serieP TRADITION

P110G B

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 bruciatore 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

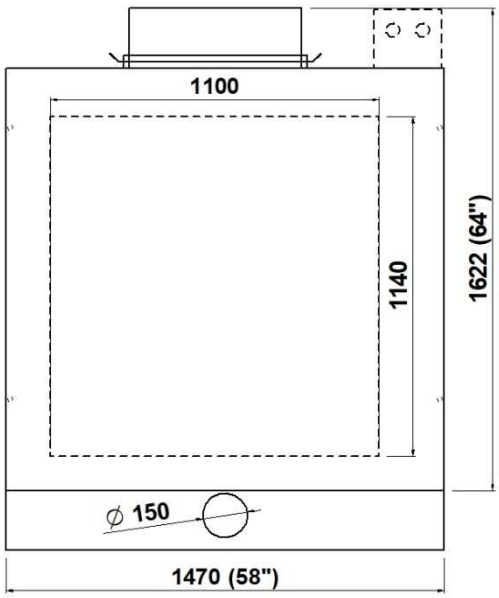
DIMENSIONI INTERNE CAMERA

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



serie P TRADITION

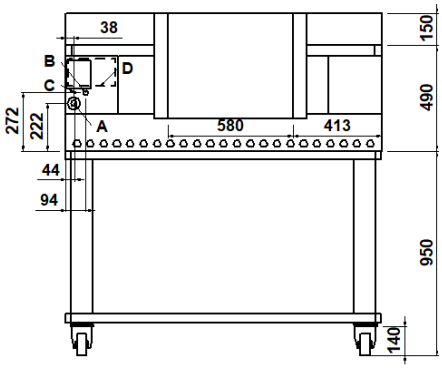
P110G B

MORETTI FORNI The SmartBaking Company®

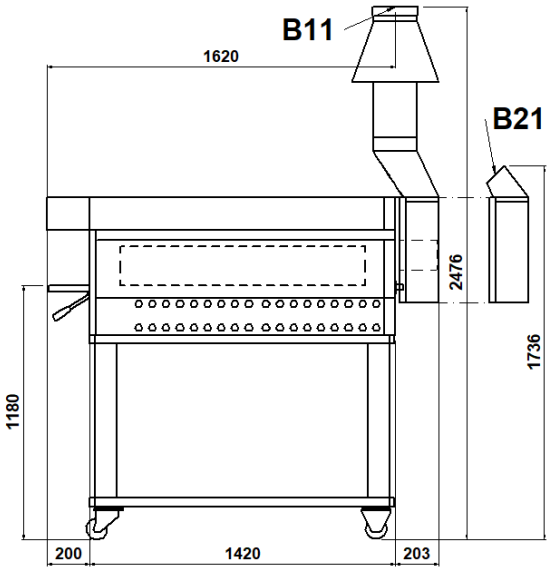
1 camera altezza 18cm

(assemblato con supporto 950mm)

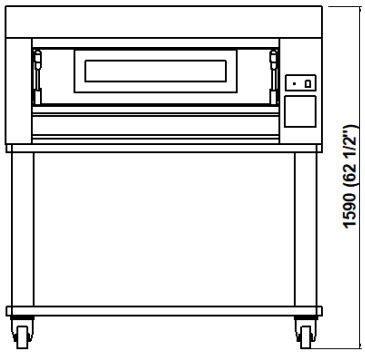
VISTA POSTERIORE



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

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:

Altez. max	1850mm
Peso max	(423+60)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

Tipo apparecchiatura B11o 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
3x2,5mm2 (V230 1N)

Alimentazione cella

A.C.V230 1N 50/60Hz

Potenza max	1,5kW
*Cons. medio orario	0,8kWh

Cavo allac. tipo H07RN-F 3x1,5mm2

*** 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

serie P TRADITION

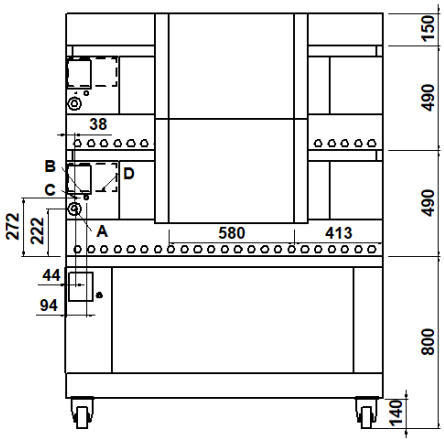
P110G B

MORETTI FORNI The SmartBaking Company®

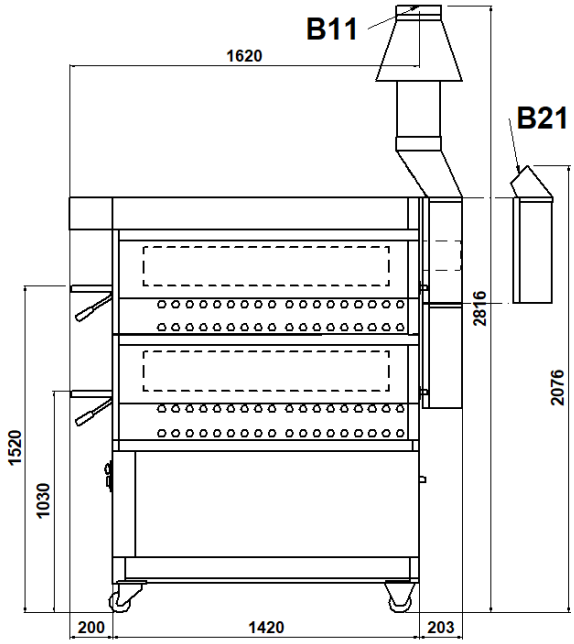
2 camere altezza 18cm

(assemblato con cella 800mm)

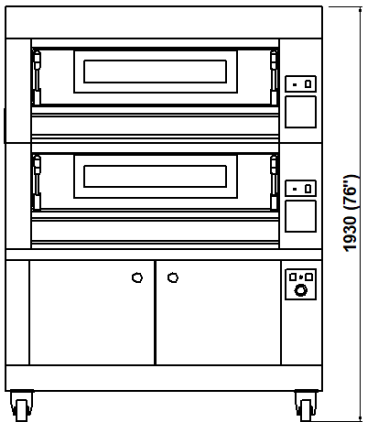
VISTA POSTERIORE



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

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:

Altez. 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
3x2,5mm2 (V230 1N)

Alimentazione cella

A.C.V230 1N 50/60Hz

Potenza max	1,5kW
*Cons. medio orario	0,8kWh

Cavo allac. tipo H07RN-F 3x1,5mm2

*** 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

serie P TRADITION

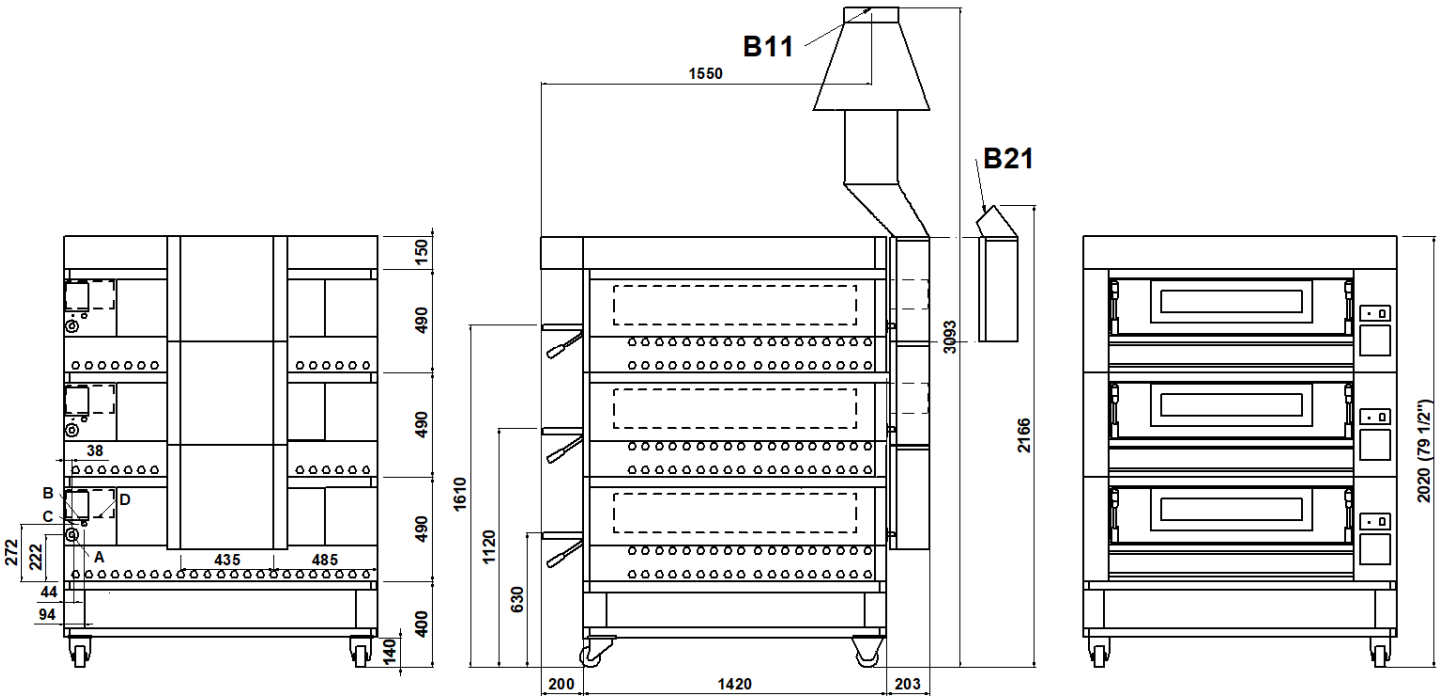
P110G B

MORETTI FORNI The SmartBaking Company®

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 ingresso gas conico maschio	passacavi	M6 vite equipotenziale	120V solo per modelli UL

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:

Altez. 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
3x2,5mm2 (V230 1N)

Alimentazione cella

A.C.V230 1N 50/60Hz

Potenza max	1,5kW
*Cons. medio orario	0,8kWh

Cavo allac. tipo H07RN-F 3x1,5mm2

*** 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