

 **MORETTI
FORNI**



serieF
convection



Nuova serieF-Fanbake: un'intera famiglia di forni elettrici a convezione che innalza Moretti ai vertici qualitativi e tecnologici della produzione di forni per pasticceria e panificazione, con una particolare attenzione al contenimento dei costi d'esercizio.

New serieF-Fanbake: a whole family of electric convection ovens which raises Moretti to the quality and technology top of the production of bakery ovens, with a particular attention to containing costs.

Nouvelle serieF-Fanbake: toute une famille de fours à convection électriques qui élève Moretti au sommet de la qualité et technologie de la production de fours pour la boulangerie, avec un accent particulier sur la maîtrise des coûts.

Neue serieF-Fanbake: eine ganze Familie von elektrischen Umluftöfen, die Moretti auf die Qualität und Technologieschöhepunkte in der Herstellung der Konditorei und Bäckereisöfen erhöht, mit besonderer Aufmerksamkeit auf die Verminderung der Betriebskosten.

serieF
convection

15%

di consumo in meno
less power consumption
de consommation en moins
weniger Verbrauch



eco SMARTBAKING
TECH *inside*

Forni elettrici a convezione Electric convection ovens Fours électriques à convection Konvektions-Elektroöfen

La nuova gamma di forni elettrici a convezione, serieF-Fanbake, anticipa contenuti tecnologici che stabiliscono un punto d'arrivo nella propria categoria. L'impiego di materiali altamente innovativi e le sofisticate tecnologie elettroniche di serieF hanno dato vita al sistema intelligente denominato **ecoSmartBaking@Tech**, comandato tramite un intuitivo display TFT a colori. La tecnologia **ecoSmartBaking@Tech** è l'insieme di molteplici funzionalità all'avanguardia presenti su serieF, come **Adaptive-Power@Technology**, che consente di regolare la potenza in base al carico presente all'interno della camera di cottura, **Power-Booster@Technology**, per gestire efficacemente i picchi di lavoro e **Eco-Standby@Technology** per le pause di lavoro. Tutti i modelli sono dotati di porta con doppio vetro atermico, interno in acciaio inox, quadro comandi senza sporgenze per una pulizia più facile.

The new range of electric convection ovens, serieF-Fanbake anticipates technological features that establish an end point in its category. The use of innovative materials and sophisticated electronic technologies have generated the intelligent device named **ecoSmartBaking@Tech**, managed through an intuitive TFT colour display. The **ecoSmartBaking@Tech** technology gathers several cutting edge functions such as **Adaptive-Power@Technology**, that allows to manage the power control according to the load inside the baking chamber, **Power-Booster@Technology**, for efficiently manage the pick times and **Eco-Standby@Technology** for breaks. All models are equipped with door with double tempered glass, interior in stainless steel control panel without protrusions for easier cleaning.

La nouvelle gamme de fours à convection électrique Moretti, serieF-Fanbake, anticipe les progrès technologiques qui établissent un point final dans sa catégorie. L'utilisation de matériaux hautement innovants et les technologies électroniques avancées de serieF ont donné le jour au système intelligent **ecoSmartBaking@Tech**, commandé par un display TFT à couleurs. La technologie **ecoSmartBaking@Tech** est le regroupement de diverses fonctions de pointe dont serieF est dotée, comme l'**Adaptive-Power@Technology**, qui permet de régler la puissance en fonction du contenu de la chambre de cuisson, **Power-Booster@Technology**, pour répondre efficacement aux pics d'activité, **Eco-Standby@Technology** pour les pauses de travail. Tous les modèles sont équipés d'une porte avec double vitre athermique, intérieur en acier inox, tableau de bord sans saillies pour un nettoyage facile.

Die neue Palette der Moretti Umluftöfen, SerieF-Fanbake, bekannt gibt technologische Inhalte, die den Ankunftspunkt in der eigenen Kategorie bestimmen. Die Verwendung von ausgesprochen innovativen Materialien sowie von aufwendigen elektronischen Technologien der serieF führen zu einem intelligenten System mit der Bezeichnung **ecoSmartBaking@Tech**, über ein intuitives TFT-Farbdisplay gesteuert. Die Technologie **ecoSmartBaking@Tech** vereint in sich eine Vielzahl von innovativen Funktionen von serieF, wie die **Adaptive-Power@Technology**, die es gestattet, die Leistung in Abhängigkeit von der Ladung im Inneren der Backkammer zu regeln, **Power-Booster@Technology** für die effiziente Verwaltung der Arbeitsspitzen, **Eco-Standby@Technology** für die Arbeitspausen. Alle Modelle sind mit Tür mit gehärteter Doppelscheibe, Innenseite aus Edelstahl, Steuerplatine ohne Vorsprünge für eine leichtere Reinigung ausgerüstet.

panificazione/bakery



Il modello F60E innalza lo standard della cottura a convezione: 2 ventole, 2 termocoppie, 100 programmi gestibili completamente in automatico con vaporizzazioni incluse e possibilità di programmare fino a 9 fasi di cottura. Design esclusivo anche per la cella di lievitazione con sportello in vetro. Disponibile anche F30E (5 teglie 40x60).

The F60E model improves the standard of convection baking: 2 fans, 2 thermocouples, 100 programs that can be automatically operated with vaporizations included and the possibility to program up to 9 baking steps. Exclusive design also for the prover with the glass door. Also available F30E (5 trays 40x60).

Le modèle F60E élève le standard de la cuisson à convection: 2 ventilateurs, 2 thermocouples, 100 programmes ménagés de façon complètement automatique avec vaporisations incluses et possibilité de programmer jusqu'à 9 phases de cuisson. Design exclusif aussi pour l'étuve avec la porte en verre. Egalement disponible F30E (5 plateaux 40x60).

Das Modell F60E erhöht den Standard vom Umluftbacken: 2 Lüfter, 2 Thermoelemente, 100 Backensprogramme, ganz automatisch zu bedienen, Verdampfungen eingeschlossen und Möglichkeit bis zu 9 Backensphasen zu programmieren. Exklusives Design auch für den Gärraum mit Glastür. F30E (5 Backblechen 40x60) auch verfügbar.



Cappa in acciaio inox con design esclusivo
Stainless steel hood with an exclusive design
Hotte en acier inox avec un design exclusif
Haube aus Edelstahl mit exklusivem Design



Maniglia ergonomica per una facile apertura
Porta con doppio vetro atermico
Ergonomic Handle for easy opening
Door with double tempered glass
Poignée ergonomique pour une facile ouverture
Porte avec double vitre athermique
Ergonomischer Handgriff für eine leichte Öffnung
Tür mit gehärteter Doppelscheibe



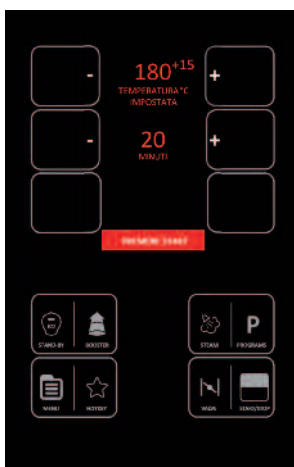
Interno inox, doppia ventola e doppia termocoppia (in F60E) per la massima uniformità di cottura
Interior in stainless steel, double fan and double thermocouple (in F60E) for the highest baking uniformity
Intérieur inox, double ventilateur et double thermocouple (en F60E) pour le maximum d'uniformité de la cuisson
Innenseite aus Edelstahl, Doppellüfter und Doppelthermoelement (in F60E) zur maximalen Backenuniformität

ADAPTIVE-POWER® TECHNOLOGY

Gestione proporzionale della potenza: efficacia e consumi ridotti
Proportional power control: efficiency and low consumptions
Gestion proportionnelle de la puissance: efficacité et consommations réduites
Proportionale Leistungskontrolle: hohe Energieeffizienz, niedriger Energieverbrauch

POWER-BOOSTER® TECHNOLOGY

Gestione dei picchi di lavoro
For pick times
Gestion des pics d'activité
Verwaltung der Arbeitsspitzen



Display intuitivo TFT a colori
Intuitive TFT colour display
Display intuitif TFT à couleurs
Intuitive TFT-Farbdisplay



F60E + cella con umidificatore
F60E + prover with humidifier
F60E + etuve avec umidificateur
F60E + Gärraum mit Befeuchter

F30E - F60E

pasticcERIA/panificazione bakery

F50E è un versatile forno elettrico ventilato a 5 teglie 60x40, una soluzione ideale per piccole pasticcerie, corner caldi e prodotti surgelati. Il sistema di ventilazione alternata garantisce una perfetta uniformità di cottura ed è possibile regolare la quantità di vapore che si desidera immettere sul prodotto. Con F50E si possono gestire fino a 100 programmi di cottura. Disponibili anche F100E (10 teglie 60x40) e F45E (5 teglie 60x40 con centralina Easy Program).

F50E is a versatile electric convection oven 5 trays 60x40, an ideal solution for small bakeries, hot corners and frozen products. The alternating ventilation system guarantees a perfect cooking uniformity and it is possible to adjust the quantity of steam. With F50E you can manage up to 100 cooking programs. Also available F100E (10 trays 60x40) and F45E (5 trays 60x40 with Easy Program control board).

F50E est un four électrique ventilé polyvalent avec 5 plateaux 60x40, une solution idéale pour les petites boulangeries, points chauds et produits surgelés. Le système de ventilation alternée garantit une uniformité parfaite de cuisson et on a la possibilité de régler la quantité de vapeur qu'on veut envoyer dans le produit. Avec F50E on peut avoir 100 programmes de cuisson. Egalement disponibles F100E (10 plateaux 60x40) et F45E (5 plateaux 60x40 avec platine Easy Program).

F50E ist ein vielseitiger Umluftofen mit Kapazität von 5 Backblechen 60x40, eine ideale Lösung für kleine Konditoreien, Straßenverkauf und tiefgekühlte Produkte. Das wechselseitige Umluftsystem gewährt eine perfekte Backensuniformität. Es ist auch möglich, die Dampfsquantität zu regulieren. Bei dem F50E kann man bis zu 100 Backensprogramme bedienen. Sind auch F100E (10 Backblechen 60x40) und F45E (5 Backblechen 60x40 mit Steuerung Easy program) verfügbar.



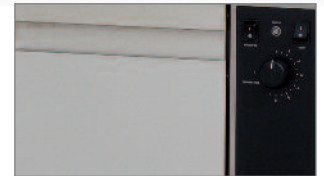
Capna in acciaio inox con design esclusivo
Stainless steel hood with an exclusive design
Hotte en acier inox avec un design exclusif
Haube aus Edelstahl mit exklusivem Design



Porta con doppio vetro atermico
Door with double tempered glass
Porte avec double vitre athermique
Tür mit gehärteter Doppelscheibe



Maniglia ergonomica per una facile apertura.
Interno in inox
Ergonomic Handle for easy opening. Interior in stainless steel
Poignée ergonomique pour une facile ouverture. Intérieur en inox
Ergonomischer Handgriff für eine leichte Öffnung. Innenseite aus Edelstahl



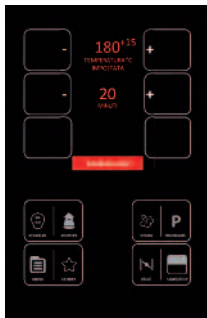
Cella umidificata con maniglia ad apertura ergonomica
Humidified Prover with ergonomic handle
Étude umidifiée avec poignée pour une ouverture ergonomique
Befeuchteter Gärraum mit ergonomischem Handgriff

ADAPTIVE-POWER® TECHNOLOGY

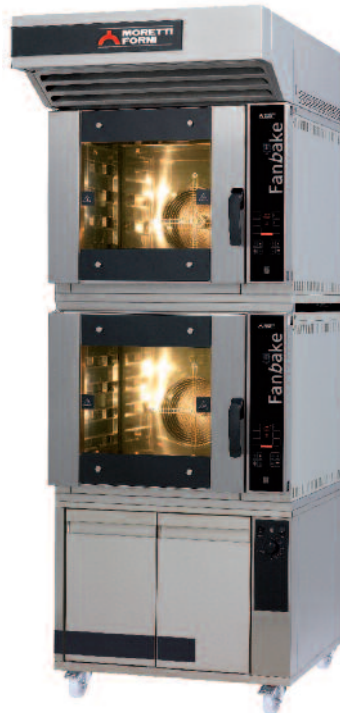
Gestione proporzionale della potenza: efficacia e consumi ridotti
Proportional power control: efficiency and low consumptions
Gestion proportionnelle de la puissance: efficacité et consommations réduites
Proportionale Leistungskontrolle: hohe Energieeffizienz, niedriger Energieverbrauch

POWER-BOOSTER® TECHNOLOGY

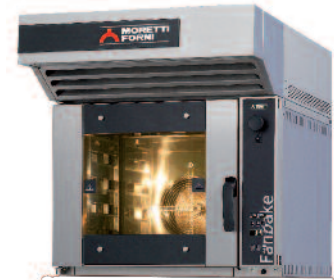
Gestione dei picchi di lavoro
For pick times
Gestion des pics d'activité
Verwaltung der Arbeitsspitzen



Display intuitivo TFT a colori
Intuitive TFT colour display
Display intuitif TFT à couleurs
Intuitive TFT-Farbdisplay



n.2 F50E + cella con umidificatore
n.2 F50E + prover with humidifier
n.2 F50E + etuve avec umidificateur
n.2 F50E + Gärraum mit Befeuchter



F45E



Elettronica sofisticata con indicazioni whitebrite
Sophisticated electronics with whitebrite indications
Electronique sophistiquée avec des instructions whitebrite
Entwickelte Elektronik mit Angaben whitebrite

F50E - F100E

F45E

pasticceria/panificazione bakery

F55E e F105E si rivolgono alla richiesta del mercato italiano e internazionale grazie alla capacità di teglie 66x46 (oltre che nella misura standard 60x40). La camera di cottura si sviluppa in larghezza per ottimizzare gli spazi all'interno di un laboratorio di produzione. Il movimento delle ventole è alternato e si possono gestire fino a 100 programmi di cottura.

F55E and F105E are directed to the demand of the international market, thanks to the 66x46 trays capacity (further to the standard size 60x40). The larger baking chamber enables to optimize the space within the production laboratory. The fans movement is alternated and it is possible to store up to 100 cooking programs.

F55E et F105E fours s'adressent à la demande du marché international, grâce à la capacité de plaques 66x46 (en outre que la dimension standard 60x40). La chambre de cuisson développée en largeur optimise les espaces à l'intérieur du laboratoire de production. Le mouvement des ventilateurs est alterné et il est possible de gérer jusqu'à 100 programmes de cuisson.

F55E und F105E wenden sich an die Frage des internationalen Markts, dank der Kapazität von Backblechen 66x46 (außer den Standardmassen 60x40). Die breitere Backkammer optimiert den Platz in dem Arbeitsraum. Die Lüfterbewegung ist wechselseitig und es ist möglich bis zu 100 Backensprogramme zu speichern.



Cappa in acciaio inox con design esclusivo
Stainless steel hood with an exclusive design
Hotte en acier inox avec un design exclusif
Haube aus Edelstahl mit exklusivem Design



Maniglia ergonomica per una facile apertura
Porta con doppio vetro atermico
Ergonomic Handle for easy opening
Door with double tempered glass
Poignée ergonomique pour une facile ouverture
Porte avec double vitre athermique
Ergonomischer Handgriff für eine leichte Öffnung
Tür mit gehärteter Doppelscheibe



Interno inox, doppia ventola e doppia termocoppia (in F105E) per la massima uniformità di cottura
Interior in stainless steel, double fan and double thermocouple (in F105E) for the highest baking uniformity
Intérieur inox, double ventilateur et double thermocouple (en F105E) pour le maximum d'uniformité de la cuisson
Innenseite aus Edelstahl, Doppellüfter und Doppelthermoelement (in F105E) zur maximalen Backenuniformität

ADAPTIVE-POWER® TECHNOLOGY

Gestione proporzionale della potenza: efficacia e consumi ridotti
Proportional power control: efficiency and low consumptions
Gestion proportionnelle de la puissance: efficacité et consommations réduites
Proportionale Leistungskontrolle: hohe Energieeffizienz, niedriger Energieverbrauch

POWER-BOOSTER® TECHNOLOGY

Gestione dei picchi di lavoro
For pick times
Gestion des pics d'activité
Verwaltung der Arbeitsspitzen



Display intuitivo TFT a colori
Intuitive TFT colour display
Display intuitif TFT à couleurs
Intuitive TFT-Farbdisplay



F105E + cella con umidificatore
F105E + prover with humidifier
F105E + etuve avec umidificateur
F105E + Gärraum mit Befeuchter

F55E - F105E

multifunzionalità multifunctionality

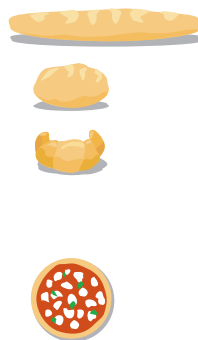
Bake&Pizza! È la proposta multifunzionale di Moretti Forni per produrre in un'unica soluzione pane, pasticceria e pizza, in uno spazio inferiore ad 1m². Bake&Pizza prevede la sovrapposizione del forno a convezione della serieF, ideale per pasticcerie, corner caldi e prodotti surgelati e di un forno statico elettromeccanico o a controllo elettronico della serie iDeck, per la cottura di pizza. Bake&Pizza: una postazione di cottura completa in uno spazio minimo!

Bake&Pizza! Is the multifunctional proposal by Moretti Forni to produce in a sole solution bread, pastry and pizza, in a space of less than 1sqm. Bake&Pizza enables to stack a serieF convection oven, ideal for bakeries, hot corners and frozen products on a static oven with electromechanical or electronic control of the iDeck range, ideal for pizza. Bake&Pizza: a complete baking corner in minimum space!





























Bake&Pizza! C'est la proposition multifonctionnelle de Moretti Forni pour produire par une seule solution du pain, de la pâtisserie et de la pizza, dans une espace inférieure à 1m². Bake&Pizza permet la superposition du four à convection de la sérieF, idéal pour pâtisserie, points chauds et produits surgelés sur un four statique électromécanique ou à contrôle électronique de la série iDeck pour la cuisson de pizza. Bake&Pizza: un point de cuisson complet dans une espace minimale!

Bake&Pizza! Es ist die Multifunktionsvorschlag von Moretti Forni, um Brot, Konditorei und Pizza in einer einzigen Lösung zu backen, auf weniger als einem Quadratmeter. Bake&Pizza ermöglicht die Stapelung von einem Umluftofen der SerieF, ideeller für Bäckereien, Strassenverkauf und tiefgekühlte Produkte, auf einem statischen Ofen mit elektromechanischer oder elektronischer Steuerung der iDeck Palette, ideeller für Pizza. Bake&Pizza: eine komplette Backstellung in minimalem Platz!

Composizioni possibili
Possible compositions
Compositions possibles
Mögliche Zusammensetzungen



F50E + iD-M 60.60 + cella con umidificatore
F50E + iD-M 60.60 + prover with humidifier
F50E + iD-M 60.60 + etuve avec umidificateur
F50E + iD-M 60.60 + Gärraum mit Befeuchter

		F30E-F60E	F45E F50E-F100E	F55E-F105E		F30E-F60E	F45E F50E-F100E	F55E-F105E
Caratteristiche principali Main features Caractéristiques principales Haupteigenschaften	 Dimensioni esterne (lxpxh) External size (wxdxh) Dimensions externes (lxpxh) Außenabmessungen (bxtxh)	F30E: 78x104x73 F60E: 78x104x114	F45E: 85x98x70 F50E: 85x98x70 F100E: 85x98x111	F55E: 99x109x70 F105E: 99x109x111	 Alimentazione elettrica Electric power Alimentation électrique Elektro-Anschluss	V 400 3N ● V 230 3 ○ V 230 1N —	V 400 3N ● V 230 3 ○ V 230 1N ○	V 400 3N ● V 230 3 ○ V 230 1N ○
	 Modulare Modular Modulare Modular	●	●	●	 Potenza impegnata Maximum power Puissance nécessaire Max. Anschlusswert	F30E: 9,3 kW F60E: 18,5 kW	F45E: 7,5 kW F50E: 9,3 kW F100E: 18,5 kW	F55E: 10,8 kW F105E: 21,5 kW
Capacità • Productivity Capacité • Kapazität	 N. teglie per camera N. of trays per deck N. de plateaux par chambre N. Bleche je Kammer	F30E: 5 (40x60) F60E: 10 (40x60)	F45E: 5 (60x40) F50E: 5 (60x40) F100E: 10 (60x40)	F55E: 5 (66x46/60x40) F105E: 10 (66x46/60x40)	 Produzione teglie/h Trays output/h Production plateaux/h Anzahl Bleche/h	F30E: 15 (40x60) F60E: 30 (40x60)	F45E: 15 (60x40) F50E: 15 (60x40) F100E: 30 (60x40)	F55E: 15 (66x46/60x40) F105E: 30 (66x46/60x40)
Funzionalità • Functionality Fonctionnalité • Funktionalität	 Facciata ed interno camera in inox External front side and internal chamber in stainless steel Côte frontal extérieure et intérieur de la chambre en acier inox Vorderseite und innere Backkammer aus Edelstahl	●	●	●	 Portateglie 8 ripiani Trayholder 8 shelves Porte-plateaux 8 rayons Backblechträgeschienen 8 Regale	F30E: — F60E: ○	F45E: — F50E: — F100E: ○	F55E: — F105E: ○
	 Gestione elettronica con display a colori Electronic control with colour display Gestion électronique avec display à couleurs Elektronische Steuerung mit Farbdisplay	●	●	●	 Cappa canalizzata Canalized hood Hotte canalisée Kanalisierte Haube	○	○	○
	 N. 100 Programmi di cottura N. 100 Cooking programs N. 100 Programms de cuisson N. 100 Backensprogramme	●	●	●	 Motore aspirazione per cappa Extraction motor for hood Moteur aspiration pour hotte Absaugmotor für Haube	○	○	○
	 Timer Timer Temporisateur Timer	●	●	●	 Isolamento alta densità High density insulation Isolation à haute densité Hoheisolierungsdichte	●	●	●
	 Nebulizzatore Nebulizer Nébuliseur Sprüherät	●	●	●	 Illuminazione interna protetta Protected internal light Éclairage interne protégé Geschützte Innenbeleuchtung	●	●	●
	 Timer nebulizzazione Timer for nebulization injection Temporisateur nébuliseur Timer Sprüherät	●	●	●	 Celle di lievito con umidificatore (h) Provers with humidifier (h) Étuves avec umidificateur (h) Gärraum mit Befeuchter (h)	80	60, 80, 100	60, 80, 100
	 Porta con doppio vetro Door with double glass Porte avec double vitre Tür mit Doppelverglasung	●	●	●	 Supporti (h) Supports (h) Supports (h) Untergestell (h)	14, 50, 80, 100	14, 50, 80, 100	14, 50, 80, 100
	 Vetro apribile per pulizia Openable and cleanable glass Vitre ouvrable pour nettoyage Scheibe mit Öffnung für die Reinigung	●	●	●	 Ruote Castors Roues Räder	●	●	●
	 Vetro atermico Tempered Glass Vitre athermique Gehärtete Scheibe	●	●	●	 Guide portateglie Trayholder slides Guides porte-plateaux Blechschielen	○	○	○
Funzionalità esclusive Exclusive Fonctionnalités exclusives • Exklusive Funktionen	 ADAPTIVE-POWER® TECHNOLOGY	●	F45E: — F50E: ● F100E: ●	●	 ECO-STANDBY® TECHNOLOGY	●	F45E: — F50E: ● F100E: ●	●
	 POWER-BOOSTER® TECHNOLOGY	●	F45E: — F50E: ● F100E: ●	●	 DATA-FEED® SYSTEM	●	F45E: — F50E: ● F100E: ●	●

serieF

convection

YouTube



ITA



ENG



FRA

http://



ITA



ENG



FRA



morettiforni.com
info@morettiforni.com

Moretti Forni spa • via Meucci, 4 • 61037 Mondolfo (PU) • ITALY • tel. +39 0721 96161 •  • 

Moretti Forni spa si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche delle apparecchiature presentate in questa pubblicazione.
Moretti Forni spa reserves the right to modify the features of the appliances presented in this publication without notice.
Moretti Forni spa se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques des appareils présentés dans la présente publication.
Moretti Forni spa behält sich das Recht vor die Eigenschaften der Öfen ohne Ankündigung zu ändern.