



Forno elettrico ventilato

Composizione con 1 elemento di cottura

F100, forno professionale a convezione specifico per pasticceria, bakery e gastronomia. Disponibile su cella di lievitazione o su supporto. 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 cella di lievitazione in acciaio inox raggiunge una temperatura massima di 65°C (150°F) mentre la temperatura massima della camera di cottura è di 270°C (518°F).



FUNZIONAMENTO

- Riscaldamento realizzato tramite 2 resistenze corazzate circolari
- Sistema di ventilazione ottenuto con 2 ventole centrifughe a rotazione alternata in acciaio inox
- Temperatura massima raggiungibile 270°C (518°F)
- Rilievo continuo della temperatura tramite 2 termocouple
- Gestione elettronica della temperatura indipendente in due punti
- Controllo di potenza PID (Proporzionale Integrativo Derivativo) che permette la regolazione automatica dell'energia necessaria in base alla quantità di prodotto informato Adaptive-Power® Technology
- Gestione elettronica programmabile delle funzioni
- Evacuazione vapori tramite valvola motorizzata programmabile

COSTRUZIONE

- Struttura, camera di cottura e parti realizzate in lamiera d'acciaio inox piegata
- Porta d'acciaio inox con 2 vetri temperati, il vetro interno di tipo atermico è ad apertura rapida a compasso per la pulizia
- Maniglia bloccante ergonomica in materiale termoplastico
- Quadro comandi posizionato sul fronte destro
- Porta teglie realizzata 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

OPZIONI E ACCESSORI (SU RICHIESTA)

- Cella di lievitazione con umidificatore su ruote altezza 800mm
- Cella di lievitazione a vetro con umidificatore su ruote altezza 730mm
- Supporto con ruote altezza 800mm
- Cappa in acciaio inox con logo in vetro serigrafato temperato BlackBar® Design
- Aspiratore per cappa 500m3/h
- Portateglie ad 8 ripiani
- Guide portateglie aggiuntive
- Riduttore di pressione acqua

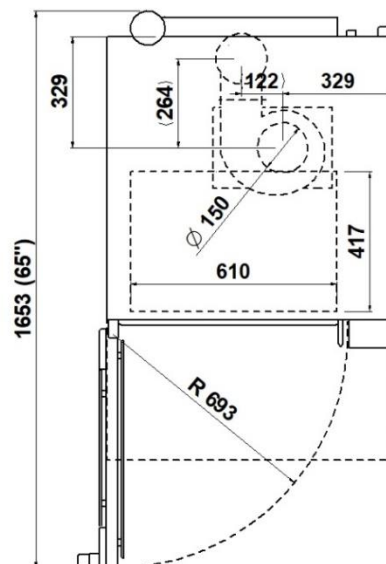
DIMENSIONI INTERNE

Profondità interna	417 mm
Larghezza interna	610 mm
Teglia (60x40)cm	10
Spazio tra porta teglie	89 mm

DOTAZIONE STANDARD

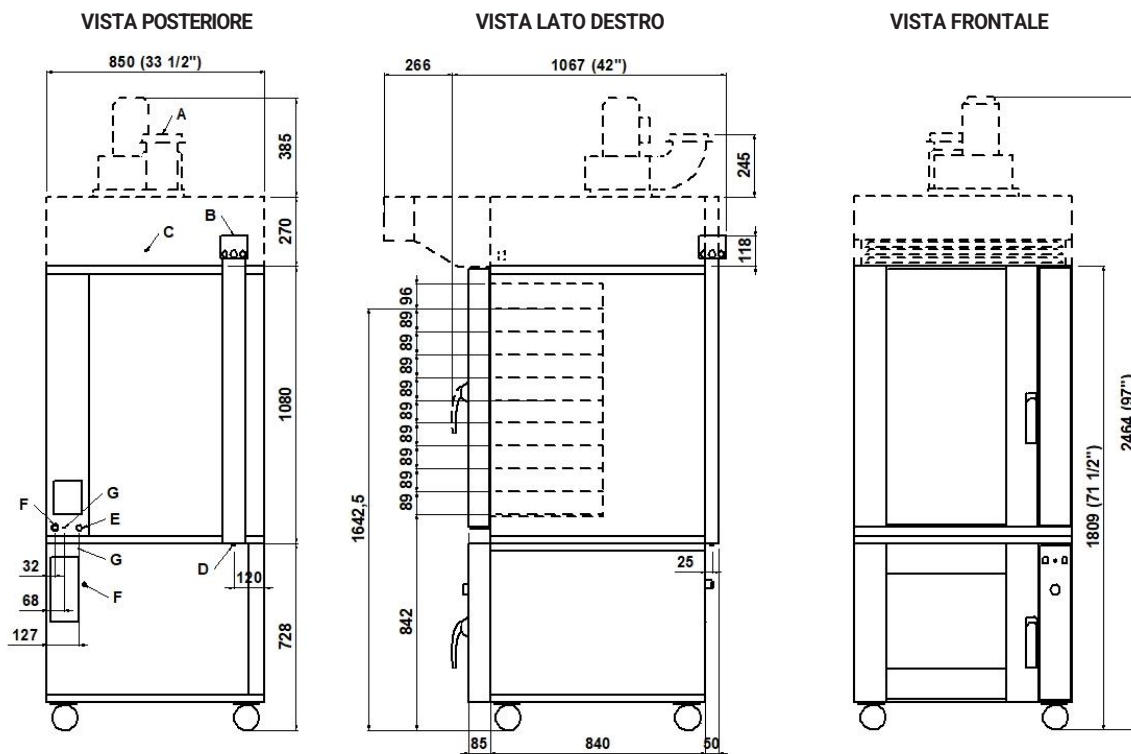
- Display TFT 5" a colori multilingue
- 100 Programmi personalizzabili con possibilità di programmare fino a 9 fasi di cottura con funzione preriscaldamento
- Timer settimanale con possibilità di programmare due accensioni e due spegnimenti giornalieri
- Tasto Hotkey personalizzabile
- Gestione umidità
- Ingresso USB per importazione ed esportazione programmi Data-Feed™ System
- Eco-Standby™ Technology per le pause di lavoro
- Power-Booster™ Technology per picchi di lavoro
- Autodiagnostica con visualizzazione messaggio errore
- Illuminazione con lampade alogene facilmente sostituibili
- Vaporizzazione regolabile e programmabile
- Dispositivo di sicurezza indipendente di massima temperatura

VISTA DALL'ALTO



1 elemento 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.	1110 mm
Profondità est.	1067 mm
Larghezza est.	850 mm
Peso	145 kg

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Ingombro forno imballato:

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

ALIMENTAZIONE E POTENZA

Alimentazione standard
A.C. V400 3N
Alimentazione opzionale
A.C. V230 3
Frequenza 50Hz (60 Hz opz.)
Potenza max 18,5 kW
*Cons. medio orario 6,1 kWh
Cavo allacciamento
tipo H07RN-F
5x6mm² (V400 3N)
4x10mm² (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

CAPACITÀ TOTALE DI COTTURA

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

CAPACITÀ CELLA / SUPPORTO

Teglia (60x40)cm	6
Spazio tra porta teglie	80mm

* 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