



## Forno conveyor modulare

T75G è un forno conveyor modulare a gas, 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**. Efficacemente coibentato ed isolato, le superfici esterne si mantengono fredde anche durante l'utilizzo. La temperatura massima della camera di cottura è di 400°C (752°F).



### FUNZIONAMENTO

- Riscaldamento tramite bruciatore soffiante con premiscelazione aria-gas
- Controllo elettronico Modulante della fiamma che permette la regolazione automatica dell'energia necessaria in base alla quantità di prodotto infornato ADAPTIVE-GAS® TECHNOLOGY
- Regolazione elettronica della temperatura
- Rilievo continuo della temperatura tramite termocoppia
- Condotto d'aspirazione a labirinto BEST-FLOW™ SYSTEM
- Sistema di soffiaggio aria ottenuto con ventola d'acciaio inox
- Nastro trasportatore a velocità regolabile da 2 a 20 minuti retrocontrollata con possibilità di fermo nastro
- Gestione elettronica programmabile delle funzioni ECO-SMARTBAKING®
- Temperatura massima raggiungibile 400°C (752°F)
- Sistema di ulteriore raffreddamento involucro ad aria forzata

### COSTRUZIONE

- Struttura in lamiera d'acciaio inox piegata
- Porta d'acciaio inox incernierata a sinistra con logo BlackBar® Design
- Portello in acciaio inox a battente incernierato in basso
- Vetro in cristallo temperato
- Maniglione a basso ingombro
- Nastro trasportatore estraibile in acciaio inox a tensionamento continuo
- Quadro elettronico posizionato sul fronte sinistro
- Oblò ispezione fiamma bruciatore
- Camera di cottura in lamiera d'acciaio inox
- Soffianti superiori ed inferiori in lamiera d'acciaio inox saldata estraibili per la pulizia
- Bruciatore in acciaio inox a basso livello di emissioni quali Ossidi di Azoto NOx e Ossido di Carbonio CO
- Camera di combustione in acciaio inox speciale per alte temperature
- Regolazione volumi d'aria
- Isolamento termico in lana di roccia, giunti termici ed intercapedine d'aria COOL AROUND® Technology

### OPZIONI E ACCESSORI (SU RICHIESTA)

- Supporto con ruote, altezza 136, 600mm completo di Tasca Portaretini
- Remote-Master® Technology
- Nastro veloce regolabile da 45 secondi a 10 minuti

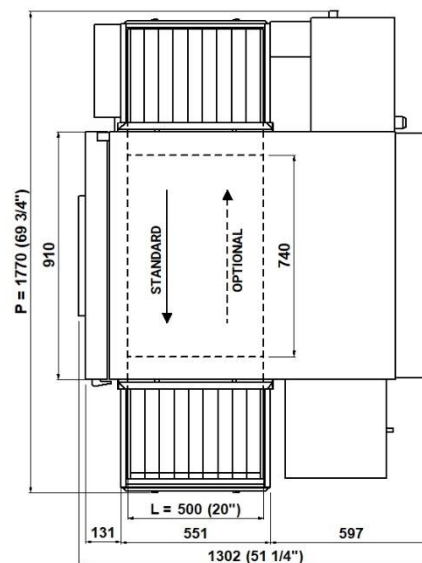
### DIMENSIONI CAMERA

Larghezza nastro L	500mm
Lunghezza interna	740mm
Lunghezza totale P	1770mm
Lunghezza totale P con staz. pizza	2270mm
Superf. tot. cottura	0,4m <sup>2</sup>

### DOTAZIONE STANDARD

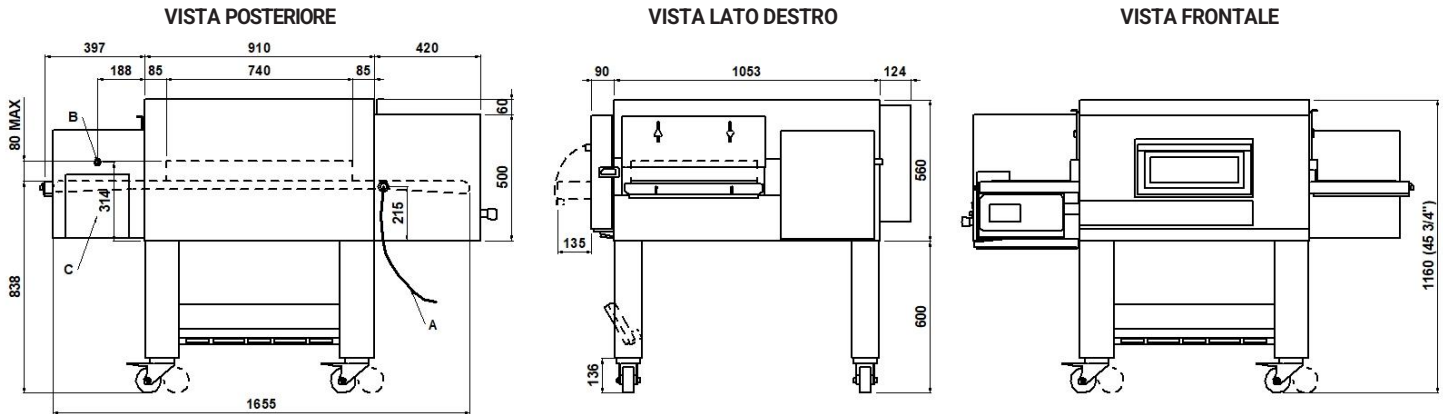
- Display TFT 5" a colori multilingue
- 100 Programmi personalizzabili
- ECO-STAND BY™ TECHNOLOGY con possibilità di fermo nastro per le pause di lavoro
- Ciclo cottura Discontinua STEP
- Funzione Start-Stop per movimento nastro al raggiungimento del set point
- Funzione LOCK
- Tasto Hotkey personalizzabile
- Auto diagnostica con visualizzazione messaggio errore
- Ingresso USB e modulo wi-fi per aggiornamento sw
- Dispositivo di sicurezza indipendente di massima temperatura
- Supporto inox stazionamento prodotto (+500mm)
- SmartBaking app

### VISTA DALL'ALTO



**1 camera**

(assemblato con supporto 600mm)



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

<b>A</b> cavo elettrico lunghezza 2 metri	<b>B</b> ingresso gas conico maschio 1/2" GAS	<b>C</b> filtro ingresso aria bruciatore	
---	---	---	--

**DIMENSIONI ESTERNE**

Altezza est.	1158mm
Profondità est.	1302mm
Larghezza est.	1770mm
Peso (supp. escl.)	232kg

**CAPACITA' TOTALE DI COTTURA**

*N° Pizze/ore	
Pizze diametro 330mm	N°48
Pizze diametro 450mm	N°25

**INFORMAZIONI SPEDIZIONE**

Ingombro forno imballato	
Altezza	730mm
Profondità	1380mm
Larghezza	1902mm
Peso	(232+28)kg

Ingombro supporto imballato:	
Altezza	200mm
Profondità	600mm
Larghezza	1150mm
Peso max	(27+2)kg

**ALIMENTAZIONE E POTENZA**

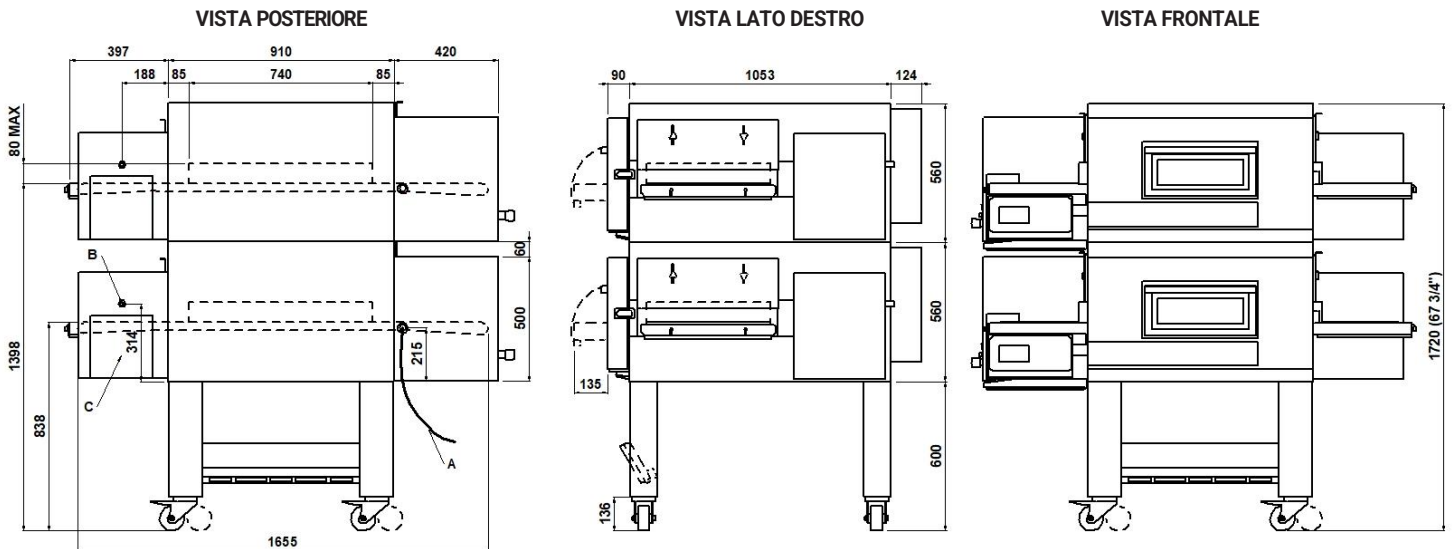
Tipo apparecchiatura	A3-B23
Portata termica max	17kW
Portata termica ridotta	7kW
Alimentazione gas: METANO o GPL	
*Consumo orario massimo	
Metano G20	1,8m <sup>3</sup> /h
Metano G25	2,09m <sup>3</sup> /h
Metano G25.1	2,09m <sup>3</sup> /h
Metano G25.3	2,046m <sup>3</sup> /h
GPL G30	1,34kg/h
GPL G31	1,32kg/h
Alimentazione elettrica standard	
A.C. V230 1N	
Frequenza	50Hz
Potenza elettrica	0,7kW
Cavo allacciamento tipo:	
H07RN-F	3x1,5mm <sup>2</sup>

\* 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 2 metri

**B**

ingresso gas conico maschio  
1/2" GAS

**C**

filtro ingresso aria bruciatore

### DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	1718mm
Profondità est.	1302mm
Larghezza est.	1770mm
Peso (supp. escl.)	464kg

### CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

*N° Pizze/ore	
Pizze diametro 330mm	N°96
Pizze diametro 450mm	N°50

### INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Ingombro (2 camere imballate singolarmente sovrapponibili)	
Altezza	2x730mm
Profondità	1380mm
Larghezza	1902mm
Peso	(464+56)kg
Ingombro supporto imballato:	
Altezza	200mm
Profondità	600mm
Larghezza	1150mm
Peso max	(27+2)kg

### ALIMENTAZIONE E POTENZA

Tipo apparecchiatura	A3-B23
Portata termica max	34kW
Portata termica ridotta	14kW
Alimentazione gas: METANO o GPL	
*Consumo orario massimo	
Metano G20	3,6m <sup>3</sup> /h
Metano G25	4,18m <sup>3</sup> /h
Metano G25.1	4,18m <sup>3</sup> /h
Metano G25.3	4,092m <sup>3</sup> /h
GPL G30	2,68kg/h
GPL G31	2,64kg/h
Alimentazione elettrica standard	
A.C. V230 1N	
Frequenza	50Hz
Potenza elettrica	1,4kW
Cavo allacciamento per ogni camera tipo:	
H07RN-F	3x1,5mm <sup>2</sup>

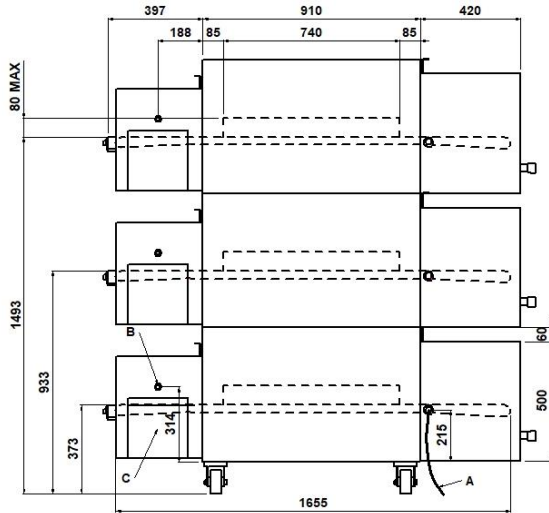
\* il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo dell'attrezzatura

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

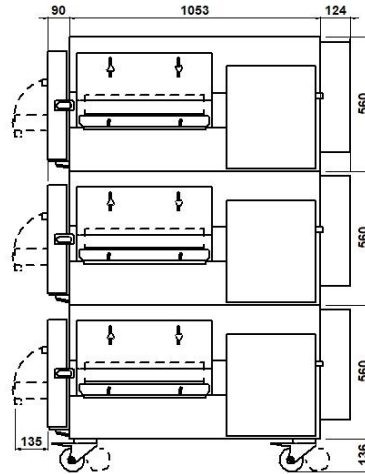
**3 camere**

(assemblato con supporto altezza 136mm)

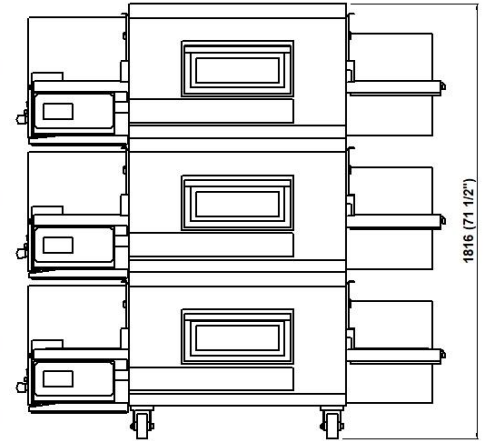
VISTA POSTERIORE



VISTA LATO DESTRO



VISTA FRONTALE



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

**A**

cavo elettrico  
lunghezza 2 metri

**B**

ingresso gas conico maschio  
1/2" GAS

**C**

filtro ingresso aria bruciatore

**DIMENSIONI ESTERNE**

Altezza est.	1823mm
Profondità est.	1302mm
Larghezza est.	1770mm
Peso (supp. escl.)	696kg

**CAPACITA' TOTALE DI COTTURA**

*N° Pizze/ore	
Pizze diametro 330mm	N°144
Pizze diametro 450mm	N°75

**INFORMAZIONI SPEDIZIONE**

Ingombro (3 camere imballate singolarmente sovrapponibili)	
Altezza	3x730mm
Profondità	1380mm
Larghezza	1902mm
Peso	(696+84)kg

Ingombro supporto imballato:	
Altezza	280mm
Profondità	420mm
Larghezza	270mm
Peso max	(14+1)kg

**ALIMENTAZIONE E POTENZA**

Tipo apparecchiatura	A3-B23
Portata termica max	51kW
Portata termica ridotta	21kW
Alimentazione gas: METANO o GPL	
*Consumo orario massimo	
Metano G20	5,4m <sup>3</sup> /h
Metano G25	6,27m <sup>3</sup> /h
Metano G25.1	6,27m <sup>3</sup> /h
Metano G25.3	6,138m <sup>3</sup> /h
GPL G30	4,02kg/h
GPL G31	3,96kg/h
Alimentazione elettrica standard	
A.C. V230 1N	
Frequenza	50Hz
Potenza elettrica	2,1kW
Cavo allacciamento per ogni camera tipo:	
H07RN-F	3x1,5mm <sup>2</sup>

\* 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