

Scheda tecnica

## E33T5-HP10T-LMD

Forno elettrico a convezione per 5 teglie, con CONTROLLO TATTILE  
Cella di mantenimento elettrica umidificata per 10 teglie con CONTROLLO TATTILE



### E33T5-LMD

Forno a convezione Moffat Turbofan scaldato elettricamente. Forno composto di una camera di cottura con rivestimento vetroso smaltato, esterni superiore e laterali di acciaio inossidabile. Il forno è dotato di uno sportello ventilato di sicurezza al tatto e incernierato lateralmente, con chiusura a scatto e maniglia a pendolo. Il forno ha una capienza di 5 mezza teglie o 5 teglie 1/1GN, oppure 5 teglie a vapore 12" x 20". Il forno prevede un livello di umidità selezionabile ed è dotato di ventola a 2 velocità. Il forno viene gestito tramite un pannello di controllo tattile da 5,7", con icone per la programmazione delle ricette e per le modalità di funzionamento con controllo separato dei ripiani e per le cotture a stadi multipli. L'unità di controllo del forno è dotata di una porta USB che consente di caricare e scaricare i file delle ricette. Il forno è dotato di due lampade alogene. L'unità viene consegnata in un imballaggio completamente riciclabile.

### HP10T-LMD

Cella di mantenimento umidificata Moffat Turbofan scaldata elettricamente. La cella di mantenimento è realizzata con un doppio strato di rivestimento isolato, con interni, lati esterni, anteriore e superiore di acciaio inossidabile. Sportello incernierato lateralmente. L'unità ha una capienza di 10 mezza teglie o 10 teglie 1/1GN, oppure 10 teglie a vapore 12" x 20". Una ventola a velocità singola consente la circolazione delicata e uniforme dell'aria all'interno dell'armadio. L'armadio viene gestito da un pannello di controllo tattile da 5,7" con temporizzatori separati per i singoli ripiani e controllo della temperatura. La struttura dell'armadio è montata su rotelle: due rotelle posteriori fisse e due anteriori orientabili che possono essere bloccate. La cella di mantenimento è dotata di cavo con spina. L'unità viene consegnata in un imballaggio completamente riciclabile.

### CARATTERISTICHE DEL FORNO

- Capienza: 5 mezza teglie
- Capienza: 5 teglie 1/1GN o teglie a vapore 12" x 20"
- Distanza fra i ripiani: 3 1/8"/85 mm
- Profondità ridotta: 24"/610 mm
- Controllo su schermo tattile
- Temporizzatori separati per i singoli ripiani
- Menu di programmazione con icone
- Fino a 5 stadi di cottura
- Porta USB per aggiornamento programma/icone
- Modalità generazione umidità (5 livelli)
- Sistema di ventilazione bidirezionale a 2 velocità, con inversione di rotazione
- Potenza di riscaldamento: 5,8 kW
- Sportello incernierato lateralmente, ventilato e isolato termicamente
- Chiusura sportello a scatto
- Maniglia dello sportello a pendolo
- Camera di cottura con rivestimento vetroso smaltato
- Guarnizione continua dello sportello del forno facilmente applicabile
- Due lampade alogene per il forno
- Imballaggio completamente riciclabile

### CARATTERISTICHE DELLA CELLA DI MANTENIMENTO

- Capienza: 10 mezza teglie
- Capienza: 10 teglie 1/1GN o teglie a vapore 12" x 20"
- Distanza tra le teglie: 2 7/8"/74 mm
- Controllo su schermo tattile
- Timer separati per le singole teglie
- Controllo elettronico della temperatura
- Serbatoio dell'acqua di umidificazione riscaldato
- Controllo elettronico della temperatura del serbatoio per l'umidità
- Sistema di riempimento automatico del serbatoio dell'acqua
- Tenuta totale dello sportello
- Sistema di ventilazione a bassa velocità per il ricircolo dell'aria
- 4 rotelle 3"/76 mm: 2 anteriori orientabili e bloccabili e 2 posteriori fisse
- Imballaggio completamente riciclabile

### ACCESSORI

- 2 distanziatori posteriori: 5 3/4"/145 mm
- Kit di connessione rapida dell'acqua con sistema di accoppiamento a valvola Colder Products serie LC NSF

### Forno elettrico a convezione per 5 teglie **E33T5-LMD** con CONTROLLO TATTILE Cella di mantenimento elettrica umidificata **HP10T-LMD** con CONTROLLO TATTILE



www.moffat.com.au

#### COSTRUZIONE – FORNO (E33T5)

Camera di cottura: rivestimento vetroso smaltato completo  
Esterno: pannelli anteriore, laterali e superiore di acciaio inossidabile  
Deflettore per la ventola del forno e ventola di acciaio inossidabile  
Rastrelliere di acciaio inossidabile impostabili a 5 altezze  
Struttura di acciaio inossidabile con sportello incernierato lateralmente  
Spessore del vetro esterno dello sportello: 5 mm  
Spessore del vetro interno dello sportello a bassa perdita di energia: 5 mm  
Pannello di controllo di acciaio inossidabile  
Pannelli della base e posteriore con rivestimento di alluminio

#### COSTRUZIONE – CELLA DI MANTENIMENTO (HP10T)

Isolamento a doppio strato  
Interno dell'armadio: acciaio inossidabile 304  
Esterno: pannelli anteriore, laterali e superiore di acciaio inossidabile  
Guide laterali interne per le rastrelliere di acciaio inossidabile  
Struttura di acciaio inossidabile con sportello incernierato lateralmente  
Spessore del vetro dello sportello: 5 mm  
Pannello di controllo di acciaio inossidabile  
Pannelli della base e posteriore di acciaio inossidabile

#### CONTROLLI (Forno E33T5)

Pannello tattile LED retroilluminato: 5,7"  
Menu di programmazione con icone  
Porta USB per l'importazione di immagini BMP  
Aggiornamento programma tramite la porta USB  
Gamma di temperatura: 86-500 °F/30-260 °C  
Toni e volume delle segnalazioni acustiche regolabili  
Disattivazione del termostato di sicurezza

#### CONTROLLI (Cella di mantenimento umidificata H10PT)

Pannello tattile LED retroilluminato: 5,7"  
Temporizzatori separati per i singoli ripiani  
Gamma di temperatura: 68-194 °F/20-90 °C  
Controllo della temperatura di umidificazione

#### PULIZIA

Pannelli superiore e laterali esterni di acciaio inossidabile  
Cella di cottura con rivestimento smaltato vetroso  
Rastrelliere laterali del forno di acciaio inossidabile e completamente rimovibili  
Deflettore della ventola del forno di acciaio inossidabile e completamente rimovibile  
Sportello facile da pulire incernierato all'esterno del vetro interno (non sono richiesti attrezzi)  
Guarnizione dello sportello del forno rimovibile (non sono richiesti attrezzi)

#### SPECIFICHE

##### Requisiti elettrici

Forno (E33T5-LMD)  
220 V, 50 Hz, monofase, 6,0 kW, 27,3 A  
208-220 V, 60 Hz, monofase, 6,0 kW, 27,3 A  
230-240 V, 50 Hz, monofase, 6,0 kW, 25 A  
230-240 V, 60 Hz, monofase, 6,0 kW, 25 A  
Cavo di alimentazione non fornito

##### Cella di mantenimento (HP10T-LMD)

208 V, 60 Hz, monofase, 1,9 kW, 9,1 A  
240 V, 60 Hz, monofase, 1,9 kW, 7,9 A  
220 V, 50 Hz, monofase, 1,9 kW, 8,6 A  
230-240 V, 50 Hz, monofase, 1,9 kW, 8,1 A  
Cavo di connessione NEMA L6-20P Hubbell HBL2321 con connettore compreso (USA)

##### Requisiti idrici (per singola unità)

Collegamento acqua fredda: maschio 3/4" GHT  
Pressione massima di ingresso: 80 psi/550 kPa  
Pressione minima di ingresso: 22 psi/150 kPa

##### Dimensioni esterne (E33T5/HP10T)

Larghezza: 24"/610 mm  
Altezza: 65"/1663 mm  
Profondità: 32 3/4"/830 mm

##### Peso netto:

329 lbs/148 kg

##### Dati prodotto imballato

409 lbs/214 kg  
Larghezza: 25 3/4"/655 mm  
Altezza: 74"/1880 mm  
Profondità: 32 3/8"/830 mm  
Volume: 36,5 ft<sup>3</sup>/1,03 m<sup>3</sup>

##### DISTANZE PER L'INSTALLAZIONE

(E33T5-HP10T-LMD)

Posteriore: 2"/50 mm  
Lato SX: 2"/50 mm  
Lato DX\*: 3"/75 mm

\* Per le installazioni fisse è necessaria una distanza minima di 20"/500 mm per gli interventi di assistenza.

##### DISTANZA DA FONTI DI CALORE

L'apparecchiatura deve essere installata a una distanza minima laterale di 12"/300 mm da fonti di calore.

Australia

Moffat Pty Limited

Unit C, 10-16 South Street

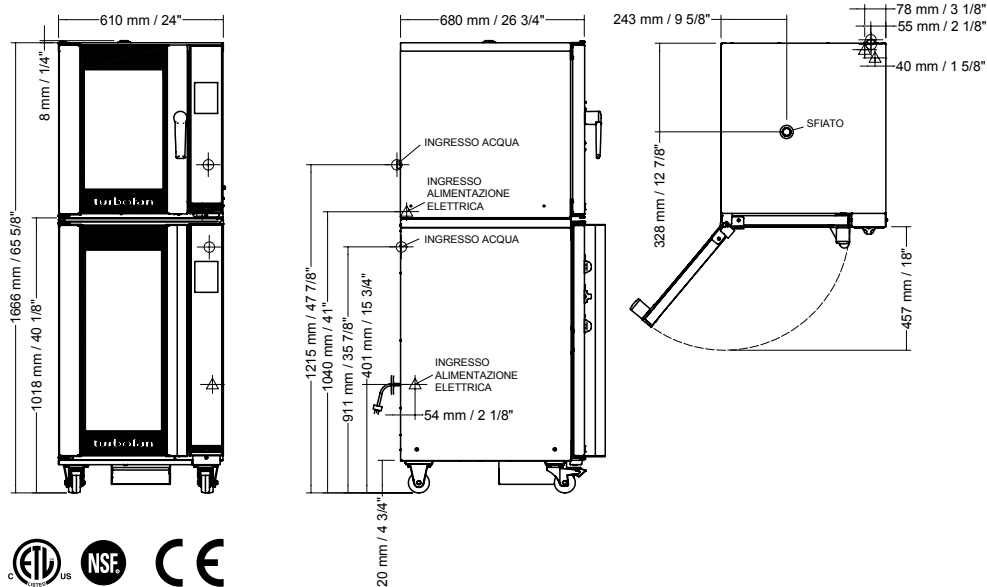
Rydalmere, New South Wales 2116

Tel.: +61 2 8833 4111

Contatto: Keith Russell

Tel. cell.: +61 (0)409 233 701

Email: keith.russell@moffat.com.au



Prodotto da:  
Moffat Limited  
45 Illinois Drive, Izone Business Hub  
Rolleston 7675, Nuova Zelanda



Progettato e prodotto da



ISO9001

Tutti i prodotti Turbofan sono stati progettati e realizzati da Moffat attenendosi al sistema di gestione della qualità ISO9001 internazionalmente riconosciuto, che coinvolge la progettazione, la produzione e l'ispezione finale dei prodotti per garantire sempre un livello di qualità costante.

In linea con la politica di sviluppo e di miglioramento continuo dei propri prodotti, Moffat Limited si riserva il diritto di modificare le specifiche e i progetti senza alcun preavviso.

© Copyright Moffat Ltd  
AU.TFN.S.2401



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence