



Forno rotativo elettrico

R14E è il forno professionale a convezione, con carrello di cottura estraibile a 14 o 18 teglie 60x40cm. Ideale per grandi produzioni di pasticceria e bakery, con gestione elettronica programmabile, R14E è dotato di funzione Eco-Smartbaking®, 100 programmi personalizzabili con possibilità di predisporre fino a 9 fasi di cottura, valvola vapori motorizzata, vaporizzazione regolabile e programmabile per una corretta gestione dell'umidità. Regolazione della potenza automatica in base al carico, con controllo indipendente di 2 sonde di temperatura. Il sistema di ventilazione con deflettori di flusso, combinato al movimento rotativo del carrello, permette di ottenere una cottura perfettamente omogenea. Lo sportello del forno con vetro doppio di cristallo temperato è apribile per una facile pulizia e manutenzione. Dotato di rulli per semplificarne la movimentazione. Cappa aspirante motorizzata di serie. Temperatura massima 270°C (518°F).



FUNZIONAMENTO

- Riscaldamento realizzato tramite 2 resistenze corazzate circolari
- Sistema di ventilazione ottenuto con 2 ventole centrifughe bidirezionali in acciaio inox
- Temperatura massima raggiungibile 270°C (518°F)
- Rilievo continuo della temperatura tramite 2 termocoppie indipendenti
- Gestione elettronica della temperatura indipendente in due punti
- Controllo di potenza PID (Proporzionale Integrativo Derivativo) che permette la regolazione automatica dell'energia necessaria in base alla quantità di prodotto informato Adaptive-Power® Technology
- Gestione elettronica programmabile delle funzioni
- Evacuazione vapori tramite valvola motorizzata programmabile

COSTRUZIONE

- Struttura, camera di cottura e cappa realizzate in lamiera d'acciaio inox piegata
- Porta d'acciaio inox con doppio vetro temprato per massima visibilità delle teglie
- Maniglia bloccante ergonomica
- Motoriduttore per rotazione carrello collocato nella parte superiore del forno
- Quadro comandi posizionato sul fronte destro
- Basamento munito di rulli incassati per traslazioni
- Carrello girevole 14 teglie in acciaio inox
- Deflettori aria in acciaio inox
- Dispositivo di nebulizzazione acqua per produzione vapore programmabile o manuale
- Isolamento termico in lana di roccia

OPZIONI E ACCESSORI (SU RICHIESTA)

- Carrello girevole 18 teglie
- Riduttore di pressione acqua

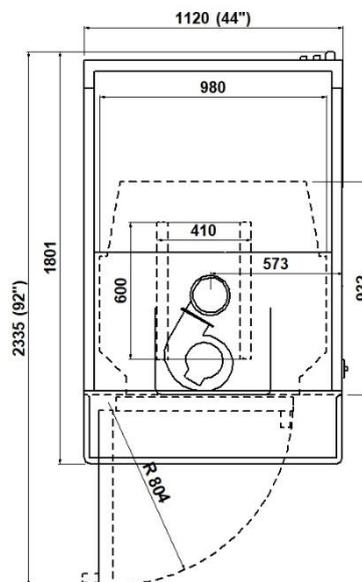
DIMENSIONI INTERNE

Profondità interna	932 mm
Larghezza interna	980 mm
Teglia (60x40)cm	14T-18T
Spazio tra porta teglie (14 teglie)	100 mm
Spazio tra porta teglie (18 teglie)	77,5 mm

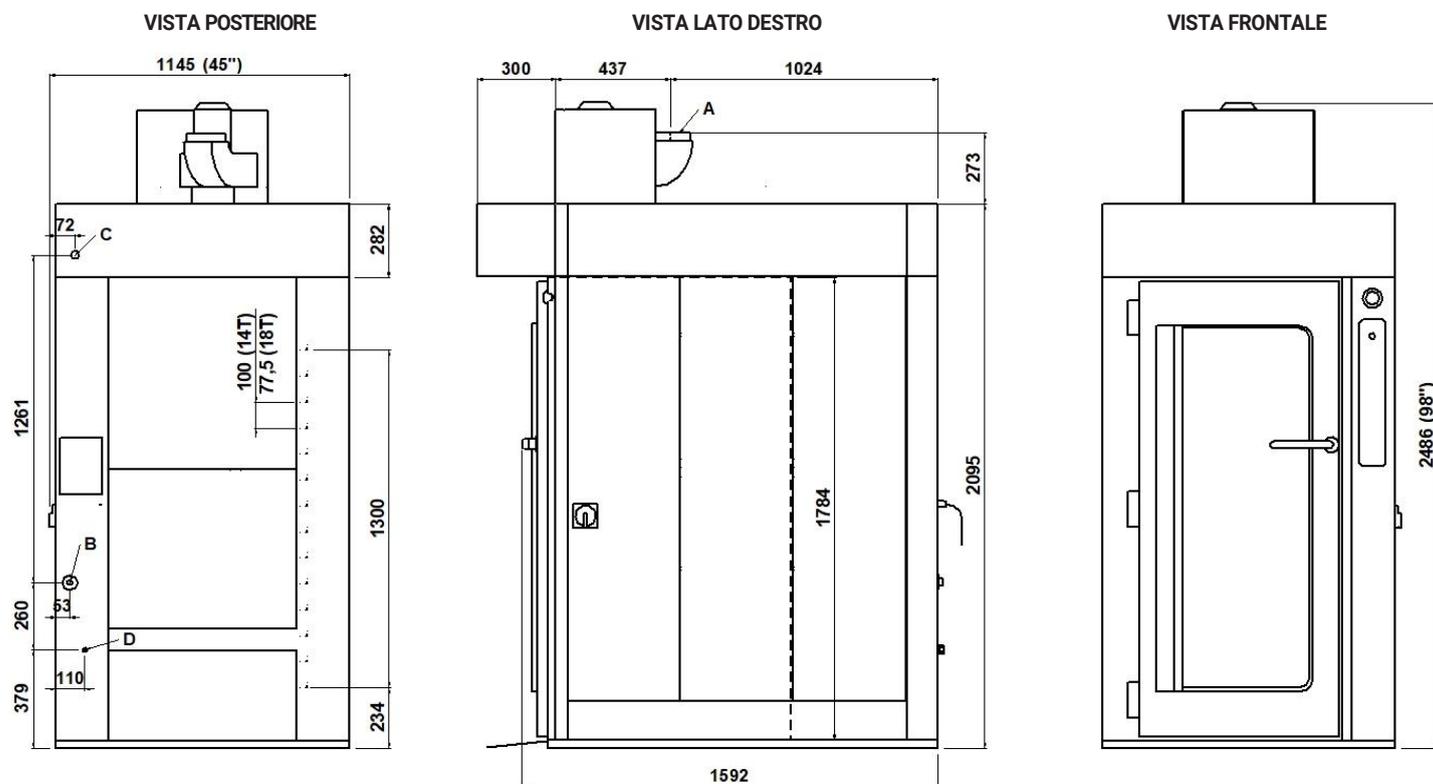
DOTAZIONE STANDARD

- Display TFT 5" a colori multilingue
- 100 Programmi personalizzabili con possibilità di programmare fino a 9 fasi di cottura con funzione preriscaldamento
- Timer settimanale con possibilità di programmare due accensioni e due spegnimenti giornalieri
- Tasto Hotkey personalizzabile
- Gestione umidità
- Ingresso USB per importazione ed esportazione programmi Data-Feed™ System
- Eco-Standby™ Technology per le pause di lavoro
- Autodiagnostica con visualizzazione messaggio errore
- Illuminazione con lampade alogene facilmente sostituibili
- Vaporizzazione regolabile e programmabile
- Dispositivo di sicurezza indipendente di massima temperatura
- Deflettori aria regolabili per ottimizzazione ed uniformità di cottura
- Aspirazione forzata vapori interno ed esterno camera cottura 500 m3/h
- Funzione carrello statico

VISTA DALL'ALTO



1 elemento di cottura



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

A Ø152 scarico vapori	B partenza cavo elettrico	C 3/4" gas maschio ingresso acqua	D Ø15 esterno scarico condensa
------------------------------------	-------------------------------------	--	---

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	2486 mm
Profondità est.	1801 mm
Larghezza est.	1145 mm
Peso forno	580 kg
Peso carrello 14T	29 kg
Peso carrello 18T	32 kg

CAPACITÀ CAMERA COTTURA

Teglia (60x40)cm (serie)	14
Teglia (60x40)cm (opzione)	18
Carrello	610x445x H1603 mm

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Ingombro forno imballato su pedana:	
Altezza max.	2300 mm
Profondità max.	1664 mm
Larghezza max.	1142 mm
Peso	590 kg
Ingombro imballo con gabbia di legno:	
Altezza max.	2350 mm
Profondità max.	1980 mm
Larghezza max.	1310 mm
Peso	650 kg
Ingombro carrello imballato:	
Altezza max.	1610 mm
Profondità max.	615 mm
Larghezza max.	450 mm

ALIMENTAZIONE E POTENZA

Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	25,6 kW
*Cons. medio orario	12,8 kWh
Cavo allacciamento	
tipo H07RN-F	
5x10mm ² (V400 3N)	
4x16mm ² (V230 3)	

Pressione acqua 1-1,5 bar

* 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