Forno elettrico built-in

Forno elettrico statico professionale per inserimento domestico ad incasso, quadro comandi con display touch TFT, gestione elettronica differenziata di cielo e platea per una cottura uniforme e sempre perfetta, funzione accensione programmata, temperatura reale impostabile da 20°C fino a 400°C. Valvola vapore con allacciamento idrico, valvola scarico vapori motorizzata, doppia illuminazione alogena, timer di cottura con impostazione di fine cottura, predisposizione ingresso sonda al cuore e programma di pulizia automatico con funzione pirolitica.

Classe energetica A.

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 DUAL-TEMP® 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…

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 sabbiato o piana bugnata in lamiera alluminata
- Griglie portateglie laterali smontabili
- Isolamento termico in lana di roccia senza resine

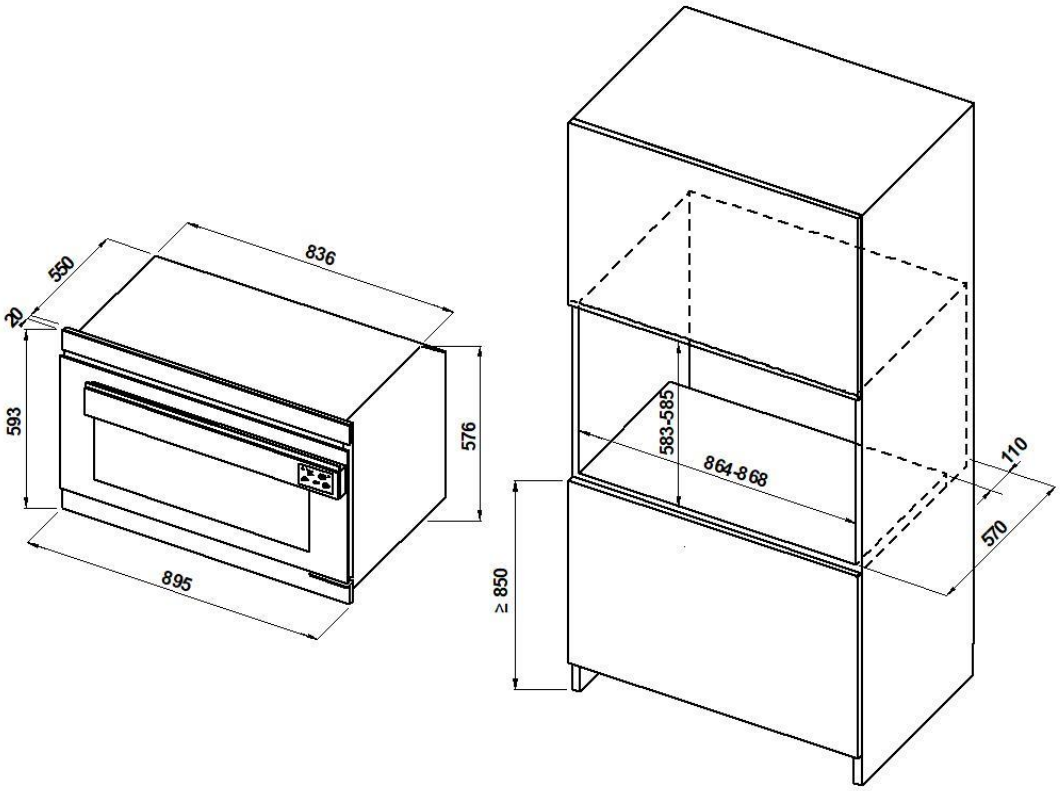
ACCESSORI INCLUSI

- Superficie di cottura bugnata
- Superficie di cottura in refrattario
- Teglia alluminata
- Ripiano in griglia
- Griglie laterali per 3 livelli di cottura diversi dal livello “0”
- Pinza per teglia
- Maniglia sollevamento pietra-piano bugnato
- Kit Vaporizzazione regolabile e programmabile

OPZIONI E ACCESSORI (SU RICHIESTA)

- Kit Pizza
- Kit Pane
- Kit Pasticceria
- Sonda al cuore
- Carrello con vano portateglie
- Case per installazione in appoggio su banco o carrello

PROVEN 90
(installazione built-in)



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

DIMENSIONI BUILT-IN

Larghezza	895mm
Profondità	20mm
Altezza	593mm
Larghezza int.	836mm
Profondità int.	550mm
Altezza int.	576mm
Larghezza incasso	864-868mm
Profondità incasso	570mm
Altezza incasso	583-585mm
Apertura posteriore	110mm
Sporgenza frontale sup.	20mm
Peso	100kg

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	(100+15)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

Alimentazione standard
A.C. 380-415V 3N

Alimentazione opzionale
A.C. 220-240V 1N

Frequenza	50Hz
Potenza max	5,0kW
*Cons. medio orario	2,5kWh
Cavo allacciamento	

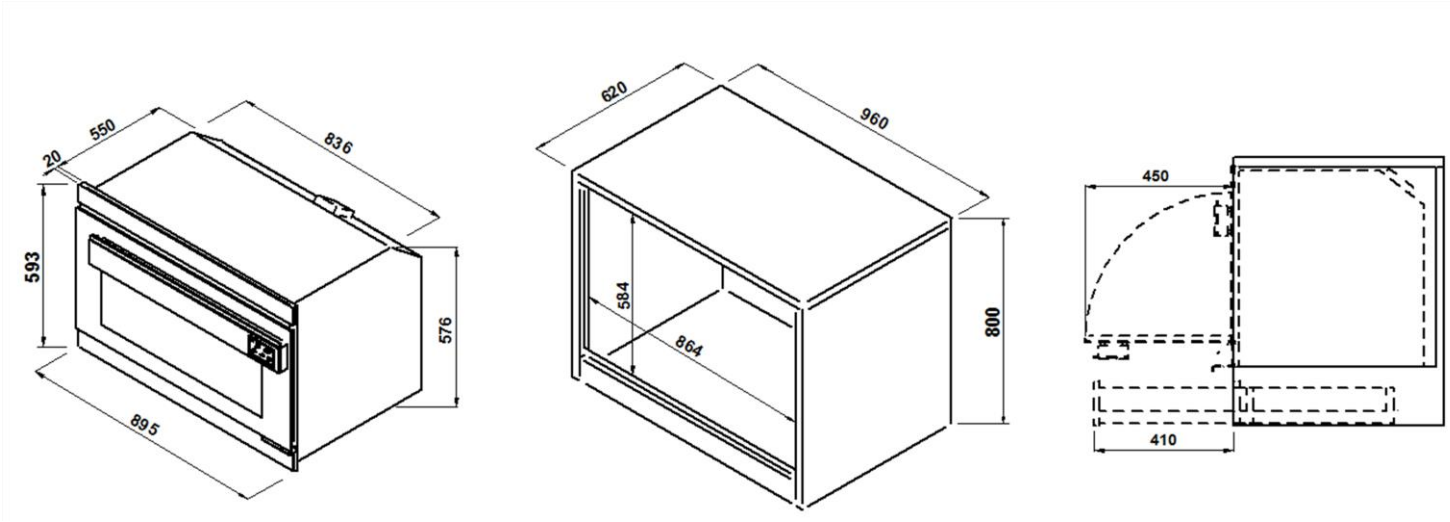
tipo H07RN-F
5x2,5 mm^2 (380-415V 3N)
3x6 mm^2 (220-240V 1N)

Pressione di alimentazione H_20 (Kit Vaporizzazione opz.) 0,5bar-50kPa

*** il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo dell'attrezzatura**

NOTE: MORETTI FORNI S.P.A. si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti presentati in questa pubblicazione

PROVEN 90
(assemblato con case)



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

DIMENSIONI CASE

Larghezza case	960mm
Profondità case	620mm
Altezza case	800mm
Altezza cassetto	130mm
Peso case	35kg

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	(100+15)kg

Ingombro case imballato:

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

ALIMENTAZIONE E POTENZA

Alimentazione standard
A.C. 380-415V 3N

Alimentazione opzionale
A.C. 220-240V 1N

Frequenza	50Hz
Potenza max	5,0kW
*Cons. medio orario	2,5kWh
Cavo allacciamento	

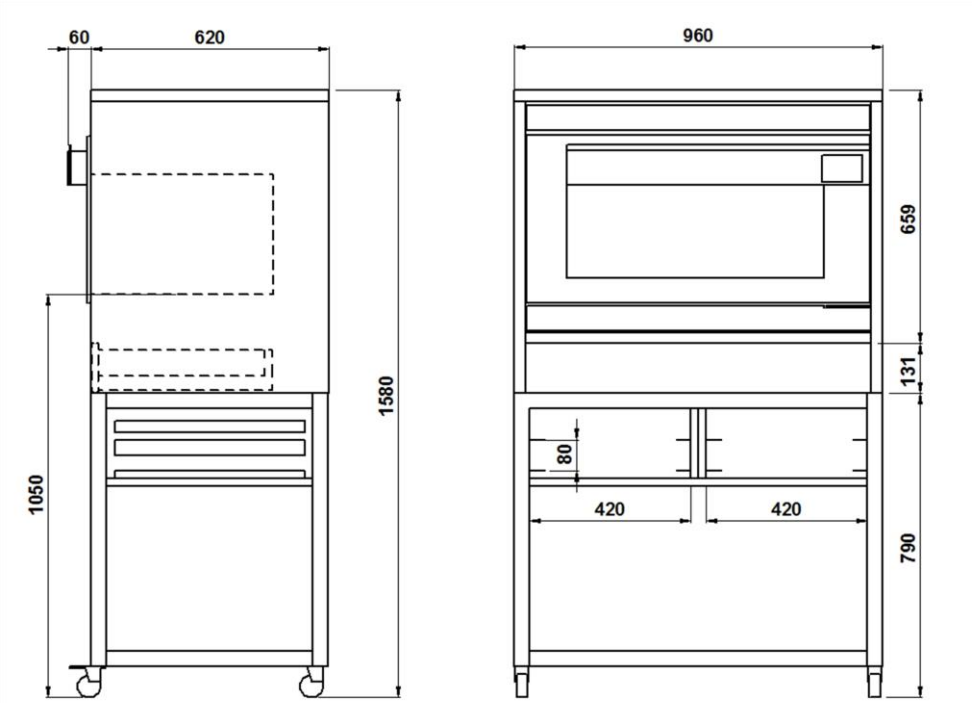
tipo H07RN-F
5x2,5 mm^2 (380-415V 3N)
3x6 mm^2 (220-240V 1N)

Pressione di alimentazione H_20 (Kit Vaporizzazione opz.) 0,5bar-50kPa

*** il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo dell'attrezzatura**

NOTE: MORETTI FORNI S.P.A. si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti presentati in questa pubblicazione

PROVEN 90
(assemblato con supporto)



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

DIMENSIONI SUPPORTO

Larghezza supporto	960mm
Profondità supporto	620mm
Altezza supporto	790mm
Peso supporto	35kg

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	(100+15)kg

Ingombro supporto imballato:

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

ALIMENTAZIONE E POTENZA

Alimentazione standard
A.C. 380-415V 3N

Alimentazione opzionale
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_20 (Kit Vaporizzazione opz.) 0,5bar-50kPa

*** il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo dell'attrezzatura**

NOTE: MORETTI FORNI S.P.A. si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti presentati in questa pubblicazione