



## Forno elettrico statico e ventilato Composizione con 2 elementi di cottura

La composizione serieF + S50 è costituito da una forno statico e da uno ventilato disponibile su cella di lievitazione con umidificatore o su supporto. Il supporto è costituito da una struttura in metallo verniciato, mentre la struttura della cella è d'acciaio inox ed è dotata di termostato per il riscaldamento. La cella di lievitazione raggiunge una temperatura massima di 65°C (150°F) ed è dotata di umidificatore. Installare questa composizione nel laboratorio o in cucina, permette di avere forno ventilato e statico contemporaneamente in un unico spazio, e sperimentare le diverse tipologie di cottura per sfornare dolci, cornetti, brioches, ma anche panini, baguette, focacce, pizze e, ancora, arrostiti, verdure e sformati.

**Forno statico S50:** serieS è il forno più evoluto e customizzabile al mondo, ideale per la **cottura perfetta di pizza, pane, pasticceria e gastronomia**. È possibile personalizzare serieS scegliendo materiale del piano di cottura (pietra refrattaria o superficie bugnata), verso di apertura porte, vaporiera e tanto altro. serieS soddisfa ogni esigenza di produzione, grazie a camere di cottura specifiche e integrabili: **MultiBake, RomanBake, StoneBake, PastryBake SteamBake e FastBake**. Risparmio energetico superiore al 35% e velocità di cottura incrementata del 20% fanno di serieS l'evoluzione della cottura, il forno professionale per chi vuole ampliare il suo business. La temperatura massima della camera di cottura è di 450°C (842°F).

**Forno ventilato serieF:** pasticceria, bakery e gastronomia. 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 vapore 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 temperatura massima della camera di cottura è di 270°C (518°F).



### FUNZIONAMENTO

- Riscaldamento tramite resistenze corazzate
- Rilievo continuo delle temperature in camera di cottura tramite termocoppie
- Temperatura massima raggiungibile ventilato 270°C (518°F), statico 450°C (840°F)
- Controllo di potenza PID che permette la regolazione automatica dell'energia necessaria in base alla quantità di prodotto informato Adaptive-Power® Technology
- Elemento ventilato: sistema di ventilazione ottenuto con 1 ventola centrifuga a rotazione alternata in acciaio inox, evacuazione vapori tramite valvola motorizzata programmabile
- Elemento statico: gestione separata delle temperature di cielo e platea Dual-Temp® Technology, gestione separata delle potenze di cielo e platea Dual-Power® Technology, programma automatico di pulizia per termoriduzione, evacuazione vapori tramite valvola manuale

### COSTRUZIONE ELEMENTO VENTILATO

- 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

### COSTRUZIONE ELEMENTO STATICO

- Struttura frontale in lamiera d'acciaio inox piegata
- Pannelli laterali in lamiera verniciata
- Cappa canalizzata
- Scarico vapori in lamiera d'acciaio inox
- Sportello in acciaio inox, vetro panoramico, maniglione in acciaio inox
- Piano di cottura in refrattario
- Struttura laterale e superiore in lamiera alluminata
- Doppia illuminazione LED
- Isolamento termico in lana di roccia

### DIMENSIONI INTERNE ELEMENTO VENTILATO

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

### DIMENSIONI INTERNE ELEMENTO STATICO

Altezza interna	160mm
Profondità interna	735mm
Larghezza interna	475mm
Superf. tot. cottura	0,35m <sup>2</sup>

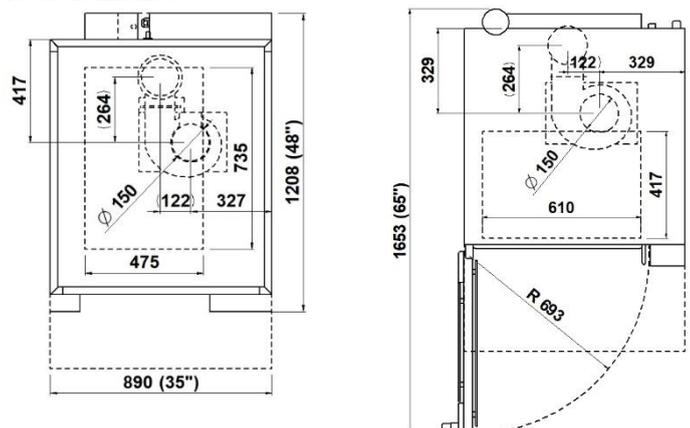
### DOTAZIONE STANDARD

- Display TFT 5" a colori multilingue
- 100 programmi personalizzabili con fasi di cottura
- Eco-Standby™ Technology per le pause di lavoro
- Power-Booster™ Technology per i picchi di lavoro
- Tasto Hotkey personalizzabile
- Autodiagnostica con visualizzazione messaggio errore
- Timer settimanale con possibilità di programmare due accensioni e due spegnimenti giornalieri
- Dispositivo di sicurezza indipendente di massima temperatura
- Ingresso USB
- Elemento ventilato: gestione umidità, vaporizzazione regolabile e programmabile
- Elemento statico: Half-Load™ Technology per carico parziale, bilanciamento potenza anteriore e posteriore del forno Delta-power™ Technology, doppio timer di cottura indipendente e Multitimer

### OPZIONI E ACCESSORI (SU RICHIESTA)

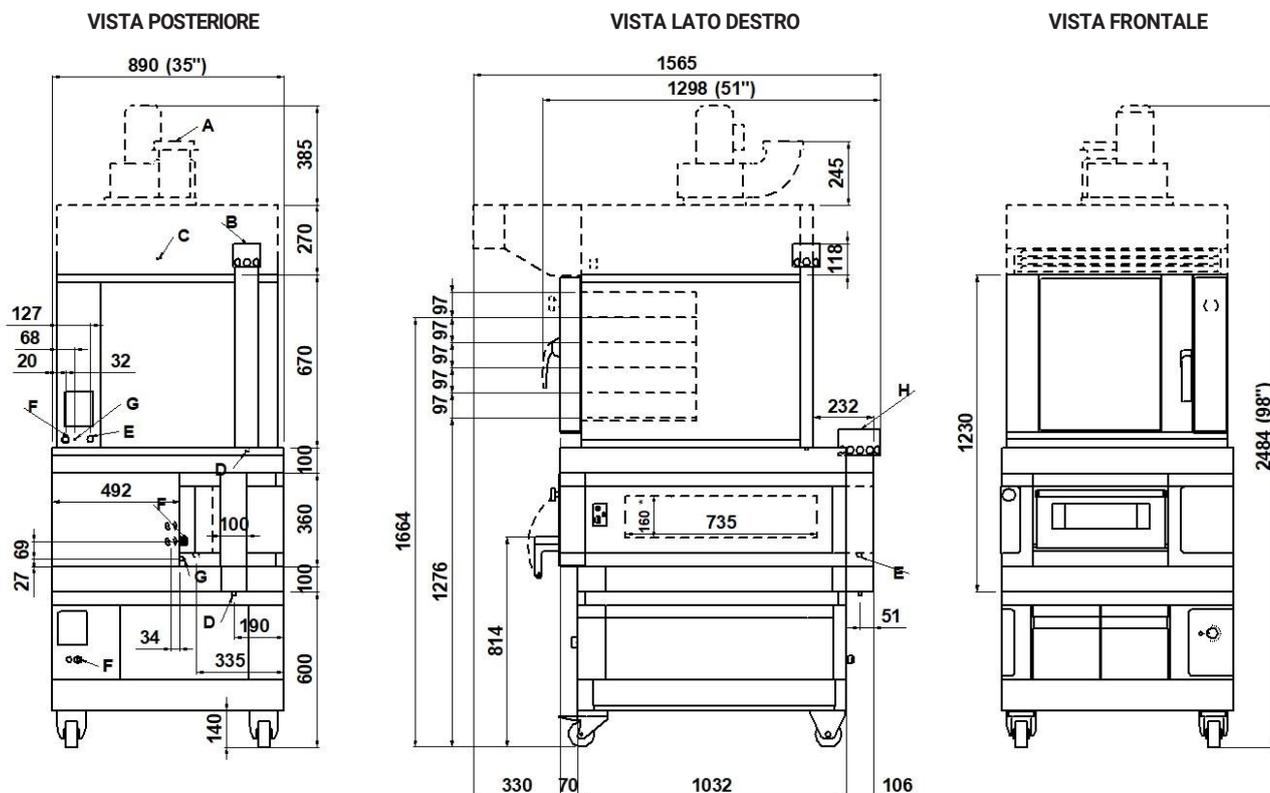
- Cella di lievitazione con ruote altezza 600mm
- Supporto con ruote altezza 300mm
- Guide porta teglie aggiuntive per cella e supporto
- Porta-attrezzi laterale cella
- Cappa in acciaio inox con logo in vetro serigrafato temperato BlackBar® Design
- Motore per aspirazione vapori cappa 500m<sup>3</sup>/h
- Elemento statico: ottimizzazione potenza max (Fource® Technology), sportello con apertura verso l'alto, piano di cottura in pietra refrattaria o lamiera bugnata

### VISTA DALL'ALTO



## S50E + F50E

(assemblato con cella 600mm)



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

\* Con Fastbake 150mm.

<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	<b>H</b> Ø 150 scarico vapori

### DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	1230mm
Profondità est.	1298mm
Larghezza est.	890mm
Peso	240kg

### CAPACITA' ELEM. VENTILATO

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

### CAPACITA' ELEM. STATICO

Pizze diametro 300mm	2
Pizze diametro 450mm	1
Teglia (60x40)cm	1
Superficie totale cottura	0,35m <sup>2</sup>

### INFORMAZIONI SPEDIZIONE

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

Imballo in gabbia di legno forno statico:	
Altezza	960mm
Profondità	1643mm
Larghezza	1100mm
Peso	(190+50)kg

### ALIMENTAZIONE E POTENZA

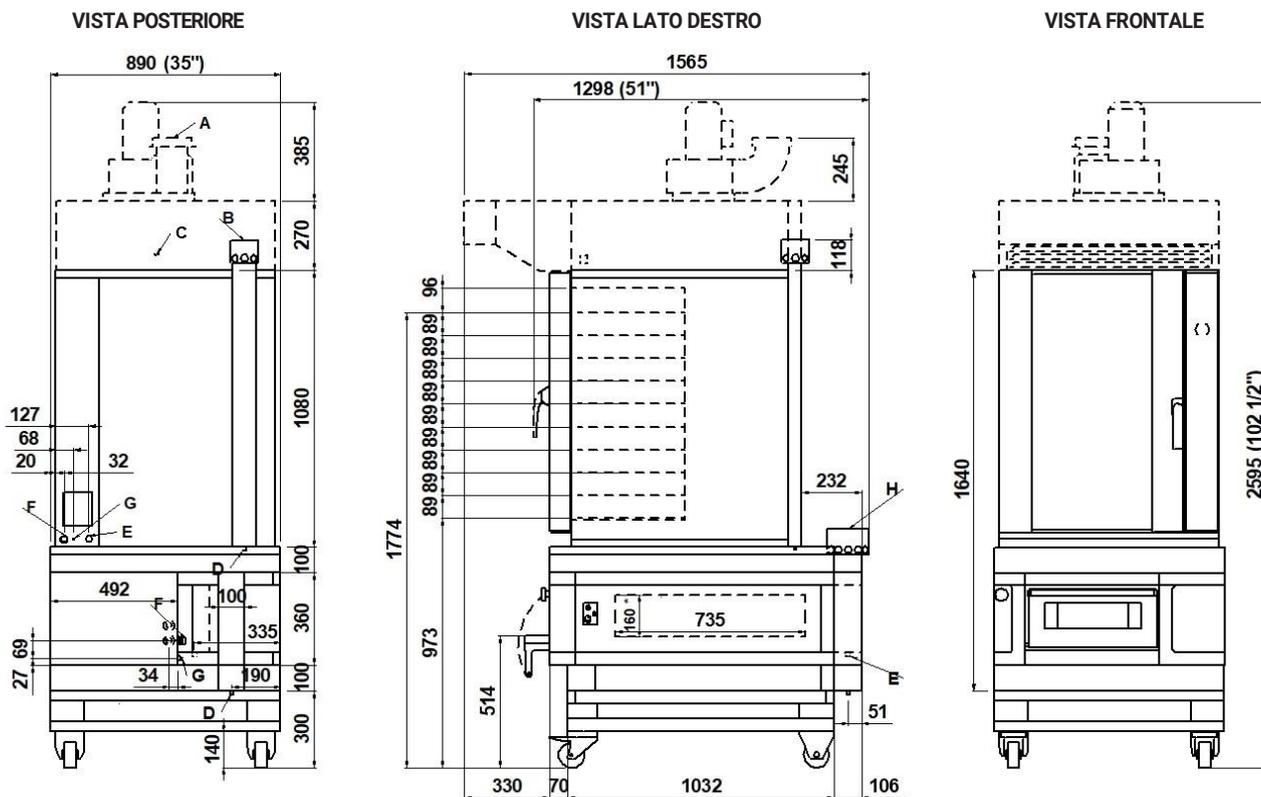
Aliment. standard ventilato + statico	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	14,4kW
*Cons. medio orario	4,6kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x4mm <sup>2</sup> + 5x2,5mm <sup>2</sup> (V400 3N)	
4x6mm <sup>2</sup> + 4x4mm <sup>2</sup> (V230 3)	
Alimentazione cella	
A.C. V230 1N 50/60 Hz	
Potenza max	1.5kW
*Cons. medio orario	0.8kWh
Cavo allac. tipo H07RN-F	3x1,5mm <sup>2</sup>

\* 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

## S50E + F100E

(assemblato con supporto 300mm)



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

\* Con Fastbake 150mm.

<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	<b>H</b> Ø 150 scarico vapori

### DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	1640mm
Profondità est.	1298mm
Larghezza est.	890mm
Peso	280kg

### CAPACITA' ELEM. VENTILATO

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

### CAPACITA' ELEM. STATICO

Pizze diametro 300mm	2
Pizze diametro 450mm	1
Teglia (60x40)cm	1
Superficie totale cottura	0,35m <sup>2</sup>

### INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Ingombro forno ventilato imballato:	
Altezza	1260mm
Profondità	1055mm
Larghezza	920mm
Peso	(145+20)kg

### Imballo in gabbia di legno forno

statico:	
Altezza	960mm
Profondità	1643mm
Larghezza	1100mm
Peso	(190+50)kg

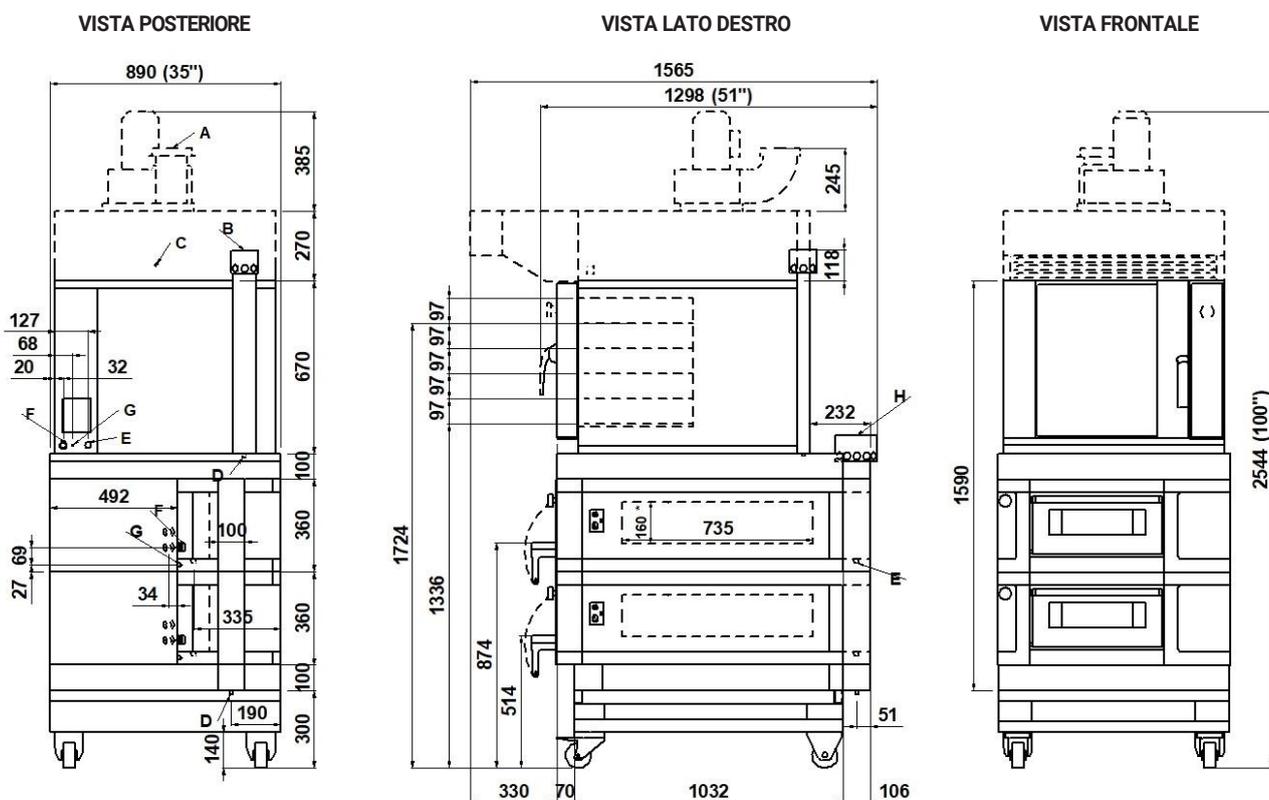
### ALIMENTAZIONE E POTENZA

Aliment. standard ventilato + statico	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	23,6kW
*Cons. medio orario	7,6kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x6mm <sup>2</sup> + 5x2,5mm <sup>2</sup> (V400 3N)	
4x10mm <sup>2</sup> + 4x4mm <sup>2</sup> (V230 3)	

\* 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

**S50E + S50E + F50E**  
(assemblato con supporto 300mm)



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

\* Con Fastbake 150mm

<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	<b>H</b> Ø 150 scarico vapori

**DIMENSIONI ESTERNE**

Altezza est.	1590mm
Profondità est.	1298mm
Larghezza est.	890mm
Peso	350kg

**CAPACITA' ELEM. VENTILATO**

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

**CAPACITA' TOT. ELEM. STATICI**

Pizze diametro 300mm	4
Pizze diametro 450mm	2
Teglia (60x40)cm	2
Superficie totale cottura	0,7m <sup>2</sup>

**INFORMAZIONI SPEDIZIONE**

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

Imballo in gabbia di legno forno statico:	
Altezza	1320mm
Profondità	1643mm
Larghezza	1100mm
Peso	(300+50)kg

**ALIMENTAZIONE E POTENZA**

Aliment. standard ventilato + statico	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	19,5kW
*Cons. medio orario	6,1kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x4mm <sup>2</sup> + 5x2,5mm <sup>2</sup> + 5x2,5mm <sup>2</sup>	
(V400 3N)	
4x6mm <sup>2</sup> + 4x4mm <sup>2</sup> + 4x4mm <sup>2</sup>	
(V230 3)	

\* 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