

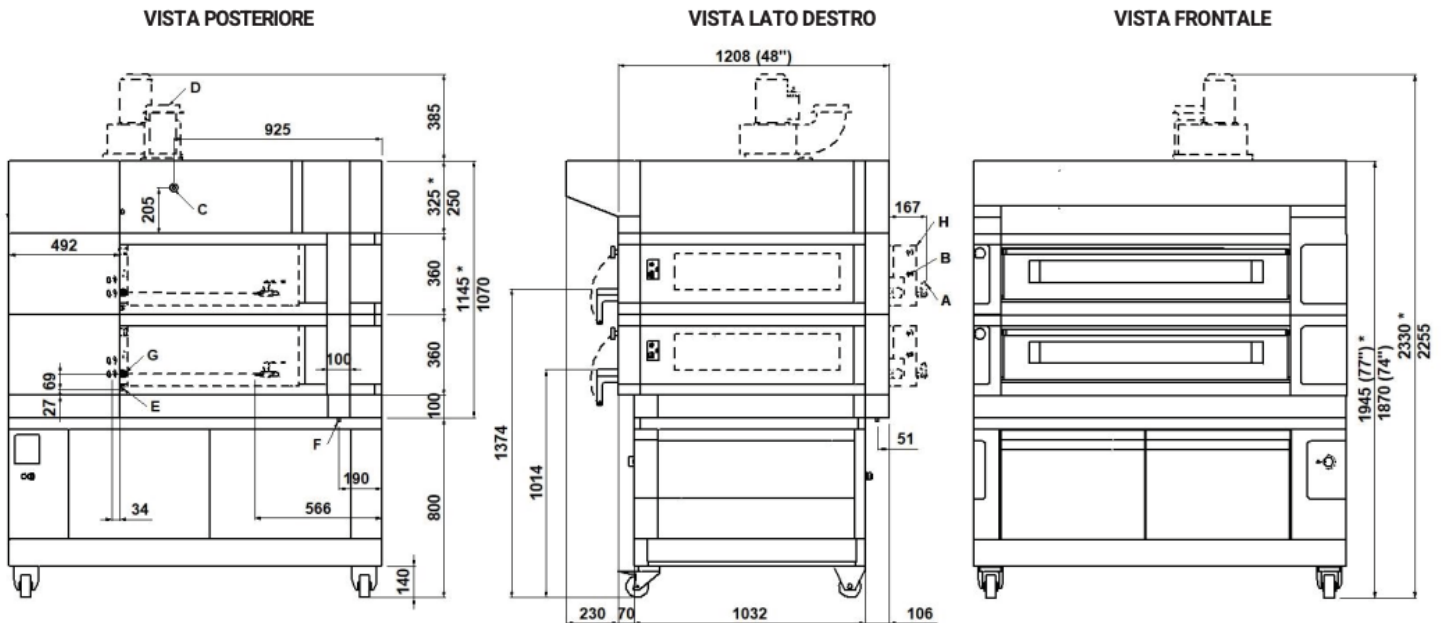


## Forno S120E

A soli 21 € al giorno



**2 camere altezza 16cm**  
(assemblato con cella 800mm)



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

<b>A</b> ø8 uscita acqua vaporiera	<b>B</b> 3/4" maschio ingresso acqua vaporiera	<b>C</b> Ø16 scarico condensa	<b>D</b> Ø150 Scarico vapori
<b>E</b> M6 vite equipotenziale	<b>F</b> Ø12 scarico condensa	<b>G</b> passacavi	<b>H</b> vaporiera 3200W (vedere scheda tecnica)

**DIMENSIONI ESTERNE**

Altezza est.	820mm
Profondità est.	1208mm
Larghezza est.	1660mm
Peso	441kg

**CAPACITA' TOTALE DI COTTURA**

Teglia (600x400)mm	6
Pizze diametro 350mm	12
Pizze diametro 450mm	6

**INFORMAZIONI SPEDIZIONE**

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	1220mm
Profondità	1643mm
Larghezza	1870mm
Peso	(441+60)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Altezz. max	2150mm
Peso max	(537+70)kg

**ALIMENTAZIONE E POTENZA**

Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	24kW
*Cons. medio orario	7,2kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x4mm <sup>2</sup> (V400 3N)	
4x6mm <sup>2</sup> (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 <sup>2</sup>

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 S120E

Manutenzione 3 anni

---

Assicurazione

---

**Rata mensile 631,39 €**

**Costo giornaliero 21 €**

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