



## Forno elettrico statico modulare

Composizione a 2 camere di cottura

Amalfi è costituito da una o più camere di cottura e da una eventuale cella di lievitazione o supporto. La camera di cottura del forno è realizzata interamente in pietra refrattaria con resistenze spiralizzate inserite all'interno, consentendo una perfetta distribuzione del calore su tutta la superficie e rendendo questo forno particolarmente adatto per la cottura diretta della pizza e specifico per i topping più delicati, ma anche indicato per la cottura indiretta in teglia. La regolazione della temperatura è di tipo elettronico, il controllo delle resistenze del cielo e della platea è indipendente. Lo sportello del forno è a battente incernierato in basso con vetro di cristallo temperato per controllare il grado di cottura del prodotto. Il supporto è costituito da una struttura in metallo verniciato, mentre la struttura della cella di lievitazione è d'acciaio inox ed è dotata di termostato per il riscaldamento. La cella di lievitazione raggiunge una temperatura massima di 65°C (149°F), mentre la temperatura massima della camera di cottura è di 450°C (842°F).



### FUNZIONAMENTO

- Riscaldamento tramite resistenze spiralizzate
- Gestione elettronica della temperatura con regolazione indipendente del cielo e della platea
- Temperatura massima raggiungibile 450°C
- Rilievo continuo delle temperature in camera di cottura tramite termocoppia
- Evacuazione vapori tramite valvola manuale

### COSTRUZIONE

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

### OPZIONI E ACCESSORI (SU RICHIESTA)

- Cella di lievitazione con ruote altezza 600, 800mm
- Supporto con ruote altezza 600, 800, 950mm
- Anello distanziatore 300mm
- Guide porta teglie aggiuntive per cella e supporto
- Motore per aspirazione vapori cappa 500m3/h
- Cappa autocondensante
- Cappa frontless
- Cappa aspirante

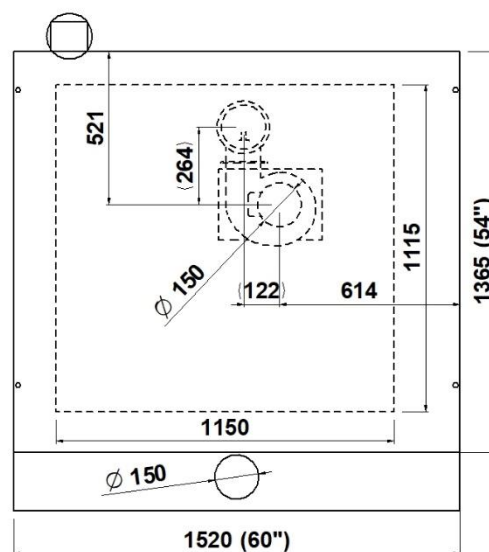
### DIMENSIONI INTERNE CAMERA

Altezza interna	180mm
Profondità interna	1115mm
Larghezza interna	1150mm
Superf. tot. cottura	1,28m²

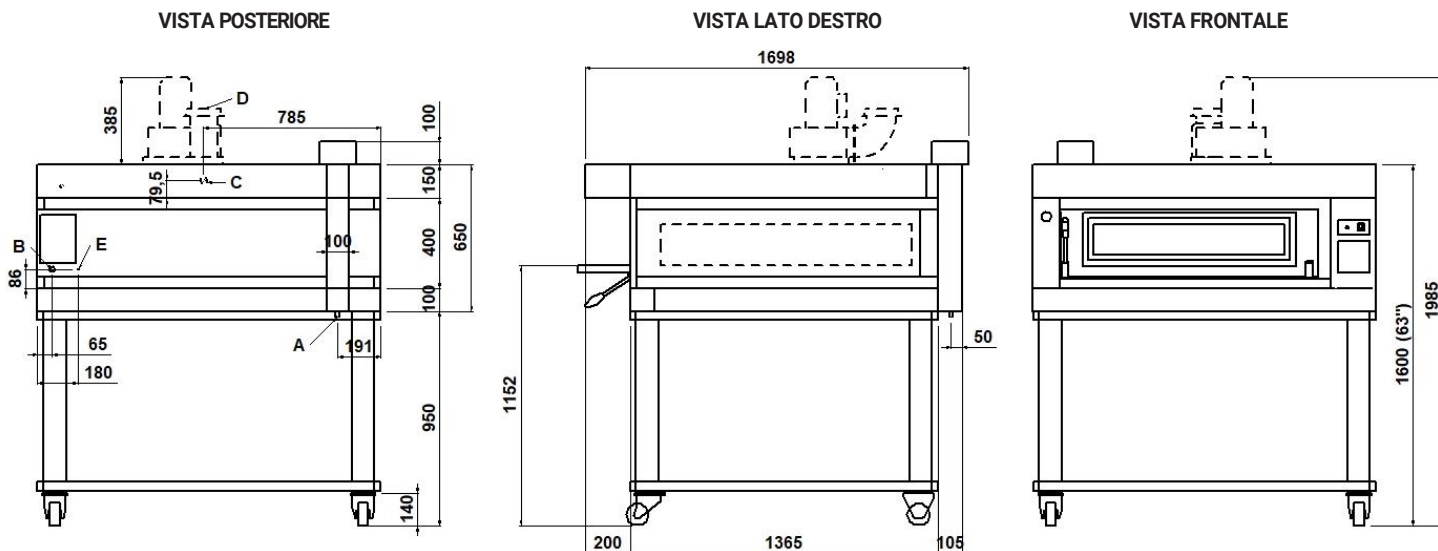
### DOTAZIONE STANDARD

- 20 programmi personalizzabili
- Timer
- Economizzatore
- Dispositivo di sicurezza indipendente di massima temperatura

### VISTA DALL'ALTO



**1 camera altezza 18cm**  
(assemblato con supporto 950mm)



**NOTA:** le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

<b>A</b> Ø12 scarico condensa	<b>B</b> passacavi	<b>C</b> Ø16 scarico condensa cappa	<b>D</b> Ø150 scarico vapori
<b>E</b> M6 vite equipotenziale			

**DIMENSIONI ESTERNE**

Altezza est.	650mm
Profondità est.	1365mm
Larghezza est.	1520mm
Peso	354kg

**CAPACITA' TOTALE DI COTTURA**

Teglia (600x400)mm	4
Pizze diametro 300mm	12
Pizze diametro 450mm	5

**INFORMAZIONI SPEDIZIONE**

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	900mm
Profondità	1930mm
Larghezza	1720mm
Peso	(354+50)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Altezz. max	1850mm
Peso max	(504+60)kg

**ALIMENTAZIONE E POTENZA**

Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	12,6kW
*Cons. medio orario	6,3kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x4mm <sup>2</sup> (V400 3N)	
4x6mm <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>

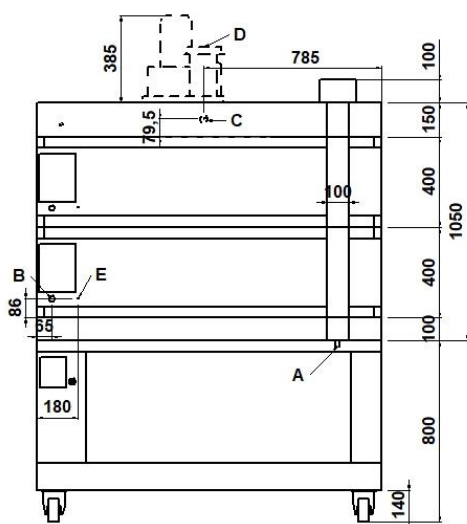
\* il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo dell'attrezzatura

**NOTE:** MORETTI FORNI S.P.A. si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti presentati in questa pubblicazione

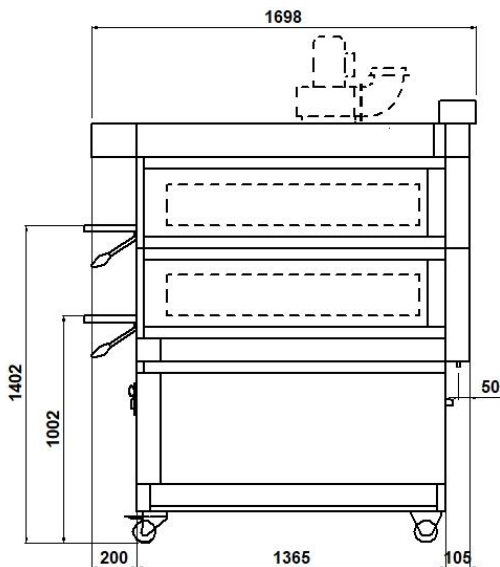
## 2 camere altezza 18cm

(assemblato con cella 800mm)

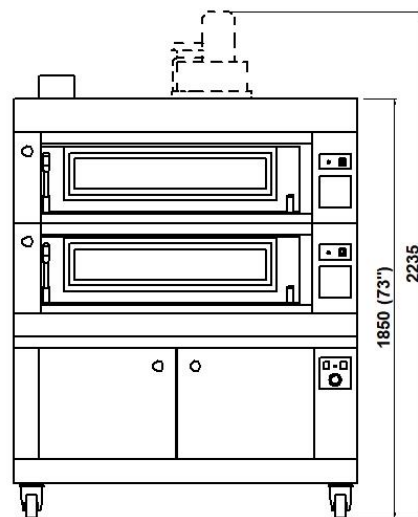
VISTA POSTERIORE



VISTA LATO DESTRO



VISTA FRONTALE



**NOTA:** le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

<b>A</b> Ø12 scarico condensa	<b>B</b> passacavi	<b>C</b> Ø16 scarico condensa	<b>D</b> Ø150 Scarico vapori
<b>E</b> M6 vite equipotenziale			

### DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	1050mm
Profondità est.	1365mm
Larghezza est.	1520mm
Peso	606kg

### CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	8
Pizze diametro 300mm	24
Pizze diametro 450mm	10

### INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	1300mm
Profondità	1930mm
Larghezza	1720mm
Peso	(606+60)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Altez. max	2250mm
Peso max	(756+70)kg

### ALIMENTAZIONE E POTENZA

Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	25,2kW
*Cons. medio orario	12,6kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x4mm <sup>2</sup> (V400 3N)	
4x6mm <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>	

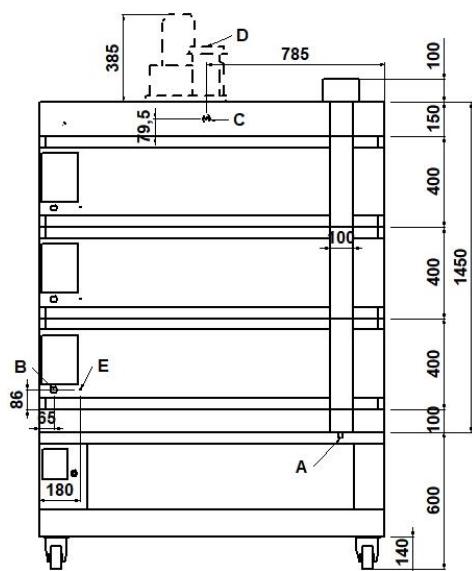
\* il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo dell'attrezzatura

**NOTE:** MORETTI FORNI S.P.A. si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti presentati in questa pubblicazione

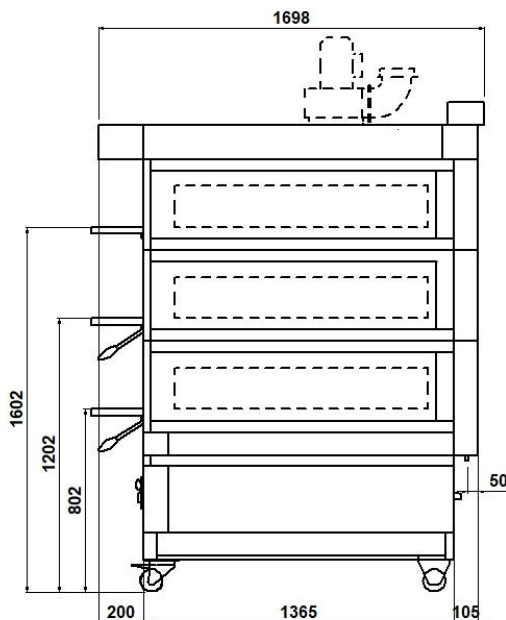
### 3 camere altezza 18cm

(assemblato con cella 600mm)

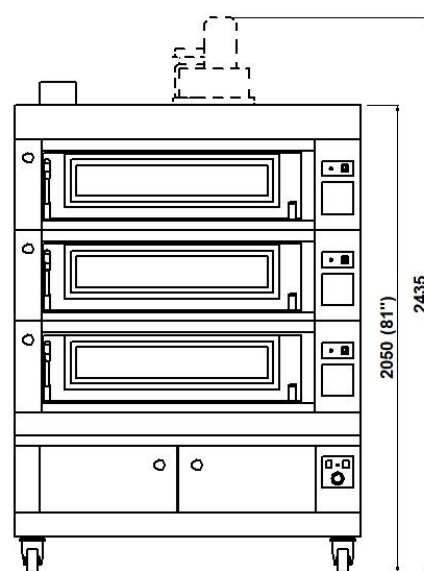
VISTA POSTERIORE



VISTA LATO DESTRO



VISTA FRONTALE



**NOTA:** le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

<b>A</b> Ø12 scarico condensa	<b>B</b> passacavi	<b>C</b> Ø16 scarico condensa	<b>D</b> Ø150 Scarico vapori
<b>E</b> M6 vite equipotenziale			

#### DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	1450mm
Profondità est.	1365mm
Larghezza est.	1520mm
Peso	858kg

#### CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	12
Pizze diametro 300mm	36
Pizze diametro 450mm	15

#### INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	1800mm
Profondità	1930mm
Larghezza	1720mm
Peso	(858+70)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Altez. max	2750mm
Peso max	(1008+80)kg

#### ALIMENTAZIONE E POTENZA

Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	37,8kW
*Cons. medio orario	18,9kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x4mm <sup>2</sup> (V400 3N)	
4x6mm <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

**Amalfi D**

DATI TECNICI

<b>ALIMENTAZIONE E POTENZA</b> (RIFERITA AD UNA CAMERA DI COTTURA)	Potenza max	Standard	kW	12,6
	*Cons. medio orario		kWh	6,3
	Potenza max	Platea potenziata	kW	14,7
	*Cons. medio orario		kWh	7,4

\* 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