



Forno rotativo a gas

R14G 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, è dotato di controllo elettronico e di vaporizzazione manuale. 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. Il sistema di ventilazione con deflettori di flusso, combinato al movimento rotativo del carrello, permette di ottenere una cottura perfettamente omogenea. Alimentazione: Metano o GPL. Cappa aspirante motorizzata di serie. Temperatura massima 270°C (518°F).



FUNZIONAMENTO

- Riscaldamento tramite 2 bruciatori
- Sistema di ventilazione ottenuto con 2 ventole centrifughe bidirezionali in acciaio inox
- Temperatura massima raggiungibile 270°C (518°F)
- Rilievo continuo della temperatura tramite termocoppia
- Gestione elettronica
- Accenditori ad incandescenza protetti
- Rilevatore di fiamma
- Evacuazione vapori tramite valvola a farfalla manuale

COSTRUZIONE

- Struttura, camera di cottura e cappa realizzate in lamiera d'acciaio inox piegata
- Scarico fumi in lamiera alluminata
- 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
- Scambiatore a tubi in acciaio inox
- Carrello girevole 14 teglie in acciaio inox
- Deflettori aria in acciaio inox
- Dispositivo di iniezione acqua per produzione vapore
- Isolamento termico in lana di roccia

OPZIONI E ACCESSORI (SU RICHIESTA)

- Carrello girevole 18 teglie
- Riduttore di pressione acqua

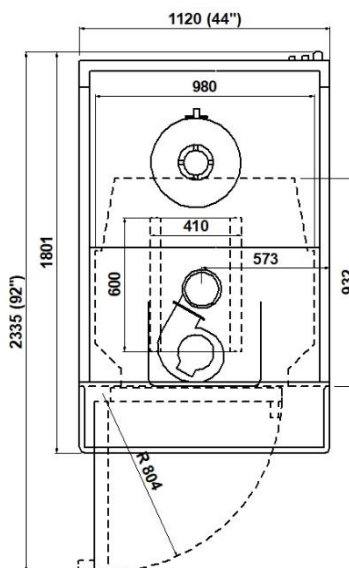
DIMENSIONI INTERNE

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

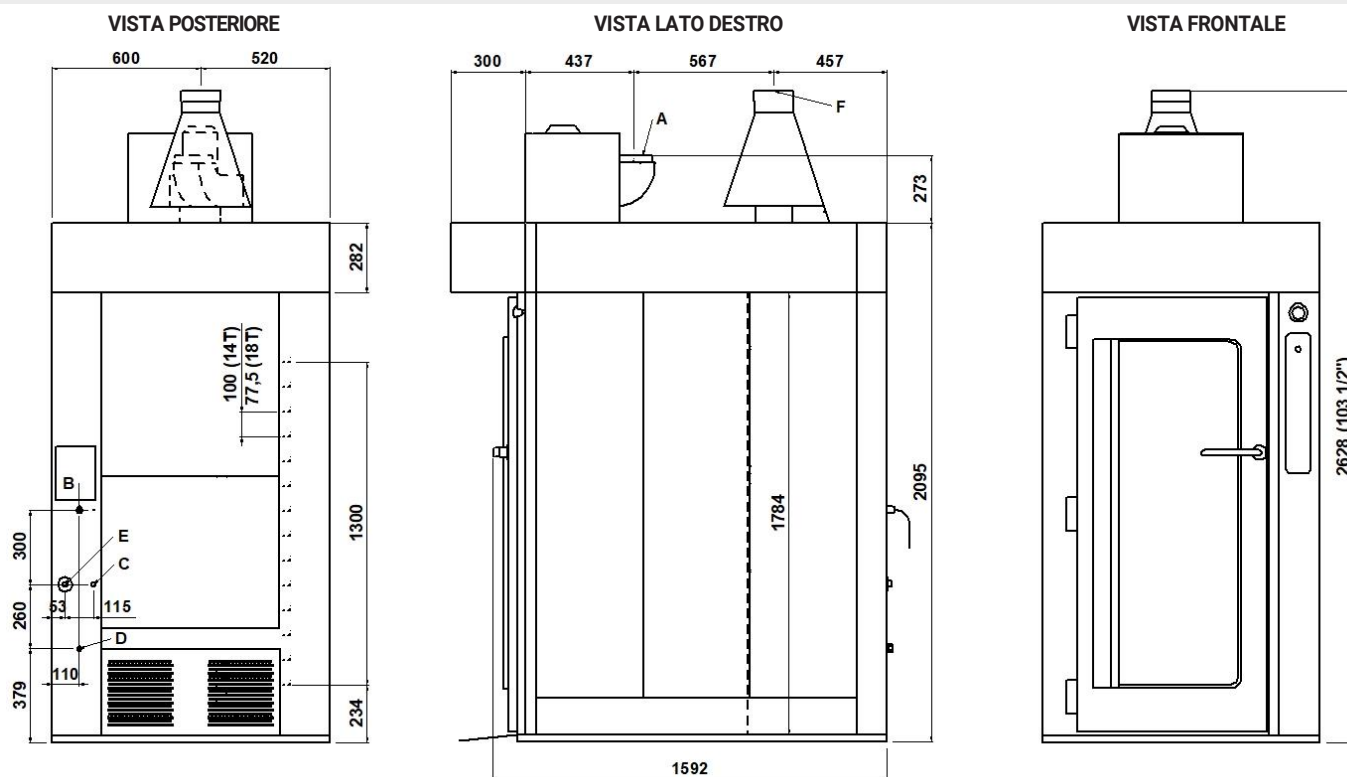
DOTAZIONE STANDARD

- Illuminazione con lampade alogene facilmente sostituibili
- 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

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
E 3/4" gas femmina entrata gas	F Ø156 int. scarico fumi		

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	2628 mm
Profondità est.	1801 mm
Larghezza est.	1120 mm
Peso forno	680 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	690 kg
Ingombro imballo con gabbia di legno:	
Altezza max.	2350 mm
Profondità max.	1980 mm
Larghezza max.	1310 mm
Peso	750 kg
Ingombro carrello imballato:	
Altezza max.	1610 mm
Profondità max.	615 mm
Larghezza max.	450 mm

ALIMENTAZIONE E POTENZA

Tipo apparecchiatura	B11BS
Portata termica	41 kW
Alimentazione gas METANO o GPL	
*Consumo orario max	
Metano G20	4,339 m3/h
Metano G25	5,046 m3/h
GPL G30-G31	3,233 kg/h
Alimentazione elettrica standard	
A.C. V400 3N 50/60Hz	
Alimentazione elettrica opzionale	
A.C. V230 3 50/60Hz	
Potenza elettrica	1,72 kW
*Cons. medio orario	0,86 kWh
Cavo allacciamento	
tipo H07RN-F	
5x1mm ² (V400 3N)	
4x1mm 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