Forno elettrico statico per pizzeria

Composizione a 2 camere di cottura

iDeck è costituito da uno o due camere di cottura e da una eventuale cella di lievitazione o supporto. Il piano di cottura è realizzato in materiale refrattario che consente una perfetta distribuzione del calore su tutta la superficie rendendo questa attrezzatura particolarmente adatta per la cottura della pizza diretta al suolo o in teglia. La regolazione della temperatura è di tipo elettromeccanica, il controllo delle resistenze del cielo e della platea è indipendente. Lo sportello del forno è a battente incernierato in basso con vetro di cristallo temperato per controllare il grado di cottura del prodotto. Il supporto è costituito da una struttura in metallo verniciato, mentre la struttura della cella di lievitazione è d'acciaio inox ed è dotata di termostato per il riscaldamento. La cella di lievitazione raggiunge una temperatura massima di 65°C (149°F), mentre la temperatura massima della camera di cottura è di 450°C (842°F).

FUNZIONAMENTO

- Riscaldamento tramite resistenze corazzate
- Controllo delle resistenze separato tramite contattori comandati da termostati
- Temperatura massima raggiungibile 450°C
- Rilievo continuo della temperatura tramite indicatore munito di sonda

COSTRUZIONE

- Struttura frontale in lamiera d'acciaio inox piegata
- Pannellature del forno realizzate in lamiera preverniciata
- Sportello in acciaio inox a battente incernierato in basso con bilanciamento a molla
- Maniglione in acciaio inox
- Vetro in cristallo temperato
- Quadro comandi posizionato sul frontale destro
- Piano di cottura in refrattario
- Struttura laterale e superiore in lamiera alluminata
- Isolamento termico in lana di roccia

DIMENSIONI INTERNE ELEMENTO DI COTTURA

Altezza interna	140mm
Profondità interna	1056mm
Larghezza interna	1056mm
Superf. tot. cottura	1,15m^2

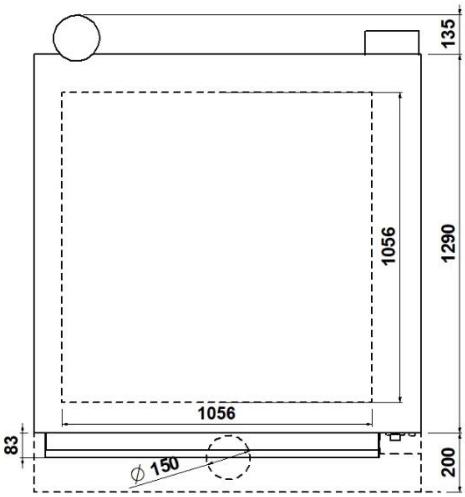
DOTAZIONE STANDARD

- Illuminazione ottenuta tramite lampada alogena
- Dispositivo di sicurezza indipendente di massima temperatura (solo versione elettronica)

OPZIONI E ACCESSORI (SU RICHIESTA)

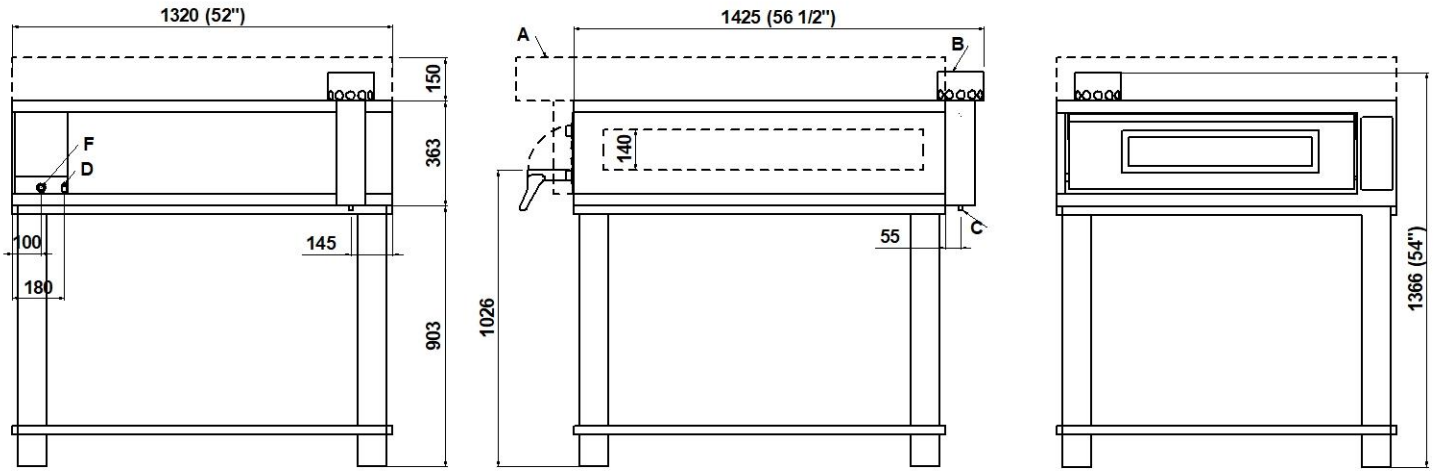
- Cella di lievitazione con ruote altezza 1000mm
- Supporto altezza 600, 900mm
- Kit di 4 ruote
- Guide portateglie aggiuntive per cella e supporto
- Kit per sovrapposizione
- Cappa

VISTA DALL'ALTO



PM 105.105

(assemblato con supporto 900mm)



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

A	B	C	D
Ø150 raccolta vapori cappa	Ø INT. 157 scarico vapori	Ø12 scarico condensa	M6 vite equipotenziale
F pressacavo			

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	463 mm
Profondità est	1425 mm
Larghezza est.	1320 mm
Peso	164 kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	4
Pizze diametro 300mm	9
Pizze diametro 450mm	4

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Ingombro forno imballato:

Altezza	550 mm
Profondità	1550 mm
Larghezza	1410 mm
Peso	(164+23) kg

Ingombro cappa imballata:

Altezza	210 mm
Profondità	1690 mm
Larghezza	1420 mm
Peso	(25+8) kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

Alimentazione standard
A.C. V400 3N
Alimentazione opzionale
A.C. V230 3

Frequenza	50/60 Hz
Potenza max	11,6 kW
*Cons. medio orario	5,8 kWh

Cavo allacciamento
tipo H07RN-F
5x6 mm^2 (V400 3N)
4x10 mm^2 (V230 3)
Alimentazione cella (opzionale)
A.C. V230 1N 50/60 Hz

Potenza max	1,5 kW
*Cons. medio orario	0,8 kWh

Cavo allac. tipo H07RN-F 3x1,5mm^2

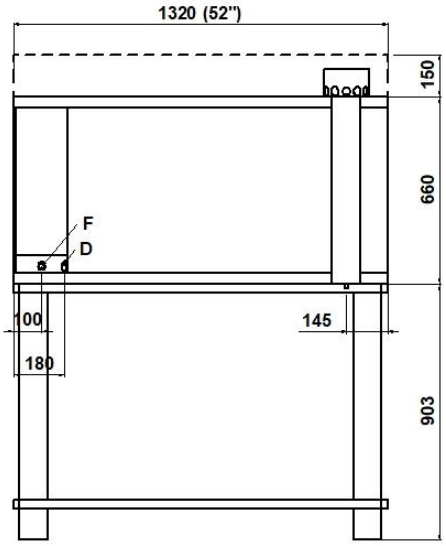
*** il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo dell'attrezzatura**

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

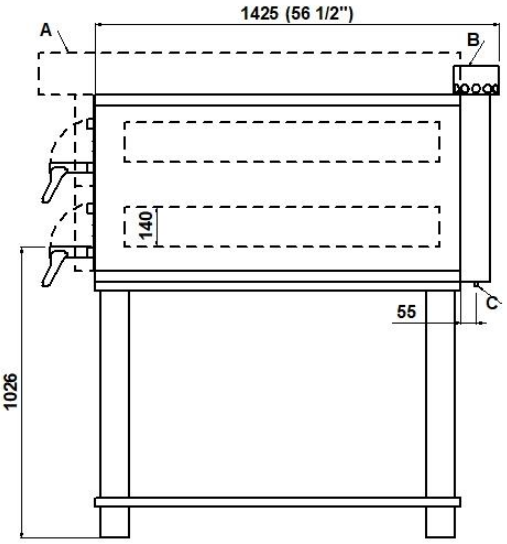
PD 105.105

(assemblato con supporto 900mm)

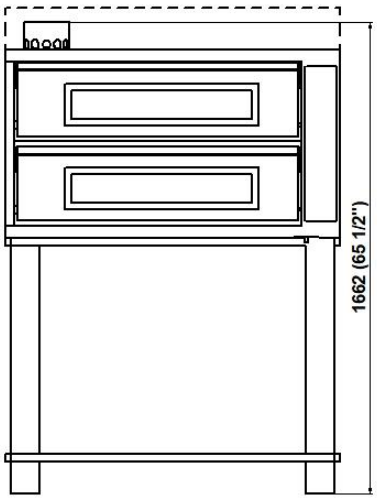
VISTA POSTERIORE



VISTA LATO DESTRO



VISTA FRONTALE



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

A	B	C	D
Ø150 raccolta vapori cappa	Ø INT. 157 scarico vapori	Ø12 scarico condensa	M6 vite equipotenziale
F pressacavo			

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	760 mm
Profondità est	1425 mm
Larghezza est.	1320 mm
Peso	282 kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	8
Pizze diametro 300mm	18
Pizze diametro 450mm	8

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Ingombro forno imballato:

Altezza	870 mm
Profondità	1550 mm
Larghezza	1410 mm
Peso	(282+25) kg

Ingombro cappa imballata:

Altezza	210 mm
Profondità	1690 mm
Larghezza	1420 mm
Peso	(25+8) kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

Alimentazione standard
A.C. V400 3N
Alimentazione opzionale
A.C. V230 3

Frequenza	50/60 Hz
Potenza max	23,1 kW
*Cons. medio orario	11,6 kWh

Cavo allacciamento
tipo H07RN-F
5x10 mm^2 (V400 3N)
4x16 mm^2 (V230 3)
Alimentazione cella (opzionale)
A.C. V230 1N 50/60 Hz

Potenza max	1,5 kW
*Cons. medio orario	0,8 kWh

Cavo allac. 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