

## P110 GAS HI-TECH "B"

Forno a gas modulare per pizzeria

COMPOSIZIONE A 3 CAMERE DI COTTURA



### OPZIONI E ACCESSORI (CON SOVRAPREZZO)

- Cavalletto con ruote, altezza 400 mm
- Cavalletto con ruote, altezza 600 mm
- Guide porta teglie per cavalletto
- Attivatore di scarico fumi

### COSTRUZIONE ESTERNA

- Struttura realizzata in lamiera d'acciaio inox piegata
- Pannelli laterali in lamiera preverniciata
- Cappa in acciaio inox con chiusura superiore in lamiera alluminata
- Frontale cappa raccolta vapori in Ipergres®
- Scarico fumi in lamiera alluminata
- Sportello in acciaio inox a battente incernierato in basso con bilanciamento a molla
- Vetro in cristallo temperato
- Maniglie in Ipergres®
- Quadro comandi posizionato sul fronte destro

### COSTRUZIONE INTERNA

- Piano di cottura in doppio strato di refrattario
- Struttura laterale e superiore in lamiera alluminata
- Isolamento termico in lana di roccia

### FUNZIONAMENTO

- Riscaldamento tramite bruciatore a rampe accoppiate
- Gestione elettronica della temperatura
- Accenditore ad incandescenza protetto
- Rilevatore di fiamma
- Temperatura massima raggiungibile 450 °C
- Rilievo continuo della temperatura tramite termocoppia

### DOTAZIONE STANDARD

- Illuminazione ottenuta tramite lampada ad incandescenza
- Dispositivo di sicurezza indipendente di massima temperatura



**MORETTI FORNI S.P.A.**

www.morettiforni.com

e-mail: moretti@morettiforni.com

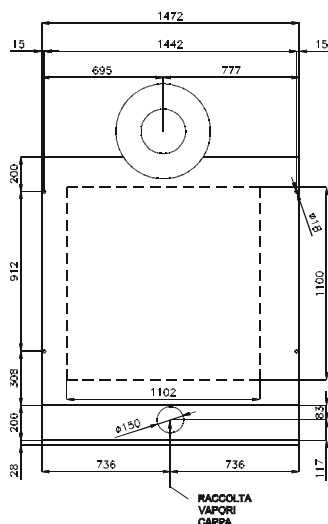
S.S. Adriatica, 232 - 61035 Marotta (PU) ITALIA

Tel. +39.0721.967223 - Fax +39.0721.969347

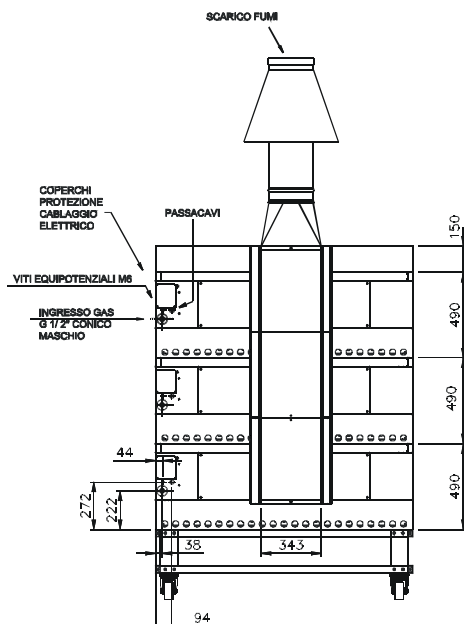
## P110 GAS HI-TECH "B" 3 CAMERE

(assemblato con cavalletto altezza 400 mm)

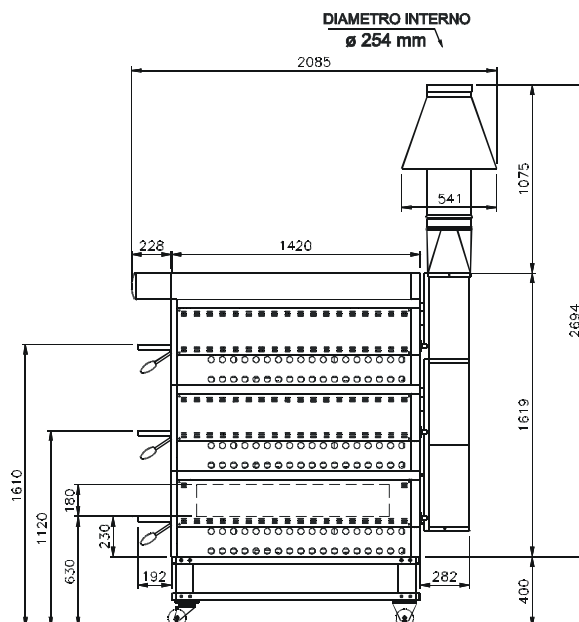
VISTA DALL'ALTO



VISTA POSTERIORE



VISTA LATO DESTRO



Nota: Le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

### SPECIFICHE

L'apparecchiatura è costituita da tre elementi di cottura indipendenti e da un eventuale supporto. Il piano di cottura del forno è realizzato in materiale refrattario 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 cavalletto è costituito da una struttura in metallo verniciato. La camera di cottura raggiunge una temperatura massima di 450 °C.

Tutti i dati qui sotto riportati si riferiscono alla configurazione a 3 camere di cottura

#### DIMENSIONI

Altezza esterna	2694 mm
Profondità esterna	2085 mm
Larghezza esterna	1472 mm
Peso (supporto escluso)	837 Kg
Superficie totale di cottura	3.6 m <sup>2</sup>

#### CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Pizze di diametro 280 mm	36
Pizze di diametro 500 mm	12
Teglia (600x450) mm	12

#### INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	2410 mm
Profondità	1900 mm
Larghezza	1670 mm
Peso	(837+10) Kg

In caso di abbinamento con cella o cavalletto:

Altezza max	2469 mm
Peso max	(947+10) Kg

#### ALIMENTAZIONE E POTENZA

Tipo apparecchiatura	B11
Alimentazione gas	
METANO o GPL	
* Consumo orario	
Metano G20	9.21 m <sup>3</sup> /h
Metano G25	10.71 m <sup>3</sup> /h
GPL G30	6.87 Kg/h
Alimentazione elettrica	
A.C. V230 1N	
Frequenza	50/60 Hz
Portata Termica	87 kW
Cavo allacciamento	
tipo H07RN-F	
3x2.5 mm <sup>2</sup> (V230 1N)	
Alimentazione cella	
A.C.V 230 1 N 50/60 Hz	
Potenza Max	1.5 Kw
* Consumo medio orario	0.8 Kw/h

\* 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