

## T75E

Forno a tunnel per pizzeria

COMPOSIZIONE A 1 CAMERA DI COTTURA

### COSTRUZIONE ESTERNA

- Struttura in lamiera d'acciaio inox piegata
- Porta d'acciaio inox incernierata a sinistra
- Portello in acciaio inox a battente incernierato in basso
- Vetro in cristallo temperato
- Maniglione in acciaio inox
- Nastro trasportatore estraibile in acciaio inox a tensionamento continuo
- Quadro elettronico posizionato sul fronte sinistro

### COSTRUZIONE INTERNA

- Camera di cottura in lamiera d'acciaio inox saldata
- Soffianti superiore ed inferiore in lamiera d'acciaio inox saldata estraibili per la pulizia
- Isolamento termico in lana di roccia, giunti termici ed intercapedine d'aria

### FUNZIONAMENTO

- Riscaldamento tramite resistenze corazzate alettate
- Condotto d'aspirazione a labirinto
- Sistema di soffiaggio aria ottenuto con ventola d'acciaio inox
- Nastro trasportatore a velocità regolabile retrocontrollata
- Gestione elettronica programmabile delle funzioni
- Regolazione e controllo indipendenti del cielo e della platea con rilievo continuo della temperatura tramite 2 termocoppie
- Temperatura massima raggiungibile 360°C
- Sistema di ulteriore raffreddamento involucro ad aria forzata

### DOTAZIONE STANDARD

- Visualizzatore grafico a cristalli liquidi retroilluminato
- Timer
- Economizzatore
- Auto diagnostica con visualizzazione messaggio errore
- Predisposizione collegamento on line tramite scheda GSM
- Dispositivo di sicurezza indipendente di massima temperatura

### OPZIONI E ACCESSORI (CON SOVRAPREZZO)

- Cavalletto con ruote, altezza 600 mm
- Scheda GSM per collegamento on line
- Supporto stazionamento pizza

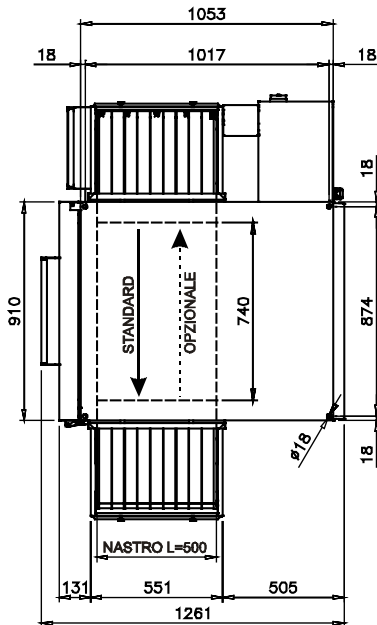
**MORETTI FORNI S.P.A.**  
www.morettiforni.com  
e-mail: moretti@morettiforni.com  
S.S. Adriatica, 232 - 61035 Marotta (PU) ITALIA  
Tel. +39.0721.967223 - Fax +39.0721.969347



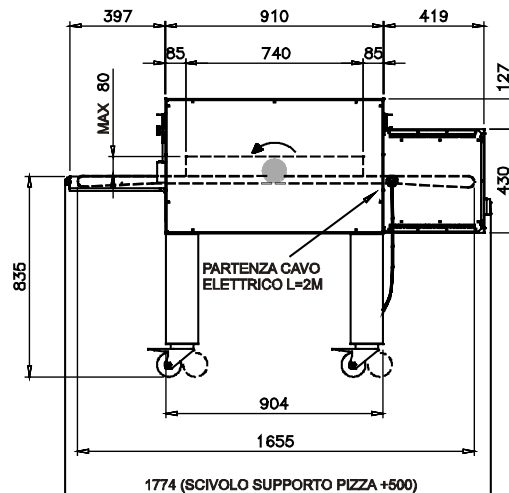
## T75E 1 CAMERA

(assemblato con cavalletto altezza 600 mm)

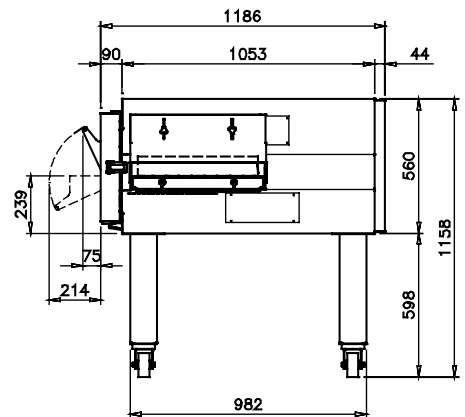
VISTA DALL'ALTO



VISTA POSTERIORE



VISTA LATO DESTRO



**Nota:** Le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

### SPECIFICHE

L'apparecchiatura è costituita da un elemento di cottura e da un eventuale supporto. La cottura avviene per il passaggio del prodotto tra due flussi regolabili d'aria calda che consentono una perfetta distribuzione del calore in tutta la camera, rendendo questo forno particolarmente adatto per la cottura della pizza. La regolazione della temperatura è di tipo elettronico, il controllo delle resistenze del cielo e della platea è indipendente, la velocità del nastro è regolabile retrocontrollata. Portello d'ispezione a battente incernierato in basso con vetro di cristallo temperato. Efficacemente coibentato ed isolato, le superfici esterne sono ulteriormente raffreddate da un flusso d'aria forzata. Il cavalletto è costituito da gambe in acciaio inox su ruote piroettanti. La temperatura massima della camera di cottura è di 360 °C

Tutti i dati qui sotto riportati si riferiscono alla configurazione a 1 camera di cottura

#### DIMENSIONI

|                              |                    |
|------------------------------|--------------------|
| Altezza esterna              | 560 mm             |
| Profondità esterna           | 1261 mm            |
| Larghezza esterna            | 1774 mm            |
| Peso (supporto escluso)      | 214 Kg             |
| Superficie totale di cottura | 0.4 m <sup>2</sup> |

#### INFORMAZIONI SPEDIZIONE

|                            |             |
|----------------------------|-------------|
| Imballo in gabbia di legno |             |
| Altezza                    | 810 mm      |
| Profondità                 | 1470 mm     |
| Larghezza                  | 1980 mm     |
| Peso                       | (214+25) Kg |

#### ALIMENTAZIONE E POTENZA

|                                |          |
|--------------------------------|----------|
| <i>Alimentazione standard</i>  |          |
| A.C. V 400 3N                  |          |
| <i>Alimentazione opzionale</i> |          |
| A.C. V230 3                    |          |
| Frequenza                      | 50 Hz    |
| Potenza Max                    | 13.8 Kw  |
| *Consumo medio orario          | 6.9 Kw/h |
| Cavo allacciamento             |          |
| tipo H07RN-F                   |          |
| 5x6 mm <sup>2</sup> (V400)     |          |
| 4x10 mm <sup>2</sup> (V230 3)  |          |

#### CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

|                          |       |                                       |
|--------------------------|-------|---------------------------------------|
| * N° pizze/ ora          |       | In caso di abbinamento con cavalletto |
| Pizze di diametro 330 mm | N° 40 | Altezza max                           |
| Pizze di diametro 500 mm | N° 25 | Peso max                              |
|                          |       | 1410 mm                               |
|                          |       | (237+25) Kg                           |

\* Il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo della attrezzatura

- 2 -NOTE: Moretti Forni Spa si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti presentati in questa pubblicazione