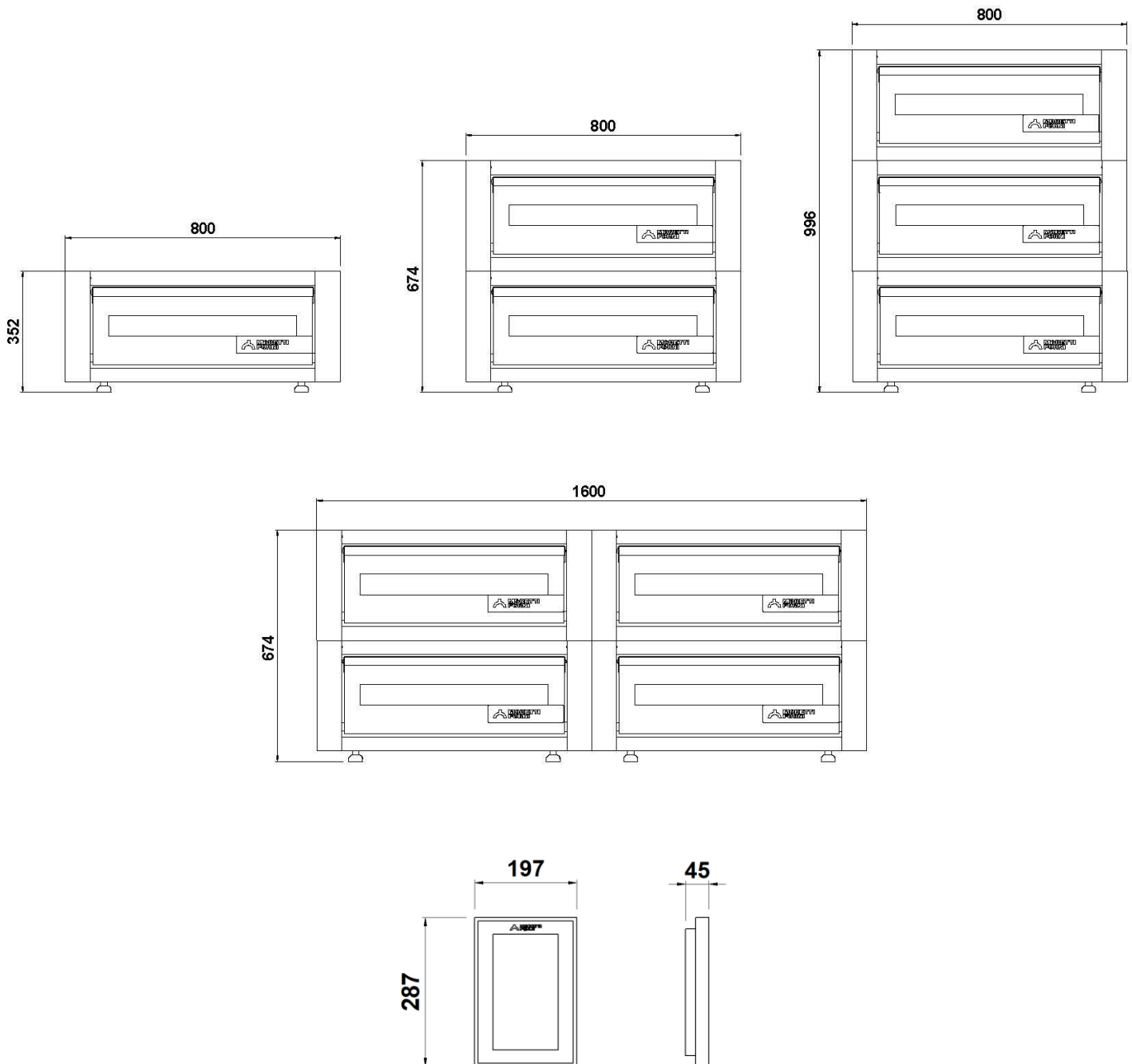
Alimentazione standard	
A.C. V230 1N	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	4kW
*Cons. medio orario	1,5kWh
Cavo allacciamento	
tipo H07RN-F	
3x4mm ² (V230 1N)	

* 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