



Forno elettrico statico per pizzeria

Composizione a 2 camere di cottura

iDeck è costituito da uno o due camere di cottura e da una eventuale cella di lievitazione o supporto. Il piano di cottura è realizzato in materiale refrattario che consente una perfetta distribuzione del calore su tutta la superficie rendendo questa attrezzatura particolarmente adatta 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 indipendente. Lo sportello del forno è a battente incernierato in basso con vetro di cristallo temperato per controllare il grado di cottura del prodotto. Il supporto 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 (149°F), mentre la temperatura massima della camera di cottura è di 450°C (842°F).



FUNZIONAMENTO

- Riscaldamento tramite resistenze corazzate
- Controllo delle resistenze separato tramite contattori comandati da termostati
- Temperatura massima raggiungibile 450°C
- Rilievo continuo della temperatura tramite indicatore munito di sonda

COSTRUZIONE

- Struttura frontale in lamiera d'acciaio inox piegata
- Pannellature del forno realizzate in lamiera preverniciata
- Sportello in acciaio inox a battente incernierato in basso con bilanciamento a molla
- Maniglione in acciaio inox
- Vetro in cristallo temperato
- Quadro comandi posizionato sul frontale destro
- Piano di cottura in refrattario
- Struttura laterale e superiore in lamiera alluminata
- Isolamento termico in lana di roccia

DIMENSIONI INTERNE ELEMENTO DI COTTURA

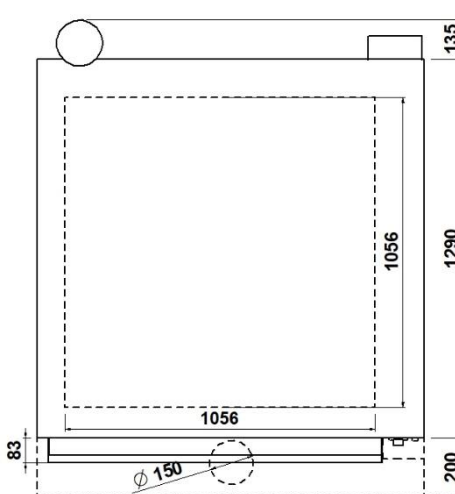
| | |
|----------------------|--------------------|
| Altezza interna | 140mm |
| Profondità interna | 1056mm |
| Larghezza interna | 1056mm |
| Superf. tot. cottura | 1,15m ² |

- Dispositivo di sicurezza indipendente di massima temperatura (solo versione elettronica)

OPZIONI E ACCESSORI (SU RICHIESTA)

- Cella di lievitazione con ruote altezza 1000mm
- Supporto altezza 600, 900mm
- Kit di 4 ruote
- Guide portateglie aggiuntive per cella e supporto
- Kit per sovrapposizione
- Cappa

VISTA DALL'ALTO

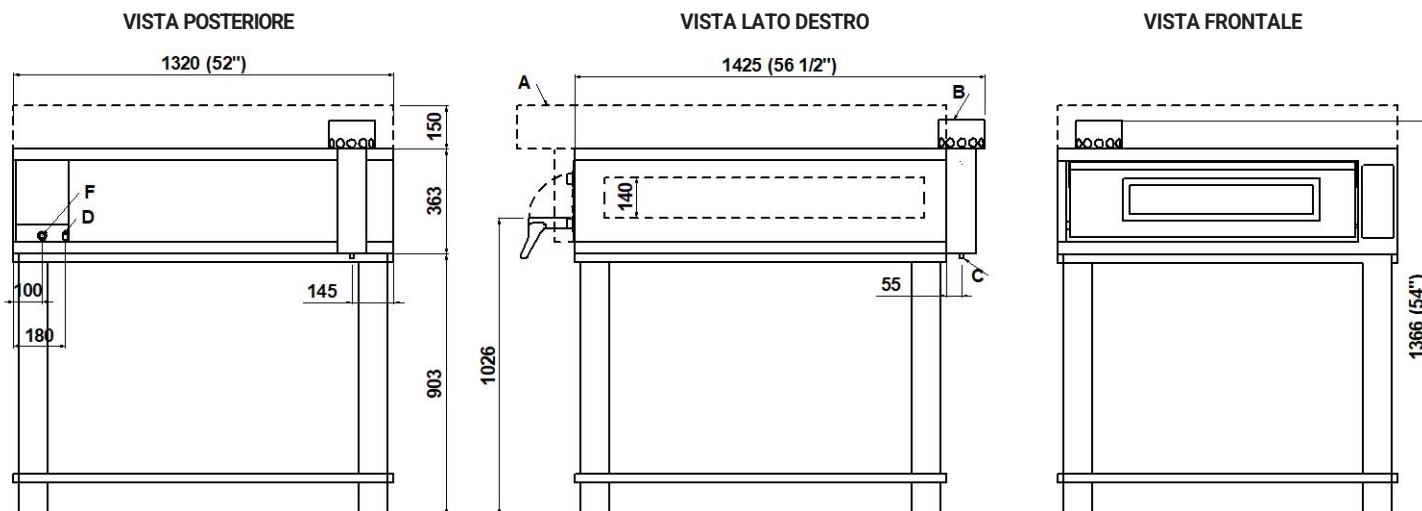


DOTAZIONE STANDARD

- Illuminazione ottenuta tramite lampada alogena

PM 105.105

(assemblato con supporto 900mm)



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

| | | | |
|---|--|-------------------------------------|---------------------------------------|
| A Ø150 raccolta vapori cappa | B Ø INT. 157 scarico vapori | C Ø12 scarico condensa | D M6 vite equipotenziale |
| F pressacavo | | | |

DIMENSIONI ESTERNE

| | |
|----------------|---------|
| Altezza est. | 463 mm |
| Profondità est | 1425 mm |
| Larghezza est. | 1320 mm |
| Peso | 164 kg |

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

| | |
|----------------------|---|
| Teglia (600x400)mm | 4 |
| Pizze diametro 300mm | 9 |
| Pizze diametro 450mm | 4 |

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

| | |
|---------------------------|-------------|
| Ingombro forno imballato: | |
| Altezza | 550 mm |
| Profondità | 1550 mm |
| Larghezza | 1410 mm |
| Peso | (164+23) kg |

ALIMENTAZIONE E POTENZA

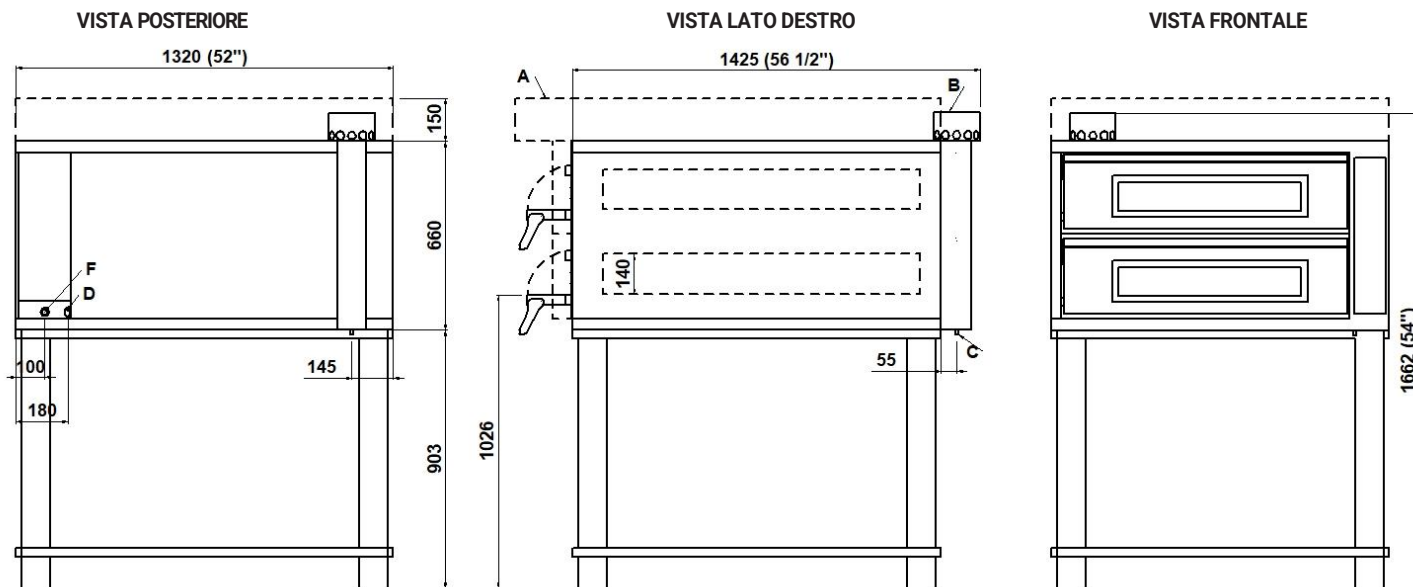
| | |
|---------------------------------|----------------------|
| Alimentazione standard | |
| A.C. V400 3N | |
| Alimentazione opzionale | |
| A.C. V230 3 | |
| Frequenza | 50/60 Hz |
| Potenza max | 11,6 kW |
| *Cons. medio orario | 5,8 kWh |
| Cavo allacciamento | |
| tipo H07RN-F | |
| 5x6 mm ² (V400 3N) | |
| 4x10 mm ² (V230 3) | |
| Alimentazione cella (opzionale) | |
| A.C. V230 1N 50/60 Hz | |
| Potenza max | 1,5 kW |
| *Cons. medio orario | 0,8 kWh |
| Cavo allac. tipo H07RN-F | 3x1,5mm ² |

* il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo dell'attrezzatura

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

PD 105.105

(assemblato con supporto 900mm)



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

| | | | |
|---|--|-------------------------------------|---------------------------------------|
| A Ø150 raccolta vapori cappa | B Ø INT. 157 scarico vapori | C Ø12 scarico condensa | D M6 vite equipotenziale |
| F pressacavo | | | |

DIMENSIONI ESTERNE

| | |
|----------------|---------|
| Altezza est. | 760 mm |
| Profondità est | 1425 mm |
| Larghezza est. | 1320 mm |
| Peso | 282 kg |

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

| | |
|----------------------|----|
| Teglia (600x400)mm | 8 |
| Pizze diametro 300mm | 18 |
| Pizze diametro 450mm | 8 |

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

| | |
|---------------------------|-------------|
| Ingombro forno imballato: | |
| Altezza | 870 mm |
| Profondità | 1550 mm |
| Larghezza | 1410 mm |
| Peso | (282+25) kg |

ALIMENTAZIONE E POTENZA

| | |
|---------------------------------|----------------------|
| Alimentazione standard | |
| A.C. V400 3N | |
| Alimentazione opzionale | |
| A.C. V230 3 | |
| Frequenza | 50/60 Hz |
| Potenza max | 23,1 kW |
| *Cons. medio orario | 11,6 kWh |
| Cavo allacciamento | |
| tipo H07RN-F | |
| 5x10 mm ² (V400 3N) | |
| 4x16 mm ² (V230 3) | |
| Alimentazione cella (opzionale) | |
| A.C. V230 1N 50/60 Hz | |
| Potenza max | 1,5 kW |
| *Cons. medio orario | 0,8 kWh |
| Cavo allac. tipo H07RN-F | 3x1,5mm ² |

* il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo dell'attrezzatura

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