



Forno S100E

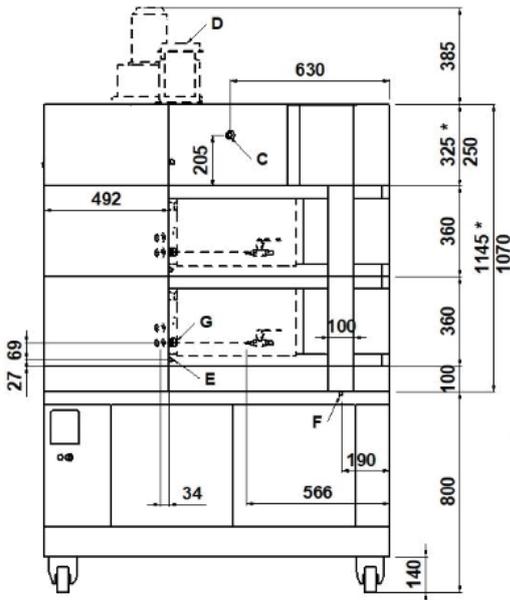
A soli 19 € al giorno



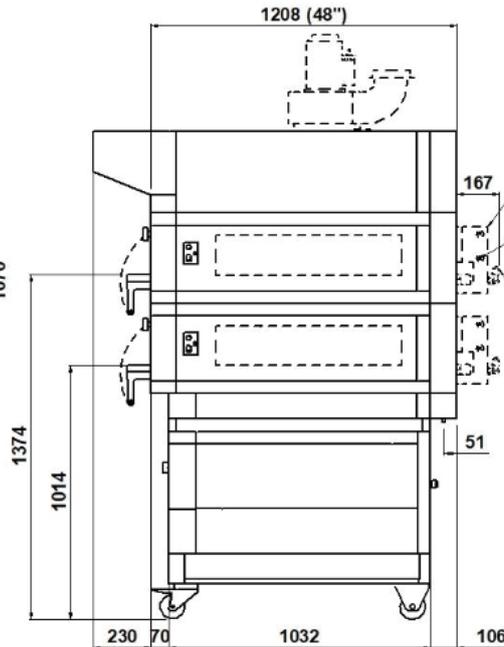
2 camere altezza 16cm (con FASTBAKE 15cm)

(assemblato con cella 800mm)

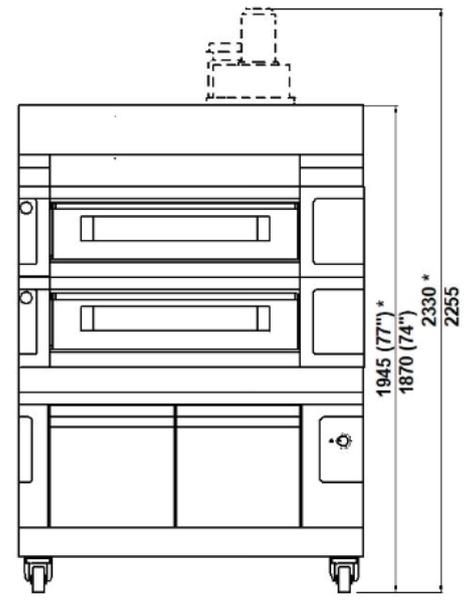
VISTA POSTERIORE



VISTA LATO DESTRO



VISTA FRONTALE



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri. *Quote riferite alla cappa maggiorata.

A ø8 uscita acqua vaporiera	B 3/4" maschio ingresso acqua vaporiera	C Ø16 scarico condensa	D Ø150 Scarico vapori
E M6 vite equipotenziale	F Ø12 scarico condensa	G passacavi	H vaporiera 1600W (vedere scheda tecnica)

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	820mm
Profondità est.	1208mm
Larghezza est.	1365mm
Peso	383kg

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	1220mm
Profondità	1643mm
Larghezza	1575mm
Peso	(383+60)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	18kW
*Cons. medio orario	5,4kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x4mm ² (V400 3N)	
4x6mm ² (V230 3)	
Alimentazione cella	
A.C. V230 1N 50/60 Hz	
Potenza max	1,5kW
*Cons. medio orario	0,8kWh
Cavo allac. tipo H07RN-F 3x1,5mm ²	

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	4	In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Pizze diametro 350mm	8	Altezz. max	2150mm
Pizze diametro 450mm	4	Peso max	(476+70)kg

pasticceria / bakery



pizzeria al taglio



Le esclusive funzionalità introdotte da Moretti Forni fanno di serieS una soluzione adatta per tutte le esigenze. Con la funzione Power-Booster®Technology è possibile gestire con efficacia i picchi di lavoro; per i carichi parziali, la funzione Half-Load®Technology permette lo spegnimento della zona di cottura non utilizzata e con l'Eco-Standby® Technology si introduce l'innovativa funzione per le pause di lavoro.

SerieS presenta uno stile inconfondibile: design rivoluzionario, materiali altamente innovativi e superfici in acciaio inox lisce per la massima facilità di pulizia. L'illuminazione interna potenziata garantisce un'ottima visibilità. Estremamente comodo il funzionale porta-attrezzi laterale: pale, ganci, buca-pizza e spazzoloni sempre pronti all'uso. Efficacia e praticità di utilizzo.



TABELLA RIEPILOGATIVA

Forno S100E

Manutenzione 3 anni

Assicurazione

Rata mensile 596,11 €

Costo giornaliero 19 €

Contratto a partire da 36 mesi. Pagamento su Rid Banacario. Il noleggio diventa effettivo all'allineamento del 1° Rid.