



PROVEN 90

Forno elettrico built-in



OPZIONI E ACCESSORI (CON SOVRAPREZZO)

- Kit Pizza
- Kit Pane
- Kit Pasticceria
- Sonda al cuore
- 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

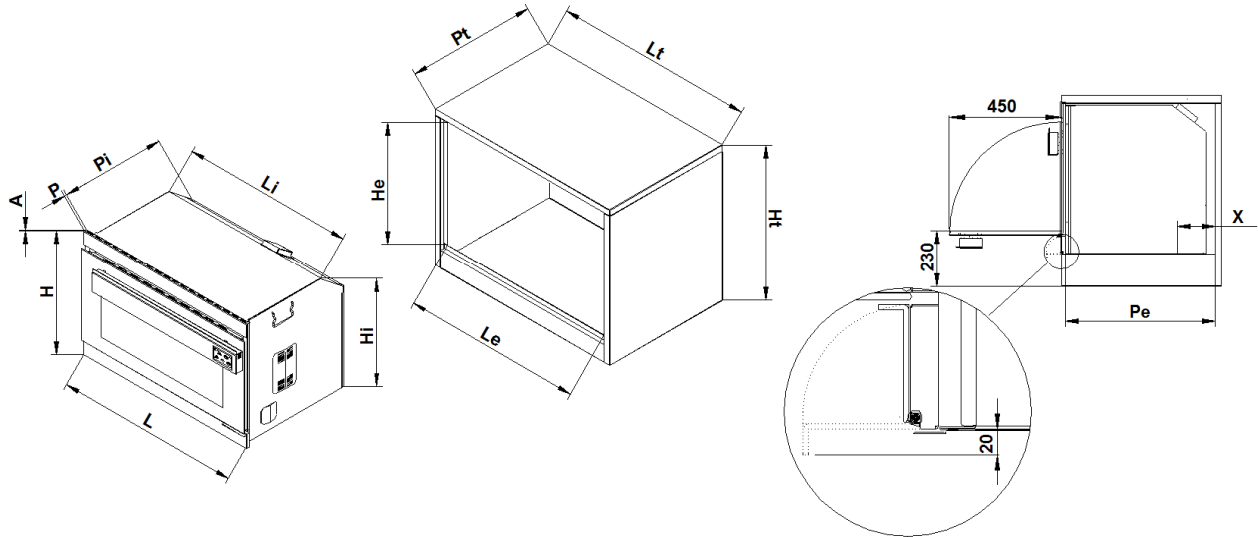
www.morettiforni.com

info@morettiforni.com

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



PROVEN 90



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 o case 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 sabbiato 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 case è costituito da una struttura in metallo verniciato dotato di 1 cassetto inferiore. La temperatura massima di lavoro della camera di cottura è di 400°C.

DIMENSIONI BUILT-IN

Larghezza L	895mm
Profondità P	20mm
Altezza H	593mm
Larghezza int. Li	836mm
Profondità int. Pi	550mm
Altezza int. Hi	576mm
Larghezza est. Le	864-868mm
Profondità est. Pe	580mm
Altezza est. He	583-585mm
Apertura posteriore X	110mm
Sporgenza frontale sup. A	20mm
Peso	90kg

CAPACITA' VANO DI COTTURA

Volume interno	93,5 lt.
Superficie di cottura	27,1 dm ²
Numero ripiani	3+Deck

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Ingombro forno imballato:	
Larghezza max	1050mm
Profondità max	770mm
Altezza max	800mm
Peso	(90+20)kg

CASE

<i>Ingombro case:</i>	
Larghezza Lt	960mm
Profondità Pt	620mm
Altezza Ht	800mm
Peso	35kg

Ingombro imballo case	(105x75x95)cm
Peso case imballato	(35+10)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

<i>Alimentazione standard</i>	
A.C. 380-415V 3N	
<i>Alimentazione opzionale</i>	
A.C. 220-240V 1N	
Frequenza	50Hz
Potenza max	5,0kW
*Cons. medio orario	2,5kWh
Cavo allacciamento	
tipo H07RN-F	
5x2,5 mm ² (380-415V 3N)	
3x6 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