MORETTI





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

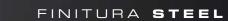
L'unione tra **tecnologia d'avanguardia** e **continua ricerca della perfezione** ti permettono di creare il forno più adatto alle tue esigenze.

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

MORETTI

MORET FORNI









La gamma serieS

S50E

S100E

S105E

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

Dim. camera interna:

L48xP74xH16/30 cm

Alimentazione:

Elettrico

Scheda tecnica:

Dim. esterne (2 camere):

L136,5xP120,8xH194,5 cm

Dim. camera interna:

L95xP73xH16/30 cm

Alimentazione:

Elettrico

Scheda tecnica:

Dim. esterne (2 camere):

L136,5xP173,8xH194,5 cm

Dim. camera interna:

L95xP126xH16/30 cm

Alimentazione:

Elettrico

Scheda tecnica:







S120E

S125E

S140E

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

•

Dim. camera interna: L124xP73xH16/30 cm

Alimentazione:

Elettrico

Scheda tecnica:

Dim. esterne (2 camere):

L166xP173,8xH194,5 cm

Dim. camera interna:

L124xP126xH16/30 cm

Alimentazione:

Elettrico

Scheda tecnica:

Dim. esterne (2 camere):

L181,5xP140,8xH194,5 cm

Dim. camera interna:

L140xP93,5xH16 cm

Alimentazione:

Elettrico

Scheda tecnica:



Multibake

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.



Pastrybake

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.



Fastbake

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: \$50E, \$100E e \$105E.



Stone*b*ake

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 Multi**bake per una produzione trasversale, oppure quella **specifica** per la tua offerta produttiva: **Roman**bake, **Stone**bake, **Pastry**bake, **Steam**bake e **Fast**bake*.

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



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





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.







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!





GIO 25/02/2021



50% POTENZA CIELO



200°C TEMPERATURA



40% POTENZA PLATEA

IN COTTURA







series











Il forno evoluto più customizzabile al mondo



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