



## Forno conveyor modulare

T64E è un forno conveyor modulare elettrico, costituito da una o più **camere di cottura sovrapponibili** e, su richiesta, da un elemento di supporto. La cottura avviene per il passaggio del prodotto su un nastro a scorrimento tra due flussi di aria soffiata: **tecnologia ad impingement**, il miglior sistema di distribuzione del calore in tutta la camera per la **cottura perfetta di pizza, pane, pasticceria e gastronomia**.

La regolazione della potenza necessaria è automatica in base al carico, il controllo delle resistenze del cielo e della platea è indipendente e gestito da 2 sonde, la velocità del nastro è regolabile.

Efficacemente coibentato ed isolato, le superfici esterne si mantengono fredde anche durante l'utilizzo. Installabile in modalità countertop o su supporto con vano chiuso da sportelli in acciaio inox su ruote. La temperatura massima della camera di cottura è di 320°C (608°F).



### FUNZIONAMENTO

- Riscaldamento tramite resistenze corazzate
- Controllo di potenza PID che permette la regolazione automatica dell'energia necessaria in base alla quantità di prodotto infornato Adaptive-Power® Technology
- Regolazione e controllo indipendenti del cielo e della platea con rilievo continuo della temperatura tramite 2 termocoppie ad alta sensibilità DUAL-TEMP® TECHNOLOGY
- Sistema di soffiaggio aria ottenuto con ventola d'acciaio inox
- Nastro trasportatore a velocità regolabile da 30" a 20 minuti con possibilità di fermo nastro
- Gestione elettronica programmabile delle funzioni ECO-SMARTBAKING®
- Temperatura massima raggiungibile 320°C (608°F)
- Sistema di raffreddamento dei componenti indipendente a bassissima rumorosità

### COSTRUZIONE

- Struttura in lamiera d'acciaio inox piegata
- Porta d'acciaio inox incernierata a sinistra con logo BlackBar® Design
- Nastro trasportatore estraibile in acciaio inox a tensionamento continuo
- Quadro elettronico posizionato sul fronte sinistro
- Piedini regolabili
- Camera di cottura in lamiera d'acciaio inox
- Soffianti superiori ed inferiori in lamiera d'acciaio inox saldata estraibili per la pulizia
- Isolamento termico in lana di roccia, minigiunti termici ed intercapedine d'aria COOL AROUND® Technology

### OPZIONI E ACCESSORI (SU RICHIESTA)

- Supporto chiuso con ruote, altezza 137, 600mm
  - Rulliera di carico o scarico
  - Cestino raccolta panini
  - Cappa raccolta vapori
  - Remote-Master® Technology
  - Opzione Ventless (EPA Test Method 202), massimo 2 camere di cottura
- La certificazione Ventless è per i prodotti alimentari, ad eccezione di quelli classificati come "carne cruda". L'approvazione della versione Ventless dipende dall'Autorità locale, poiché alcune giurisdizioni potrebbero non riconoscere la certificazione UL.

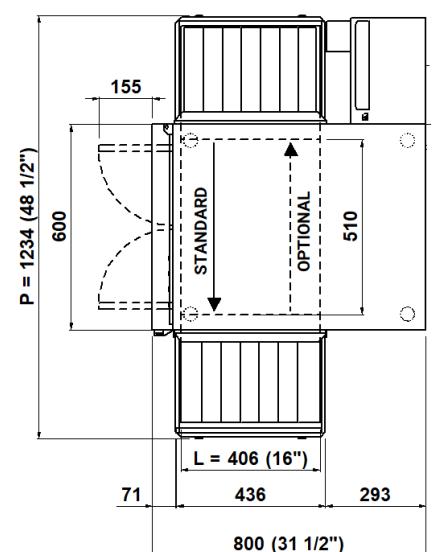
### DIMENSIONI CAMERA

Larghezza nastro L	406mm
Lunghezza interna	510mm
Lunghezza totale P	1234mm
Lunghezza totale P con staz. pizza	1484mm
Superf. tot. cottura	0,2m <sup>2</sup>

### DOTAZIONE STANDARD

- Visualizzazione a 4 Display
- 20 Programmi personalizzabili
- ECO-STAND BY™ TECHNOLOGY con possibilità di fermo nastro per le pause di lavoro
- Ciclo cottura Discontinua STEP
- Ciclo cottura Doppio Passaggio RETURN
- Funzione LOCK
- Auto diagnostica con visualizzazione messaggio errore
- Dispositivo di sicurezza indipendente di massima temperatura
- Supporto inox stazionamento prodotto (+250mm)
- SmartBaking app
- Modulo wi-fi per aggiornamento sw

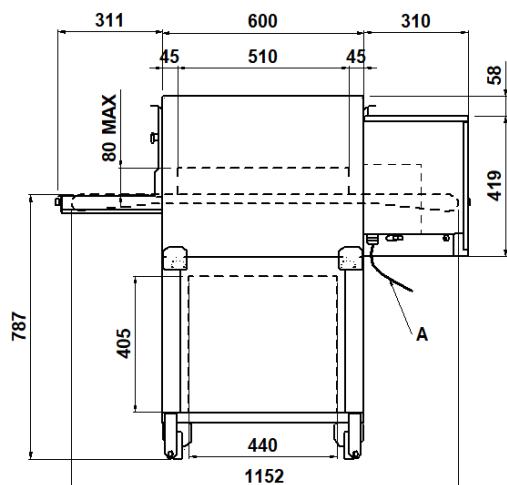
### VISTA DALL'ALTO



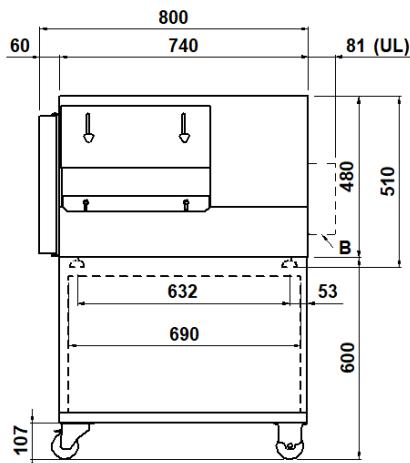
### 1 camera

(assemblato con supporto 600mm)

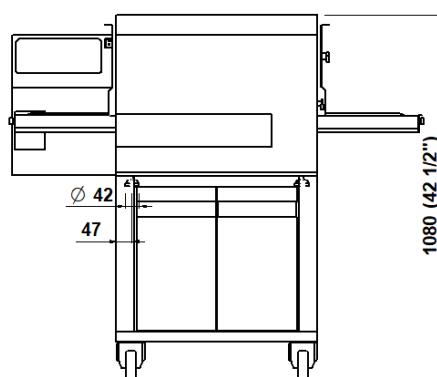
VISTA POSTERIORE



VISTA LATO DESTRO



VISTA FRONTALE



**NOTA:** le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

**A**  
cavo elettrico  
lunghezza 4 metri

**B**  
solo per versioni UL  
passacavo

#### DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	1080mm	Ingombro forno imballato
Profondità est.	800mm	Altezza
Larghezza est.	1234mm	Profondità
Peso (supp. escl.)	93kg	Larghezza

#### INFORMAZIONI SPEDIZIONE

*N° Pizze/ore	Ingombro supporto imballato:
Pizze diametro 330mm	Altezza
N°25	Profondità
	Larghezza

#### CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

*N° Pizze/ore	Ingombro supporto imballato:
Pizze diametro 330mm	Altezza

#### ALIMENTAZIONE E POTENZA

Alimentazione standard	6,9kW
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	V230 1N
Frequenza	50/60Hz

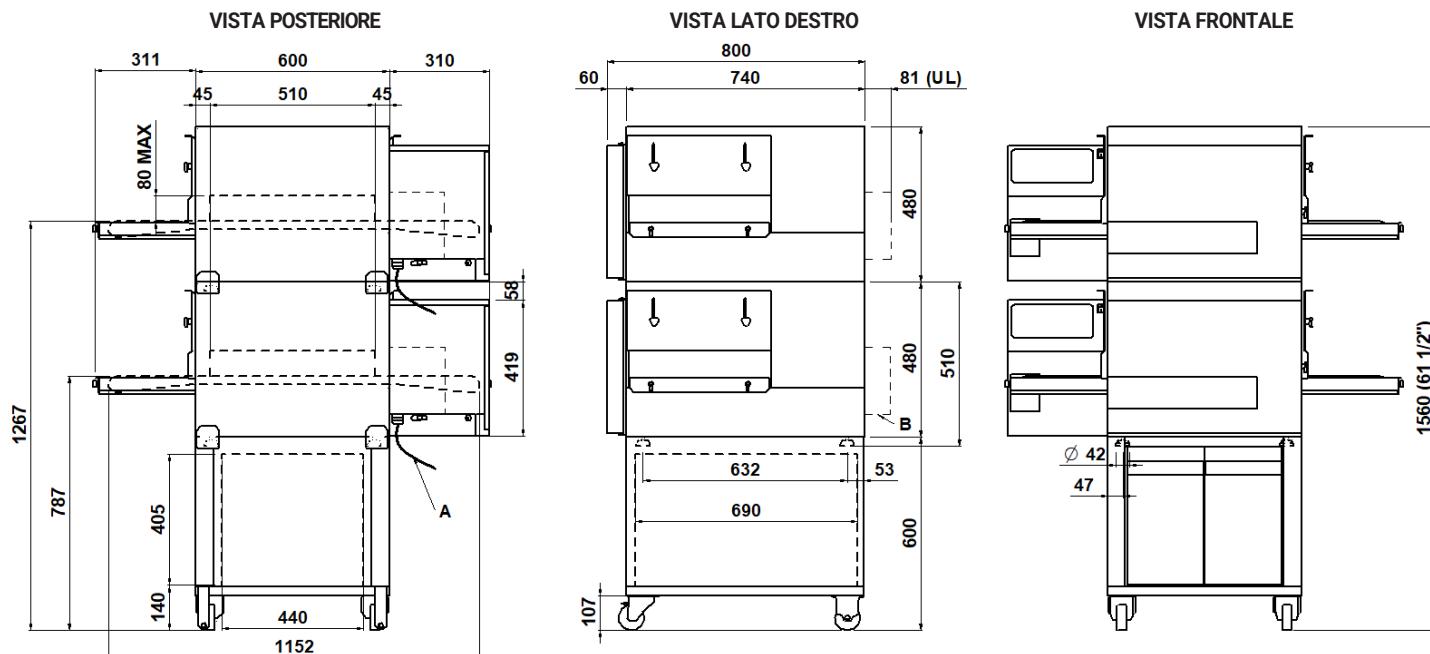
Potenza max	6,9kW
*Cons. medio orario	3,5kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x2,5mm <sup>2</sup> (V400 3N)	
4x4 mm <sup>2</sup> (V230 3)	
3x6mm <sup>2</sup> (V230 1N)	

\* 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

(assemblato con supporto altezza 600mm)



**NOTA:** le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

**A**  
cavo elettrico  
lunghezza 4 metri

**B**  
solo per versioni UL  
passacavi

### DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.  
Profondità est.  
Larghezza est.  
Peso (supp. escl.)

1560mm  
800mm  
1234mm  
186kg

Ingombro (2 camere imballate singolarmente sovrapponibili)  
Altezza 2x655mm  
Profondità 920mm  
Larghezza 1380mm  
Peso (186+30)kg

### CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

\*N° Pizze/ore  
Pizze diametro 330mm

N°50

Ingombro supporto imballato:  
Altezza 600mm  
Profondità 650mm  
Larghezza 790mm  
Peso max (18+5)kg

### INFORMAZIONI SPEDIZIONE

### ALIMENTAZIONE E POTENZA

Alimentazione standard	13,8kW
A.C. V400 3N	7kWh
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3 V230 1N	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	
*Cons. medio orario	
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x2,5mm <sup>2</sup> (V400 3N)	
4x4 mm <sup>2</sup> (V230 3)	
3x6mm <sup>2</sup> (V230 1N)	

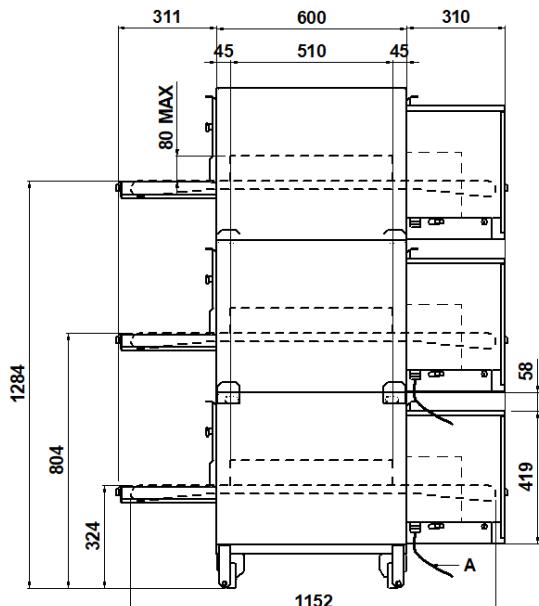
\* il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo dell'attrezzatura

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

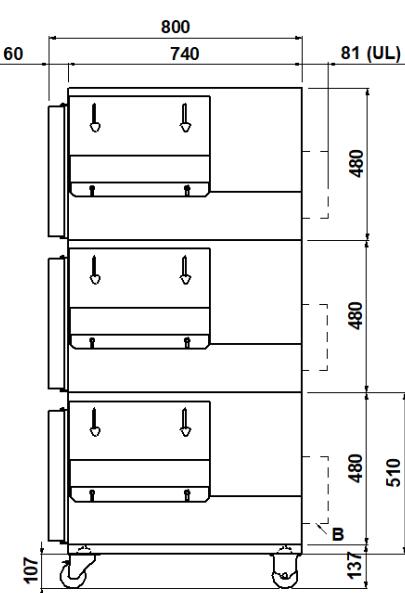
### 3 camere

(assemblato con supporto altezza 137mm)

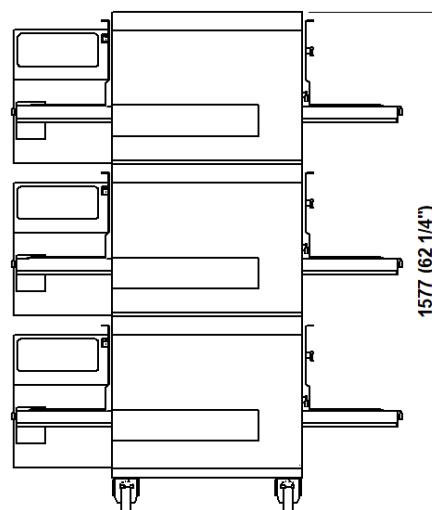
VISTA POSTERIORE



VISTA LATO DESTRO



VISTA FRONTALE



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

**A**  
cavo elettrico  
lunghezza 4 metri

**B**  
solo per versioni UL  
passacavi

#### DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	1577mm
Profondità est.	800mm
Larghezza est.	1234mm
Peso (supp. escl.)	279kg

#### CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

\*N° Pizze/ore  
Pizze diametro 330mm

#### INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Ingombro (3 camere imballate singolarmente sovrapponibili)
Altezza 3x655mm
Profondità 920mm
Larghezza 1380mm
Peso (279+45)kg

N°75	Ingombro supporto imballato:
	Altezza 200mm
	Profondità 630mm
	Larghezza 800mm
	Peso max (15+3)kg

#### ALIMENTAZIONE E POTENZA

Alimentazione standard	20,7kW
A.C. V400 3N	10,5kWh
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3 N V230 1N	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	20,7kW
*Cons. medio orario	10,5kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x2,5mm <sup>2</sup> (V400 3N)	
4x4 mm <sup>2</sup> (V230 3)	
3x6mm <sup>2</sup> (V230 1N)	

\* 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