



## 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	140 mm
Profondità interna	660 mm
Larghezza interna	614 mm
Superficie totale cottura	0,4 m <sup>2</sup>

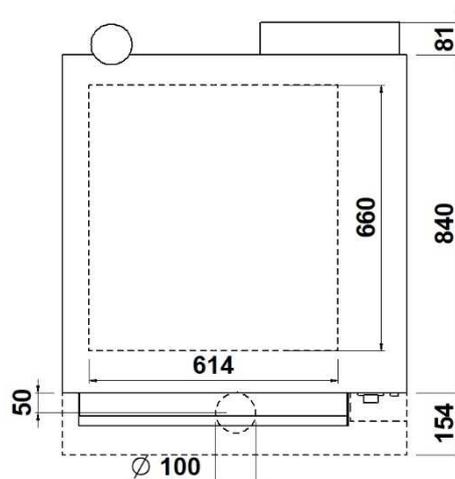
### DOTAZIONE STANDARD

- Illuminazione ottenuta tramite lampada alogena
- Dispositivo di sicurezza indipendente di massima temperatura (solo versione elettronica)

### OPZIONI E ACCESSORI (SU RICHIESTA)

- Cella di lievitazione con ruote altezza 700, 1000mm
- Supporto altezza 600, 900mm
- Kit di 4 ruote
- Guide portateglie aggiuntive per cella e supporto
- Kit per sovrapposizione
- Cappa

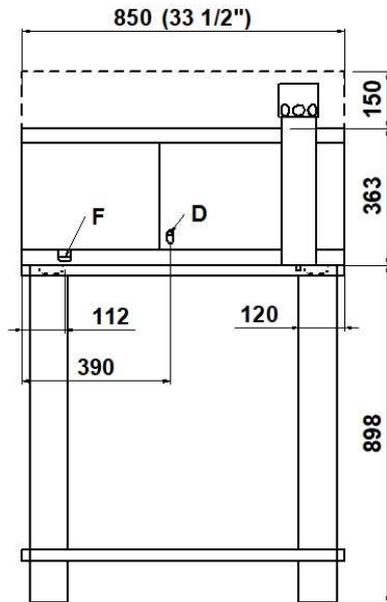
### VISTA DALL'ALTO



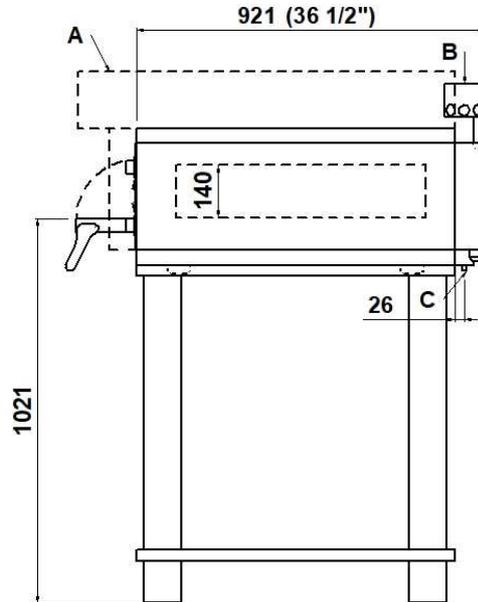
**PM 60.60**

(assemblato con supporto 900mm)

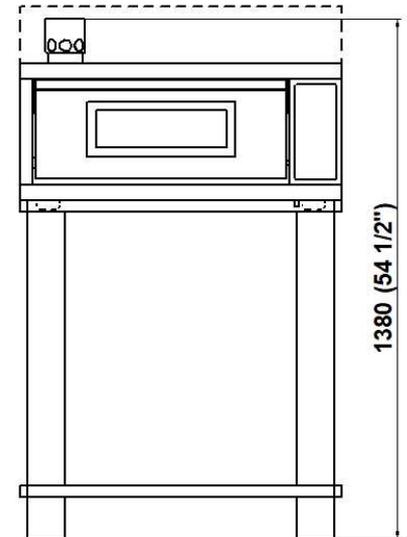
VISTA POSTERIORE



VISTA LATO DESTRO



VISTA FRONTALE



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

<b>A</b> Ø100 raccolta vapori cappa	<b>B</b> Ø INT. 102 scarico vapori	<b>C</b> Ø12 scarico condensa	<b>D</b> M6 vite equipotenziale
<b>F</b> pressacavo			

**DIMENSIONI ESTERNE**

Altezza est.	481 mm
Profondità est	921 mm
Larghezza est.	850 mm
Peso	80 kg

**CAPACITA' TOTALE DI COTTURA**

Teglia (600x400)mm	1
Pizze diametro 300mm	4
Pizze diametro 450mm	1

**INFORMAZIONI SPEDIZIONE**

Ingombro forno imballato:	
Altezza	560 mm
Profondità	1060 mm
Larghezza	920 mm
Peso	(80+13) kg

**ALIMENTAZIONE E POTENZA**

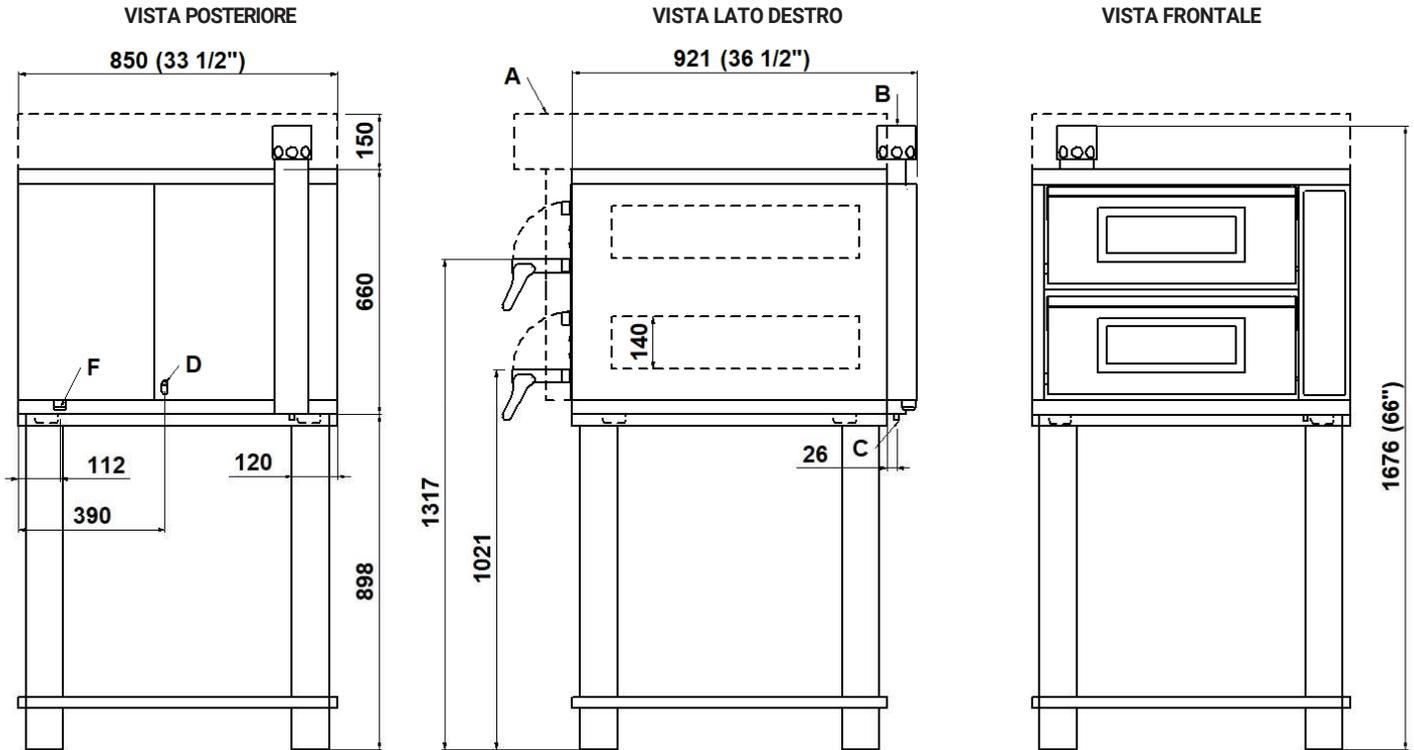
Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3, A.C. V230 1N	
Frequenza	50/60 Hz
Potenza max	4,2 kW
*Cons. medio orario	2,1 kWh
Cavo allacciamento	
tipo H07RN-F	
5x2,5mm <sup>2</sup> (V400 3N)	
4x4mm <sup>2</sup> (V230 3)	
3x4mm <sup>2</sup> (V230 1N)	
Alimentazione cella (opzionale)	
A.C. V230 1N 50/60 Hz	
Potenza max	1 kW
*Cons. medio orario	0,5 kWh
Cavo allac. tipo H07RN-F 3x1,5mm <sup>2</sup>	

\* 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 60.60**

(assemblato con supporto 900mm)



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

<b>A</b> Ø100 raccolta vapori cappa	<b>B</b> Ø INT. 102 scarico vapori	<b>C</b> Ø12 scarico condensa	<b>D</b> M6 vite equipotenziale
<b>F</b> pressacavo			

**DIMENSIONI ESTERNE**

Altezza est.	778 mm
Profondità est	921 mm
Larghezza est.	850 mm
Peso	133 kg

**CAPACITA' TOTALE DI COTTURA**

Teglia (600x400)mm	2
Pizze diametro 300mm	8
Pizze diametro 450mm	2

**INFORMAZIONI SPEDIZIONE**

Ingombro forno imballato:	840 mm
Altezza	1060 mm
Profondità	920 mm
Larghezza	(133+14) kg
Peso	

**ALIMENTAZIONE E POTENZA**

Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3, A.C. V230 1N	
Frequenza	50/60 Hz
Potenza max	8,4 kW
*Cons. medio orario	4,2 kWh
Cavo allacciamento	
tipo H07RN-F	
5x4mm <sup>2</sup> (V400 3N)	
4x6mm <sup>2</sup> (V230 3)	
3x10mm <sup>2</sup> (V230 1N)	
Alimentazione cella (opzionale)	
A.C. V230 1N 50/60 Hz	
Potenza max	1 kW
*Cons. medio orario	0,5 kWh
Cavo allac. tipo H07RN-F	3x1,5mm <sup>2</sup>

\* 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