

PIZZY DUO 105.105

Forno elettrico per pizzeria



OPZIONI E ACCESSORI (CON SOVRAPREZZO)

- Cella di lievitazione su piedini, altezza 1000 mm
- Cavalletto senza guide porta teglie, altezza 900 mm
- Kit di 4 ruote
- Guide porta teglie aggiuntive per cella
- Kit per sovrapposizione

COSTRUZIONE ESTERNA

- Struttura realizzata in lamiera d'acciaio inox piegata
- Sportello a battente incernierato in basso
- Vetro in cristallo temperato
- Quadro comandi posizionato sul fronte destro
- Scarico vapori in lamiera d'acciaio inox

COSTRUZIONE INTERNA

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

FUNZIONAMENTO

- Riscaldamento tramite resistenze corazzate
- Controllo delle resistenze separato tramite termostati
- Temperatura massima raggiungibile 500°C
- Rilievo continuo della temperatura tramite indicatore munito di sonda

DOTAZIONE STANDARD

- Illuminazione ottenuta tramite lampada ad incandescenza



MORETTI FORNI S.P.A.

www.morettiforni.com

e-mail: moretti@morettiforni.com

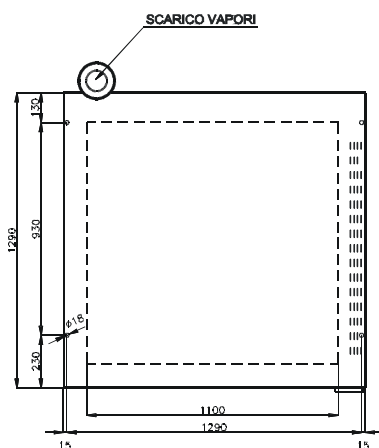
S.S. Adriatica, 232 - 61035 Marotta (PU) ITALIA

Tel. +39.0721.967223 - Fax +39.0721.969347

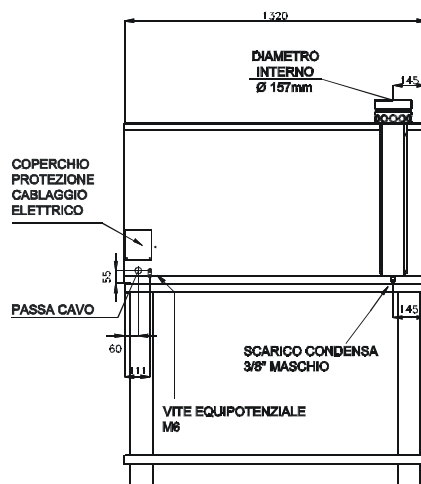
Pizze Duo 105.105

(assemblato con cavalletto altezza 900 mm)

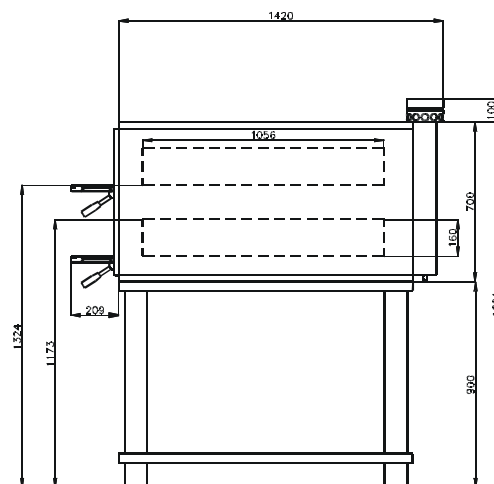
VISTA DALL'ALTO



VISTA POSTERIORE



VISTA LATO DESTRO



Nota: Le quote riportate nelle viste sono in millimetri

SPECIFICHE

L'apparecchiatura è costituita da 2 elementi di cottura e da una eventuale cella di lievitazione o 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 elettromeccanica, il controllo delle resistenze del cielo e della platea è individuale. 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, 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 mentre la temperatura massima della camera di cottura è di 500 °C

Tutti i dati qui sotto riportati si riferiscono alla configurazione a 2 camere di cottura

DIMENSIONI

Altezza esterna	800 mm
Profondità esterna	1420 mm
Larghezza esterna	1320 mm
Peso	334 Kg
Superficie totale di cottura	2.34 m ²

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Ingombro forno imballato:	
Altezza massima	875 mm
Profondità massima	1550 mm
Larghezza massima	1410 mm
Peso	(334+18) Kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

<i>Alimentazione standard</i>	
A.C. V	400 3N
<i>Alimentazione opzionale</i>	
A.C. V	230 3
Frequenza	50/60 Hz
Potenza Max	24 Kw
* Consumo medio orario	12 Kw/h
Cavo allacciamento	
tipo H07RN-F	
5x10 mm ² (V400)	
4x16 mm ² (V230)	
Alimentazione (cella opzionale)	
A.C. V	230 1 N 50/60 Hz
Potenza Max	1.25 Kw
* Consumo medio orario	0.8 Kw/h

CAPACITA' CAMERA COTTURA

Pizze di diametro 280 mm	18
Pizze di diametro 500 mm	8
Teglie (450x 450) mm	8

* 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