



Forno elettrico statico e ventilato Composizione con 2 elementi di cottura

La composizione serieF + S50 è costituito da un forno statico e da un 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, superficie bugnata o bakingstone), 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 ²

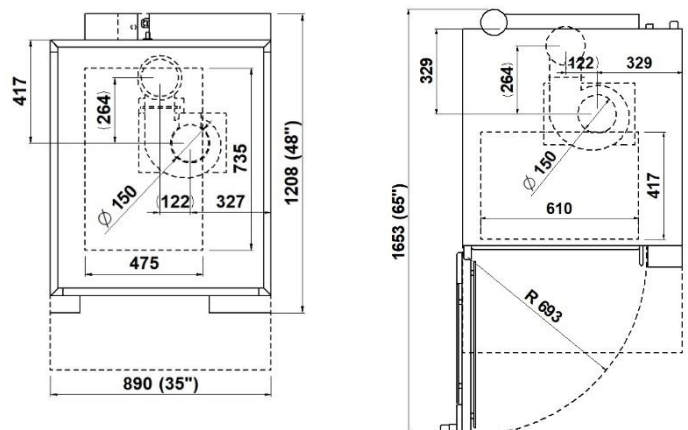
DOTAZIONE STANDARD

- 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)

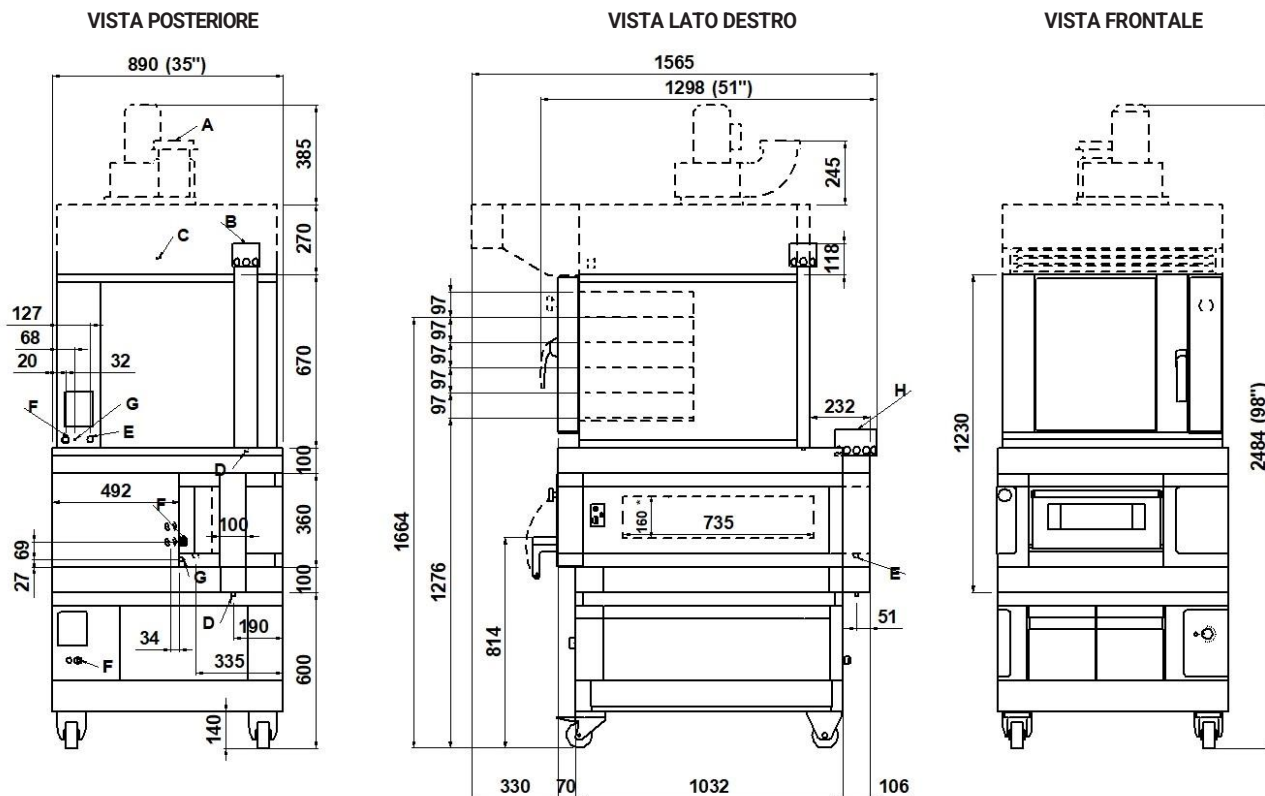
- Cella di lievitazione con ruote altezza 600mm
- Supporto con ruote altezza 300mm
- Guide porta teglie aggiuntive per cella e supporto
- Porta-attrezzi laterale cella
- Cappa in acciaio inox con logo in vetro serigrafato temperato BlackBar® Design
- Motore per aspirazione vapori cappa 500m³/h
- Elemento statico: ottimizzazione potenza max (Force® Technology), sportello con apertura verso l'alto, piano di cottura in pietra refrattaria, lamiera bugnata o bakingstone

VISTA DALL'ALTO



S50E + F50E

(assemblato con cella 600mm)



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

* Con Fastbake 150mm.

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	H 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 350mm	2
Pizze diametro 450mm	1
Teglia (60x40)cm	1
Superficie totale cottura	0,35m ²

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

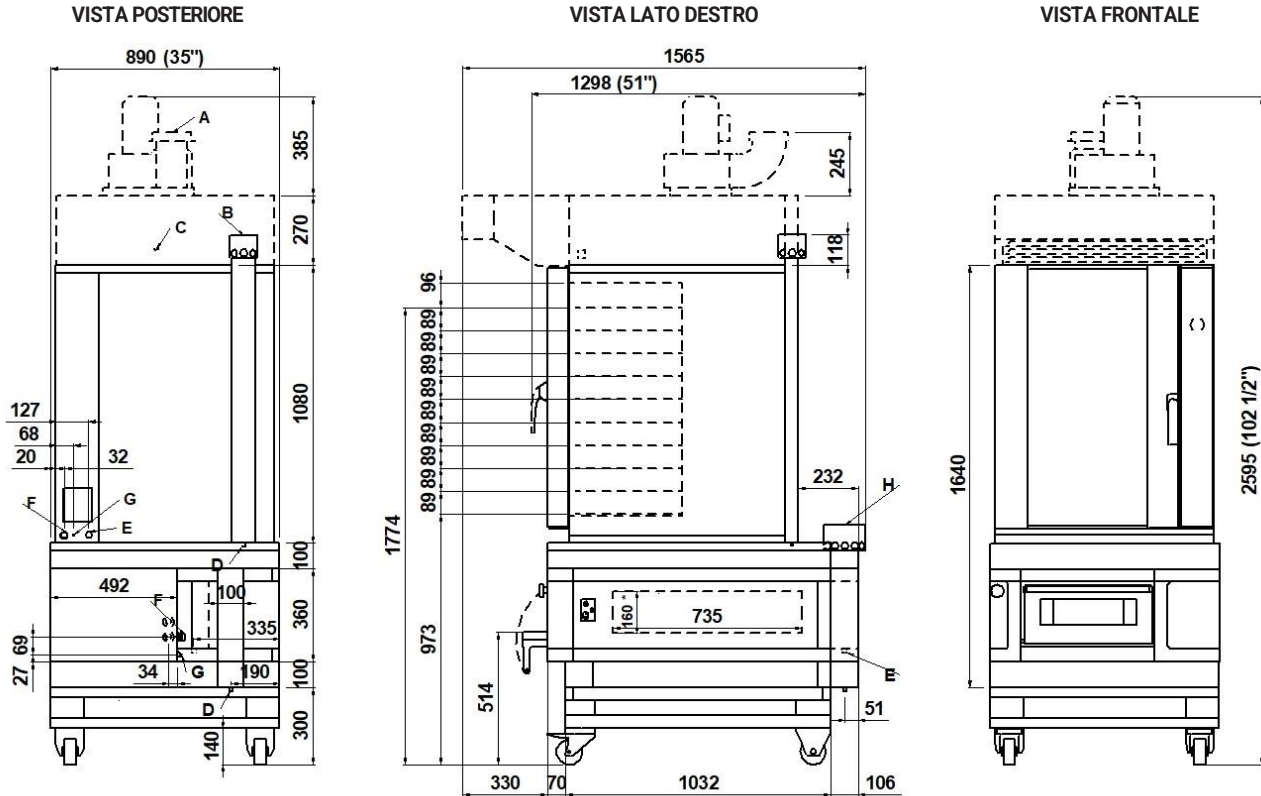
Aliment. standard ventilato + statico	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	14,4kW
*Cons. medio orario	4,6kWh
Cavo allacciamento per ogni camera tipo H07RN-F	
5x4mm ² + 5x2,5mm ² (V400 3N)	
4x6mm ² + 4x4mm ² (V230 3)	
Alimentazione cella	
A.C. V230 1N 50/60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

* 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.

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	H 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 350mm	2
Pizze diametro 450mm	1
Teglia (60x40)cm	1
Superficie totale cottura	0,35m ²

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

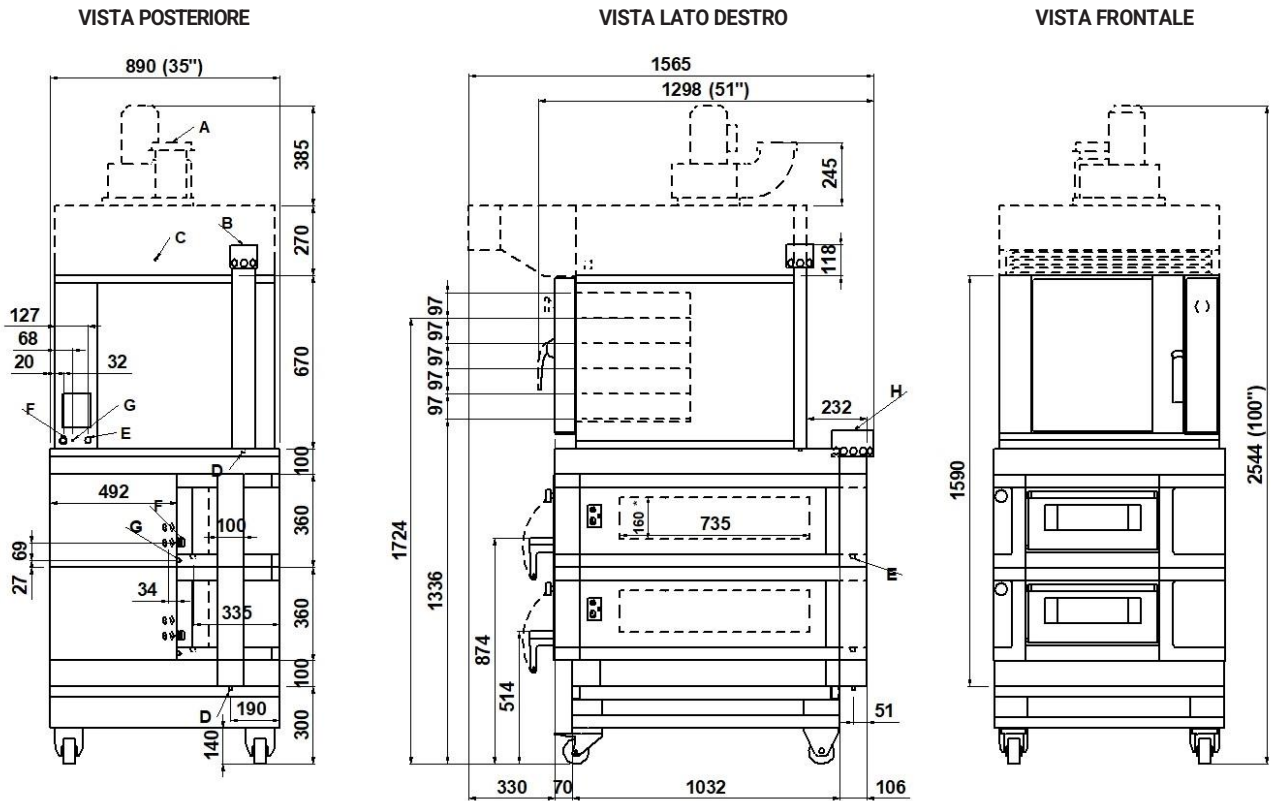
ALIMENTAZIONE E POTENZA

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 ² + 5x2,5mm ² (V400 3N)	
4x10mm ² + 4x4mm ² (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

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	H 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 350mm	4
Pizze diametro 450mm	2
Teglia (60x40)cm	2
Superficie totale cottura	0,7m ²

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 ² + 5x2,5mm ² + 5x2,5mm ² (V400 3N)
	4x6mm ² + 4x4mm ² + 4x4mm ² (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