

FORNO MANTEGNA

TOP DI GAMMA

MN40/1DG

Forno elettrico monocamera a platea rotante

N° progetto	_____
Articolo	_____
Quantità	_____
Approvazione	_____
Data	_____





CONTROLLO DIGITALE (DG)

Parametri di cottura impostabili:

- temperatura camera (impostabile fino a 500°C | 932°F);
- potenza cielo dallo 0% al 100% ad intervalli del 5%;
- potenza platea dallo 0% al 100% ad intervalli del 5%.



Avvisatore acustico di fine cottura (con lo start del timer di cottura la platea inizia a ruotare per l'intera durata del tempo impostato)



Accensione programmabile (countdown di accensione con programma a scelta)



Possibilità di memorizzare fino a 99 nuovi programmi



Funzione ECO: imposta di default la temperatura a 280°C | 536 °F, la potenza del cielo a 45% e quella della platea a 0% (i parametri di temperatura e potenze sono personalizzabili in base alle esigenze dell'utilizzatore)



Funzione MAX: imposta di default la temperatura a 30°C | 86°F, superiore rispetto al setup e porta le potenze al 100% per un tempo deciso dall'utilizzatore



Scheda capacitiva retroilluminata



Funzione PIROLISI: la pirolisi è un processo di cristallizzazione termochimica dei residui alimentari che si sono depositati nella camera di cottura. Il programma imposta di default la temperatura a 400°C | 752°F e le potenze al 100%, e in automatico si spengono le luci della camera

DOTAZIONI STANDARD



Forno monocamera a platea rotante:

- camera in acciaio inox;
- altezza camera di 12 cm | 4.7 in;



Massima temperatura di utilizzo:

- 500°C | 932°F



Piano di cottura

- diametro ø 40 cm | 15,7 in;
- in pietra refrattaria adatta alle alte temperature (agglomerato cementizio di spessore 2,5 cm | 0,98 in).



Sfiato vapori di cottura: sempre aperto



Facciata in acciaio inox



Ventola di raffreddamento quadro elettrico



Porta:

- apertura verso l'alto assistita da molla a compressione;
- vetro panoramico singolo;
- vetro temperato di protezione calore removibile;
- guarnizioni vetro in alluminio;
- guarnizione tra porta e camera di cottura in calza inox.



Illuminazione singola in camera di cottura: a 12V con lampada alogena



Isolamento in lana minerale di roccia (spessore medio di 10 cm | 3,9 in)



Termostato di sicurezza: spegne il forno in caso di superamento delle temperature limite



Vassoio raccoglibriciole



Resistenze differenziate cielo-platea

DOTAZIONI OPTIONAL



Supporto forno con portapale



Kit piani per supporto forno



Kit tre pale (H. 700)



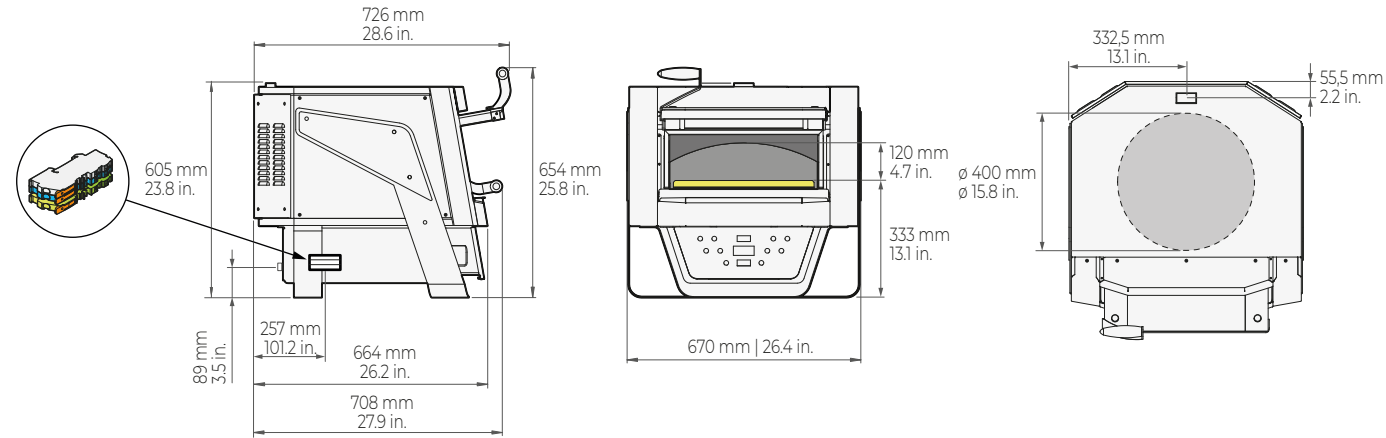
Resistenze potenziate

PRODUTTIVITÀ

	Ø PIZZE	 CAPACITÀ DI COTTURA PIZZE (VALIDA PER UNA CAMERA)	 PRODUTTIVITÀ ORARIA (VALIDA PER UNA CAMERA)
MN40/1DG	Ø 400 mm Ø 15.7 in.	1	20
MN40/1DG-P	Ø 400 mm Ø 15.7 in.	1	27

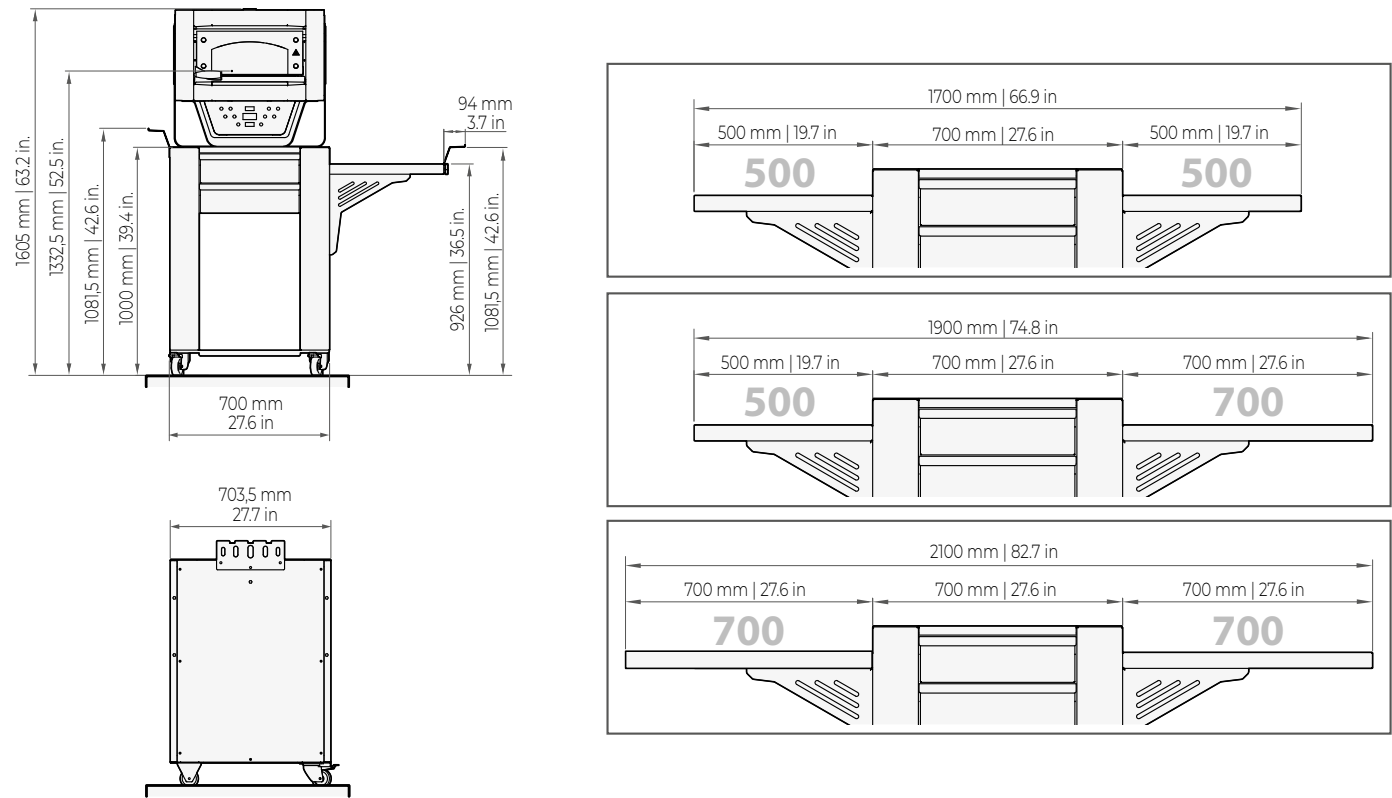
DATI TECNICI FORNO E STAND

FORNO



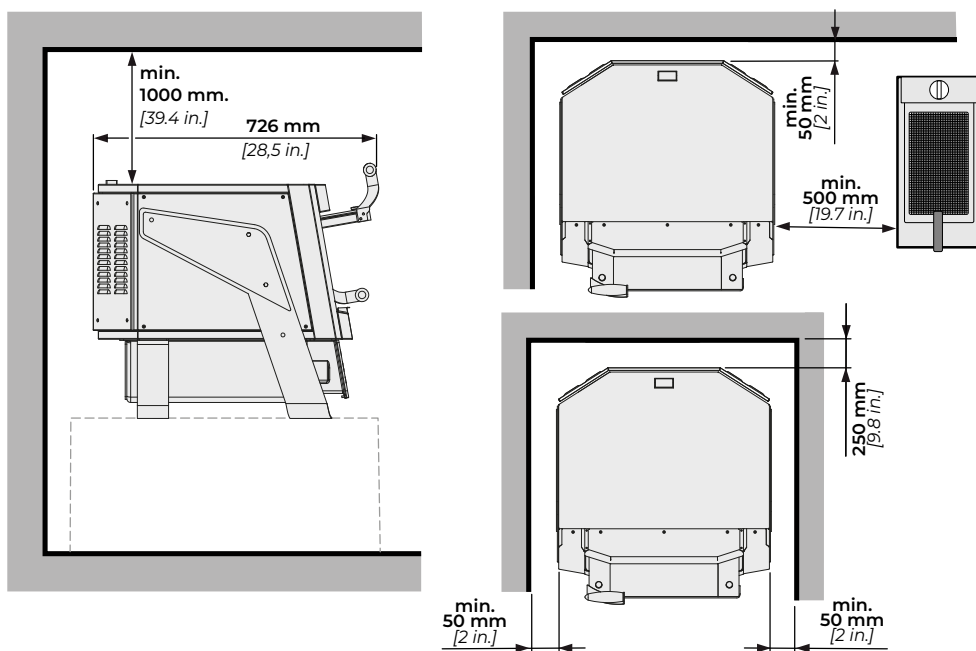
peso netto del forno: 74 kg | 163,14 lbs

STAND



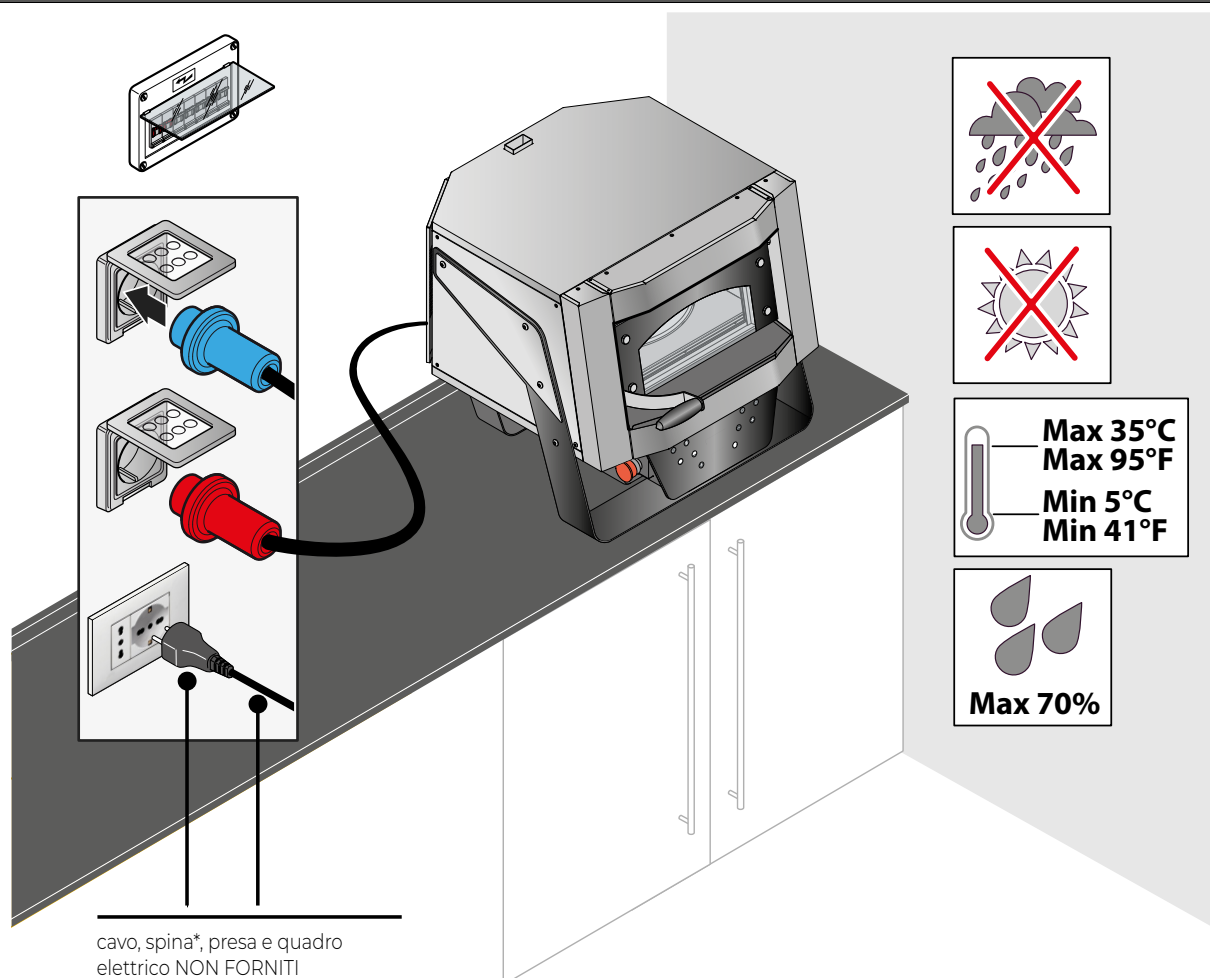
peso netto dello stand: 79,5 kg | 175,27 lbs

DISTANZE DI RISPETTO



 È assolutamente necessario rispettare le distanze minime di sicurezza indicate. Le distanze devono essere aumentate in presenza di oggetti con materiali sensibili al calore.

PREDISPOSIZIONI



* Spina shuko fornita solo sul 2,8 kW.

DATI ELETTRICI

MODELLO FORNO	 ALIMENTAZIONE ELETTRICA (V)	 POTENZA (kW)	 CONSUMO MEDIO (kWh)	 ASSORBIMENTO (A)	 TIPO CAVI (Nxmm ²)	 PROT. QUADRO CLIENTE (NxA)
MN40/1DG-A5P-CP	AC 230-1	4	2,4	17,4	3x2,5	2x25
MN40/1DG-C5P-CP	AC 400-3-N	4	2,4	5,8	5x1,5	4x16
MN40/1DG-A5-CP	AC 230-1	2,8	1,7	12,2	spina shüko	2x16

SCARICO FUMI

Il forno è provvisto di uno **scarico fumi** posto nella parte superiore per l'evacuazione dei vapori provenienti dalla camera di cottura. Tali vapori e quelli che normalmente escono dalla portina durante le fasi di lavoro possono essere rilasciati nell'ambiente, senza necessità di convogliarli.