

R14E

Forno elettrico per pasticceria



OPZIONI E ACCESSORI

(con sovrapprezzo)

- Carrello girevole a 18 teglie

COSTRUZIONE ESTERNA

- Struttura realizzata in acciaio inox
- Cappa in acciaio inox
- Porta d'acciaio inox con vetro doppio temperato per avere la massima visibilità delle teglie
- Maniglia bloccante in fusione
- Motoriduttore per rotazione carrello collocato nella parte superiore del forno
- Quadro comandi posizionato sul fronte destro
- Basamento munito di rulli incassati per traslazioni

COSTRUZIONE INTERNA

- Camera di cottura realizzata in lamiera d'acciaio inox
- Isolamento termico in lana di roccia
- Carrello girevole per 14 teglie in acciaio inox
- Deflettori aria in acciaio inox
- Dispositivo di nebulizzazione acqua per produzione vapore programmabile o manuale

FUNZIONAMENTO

- Riscaldamento realizzato tramite doppia resistenza corazzata circolare
- Controllo di potenza PID (Proporzionale Integrativo Derivativo) che permette la regolazione automatica dell'energia necessaria in base alla quantità di prodotto infornato
- Gestione elettronica programmabile delle funzioni
- Temperatura massima raggiungibile 270 °C
- Rilievo continuo della temperatura tramite 2 termocoppie
- Gestione elettronica della temperatura indipendente in due punti
- Sistema di ventilazione ottenuto con 2 ventole centrifughe bidirezionali
- Evacuazione vapori tramite valvola a farfalla manuale

DOTAZIONE STANDARD

- Visualizzatore grafico a cristalli liquidi retroilluminato
- 60 programmi con possibilità di variare 3 temperature
- Timer di fine cottura
- Timer di accensione settimanale
- Auto diagnostica con visualizzatore messaggio errore
- Illuminazione con 4 lampade alogene facilmente sostituibili
- Dispositivo indipendente di massima temperatura
- Deflettori aria regolabili per ottimizzazione ed uniformità della cottura
- Aspirazione forzata vapori interno ed esterno camera cottura
- Funzione carrello statico

MORETTI FORNI S.P.A.

www.morettiforni.com

e-mail: info@morettiforni.com

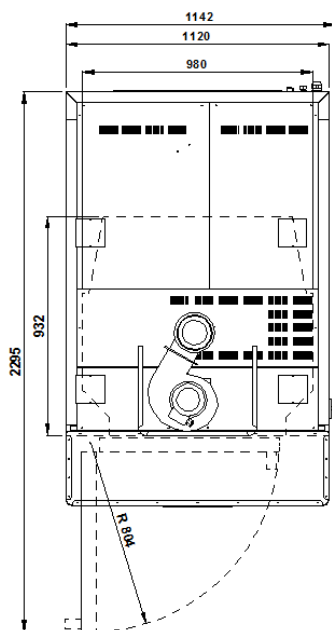
Via A.Meucci, 4 - 61037 Mondolfo (PU) ITALIA

Tel. +39.0721.96161 - Fax +39.0721.9616299

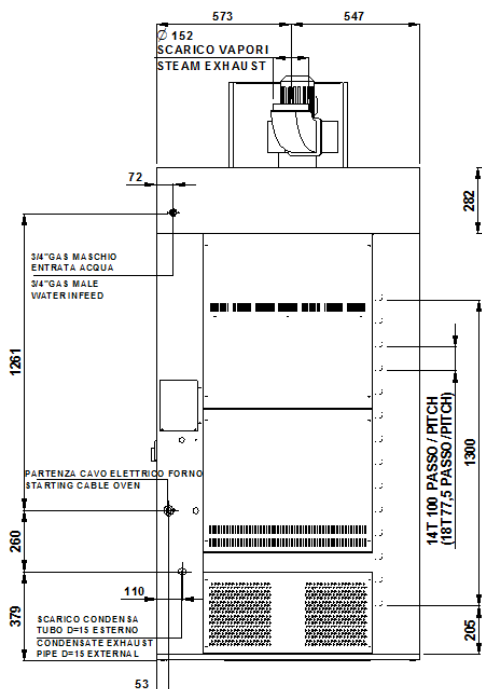


R 14 E

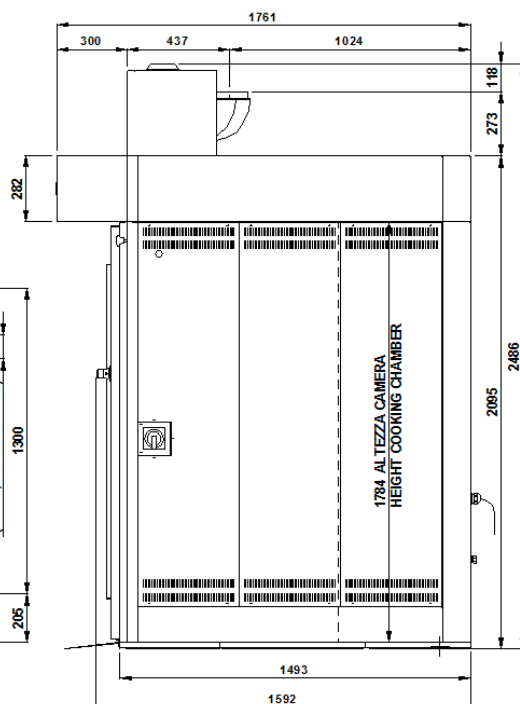
VISTA DALL'ALTO



VISTA POSTERIORE



VISTA LATO DESTRO



Nota: Le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

SPECIFICHE

L'apparecchiatura è costituita da un elemento di cottura, collocata su rulli per lo spostamento. Il forno è ideale per la pasticceria, per tutti gli operatori, è dotato di controllo elettronico e di vaporizzazione programmabile o manuale. La regolazione della potenza necessaria è automatica in base al carico, il controllo delle 2 resistenze è indipendente. Lo sportello del forno è con vetro doppio di cristallo temperato per il controllo del grado di cottura dei prodotti. Tramite il sistema di ventilazione con deflettori di flusso combinato con il movimento rotativo del carrello si riesce ad ottenere una cottura perfettamente omogenea, la temperatura massima programmabile del forno è di 270°C

DATI TECNICI CAMERA COTTURA

DIMENSIONI

Altezza esterna	2481 mm
Profondità esterna	1761 mm
Larghezza esterna	1142 mm
Peso forno	580 kg
Peso carrello 14T	29 kg
Peso carrello 18T	32 kg

CAPACITA' CAMERA COTTURA

Capacità teglie (di serie)	14
Capacità teglie (opzione)	18
Teglie da	(600x400) mm
Spazio tra porta teglie 14T	100 mm
Spazio tra porta teglie 18T	77,5 mm
Carrello	610x445x H 1603 mm

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Ingombro forno imballato su pedana:	
Altezza massima	2300 mm
Profondità massima	1664 mm
Larghezza massima	1142 mm
Peso	590 kg

Ingombro imballo con gabbia di legno:	
Altezza massima	2350 mm
Profondità massima	1980 mm
Larghezza massima	1310 mm
Peso	650 kg

Ingombro carrello imballato	
Altezza massima	1610 mm
Profondità massima	615 mm
Larghezza massima	450 mm

ALIMENTAZIONE E POTENZA

Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60 Hz
Potenza max	25,56 kW
*Consumo medio orario	12,8 kWh
Cavo collegamento	
Tipo H07RN-F	
5x10 mm ² (V400)	
4x16 mm ² (V230 3)	
Pressione acqua	1-1,5 bar

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

-NOTE: Moretti Forni Spa si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti presentati in questa pubblicazione