



Forno a gas statico modulare

Composizione a 2 camere di cottura

serieP gas è costituito da una o più camere di cottura e da una eventuale cella di lievitazione o supporto. Il piano di cottura del forno è realizzato in pietra refrattaria, che consente una perfetta distribuzione del calore su tutta la superficie rendendo questo forno particolarmente adatto per la cottura della pizza diretta al suolo o in teglia. La regolazione della temperatura è di tipo elettronico. 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 bruciatore a rampe
- Gestione elettronica della temperatura
- Accenditore ad incandescenza protetto
- Rilevatore di fiamma
- Temperatura massima raggiungibile 450°C (842°F)
- Rilevo continuo della temperatura tramite termocoppia
- Evacuazione fumi B11 o B21

COSTRUZIONE

- Struttura realizzata in lamiera d'acciaio inox piegata
- Pannelli laterali in lamiera verniciata
- Cappa in acciaio inox
- Scarico fumi in lamiera alluminata
- Sportello in acciaio inox, vetro temperato
- Maniglie in materiale termoplastico
- Piano di cottura in doppio strato di refrattario
- Struttura laterale e superiore in lamiera alluminata
- Isolamento termico in lana di roccia

OPZIONI E ACCESSORI (SU RICHIESTA)

- Cellula di lievitazione con ruote altezza 600, 800mm
- Supporto con ruote altezza 400, 800, 950mm
- Anello distanziatore 300mm
- Guide porta teglie aggiuntive per cella e supporto
- Attivatore scarico vapori
- Cappa frontless

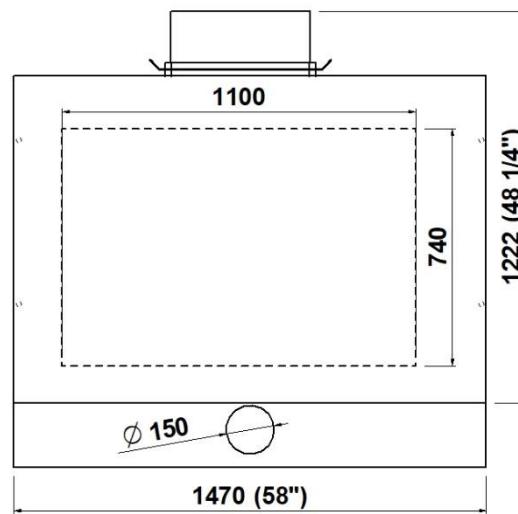
DIMENSIONI INTERNE CAMERA

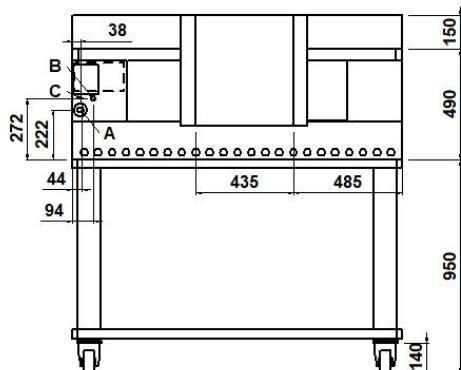
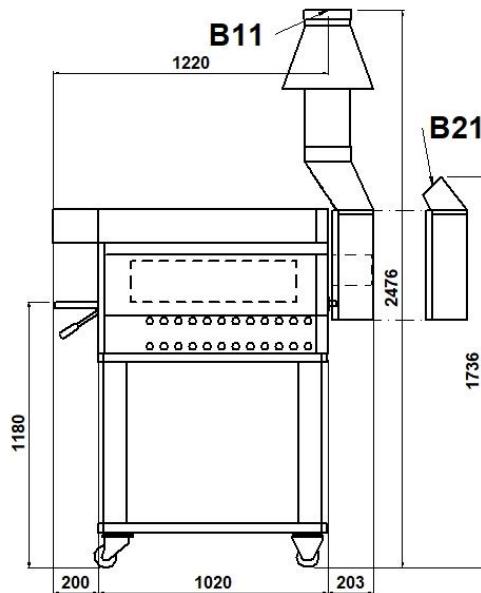
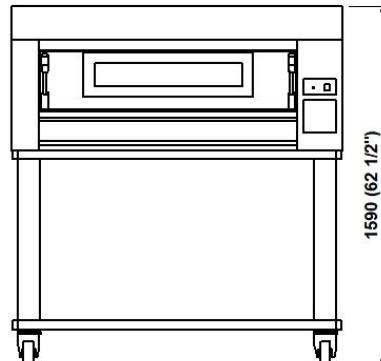
Altezza interna	180mm
Profondità interna	740mm
Larghezza interna	1100mm
Superf. tot. cottura	0,8m ²

DOTAZIONE STANDARD

- Illuminazione ottenuta tramite 2 lampade alogene
- Dispositivo di sicurezza indipendente di massima temperatura

VISTA DALL'ALTO



1 camera altezza 18cm
(assemblato con supporto 950mm)
VISTA POSTERIORE

VISTA LATO DESTRO

VISTA FRONTALE


NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri. **B11 VENTILAZIONE DIRETTA** (ϕ int 207mm). **B21 SOTTO CAPPA ASPIRANTE**

A
 1/2" GAS
 ingresso gas conico maschio

B
 passacavi

C
 M6
 vite equipotenziale

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	640mm	Imballo in gabbia di legno
Profondità est.	1222mm	Altezza
Larghezza est.	1470mm	Profondità
Peso	237kg	Larghezza

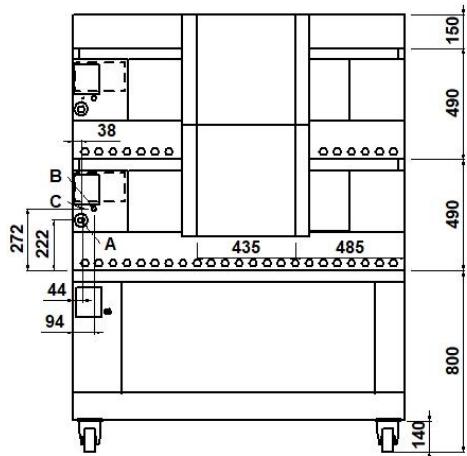
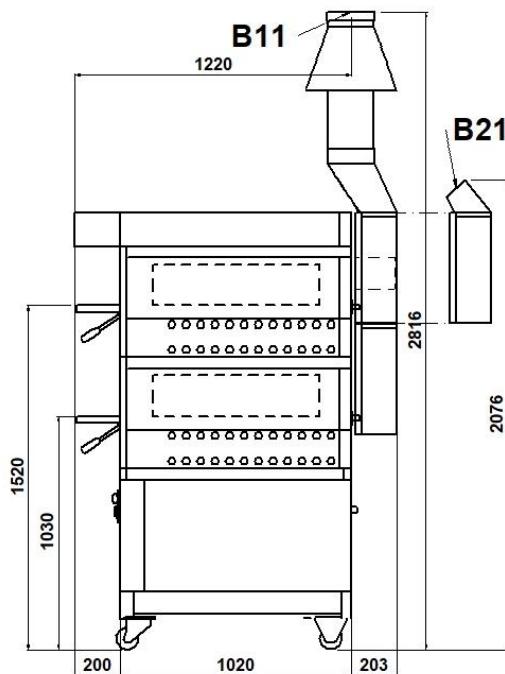
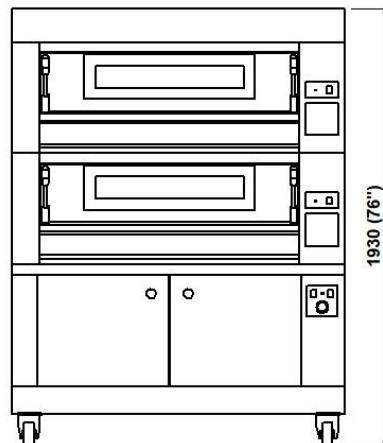
INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Teglia (600x400)mm	2	In caso di abbinamento con cella o supporto:
Pizze diametro 300mm	6	Altez. max
Pizze diametro 450mm	2	Peso max

ALIMENTAZIONE E POTENZA

Tipo apparecchiatura B11o B21	
Alimentazione gas	
METANO o GPL	
*Consumo orario max	
Metano G20	2,28m ³ /h
Metano G25	2,64m ³ /h
GPL G30	1,7kg/h
Alimentazione elettrica	
A.C.V230 1N	
Frequenza	50/60Hz
Portata termica	21,5kW
Cavo allacciamento per ogni camera tipo H07RN-F	
3x1,5mm ² (V230 1N)	
Alimentazione cella	
A.C.V230 1N 50/60Hz	
Potenza max	1,5kW
*Cons. medio orario	0,8kWh
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

2 camere altezza 18cm
(assemblato con cella 800mm)
VISTA POSTERIORE

VISTA LATO DESTRO

VISTA FRONTALE


NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri. **B11 VENTILAZIONE DIRETTA** (ϕ int 207mm). **B21 SOTTO CAPPA ASPIRANTE**

A
 1/2" GAS
 ingresso gas conico maschio

B
 passacavi

C
 M6
 vite equipotenziale

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	1130mm	Imballo in gabbia di legno
Profondità est.	1222mm	Altezza
Larghezza est.	1470mm	Profondità
Peso	425kg	Larghezza

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	4	In caso di abbinamento con cella o supporto:
Pizze diametro 300mm	12	Altez. max
Pizze diametro 450mm	4	Peso max

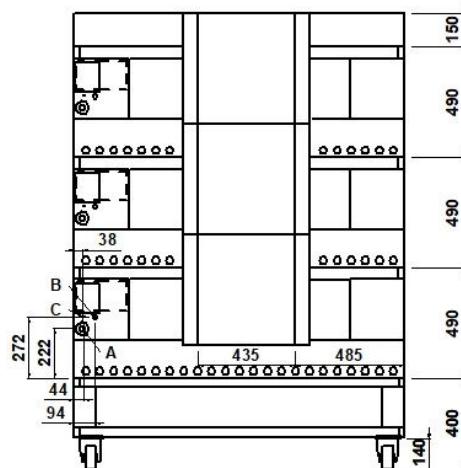
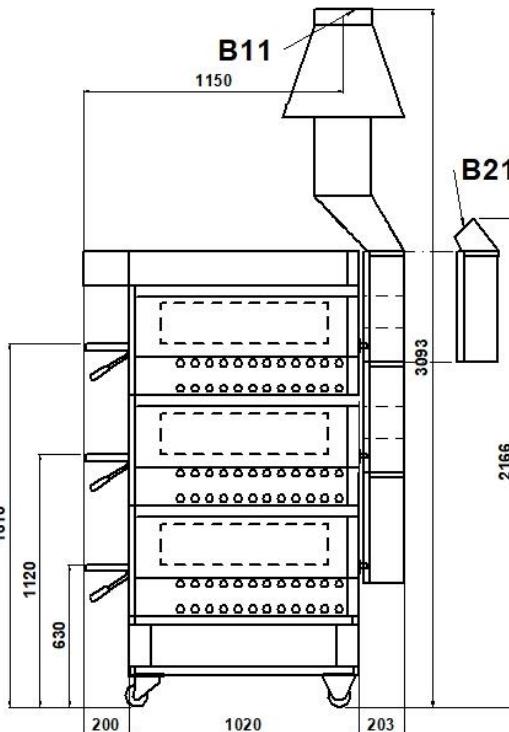
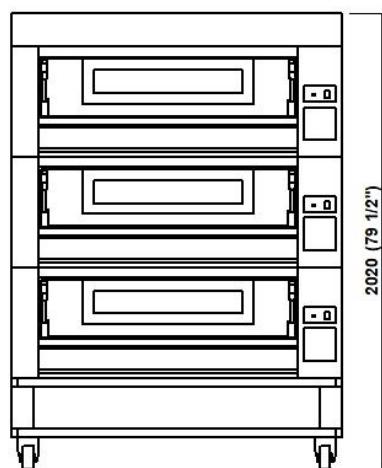
INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Altezza	1390mm
Profondità	1730mm
Larghezza	1660mm
Peso	(425+60)kg
In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Altez. max	2190mm
Peso max	(517+70)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

Tipo apparecchiatura B11o B21	
Alimentazione gas	
METANO o GPL	
*Consumo orario max	
Metano G20	4,56m ³ /h
Metano G25	5,28m ³ /h
GPL G30	3,4kg/h
Alimentazione elettrica	
A.C.V230 1N	
Frequenza	50/60Hz
Portata termica	43kW
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
3x1,5mm ² (V230 1N)	
Alimentazione cella	
A.C.V230 1N 50/60Hz	
Potenza max	1,5kW
*Cons. medio orario	0,8kWh
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

3 camere altezza 18cm
(assemblato con supporto 400mm)
VISTA POSTERIORE

VISTA LATO DESTRO

VISTA FRONTALE


NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri. **B11 VENTILAZIONE DIRETTA** (ϕ int 254mm). **B21 SOTTO CAPPA ASPIRANTE**

A
 1/2" GAS
 ingresso gas conico maschio

B
 passacavi

C
 M6
 vite equipotenziale

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	1620mm	Imballo in gabbia di legno
Profondità est.	1222mm	Altezza 1880mm
Larghezza est.	1470mm	Profondità 1730mm
Peso	625kg	Larghezza 1660mm
		Peso (625+70)kg

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

In caso di abbinamento con cella o	supporto:
Altez. max	2280mm
Peso max	(690+80)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

Tipo apparecchiatura B11o B21	
Alimentazione gas	
METANO o GPL	
*Consumo orario max	
Metano G20	6,84m ³ /h
Metano G25	7,92m ³ /h
GPL G30	5,1kg/h
Alimentazione elettrica	
A.C.V230 1N	
Frequenza	50/60Hz
Portata termica	64,5kW

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	6	In caso di abbinamento con cella o
Pizze diametro 300mm	18	supporto:
Pizze diametro 450mm	6	Altez. max 2280mm
		Peso max (690+80)kg

Cavo allacciamento per ogni camera tipo H07RN-F
 3x1,5mm² (V230 1N)
 Alimentazione cella
 A.C.V230 1N 50/60Hz
 Potenza max 1,5kW
 *Cons. medio orario 0,8kWh
 Cavo allac. 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