Forno conveyor modulare

TT96G 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 320°C (608°F).

FUNZIONAMENTO

- Riscaldamento tramite due bruciatori soffianti con premiscelazione aria-gas
- Controllo elettronico Modulante delle due fiamme che permette la regolazione automatica dell'energia necessaria in base alla quantità di prodotto infornato ed alla posizione in cui si trova all'interno della camera di cottura ADAPTIVE-GAS® TECHNOLOGY
- Regolazione e controllo indipendenti sia sul lato d'ingresso che sul lato di uscita del prodotto cotto con rilievo continuo delle temperature tramite 2 termocoppie ad alta sensibilità DUAL-TEMP® TECHNOLOGY
- Sistema di soffiaggio aria ottenuto con 2 ventole d'acciaio inox motorizzate indipendentemente
- Nastro trasportatore a velocità regolabile da 45" a 20 minuti mediante motore Brushless con possibilità di fermo nastro
- Gestione elettronica programmabile delle funzioni ECO-SMARTBAKING®
- Regolazioni del calore di cottura differenziato tra parte superiore ed inferiore del prodotto DUAL FLOW® TECHNOLOGY
- 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
- 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
- Doppio 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
- Doppio bruciatore in acciaio inox a basso livello di emissioni quali Ossidi di Azoto NOx e Ossido di Carbonio CO
- Doppia camera di combustione in acciaio inox speciale per alte temperature
- Isolamento termico in lana di roccia, giunti termici ed intercapedine d'aria COOL AROUND® Technology

OPZIONI E ACCESSORI (SU RICHIESTA)

- Supporto con ruote, altezza 145, 600mm completo di Tasca Portaretini
- Remote-Master® Technology

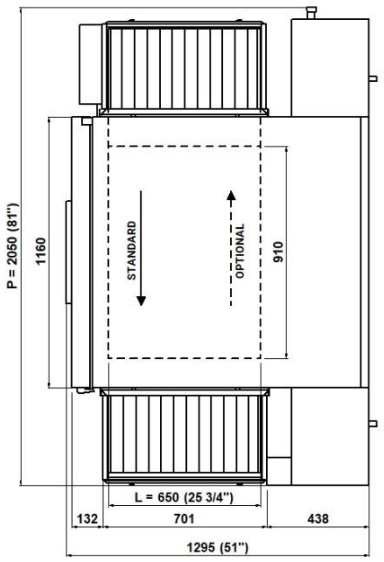
DIMENSIONI CAMERA

Larghezza nastro L	650mm
Lunghezza interna	910mm
Lunghezza totale P	2050mm
Lunghezza totale P con staz. pizza	2475mm
Superf. tot. cottura	0,59m^2

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
- Doppi Dispositivi di sicurezza indipendenti di massima temperatura e di minima pressione di soffiaggio
- Supporto inox stazionamento prodotto (+475mm)
- SmartBaking app

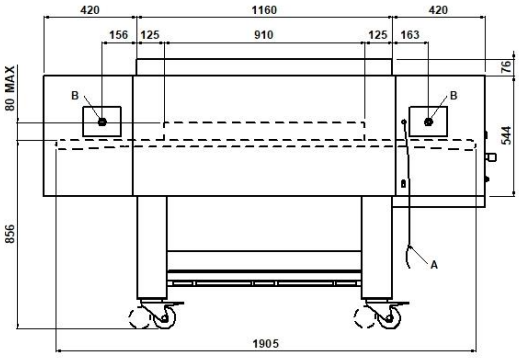
VISTA DALL'ALTO



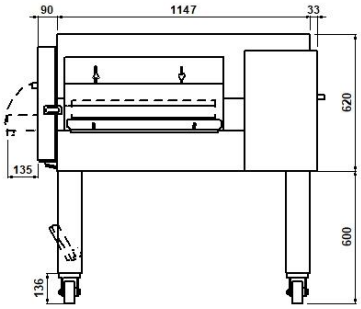
1 camera

(assemblato con supporto 600mm)

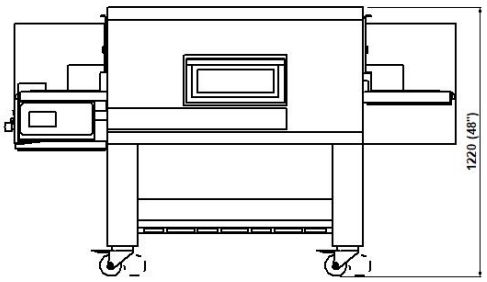
VISTA POSTERIORE



VISTA LATO DESTRO



VISTA FRONTALE



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

A	B		
cavo elettrico lunghezza 2 metri	ingresso gas conico maschio 3/4" GAS		

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	1220mm
Profondità est.	1295mm
Larghezza est.	2050mm
Peso (supp. escl.)	322kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

*N° Pizze/ore	
Pizze diametro 330mm	N°100
Pizze diametro 450mm	N°38

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Ingombro forno imballato	
Altezza	790mm
Profondità	1390mm
Larghezza	2152mm
Peso	(322+25)kg
Ingombro supporto imballato:	
Altezza	200mm
Profondità	600mm
Larghezza	1150mm
Peso max	(28+2)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

Tipo apparecchiatura	A3-B23
Portata termica max	22kW
Portata termica ridotta	5,7kW
Alimentazione gas: METANO o GPL	
*Consumo orario massimo	
Metano G20	2,328m³/h
Metano G25	2,46m³/h
Metano G25.1	2,457m³/h
Metano G25.3	2,407m³/h
GPL G30	1,735kg/h
GPL G31	1,709kg/h
Alimentazione elettrica standard	
A.C. V230 1N	
Frequenza	50/60Hz
Potenza elettrica	0,7kW
Cavo allacciamento tipo:	
H07RN-F	3x1,5mm²

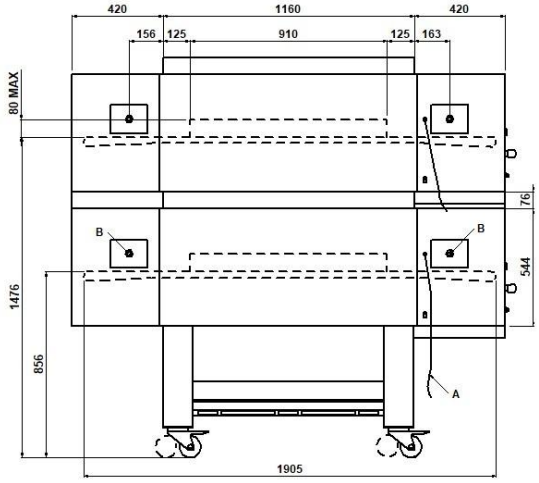
*** il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo dell'attrezzatura**

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

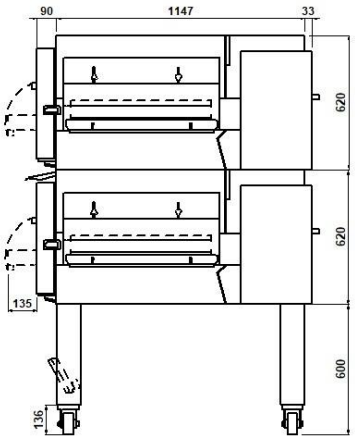
2 camere

(assemblato con supporto altezza 600mm)

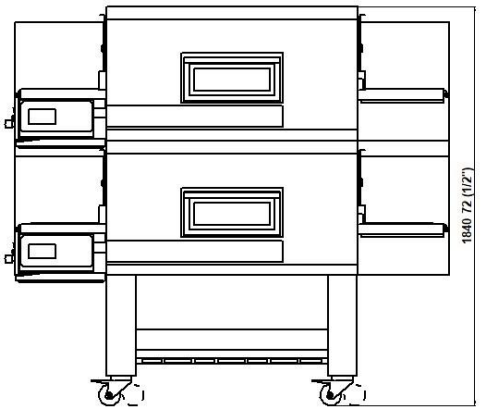
VISTA POSTERIORE



VISTA LATO DESTRO



VISTA FRONTALE



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

A	**B**		
cavo elettrico lunghezza 2 metri	ingresso gas conico maschio 3/4" GAS		

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	1840mm
Profondità est.	1295mm
Larghezza est.	2050mm
Peso (supp. escl.)	644kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

*N° Pizze/ore	
Pizze diametro 330mm	N°200
Pizze diametro 450mm	N°76

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Ingombro (2 camere imballate singolarmente sovrapponibili)	
Altezza	2x790mm
Profondità	1390mm
Larghezza	2152mm
Peso	(644+50)kg
Ingombro supporto imballato:	
Altezza	200mm
Profondità	600mm
Larghezza	1150mm
Peso max	(28+2)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

Tipo apparecchiatura	A3-B23
Portata termica max	44kW
Portata termica ridotta	11,4kW
Alimentazione gas: METANO o GPL	
*Consumo orario massimo	
Metano G20	4,656m³/h
Metano G25	4,92m³/h
Metano G25.1	4,914m³/h
Metano G25.3	4,814m³/h
GPL G30	3,47kg/h
GPL G31	3,418kg/h
Alimentazione elettrica standard	A.C. V230 1N
Frequenza	50/60Hz
Potenza elettrica	1,4kW
Cavo allacciamento per ogni camera tipo:	
H07RN-F	3x1,5mm²

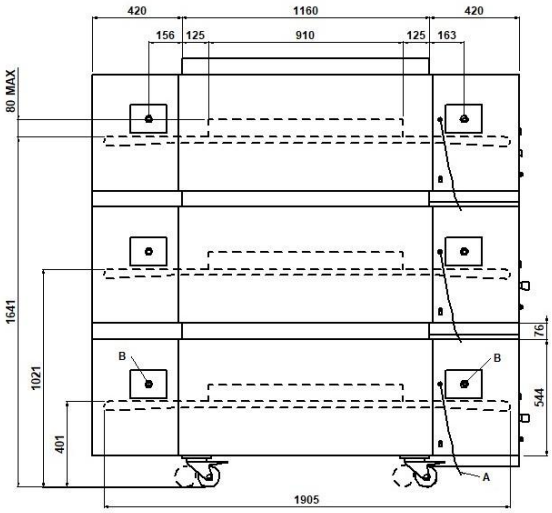
*** il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo dell'attrezzatura**

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

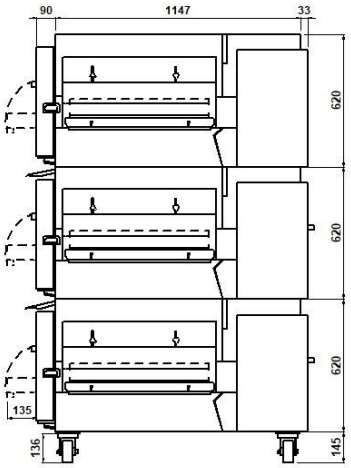
3 camere

(assemblato con supporto altezza 145mm)

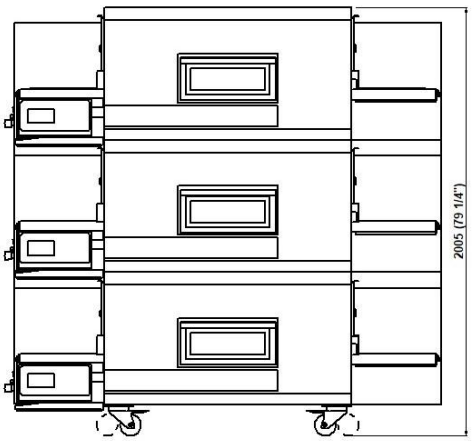
VISTA POSTERIORE



VISTA LATO DESTRO



VISTA FRONTALE



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

A	B
cavo elettrico lunghezza 2 metri	ingresso gas conico maschio 3/4" GAS

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	2013mm
Profondità est.	1295mm
Larghezza est.	2050mm
Peso (supp. escl.)	966kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

*N° Pizze/ore	
Pizze diametro 330mm	N°300
Pizze diametro 450mm	N°114

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Ingombro (3 camere imballate singolarmente sovrapponibili)	
Altezza	3x790mm
Profondità	1390mm
Larghezza	2152mm
Peso	(966+75)kg

Ingombro supporto imballato:	
Altezza	280mm
Profondità	420mm
Larghezza	270mm
Peso max	(16+1)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

Tipo apparecchiatura	A3-B23
Portata termica max	66kW
Portata termica ridotta	17,1kW
Alimentazione gas: METANO o GPL	
*Consumo orario massimo	
Metano G20	6,984m^3/h
Metano G25	7,38m^3/h
Metano G25.1	7,371m^3/h
Metano G25.3	7,221m^3/h
GPL G30	5,205kg/h
GPL G31	5,127kg/h
Alimentazione elettrica standard	A.C. V230 1N
Frequenza	50/60Hz
Potenza elettrica	2,1kW
Cavo allacciamento per ogni camera tipo:	
H07RN-F	3x1,5mm^2

*** 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