



## 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	660mm
Larghezza interna	1056mm
Superf. tot. cottura	0,7m <sup>2</sup>

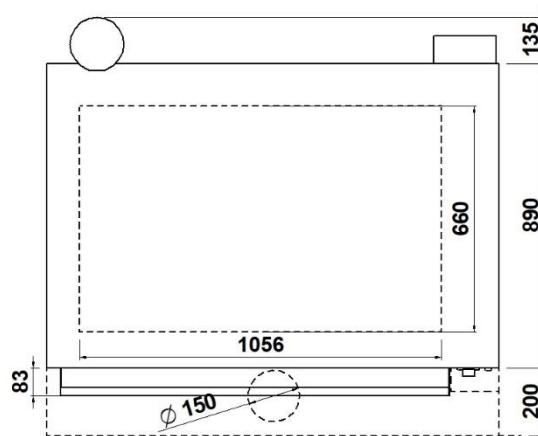
### DOTAZIONE STANDARD

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

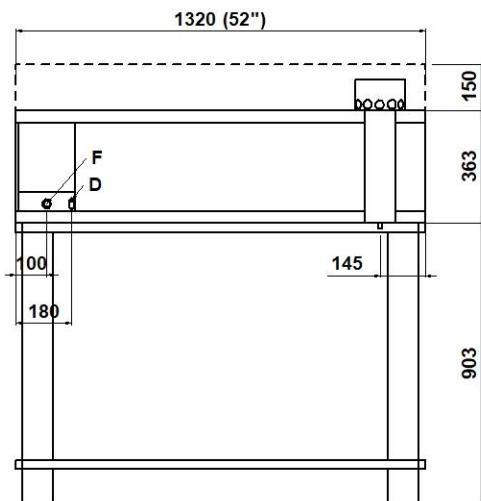
### VISTA DALL'ALTO



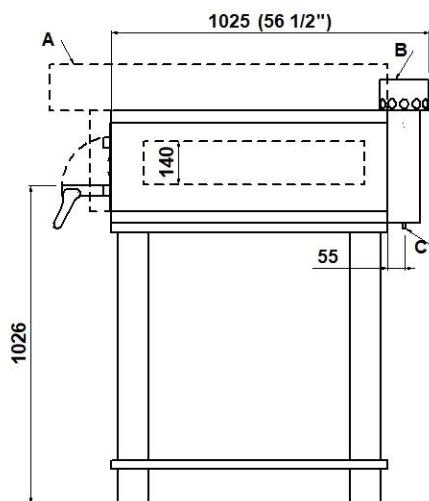
**PM 105.65**

(assemblato con supporto 900mm)

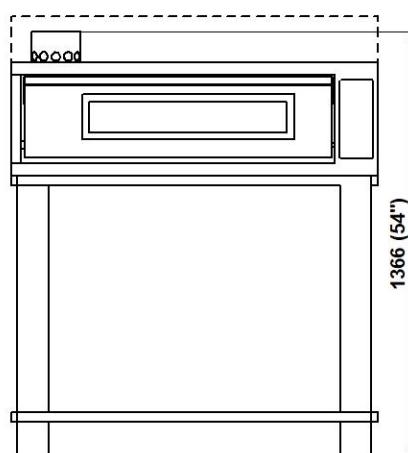
VISTA POSTERIORE



VISTA LATO DESTRO



VISTA FRONTALE



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

**A**  
Ø150  
raccolta vapori cappa

**B**  
Ø INT. 157  
scarico vapori

**C**  
Ø12  
scarico condensa

**D**  
M6  
vite equipotenziale
**F**

pressacavo

**DIMENSIONI ESTERNE**

Altezza est.	463 mm	Ingombro forno imballato:
Profondità est.	1025 mm	Altezza 550 mm
Larghezza est.	1320 mm	Profondità 1120 mm
Peso	123 kg	Larghezza 1520 mm
		Peso (123+21) kg

**CAPACITA' TOTALE DI COTTURA**

Teglia (600x400)mm	2	Ingombro cappa imballata:
Pizze diametro 300mm	6	Altezza 210 mm
Pizze diametro 450mm	2	Profondità 1290 mm
		Larghezza 1420 mm
		Peso (18+7) kg

**INFORMAZIONI SPEDIZIONE****ALIMENTAZIONE E POTENZA**

Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60 Hz
Potenza max	8,2 kW
*Cons. medio orario	4,1 kWh
Cavo allacciamento	
tipo H07RN-F	
5x4 mm <sup>2</sup> (V400 3N)	
4x6 mm <sup>2</sup> (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 <sup>2</sup>	

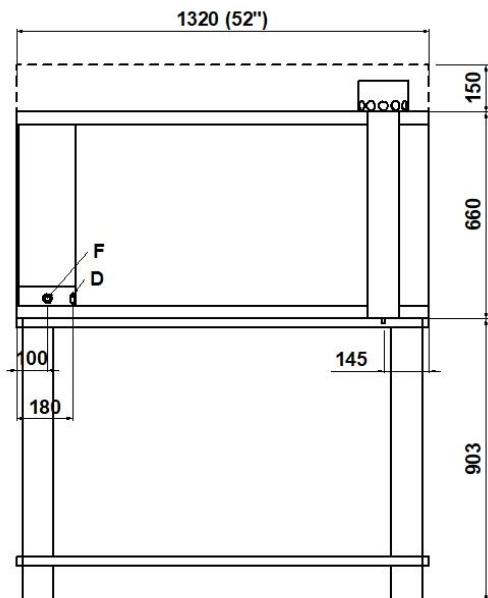
\* il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo dell'attrezzatura

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

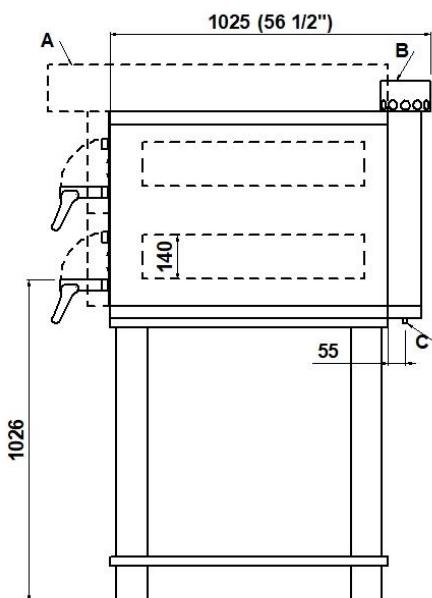
**PD 105.65**

(assemblato con supporto 900mm)

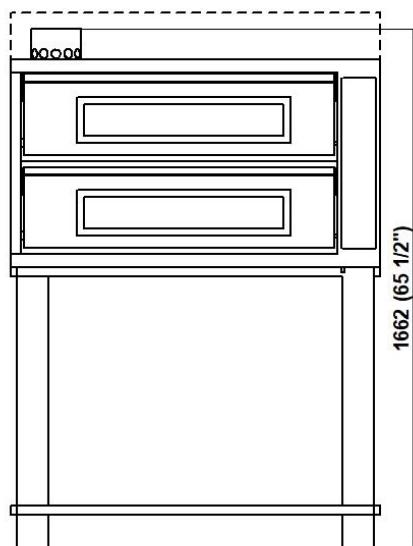
VISTA POSTERIORE



VISTA LATO DESTRO



VISTA FRONTALE

**NOTA:** le quote riportate nelle viste sono in millimetri.
**A**  
Ø150  
raccolta vapore cappa

**B**  
Ø INT. 157  
scarico vapore

**C**  
Ø12  
scarico condensa

**D**  
M6  
vite equipotenziale

**F**  
pressacavo
**DIMENSIONI ESTERNE**

Altezza est.	760 mm	Ingombro forno imballato:
Profondità est.	1025 mm	Altezza
Larghezza est.	1320 mm	Profondità
Peso	208 kg	Larghezza

**CAPACITA' TOTALE DI COTTURA**

Teglia (600x400)mm	4	Ingombro cappa imballata:
Pizze diametro 300mm	12	Altezza
Pizze diametro 450mm	4	Profondità

**INFORMAZIONI SPEDIZIONE**

Altezza	210 mm
Profondità	1290 mm
Larghezza	1420 mm
Peso	(18+7) kg

**ALIMENTAZIONE E POTENZA**

Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60 Hz
Potenza max	16,3 kW
*Cons. medio orario	8,2 kWh
Cavo allacciamento	
tipo H07RN-F	
5x6 mm <sup>2</sup> (V400 3N)	
4x10 mm <sup>2</sup> (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 <sup>2</sup>	

\* 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