

TT98E-L



TT98E-XL



## TT98E-L - TT98EXL Forno conveyor modulare

TT98E-L - TT98E-XL è un forno conveyor modulare elettrico per alta e altissima capacità produttiva, costituito rispettivamente da due e tre **camere di cottura in linea**.

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 4 sonde, la velocità del nastro è regolabile.

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 resistenze corazzate alimentate indipendentemente in modalità adattiva
- Controllo di potenza PID (Proporzionale Integrativo Derivativo) che permette la regolazione automatica dell'energia necessaria in base alla quantità di prodotto informato ed alla posizione in cui si trova all'interno del forno ADAPTIVE-POWER® TECHNOLOGY
- Regolazione e controllo indipendenti del cielo e della platea sia sul lato d'ingresso che sul lato di uscita del prodotto cotto con rilievo continuo della temperatura tramite 4 termocouple ad alta sensibilità QUADRA-TEMP™ TECHNOLOGY
- Sistema di soffiaggio aria ottenuto con 2 ventole d'acciaio inox motorizzate indipendentemente per ogni modulo
- Nastro trasportatore a velocità regolabile da 1 a 10 minuti mediante motore Brushless 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
- 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
- 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, giunti termici ed intercapedine d'aria COOL AROUND® Technology

### OPZIONI E ACCESSORI (SU RICHIESTA)

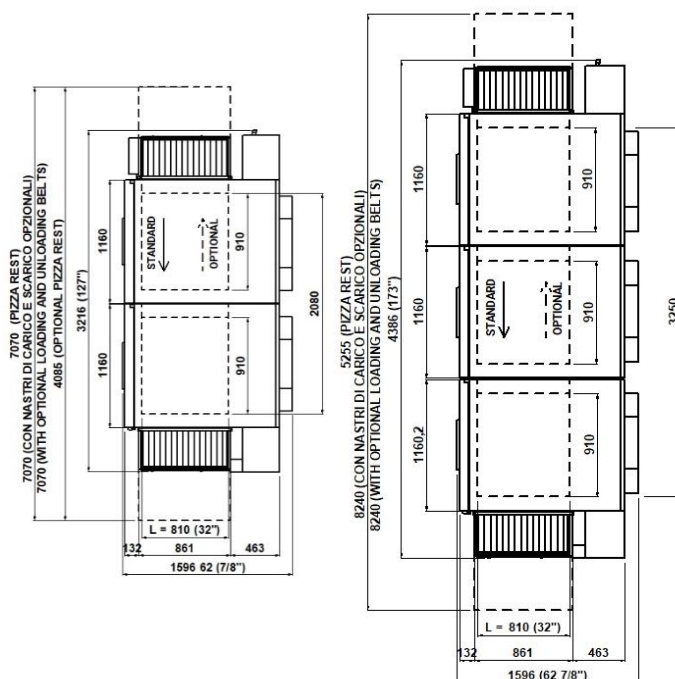
- Nastro di carico lungo 2metri e nastro di scarico lungo 2 metri
- Remote-Master® Technology per gestione e controllo da remoto
- Binario inclinato telescopico per ritorno dei supporti circolari di cottura

### DIMENSIONI CAMERA

	TT98E-L	TT98E-XL
Larghezza nastro L	810mm	810 mm
Lunghezza interna	910x2 mm	910x3 mm
Lunghezza totale P	3216 mm	4386 mm
Lunghezza totale P con staz. pizza	4085 mm	5255 mm
Superf. tot. cottura	1,5m <sup>2</sup>	2,25m <sup>2</sup>

### DOTAZIONE STANDARD

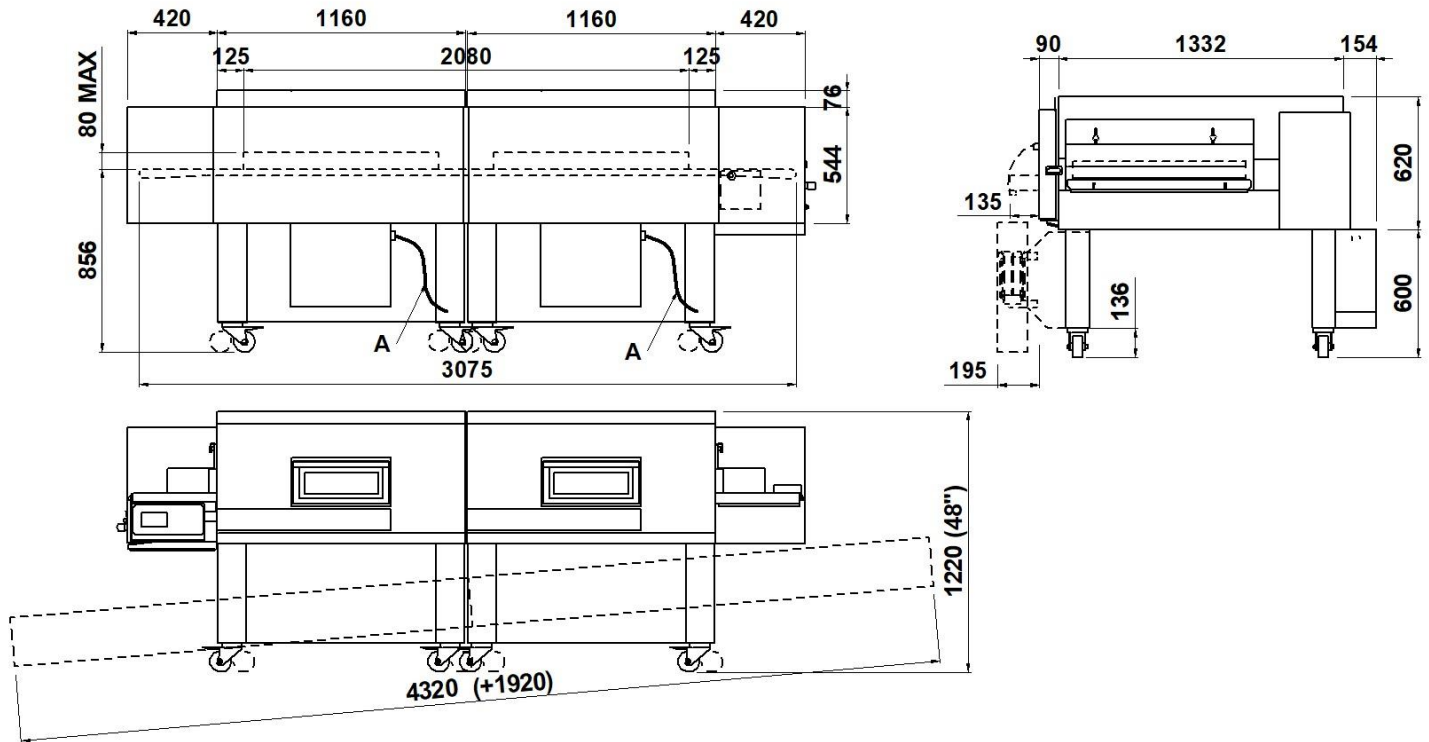
- Display TFT 5" a colori multilingue
- 100 Programmi personalizzabili
- ECO-STAND BY™ TECHNOLOGY con possibilità di fermo nastro per le pause di lavoro
- Ciclo cottura Discontinua STEP
- Funzione Start-Stop per movimento nastro al raggiungimento del set point
- Funzione LOCK
- Timer settimanale con possibilità di programmare due accensioni e due spegnimenti giornalieri
- 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
- Due supporti inox stazionamento prodotto
- Supporti con ruote altezza 600mm



**TT98E-L**

(assemblato con supporto 600mm)

VISTA POSTERIORE - VISTA LATO DESTRO - VISTA FRONTALE



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

A			
Cavo elettrico 3 metri per ogni camera			

**DIMENSIONI ESTERNE**

Altezza est.	1220mm
Profondità est.	1596mm
Larghezza est.	3216mm
Peso (supp. escl.)	720kg

**CAPACITA' TOTALE DI COTTURA**

*N° Pizze/ore	
Pizze diametro 330mm	N°250
Pizze diametro 450mm	N°96

**INFORMAZIONI SPEDIZIONE**

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	1300x2 mm
Profondità	1850x2 mm
Larghezza	1850x2 mm
Peso	(358+100)x2 kg

Ingombro nastro imballato:	
Altezza	400 mm
Profondità	900 mm
Larghezza	1600 mm
Peso max	(35+20) kg

**ALIMENTAZIONE E POTENZA**

Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	43,8kW
*Cons. medio orario	21,8kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x10mm <sup>2</sup> (V400 3N)	
4x16mm <sup>2</sup> (V230 3)	

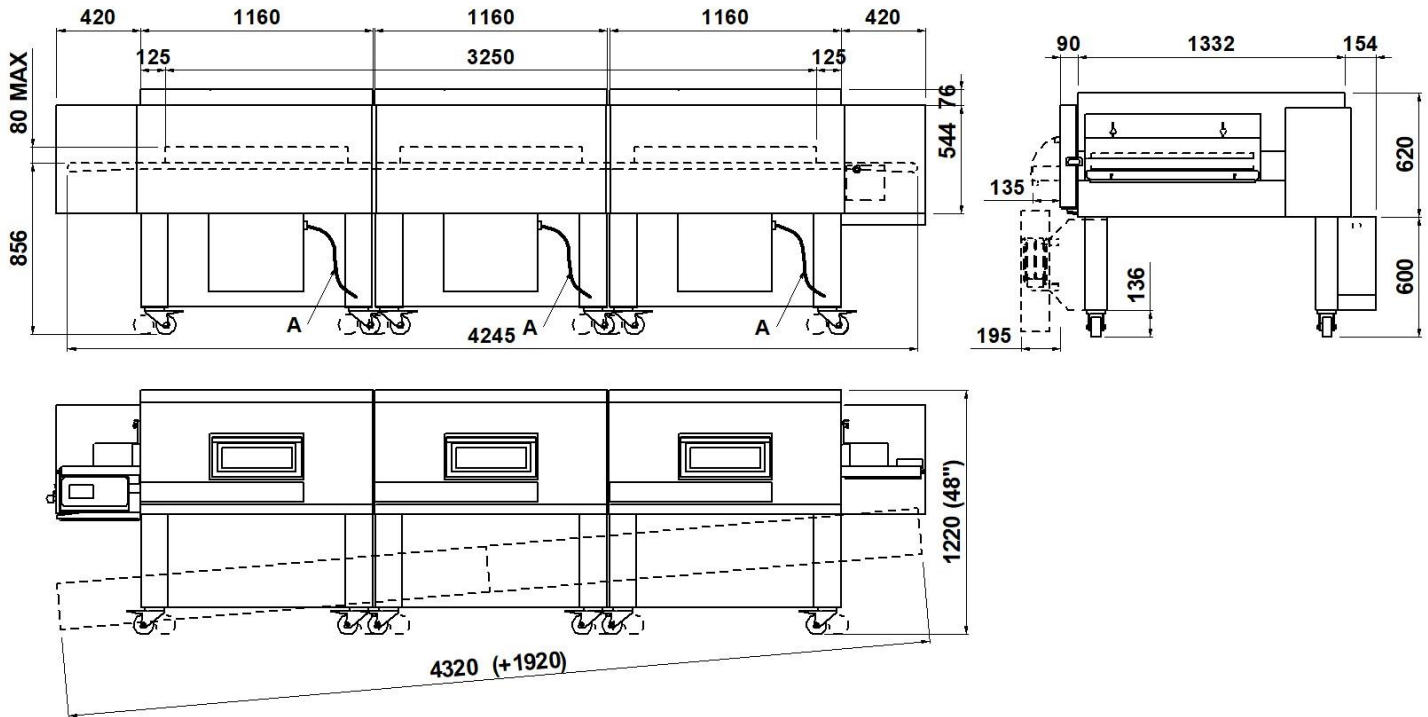
\* il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo dell'attrezzatura

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

**TT98E-XL**

(assemblato con supporto 600mm)

VISTA POSTERIORE - VISTA LATO DESTRO - VISTA FRONTALE



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

A			
Cavo elettrico 3 metri per ogni camera			

**DIMENSIONI ESTERNE**

Altezza est.	1220mm
Profondità est.	1596mm
Larghezza est.	4386mm
Peso (supp. escl.)	1080kg

**INFORMAZIONI SPEDIZIONE**

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	1300x3 mm
Profondità	1850x3 mm
Larghezza	1850x3 mm
Peso	(358+100)x3 kg

**ALIMENTAZIONE E POTENZA**

Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	65,7kW
*Cons. medio orario	32,8kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x10mm <sup>2</sup> (V400 3N)	
4x16mm <sup>2</sup> (V230 3)	

**CAPACITA' TOTALE DI COTTURA**

*N° Pizze/ore		Ingombro nastro imballato:	
Pizze diametro 330mm	N°375	Altezza	400 mm
Pizze diametro 450mm	N°144	Profondità	900 mm
		Larghezza	2200 mm
		Peso max	(50+20) kg

\* 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