



## 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 superficie 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 temperato
- 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)

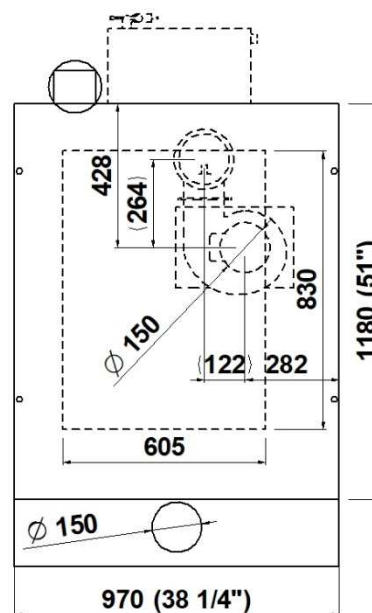
- Cella di lievitazione con ruote altezza 600, 800mm
- Supporto con ruote altezza 600, 800, 950mm
- Cella con umidificatore 250W
- Vaporiera
- Anello distanziatore 300mm
- Piano di cottura in pietra refrattaria, lamiera bugnata
- Guide porta teglie aggiuntive per cella e supporto
- Motore per aspirazione vapori cappa 500m<sup>3</sup>/h
- Cappa autocondensante
- Cappa frontless

### DIMENSIONI INTERNE CAMERA

Altezza interna	180-300mm
Profondità interna	830mm
Larghezza interna	605mm
Superf. tot. cottura	0,5m <sup>2</sup>

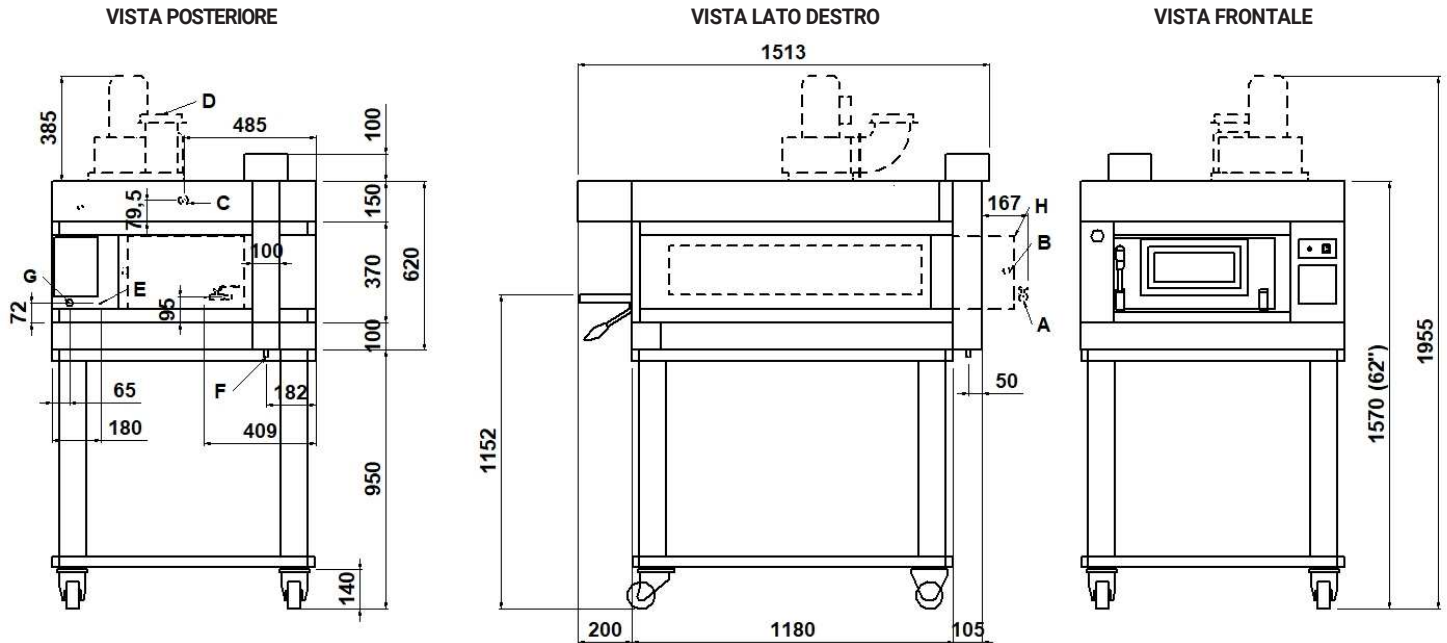
- 20 programmi personalizzabili
- Timer
- Economizzatore
- Dispositivo di sicurezza indipendente di massima temperatura

### VISTA DALL'ALTO



### DOTAZIONE STANDARD

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



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

<b>A</b> ø8 uscita acqua vaporiera	<b>B</b> 3/4" maschio ingresso acqua vaporiera	<b>C</b> Ø16 scarico condensa cappa	<b>D</b> Ø150 scarico vapori
<b>E</b> M6 vite equipotenziale	<b>F</b> Ø12 scarico condensa camera	<b>G</b> passacavi	<b>H</b> vaporiera 1600W (vedere scheda tecnica)

**DIMENSIONI ESTERNE**

Altezza est.	620mm
Profondità est.	1180mm
Larghezza est.	970mm
Peso	177kg

**CAPACITA' TOTALE DI COTTURA**

Teglia (600x400)mm	2
Pizze diametro 300mm	4
Pizze diametro 450mm	1

**INFORMAZIONI SPEDIZIONE**

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	870mm
Profondità	1741mm
Larghezza	1170mm
Peso	(177+50)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Altezz. max	1820mm
Peso max	(251+60)kg

**ALIMENTAZIONE E POTENZA**

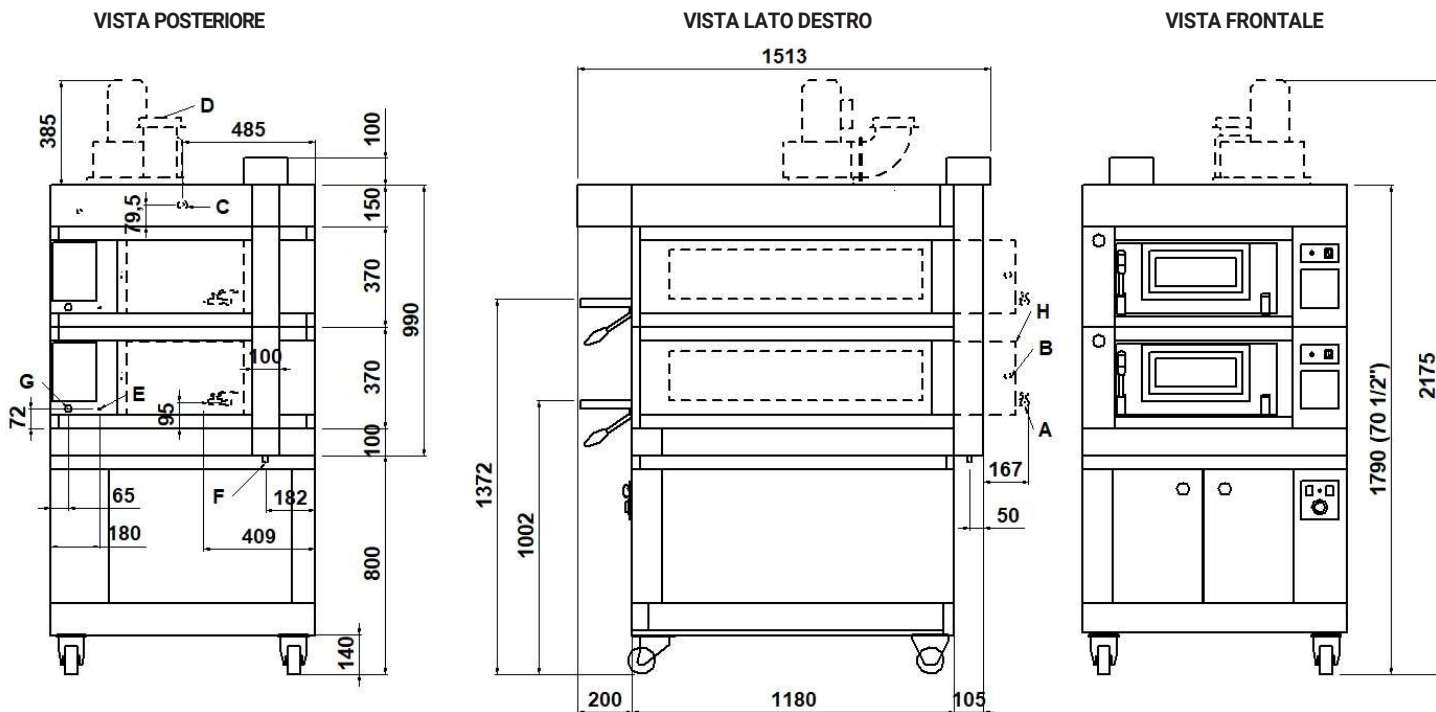
Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	7,9kW
*Cons. medio orario	4,0kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x4mm <sup>2</sup> (V400 3N)	
4x6mm <sup>2</sup> (V230 3)	
Alimentazione cella	
A.C. V230 1N 50/60 Hz	
Potenza max	1,5kW
*Cons. medio orario	0,8kWh
Cavo allac. tipo H07RN-F 3x1,5mm <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)



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

<b>A</b> ø8 uscita acqua vaporiera	<b>B</b> 3/4" maschio ingresso acqua vaporiera	<b>C</b> Ø16 scarico condensa	<b>D</b> Ø150 Scarico vapori
<b>E</b> M6 vite equipotenziale	<b>F</b> Ø12 scarico condensa	<b>G</b> passacavi	<b>H</b> vaporiera 1600W (vedere scheda tecnica)

**DIMENSIONI ESTERNE**

Altezza est.	990mm
Profondità est.	180mm
Larghezza est.	970mm
Peso	303kg

**CAPACITA' TOTALE DI COTTURA**

Teglia (600x400)mm	4
Pizze diametro 300mm	8
Pizze diametro 450mm	2

**INFORMAZIONI SPEDIZIONE**

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	1240mm
Profondità	1741mm
Larghezza	1170mm
Peso	(303+60)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Altezz. max	2200mm
Peso max	(377+70)kg

**ALIMENTAZIONE E POTENZA**

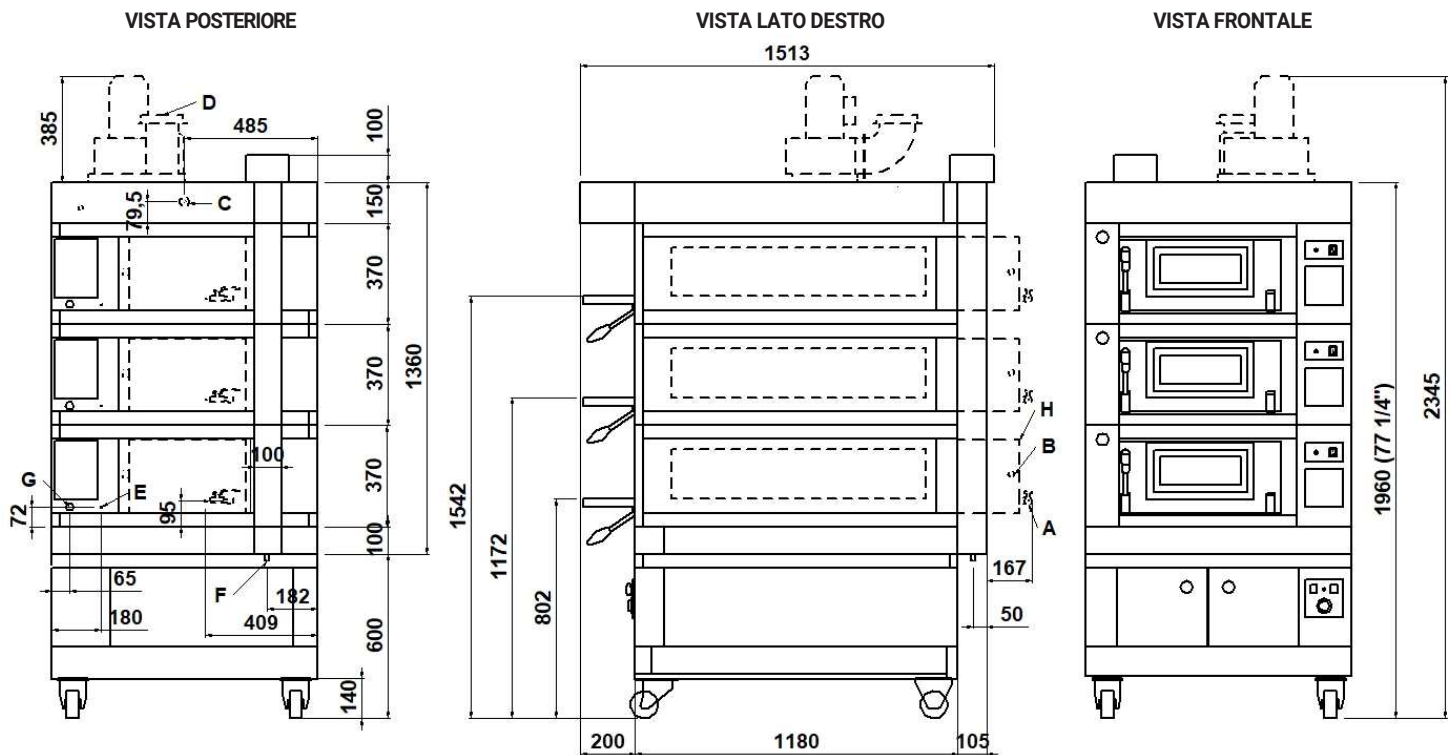
Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	15,8kW
*Cons. medio orario	7,9kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x4mm <sup>2</sup> (V400 3N)	
4x6mm <sup>2</sup> (V230 3)	
Alimentazione cella	
A.C. V230 1N 50/60 Hz	
Potenza max	1,5kW
*Cons. medio orario	0,8kWh
Cavo allac. tipo H07RN-F	3x1,5mm <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 cella 600mm)



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

<b>A</b> ø8 uscita acqua vaporiera	<b>B</b> 3/4" maschio ingresso acqua vaporiera	<b>C</b> Ø16 scarico condensa	<b>D</b> Ø150 Scarico vapori
<b>E</b> M6 vite equipotenziale	<b>F</b> Ø12 scarico condensa	<b>G</b> passacavi	<b>H</b> vaporiera 1600W (vedere scheda tecnica)

**DIMENSIONI ESTERNE**

Altezza est.	1360mm
Profondità est.	1180mm
Larghezza est.	970mm
Peso	429kg

**CAPACITA' TOTALE DI COTTURA**

Teglia (600x400)mm	6
Pizze diametro 300mm	12
Pizze diametro 450mm	3

**INFORMAZIONI SPEDIZIONE**

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	1610mm
Profondità	1741mm
Larghezza	1170mm
Peso	(429+70)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Altezz. max	2560mm
Peso max	(485+80)kg

**ALIMENTAZIONE E POTENZA**

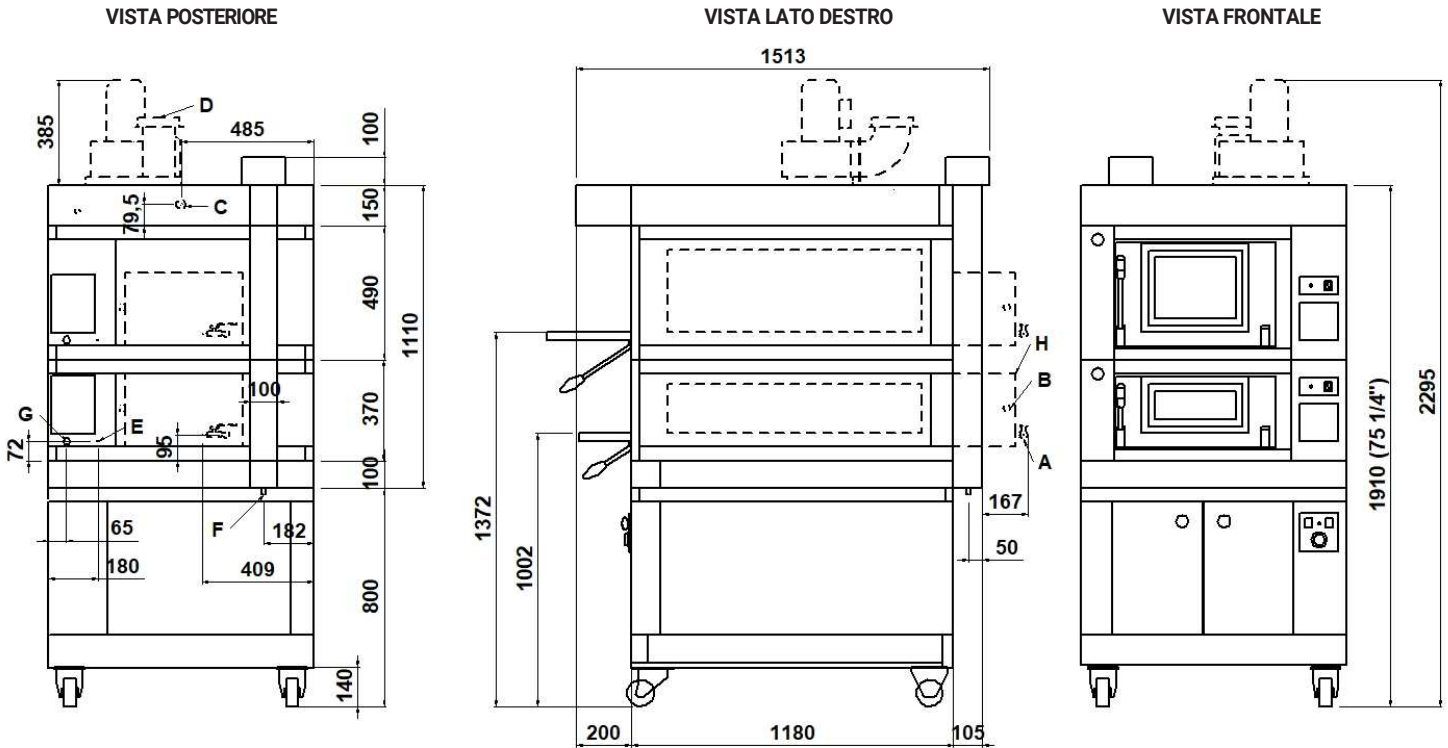
Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	23,7kW
*Cons. medio orario	11,9kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x4mm <sup>2</sup> (V400 3N)	
4x6mm <sup>2</sup> (V230 3)	
Alimentazione cella	
A.C. V230 1N 50/60 Hz	
Potenza max	1,5kW
*Cons. medio orario	0,8kWh
Cavo allac. tipo H07RN-F	3x1,5mm <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 18+30 cm**

(assemblato con cella 800mm)



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

<b>A</b> ø8 uscita acqua vaporiera	<b>B</b> 3/4" maschio ingresso acqua vaporiera	<b>C</b> Ø16 scarico condensa	<b>D</b> Ø150 Scarico vapori
<b>E</b> M6 vite equipotenziale	<b>F</b> Ø12 scarico condensa	<b>G</b> passacavi	<b>H</b> vaporiera 1600W (vedere scheda tecnica)

**DIMENSIONI ESTERNE**

Altezza est.	1110mm
Profondità est.	1180mm
Larghezza est.	970mm
Peso	330kg

**CAPACITA' TOTALE DI COTTURA**

Teglia (600x400)mm	4
Pizze diametro 300mm	8
Pizze diametro 450mm	2

**INFORMAZIONI SPEDIZIONE**

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	1360mm
Profondità	1741mm
Larghezza	1170mm
Peso	(330+60)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Altezz. max	2320mm
Peso max	(405+70)kg

**ALIMENTAZIONE E POTENZA**

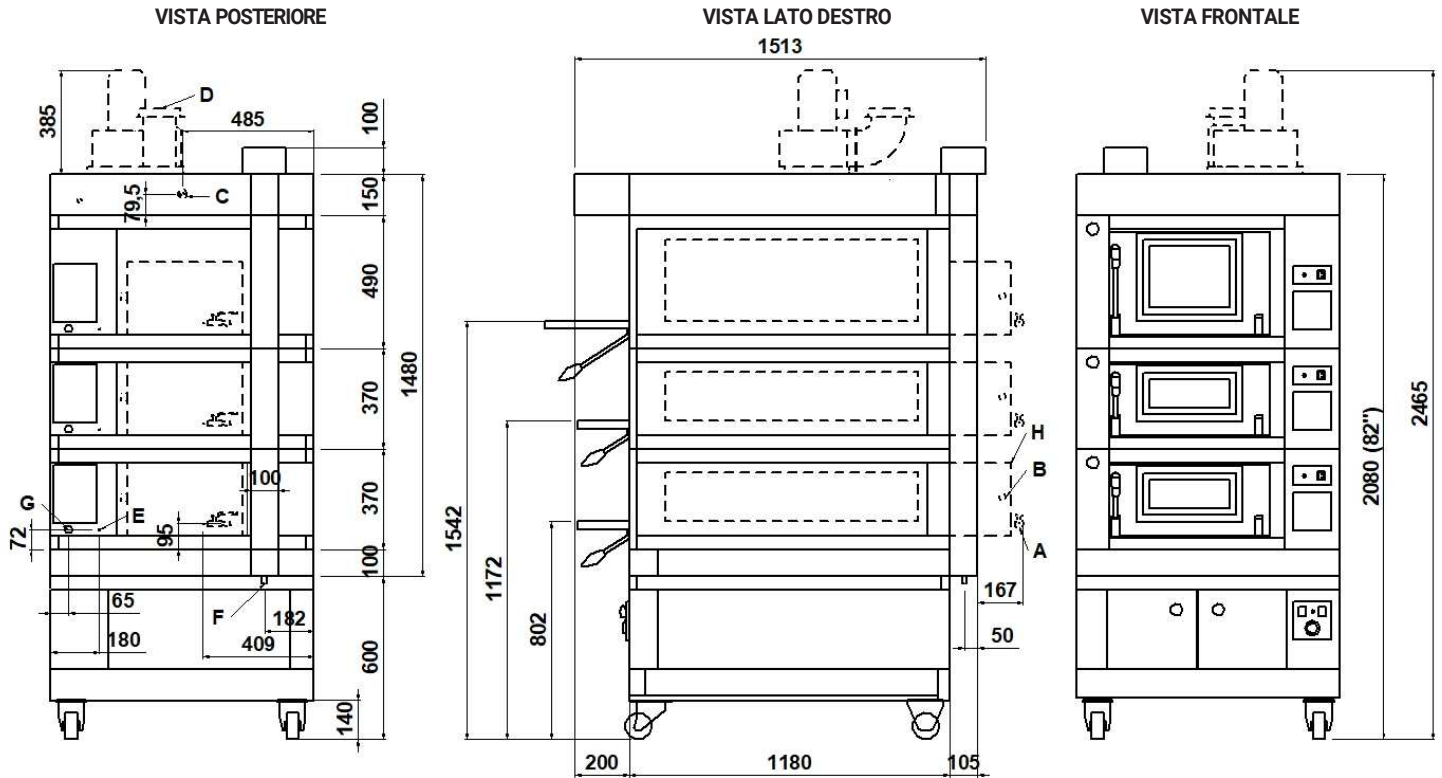
Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	15,8kW
*Cons. medio orario	7,9kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x4mm <sup>2</sup> (V400 3N)	
4x6mm <sup>2</sup> (V230 3)	
Alimentazione cella	
A.C. V230 1N 50/60 Hz	
Potenza max	1,5kW
*Cons. medio orario	0,8kWh
Cavo allac. tipo H07RN-F	3x1,5mm <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 18+18+30 cm**

(assemblato con cella 600mm)



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

<b>A</b> ø8 uscita acqua vaporiera	<b>B</b> 3/4" maschio ingresso acqua vaporiera	<b>C</b> Ø16 scarico condensa	<b>D</b> Ø150 Scarico vapori
<b>E</b> M6 vite equipotenziale	<b>F</b> Ø12 scarico condensa	<b>G</b> passacavi	<b>H</b> Vaporiera 1600W (vedere scheda tecnica)

**DIMENSIONI ESTERNE**

Altezza est.	1480mm
Profondità est.	970mm
Larghezza est.	1180mm
Peso	460kg

**CAPACITA' TOTALE DI COTTURA**

Teglia (600x400)mm	6
Pizze diametro 300mm	12
Pizze diametro 450mm	3

**INFORMAZIONI SPEDIZIONE**

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	1730mm
Profondità	1741mm
Larghezza	1170mm
Peso	(460+70)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Altezz. max	2680mm
Peso max	(515+80)kg

**ALIMENTAZIONE E POTENZA**

Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	23,7kW
*Cons. medio orario	11,9kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x4mm <sup>2</sup> (V400 3N)	
4x6mm <sup>2</sup> (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 <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

**P60**  
DATI TECNICI

<b>INFORMAZIONI SPEDIZIONE H18</b>		<b>P60_1_18</b>	<b>P60_2_18</b>	<b>P60_3_18</b>
Imballo in gabbia di legno	Altezza	870mm	1240mm	1610mm
	Peso	(177+50)kg	(303+60)kg	(429+70)kg
In caso di abbinamento con cella o supporto	Altezza max.	1820mm	2200mm	2560mm
	Peso max.	(251+60)kg	(377+70)kg	(485+80)kg
<b>INFORMAZIONI SPEDIZIONE H30</b>		<b>P60_1_30</b>	<b>P60_2_30</b>	<b>P60_3_30</b>
Imballo in gabbia di legno	Altezza	990mm	1480mm	1970mm
	Peso	(189+50)kg	(327+60)kg	(465+70)kg
In caso di abbinamento con cella o supporto	Altezza max.	1940mm	2440mm	2920mm
	Peso max.	(263+60)kg	(401+70)kg	(521+80)kg

<b>ALIMENTAZIONE E POTENZA</b> (RIFERITA AD UNA CAMERA DI COTTURA)	Potenza max	Pizzeria	kW	7,9
	*Cons. medio orario		kWh	4,0
	Potenza max	Pasticceria	kW	6,0
	*Cons. medio orario		kWh	3,0
	Potenza max	Platea potenziata	kW	9,0
	*Cons. medio orario		kWh	4,5

\* 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