



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)
- Rilievo 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)

- Cella 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

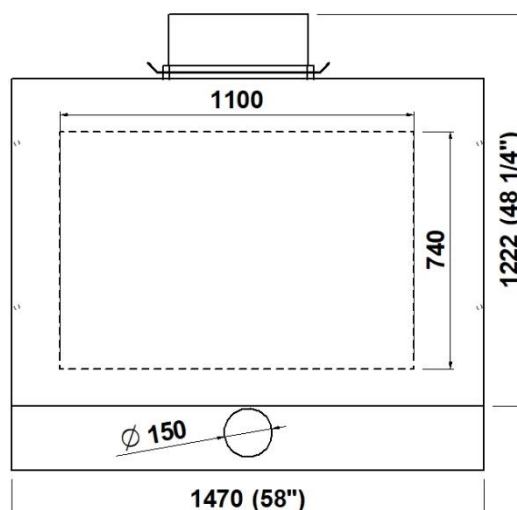
DIMENSIONI INTERNE CAMERA

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



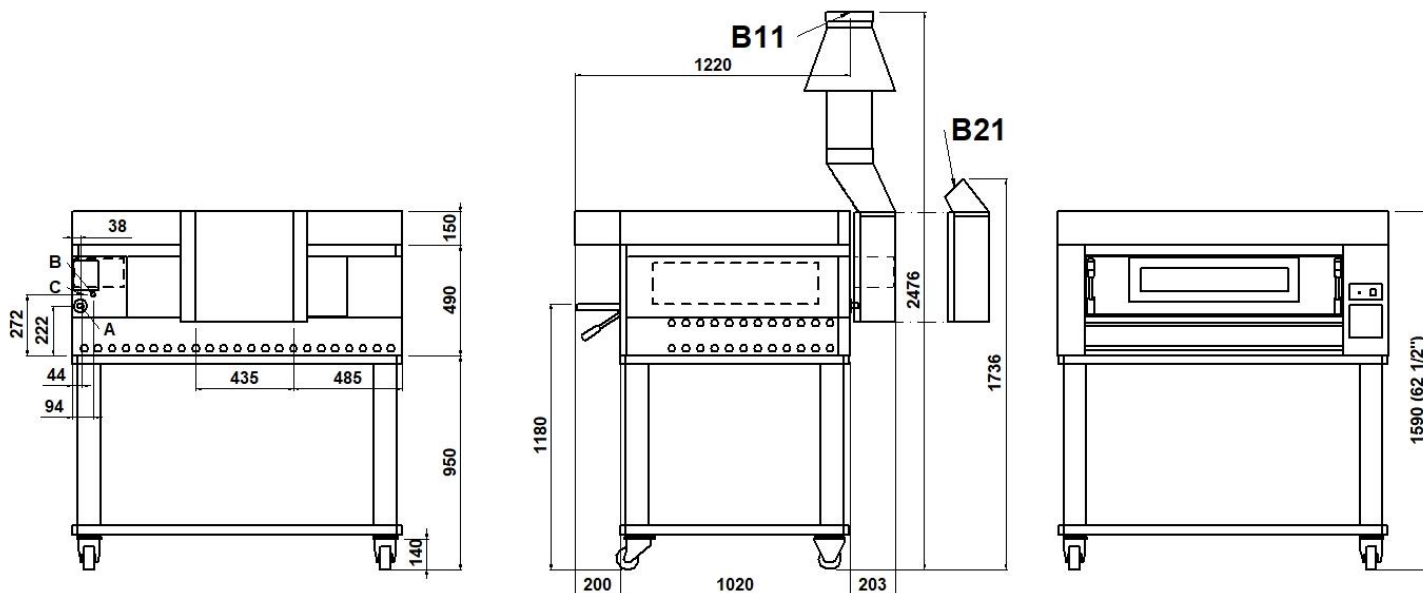
1 camera altezza 18cm

(assemblato con supporto 950mm)

VISTA POSTERIORE

VISTA LATO DESTRO

VISTA FRONTALE



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

A	B	C	
1/2" GAS	passacavi	M6	
ingresso gas conico maschio		vite equipotenziale	

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	640mm
Profondità est.	1222mm
Larghezza est.	1470mm
Peso	237kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	2
Pizze diametro 300mm	6
Pizze diametro 450mm	2

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	900mm
Profondità	1730mm
Larghezza	1660mm
Peso	(237+50)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Altez. max	1850mm
Peso max	(329+60)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

Tipo apparecchiatura	B11o B21
Alimentazione gas	
METANO o GPL	
*Consumo orario max	
Metano G20	2,28m³/h
Metano G25	2,64m³/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	
3x1,5mm² (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

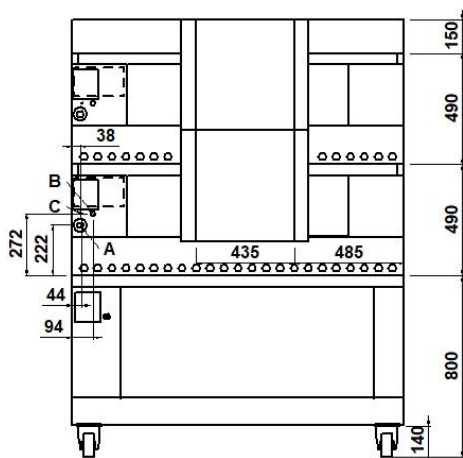
* il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo dell'attrezzatura

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

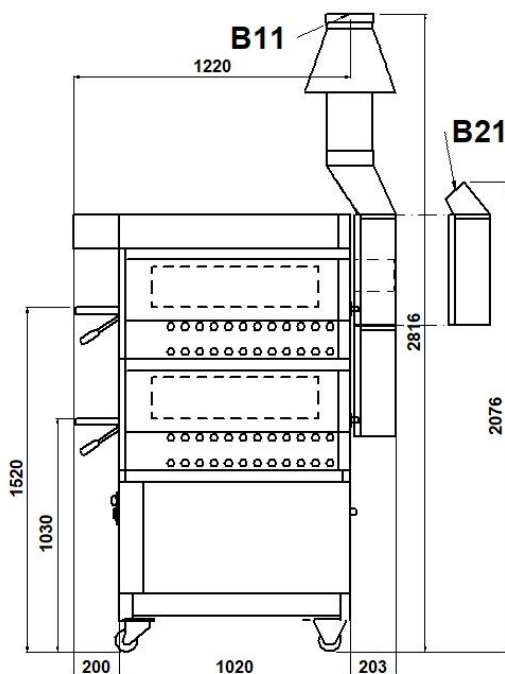
2 camere altezza 18cm

(assemblato con cella 800mm)

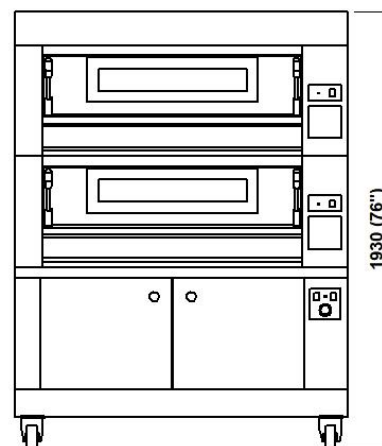
VISTA POSTERIORE



VISTA LATO DESTRO



VISTA FRONTALE



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri. **B11 VENTILAZIONE DIRETTA (ø 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
Profondità est.	1222mm
Larghezza est.	1470mm
Peso	425kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	4
Pizze diametro 300mm	12
Pizze diametro 450mm	4

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno	
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 4,56m³/h

Metano G25 5,28m³/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

3x1,5mm² (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

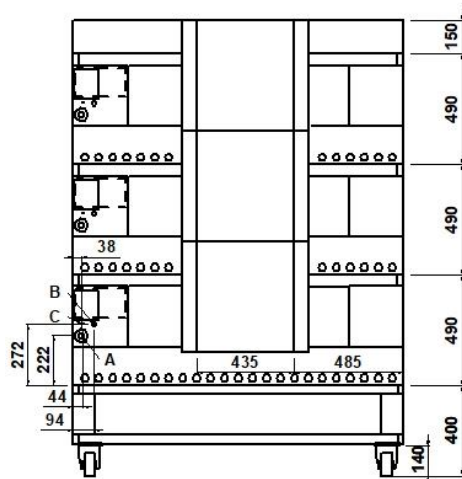
* il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo dell'attrezzatura

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

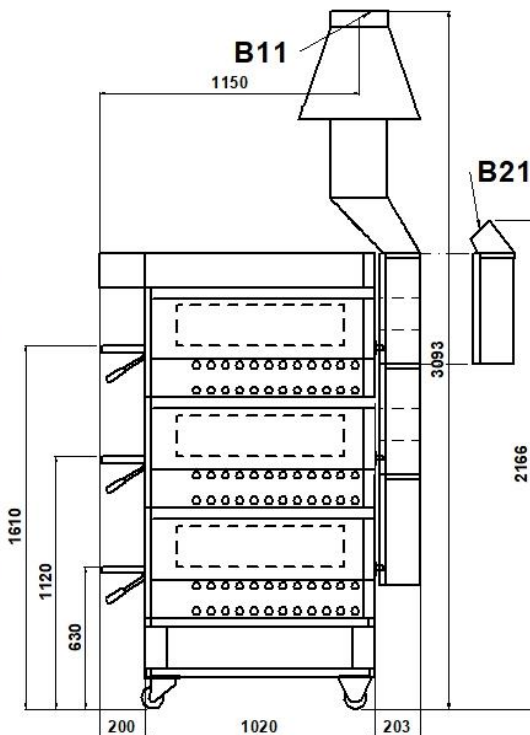
3 camere altezza 18cm

(assemblato con supporto 400mm)

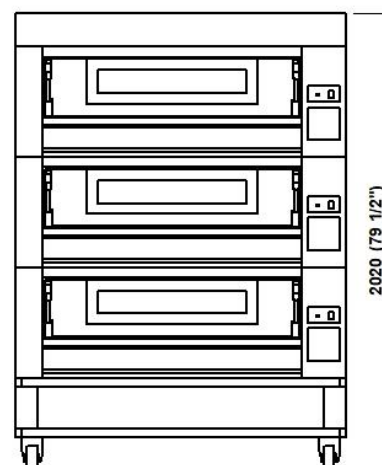
VISTA POSTERIORE



VISTA LATO DESTRO



VISTA FRONTALE



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

A	B	C	
1/2" GAS	passacavi	M6	
ingresso gas conico maschio		vite equipotenziale	

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	1620mm
Profondità est.	1222mm
Larghezza est.	1470mm
Peso	625kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	6
Pizze diametro 300mm	18
Pizze diametro 450mm	6

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	1880mm
Profondità	1730mm
Larghezza	1660mm
Peso	(625+70)kg

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

ALIMENTAZIONE E POTENZA

Tipo apparecchiatura	B11 o B21
Alimentazione gas	
METANO o GPL	
*Consumo orario max	
Metano G20	6,84m³/h
Metano G25	7,92m³/h
GPL G30	5,1kg/h

Alimentazione elettrica	
A.C.V230 1N	
Frequenza	50/60Hz
Portata termica	64,5kW

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