



## Forno elettrico ventilato

Composizione con 1 elemento di cottura

F50, 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 1 resistenza corazzata circolare
- Sistema di ventilazione ottenuto con 1 ventola centrifuga a rotazione alternata in acciaio inox
- Temperatura massima raggiungibile 270°C (518°F)
- Rilievo continuo della temperatura tramite termocoppia
- 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 temprati, 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 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

### OPZIONI E ACCESSORI (SU RICHIESTA)

- Cella di lievitazione su ruote altezze 700 e 1000mm
- Cella di lievitazione con umidificatore su ruote altezze 600 e 1000mm
- Cella di lievitazione a vetro con umidificatore su ruote altezza 730mm
- Supporto con ruote, altezze 500, 700 e 1000mm
- Cappa in acciaio inox con logo in vetro serigrafato temperato BlackBar® Design
- Aspiratore per cappa 500m3/h
- Kit per sovrapposizione
- Guide portateglie aggiuntive
- Riduttore di pressione acqua

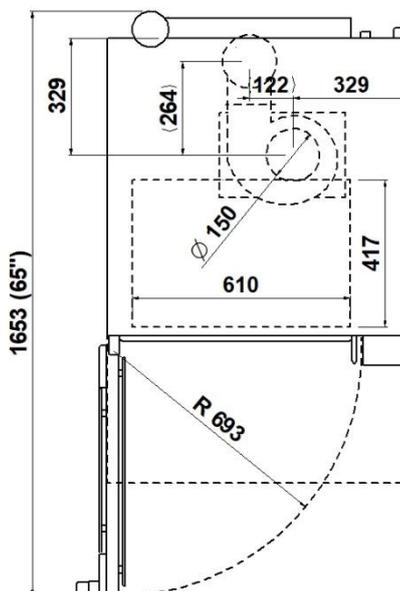
### DIMENSIONI INTERNE

Profondità interna	417 mm
Larghezza interna	610 mm
Teglia (60x40)cm	5
Spazio tra porta teglie	97 mm

### DOTAZIONE STANDARD

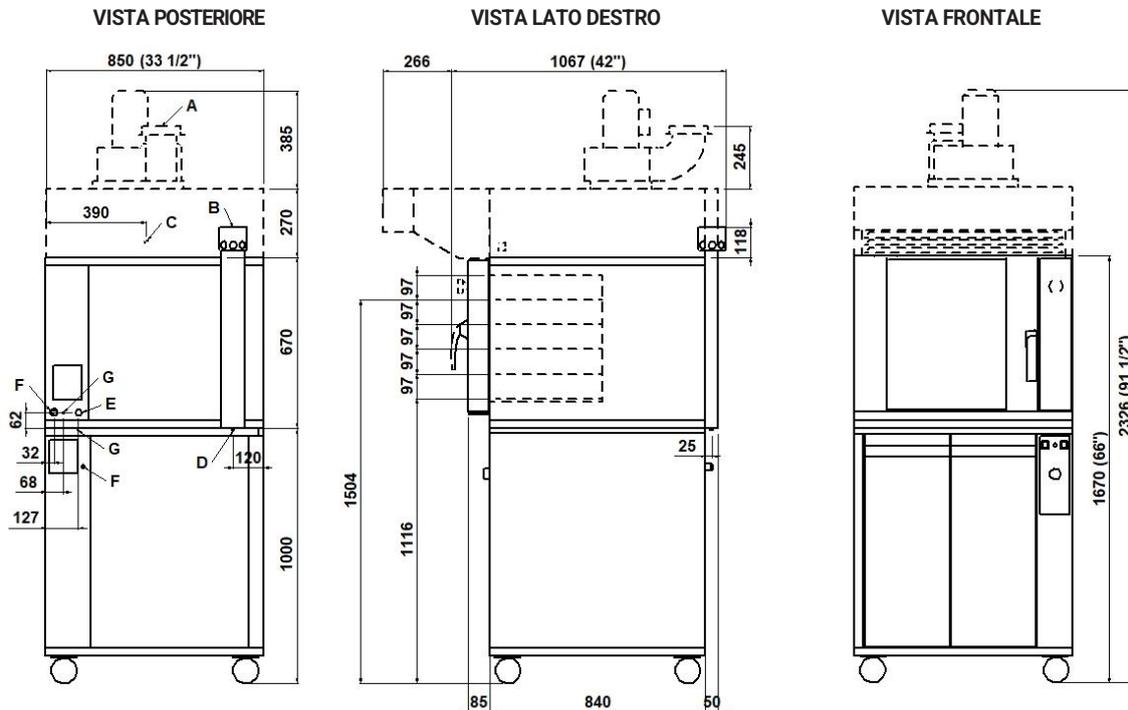
- Display TFT 5" a colori multilingue
- 100 Programmi personalizzabili con possibilità di programmare fino a 9 fasi di cottura con funzione preriscaldamento
- Timer settimanale con possibilità di programmare due accensioni e due spegnimenti giornalieri
- Tasto Hotkey personalizzabile
- Gestione umidità
- 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 1000mm)



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

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

### DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	700 mm
Profondità est.	1067 mm
Larghezza est.	850 mm
Peso	105 kg

### INFORMAZIONI SPEDIZIONE

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

### ALIMENTAZIONE E POTENZA

Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3, A.C. V230 1N	
Frequenza	50Hz (60 Hz opz.)
Potenza max	9,3 kW
*Cons. medio orario	3,1 kWh
Cavo allacciamento	
tipo H07RN-F	
5x4mm <sup>2</sup> (V400 3N)	
4x6mm <sup>2</sup> (V230 3)	
3x10mm <sup>2</sup> (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 <sup>2</sup>

### CAPACITÀ TOTALE DI COTTURA

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

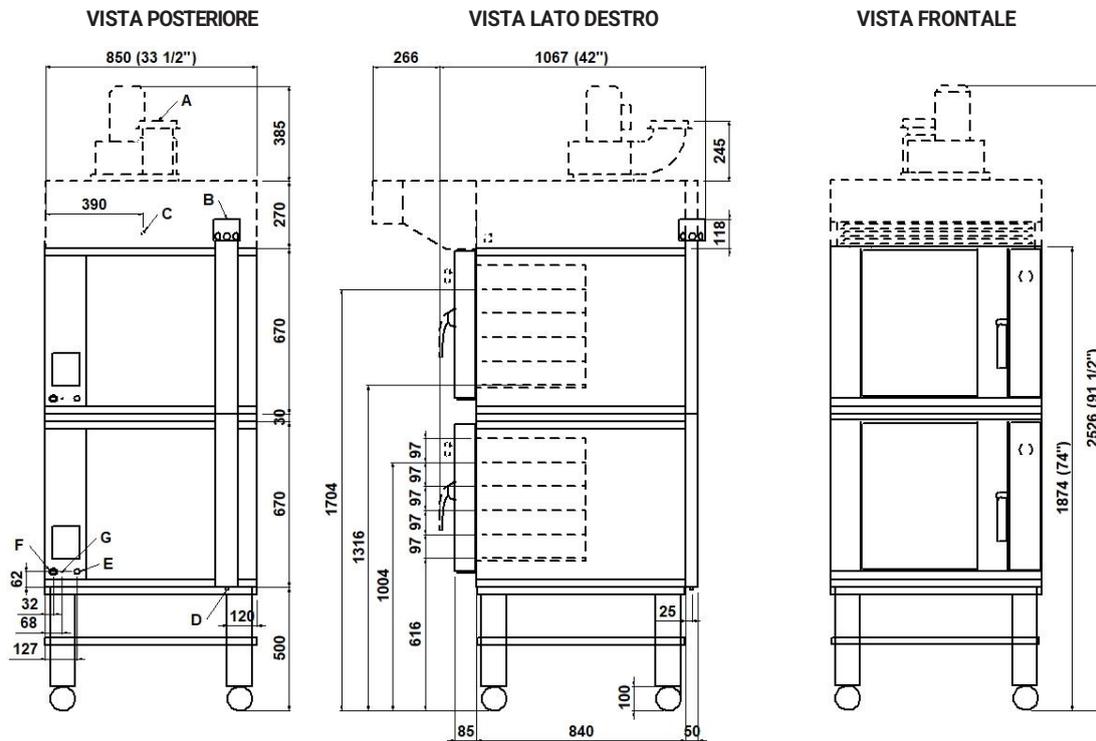
### CAPACITÀ CELLA / SUPPORTO

Teglia (60x40)cm	10-14/10-18
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

**2 elementi di cottura**  
(assemblato con supporto 500mm)



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

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

**DIMENSIONI ESTERNE**

Altezza est.	1400 mm
Profondità est.	1067 mm
Larghezza est.	850 mm
Peso	210 kg

**INFORMAZIONI SPEDIZIONE**

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

**ALIMENTAZIONE E POTENZA**

Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3, A.C. V230 1N	
Frequenza	50/60 Hz
Potenza max	18,6 kW
*Cons. medio orario	6,2 kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x4mm <sup>2</sup> (V400 3N)	
4x6mm <sup>2</sup> (V230 3)	
3x10mm <sup>2</sup> (V230 1N)	
Pressione acqua 1-1,5 bar	
Alimentazione cella con umid.	
A.C. V230 1N 50/60 Hz	
Potenza max cella um.	1,25 kW
*Cons. medio orario	0,7 kWh
Cavo allac. tipo H07RN-F	3x1,5mm <sup>2</sup>

**CAPACITÀ TOTALE DI COTTURA**

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

**CAPACITÀ CELLA / SUPPORTO**

Teglia (60x40)cm	10
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