



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 temprato
- 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

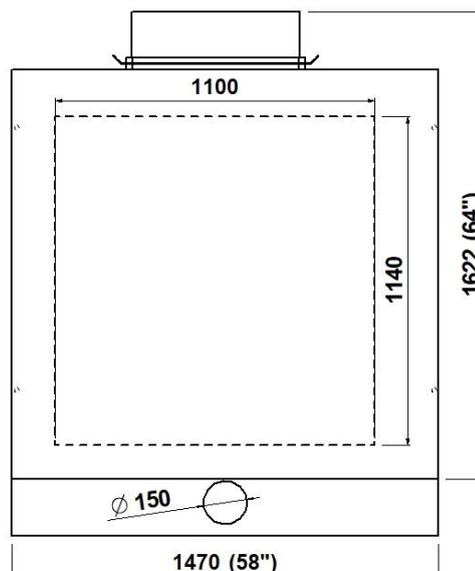
DIMENSIONI INTERNE CAMERA

| | |
|----------------------|-------------------|
| Altezza interna | 180mm |
| Profondità interna | 1140mm |
| Larghezza interna | 1100mm |
| Superf. tot. cottura | 1,2m ² |

DOTAZIONE STANDARD

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

VISTA DALL'ALTO

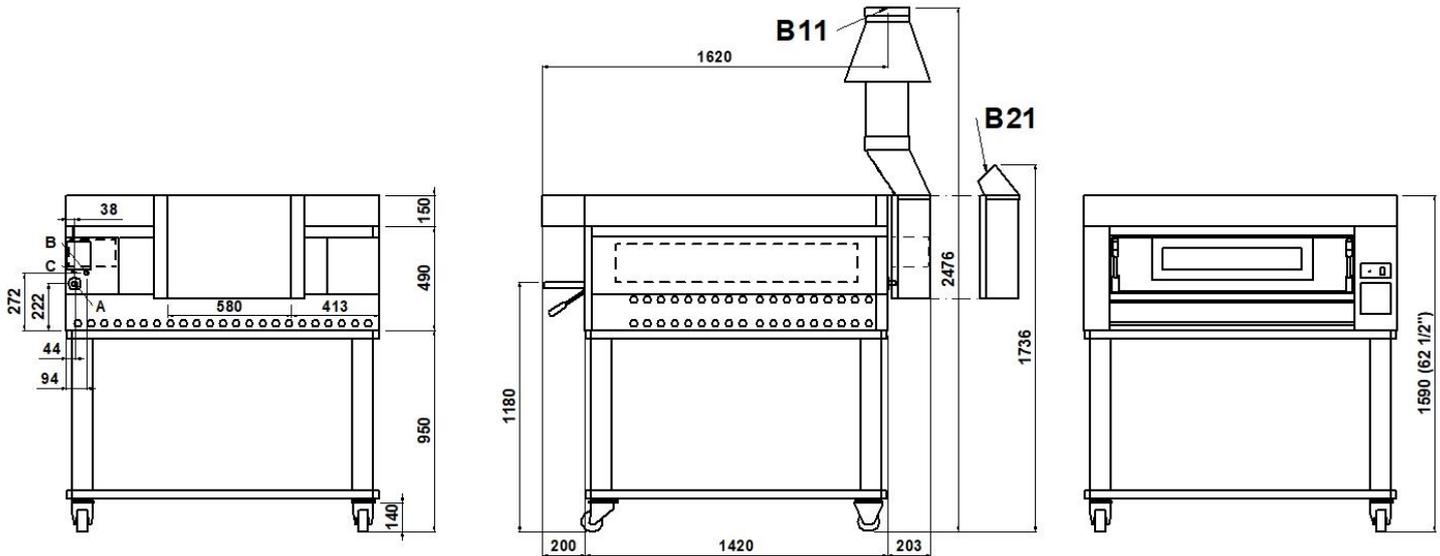


1 camera altezza 18cm
(assemblato con supporto 950mm)

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**

| | | |
|---|-----------------------|---------------------------------------|
| A 1/2" GAS ingresso gas conico maschio | B passacavi | C M6 vite equipotenziale |
|---|-----------------------|---------------------------------------|

DIMENSIONI ESTERNE

| | |
|-----------------|--------|
| Altezza est. | 640mm |
| Profondità est. | 1622mm |
| Larghezza est. | 1470mm |
| Peso | 313kg |

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

| | |
|----------------------|---|
| Teglia (600x400)mm | 4 |
| Pizze diametro 300mm | 9 |
| Pizze diametro 450mm | 5 |

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

| | |
|----------------------------|------------|
| Imballo in gabbia di legno | |
| Altezza | 900mm |
| Profondità | 2130mm |
| Larghezza | 1660mm |
| Peso | (313+50)kg |

| | |
|--|------------|
| In caso di abbinamento con cella o supporto: | |
| Altezz. max | 1850mm |
| Peso max | (423+60)kg |

ALIMENTAZIONE E POTENZA

| | |
|------------------------------------|-----------------------|
| Tipo apparecchiatura | B11 o B21 |
| Alimentazione gas | METANO o GPL |
| *Consumo orario max | |
| Metano G20 | 3,07m ³ /h |
| Metano G25 | 3,57m ³ /h |
| GPL G30 | 2,29kg/h |
| Alimentazione elettrica | |
| A.C.V230 1N | |
| Frequenza | 50/60Hz |
| Portata termica | 29kW |
| Cavo allacciamento per ogni camera | |
| tipo H07RN-F | |
| 3x1,5mm ² (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 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

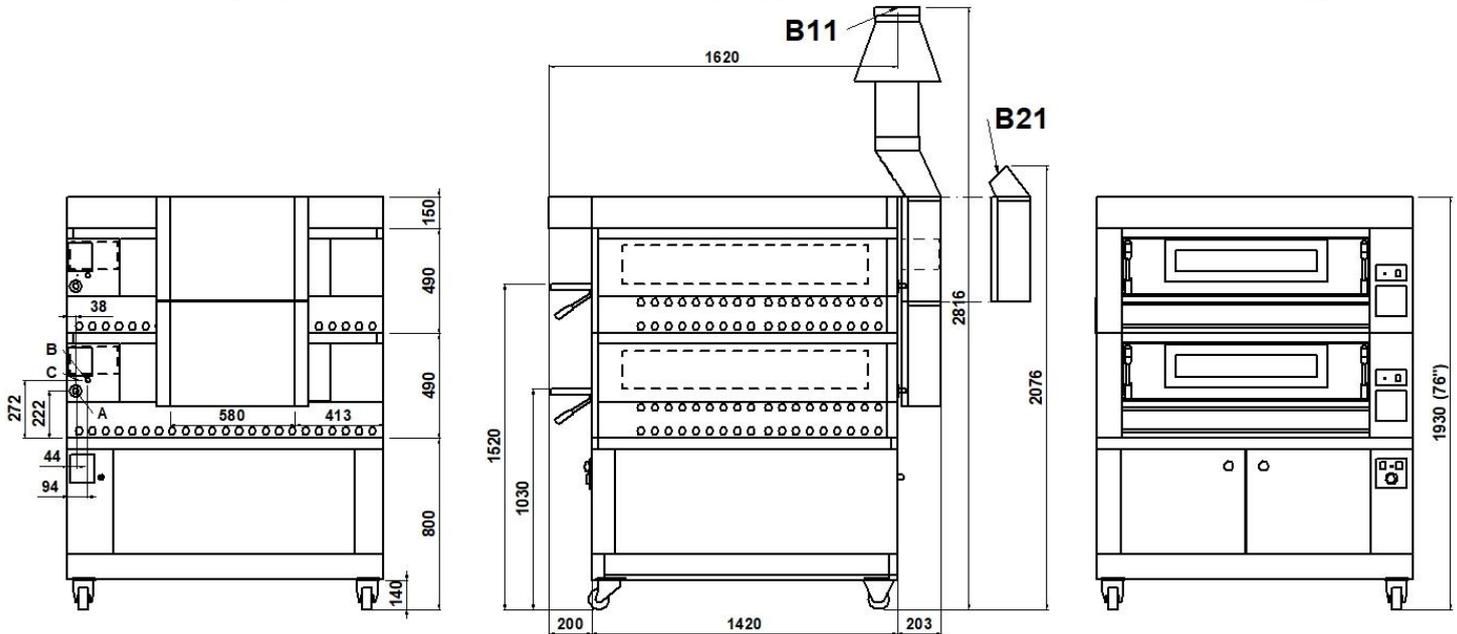
2 camere altezza 18cm

(assemblato con cella 800mm)

VISTA POSTERIORE

VISTA LATO DESTRO

VISTA FRONTALE



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

| | | |
|---|-----------------------|---------------------------------------|
| A 1/2" GAS ingresso gas conico maschio | B passacavi | C M6 vite equipotenziale |
|---|-----------------------|---------------------------------------|

DIMENSIONI ESTERNE

| | |
|-----------------|--------|
| Altezza est. | 1130mm |
| Profondità est. | 1622mm |
| Larghezza est. | 1470mm |
| Peso | 570kg |

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

| | |
|----------------------|----|
| Teglia (600x400)mm | 8 |
| Pizze diametro 300mm | 18 |
| Pizze diametro 450mm | 10 |

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

| | |
|----------------------------|------------|
| Imballo in gabbia di legno | |
| Altezza | 1390mm |
| Profondità | 2130mm |
| Larghezza | 1660mm |
| Peso | (570+60)kg |

| | |
|--|------------|
| In caso di abbinamento con cella o supporto: | |
| Altezz. max | 2190mm |
| Peso max | (680+70)kg |

ALIMENTAZIONE E POTENZA

| | |
|------------------------------------|-----------------------|
| Tipo apparecchiatura | B11o B21 |
| Alimentazione gas | METANO o GPL |
| *Consumo orario max | |
| Metano G20 | 6,14m ³ /h |
| Metano G25 | 7,14m ³ /h |
| GPL G30 | 4,58kg/h |
| Alimentazione elettrica | |
| A.C.V230 1N | |
| Frequenza | 50/60Hz |
| Portata termica | 58kW |
| Cavo allacciamento per ogni camera | |
| tipo H07RN-F | |
| 3x1,5mm ² (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 ² |

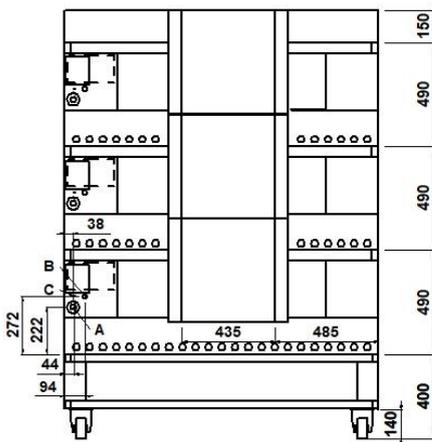
* il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo dell'attrezzatura

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

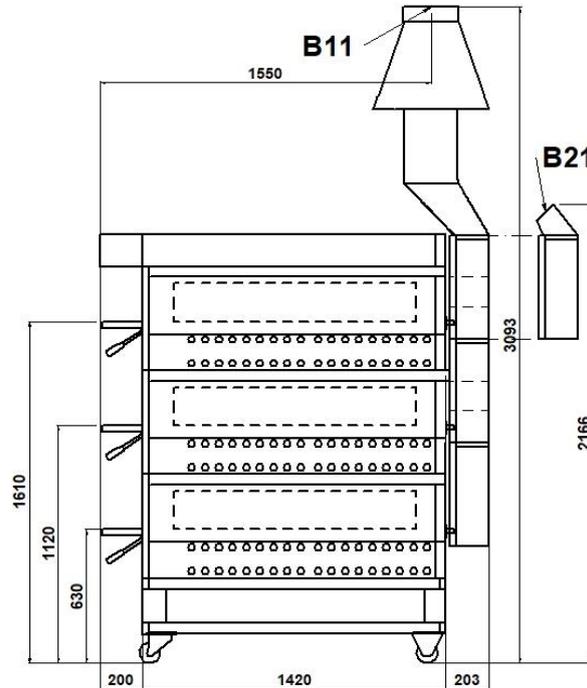
3 camere altezza 18cm

(assemblato con supporto 400mm)

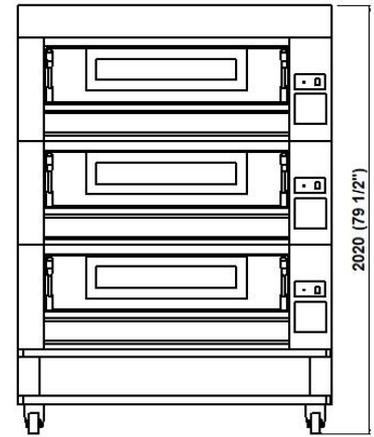
VISTA POSTERIORE



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 1/2" GAS ingresso gas conico maschio | B passacavi | C M6 vite equipotenziale |
|---|-----------------------|---------------------------------------|

DIMENSIONI ESTERNE

| | |
|-----------------|--------|
| Altezza est. | 1620mm |
| Profondità est. | 1622mm |
| Larghezza est. | 1470mm |
| Peso | 840kg |

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

| | |
|----------------------|----|
| Teglia (600x400)mm | 12 |
| Pizze diametro 300mm | 27 |
| Pizze diametro 450mm | 15 |

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

| | |
|----------------------------|------------|
| Imballo in gabbia di legno | |
| Altezza | 1880mm |
| Profondità | 2130mm |
| Larghezza | 1660mm |
| Peso | (840+70)kg |

| | |
|--|------------|
| In caso di abbinamento con cella o supporto: | |
| Altezz. max | 2280mm |
| Peso max | (918+80)kg |

ALIMENTAZIONE E POTENZA

| | |
|------------------------------------|------------------------|
| Tipo apparecchiatura | B11o B21 |
| Alimentazione gas | METANO o GPL |
| *Consumo orario max | |
| Metano G20 | 9,21m ³ /h |
| Metano G25 | 10,71m ³ /h |
| GPL G30 | 6,87kg/h |
| Alimentazione elettrica | |
| A.C.V230 1N | |
| Frequenza | 50/60Hz |
| Portata termica | 87kW |
| Cavo allacciamento per ogni camera | |
| tipo H07RN-F | |
| 3x1,5mm ² (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 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