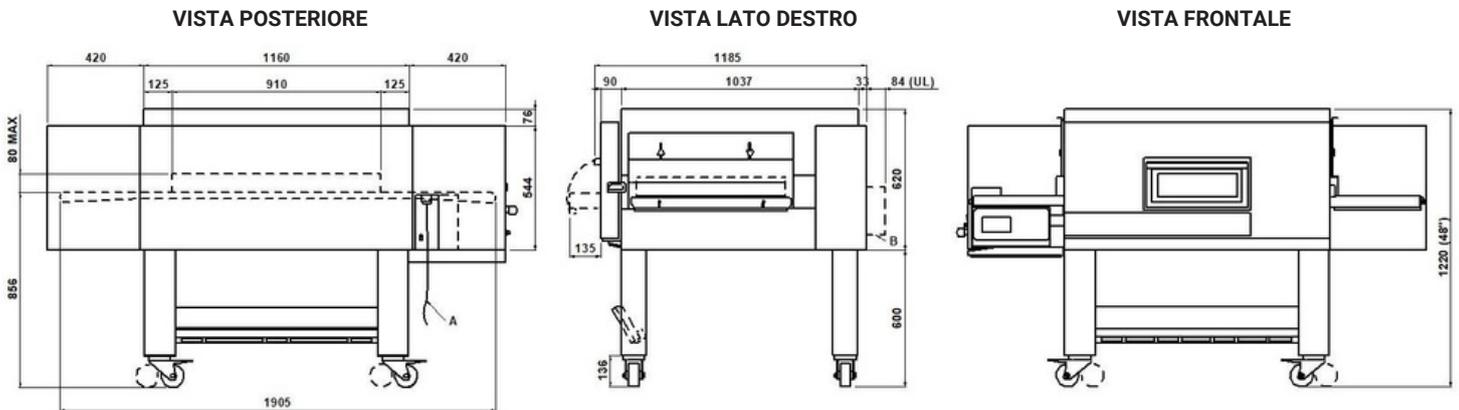




## Forno TT96E (1 camera)

A soli 21 € al giorno





NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

A  
cavo elettrico  
lunghezza 2 metri

#### DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	1220mm
Profondità est.	1476mm
Larghezza est.	2050mm
Peso (supp. escl.)	358kg

#### CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

*N° Pizze/ore	
Pizze diametro 330mm	N°125
Pizze diametro 450mm	N°48

#### INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Ingombro forno imballato	
Altezza	790mm
Profondità	1725mm
Larghezza	2152mm
Peso	(358+30)kg

Ingombro supporto imballato:	
Altezza	200mm
Profondità	600mm
Larghezza	1150mm
Peso max	(28+2)kg

#### ALIMENTAZIONE E POTENZA

Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz

Potenza max	21,8kW
*Cons. medio orario	8,8kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x10mm <sup>2</sup> (V400 3N)	
4x16mm <sup>2</sup> (V230 3)	





## Forno conveyor modulare

TT96E è un forno conveyor modulare elettrico, costituito da una o più **camere di cottura sovrapponibili** e, su richiesta, da un elemento di supporto. La cottura avviene per il passaggio del prodotto su un nastro a scorrimento tra due flussi di aria soffiata: **tecnologia ad impingement**, il miglior sistema di distribuzione del calore in tutta la camera per la **cottura perfetta di pizza, pane, pasticceria e gastronomia**. La regolazione della potenza necessaria è automatica in base al carico, il controllo delle resistenze del cielo e della platea è indipendente e gestito da 4 sonde, la velocità del nastro è regolabile. Efficacemente coibentato ed isolato, le superfici esterne si mantengono fredde anche durante l'utilizzo. La temperatura massima della camera di cottura è di 320°C (608°F).

### FUNZIONAMENTO

- Riscaldamento tramite resistenze corazzate alimentate indipendentemente in modalità adattiva
- Controllo di potenza PID (Proporzionale Integrativo Derivativo) che permette la regolazione automatica dell'energia necessaria in base alla quantità di prodotto informato ed alla posizione in cui si trova all'interno del forno ADAPTIVE-POWER® TECHNOLOGY
- Regolazione e controllo indipendenti del cielo e della platea sia sul lato d'ingresso che sul lato di uscita del prodotto cotto con rilievo continuo della temperatura tramite 4 termocoppie ad alta sensibilità QUADRA-TEMPTM TECHNOLOGY
- Sistema di soffiaggio aria ottenuto con 2 ventole d'acciaio inox motorizzate indipendentemente
- Nastro trasportatore a velocità regolabile da 45" a 20 minuti mediante motore
- Brushless con possibilità di fermo nastro
- Gestione elettronica programmabile delle funzioni ECO-SMARTBAKING®
- Temperatura massima raggiungibile 320°C (608°F)
- Sistema di raffreddamento dei componenti indipendente a bassissima rumorosità

### COSTRUZIONE

- Struttura in lamiera d'acciaio inox piegata
- Porta d'acciaio inox incernierata a sinistra con logo BlackBar® Design
- Portello in acciaio inox a battente incernierato in basso
- Vetro in cristallo temperato
- Maniglione a basso ingombro
- Nastro trasportatore estraibile in acciaio inox a tensionamento continuo
- Quadro elettronico posizionato sul fronte sinistro
- Camera di cottura in lamiera d'acciaio inox
- Soffianti superiori ed inferiori in lamiera d'acciaio inox saldata estraibili per la pulizia
- Isolamento termico in lana di roccia, giunti termici ed intercapedine d'aria COOL AROUND® Technology

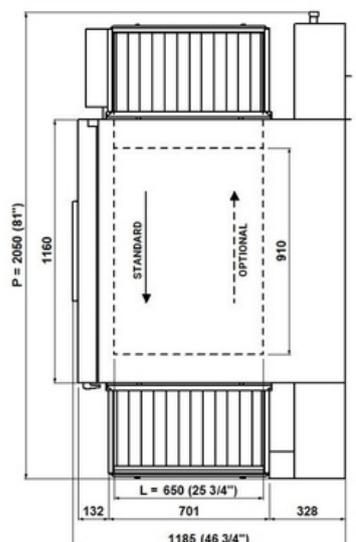
### DIMENSIONI CAMERA

Larghezza nastro L	650mm
Lunghezza interna	910mm
Lunghezza totale P	2050mm
Lunghezza totale P con staz. pizza	2475mm
Superf. tot. cottura	0,59m2

### DOTAZIONE STANDARD

- Display TFT 5" a colori multilingue
- 100 Programmi personalizzabili
- ECO-STAND BYTM TECHNOLOGY con possibilità di fermo nastro per le pause di lavoro
- Ciclo cottura Discontinua STEP
- Ciclo cottura Doppio Passaggio RETURN
- Funzione Start-Stop per movimento nastro al raggiungimento del set point
- Funzione LOCK
- Timer settimanale con possibilità di programmare due accensioni e due spegnimenti giornalieri
- Tasto Hotkey personalizzabile
- Auto diagnostica con visualizzazione messaggio errore
- Ingresso USB e modulo wi-fi per aggiornamento sw
- Doppi dispositivi di sicurezza indipendenti di minima pressione di soffiaggio e dispositivo di massima temperatura
- Supporto inox stazionamento prodotto (+475mm)
- SmartBaking app

### VISTA DALL'ALTO





## TABELLA RIEPILOGATIVA

### FORNO TT96E (1 camera

Manutenzione tutto compreso

---

Assicurazione RC

---

Rata mensile 616,67 €

Costo giornaliero 21 €

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