



Forno elettrico built-in

Forno elettrico statico professionale per inserimento domestico ad incasso, quadro comandi con display touch TFT, gestione elettronica differenziata di cielo e platea per una cottura uniforme e sempre perfetta, funzione accensione programmata, temperatura reale impostabile da 20°C fino a 400°C. Valvola vapore con allacciamento idrico, valvola scarico vapori motorizzata, doppia illuminazione alogena, timer di cottura con impostazione di fine cottura, predisposizione ingresso sonda al cuore e programma di pulizia automatico con funzione pirolitica.

Classe energetica A.

FUNZIONAMENTO

- Riscaldamento tramite resistenze corazzate ad alto rendimento
- Cottura diretta su platea
- Gestione elettronica della temperatura con regolazione indipendente del cielo e della platea
- Gestione separata delle potenze di cielo e platea ECO-SMARTBAKING® TECHNOLOGY
- Gestione separata delle temperature di cielo e platea DUAL-TEMP® TECHNOLOGY
- Temperatura massima raggiungibile 400°C
- Rilievo continuo della temperatura tramite 2 sonde
- Evacuazione vapori tramite valvola motorizzata programmabile
- Filtro catalico antiodori
- Turboventilazione tangenziale di raffreddamento modulabile
- Programma automatico di pulizia per termoriduzione
- Illuminazione ottenuta tramite lampade alogene

DOTAZIONE STANDARD

- Display TFT 4.3" a colori multilingue
- 100 Programmi personalizzabili
- ECO-STAND BY™ TECHNOLOGY per cotture ad impatto energetico ridotto
- POWER-BOOSTER™ TECHNOLOGY per picchi di lavoro
- Autodiagnostica con visualizzazione messaggio errore
- Tasto Hotkey personalizzabile
- Timer di cottura e Timer accensione programmata
- Triplo dispositivo di sicurezza indipendente di massima temperatura
- Funzione cottura statica: Pizza, Pane, Pasticceria
- Funzione extra: Pizza party, Lievitazione controllata, Grandi lievitati, Grill...

COSTRUZIONE ESTERNA

- Frontale in vetro panoramico BlackBar® Design
- Sportello con quadrupli vetri bassi emissivi COOL AROUND® TECHNOLOGY
- Vetro esterno temperato, vetro interno ceramicato
- Quadro comandi sporgente posizionato sulla maniglia
- Cassetto inferiore per alloggiamento piano di cottura

COSTRUZIONE INTERNA

- Smaltatura interna bassissima aderenza e resistente al vapore
- Piano di cottura in pietra refrattaria o piano bugnato in lamiera alluminata
- Griglie portateghe laterali smontabili
- Isolamento termico in lana di roccia senza resine

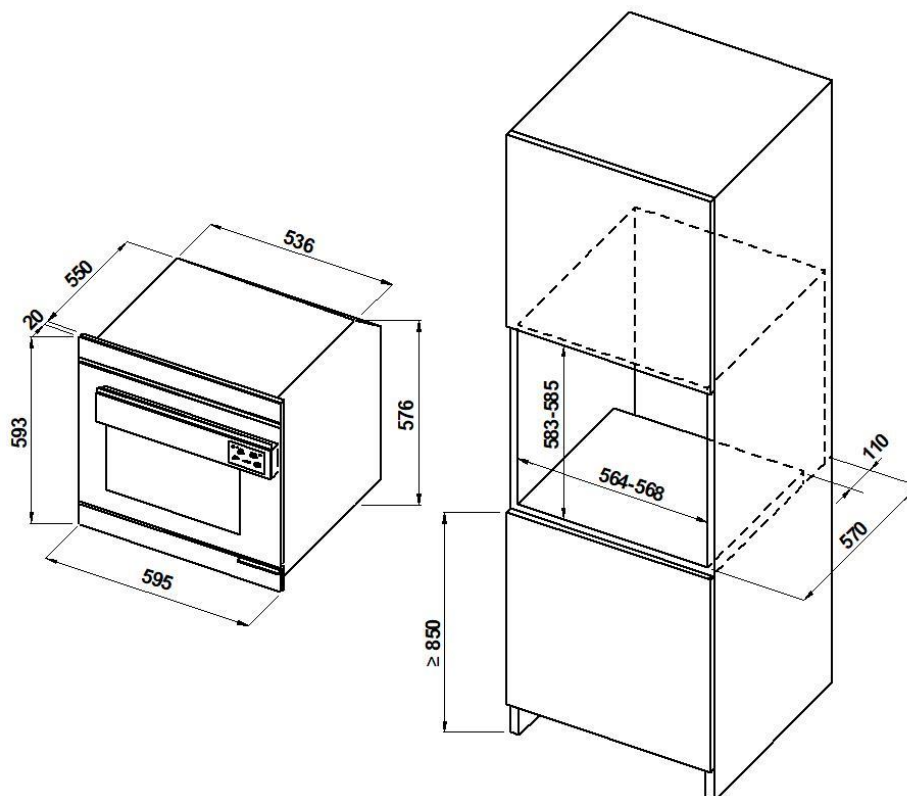
ACCESSORI INCLUSI

- Superficie di cottura bugnata
- Superficie di cottura in refrattario
- Teglia alluminata
- Ripiano in griglia
- Griglie laterali per 3 livelli di cottura diversi dal livello "0"
- Pinza per teglia
- Maniglia sollevamento pietra-piano bugnato
- Kit Vaporizzazione regolabile e programmabile

OPZIONI E ACCESSORI (SU RICHIESTA)

- Kit Pizza
- Kit Pane
- Kit Pasticceria
- Sonda al cuore
- Totem con cassette inferiori e vano portateghe superiore
- Case per installazione in appoggio su banco

PROVEN 60
(installazione built-in)



NOTA: Non è consentito l'inserimento sottotavolo o sotto i piani di cottura. (Le quote riportate nelle viste sono in millimetri)

DIMENSIONI BUILT-IN

Larghezza	595mm
Profondità	20mm
Altezza	593mm
Larghezza int.	536mm
Profondità int.	550mm
Altezza int.	576mm
Larghezza incasso	564-568mm
Profondità incasso	570mm
Altezza incasso	583-585mm
Apertura posteriore	110mm
Sporgenza frontale sup.	20mm
Peso	60kg

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Ingombro forno imballato:	
Larghezza max	750mm
Profondità max	750mm
Altezza max	800mm
Peso	(60+15)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

Alimentazione standard	
A.C. 220-240V 1N	
Frequenza	50Hz
Potenza max	3kW
*Cons. medio orario	1,5kWh
Cavo allacciamento	
tipo H07RN-F	
3x2,5 mm ² (220-240V 1N)	
Pressione di alimentazione H ₂ O (Kit Vaporizzazione opz.) 0,5bar-50kPa	

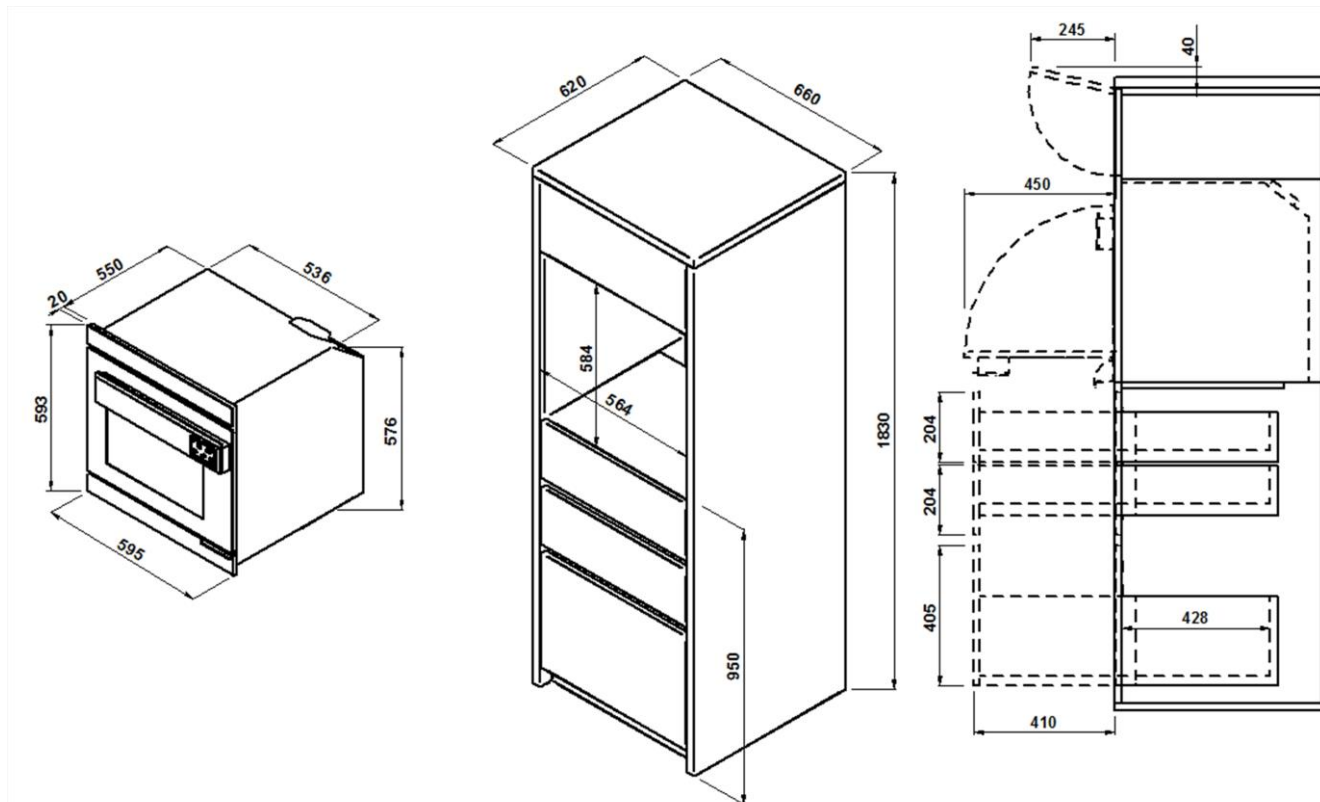
CAPACITA' VANO DI COTTURA

Volume interno	60,1 lt.
Superficie di cottura	16,8 dm ²
Numero ripiani	3+Deck

* 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

PROVEN 60
(assemblato con totem)



NOTA: Non è consentito l'inserimento sottotavolo o sotto i piani di cottura. (Le quote riportate nelle viste sono in millimetri)

DIMENSIONI TOTEM

Larghezza totem	660mm
Profondità totem	620mm
Altezza totem	1830mm
Altezza cassetti	200mm
Altezza cassettone	400mm
Peso totem	95kg

CAPACITA' VANO DI COTTURA

Volume interno	60,1 lt.
Superficie di cottura	16,8 dm ²
Numero ripiani	3+Deck

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Ingombro forno imballato:	
Larghezza max	750mm
Profondità max	750mm
Altezza max	800mm
Peso	(60+15)kg

Ingombro totem imballato:

Ingombro imballo	(75x75x205)cm
Peso totem imballato	(95+20)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

Alimentazione standard
A.C. 220-240V 1N

Frequenza	50Hz
Potenza max	3kW
*Cons. medio orario	1,5kWh
Cavo allacciamento	

tipo H07RN-F
3x2,5 mm² (220-240V 1N)

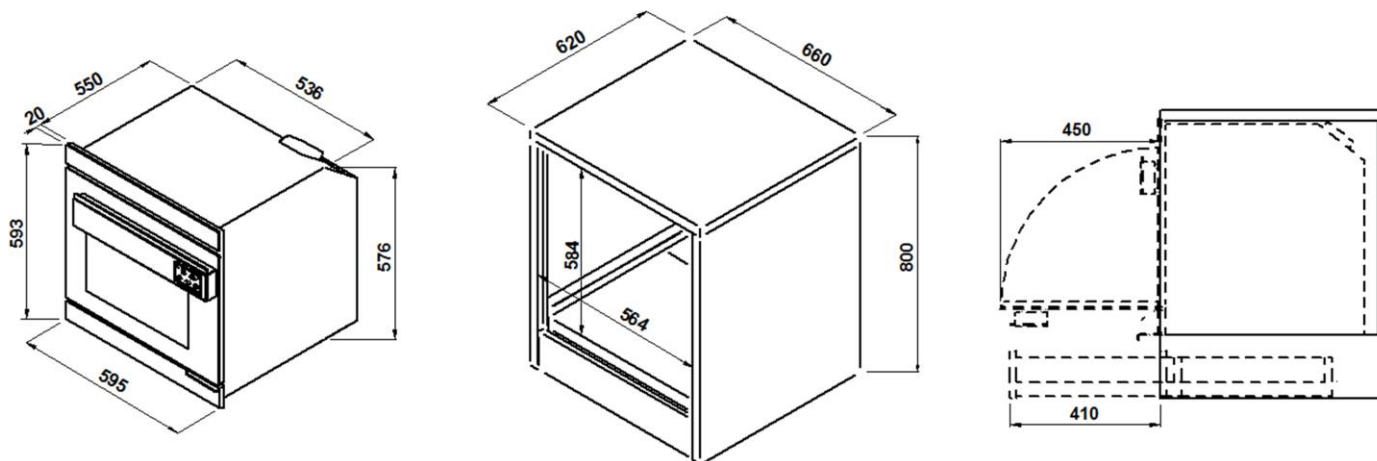
Pressione di alimentazione H₂O (Kit
Vaporizzazione opz.) 0,5bar-50kPa

* 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

PROVEN 60

(assemblato con case)



NOTA: Non è consentito l'inserimento sottotavolo o sotto i piani di cottura. (Le quote riportate nelle viste sono in millimetri)

DIMENSIONI CASE

Larghezza case	660mm
Profondità case	620mm
Altezza case	800mm
Altezza cassetto	130mm
Peso case	30kg

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Ingombro forno imballato:	
Larghezza max	750mm
Profondità max	750mm
Altezza max	800mm
Peso	(60+15)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

Alimentazione standard
A.C. 220-240V 1N

Frequenza	50Hz
Potenza max	3kW
*Cons. medio orario	1,5kWh

Cavo allacciamento

tipo H07RN-F
3x2,5 mm² (220-240V 1N)

CAPACITA' VANO DI COTTURA

Volume interno	60,1 lt.
Superficie di cottura	16,8 dm ²
Numero ripiani	3+Deck

Ingombro case imballato:

Ingombro imballo	(75x75x95)cm
Peso case imballato	(30+10)kg

Pressione di alimentazione H₂O (Kit Vaporizzazione opz.) 0,5bar-50kPa

* 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