

PROVEN 60

Forno elettrico built-in



OPZIONI E ACCESSORI (CON SOVRAPREZZO)

- Kit Pizza
- Kit Pane
- Kit Pasticceria
- Griglie laterali per 3 livelli di cottura
- Sonda al cuore
- Totem con cassette inferiori e vano portateghe superiore
- Case
- Kit Vaporizzazione regolabile e programmabile

COSTRUZIONE ESTERNA

- Frontale in vetro panoramico BlackBar® Design
- Sportello con quadrupli vetri bassi emissivi COOL AROUND® TECHNOLOGY
- Vetro esterno temperato, vetro interno ceramicato
- Quadro comandi sporgente posizionato sulla maniglia
- Cassetto inferiore per alloggiamento piano di cottura

COSTRUZIONE INTERNA

- Smaltatura interna bassissima aderenza e resistente al vapore
- Piano di cottura in refrattario sabbato o piana bugnata in lamiera alluminata
- Griglie portateghe laterali smontabili
- Isolamento termico in lana di roccia senza resine

FUNZIONAMENTO

- Riscaldamento tramite resistenze corazzate ad alto rendimento
- Cottura diretta su platea
- Gestione elettronica della temperatura con regolazione indipendente del cielo e della platea
- Gestione separata delle potenze di cielo e platea ECO-SMARTBAKING® TECHNOLOGY
- Gestione separata delle temperature di cielo e platea DUAL-TEMP® TECHNOLOGY
- Temperatura massima raggiungibile 400°C
- Rilievo continuo della temperatura tramite 2 sonde
- Evacuazione vapori tramite valvola motorizzata programmabile
- Filtro catalico antiodori
- Turboventilazione tangenziale di raffreddamento modulabile
- Programma automatico di pulizia per termoriduzione
- Illuminazione ottenuta tramite lampade alogene

DOTAZIONE STANDARD

- Display TFT 4.3" a colori multilingue
- 100 Programmi personalizzabili
- ECO-STAND BY® TECHNOLOGY per cotture ad impatto energetico ridotto
- POWER-BOOSTER® TECHNOLOGY per picchi di lavoro
- Autodiagnostica con visualizzazione messaggio errore
- Tasto Hotkey personalizzabile
- Timer di cottura e Timer accensione programmata
- Triplo dispositivo di sicurezza indipendente di massima temperatura
- Funzione cottura statica: Pizza, Pane, Pasticceria
- Funzione extra: Pizza party, Lievitazione controllata, Grandi lievitati, Grill...

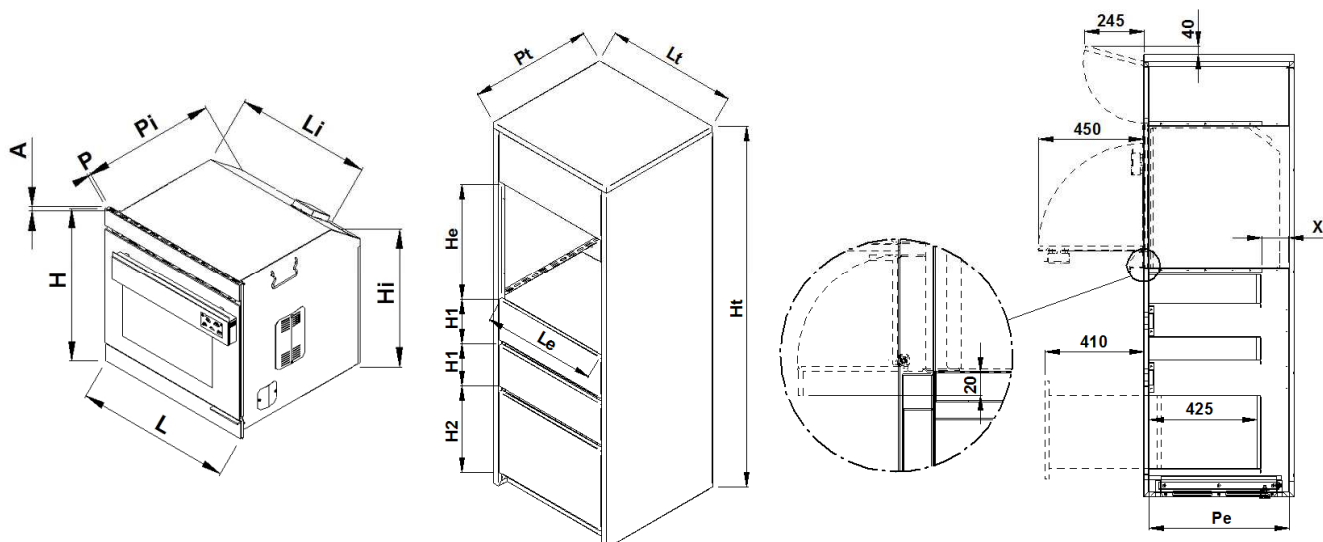


MORETTI FORNI S.P.A.

www.provenbake.it
www.morettiforni.com
 info@morettiforni.com

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

PROVEN 60



Non è consentito l'inserimento sottotavolo o sotto i piani di cottura (Le quote riportate nelle viste sono in millimetri)

SPECIFICHE

L'apparecchiatura è costruita per l'incasso (built-in) in mobile idoneo, case o totem fornito dalla ditta costruttrice. Non è consentito l'inserimento sottotavolo o sotto i piani di cottura. I pannelli adiacenti al forno devono essere di materiale resistente al calore e nel caso di mobili in legno impiallacciato le colle devono essere resistenti alla temperatura di 100°C. Per garantire una buona aerazione è necessario eliminare la parete posteriore del vano. E' preferibile installare il forno in modo che appoggi su due listelli di legno oppure su un piano continuo che abbia un'apertura posteriore di almeno 110 mm di profondità.

Il piano di cottura del forno è realizzato in materiale refrattario sabbato 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. Nel cassetto sotto forno è possibile alloggiare il piano di cottura alternativo al refrattario ossia piana bugnata in lamiera, specifico per cotture in teglia. La regolazione della temperatura è di tipo elettronica, il controllo delle resistenze del cielo e della platea è indipendente. Lo sportello del forno è a battente incernierato in basso con quadruplo vetro panoramico. Il totem è costituito da una struttura in metallo verniciato dotato di 2 cassette inferiori ed 1 cassettoni, nella parte superiore si trova il vano portateglie. Il case è costituito da una struttura in metallo dotata di un cassetto inferiore. La temperatura massima di lavoro della camera di cottura è di 400°C.

DIMENSIONI BUILT-IN

Larghezza L	595mm
Profondità P	20mm
Altezza H	593mm
Larghezza int. Li	536mm
Profondità int. Pi	550mm
Altezza int. Hi	576mm
Larghezza est. Le	564-568mm
Profondità est. Pe	580mm
Altezza est. He	583-585mm
Apertura posteriore X	110mm
Sporgenza frontale sup. A	20mm
Peso	60kg

CAPACITA' VANO DI COTTURA

Volume interno	60,1 lt.
Superficie di cottura	16,8 dm ²
Numero ripiani	3+Deck

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Ingombro forno imballato:	
Larghezza max	750mm
Profondità max	750mm
Altezza max	800mm
Peso	(60+15)kg

TOTEM/CASE

<i>Ingombro totem:</i>	
Larghezza Lt	660mm
Profondità Pt	620mm
Altezza Ht	1830mm
Altezza cassette H1	200mm
Altezza cassettoni H2	400mm
Peso totem	95kg
<i>Ingombro case:</i>	
Altezza Ht	800mm
Peso case	30kg
Ingombro imballo totem	(75x75x205)cm
Peso totem imballato	(95+20)kg
Ingombro imballo case	(75x75x95)cm
Peso case imballato	(30+10)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

<i>Alimentazione standard</i>	
A.C. 220-240V 1N	
Frequenza	50Hz
Potenza max	3kW
*Cons. medio orario	1,5kWh
Cavo allacciamento	
tipo H07RN-F	
3x2,5 mm ² (220-240V 1N)	
Pressione di alimentazione H ₂ O (Kit Vaporizzazione opz.)	0,5bar-50kPa

* 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