



Serie TT96E

Forno elétrico de esteira

Fabricantes



Vantagens

O forno de esteira da Moretti Forni oferece eficiência e versatilidade, permitindo um cozimento uniforme e de alta qualidade em diversos produtos. Sua construção modular e ajustes fáceis para temperatura e velocidade tornam o equipamento ideal para ambientes de alta demanda, proporcionando resultados perfeitos e economia de tempo e energia.



Especificações Técnicas

Capacidade:

100 pizzas p/ hora (diâmetro 330 mm)
A produção pode variar dependendo dos diferentes tipos e receitas de pizza.

Temperatura:

Temperatura Máxima: 320° C

Construção:

Sistema modular, empilhável (até 3 câmaras de cozedura).
Tampa do forno, pode ser dobrada para a frente, vidro de proteção térmica.
Correia transportadora em aço inoxidável, largura da correia em mm: 500, altura útil em mm: 80, ventilador em aço inoxidável.
Elementos de aquecimento facilmente acessíveis para limpeza.

Características de Funcionamento

Comando eletrônico com funções multilíngue, Adaptive-Power®, 100 programas, controle de partida/parada e diagnóstico de erros/exibição de mensagens.
Controle eletrônico da velocidade da esteira, 2 x termopares, volume de ar ajustável, interface WiFi, interface USB, Cool-Around® e aquecimento do vidro máx. 38 °C.
Função econômica de economia de energia, memória para programas próprios e sistema de autodiagnóstico.

Controle de Temperatura:

A temperatura de funcionamento pode ser controlada eletronicamente em separado para o aquecimento superior e inferior.

Peso

Peso Líquido: 297 kg
Peso Bruto: 322 kg

Especificações Elétricas

400V/60Hz/3
230V/60Hz/3
Potência: 17,80 kW

Dimensões

Externo

- Largura: 2050 mm
- Profundidade: 1185 mm
- Altura: 620 mm

Interno

- Largura útil da esteira: 500 mm
- Comprimento útil da esteira: 2050 mm
- Altura da câmara de cozimento: 80 mm

