



Forno conveyor modulare

T65E 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 termocouple 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
- Cappa raccolta vapori
- Remote Master Technology

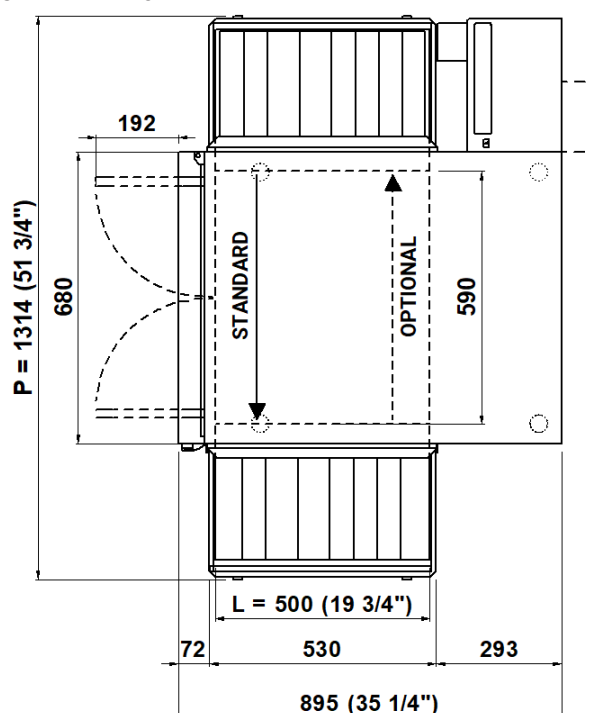
DIMENSIONI CAMERA

Larghezza nastro L	500mm
Lunghezza interna	590mm
Lunghezza totale P	1314mm
Lunghezza totale P con staz. pizza	1564mm
Superf. tot. cottura	0,3m ²

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)
- Modulo WiFi integrato
- SmartBaking app

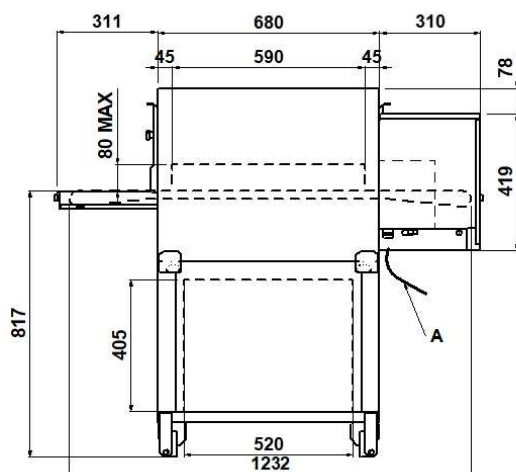
VISTA DALL'ALTO



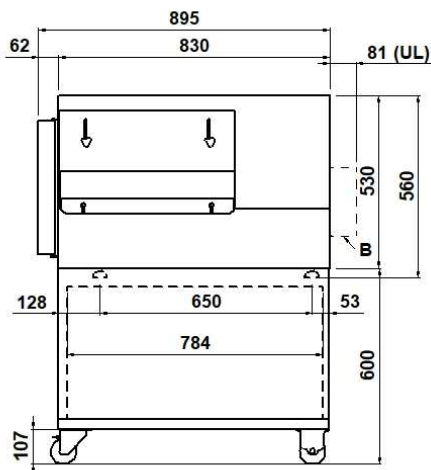
1 camera

(assemblato con supporto 600mm)

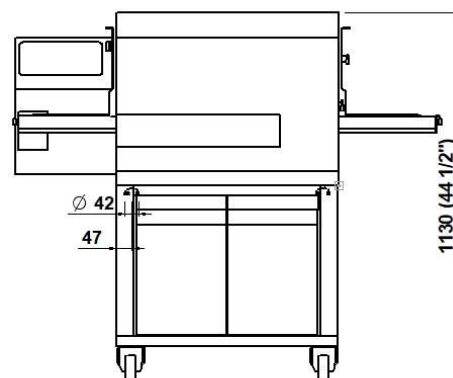
VISTA POSTERIORE



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.	1130mm
Profondità est.	895mm
Larghezza est.	1314mm
Peso (supp. escl.)	121kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

*N° Pizze/ore	N°31
Pizze diametro 330mm	N°20
Pizze diametro 450mm	

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Ingombro forno imballato	
Altezza	705mm
Profondità	1020mm
Larghezza	1465mm
Peso	(121+21)kg

Ingombro supporto imballato:

Altezza	625mm
Profondità	745mm
Larghezza	900mm
Peso max	(22+7)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

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

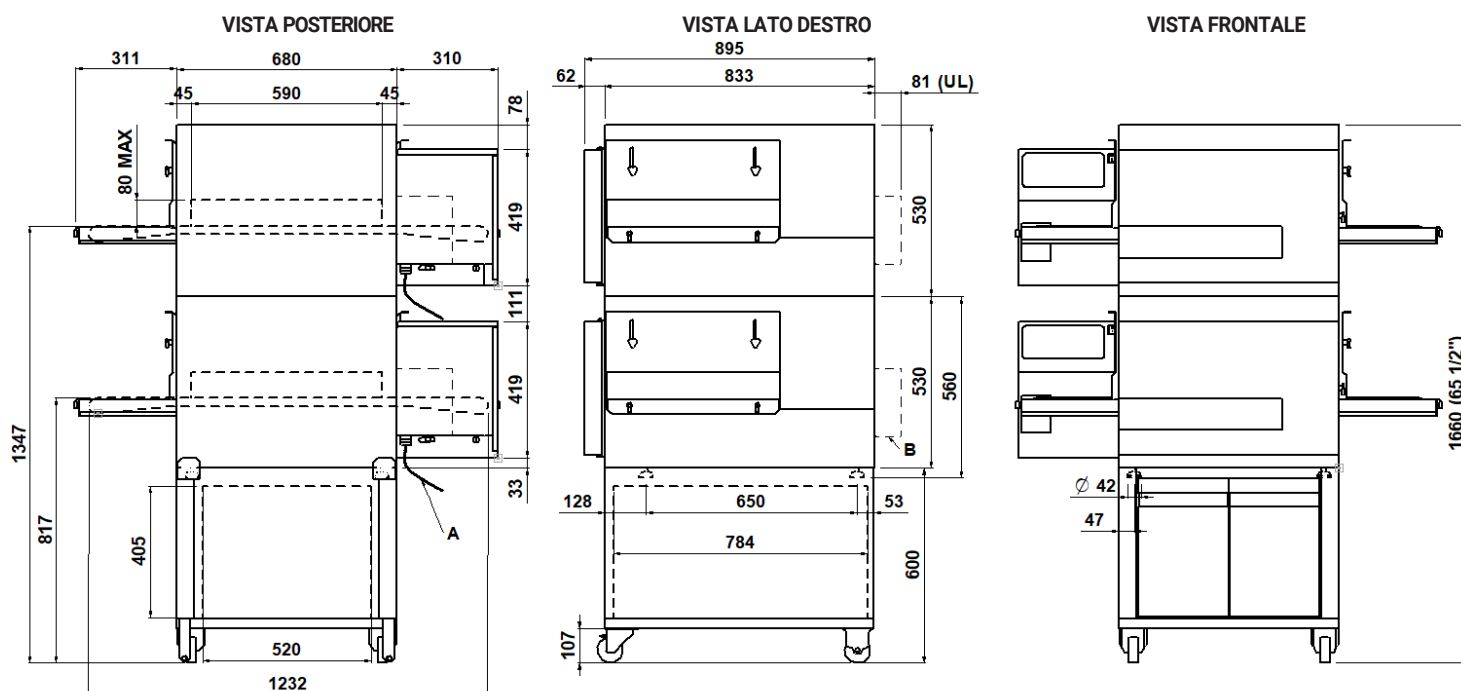
Potenza max	8,9kW
*Cons. medio orario	4,5kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x4mm ² (V400 3N)	
4x6 mm ² (V230 3)	
3x10mm ² (V230 1N)	

* 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.	1660mm
Profondità est.	895mm
Larghezza est.	1314mm
Peso (supp. escl.)	242kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

*N° Pizze/ore	
Pizze diametro 330mm	N°62
Pizze diametro 450mm	N°40

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Ingombro (2 camere imballate singolarmente sovrapponibili)	
Altezza	2x705mm
Profondità	1020mm
Larghezza	1465mm
Peso	(242+42)kg

Ingombro supporto imballato:

Altezza	625mm
Profondità	745mm
Larghezza	900mm
Peso max	(22+7)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

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

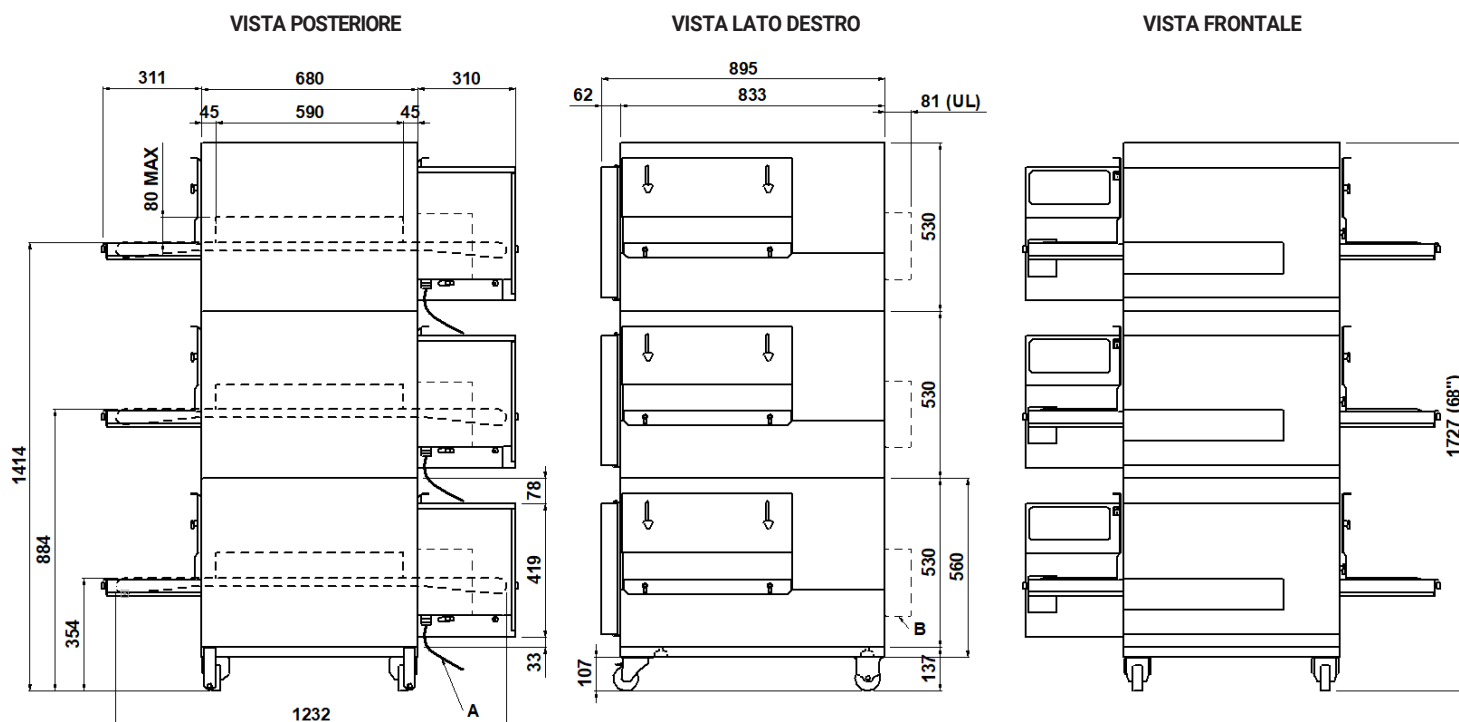
Potenza max	17,8kW
*Cons. medio orario	9kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x4mm ² (V400 3N)	
4x6 mm ² (V230 3)	
3x10mm ² (V230 1N)	

* 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)



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.	1727mm
Profondità est.	895mm
Larghezza est.	1314mm
Peso (supp. escl.)	363kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

*N° Pizze/ore	N°93
Pizze diametro 330mm	N°60
Pizze diametro 450mm	

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Ingombro (3 camere imballate singolarmente sovrapponibili)	
Altezza	3x705mm
Profondità	1020mm
Larghezza	1465mm
Peso	(363+63)kg

Ingombro supporto imballato:	
Altezza	225mm
Profondità	735mm
Larghezza	920mm
Peso max	(15+3)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3 V230 1N	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	26,7kW
*Cons. medio orario	13,5kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x4mm ² (V400 3N)	
4x6 mm ² (V230 3)	
3x10mm ² (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