

PIZZY DUO 60.60

Forno elettrico per pizzeria



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

OPZIONI E ACCESSORI (CON SOVRAPREZZO)

- Cella di lievitazione su piedini, altezza 700 mm
- Cella di lievitazione su piedini, altezza 1000 mm
- Cavalletto senza guide porta teglie, altezza 600 mm
- Cavalletto senza guide porta teglie, altezza 900 mm
- Kit di 4 ruote
- Guide porta teglie aggiuntive per cella
- Kit per sovrapposizione



MORETTI FORNI S.P.A.

www.morettiforni.com

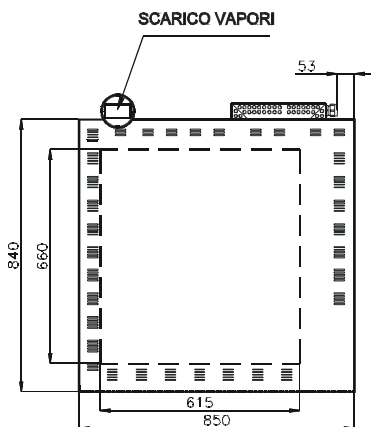
e-mail: moretti@morettiforni.com

S.S. Adriatica, 232 - 61035 Marotta (PU) ITALIA
Tel. +39.0721.967223 - Fax +39.0721.969347

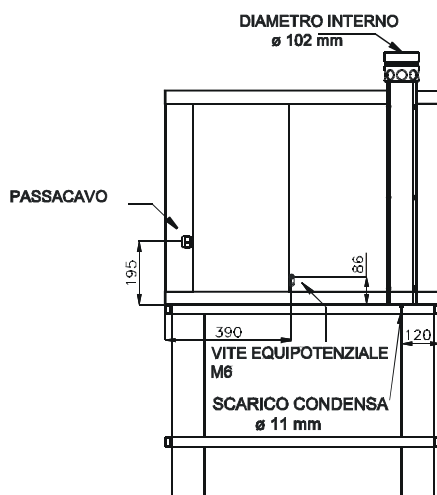
Pizzy Duo 60.60

(assemblato con cavalletto altezza 900 mm)

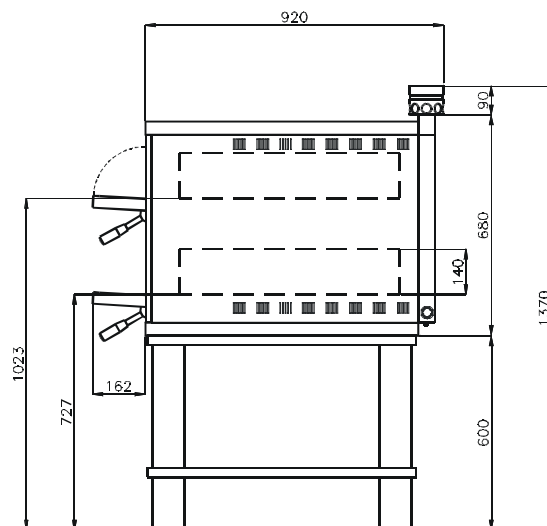
VISTA DALL'ALTO



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	770 mm
Profondità esterna	920 mm
Larghezza esterna	850 mm
Peso	130 Kg
Superficie totale di cottura	0.8 m ²

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Pizze di diametro 280 mm	8
Pizze di diametro 500 mm	2
Teglia (600x 600) mm	2

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Ingombro forno imballato:	
Altezza massima	870 mm
Profondità massima	1055 mm
Larghezza massima	920 mm
Peso	(130+15) Kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

<i>Alimentazione standard</i>	
A.C. V	400 3N
<i>Alimentazione opzionale</i>	
A.C. V230 3,	A.C. V230 1N
Frequenza	50/60 Hz
Potenza Max	8,4 Kw
*Consumo medio orario	4,2 Kw/h
Cavo allacciamento	
	tipo H07RN-F
	5x4 mm ² (V400)
	4x10 mm ² (V230 3)
	3x10 mm ² (V230 1)
Alimentazione (cella opzionale)	
A.C V	230 1N 50/60 Hz
Potenza	Max 1.25 Kw
*Consumo medio orario	0.6 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