



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
- Rilevo 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 temperato
- 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

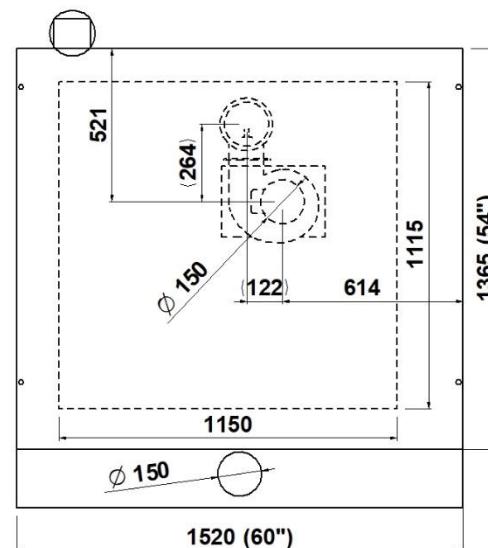
DIMENSIONI INTERNE CAMERA

Altezza interna	180mm
Profondità interna	1115mm
Larghezza interna	1150mm
Superf. tot. cottura	1,28m ²

DOTAZIONE STANDARD

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

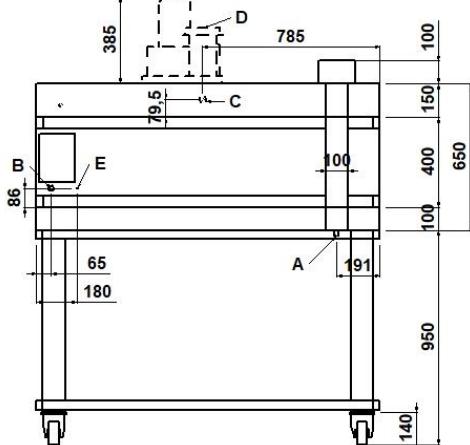
VISTA DALL'ALTO



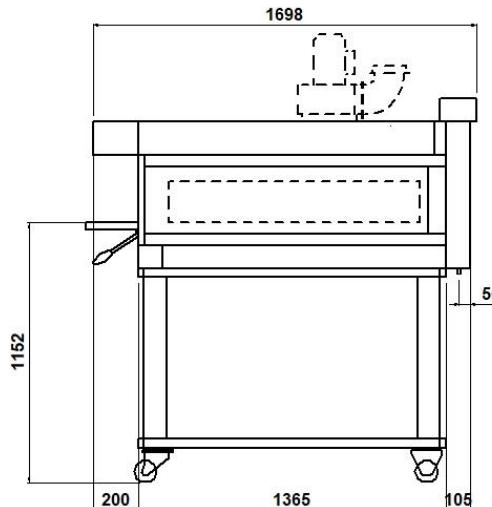
1 camera altezza 18cm

(assemblato con supporto 950mm)

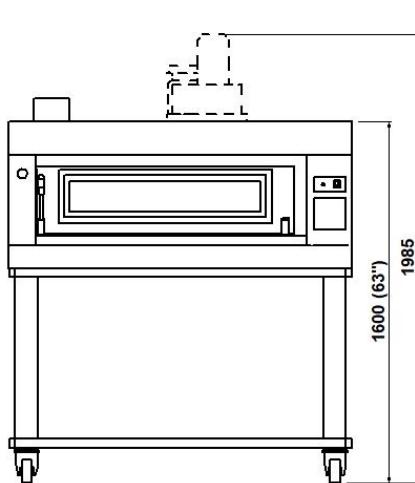
VISTA POSTERIORE



VISTA LATO DESTRO



VISTA FRONTALE



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

A
 $\varnothing 12$
 scarico condensa

B
 passacavi

C
 $\varnothing 16$
 scarico condensa cappa

D
 $\varnothing 150$
 scarico vapori

E
 M6
 vite equipotenziale
DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	650mm	Imballo in gabbia di legno
Profondità est.	1365mm	Altezza 900mm
Larghezza est.	1520mm	Profondità 1930mm
Peso	354kg	Larghezza 1720mm
		Peso (354+50)kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	4	In caso di abbinamento con cella o supporto:
Pizze diametro 300mm	12	Altez. max 1850mm
Pizze diametro 450mm	5	Peso max (504+60)kg

INFORMAZIONI SPEDIZIONE**ALIMENTAZIONE E POTENZA**

Alimentazione standard	50/60Hz
A.C. V400 3N	12,6kW
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	*Cons. medio orario 6,3kWh
Potenza max	Cavo allacciamento per ogni camera tipo H07RN-F
	5x4mm ² (V400 3N)
	4x6mm ² (V230 3)
Alimentazione cella	
A.C. V230 1N 50/60 Hz	1,5kW
Potenza max	*Cons. medio orario 0,8kWh
	Cavo allac. tipo H07RN-F 3x1,5mm ²

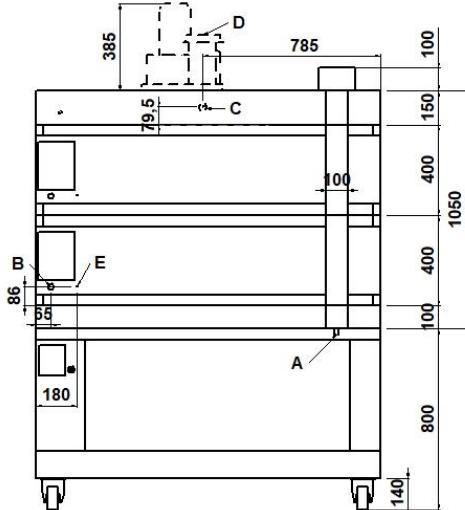
* il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo dell'attrezzatura

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

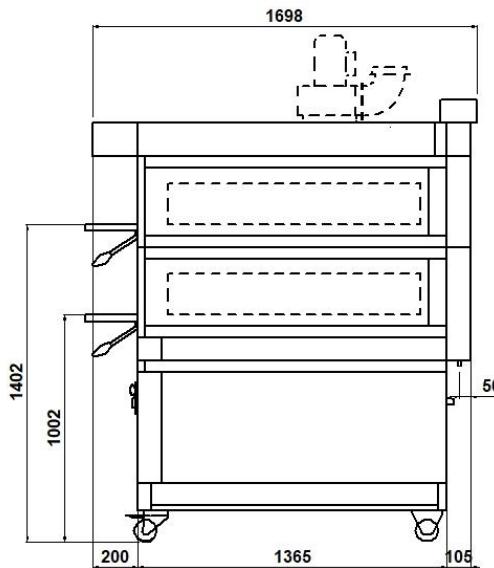
2 camere altezza 18cm

(assemblato con cella 800mm)

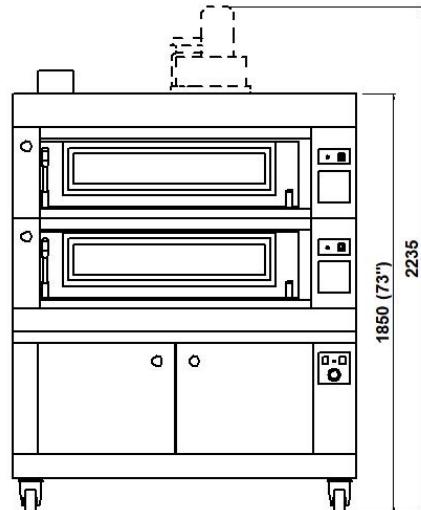
VISTA POSTERIORE



VISTA LATO DESTRO



VISTA FRONTALE



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

A
Ø12
scarico condensa

B
passacavi

C
Ø16
scarico condensa

D
Ø150
Scarico vapori

E
M6
vite equipotenziale

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	1050mm	Imballo in gabbia di legno	1300mm
Profondità est.	1365mm	Altezza	1930mm
Larghezza est.	1520mm	Profondità	1720mm
Peso	606kg	Larghezza	(606+60)kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	8	In caso di abbinamento con cella o	
Pizze diametro 300mm	24	supporto:	
Pizze diametro 450mm	10	Altez. max	2250mm

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

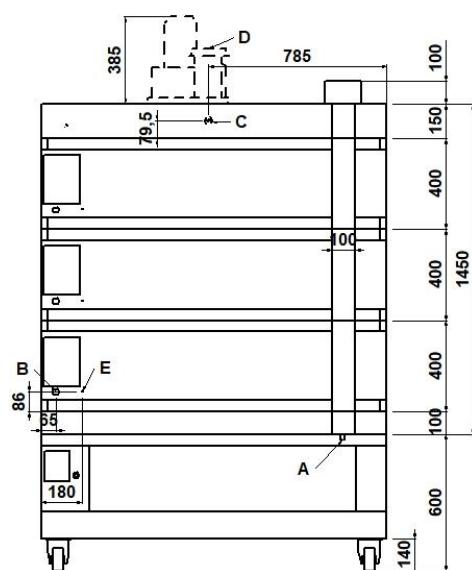
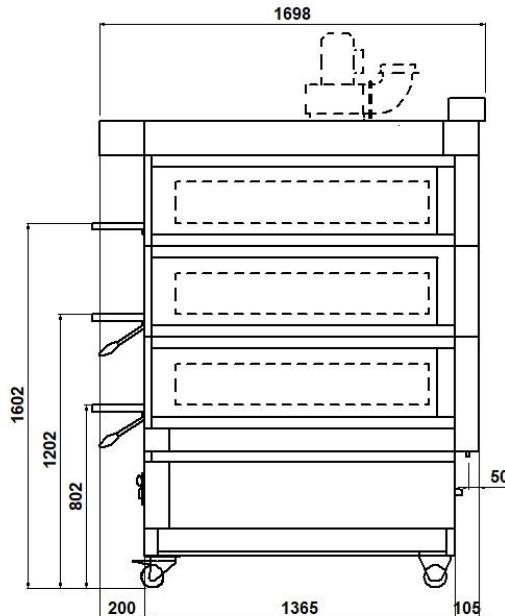
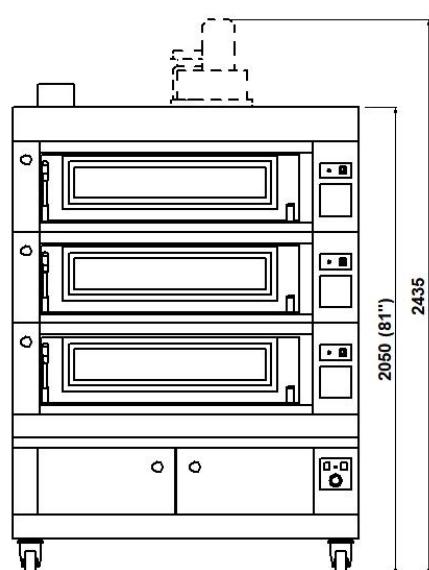
Peso max	(756+70)kg
----------	------------

ALIMENTAZIONE E POTENZA

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

3 camere altezza 18cm
(assemblato con cella 600mm)
VISTA POSTERIORE

VISTA LATO DESTRO

VISTA FRONTALE

NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

A
 $\varnothing 12$
 scarico condensa

B
 passacavi

C
 $\varnothing 16$
 scarico condensa

D
 $\varnothing 150$
 Scarico vapori

E
 M6
 vite equipotenziale

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	1450mm	Imballo in gabbia di legno
Profondità est.	1365mm	Altezza
Larghezza est.	1520mm	Profondità
Peso	858kg	Larghezza

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	12	In caso di abbinamento con cella o supporto:
Pizze diametro 300mm	36	Altez. max
Pizze diametro 450mm	15	Peso max

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Altezza	1800mm
Profondità	1930mm
Larghezza	1720mm
Peso	(858+70)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 ² (V400 3N)	
4x6mm 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

Amalfi D

DATI TECNICI

ALIMENTAZIONE E POTENZA (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