



TT98E

Forno a tunnel per pizzeria

COMPOSIZIONE A 1 CAMERA DI COTTURA



OPZIONI E ACCESSORI (CON SOVRAPREZZO)

- ☐ Supporto con ruote, altezza 600mm
- ☐ Scheda GSM per collegamento on line
- ☐ Porte basculanti ingresso-uscita

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 dotato di mancorrente con prese forate
- ☐ 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
- ☐ Soffianti superiori ed inferiori 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 alimentate indipendentemente in modalità adattiva
- ☐ Controllo di potenza PID (Proporzionale Integrativo Derivativo) che permette la regolazione automatica dell'energia necessaria in base alla quantità di prodotto infornato ed alla posizione in cui si trova all'interno della camera di cottura
- ☐ Regolazione e controllo indipendenti del cielo e della platea sia sul lato d'ingresso che sul lato di uscita del prodotto cotto con rilievo continuo della temperatura tramite 4 termocouple
- ☐ Sistema di soffiaggio aria ottenuto con 2 ventole d'acciaio inox motorizzate indipendentemente
- ☐ Nastro trasportatore a velocità regolabile da 2 a 20 minuti retrocontrollata con possibilità di fermo nastro
- ☐ Gestione elettronica programmabile delle funzioni
- ☐ Temperatura massima raggiungibile 320°C (608°F)
- ☐ Sistema di raffreddamento dei componenti indipendente a bassissima rumorosità

DOTAZIONE STANDARD

- ☐ Visualizzatore grafico a cristalli liquidi retroilluminato
- ☐ 20 Programmi personalizzabili
- ☐ Timer settimanale con possibilità di programmare due accensioni e due spegnimenti giornalieri
- ☐ Economizzatore
- ☐ Auto diagnostica con visualizzazione messaggio errore
- ☐ Predisposizione collegamento on line tramite scheda GSM
- ☐ Ingresso USB per importazione ed esportazione programmi DATA-FEED® SYSTEM
- ☐ Doppi dispositivi di sicurezza indipendenti di massima temperatura e di minima pressione di soffiaggio
- ☐ Supporto stazionamento pizza



MORETTI FORNI S.P.A.

www.morettiforni.com

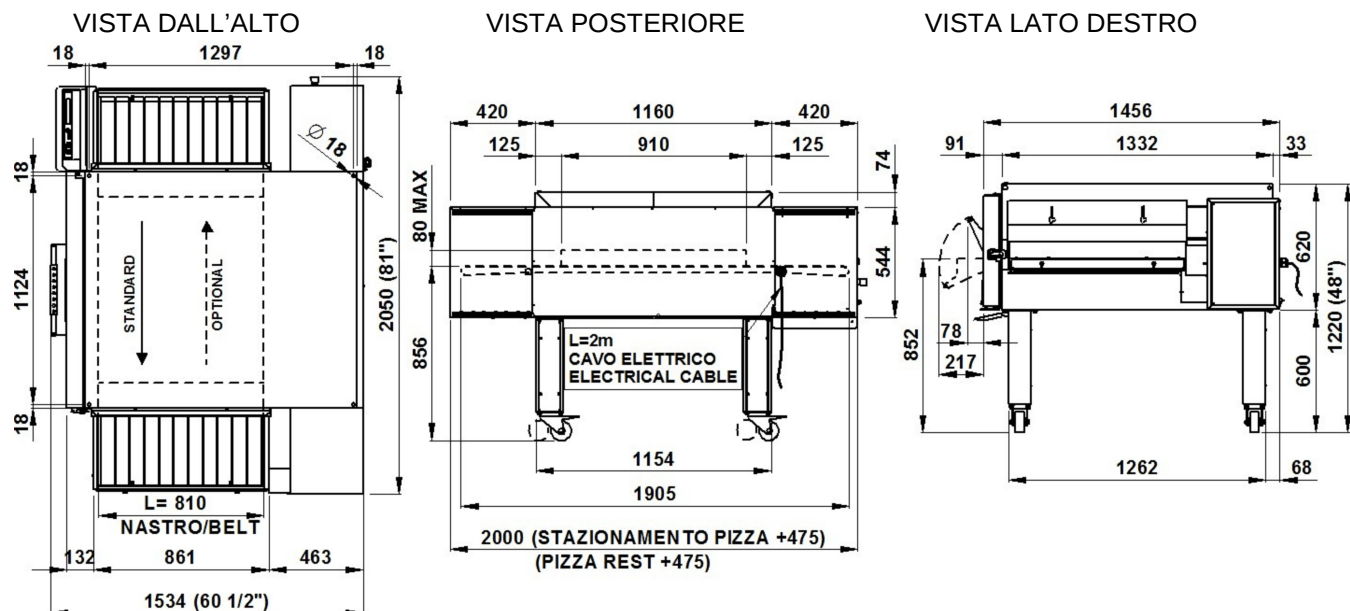
marketing@morettiforni.com

Via A.Meucci, 4 - 61037 Mondolfo (PU) ITALIA
Tel. +39.0721.96161 - Fax +39.0721.9616299



TT98E 1 CAMERA

(assemblato con supporto altezza 600mm)



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 e di altri prodotti alimentari. La regolazione della potenza necessaria è automatica in base al carico, il controllo delle resistenze del cielo e della platea, sia sul lato d'ingresso che sul lato di uscita del prodotto cotto, 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 a bassissima rumorosità. Il supporto è costituito da gambe in acciaio inox su ruote piroettanti. La temperatura massima della camera di cottura è di 320°C (608°F).

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

DIMENSIONI

Altezza est.	1220mm
Profondità est.	1534mm
Larghezza est.	2050mm
Peso (supp. escl.)	358kg
Sup. tot. cott.	0,74m ²

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Ingombro forno imballato	
Altezza	790mm
Profondità	1725mm
Larghezza	2152mm
Peso	(358+30)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

<i>Alimentazione standard</i>	
A.C. V400 3N	
<i>Alimentazione opzionale</i>	
A.C. V230 3	
Frequenza	50Hz
Opzionale	60Hz
Potenza max	21,8kW
*Cons. medio orario	8,8kWh
Cavo allacciamento	
tipo H07RN-F	
5x10mm ² (V400 3N)	
4x16mm ² (V230 3)	

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

*N° pizze/ora	
Pizze diametro 330mm	N°125
Pizze diametro 450mm	N°48

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

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