



## Forno a gas statico modulare

Composizione a 2 camere di cottura

serieP gas è costituito da una o più camere di cottura e da una eventuale cella di lievitazione o supporto. Il piano di cottura del forno è realizzato in pietra refrattaria, che consente una perfetta distribuzione del calore su tutta la superficie rendendo questo forno particolarmente adatto per la cottura della pizza diretta al suolo o in teglia. La regolazione della temperatura è di tipo elettronico. 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 bruciatori a rampe
- Gestione elettronica della temperatura
- Accenditore ad incandescenza protetto
- Rilevatore di fiamma
- Temperatura massima raggiungibile 450°C (842°F)
- Rilievo continuo della temperatura tramite termocoppia
- Evacuazione fumi B11 o B21

### COSTRUZIONE

- Struttura realizzata in lamiera d'acciaio inox piegata
- Pannelli laterali in lamiera verniciata
- Cappa in acciaio inox
- Scarico fumi in lamiera alluminata
- Sportello in acciaio inox, vetro temperato
- Maniglie in materiale termoplastico
- Piano di cottura in doppio strato di refrattario
- Struttura laterale e superiore in lamiera alluminata
- Isolamento termico in lana di roccia

### OPZIONI E ACCESSORI (SU RICHIESTA)

- Cella di lievitazione con ruote altezza 600, 800mm
- Supporto con ruote altezza 400, 800, 950mm
- Anello distanziatore 300mm
- Guide porta teglie aggiuntive per cella e supporto
- Attivatore scarico vapori
- Cappa frontless

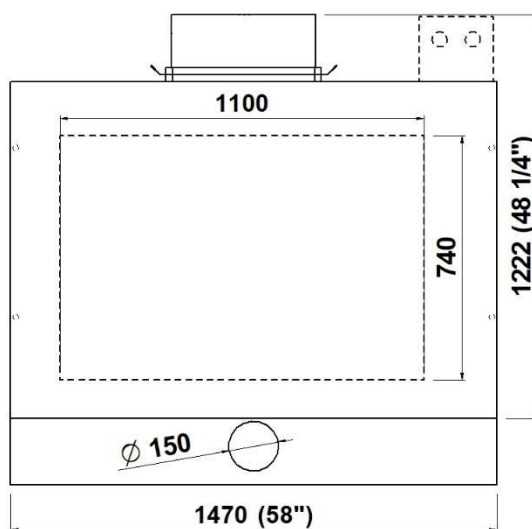
### DIMENSIONI INTERNE CAMERA

Altezza interna	180mm
Profondità interna	740mm
Larghezza interna	1100mm
Superf. tot. cottura	0,8m <sup>2</sup>

### DOTAZIONE STANDARD

- Illuminazione ottenuta tramite 2 lampade alogene
- Dispositivo di sicurezza indipendente di massima temperatura

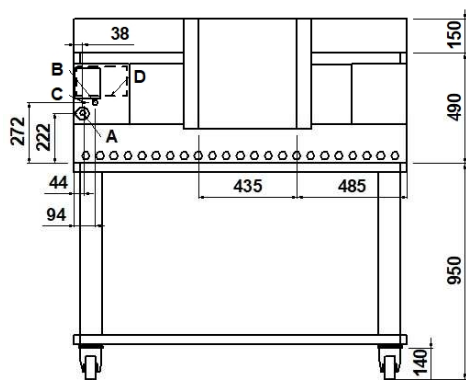
### VISTA DALL'ALTO



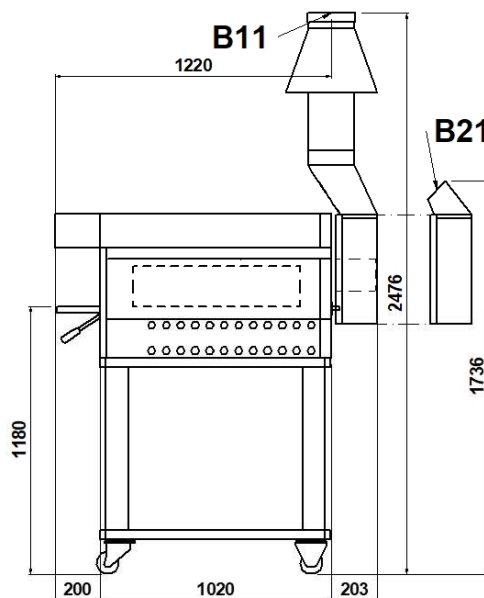
**1 camera altezza 18cm**

(assemblato con supporto 950mm)

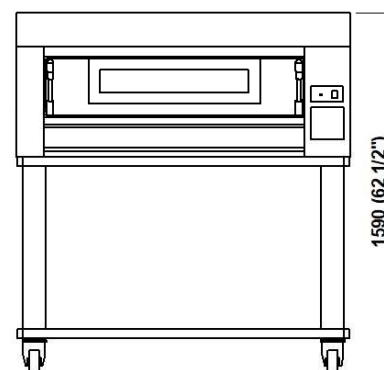
VISTA POSTERIORE



VISTA LATO DESTRO



VISTA FRONTALE



**NOTA:** le quote riportate nelle viste sono in millimetri. **B11 VENTILAZIONE DIRETTA (ø int 207mm).** **B21 SOTTO CAPPA ASPIRANTE**

<b>A</b> 1/2" GAS ingresso gas conico maschio	<b>B</b> passacavi	<b>C</b> M6 vite equipotenziale	<b>D</b> 120V solo per modelli UL
---	-----------------------	---------------------------------------	---

**DIMENSIONI ESTERNE**

Altezza est.	640mm
Profondità est.	1222mm
Larghezza est.	1470mm
Peso	237kg

**CAPACITA' TOTALE DI COTTURA**

Teglia (600x400)mm	2
Pizze diametro 300mm	6
Pizze diametro 450mm	2

**INFORMAZIONI SPEDIZIONE**

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	900mm
Profondità	1730mm
Larghezza	1660mm
Peso	(237+50)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Altezz. max	1850mm
Peso max	(329+60)kg

**ALIMENTAZIONE E POTENZA**

Tipo apparecchiatura	B11o B21
Alimentazione gas	METANO o GPL
*Consumo orario max	
Metano G20	2,28m <sup>3</sup> /h
Metano G25	2,64m <sup>3</sup> /h
GPL G30	1,7kg/h

Alimentazione elettrica	
A.C.V230 1N	
Frequenza	50/60Hz
Portata termica	21,5kW

Cavo allacciamento per ogni camera tipo H07RN-F 3x2,5mm<sup>2</sup> (V230 1N)

Alimentazione cella	
A.C.V230 1N 50/60Hz	
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

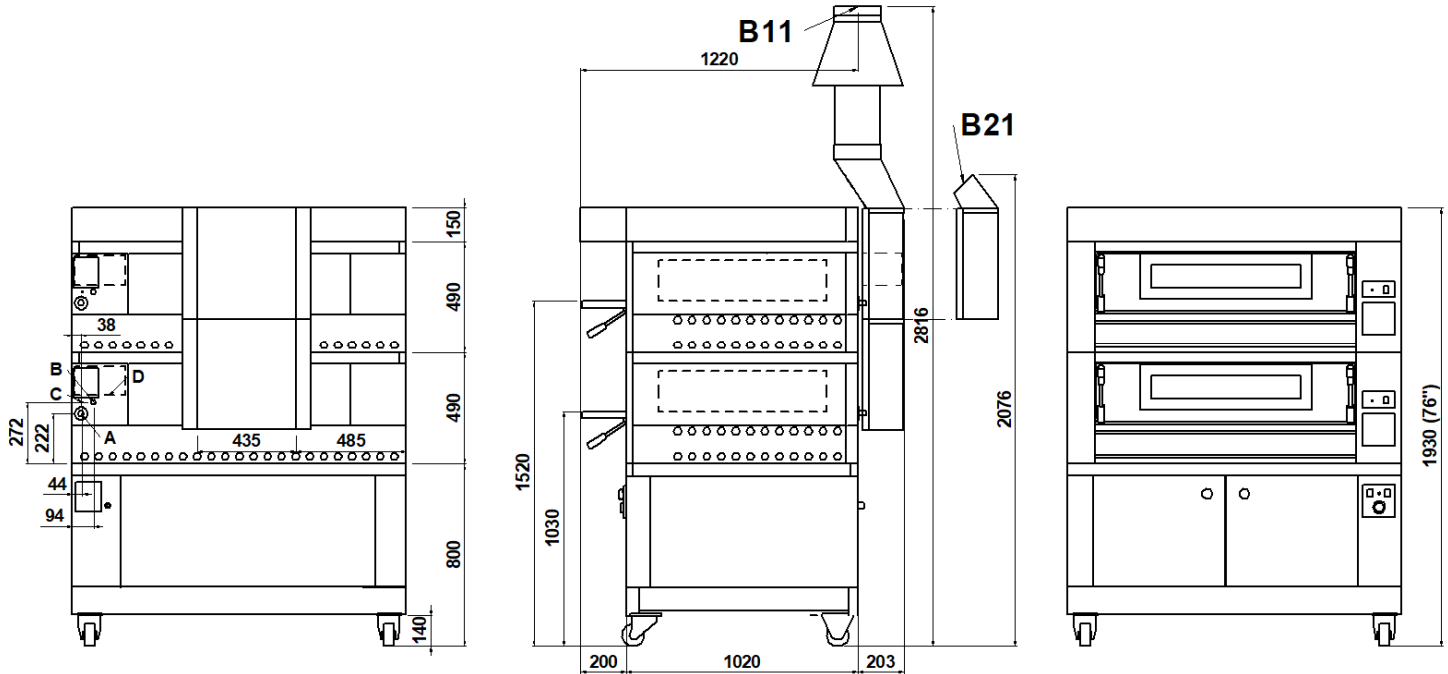
**NOTE:** MORETTI FORNI S.P.A. si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti presentati in questa pubblicazione

**2 camere altezza 18cm**  
(assemblato con cella 800mm)

VISTA POSTERIORE

VISTA LATO DESTRO

VISTA FRONTALE



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri. **B11 VENTILAZIONE DIRETTA (ø int 207mm). B21 SOTTO CAPPA ASPIRANTE**

<b>A</b> 1/2" GAS ingresso gas conico maschio	<b>B</b> passacavi	<b>C</b> M6 vite equipotenziale	<b>D</b> 120V solo per modelli UL
---	-----------------------	---------------------------------------	---

**DIMENSIONI ESTERNE**

Altezza est.	1130mm
Profondità est.	1222mm
Larghezza est.	1470mm
Peso	425kg

**CAPACITA' TOTALE DI COTTURA**

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

**INFORMAZIONI SPEDIZIONE**

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	1390mm
Profondità	1730mm
Larghezza	1660mm
Peso	(425+60)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Altezz. max	2190mm
Peso max	(517+70)kg

**ALIMENTAZIONE E POTENZA**

Tipo apparecchiatura	B11o B21
Alimentazione gas	METANO o GPL
*Consumo orario max	
Metano G20	4,56m <sup>3</sup> /h
Metano G25	5,28m <sup>3</sup> /h
GPL G30	3,4kg/h
Alimentazione elettrica	
A.C.V230 1N	
Frequenza	50/60Hz
Portata termica	43kW
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
3x2,5mm <sup>2</sup> (V230 1N)	
Alimentazione cella	
A.C.V230 1N 50/60Hz	
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

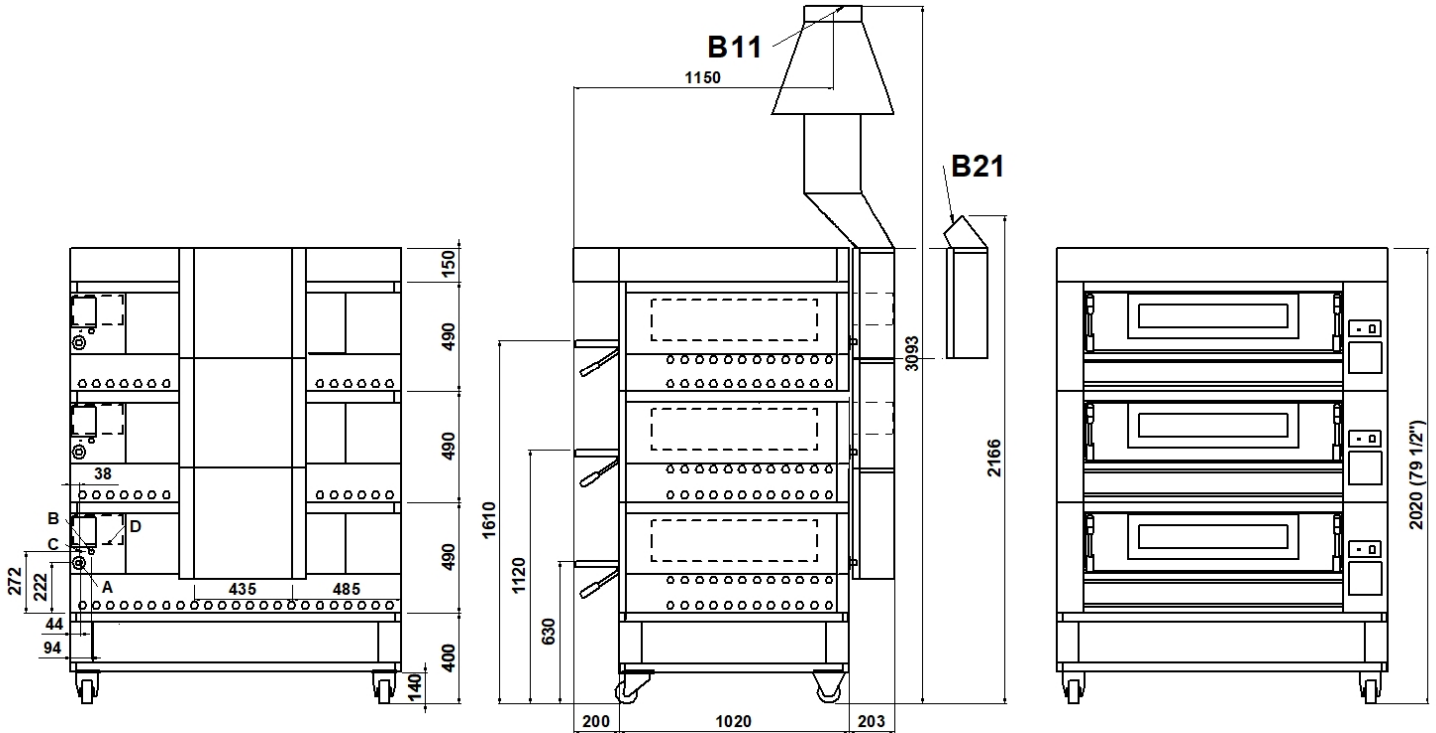
NOTE: MORETTI FORNI S.P.A. si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti presentati in questa pubblicazione

**3 camere altezza 18cm**  
(assemblato con supporto 400mm)

VISTA POSTERIORE

VISTA LATO DESTRO

VISTA FRONTALE



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri. **B11 VENTILAZIONE DIRETTA (ø int 254mm). B21 SOTTO CAPPA ASPIRANTE**

A	B	C	D
1/2" GAS	passacavi	M6	120V
ingresso gas conico maschio		vite equipotenziale	solo per modelli UL

**DIMENSIONI ESTERNE**

Altezza est.	1620mm
Profondità est.	1222mm
Larghezza est.	1470mm
Peso	625kg

**CAPACITA' TOTALE DI COTTURA**

Teglia (600x400)mm	6
Pizze diametro 300mm	18
Pizze diametro 450mm	6

**INFORMAZIONI SPEDIZIONE**

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	1880mm
Profondità	1730mm
Larghezza	1660mm
Peso	(625+70)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Altezz. max	2280mm
Peso max	(690+80)kg

**ALIMENTAZIONE E POTENZA**

Tipo apparecchiatura	B11o B21
Alimentazione gas	METANO o GPL
*Consumo orario max	
Metano G20	6,84m <sup>3</sup> /h
Metano G25	7,92m <sup>3</sup> /h
GPL G30	5,1kg/h
Alimentazione elettrica	
A.C.V230 1N	
Frequenza	50/60Hz
Portata termica	64,5kW
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
3x2,5mm <sup>2</sup> (V230 1N)	
Alimentazione cella	
A.C.V230 1N 50/60Hz	
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