serieP TRADITION

P120E C

Forno elettrico statico modulare

Composizione a 2 camere di cottura

serieP elettrico 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. In alternativa alla pietra refrattaria è possibile richiedere la superfice bugnata, particolarmente indicata per le cotture bakery abbinandola alla vaporiera (su richiesta). La camera di cottura è disponibile in due altezze da 18 o 30 cm. 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 corazzate
- 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 lamiera alluminata
- Doppia illuminazione alogena
- Isolamento termico in lana di roccia

OPZIONI E ACCESSORI (SU RICHIESTA)

- Cella di lievitazione con ruote altezza 800mm
- Supporto con ruote altezza 600, 800, 950mm
- Vaporiera
- Anello distanziatore 300mm
- Piano di cottura in pietra refrattaria, lamiera bugnata
- Guide porta teglie aggiuntive per cella e supporto
- Motore per aspirazione vapori cappa 500m3/h
- Cappa autocondensante
- Cappa frontless

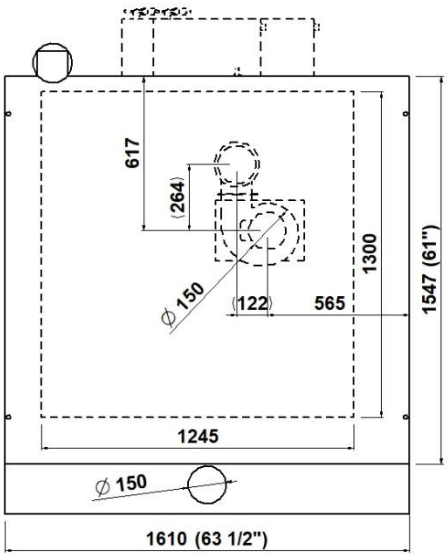
DIMENSIONI INTERNE CAMERA

Altezza interna	180-300mm
Profondità interna	1300mm
Larghezza interna	1245mm
Superf. tot. cottura	1,6m^2

DOTAZIONE STANDARD

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

VISTA DALL'ALTO

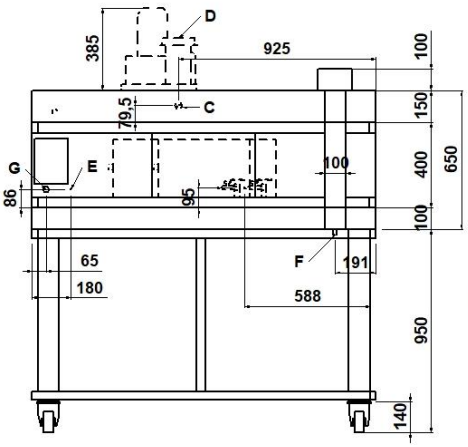


serieP TRADITION | **P120E C**

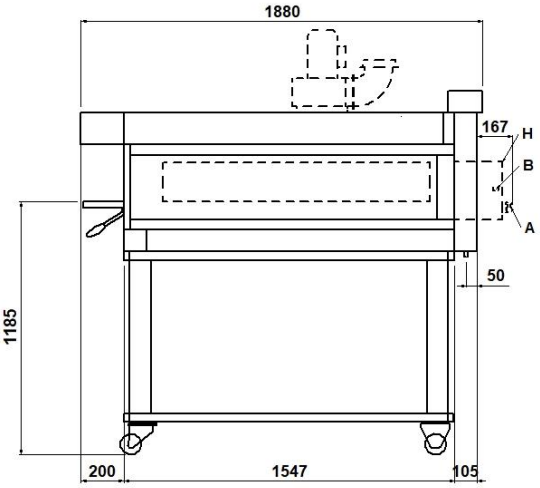
1 camera altezza 18cm

(assemblato con supporto 950mm)

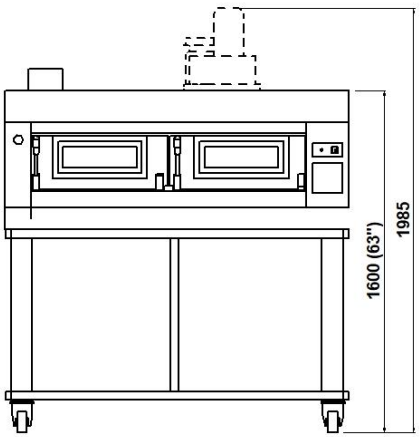
VISTA POSTERIORE



VISTA LATO DESTRO



VISTA FRONTALE



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

A ø8 uscita acqua vaporiera	**B** 3/4" maschio ingresso acqua vaporiera	**C** Ø16 scarico condensa cappa	**D** Ø150 scarico vapori
E M6 vite equipotenziale	**F** Ø12 scarico condensa camera	**G** passacavi	**H** vaporiera 3200W (vedere scheda tecnica)

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	650mm
Profondità est.	1547mm
Larghezza est.	1610mm
Peso	346kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	6
Pizze diametro 300mm	16
Pizze diametro 450mm	6

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno

Altezza	900mm
Profondità	2052mm
Larghezza	1810mm
Peso	(346+50)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:

Altez. max	1850mm
Peso max	(458+60)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

Alimentazione standard
A.C. V400 3N
Alimentazione opzionale
A.C. V230 3

Frequenza	50/60Hz
Potenza max	15,5kW
*Cons. medio orario	7,8kWh

Cavo allacciamento per ogni camera
tipo H07RN-F
5x6mm^2 (V400 3N)
4x10mm^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

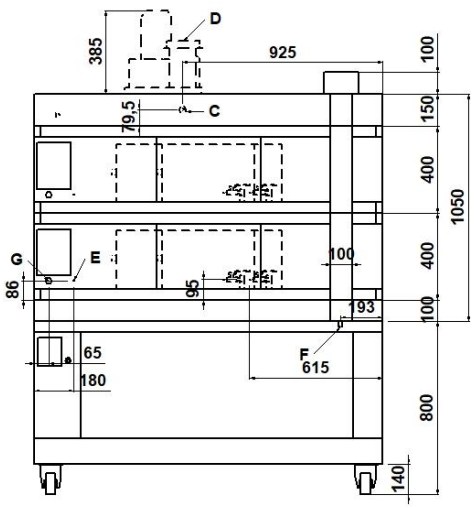
serieP TRADITION | **P120E C**

MORETTI FORNI The SmartBaking Company®

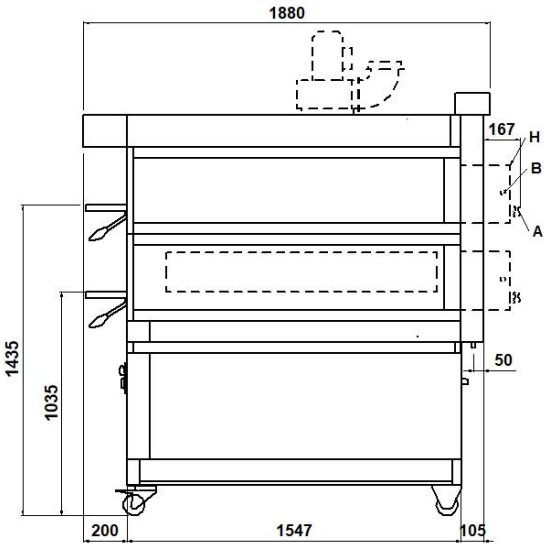
2 camere altezza 18cm

(assemblato con cella 800mm)

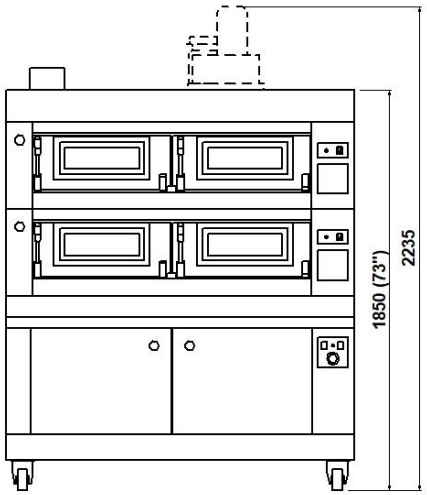
VISTA POSTERIORE



VISTA LATO DESTRO



VISTA FRONTALE



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

A ø8 uscita acqua vaporiera	**B** 3/4" maschio ingresso acqua vaporiera	**C** Ø16 scarico condensa	**D** Ø150 Scarico vapori
E M6 vite equipotenziale	**F** Ø12 scarico condensa	**G** passacavi	**H** vaporiera 3200W (vedere scheda tecnica)

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	1050mm
Profondità est.	1547mm
Larghezza est.	1610mm
Peso	581kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	12
Pizze diametro 300mm	32
Pizze diametro 450mm	12

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno

Altezza	1300mm
Profondità	2052mm
Larghezza	1810mm
Peso	(581+60)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:

Altez. max	2250mm
Peso max	(693+70)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

Alimentazione standard
A.C. V400 3N
Alimentazione opzionale
A.C. V230 3

Frequenza	50/60Hz
Potenza max	31,0kW
*Cons. medio orario	15,6kWh

Cavo allacciamento per ogni camera
tipo H07RN-F
5x6mm^2 (V400 3N)
4x10mm^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

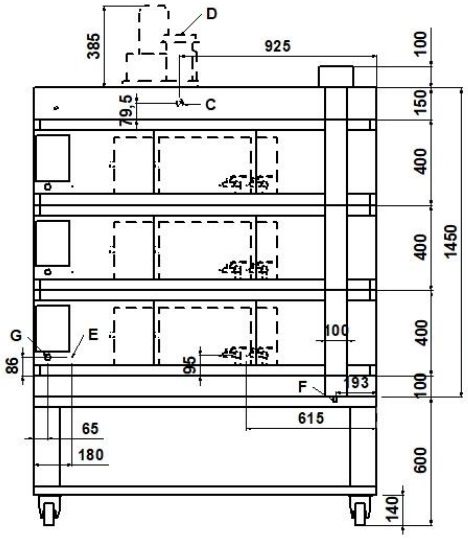
*** il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo dell'attrezzatura**

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

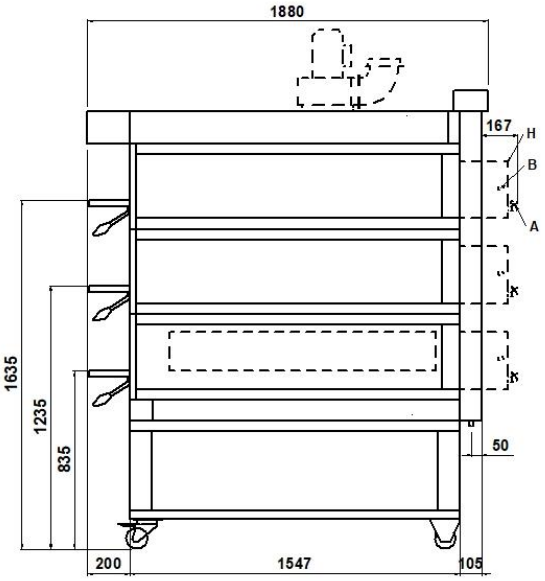
serieP TRADITION | **P120E C**

3 camere altezza 18cm
(assemblato con supporto 600mm)

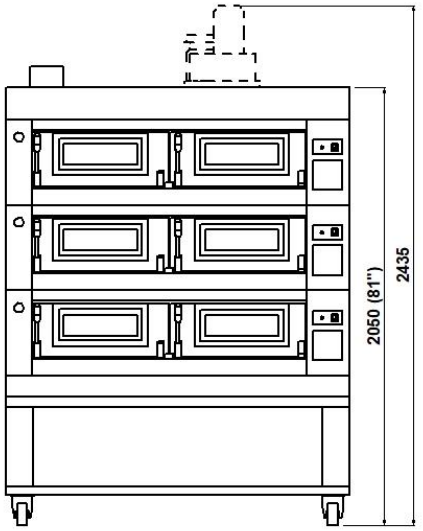
VISTA POSTERIORE



VISTA LATO DESTRO



VISTA FRONTALE



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

A ø8 uscita acqua vaporiera	**B** 3/4" maschio ingresso acqua vaporiera	**C** Ø16 scarico condensa	**D** Ø150 Scarico vapori
E M6 vite equipotenziale	**F** Ø12 scarico condensa	**G** passacavi	**H** vaporiera 3200W (vedere scheda tecnica)

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	1450mm
Profondità est.	1547mm
Larghezza est.	1610mm
Peso	816kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	18
Pizze diametro 300mm	48
Pizze diametro 450mm	18

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno

Altezza	1700mm
Profondità	2052mm
Larghezza	1810mm
Peso	(816+70)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:

Altez. max	2650mm
Peso max	(928+80)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

Alimentazione standard
A.C. V400 3N
Alimentazione opzionale
A.C. V230 3

Frequenza	50/60Hz
Potenza max	46,5kW
*Cons. medio orario	23,4kWh

Cavo allacciamento per ogni camera
tipo H07RN-F
5x6mm^2 (V400 3N)
4x10mm^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**

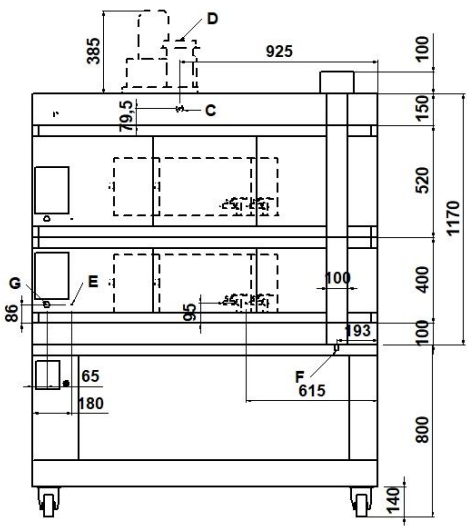
NOTE: MORETTI FORNI S.P.A. si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti presentati in questa pubblicazione

P120E C

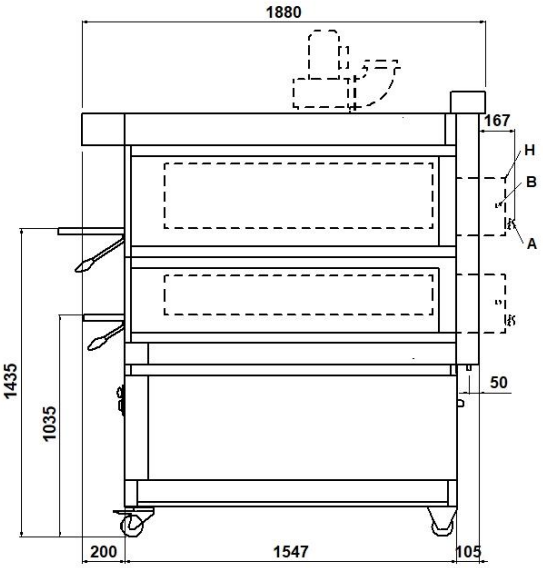
2 camere altezza 18+30 cm

(assemblato con cella 800mm)

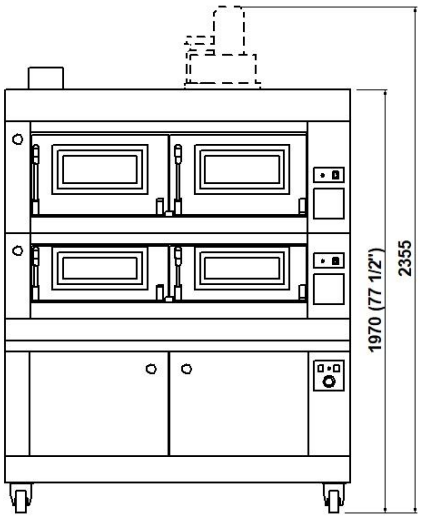
VISTA POSTERIORE



VISTA LATO DESTRO



VISTA FRONTALE



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

A ø8 uscita acqua vaporiera	**B** 3/4" maschio ingresso acqua vaporiera	**C** Ø16 scarico condensa	**D** Ø150 Scarico vapori
E M6 vite equipotenziale	**F** Ø12 scarico condensa	**G** passacavi	**H** vaporiera 3200W (vedere scheda tecnica)

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	1170mm
Profondità est.	1547mm
Larghezza est.	1610mm
Peso	625kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	12
Pizze diametro 300mm	32
Pizze diametro 450mm	12

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno

Altezza	1420mm
Profondità	2052mm
Larghezza	1810mm
Peso	(625+60)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:

Altez. max	2370mm
Peso max	(735+70)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

Alimentazione standard
A.C. V400 3N
Alimentazione opzionale
A.C. V230 3

Frequenza	50/60Hz
Potenza max	31,0kW
*Cons. medio orario	15,6kWh

Cavo allacciamento per ogni camera
tipo H07RN-F
5x6mm^2 (V400 3N)
4x10mm^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**

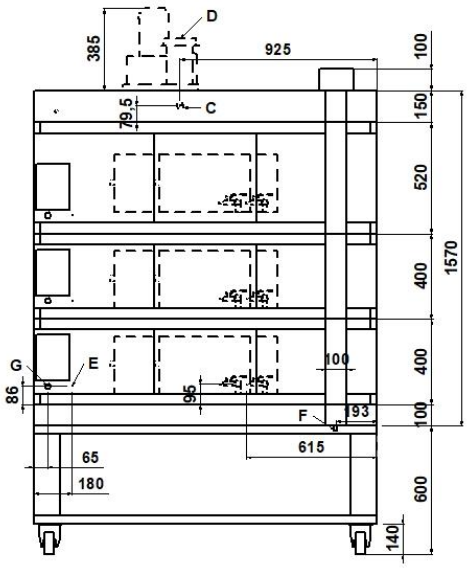
NOTE: MORETTI FORNI S.P.A. si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti presentati in questa pubblicazione

serieP TRADITION | **P120E C**

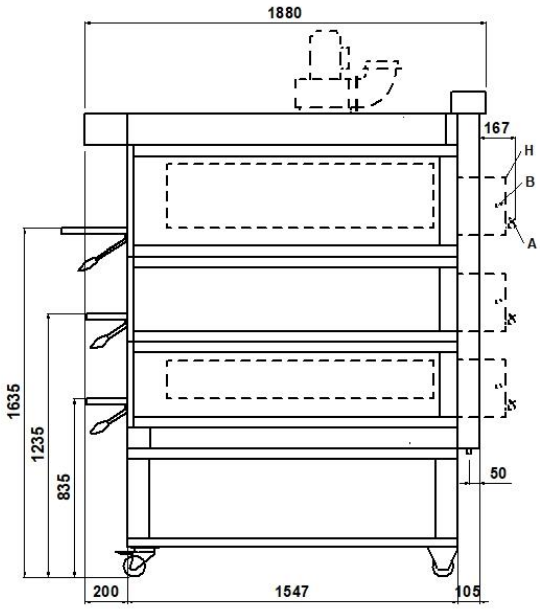
3 camere altezza 18+18+30 cm

(assemblato con supporto 600mm)

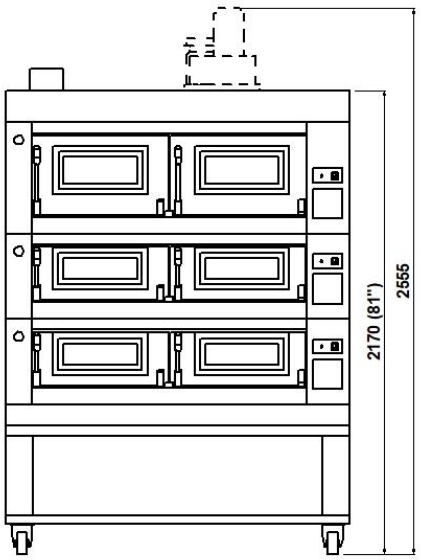
VISTA POSTERIORE



VISTA LATO DESTRO



VISTA FRONTALE



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

A ø8 uscita acqua vaporiera	**B** 3/4" maschio ingresso acqua vaporiera	**C** Ø16 scarico condensa	**D** Ø150 Scarico vapori
E M6 vite equipotenziale	**F** Ø12 scarico condensa	**G** passacavi	**H** Vaporiera 3200W (vedere scheda tecnica)

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	1570mm
Profondità est.	1547mm
Larghezza est.	1610mm
Peso	860kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	18
Pizze diametro 300mm	48
Pizze diametro 450mm	18

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno

Altezza	1820mm
Profondità	2052mm
Larghezza	1810mm
Peso	(860+70)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:

Altez. max	2770mm
Peso max	(970+80)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

Alimentazione standard
A.C. V400 3N
Alimentazione opzionale
A.C. V230 3

Frequenza	50/60Hz
Potenza max	46,5kW
*Cons. medio orario	23,4kWh

Cavo allacciamento per ogni camera
tipo H07RN-F
5x6mm^2 (V400 3N)
4x10mm^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

P120C
DATI TECNICI

INFORMAZIONI SPEDIZIONE H18		P120C_1_18	P120C_2_18	P120C_3_18
Imballo in gabbia di legno	Altezza	900mm	1300mm	1700mm
	Peso	(346+50)kg	(581+60)kg	(816+70)kg
In caso di abbinamento con cella o supporto	Altezza max.	1850mm	2250mm	2650mm
	Peso max.	(458+60)kg	(693+70)kg	(928+80)kg
INFORMAZIONI SPEDIZIONE H30		**P120C_1_30**	**P120C_2_30**	**P120C_3_30**
Imballo in gabbia di legno	Altezza	1020mm	1540mm	2060mm
	Peso	(366+50)kg	(621+60)kg	(876+70)kg
In caso di abbinamento con cella o supporto	Altezza max.	1970mm	2340mm	2860mm
	Peso max.	(478+60)kg	(733+70)kg	(988+80)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA (RIFERITA AD UNA CAMERA DI COTTURA)	Potenza max	Pizzeria	kW	15,5
	*Cons. medio orario		kWh	7,8
	Potenza max	Pasticceria	kW	11,5
	*Cons. medio orario		kWh	5,8
	Potenza max	Platea potenziata	kW	15,7
	*Cons. medio orario		kWh	7,9

*** 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