



CORE
Condektion® Technology

CORE

IL PRIMO FORNO AL MONDO CON

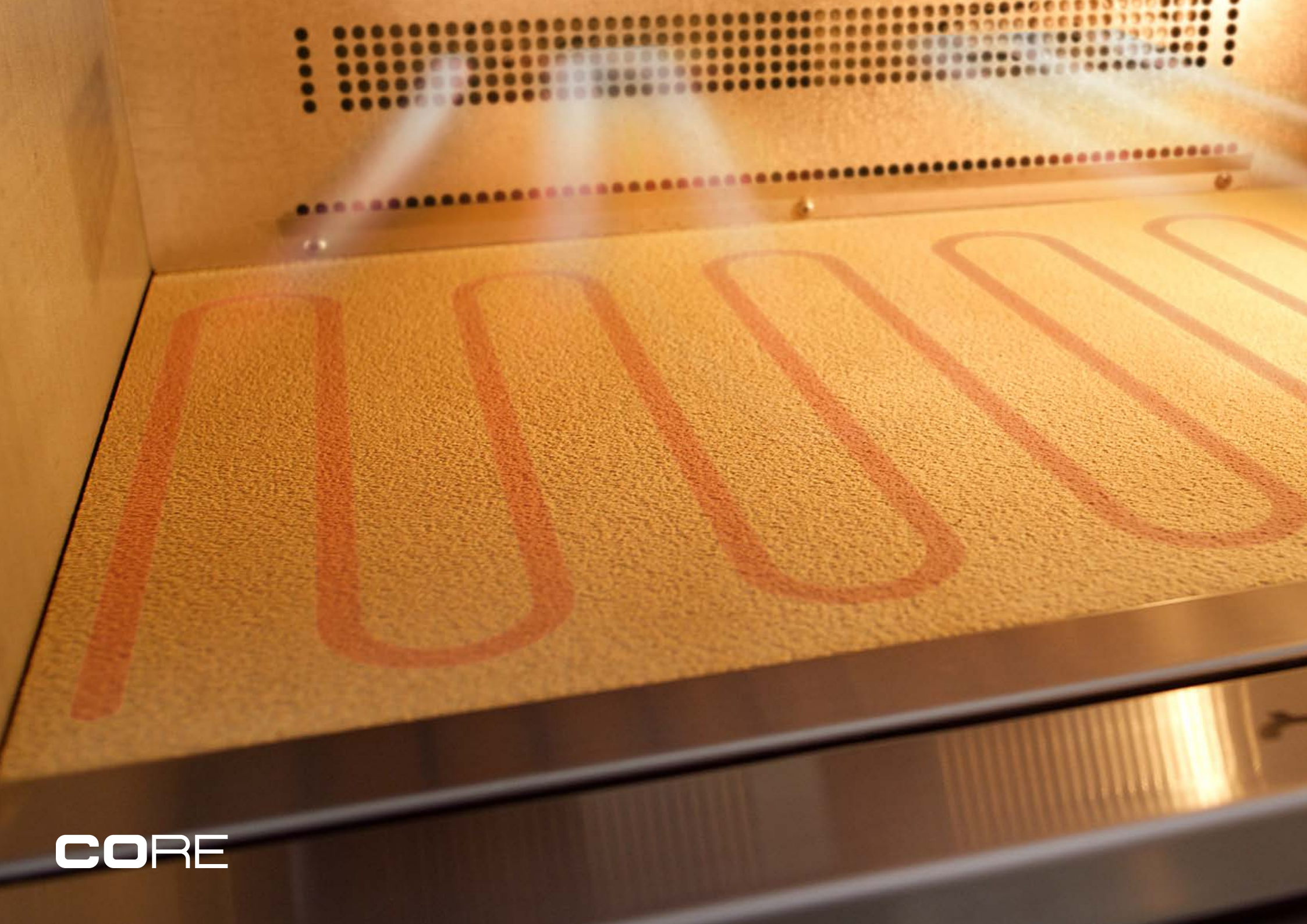
CONDECKTION[®] TECHNOLOGY



Guarda il
Video Trailer







CORE



ESCLUSIVA TECNOLOGIA CONDECKTION®.

La **perfezione della cottura statica** si combina con la **velocità della ventilazione controllata dei flussi di calore** che si generano naturalmente all'interno della camera.

Un **brevetto esclusivo** che garantisce la massima efficienza, precisione e velocità.

Fino al

20%

più veloce
sul Refining®*

* Rispetto a un forno statico della sua categoria senza tecnologia Condecktion®.

IL FORNO PENSATO PER IL REFINING®.

CORE completa il **ciclo di cottura del prodotto** in un momento successivo (**Refining®**) utilizzando l'esclusiva tecnologia **Condecktion®** e richiamando i **parametri di precottura**, per garantire con la massima facilità e velocità risultati sempre perfetti: **sforinati come freschi!**



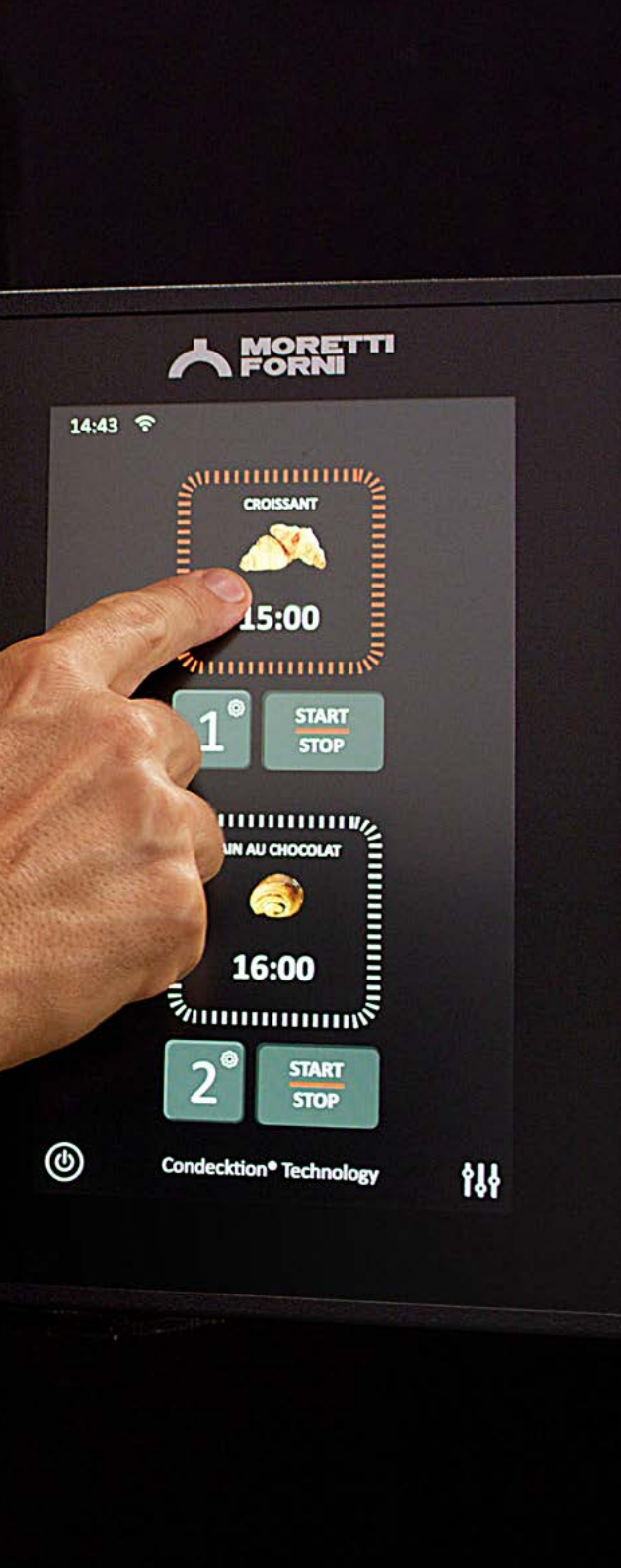


CORE



 **MORETTI
FORNI**

CORE



FACILE ED INTUITIVO CON TABLET E SMARTBAKING® APP.

Un nuovo livello di controllo grazie al **tablet con interfaccia a slider intuitivi completamente remotizzabile** e alla **SmartBaking® App** che consentono una **gestione facilitata e semplificata** nella personalizzazione del risultato di cottura desiderato.



UN PARTNER FONDAMENTALE.

CORE riduce le attese, elimina gli sprechi e abbatte i consumi contribuendo all'efficienza operativa e alla sostenibilità.



CORE

PER OGNI TIPO DI BUSINESS.

Compattezza e **modularità** facilitano l'integrazione in ogni ambiente, promuovendo **flessibilità** e **adattabilità**.





CORE

CORE

Condektion® Technology



**SCEGLI LA TUA
COMBINAZIONE IDEALE:**



MOMOCAMERA



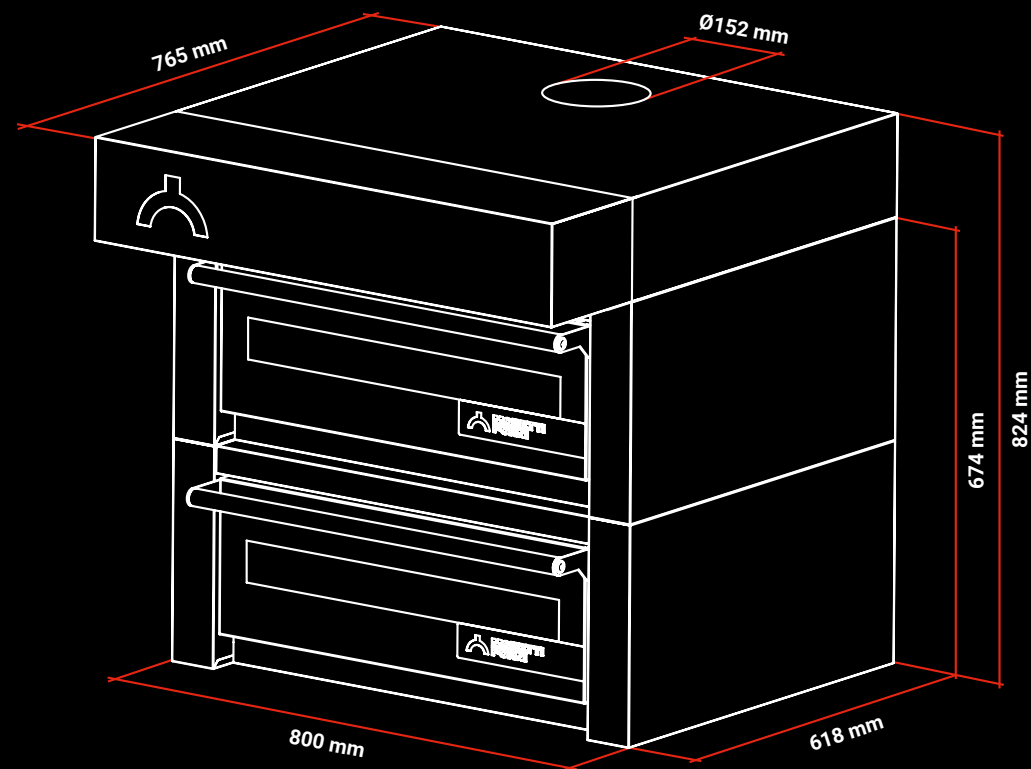
COMPOSIZIONE 2 CAMERE



COMPOSIZIONE 3 CAMERE



COMPOSIZIONE 4 CAMERE



SPECIFICHE *(per 1 camera)*

Dimensioni esterne: L800 x P618 x H352 mm

Dimensioni interne: L610 x P410 x H180 mm

Peso: 50 kg

Temperatura massima: 290 °C

Alimentazione: AC V230 1N 50/60Hz

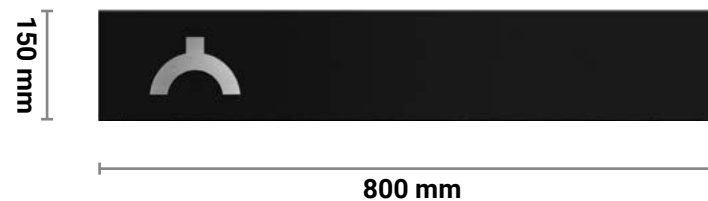
Potenza massima: 4 kW

Consumo medio/h: 1,5 kW/h

Scopri più
dettagli



CAPPA CANALIZZATA *(opzionale)*



FORNO + TABLET



CAMERA DI COTTURA





4250



CORE

Condecktion® Technology

 **MORETTI
FORNI**
The SmartBaking Company®

Moretti Forni S.p.A.

Via A.Meucci, 4 | 61037 Mondolfo (PU) - Italia
Tel. +39 0721 96161 | info@morettiforni.com

morettiforni.com

 **MORETTI
FORNI**

serieX
INNOVATION

Il primo **forno al mondo** con **Inclusive Technology™**

serieX è l'unico forno con **il più basso impegno energetico** che rende
la **cottura perfetta sostenibile ed accessibile** a qualsiasi utilizzatore.

serieX porta la cottura ad un livello superiore.



**MORETTI
Forni**

Think Any.



Any Business

Ideale per qualsiasi attività, che sia ristorante, pizzeria, bakery, pasticceria, bistrot, albergo, catene di ristorazione, bar.

Any Product

Progettato per cuocere perfettamente qualsiasi prodotto, ne esalta il gusto, le caratteristiche organolettiche e la qualità.

Any Place

La straordinaria riduzione dei consumi del 45% rende serieX il forno più sostenibile adatto a qualsiasi location.

Any Chef

Dai professionisti più esperti agli operatori meno formati, tutti possono ottenere la cottura perfetta con serieX.



Il forno che diventa il calore che vuoi.

 **MORETTI
FORNI**



serieX
INNOVATION





La **speciale finitura Steel-X**, gli inserti neri con **modanature**, gli **specchi interni** in acciaio riflettente per una visione completa del prodotto, esprimono perfettamente la **forte personalità** e pongono la cottura al centro dell'attenzione. Lo **stile iconico** sottolinea l'**unicità** di serieX rendendolo integrabile in ogni ambiente.

Il design è funzione

Ogni scelta ed ogni dettaglio di serieX sintetizzano la centralità del design come garanzia di **fruibilità in ogni condizione e in ogni momento**.

La **tecnologica maniglia** spazzolata con finitura antisettica permette con immediatezza l'**apertura integrale o parziale** delle **doppie porte in acciaio inox**, ottenendo un ulteriore risparmio energetico e riducendo al minimo l'irraggiamento per l'operatore.



AnyChef™ Technology

La tecnologia diventa inclusiva con **AnyChef™ Technology**, una logica innovativa di algoritmi che **imposta in modo autonomo il ciclo di cottura ideale**, suggerendo sul display grafico la **zona migliore dove infornare**.

La mappatura di cottura è ottimizzata per ogni tipologia di prodotto: **pizza, pane, pasticceria e gastronomia**.



I cicli di cottura possono inoltre essere interpolati con la ricetta del proprio prodotto in ogni dettaglio, dal **tipo di farina** alla **pezzatura** fino al **grado di idratazione** e la **texture**.

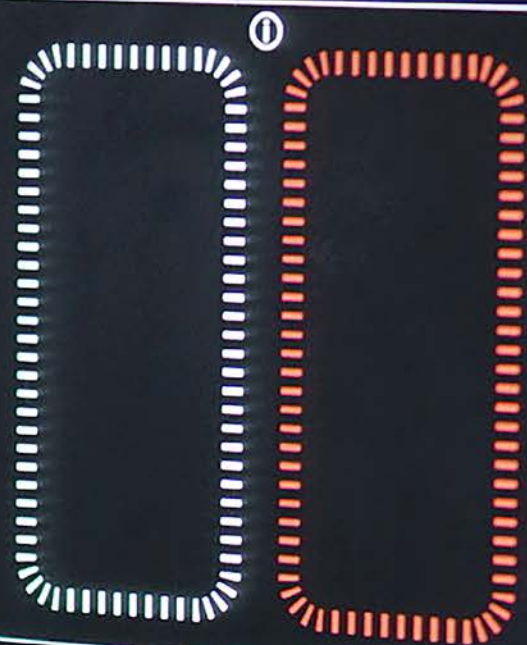
Attraverso gli slider intuitivi è possibile calibrare ulteriormente i parametri di cottura.

serieX porta una vera **rivoluzione nell'esperienza di cottura**: il prodotto infornato non necessita di un controllo continuo e l'operatore può dedicarsi ad altre attività con risparmio di ore di lavoro.

16:20



ROMAN STYLE PAN PIZZA



Browning



lev. 6

Temperature

277°C

Time

03:10



START
STOP



Press START



SmartDeck™

serieX ha il controllo totale della cottura in ogni momento. La platea adattiva **SmartDeck™** dotata di speciali sensori disposti in ogni zona del piano, **autoregola più di 100 volte al secondo** il calore sviluppato in base alla quantità e alla tipologia di prodotto infornato.



Adaptive BakingTime™

In ambito pizzeria, **il tempo di cottura si autoregola** in base alla tipologia di prodotto e alla quantità di calore già presente nella zona d'infornamento. **La cottura è gestita in autonomia dall'algoritmo**: una volta ultimata, un segnale acustico comunica il momento giusto per sfornare.





Auto PowerBooster™

serieX rileva i carichi di prodotto in maniera indipendente per ogni zona della superficie di cottura. In caso di ritmi elevati si attiva in autonomia l'**Auto PowerBooster™**, una **riserva di potenza extra** per gestire al meglio i picchi di lavoro.



Auto EcoStandby™

Per rendere perfette anche le prime cotture sia all'inizio del lavoro che dopo una pausa, serieX gestisce in autonomia l'**Auto EcoStandby™**, la tecnologia che modula e bilancia il calore erogato **in maniera indipendente per ogni zona della superficie di cottura**.



Cotture e flussi di lavoro

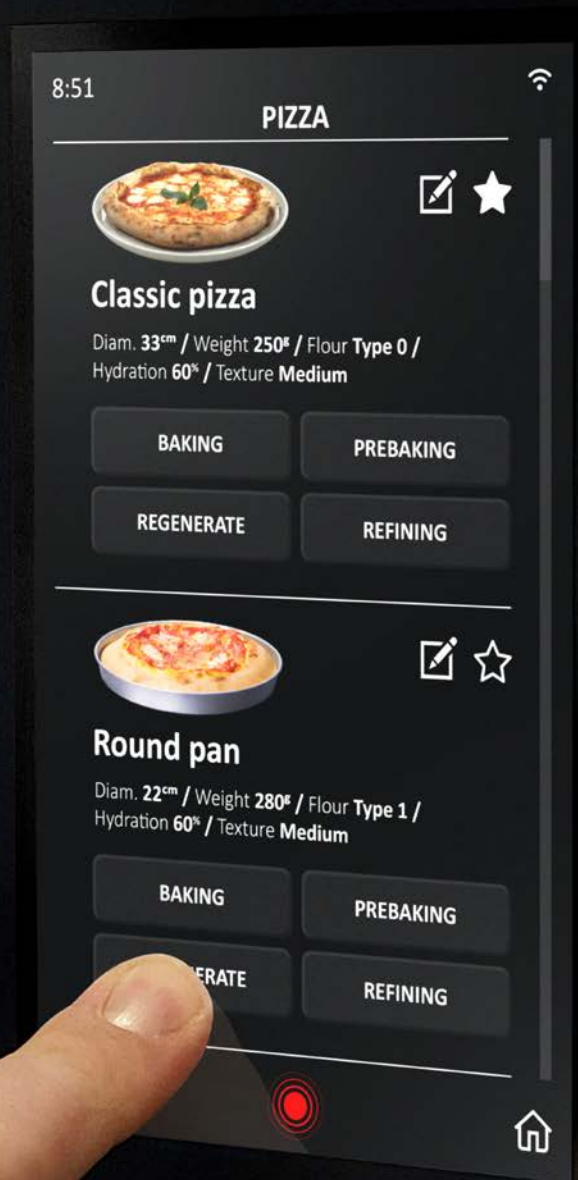
serieX prevede **4 differenti modalità di lavoro** attivabili singolarmente oppure organizzabili in flussi: dalla **Cottura** al **Rigenero**, dalla **Precottura** al **Refining**.

Ogni modalità include **cicli ottimizzati** per ogni tipologia di prodotto.

Nell'esecuzione di un flusso, in fase di completamento il forno memorizza le impostazioni della fase precedente per garantire il perfetto risultato finale.



X50E



 MORETTI
FORNI

L'unicità del **design**
e delle **tecnologie** di serieX
è tutelata da molteplici
brevetti internazionali.

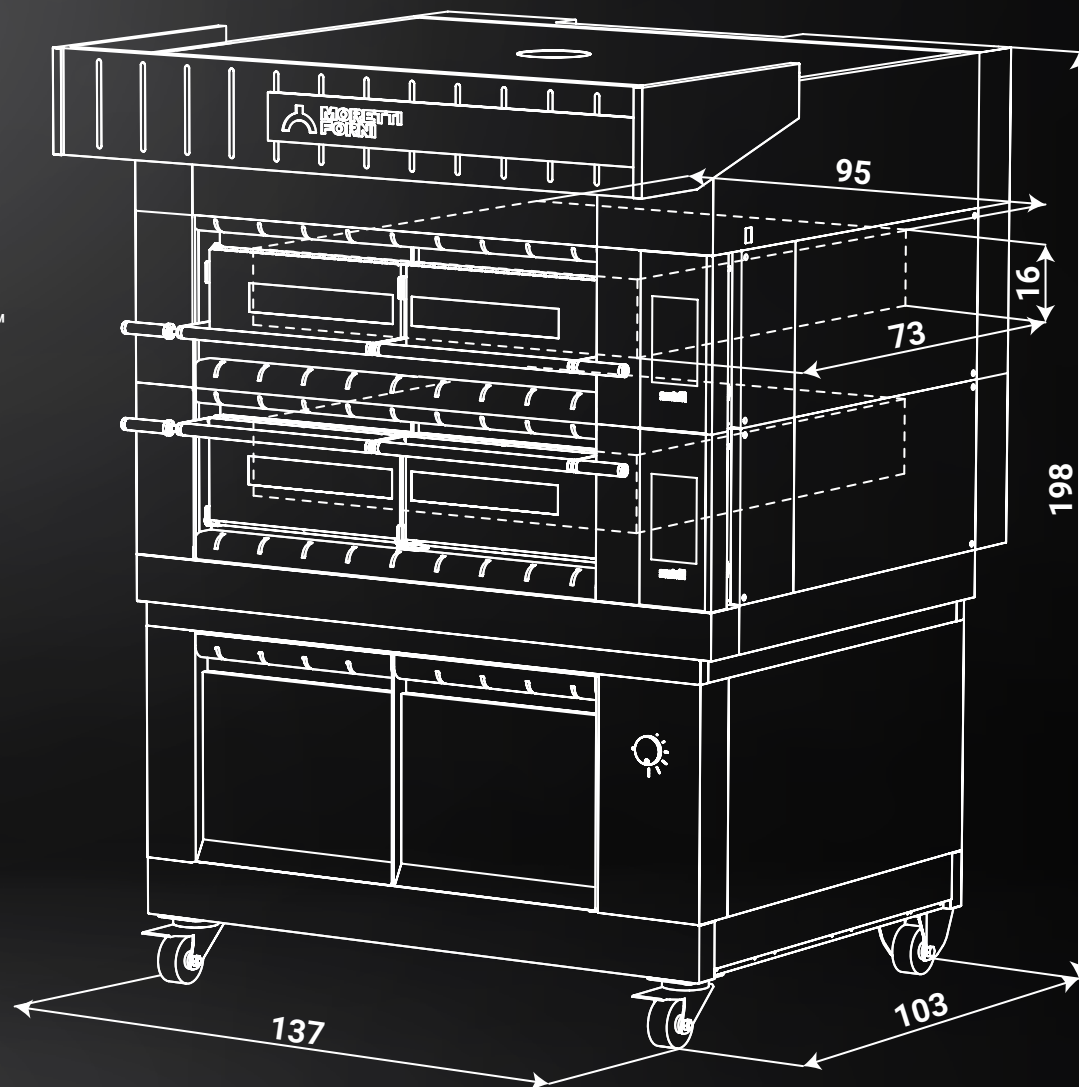


Caratteristiche aggiuntive

- Piano di cottura in pietra refrattaria
- Sportelli personalizzabili con apertura verso il basso o verso l'alto
- Porta sdoppiabile con possibilità di apertura totale o parziale
- Doppio vetro dello sportello con apertura a compasso
- Doppia illuminazione a LED orientata e protetta
- Cappa canalizzata con frontale regolabile in altezza
- Superfici esterne fredde **CoolAround®**
- Cottura adattiva nelle zone con carico di lavoro **FlexLoad™**
- Gestione separata temperatura e potenza di cielo e platea **DualPower+™**
- Bilanciamento potenza ant/post dx/sx del forno **DeltaPower+™**
- Autoaccensione in base all'orario d'infornamento **ReadyToGo Timer**
- Programma automatico di pulizia **PowerCleaning™**
- Sonda al cuore collegata al ciclo di cottura
- Vaporiera programmabile e con regolazione della quantità di vapore
- Valvola motorizzata programmabile per evacuazione dei vapori
- Controllo e gestione online **RemoteMaster Hub™**

Dati tecnici

Peso (forno + cella liev.):	368 kg
Capacità (pizze Ø 35 cm):	4
Alimentazione standard:	AC V400 3N 50/60Hz
Alimentazione opzionale:	AC V230 3 50/60Hz
Potenza massima:	8,8 kW
Consumo medio orario:	2,4 kWh
Alimentazione cella liev.:	AC V230 1N 50/60Hz
Potenza massima cella liev.:	1,5 kW





serieX
INNOVATION

Il forno che diventa il calore che vuoi

**MORETTI
FORNI**
The SmartBaking Company®

Moretti Forni S.p.A.

Via A.Meucci, 4 | 61037 Mondolfo (PU) - Italia
Tel. +39 0721 96161 | info@morettiforni.com

morettiforni.com

 **MORETTI
FORNI**



serie 
EVOLUTION

LUN 15/04/2024 16:36

-  **50%** +
POTENZA CIELO

3°C
TEMPERATURA

- **40%** +
POTENZA PLATEA

IN COTTURA



 **MORETTI
FORNI**

010 23/60/2021 18:57

-	50%	+
POTENZA CIELO		
-	200°C	+
TEMPERATURA		
-	40%	+
POTENZA PLATEA		
IN COTTURA		



serie S
EVOLUTION

010 23/60/2021 18:57

-	50%	+
POTENZA CIELO		
-	230°C	+
TEMPERATURA		
-	30%	+
POTENZA PLATEA		



Il forno **evoluto** più **customizzabile** al mondo.

Cottura perfetta per **pizza, pane, pasticceria e gastronomia**
con il massimo **risparmio energetico**.

CUSTOMIZZAZIONE

Più di **4 milioni** di **combinazioni**

L'unione tra **tecnologia d'avanguardia** e **continua ricerca della perfezione** ti permettono di creare il forno più adatto alle tue esigenze.

Personalizza serieS scegliendo dimensioni, numero e tipologia di camera, materiale del piano di cottura e senso di apertura porte, **finitura Steel** o **Icon**, e tanto altro ancora!

FINITURA **ICON**



FINITURA **STEEL**

serieS
EVOLUTION

La gamma serieS



S50E

Dim. esterne (2 camere):
L89xP120,8xH194,5 cm

Dim. camera interna:
L48xP74xH16/30 cm

Alimentazione:
Elettrico

Scheda tecnica:



S100E

Dim. esterne (2 camere):
L136,5xP120,8xH194,5 cm

Dim. camera interna:
L95xP73xH16/30 cm

Alimentazione:
Elettrico

Scheda tecnica:



S105E

Dim. esterne (2 camere):
L136,5xP173,8xH194,5 cm

Dim. camera interna:
L95xP126xH16/30 cm

Alimentazione:
Elettrico

Scheda tecnica:





S120E

Dim. esterne (2 camere):
L166xP120,8xH194,5 cm

Dim. camera interna:
L124xP73xH16/30 cm

Alimentazione:
Elettrico

Scheda tecnica:



S125E

Dim. esterne (2 camere):
L166xP173,8xH194,5 cm

Dim. camera interna:
L124xP126xH16/30 cm

Alimentazione:
Elettrico

Scheda tecnica:



S140E

Dim. esterne (2 camere):
L181,5xP140,8xH194,5 cm

Dim. camera interna:
L140xP93,5xH16 cm

Alimentazione:
Elettrico

Scheda tecnica:





Multi**bake**

Ideale per chi voglia utilizzare il forno in maniera versatile. Cottura perfetta con piano in refrattario o in superficie bugnata per pizza, pane, pasticceria e gastronomia.



Pastry**bake**

Perfetta per pasticceria e grandi lievitati. Dotata di un particolare piano di cottura in superficie bugnata multistrato per la distribuzione bilanciata ed ottimale del calore anche per i prodotti più delicati. Disponibile anche con altezza interna di 30 cm.



Fast**bake**

La camera in biscotto con tecnologie brevettate creata per la pizza napoletana contemporanea: raggiunge fino a 500°C per cuocere in 2'30". Aumento della produttività del 25%.

* Fastbake è disponibile per i modelli: **S50E**, **S100E** e **S105E**.



Stone**bake**

Interamente in refrattario adatta per pizza classica: il calore viene trasferito in maniera ottimale esaltando anche i topping più delicati.



Romanbake

La camera supercharged specifica per la pizza in teglia. Con resistenze potenziate e piano in refrattario per avere la giusta potenza e "spinta" in cottura per qualsiasi carico di lavoro.



Steambake

Specifica per la cottura del pane, garantisce lo sviluppo perfetto e una crosta croccante. Dotata di vaporiera e piano in refrattario. Disponibile anche con altezza interna di 30 cm.

SU MISURA PER IL TUO BUSINESS

6 tipologie di camere modulari

Scegli la **camera Multibake** per una produzione trasversale, oppure quella **specifica** per la tua offerta produttiva: **Romanbake**, **Stonebake**, **Pastrybake**, **Steambake** e **Fastbake***.

Pizza, pasticceria, bakery e gastronomia! Il forno professionale versatile per cuocere ciò che i tuoi clienti amano di più.

serieS
EVOLUTION



Guarda il
video trailer





UNA SCELTA SOSTENIBILE

Risparmio energetico fino al 35%*

serieS è il forno elettrico statico con i **consumi tra i più bassi al mondo**,
per un investimento ammortizzabile in breve tempo.

Utilizza soltanto l'energia che ti serve! Costi contenuti fin dalle prime
bollette e **minimo impatto ambientale**.

* Il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo dell'attrezzatura.

 MORETTI
FORNI

serieS
EVOLUTION

 **MORETTI
FORNI**

 **serieS**
EVOLUTION

80%
POMODORI CRUDI
318°C
TEMPERATURA
20%
POMODORI CRUDI
IN COTTURA

50%
POMODORI CRUDI
87°C
TEMPERATURA
70%
POMODORI CRUDI
IN COTTURA

MULTIFUNZIONALITÀ

Migliora il tuo **business**

La multifunzione per eccellenza! serieS come unico strumento ideale per il tuo business: **pizzerie, panetterie, pasticcerie, ristoranti, hotel, ristorazione collettiva e grande distribuzione.**

Consumi ridotti e cottura perfetta, in totale sicurezza.

Con un'infinita scelta di optional e versioni specifiche di camere di cottura, potrai creare il **forno elettrico ideale per il tuo business**, personalizzato in base alle tue preferenze.



serieS
EVOLUTION

L'evoluzione della tecnologia

L'esperienza di **più di 75 anni** nelle cotture e le più **avanzate tecnologie elettroniche** trovano la loro più alta espressione in **serieS**.



Adaptive-Power® Technology

Modula autonomamente in tempo reale l'energia impiegata in base alla quantità di prodotto all'interno della camera di cottura erogando l'energia minima necessaria per cuocere in maniera perfetta evitando sprechi.



Power-Booster® Technology

Aumenta la potenza nei picchi di lavoro e a pieno carico mantenendo inalterata la qualità di cottura.



Eco-Standby™ Technology

La funzione intelligente che permette di risparmiare, mettendo in standby il forno nelle pause di lavoro, facendolo tornare operativo in un click!



Fource™ Technology

L'esclusivo sistema brevettato che riduce del 20% la potenza installata mantenendo inalterata quella effettivamente disponibile, garantendo le eccellenti performance di cottura. Consigliato anche per installazioni in situazioni di criticità di impegno energetico complessivo (**accessorio acquistabile separatamente**).

... e tante altre ancora!

 **MORETTI
FORNI**

 **MORETTI
FORNI**

GIO 25/02/2021 18:57

-	50% POTENZA CIELO	+
-	200°C TEMPERATURA	+
-	40% POTENZA PLATEA	+
IN COTTURA		

 STAND-BY	 ROOSTER	 VIDEO TUTORIAL 18 01 2021	 TIMER 1	 TIMER 2
 MENU	 HOTKEY		 START	 STOP

serieS
EVOLUTION







4250

serie S
EVOLUTION

**Il forno evoluto più
customizzabile al mondo**

**MORETTI
FORNI**
The SmartBaking Company®

Moretti Forni S.p.A.

Via A.Meucci, 4 | 61037 Mondolfo (PU) - Italia
Tel. +39 0721 96161 | info@morettiforni.com

morettiforni.com



TEMPERATURA CIELO
280°C

TEMPERATURA PIAZZA
290°C

TEMPO DI COTTURA
03:30

RISCALDAMENTO

serie **T**
CONVEYOR



**MORETTI
FORNI**

serie **T**
CONVEYOR



serieT
CONVEYOR

Il forno a **tunnel**
con la miglior
qualità di cottura
al mondo.

Cottura perfetta ad altissima velocità per **pizza, pane, pasticceria e gastronomia**
con il massimo **risparmio energetico**.

ALTISSIMA QUALITÀ DI COTTURA

Tecnologia **Impingement**

serieT racchiude l'essenza della **performance**: la soluzione con **cottura ad aria soffiata** studiata per ritmi produttivi elevati dalla massima efficienza tecnologica.

Velocità per **ritmi produttivi elevati, semplicità e sicurezza per l'operatore** con la più bassa temperatura esterna della categoria.

Efficienza tecnologica per una qualità di cottura senza pari che garantisce la **ripetibilità del risultato**.



**MORETTI
FORNI**

**MORETTI
FORNI**

serie 
CONVEYOR

La gamma
serieT



T64E/G

Dimensioni nastro:
L123 x P41 cm

Alimentazione:
Elettrico / Gas

Schede tecniche:

T64E



T64G



T65E

Dimensioni nastro:
L131,5 x P50 cm

Alimentazione:
Elettrico

Scheda tecnica:

T65E



T75E

Dimensioni nastro:
L181 x P50 cm

Alimentazione:
Elettrico

Scheda tecnica:

T75E





TT96E

Dimensioni nastro:
L205 x P65 cm

Alimentazione:
Elettrico

Scheda tecnica:

TT96E



TT98E/G

Dimensioni nastro:
L205 x P81 cm

Alimentazione:
Elettrico / Gas

Schede tecniche:

TT98E

TT98G



TT98E-L/XL

Dimensioni nastro **L / XL**:
L322 x P81 cm / L439 x P81 cm

Alimentazione:
Elettrico

Scheda tecnica:

TT98E-L/XL



**MORETTI
FORNI**



**RETTI
RNI**



serieT
CONVEYOR



Guarda il
video trailer





serieT
CONVEYOR

NO CHEF

Facilità di gestione

Imposta temperatura e programmi, **appoggia il prodotto** sul nastro e **lascia che il forno a tunnel cuocia per te**. Con la **gestione da remoto**, indicata per le catene di ristorazione, pizza chains e bakery potrai impostare i programmi di cottura in tutti i locali!

Anche il personale non specializzato potrà infornare senza problemi, garantendo sempre lo stesso standard qualitativo.

MIGLIORA IL TUO BUSINESS

Altissima velocità di produzione

Sfornare un prodotto dopo l'altro è possibile! **serieT raggiunge la temperatura in breve tempo**, rendendo la fase di cottura rapida ma sempre perfetta. **Ideale per i ritmi produttivi elevati** delle catene di pizzerie e ristorazione.

Cuoci di più e più velocemente!



serie 
CONVEYOR



VERSATILITÀ

Pizza, pane, pasticceria e gastronomia

Oltre alla pizza, è possibile cuocere e riscaldare **tantissime tipologie di prodotto** panini, bagel, tortillas, bretzel, croissant, pain au chocolat, prodotti di pasticceria surgelata, carne, pesce, verdure e tanto altro ancora.

Ora anche nei **formati:**

TT98E-**L**

TT98E-**XL**



Scopri nel nuovo
video trailer



Now it's time to go BIG!

Vuoi **espandere** la tua **produzione** ed il tuo
business pizza facilmente?

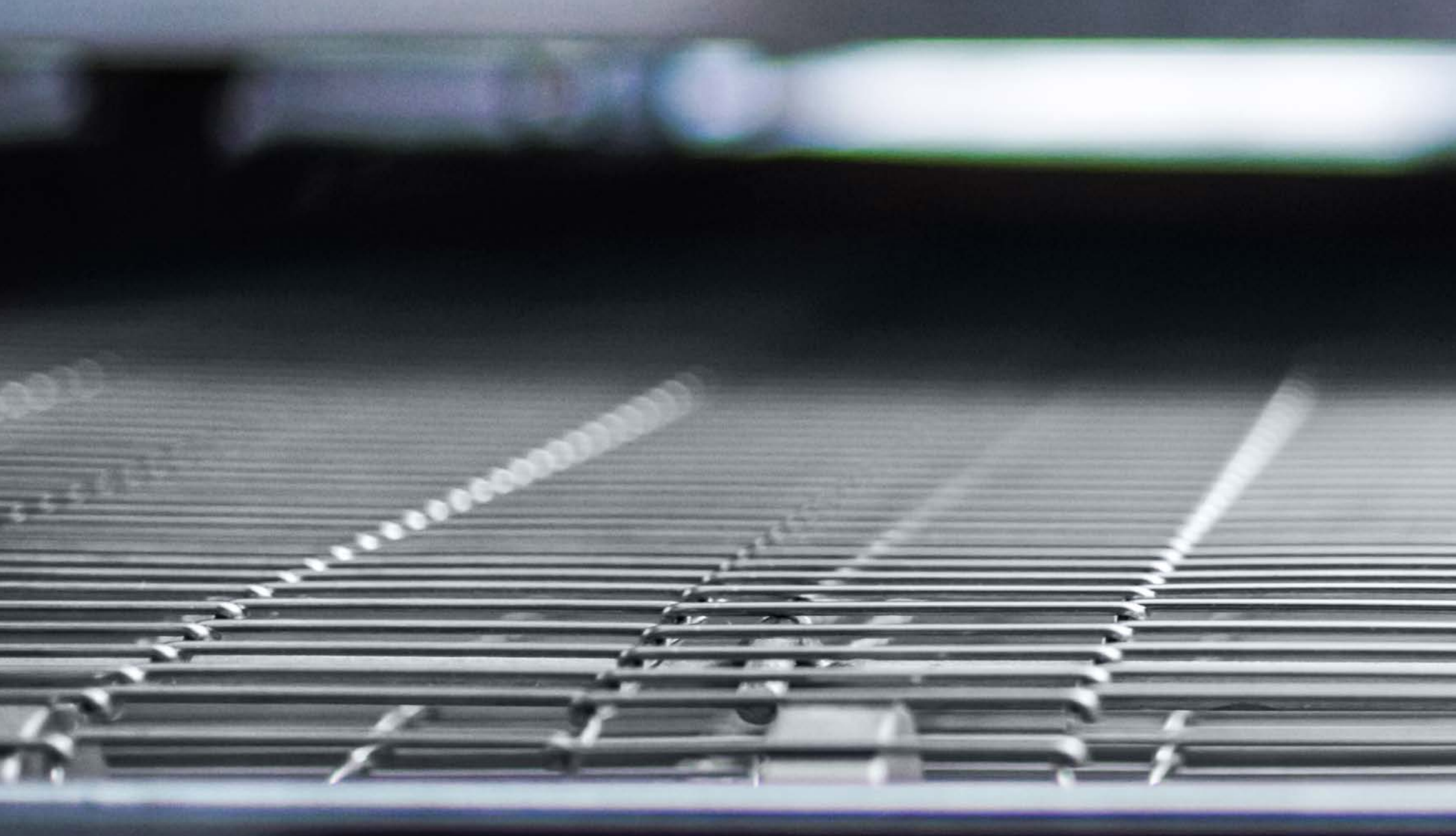
La nostra nuova tecnologia di cottura è un
gigante della performance e della qualità
con numeri da record.



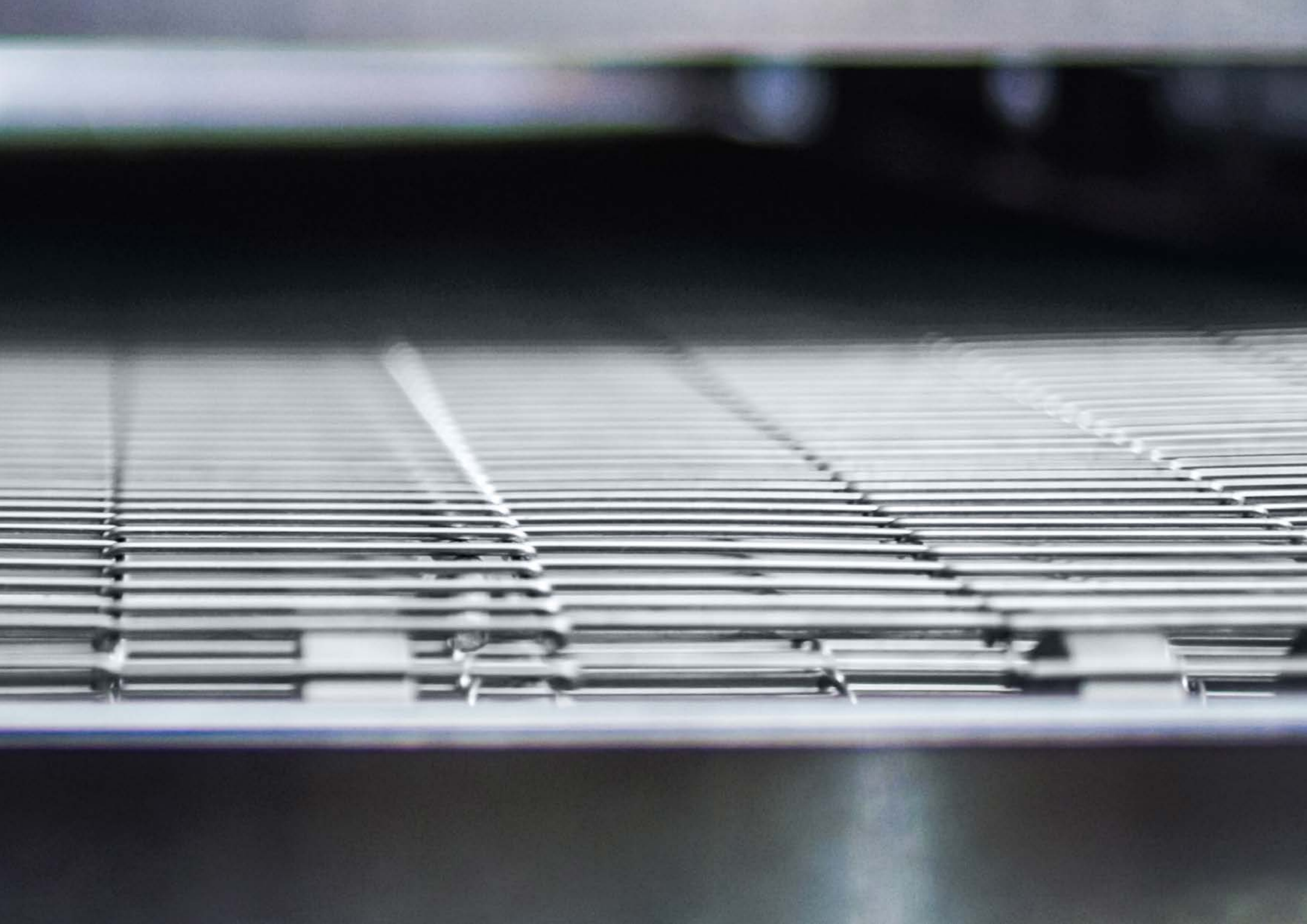
TT98E-XL



serieT
CONVEYOR



serieT
CONVEYOR





6240

serieT
CONVEYOR

**Il forno a tunnel con la miglior
qualità di cottura al mondo**



**MORETTI
FORNI**
The SmartBaking Company®

Moretti Forni S.p.A.

Via A.Meucci, 4 | 61037 Mondolfo (PU) - Italia
Tel. +39 0721 96161 | info@morettiforni.com

morettiforni.com

 **MORETTI
FORNI**



serie 
T R A D I T I O N



Il forno **tradizionale**,
affidabile ed **efficace**.

Stabile, funzionale, resistente. L'essenza della cottura.

La gamma serieP



Amalfi

Pizza

Dim. camera interna:
A: **L65xP103xH18 cm**
B: **L95xP73xH18 cm**
C: **L95xP103xH18 cm**

Alimentazione:
Elettrico

Schede tecniche:



P60E

Pizza, pane e pasticceria

Dim. camera interna:
L60xP83xH18/30 cm

Alimentazione:
Elettrico

Scheda tecnica:



P80E

Pizza, pane e pasticceria

Dim. camera interna:
L80xP125xH18/30 cm

Alimentazione:
Elettrico

Scheda tecnica:





P120E

Pizza, pane e pasticceria

Dim. camera interna:

A: **L124xP65xH18/30 cm**

B: **L124xP85xH18/30 cm**

C: **L124xP130xH18/30 cm**

Alimentazione:

Elettrico

Schede tecniche:



VERSATILE

Dai **spazio** alla **creatività**

La gamma serieP è composta da forni statici multifunzionali, **solidi** e **prestanti**.

L'ideale per cottura diretta ed indiretta di pizza, pane e pasticceria, grazie al piano in **pietra refrattaria** e la possibilità di installare la **vaporiera** opzionale.



serieP
TRADITION



FUNZIONALE

Facile da usare, efficiente e comodo

La parola d'ordine è semplicità di utilizzo grazie al pannello di controllo user-friendly!

I forni della gamma serieP sono dotati di **sportelli con porta bilanciata, mancorrente ergonomico in acciaio spazzolato** e doppia illuminazione per facilitare la visibilità del prodotto in cottura: **maggiore risparmio energetico** e miglioramento dell'**operatività lavorativa**.

serieP
T R A D I T I O N



Guarda il
video trailer



 **MORETTI
FORNI**



AFFIDABILE

Cottura **perfetta**

serieP è il risultato di scelte tecniche e costruttive mirate a garantire una **grande affidabilità**. Know-how specialistico e approfonditi processi di controllo assicurano la **massima durabilità** agli utilizzatori.

Massima **reattività** ed **efficacia** nel mantenimento della temperatura, per donare ad ogni prodotto la **cottura perfetta**.









6220

serieP
TRADITION

**Il forno tradizionale,
affidabile ed efficace**

**MORETTI
FORNI**
The SmartBaking Company®

Moretti Forni S.p.A.

Via A.Meucci, 4 | 61037 Mondolfo (PU) - Italia
Tel. +39 0721 96161 | info@morettiforni.com

morettiforni.com



napolis

Il valore del marchio.

Dal 1946 pensiamo, progettiamo e produciamo forni con un unico obiettivo: la cottura perfetta.

Oggi nasce Neapolis®510°C, il forno elettrico più potente al mondo: una nuova soluzione di cottura per la tradizione della pizza italiana in ogni sua forma.





capolis

Un nome, uno stile.

Un eccezionale strumento di cottura dal design innovativo nel rispetto della tradizione.

Neapolis®: il forno a legna diventa elettrico.

Neapolis®, un nuovo forno per una grande pizza.

Il forno Neapolis® racchiude in una parola secoli di sapienza e di manualità che hanno permesso alla pizza italiana di affermarsi nel mondo come ambasciatore di uno stile di vita a tavola.

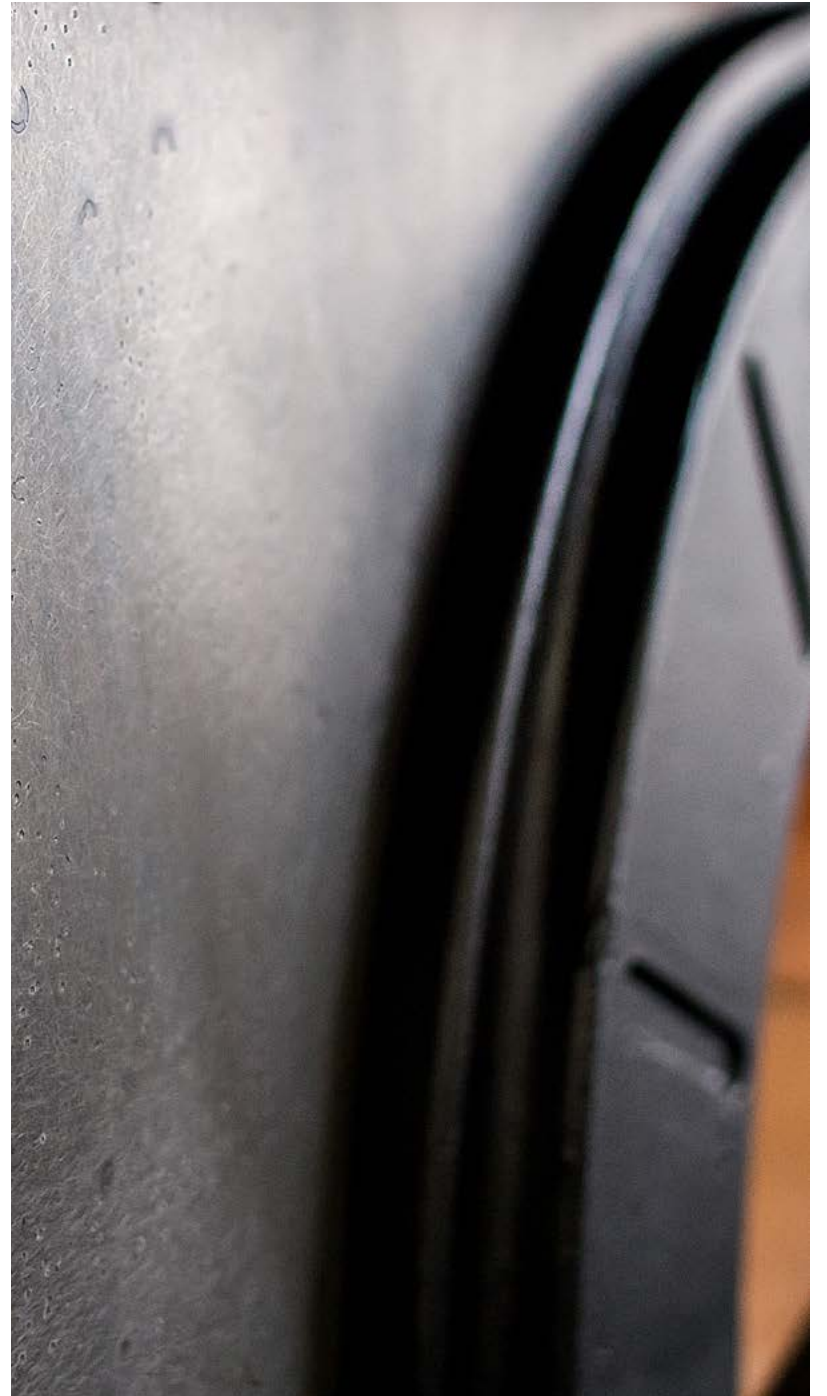
Moretti Forni ha guardato a questa tradizione per studiare un nuovo mezzo capace di portare questo messaggio di eccellenza in ogni angolo del mondo.

La qualità costruttiva.

Abbiamo utilizzato i migliori materiali e applicato le soluzioni più intelligenti per il contenimento dei consumi e il rispetto dell'ambiente.

Neapolis® è dotato di un software che gestisce la potenza installata per raggiungere la massima temperatura di esercizio in 1 ora e 45 minuti e per consumare il minimo indispensabile durante l'attività:
4,4 kW/h (Neapolis®_4), 6,5 kW/h (Neapolis®_6) e 7,8 kW/h (Neapolis®_9).

I materiali di coibentazione, le finiture in acciaio inox vintage, la bocca in ghisa ad alta resistenza, la cappa in acciaio nero, la superficie di cottura in biscotto, le resistenze ottimizzate sono i dettagli che spiegano perché Neapolis® è un forno che non ha eguali.





Tutta la potenza che serve...

Abbiamo utilizzato tutta la nostra esperienza per darvi la temperatura più alta mai raggiunta prima in un forno elettrico: 510°C.

Nessuno mai si era spinto così in alto come ha fatto Moretti Forni per garantire la massima temperatura e la cottura perfetta di una pizza napoletana in meno di 1 minuto.

Che abbiate in mente una pizza tradizionale, una ruota di carro, una pizza al piatto, una pizza canotto o croccante, Neapolis® vi mette a disposizione l'energia necessaria.

Sarete voi a decidere quanta ve ne occorre e per quanto tempo.

... per una pizza perfetta.

Tutte le pizze che vuoi, sempre perfette, senza mai fermarti.

Neapolis® è il compagno ideale per esaltare il lavoro del pizzaiolo e del fornaio.

Potente, affidabile, non si stanca mai. La potenza controllata dal display elettronico vi permette di impostare la temperatura desiderata e di mantenerla per tutto il tempo necessario senza incertezze.

La combinazione dell'abilità artigianale, della gestione intelligente e delle bandelle brevettate ti consentono di mantenere l'umidità ideale per il tuo prodotto e di sfornare tutte le pizze che desideri senza interruzioni.





Caratteristiche e dati tecnici

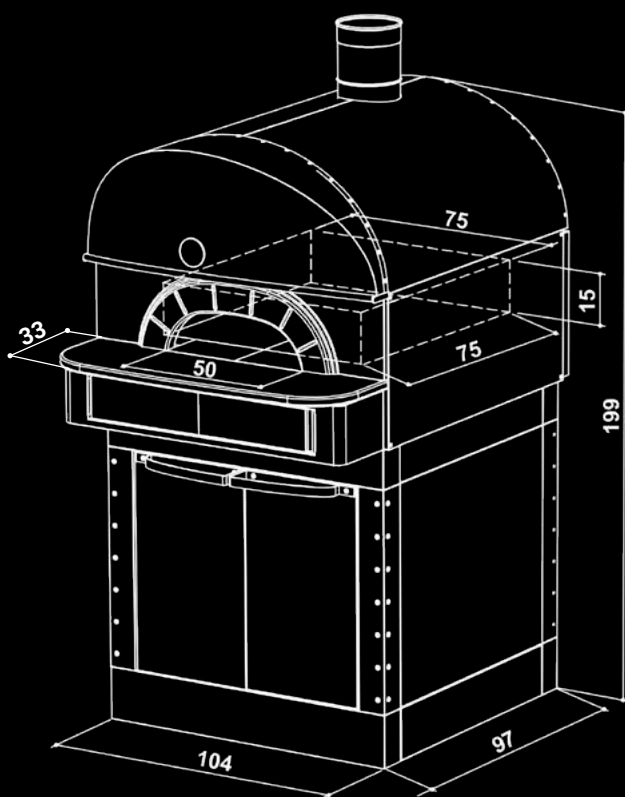
- temperatura massima 510°C -
- camera interamente in refrattario -
- deflettori interni basculanti -
- piano cottura in biscotto -
- resistenze spiralizzate nei refrattari -
- regolazione cielo e platea Dual-Power™ -
- gestione picchi di lavoro Power-Booster™ -
- gestione pause lavoro Eco-Standby® -
- doppia coibentazione ad alta densità -
- superfici esterne fredde Cool-Around® -
- valvola vapori parzializzabile -
- timer d'accensione giornaliero -
- 20 programmi personalizzabili -
- illuminazione interna -
- programma automatico di pulizia -
- ruote frenabili non a vista -
- cella di lievitazione con guide porta teglie -
- cella di lievitazione con illuminazione interna -
- porta amovibile in acciaio inox di serie -
- porta amovibile con frontalino in vetro (opzionale) -



Guarda il
video trailer

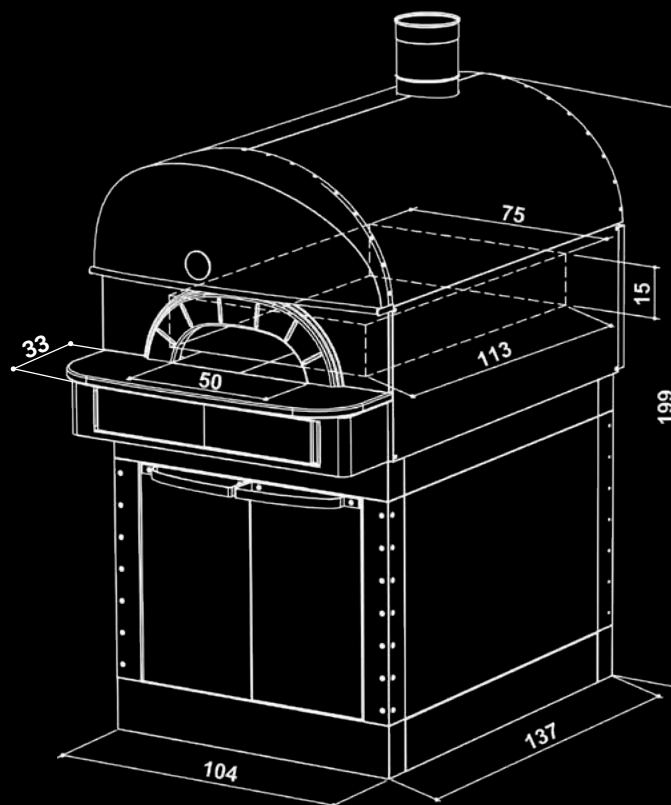


capolis



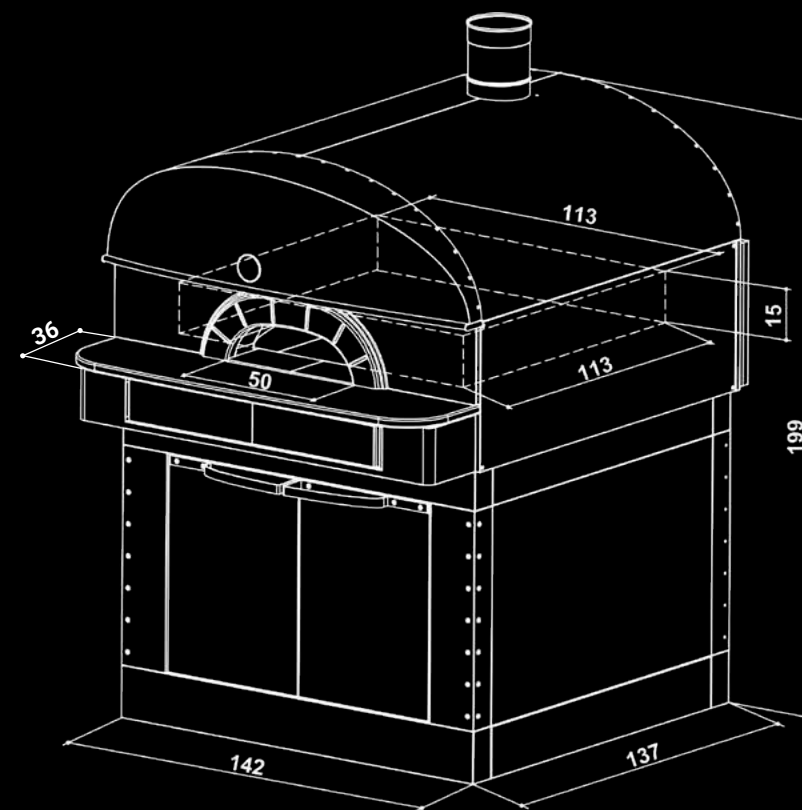
Neapolis®_4

Peso (forno + cella liev.):	450 kg
Capacità (pizze Ø 33 cm):	4
Alimentazione standard:	AC V400 3N 50/60Hz
Alimentazione opzionale:	AC V230 3 50/60Hz
Potenza massima:	12 kW
Consumo medio orario:	4,4 kWh
Alimentazione cella liev.:	AC V230 1N
Potenza massima cella liev.:	1 kW
Consumo medio orario cella liev.:	0,5 kWh



Neapolis®_6

Peso (forno + cella liev.):	525 kg
Capacità (pizze Ø 33 cm):	6
Alimentazione standard:	AC V400 3N 50/60Hz
Alimentazione opzionale:	AC V230 3 50/60Hz
Potenza massima:	14,7 kW
Consumo medio orario:	6,5 kWh
Alimentazione cella liev.:	AC V230 1N
Potenza massima cella liev.:	1,5 kW
Consumo medio orario cella liev.:	0,8 kWh



Neapolis®_9

Peso (forno + cella liev.):	725 kg
Capacità (pizze Ø 33 cm):	9
Alimentazione standard:	AC V400 3N 50/60Hz
Alimentazione opzionale:	AC V230 3 50/60Hz
Potenza massima:	21,9 kW
Consumo medio orario:	7,8 kWh
Alimentazione cella liev.:	AC V230 1N
Potenza massima cella liev.:	1,5 kW
Consumo medio orario cella liev.:	0,8 kWh



Napoli

Il forno a legna diventa elettrico

**MORETTI
FORNI**
The SmartBaking Company®

Moretti Forni S.p.A.

Via A.Meucci, 4 | 61037 Mondolfo (PU) - Italia
Tel. +39 0721 96161 | info@morettiforni.com

morettiforni.com

PROVEN 400°
WELCOME BAKE



The SmartBaking Company®

Siamo arrivati a casa. Dopo più di 70 anni

Dal 1946 Moretti Forni collabora in tutto il mondo con i professionisti dei prodotti lievitati per offrire soluzioni efficienti e tecnologie innovative in un impegno condiviso: la cottura perfetta.

Le migliori pizzerie, pasticcerie e panetterie in più di 120 Paesi utilizzano un forno professionale Moretti come partner affidabile nella propria attività.

Con PROVEN, il rivoluzionario forno professionale compatto, l'esperienza tecnologica di Moretti è ora disponibile per tutti, ovunque.

Da oggi la cottura perfetta arriva dove vuoi tu, anche a casa.

 **MORETTI
FORNI**



La cottura perfetta fino a 400°C.

Dove vuoi tu, anche a casa

PROVEN è il primo forno professionale statico inseribile in ambito domestico per cuocere direttamente su platea (livello "0") fino a 400°C con un impegno massimo di 3kW : può essere utilizzato dai professionisti per produzioni complementari o integrative, così come da appassionati e amatori per cuocere prodotti eccellenti anche a casa, grazie alla ridotta potenza elettrica richiesta.

- Temperatura massima: 400°C
- Potenza massima richiesta: 3kW
- Cottura statica SmartBaking®
- Possibilità di cottura diretta su platea
- Piano refrattario e piano in lamiera bugnata intercambiabili
- Regolazione separata della temperatura su cielo e platea
- Modalità di cottura DualTemp® per gastronomia
- Multifunzionalità in cottura
- Griglie laterali per cottura su più livelli
- Sonda al cuore
- Vaporizzazione e valvola di scarico vapori automatizzata
- Tecnologia PowerBooster®
- Lievitazione controllata
- Timer di cottura
- Programmi di cottura preimpostati e personalizzabili
- Programma pulizia con filtro catalitico

Le dimensioni contenute ed il design esclusivo rendono PROVEN inseribile in qualsiasi contesto.

Con PROVEN la cottura professionale è disponibile sempre ed ovunque.

PROVEN: Welcome Bake!



Una, dieci, cento pizze perfette.
Una dopo l'altra, senza mai fermarsi

PROVEN integra l'esperienza di Moretti nella cottura della pizza e le innovative tecnologie che oggi, per la prima volta al mondo, rendono possibile ottenere lo stesso risultato di cottura eccellente anche a casa.

La temperatura massima di 400°C, la regolazione separata della potenza di cielo e platea, la cottura diretta sullo speciale piano di pietra refrattaria, le funzioni PowerBooster® e PizzaParty® per garantire una produzione continuativa, fanno di PROVEN un vero e proprio forno professionale miniaturizzato che consente un risultato di cottura mai visto prima.

La ricetta per la pizza perfetta inizia dall'utilizzo di ingredienti eccellenti e si completa con un passaggio fondamentale: la cottura.

PROVEN dispone anche di un kit di accessori professionali specifici per la pizzeria: pala per infornare, bucasfoglia, rotella tagliapizza, cassetta per impasto, teglie alluminate.



PROVEN





Grandi lievitati, crostate, biscotti. La pasticceria incontra il calore gentile

La cottura statica e la possibilità di regolare con precisione assoluta la potenza delle resistenze di cielo e platea, fanno di PROVEN lo strumento ideale per la pasticceria.

L'erogazione controllata e progressiva del calore rispetta la struttura e lo sviluppo di ogni prodotto garantendone la cottura perfetta.

Per i grandi lievitati PROVEN è dotato di sonda al cuore direttamente collegata al programma di cottura selezionato: una raffinatezza tecnologica per ottenere il massimo con i prodotti più delicati.

Con lo speciale kit panettone, dotato anche di un supporto con spillone per appendere capovolto il panettone, la cottura e la gestione di questo prelibato ed apprezzato grande lievitato diventa facile ed intuitiva.

PROVEN





Pane, focaccia e funzione lievitazione. Il percorso dell'eccellenza

Il pane fresco e con la giusta morbidezza: da oggi puoi averlo solo con PROVEN.

La cottura diretta su pietra refrattaria e l'immissione controllata del vapore sull'impasto garantiscono lo stesso risultato di elevata qualità dei forni professionali Moretti.

La valvola automatica di evacuazione vapori consente inoltre di regolare a proprio piacimento il livello di umidità all'interno della camera di cottura.

La lievitazione non è mai stata così perfetta con la funzione che spegne la luce in camera per rendere ideale il microclima e mantenere costante la temperatura a 40°C. I grandi risultati si vedono dalla cura dei dettagli.

Le speciali teglie di PROVEN permettono di cuocere ottimi panini, baguette e focacce.





La cottura multifunzione di PROVEN. Nessun limite alla creatività

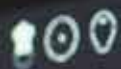
PROVEN dispone di speciali supporti laterali, facilmente asportabili, per alloggiare una griglia. I vantaggi della cottura statica diventano multifunzione.

PROVEN mette a disposizione nel Touch Board un ricco menu di facile utilizzo con 7 funzioni e una sezione Gastronomia dedicata alle ricette.

La funzione DualTemp® permette di regolare con precisione millimetrica la temperatura del cielo e della platea con una differenza di 1°C! La soluzione ideale per cuocere anche prodotti non lievitati.

Grigliare la carne, il pesce, le verdure è semplice con la funzione Pro-Grill che porta alla massima temperatura il cielo. La cottura statica offre risultati impensabili con un normale forno ventilato.

Preparate la ricetta preferita con un semplice tocco nella sezione Gastronomia: pollo, pesce, arrosto, verdura hanno una cottura dedicata per raggiungere il migliore risultato come nella cucina di un grande ristorante.



17:01

- 80% +



- 400°C +

START

- 20% +



PREMERE START

Un concentrato di tecnologie innovative. La cottura perfetta a casa con soltanto 3kW

Con PROVEN Moretti Forni mette a segno numerosi primati tecnologici nel mondo della cottura.

PROVEN è il primo forno professionale compatto ad alta temperatura, fino ai 400°C reali, inseribile anche in un contesto di utenza domestica vincendo un'importante sfida tecnologica:

il contenimento della potenza installata entro 3 kW.

Tale traguardo è possibile grazie alla grande esperienza maturata da Moretti sulle dinamiche delle cotture e all'implementazione di nuovi ed esclusivi brevetti tecnologici e di design.

PROVEN è il primo forno ad utilizzo domestico con la regolazione e la gestione separata della temperatura di cielo e platea: un vantaggio unico che ricrea le stesse condizioni di cottura del forno professionale.

PROVEN è il primo forno compatto ad alta temperatura che rispetta le rigorose normative di sicurezza nell'ambito delle applicazioni domestiche.

PROVEN ha un cuore elettronico capace di semplificare il lavoro di ogni operatore con il massimo dell'efficienza energetica e dell'efficacia nel risultato.

Design iconico e stile inconfondibile. Cuocere non è mai stato così bello

PROVEN è un prodotto unico sia per il design che per i suoi esclusivi contenuti tecnologici.

Per questo progetto innovativo Moretti Forni ha coinvolto un team di designer ed architetti con l'obiettivo di creare un oggetto che non fosse soltanto bello da utilizzare, ma anche da guardare.

Il design iconico di PROVEN comunica le sue origini di forno professionale perfettamente integrate con lo stile raffinato e minimalista oggi richiesto negli ambienti living più all'avanguardia.

PROVEN è uno strumento di lavoro che si può inserire indifferentemente in un'abitazione, così come in un ristorante o in un laboratorio di produzione: il risultato estetico sarà sempre adeguato al contesto di riferimento.





PROVEN 400°
WELCOME BAKE

Una serie di accessori per ogni esigenza. Personalizza la tua passione come vuoi

Per ottenere un grande risultato ci vuole sempre una grande passione, ma anche gli strumenti giusti.

PROVEN è integrabile con diversi kit specifici per perfezionare la cottura.

Kit pizzeria: pala per infornare, bucasfoglia, rotella tagliapizza, tagliapasta, teglia alluminata, contenitore bianco professionale per impasti.

Kit pasticceria-grandi lievitati: sonda al cuore, teglia forata, supporto per appendere il panettone con spillone in acciaio inox.

Kit pane: pala per infornare, caricatore, teglia alluminata, teglia per baguette forata, contenitore professionale per impasti.

PROVEN è un prodotto built-in disponibile anche con un “case” dotato di cassetto e piedini di appoggio per utilizzarlo in modalità counter top o con un “totem” come alternativa all’integrazione ad incasso.

Il “totem” dal design minimalista e pulito è realizzato in acciaio nero e comprende diversi cassetti in cui è possibile riporre gli accessori ed un vano portateglie posto al di sopra del forno.



PROVEN



Caratteristiche

PROVEN 60

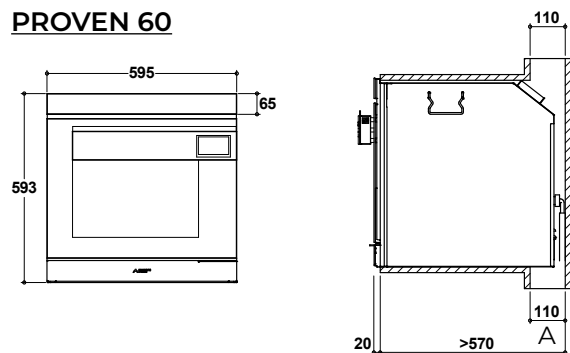
PROVEN 90

Dimensioni esterne	595 x 593 x 570 mm	895 X 593 X 570 mm
Volume interno	60,1 lt	93,5 lt
Temperatura massima	400°C	400°C
Superficie di cottura	16,8 dm2	27,1 dm2
Numero ripiani	3 + livello 0 (deck)	3+livello 0 (deck)
Peso	60 kg	90 kg
Finitura esterna	vetro e acciaio inox	vetro e acciaio inox
Quadro comandi	display touch TFT 4,3"	display touch TFT 4,3"
Allaccio elettrico	220V-240V / 50Hz	380V-415V/3N/50Hz
Potenza installata	3 kW	5 kW
Consumo medio	1,5 kWh	2,5 kWh
Dimensioni totem	660 x 620 x 1.830 mm	960 x 620 x 1.830 mm
Altezza cassettei totem	200 mm	200 mm
Altezza cassettone	400 mm	400 mm
Peso totem	95 kg	140 kg
Dimensione case	660 x 620 x 800 mm	960 x 620 x 800 mm
Altezza cassetto case	130 mm	130 mm
Peso case	30 kg	35 kg
Dimensione supporto	-	960 x 620 x 800 mm
Peso supporto	-	35 kg

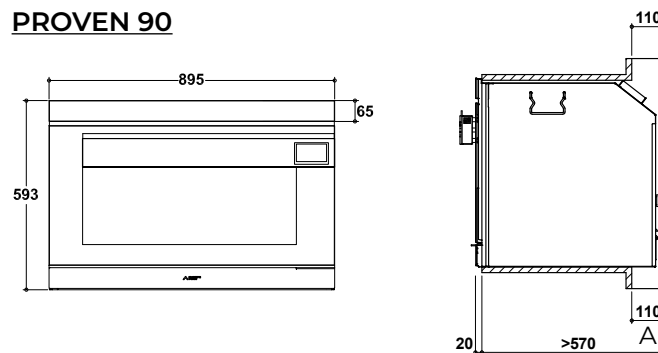
Caratteristiche tecniche.

Informazioni di installazione

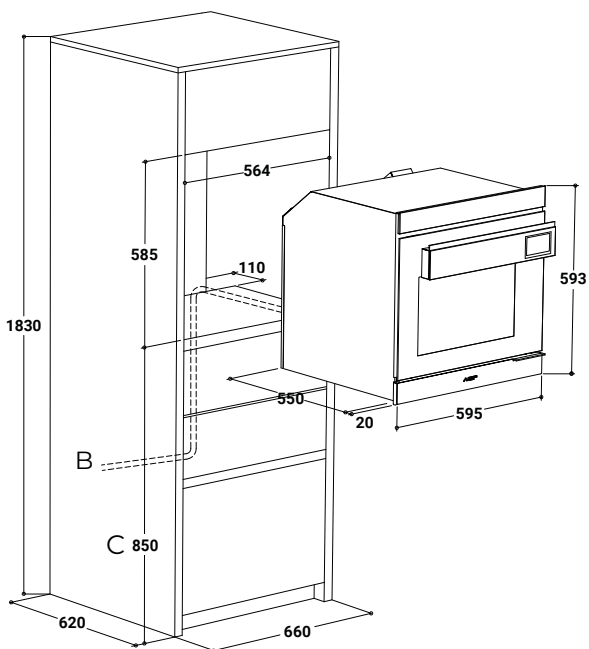
PROVEN 60



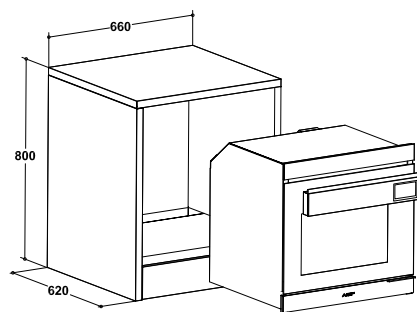
PROVEN 90



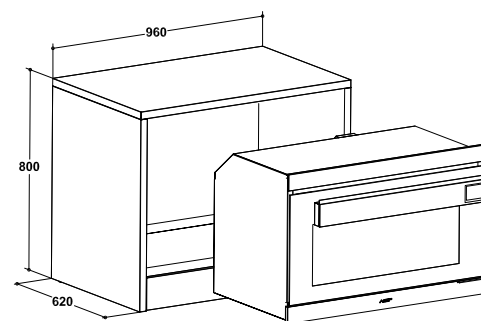
TOTEM PROVEN 60



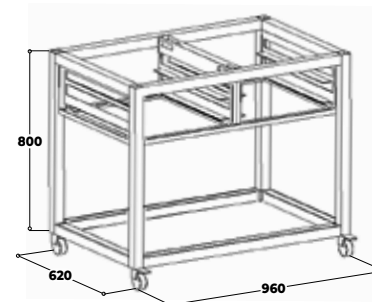
CASE PROVEN 60



CASE PROVEN 90



SUPPORTO PROVEN 90



A Per il ricircolo dell'aria è necessario un canale di dimensioni minime di 110mm nella parte posteriore del vano di incasso.

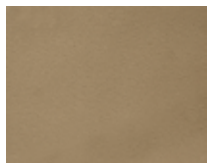
B Tubo ingresso acqua.

C ≥ 850 mm (vedere scheda tecnica).

Optional.



PIANO BUGNATO
_60 dim: 410x410 mm
_90 dim: 330x410 mm



PIANO REFRATTARIO
_60 dim: 410x410 mm
_90 dim: 330x410 mm



TEGLIA ALLUMINATA
_60 dim: 402x402 mm
_90 dim: 600x402 mm



TEGLIA FORATA
_60 dim: 402x402 mm
_90 dim: 600x402 mm



RIPIANO IN GRIGLIA
_60 dim: 430x400 mm
_90 dim: 680x400 mm



SUPPORTI LATERALI
dim: 375x275 mm



**MANIGLIA SOLLEVAMENTO
PIETRA-PIANO**
dim: 110x70 mm



PINZA PER TEGLIA
dim: 120x230 mm



CASSETTA IMPASTI
_60 dim: 300x400 mm
_90 dim: 600x400 mm



COPERCHIO CASSETTA
_60 dim: 305x425 mm
_90 dim: 605x425 mm



SPATOLA TAGLIAPASTA
dim: 165x115 mm



TELAIO INFORMAMENTO
_60 dim: 400x900 mm
_90 dim: 650x900mm



SONDA AL CUORE
dim: 1 m lunghezza



BUCASFOGLIA
dim: 150x210 mm



GIRAPANETTONI



PALA
dim: 330x525 mm



GREMBIULE



GUANTO DA FORNO



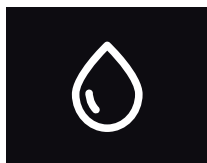
SPAZZOLA
dim: 200x105 mm



ROTELLA
dim: 240x110 mm



LECCARDA
_60 dim: 420x190 mm
_90 dim: 670x190 mm



**KIT REGOLATORE PRESSIONE
E FILTRO ACQUA**

PROVEN 400°

WELCOME BAKE



Moretti Forni s.p.a.
Via Meucci 4
61037 Mondolfo (PU) - Italy
email: info@morettiforni.com
Tel +39 0721 96 161 — morettiforni.com

Moretti Forni s.p.a. si riserva il diritto di
modificare senza preavviso le caratteristiche
delle apparecchiature presentate in questa
pubblicazione.



The SmartBaking Company®