



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
- Maniglione in acciaio inox
- 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 chiuso con ruote altezza 400mm
- Anello distanziatore 300mm
- Guide porta teglie aggiuntive per cella e supporto
- Attivatore scarico vapori
- Cappa frontless

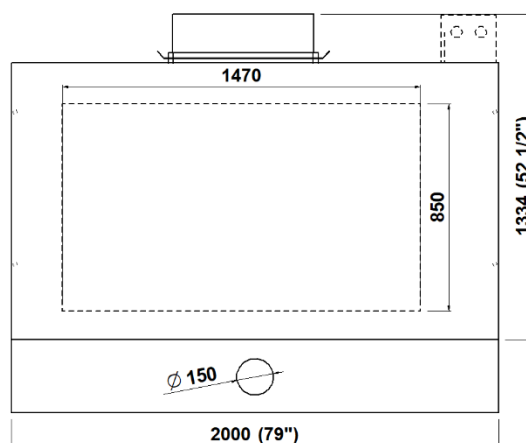
DIMENSIONI INTERNE CAMERA

Altezza interna	180mm
Profondità interna	850mm
Larghezza interna	1470mm
Superf. tot. cottura	1,24m ²

DOTAZIONE STANDARD

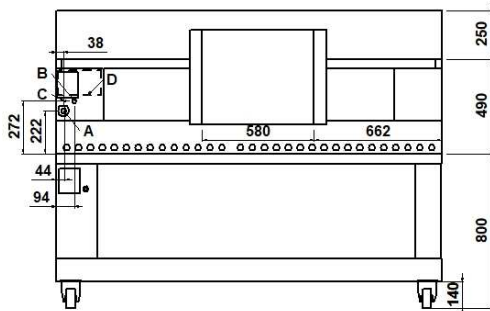
- Illuminazione ottenuta tramite 2 lampade alogene
- Dispositivo di sicurezza indipendente di massima temperatura

VISTA DALL'ALTO

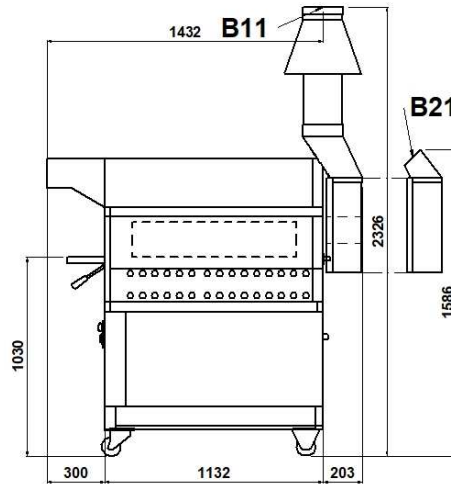


1 camera altezza 18cm
(assemblato con supporto 950mm)

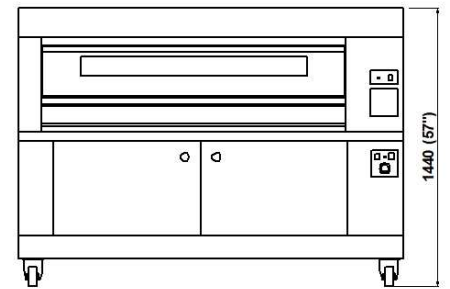
VISTA POSTERIORE



VISTA LATO DESTRO



VISTA FRONTALE



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

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

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	740mm
Profondità est.	1334mm
Larghezza est.	2000mm
Peso	369kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	4
Pizze diametro 300mm	12
Pizze diametro 450mm	5

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	1000mm
Profondità	1960mm
Larghezza	2190mm
Peso	(369+50)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Altezz. max	1800mm
Peso max	(486+60)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

Tipo apparecchiatura	B11o B21
Alimentazione gas	METANO o GPL
*Consumo orario max	
Metano G20	3,28m ³ /h
Metano G25	3,82m ³ /h
GPL G30	2,45kg/h
Alimentazione elettrica	
A.C.V230 1N	
Frequenza	50/60Hz
Portata termica	31kW
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
3x2,5mm 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

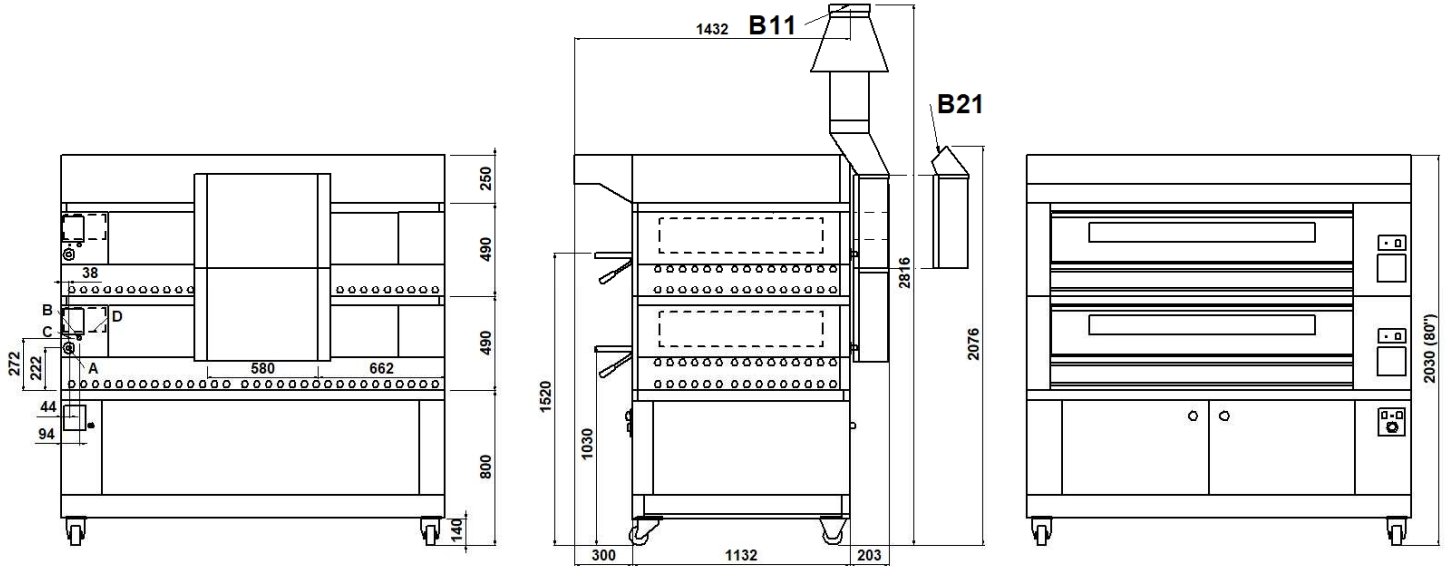
NOTE: MORETTI FORNI S.P.A. si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti presentati in questa pubblicazione

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	D 120V solo per modello UL
---	-----------------------	---------------------------------------	---

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	1230mm
Profondità est.	1334mm
Larghezza est.	2000mm
Peso	649kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	8
Pizze diametro 300mm	24
Pizze diametro 450mm	10

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	1490mm
Profondità	1960mm
Larghezza	2190mm
Peso	(649+60)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:
Altezz. max 2290mm
Peso max (766+70)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

Tipo apparecchiatura B11o B21	
Alimentazione gas	
METANO o GPL	
*Consumo orario max	
Metano G20	6,56m ³ /h
Metano G25	7,63m ³ /h
GPL G30	4,89kg/h
Alimentazione elettrica	
A.C.V230 1N	
Frequenza	50/60Hz
Portata termica	62kW
Cavo allacciamento per ogni camera tipo H07RN-F 3x2,5mm 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

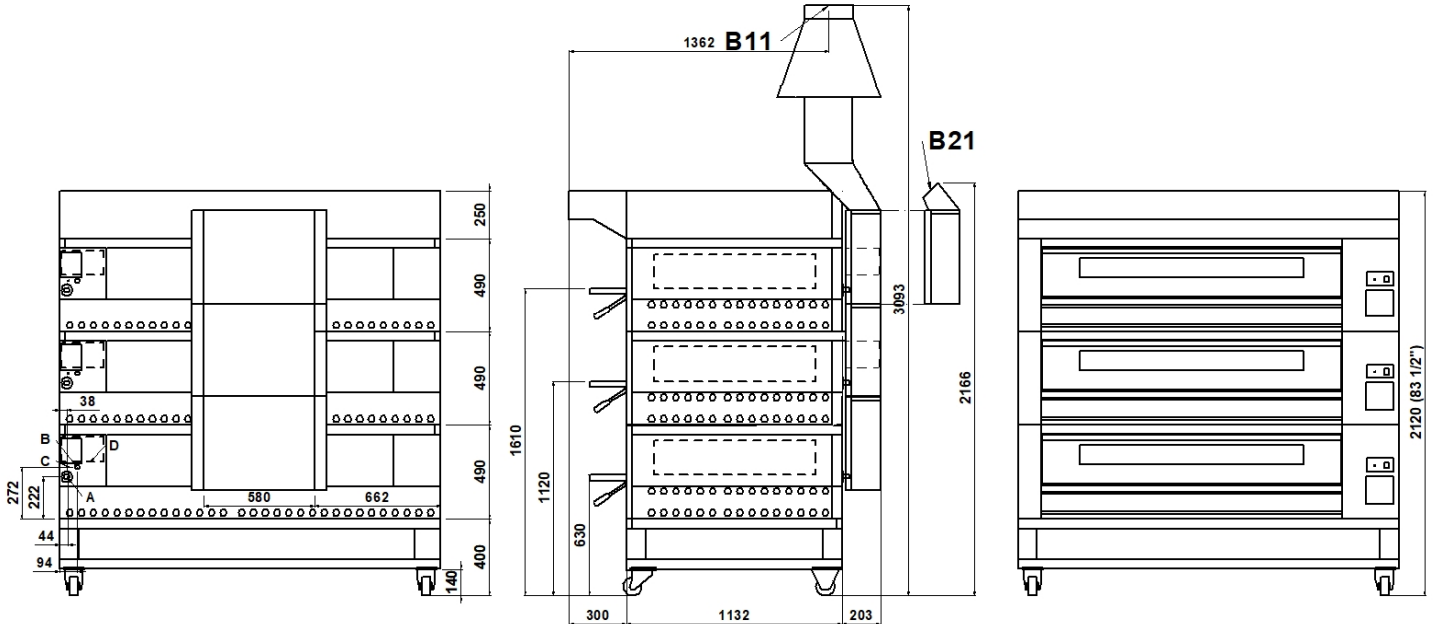
NOTE: MORETTI FORNI S.P.A. si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti presentati in questa pubblicazione

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

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	1720mm
Profondità est.	1134mm
Larghezza est.	2000mm
Peso	929kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	12
Pizze diametro 300mm	36
Pizze diametro 450mm	15

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	1980mm
Profondità	1960mm
Larghezza	2190mm
Peso	(929+70)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Altezz. max	2380mm
Peso max	(1013+80)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

Tipo apparecchiatura	B11o B21
Alimentazione gas	METANO o GPL
*Consumo orario max	
Metano G20	9,84m ³ /h
Metano G25	11,44m ³ /h
GPL G30	7,34kg/h
Alimentazione elettrica	
A.C.V230 1N	
Frequenza	50/60Hz
Portata termica	93kW
Cavo allacciamento per ogni camera	tipo H07RN-F
	3x2,5mm 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