



Série T64E

Forno elétrico de esteira

Fabricantes



Vantagens

O forno modular 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:

25 pizzas p/ hora (diâmetro 330 mm)

Temperatura:

Temperatura Máxima: 320 °C

Construção:

Estrutura Externa: Aço inoxidável
 Câmara de Cozimento: Design "Cool-Touch" para segurança térmica
 Revestimento Externo: Painéis de aço inoxidável
 Isolamento Térmico: Fibra cerâmica de alta eficiência
 Esteira: Aço inoxidável robusto
 Isolamento Interno: Fibra cerâmica para retenção de calor
 Ventilação: Ventilador integrado para resfriamento térmico e proteção de componentes

Características de Funcionamento

Tecnologia de Cozimento que distribui ar de alta velocidade para um cozimento uniforme e eficiente.
 Tempo Adaptativo de Aquecimento: Otimiza os tempos de operação e o consumo de energia.
 Isolamento Térmico: Reduz perdas de calor e mantém as superfícies externas frias para maior segurança.
 Ventilação Interna: Ventilador integrado resfria o forno e protege os componentes.

Controle de Temperatura:

Ajuste independente de temperatura para as partes superior e inferior da câmara de cozimento, com faixa de 0°C a 320°C.

Peso

Peso Líquido: 93 kg
 Peso Bruto: 108 kg

Especificações Elétricas

400V / 50-60Hz / 3F
 Potência: 6,9 kW

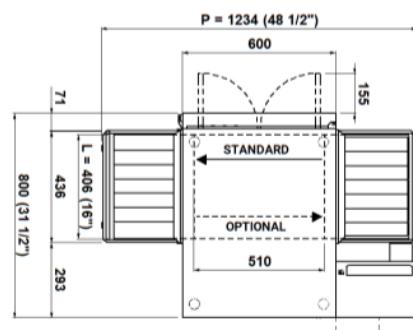
Dimensões

Externo

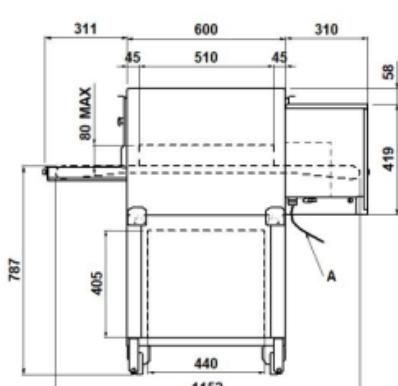
- Largura: 1234 mm
- Profundidade: 880 mm
- Altura: 1080 mm

Interno

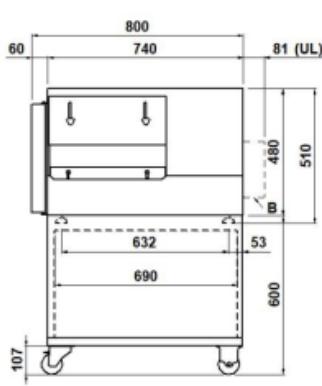
- Largura útil da esteira: 406 mm
- Comprimento útil da esteira: 1234 mm
- Altura da câmara de cozimento: 80 mm



VISÃO TRASEIRA



VISTA DO LADO DIREITO



VISTA DO LADO DIREITO

