



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

CONSTRUZIONE

- 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 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 500m³/h
- Cappa autocondensante
- Cappa frontless

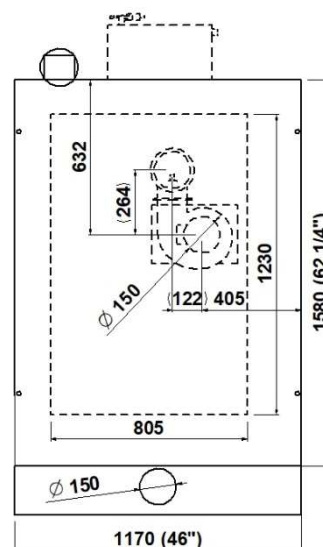
DIMENSIONI INTERNE CAMERA

Altezza interna	180-300mm
Profondità interna	1230mm
Larghezza interna	805mm
Superf. tot. cottura	1m ²

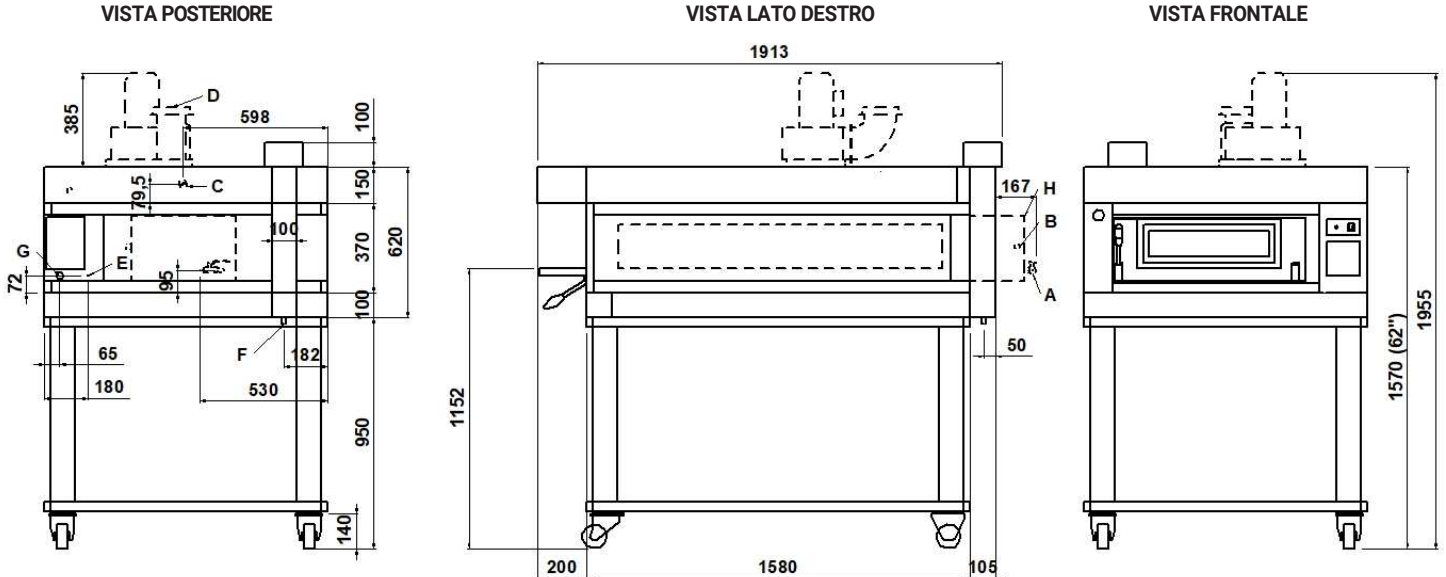
DOTAZIONE STANDARD

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

VISTA DALL'ALTO



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



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 1600W (vedere scheda tecnica)

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	620mm
Profondità est.	1941mm
Larghezza est.	1170mm
Peso	211kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	4
Pizze diametro 300mm	9
Pizze diametro 450mm	3

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	870mm
Profondità	2141mm
Larghezza	1370mm
Peso	(211+50)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Altezz. max	1820mm
Peso max	(305+60)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

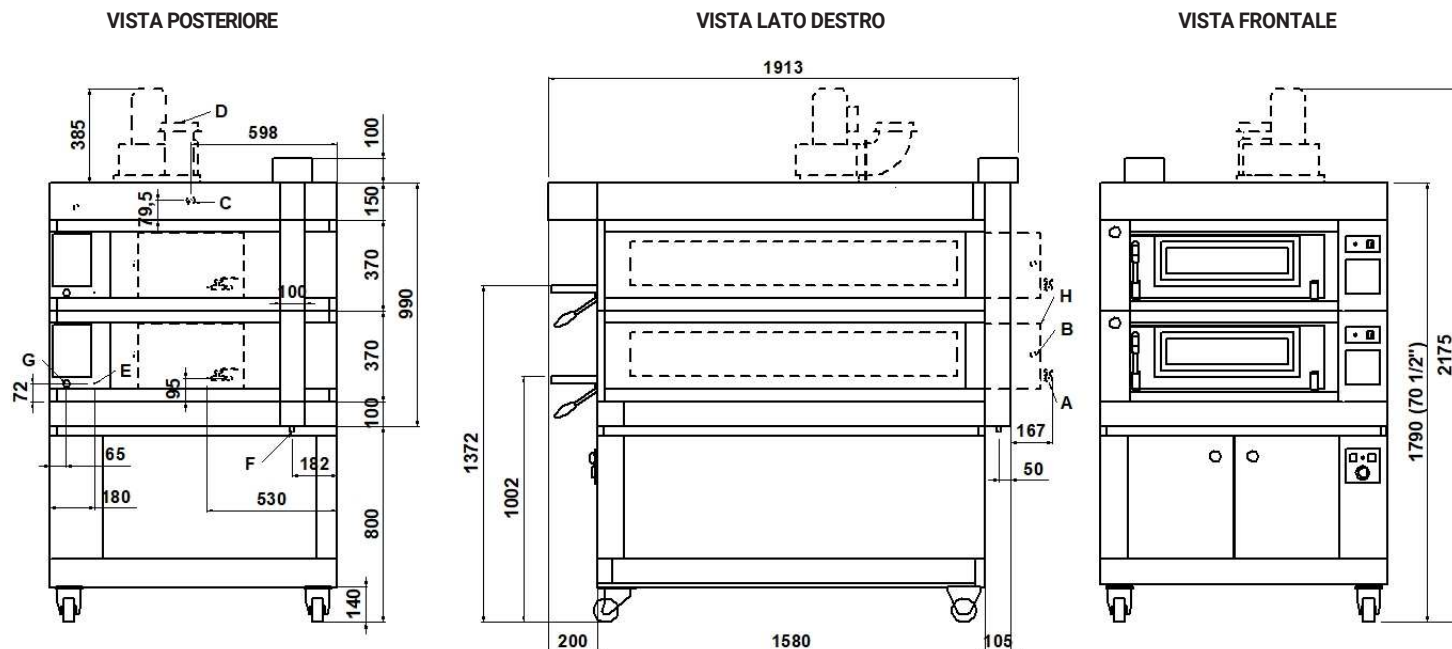
Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	11kW
*Cons. medio orario	5,5kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x4mm ² (V400 3N)	
4x6mm ² (V230 3)	
Alimentazione cella	
A.C. V230 1N 50/60 Hz	
Potenza max	1,5kW
*Cons. medio orario	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

2 camere altezza 18cm

(assemblato con cella 800mm)



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 1600W (vedere scheda tecnica)

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	990mm
Profondità est.	1941mm
Larghezza est.	1170mm
Peso	347kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	8
Pizze diametro 300mm	18
Pizze diametro 450mm	6

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	1240mm
Profondità	2141mm
Larghezza	1370mm
Peso	(347+60)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Altezz. max	2200mm
Peso max	(441+70)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

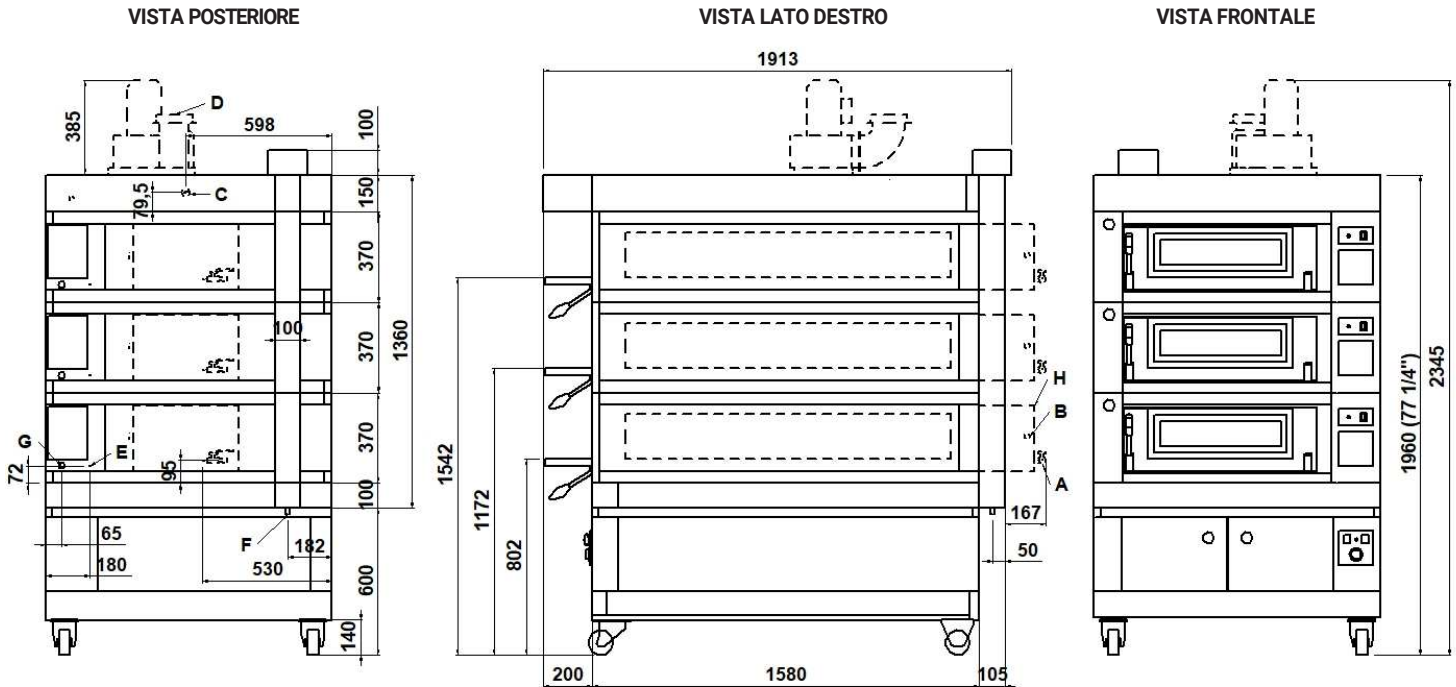
Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	22kW
*Cons. medio orario	11kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x4mm ² (V400 3N)	
4x6mm ² (V230 3)	
Alimentazione cella	
A.C. V230 1N 50/60 Hz	
Potenza max	1,5kW
*Cons. medio orario	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

3 camere altezza 18cm

(assemblato con cella 600mm)



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 1600W (vedere scheda tecnica)

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	1360mm
Profondità est.	1941mm
Larghezza est.	1170mm
Peso	483kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	12
Pizze diametro 300mm	27
Pizze diametro 450mm	9

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	1610mm
Profondità	2141mm
Larghezza	1370mm
Peso	(483+70)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Altezz. max	2560mm
Peso max	(570+80)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	33kW
*Cons. medio orario	16,5kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x4mm ² (V400 3N)	
4x6mm 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	

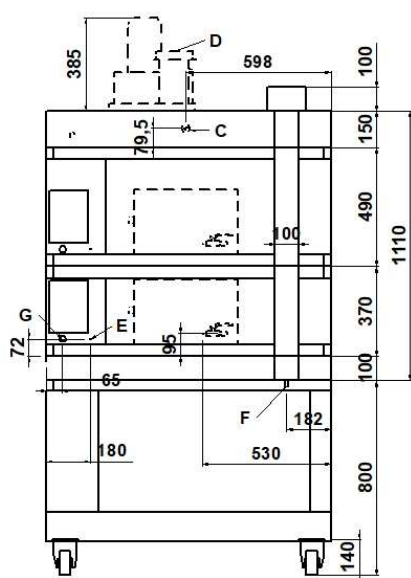
* il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo dell'attrezzatura

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

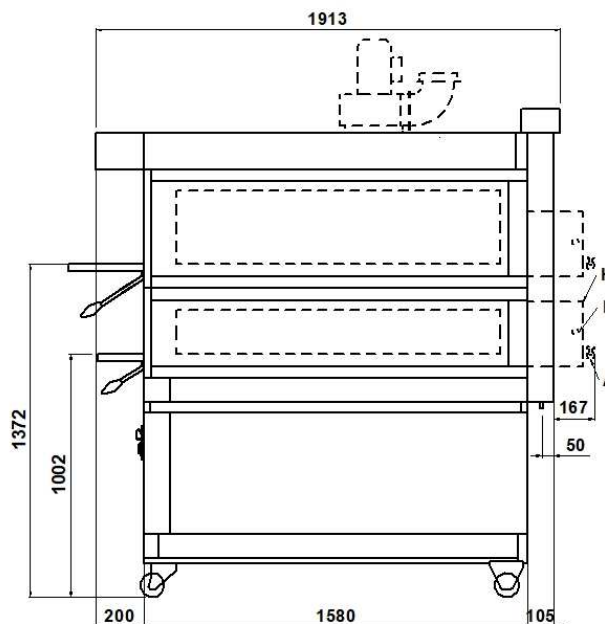
2 camere altezza 18+30 cm

(assemblato con cella 800mm)

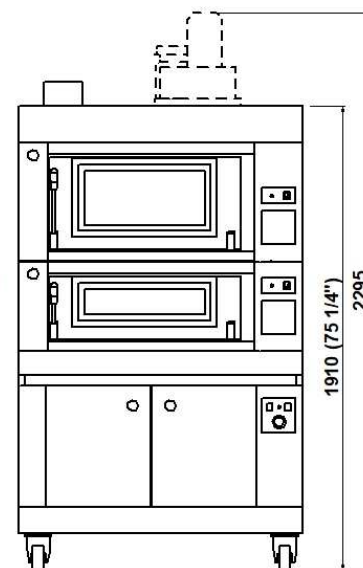
VISTA POSTERIORE



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 1600W (vedere scheda tecnica)

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	1110mm
Profondità est.	1941mm
Larghezza est.	1170mm
Peso	370kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	8
Pizze diametro 300mm	18
Pizze diametro 450mm	6

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	1360mm
Profondità	2141mm
Larghezza	1370mm
Peso	(370+60)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:
Altezz. max 2320mm
Peso max (470+70)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

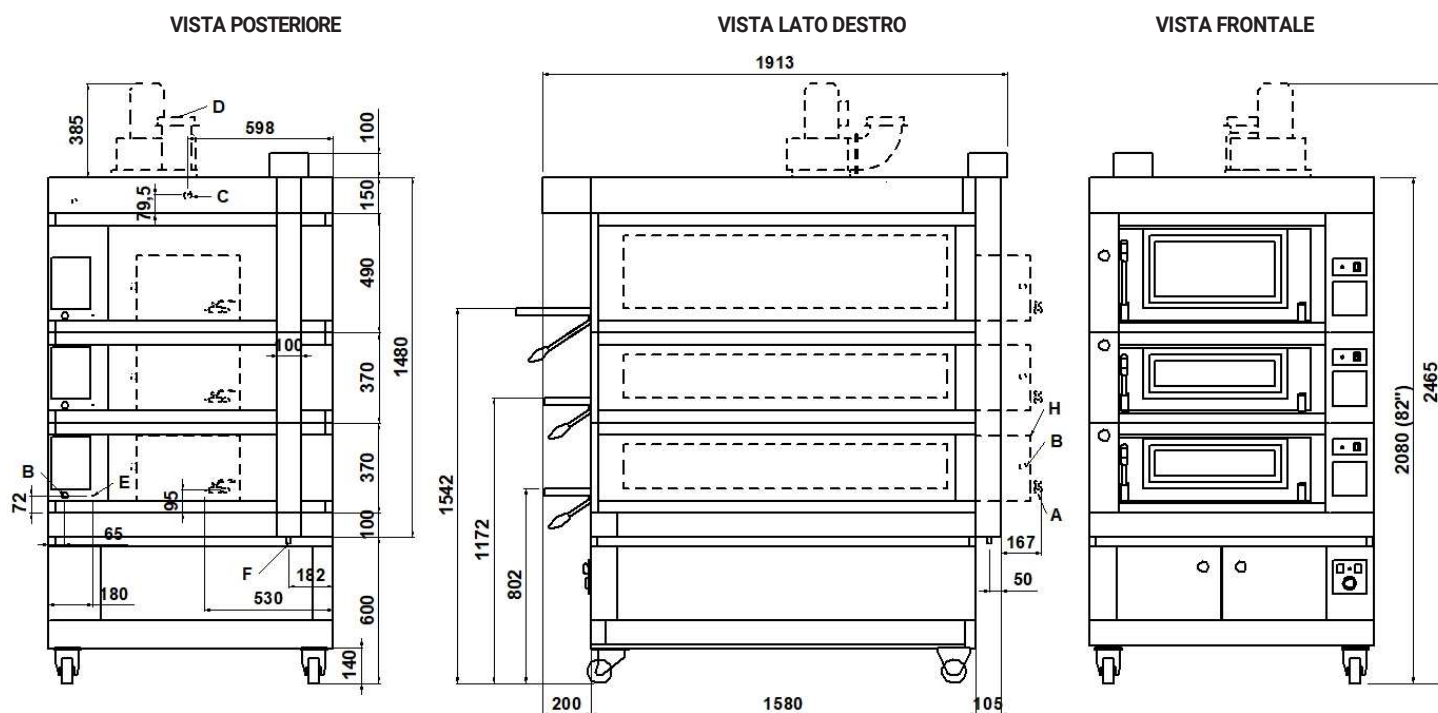
Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	22kW
*Cons. medio orario	11kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x4mm ² (V400 3N)	
4x6mm ² (V230 3)	
Alimentazione cella	
A.C. V230 1N 50/60 Hz	
Potenza max	1,5kW
*Cons. medio orario	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

3 camere altezza 18+18+30 cm

(assemblato con cella 600mm)



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 1600W (vedere scheda tecnica)

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	1480mm
Profondità est.	1941mm
Larghezza est.	1170mm
Peso	505kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	12
Pizze diametro 300mm	27
Pizze diametro 450mm	9

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	1730mm
Profondità	2141mm
Larghezza	1370mm
Peso	(505+70)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Altezz. max	2680mm
Peso max	(595+80)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	33kW
*Cons. medio orario	16,5kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x4mm ² (V400 3N)	
4x6mm 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

P80
DATI TECNICI

INFORMAZIONI SPEDIZIONE H18		P80_1_18	P80_2_18	P80_3_18
Imballo in gabbia di legno	Altezza	870mm	1240mm	1610mm
	Peso	(211+50)kg	(347+60)kg	(483+70)kg
In caso di abbinamento con cella o supporto	Altezza max.	1820mm	2200mm	2560mm
	Peso max.	(305+60)kg	(441+70)kg	(570+80)kg
INFORMAZIONI SPEDIZIONE H30		P80_1_30	P80_2_30	P80_3_30
Imballo in gabbia di legno	Altezza	990mm	1480mm	1970mm
	Peso	(225+50)kg	(375+60)kg	(525+70)kg
In caso di abbinamento con cella o supporto	Altezza max.	1940mm	2440mm	2920mm
	Peso max.	(319+60)kg	(469+70)kg	(612+80)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA (RIFERITA AD UNA CAMERA DI COTTURA)	Potenza max	Pizzeria	kW	11
	*Cons. medio orario		kWh	5,5
	Potenza max	Pasticceria	kW	8,5
	*Cons. medio orario		kWh	4,3
	Potenza max	Platea potenziata	kW	10,2
	*Cons. medio orario		kWh	5,1

* 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