



serie^P
classic
electric bakery deck ovens



La gamma serieP by Moretti Professional è il frutto dell'esperienza che l'azienda ha maturato in più di 70 anni nella costruzione di forni per bakery. Sicurezza, affidabilità, efficienza e alta qualità nella cottura costituiscono un patrimonio che Moretti mette a disposizione dell'utilizzatore.

The serieP range by Moretti Professional is the output of an experience in manufacturing bakery ovens achieved by the company in more than 70 years. Safety, reliability, efficiency and high quality in baking are assets that Moretti proudly shares with the end user.

La gamme serieP by Moretti Professional est le résultat de l'expérience que cette entreprise a obtenu au bout de plus de 70 ans d'activité dans le domaine de la réalisation de fours pour pizzeria. Sécurité, fiabilité, efficacité et un très haut niveau de qualité en termes de cuisson, représentent un patrimoine que Moretti met à la disposition des utilisateurs.

Die serieP von Moretti Professional ist das Ergebnis der 70 jährigen Erfahrung des Unternehmens in der Herstellung von Pizzaöfen. Sicherheit, Zuverlässigkeit, Effizienz und hohe Qualität im Bereich des Backens sind Vorzüge, die Moretti stolz mit dem Benutzer teilt.

serieP classic



centralina elettronica
Moretti System Control
electronic Moretti System Control
électronique Moretti System Control
elektronisches Moretti System Control



maniglie di serie
standard door handles
poignées de série
Griff standard



mancorrente (optional)
(optional) door handle
poignée (sur demande)
Griff (optional)

Forni statici elettrici per bakery Electric bakery deck ovens Fours statiques électriques pour bakery Statische Elektroöfen für Bakery

Ogni forno serieP è provvisto dell'esclusiva elettronica Moretti System Control con regolazione separata della quantità di calore per cielo e platea, timer di accensione, funzione economy e programmi di cottura.

Su tutta la gamma serieP gli sportelli sono rinforzati e coibentati con materiale ad alta densità ed il vetro è facilmente sostituibile dall'esterno.

Tutti i modelli serieP sono decorati con uno speciale cruscotto nero che conferisce un look gradevole e un design inalterabile nel tempo unitamente ad un'elevata igienicità.

Every serieP deck is provided with the exclusive Moretti System Control electronic board with split setting of heat for the ceiling and the bottom, switch on timer, economy function and cooking programs.

The whole serieP range is fitted with heavy-duty doors insulated with high density fiber.

The glass is easily replaceable from outside the oven.

All the serieP models are decorated with a special black dashboard giving the oven a nice and unalterable design, together with a very high hygiene.

Chaque four serieP est équipé de l'exclusive partie électronique Moretti System Control avec réglage séparé de la quantité de chaleur pour ciel et plan de cuisson, temporisateur d'allumage et fonction economy.

Sur toute la gamme serieP les portes sont renforcées et calorifugées grâce à l'emploi d'un matériau à haute densité et le verre peut être remplacé aisément depuis l'extérieur.

Tous les modèles serieP sont décorés avec un particulier tableau décoratif noir qui donne un bel aspect et un design immuable le long du temps et une haute hygiène.

Jede serieP Kammer ist mit der exklusiven elektronischen Moretti System Control Bedienblende ausgestattet, mit separater Regelung für Ober und Unterhitze, sowie einem Einschalttimer und einer Energiesparfunktion.

Die gesamte serieP hat robuste Türen, die mit hoch verdichteter Glasfaser isoliert sind.

Das Türglas lässt sich im Bedarfsfall einfach von außen ersetzen.

Alle Modelle der serieP haben eine spezielle Schalttafel in Schwarz die nicht nur hygienisch einwandfrei ist sondern den Öfen außerdem ein exklusives und unverwechselbares Design verleiht.

pasticceria tradizionale

Mantenimento della temperatura impostata estremamente preciso, affidabilità e bassi costi di esercizio: è per questo che P60E, P80E sono la scelta migliore per la produzione di bakery e pasticceria tradizionale.

Extremely precise maintenance of set temperature, reliability and very low working cost: P60E, P80E are the best choice for the production of bakery and traditional pastry.

Maintien de la température extrêmement exact, fiabilité et coûts de gestion très bas: c'est pour ça que P60E, P80E sont le choix meilleur pour la production du boulangerie et pâtisserie traditionnelle.

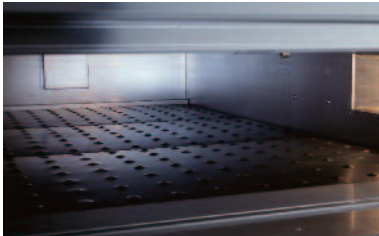
Ausgesprochen präzise Aufrechterhaltung der eingestellten Temperatur, Zuverlässigkeit und geringe Betriebskosten: deshalb sind P60E und P80E die ideale Wahl für die Produktion von traditionellen Back- und Konditoreiwaren.

camera con piano in lamiera bugnata per la cottura di prodotti in teglia

baking chamber in embossed steel for products in trays

chambre avec plan en tôle avec bossage pour la cuisson des produits en plateaux

Backkammer aus Noppenstahlblech für das Backen der Produkte auf Backblechen



camera con piano in refrattario e vaporiera per la cottura di pane

baking chamber with refractory brick and steam generator for baking bread

chambre avec plan en réfractaire et vaporisateur pour la cuisson du pain

Backkammer aus Schamottstein und Beschwadung für das Backen von Brot



P60E - P80E



Ampia apertura frontale e due porte separate per ogni camera di cottura: una praticità di utilizzo senza paragoni ed un risparmio energetico rilevante grazie alla minore dispersione anteriore di calore. P120E: la scelta più razionale.

Wide front opening and twin doors for each deck: practical use and energy saving due to the lower heat loss. P120E: the rational choice.

Grande ouverture frontale et deux portes séparées pour chaque chambre de cuisson: utilité pratique incomparable et épargne d'énergie considérable par la réduite dispersion antérieure de la chaleur. P120E: le choix plus rationnel.

Große frontale Öffnung mit zwei separaten Türen für jede Backkammer: eine unvergleichliche praktische Benutzung sowie eine beträchtliche Energieeinsparung dank der geringeren Wärmedispersion. P120: die rationellste Entscheidung.

superficie di cottura in lamiera bugnata (dettaglio)
embossed sheet steel deck (detail)
sole de cuisson en tôle bossée (détail)
Backboden aus Noppenstahlblech (Detail)



superficie di cottura in refrattario (dettaglio)
refractory deck (detail)
sole de cuisson en réfractaire (détail)
Backboden aus Schamott (Detail)



P120E

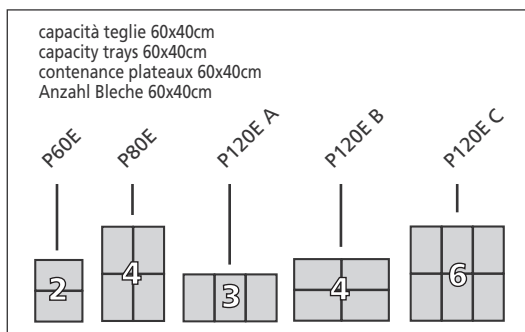


P60E, P80E, P120E sono disponibili in 5 diverse dimensioni, con o senza vaporiera e, a richiesta, con la parte frontale della cappa completamente in acciaio inox e la possibilità di avere la camera di cottura con altezza interna superiore idonea per la cottura di prodotti particolarmente alti. Inoltre è possibile scegliere fra una lunga lista di accessori per personalizzare il forno in base alle più diverse esigenze.

P60E, P80E, P120E are available in 5 different sizes, with or without steam generator and, on demand, the front side of the hood completely in stainless steel and the possibility of asking for a deck with a higher internal clearance suitable for baking particular products. It is also possible to choose among a wide list of accessories to customize the oven according to the various needs.

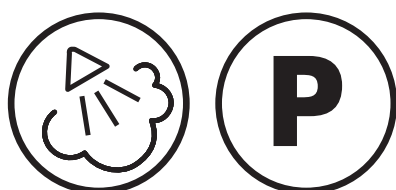
P60E, P80E, P120E sont disponibles en 5 dimensions différentes, avec ou sans vaporisateur et, à demand, avec le côté frontal de la hotte complètement en acier inox et la possibilité d'avoir la chambre de cuisson avec une hauteur intérieure supérieure pour la cuisson des produits très hauts. De plus il est possible de personnaliser le four conformément aux exigences les plus différentes.

P60E, P80E und P120E sind in 5 Größe lieferbar, mit oder ohne Dampfgenerator, und auf Anfrage mit frontaler Tür der Haube vollständig aus Edelstahl sowie der Möglichkeit einer Backkammer mit größerer Innenhöhe für besonders hohe Produkte. Außerdem kann aus einer langen Liste von Zubehörrichtungen ausgewählt werden, um den Ofen an die eigenen Bedürfnisse anzupassen.



a richiesta: frontale cappa in acciaio inox
on demand: hood front side in stainless steel
à demand: côté frontal de la hotte en acier inox
auf Anfrage: Front der Haube aus Edelstahl

a richiesta: generatore di vapore gestibile con programmi
on demand: programmable steam generator
à demand: vaporisateur programmable
auf Anfrage: Beschwadung mit Programmsteuerung



P60E - P80E - P120E

multifunzionalità

Perché utilizzare un ottimo forno per cuocere soltanto bakery? Con Moretti è possibile ottenere cotture perfette di tantissimi altri prodotti, risparmiando tempo e denaro. Contattateci per ulteriori informazioni sulla multifunzionalità dei nostri forni: vi metteremo a disposizione tutta la nostra esperienza.

Why using an excellent oven just for cooking bakery? With Moretti cooking a large variety of different products is very easy, and you'll save time and money. Contact us for further information on our multifunctional ovens: we will help you with all our experience.

Pourquoi employer un très bon four pour cuire seulement du bakery? Par Moretti il est possible d'obtenir des cuissons parfaites de beaucoup d'autres produits et épargner du temps et de l'argent. Veuillez nous contacter pour des autres renseignements sur la multifonctionnalité de nos fours: nous allons mettre à Votre disposition toute notre expérience.

Warum sollte man einen exzellenten Ofen nur zum Bakery Backen benutzen? Mit Moretti kann man eine Vielzahl von verschiedenen Gerichten ganz einfach zubereiten und dabei auch noch Zeit und Geld sparen. Fragen Sie uns, wenn Sie mehr über multifunktionelle Öfen wissen möchten: Wir sind gerne für Sie da.

...non solo bakery

pasticcERIA dolce • sweet pastries • pâtisserie sucrée • pastelería dulce

AMARETTI (fresco)
AMARETTO BISCUITS (fresh)
BISCUITS AMARETTO (frais)
AMARGUILLOS (fresco)

C13

500 gr

Teglia 60x40 cm h2 cm
Tray 60x40 cm h2 cm
Plaque 60x40 cm h2 cm
Bandeja 60x40 cm h2 cm

	T75E	170°	180°	12:00"	3,0
	T97E	180°	190°	12:00"	5,5
	T75G	180°	12:00"	3,0	
	T97G	190°	12:00"	5,5	

CANTUCCI (fresco)
CANTUCCI BISCUITS (fresh)
BISCUITS CANTUCCI (frais)
GALLETAS CON ALMENDRAS (fresco)

C14

500 gr

Teglia 60x40 cm h2 cm
Tray 60x40 cm h2 cm
Plaque 60x40 cm h2 cm
Bandeja 60x40 cm h2 cm

	T75E	170°	180°	12:00"	3,0
	T97E	180°	190°	12:00"	5,5
	T75G	180°	12:00"	3,0	
	T97G	190°	12:00"	5,5	

ESCARGOT (surgelato)
ESCARGOT (frozen)
ESCARGOT (surgelés)
ESCARGOT (congelados)

C15

100 gr x 10 pcs

Teglia 60x40 cm h2 cm
Tray 60x40 cm h2 cm
Plaque 60x40 cm h2 cm
Bandeja 60x40 cm h2 cm

	T75E	200°	190°	18:00"	30
	T97E	210° <td>200°</td> <td>18:00"</td> <td>60</td>	200°	18:00"	60
	T75G	190°	18:00"	30	
	T97G	200°	18:00"	60	

STRUDEL DI MELE (surgelato)
APPLE STRUDEL (frozen)
STRUDEL AUX POMMES (surgelés)
ESTRUDEL DE MANZANAS (congelados)

C16

600 gr

Teglia 60x40 cm h2 cm
Tray 60x40 cm h2 cm
Plaque 60x40 cm h2 cm
Bandeja 60x40 cm h2 cm

	T75E	230°	220°	20:00"	1,2
	T97E	240° <td>230°</td> <td>20:00"</td> <td>3,0</td>	230°	20:00"	3,0
	T75G	220°	20:00"	1,2	
	T97G	230°	20:00"	3,0	

MUFFINS (fresco)
MUFFINS (fresh)
MUFFINS (frais)
MUFFINS (fresco)

C17

50 gr x 12 pcs

Teglia preformata 60x40 cm h2 cm
Muffin tray 60x40 cm h2 cm
Plaque à petits gâteaux 60x40 cm h2 cm
Bandeja preformada 60x40 cm h2 cm

	T75E	180°	170°	15:00"	48
	T97E	190° <td>180°</td> <td>15:00"</td> <td>96</td>	180°	15:00"	96
	T75G	180°	15:00"	48	
	T97G	190°	15:00"	96	

PAIN AU CHOCOLAT (fresco)
PAIN AU CHOCOLAT (fresh)
PAIN AU CHOCOLAT S (frais)
PAIN AU CHOCOLAT (fresco)

C18

80 gr x 12 pcs

Teglia 60x40 cm h2 cm
Tray 60x40 cm h2 cm
Plaque 60x40 cm h2 cm
Bandeja 60x40 cm h2 cm

	T75E	170°	180°	18:00"	36
	T97E	180°	190°	18:00"	72
	T75G	180°	18:00"	36	
	T97G	190°	18:00"	72	

prodotti di gastronomia • gastronomy • plats cuisinés • productos de gastronomía

LASAGNE (fresco)
LASAGNE BOLOGNESE (fresh)
LASAGNES BOLOGNESE (frais)
LASARA (fresco)

E1

800 gr

Vaschetta in alluminio 22x18 cm
Aluminium pan 22x18 cm
Casserole d'aluminium 22x18 cm
Bandeja de aluminio 22x18 cm

	T75E	230°	220°	20:00"	16,8
	T97E	240° <td>230°</td> <td>20:00"</td> <td>35,2</td>	230°	20:00"	35,2
	T75G	230°	20:00"	16,8	
	T97G	240°	20:00"	16,8	

CANNELLONI (fresco)
STUFFED CANNELLONI (fresh)
CANNELLONI (frais)
CANELONES (fresco)

E2

600 gr

Vaschetta in alluminio 22x18 cm
Aluminium pan 22x18 cm
Casserole d'aluminium 22x18 cm
Bandeja de aluminio 22x18 cm

	T75E	230°	230°	15:00"	19,2
	T97E	240° <td>240°</td> <td>15:00"</td> <td>39,6</td>	240°	15:00"	39,6
	T75G	230°	15:00"	19,2	
	T97G	240°	15:00"	19,2	

TAGLIATA DI MANZO (fresco)
BEEF TAGLIATA (fresh)
TAGLIATA DE BŒUF (frais)
CORTE DE NOVILLO (fresco)

E3

600 gr

Teglia rigata antiaderente GN 2/3
Ridged non-stick tray GN 2/3
Plaque striée anti-adhérente GN 2/3
Bandeja estrizada antiadherente GN 2/3

	T75E	270°	280°	8:00"	10,8
	T97E	280° <td>290°</td> <td>8:00"</td> <td>28,2</td>	290°	8:00"	28,2
	T75G	280°	8:00"	10,8	
	T97G	290°	8:00"	10,8	

SCALOPPINE ALLA VALDOSTANA (fresco)
VALDOSTANA ESCALOPE (fresh)
ESCALOPES À LA VALDÔTAINE (frais)
ESCALOPAS A LA VALDOSTANA (fresco)

E4

200 gr

Teglia antiaderente Ø 28 cm h4 cm
Anti-sticking pan Ø 28 cm h4 cm
Casserole anti-adhérente Ø 28 cm h4 cm
Bandeja antiadherente Ø 28 cm h4 cm

	T75E	280°	280°	8:00"	5,6
	T97E	290° <td>290°</td> <td>8:00"</td> <td>13,1</td>	290°	8:00"	13,1
	T75G	280°	8:00"	5,6	
	T97G	290°	8:00"	5,6	

PETTO DI POLLO (fresco)
CHICKEN BREAST (fresh)
POULET CHASSEUR (frais)
PECHUGA DE POLLO (fresco)

E5

150 gr

Teglia rigata antiaderente GN 2/3
Ridged non-stick tray GN 2/3
Plaque striée anti-adhérente GN 2/3
Bandeja estrizada antiadherente GN 2/3

	T75E	280°	280°	4:00"	6,1
	T97E	290°	290°	4:00"	15,4
	T75G	280°	4:00"	6,1	
	T97G	290°	4:00"	6,1	

POLLO ALLA CACCIATORA (fresco)
CHICKEN CHASSEUR (fresh)
POULET CHASSEUR (frais)
POLLO A LA CAZADORA (fresco)







































E6

800 gr

Teglia antiaderente Ø 28 cm h4 cm
Anti-sticking pan Ø 28 cm h4 cm
Casserole anti-adhérente Ø 28 cm h4 cm
Bandeja antiadherente Ø 28 cm h4 cm

	T75E	210°	220°	20:00"	6,3
	T97E	220° <td>230°</td> <td>20:00"</td> <td>15,6</td>	230°	20:00"	15,6
	T75G	220°	20:00"	6,3	
	T97G	230°	20:00"	6,3	

Alcune pagine del ricettario Moretti Forni
Some pages of the Moretti Forni recipe book
Des pages du recueil de recettes Moretti Forni
Einige Seiten der Moretti Forni Rezeptsammlung

		P60E - P80E	P120E			P60E - P80E	P120E
Caratteristiche principali • Main features Caractéristiques principales • Haupteigenschaften	 Modulare Modular Modulare Modular	●	●		Alimentazione elettrica Electric power Alimentation électrique Elektro-Anschluss	●	●
	 Dimensioni esterne h18/30 (lpxh) External size h18/30 (wxdxh) Dimensions externes h18/30 (lpxh) Außenabmessungen h18/30 (btxhx)	P60E: 97x129x37/49 P80E: 117x169x37/49	A: 161x106x40/52 B: 161x126x40/52 C: 161x166x40/52		Tipo di alimentazione Kind of power Type d'alimentation Phasen und Spannung	AC V 400 3N	AC V 400 3N
	 Dimensioni interne h18 (lpxh) Internal size h18 (wxdxh) Dimensions internes h18 (lpxh) Innenabmessungen h18 (btxhx)	P60E: 60x83x18 P80E: 80x125x18	A: 124x65x18 B: 124x85x18 C: 124x130x18		Potenza impegnata Maximum power Puissance nécessaire Max. Anschlusswert	P60E: 6,0 kW P80E: 8,5 kW	A: 8,6 kW B: 9,3 kW C: 11,5 kW
	 Dimensioni interne h30 (lpxh) Internal size h30 (wxdxh) Dimensions internes h30 (lpxh) Innenabmessungen h30 (btxhx)	P60E: 60x83x30 P80E: 80x125x30	A: 124x65x30 B: 124x85x30 C: 124x130x30		Consumo medio orario Average power cons. Consommation horaire moyenne Stromverbrauch	P60E: 3,0 kW/h P80E: 4,3 kW/h	A: 4,3 kW/h B: 4,7 kW/h C: 5,8 kW/h
	 Piano in lamiera bugnata Embossed sheet deck Plan en tôle avec bossage Noppen-Stahlboden	●	●		Tempo di salita a 200°C Time for reaching 200°C Temps nécessaire pour atteindre 200°C Zeit bis zum Erreichen von 200°	25'	25'
Capacità • Productivity Capacité • Kapazität	 N. teglie (60x40)/camera N. of trays (60x40)/deck N. de plateaux (60x40)/chamber N. Bleche (60x40)/Kammer	P60E: 2 P80E: 4	A: 3 B: 4 C: 6		Produzione teglie (60x40)/h Trays output (60x40)/h Production plateaux (60x40)/h Anzahl Bleche (60x40)/h	P60E: 6 P80E: 12	A: 9 B: 12 C: 18
Funzionalità • Functionality Fonctionnalité • Funktionalität	 Frontale in acciaio inox Front side in stainless steel Côte frontal en acier inox Frontseite in Edelstahl	●	●		Cappa extra-large Extra-large hood Hotte extra-large Vergrößerte Haube	○	○
	 Elemento decorativo per cappa Decorative element for hood Élément décoratif pour hotte Dekorelement für Haube	●	●		Cappa aspirante canalizzata Extracting vapour hood Hotte aspirante canalisée Dampfabzugshaube	○	○
	 Gestione elettronica Electronic control Gestion électronique Elektronische Steuerung	●	●		Celle di lievitazione (h) Provers (h) Étuves (h) Gärschrank (h)	80	80
	 Funzione Economy Economy function Fonction Energy Saving Energiesparfunktion	●	●		Celle di lievitazione con umidificatore (h) Provers with humidifier (h) Étuves avec umidificateur (h) Gärraum mit Befeuchter (h)	60, 80	80
	 Timer di accensione Switch on timer Temporisateur d'allumage Timer	●	●		Supporti (h) Supports (h) Supports (h) Untergestell (h)	40, 60, 80, 95	40, 60, 80, 95
	 N. 20 programmi di cottura N. 20 cooking programs N. 20 programs de cuisson N. 20 Backensprogramme	●	●		Elemento distanziatore Spacer element Élément entretoise Grundplatte	○	○
	 Ruote Castors Roues Räder	●	●		Kit unione sportelli Doors joining kit Kit union portes Türverbindungsset	-	○
	 Doppia illuminazione interna protetta Double protected internal light Double éclairage interne protégé Geschützte Innendoppelbeleuchtung	●	●		Res. poten. cam. 30 cm Reinf. heat. 30 cm deck Rés. plus puissantes pour chambre 30 cm Verstärkte Widerstände für Backkammer 30 cm	○	○
	 Vaporiera Steamer Vaporisateur Beschwadung	○	○		Heavy Duty Pack Heavy Duty Pack Heavy Duty Pack Heavy Duty Pack	○	○
	 Vaporiera Plus Steamer Plus Vaporisateur Plus Beschwadung Plus	-	○		Guide portateglie Trayholder slides Guides porte-plateaux Blechschielen	●	●
	 Refrattario + vaporiera Refractory deck + steamer Vaporisateur + sole de cuisson en refractaire Beschwadung + Schamottboden	○	○		Quadro elettrico unico One electric connection Tableau électrique unique Ein Stromanschluss	○	○
	 Porta rinforzata Heavy duty door Porte renforcée Strapazierfähige Tür	●	●		Cappa acciaio inox Stainless steel hood Hotte en acier inox Haube aus Edelstahl	∅	∅
	 Isolamento alta densità High density insulation Isolation à haute densité Hoheisolerungsichte	●	●		Mancorrente Door handle (optional) Poignée (sur demande) Griff (optional)	○	○

serieP

classic

electric bakery deck ovens

You Tube



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.



serie S
evolution



serieS è l'evoluzione. Il punto di arrivo che conferisce a Moretti Forni un nuovo primato: l'introduzione sul mercato di un forno dai consumi più bassi della propria categoria. Un risparmio energetico del 35%, grazie all'applicazione di sofisticate tecnologie elettroniche e all'uso di materiali innovativi che hanno permesso di ridurre al minimo le dispersioni energetiche verso l'esterno.

serieS is the evolution. With the introduction on the market of the lowest energy consumption oven in its category, Moretti Forni achieves a new important goal: 35% of energy saving, thanks to sophisticated technologies and to special and innovative insulating materials which have reduced at the minimum energy dispersions towards the external.

serieS: l'évolution. L'aboutissement qui donne à Moretti Forni une autre primauté: la mise sur le marché d'un four avec les plus faibles consommations de sa catégorie. Une économie d'énergie de 35% grâce à l'application de technologies électroniques de pointe et à l'adoption de matériaux innovants qui réduisent au minimum les déperditions d'énergie vers l'extérieur.

serieS ist die Evolution. Das Ziel, das für Moretti Forni eine neue Spitzenleistung darstellt: Die Markteinführung eines Ofens mit den niedrigsten Verbrauchswerten dieser Kategorie. Eine Energieeinsparung von 35% dank der Anwendung hochwertiger elektronischer Technologien sowie der Verwendung innovativer Materialien, die es gestattet haben, die Energiedispersion nach außen auf ein Minimum zu verringern.

serieS evolution

35%
di consumo in meno
less power consumption
de consommation en moins
weniger Verbrauch

20%
più veloce • faster
plus rapide • schneller

**eco SMARTBAKING
TECH inside**

Forni statici per pizzeria e bakery Electric pizza and bakery deck ovens Fours statiques électriques à pizza et boulangerie Pizza und Bäckereiöfen mit Elektroanschluss

L'impiego di materiali altamente innovativi e le sofisticate tecnologie elettroniche di serieS 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 serieS, come l'**Adaptive-Power@Technology**, che consente di regolare la potenza in base al carico presente all'interno della camera di cottura, il **Dual-Temp@Technology**, sistema brevettato che gestisce separatamente 2 temperature all'interno della medesima camera e lo **Smart-Baking@Technology**, per gestire separatamente le potenze di cielo e platea. SerieS asseconda qualsiasi tipo di esigenza lavorativa grazie alle funzioni **Power-Booster@Technology**, per gestire efficacemente i picchi di lavoro, **Half-Load@Technology** per carichi parziali e **Eco-Standby@Technology** per le pause di lavoro. **Force@** è il nuovo brevetto esclusivo che consente una riduzione del 20% della potenza installata, lasciando inalterata la potenza disponibile (optional).

The use of innovative materials and sophisticated electronic technologies have generated the intelligent device named **ecoSmartBaking@Tech**, managed through an intuitive TFT color display. The **ecoSmartBaking@Tech** technology gathers several cutting edge functions such as the **Adaptive-Power@Technology**, that allows to manage the power control according to the load inside the baking chamber, the **Dual-Temp@Technology**, a patented system that separately manages 2 temperatures inside the same baking chamber and the **Smart-Baking@Technology**, for the separate management of the ceiling and floor power control. SerieS is suitable for any kind of working needs, thanks to the **Power-Booster@Technology**, for efficiently manage the pick times, **Half-Load@Technology** for partial loads and **Eco-Standby@Technology** for breaks. **Force@** is the new exclusive patent-pending system that allows installed power to be reduced by 20%, yet not affecting its performance (optional).

L'utilisation de matériaux hautement innovants et les technologies électroniques avancées de serieS ont donné le jour au système intelligent **ecoSmartBaking@Tech**, commandé par un display couleur TFT. La technologie **ecoSmartBaking@Tech** est le regroupement de diverses fonctions de pointe que présente serieS, comme l'**Adaptive-Power@Technology**, qui permet de régler la puissance en fonction du contenu de la chambre de cuisson, le **Dual-Temp@Technology**, système breveté qui gère séparément 2 températures à l'intérieur de la chambre et la **Smart-Baking@Technology**, pour gérer séparément les puissances du ciel et du plan de cuisson. SerieS satisfait tout type d'exigence grâce aux fonctions **Power-Booster@Technology**, pour répondre efficacement aux pics d'activité, **Half-Load@Technology** pour les charges partielles et **Eco-Standby@Technology** pour les pauses de travail. **Force@** est le nouveau brevet exclusif qui permet une réduction de 20% de la puissance installée, laissant la puissance disponible inchangée (optional). Die Verwendung von ausgesprochen innovativen Materialien sowie von aufwendigen elektronischen Technologien der serieS führen zu einem intelligenten System mit der Bezeichnung **ecoSmartBaking@Tech**, gesteuert über ein intuitives TFT-Farbdisplay. Die Technologie **ecoSmartBaking@Tech** vereint in sich eine Vielzahl von innovativen Funktionen von serieS, wie die **Adaptive-Power@Technology**, die es gestattet, die Leistung in Abhängigkeit von der Ladung im Inneren der Backkammer zu regeln, die **Dual-Temp@Technology**, ein patentiertes System, das 2 Temperaturen im Inneren der gleichen Kammer separat steuert, und die **Smart-Baking@Technology** für die separate Steuerung der Oberhitze und der Unterhitze. Dank der Funktionen der **Power-Booster@Technology** erfüllt serieS alle Arbeitsanforderungen für die effiziente Verwaltung der Arbeitsspitzen, **Half-Load@Technology** für Teillasten sowie **Eco-Standby@Technology** für die Arbeitspausen. **Force@** ist das neue exklusive Patent, das eine Reduzierung der installierten Leistung um 20% ermöglicht und die verfügbare Leistung unverändert lässt (optional).

pizzeria tradizionale



Brevetti internazionali ed esclusive applicazioni sono presenti su serieS: l'Adaptive-Power®Technology permette di regolare automaticamente la potenza in base al carico di prodotto presente all'interno della camera, consentendo un notevole risparmio energetico. Con l'esclusiva funzionalità Dual-Temp®Technology è possibile gestire separatamente le temperature di cielo e platea, per una cottura perfetta per ogni tipologia di prodotto. Il rivoluzionario sistema Smart-Baking®Technology permette di gestire separatamente le potenze di cielo e platea.

International patents and exclusive applications distinguish serieS: Adaptive-Power®Technology allows to automatically manage the power according to the load inside the baking chamber, thus energy saving is guaranteed. With the exclusive Dual-Temp®Technology it is possible to separately manage the temperatures of ceiling and floor, for a perfect baking process with any type of products. The revolutionary Smart-Baking®Technology allows to separately manage the power of ceiling and floor.

SerieS fait l'objet de brevets internationaux et d'applications exclusives : l'Adaptive-Power®Technology permet de régler automatiquement la puissance en fonction du produit à l'intérieur de la chambre de cuisson, avec une significative économie d'énergie. La fonction exclusive Dual-Temp®Technology permet de gérer séparément les températures du ciel et du plan, pour une cuisson parfaite pour tout type de produit. Le système révolutionnaire Smart-Baking®Technology permet de gérer séparément les puissances du ciel et du plan de cuisson.

Die serieS umfasst internationale Patente und exklusive Anwendungen: die Adaptive-Power®Technology gestattet die automatische Regelung der Leistung in Abhängigkeit von der im Inneren der Kammer vorhandenen Produktladung und ermöglicht so eine beträchtliche Energieeinsparung. Mit der exklusiven Funktion Dual-Temp®Technology ist es möglich, Oberhitze und Unterhitze separat zu steuern, um bei allen Produkttypen eine perfekte Garung zu erzielen. Das revolutionäre System Smart-Baking®Technology gestattet die separate Steuerung von Oberhitze und Unterhitze.

fource®

Brevetto esclusivo: consente una riduzione del 20% della potenza installata, lasciando inalterata la potenza disponibile (optional)
Exclusive patent-pending system: allows installed power to be reduced by 20%, yet not affecting its performance (optional)
Brevet exclusif: permet une réduction de 20% de la puissance installée, laissant la puissance disponible inchangée (optional)
Exklusives Patent: ermöglicht eine Reduzierung der installierten Leistung um 20%, wodurch die verfügbare Leistung unverändert bleibt (optional)



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



DUAL-TEMP® TECHNOLOGY

Gestione separata di 2 temperature all'interno della medesima camera
Control of 2 separate temperatures inside the same baking chamber
Gestion séparée de 2 températures dans la même chambre de cuisson
Getrennte Steuerung von 2 Temperaturen in derselben Beckkammer



SMART-BAKING® TECHNOLOGY

Gestione separata delle potenze di cielo e platea
Separate ceiling and floor power control
Gestion séparée des puissances du ciel et du sol
Getrennte Steuerung für Ober- und Unterhitze



S100E - S120E - S125E

pizzeria al taglio

Le esclusive funzionalità introdotte da Moretti Forni fanno di serieS una soluzione adatta per tutte le esigenze. Con la funzione Power-Booster®Technology è possibile gestire con efficacia i picchi di lavoro; per i carichi parziali, la funzione Half-Load®Technology permette lo spegnimento della zona di cottura non utilizzata e con l'Eco-Standby®Technology si introduce l'innovativa funzione per le pause di lavoro.

The exclusive functionalities introduced by Moretti Forni make serieS a suitable solution for any needs. With the Power-Booster®Technology it is possible to manage with efficacy the pick times; for partial loads, the Half-Load®Technology allows to switch off the part of the chamber not in use and the Eco-Standby®Technology is the new innovative function for the breaks.

Les fonctions exclusives apportées par Moretti Forni font de SerieS la solution pour toutes les exigences. La fonction Power-Booster®Technology permet de gérer efficacement les pics d'activité; la fonction Half-Load®Technology éteint la zone de cuisson non utilisée; l'Eco-Standby®Technology est la fonction innovante pour les pauses de travail.

Die von Moretti Forni eingeführten exklusiven Funktionen machen serieS zu einer Lösung, die sich für alle Anforderungen eignet. Mit der Funktion Power-Booster®Technology ist es möglich, die Arbeitsspitzen effizient zu verwalten; für die Teillasten gestattet die Funktion Half-Load®Technology das Abschalten des nicht benutzten Bereiches der Garkammer und die Eco-Standby®Technology ist die innovative Funktion für die Arbeitspausen.



POWER-BOOSTER® TECHNOLOGY

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



HALF-LOAD® TECHNOLOGY

Carico parziale
For half loads
Chargement partiel
Teillast



ECO-STANDBY® TECHNOLOGY

Gestione delle pause di lavoro
Breaks management
Gestion des pauses de travail
Verwaltung der Arbeitspausen



DATA-FEED® SYSTEM

Ingresso USB per importazione/esportazione dati
USB slot for data input/output
Fente USB pour saisir/sortir les données
Nut USB zum Dateien-Ein/Ausgabe



S100E - S120E - S125E

pasticceria / bakery



serieS presenta uno stile inconfondibile: design rivoluzionario, materiali altamente innovativi e superfici in acciaio inox lisce per la massima facilità di pulizia. L'illuminazione interna potenziata garantisce un'ottima visibilità. Estremamente comodo il funzionale porta-attrezzi laterale: pale, ganci, buca-pizza e spazzoloni sempre pronti all'uso. Efficacia e praticità di utilizzo.

serieS has an unmistakable style: revolutionary design, innovative materials and stainless and smooth surfaces for easy cleaning. The reinforced double internal lighting is the guarantee of an excellent visibility. The lateral tool-holder is extremely practical: shovels, hooks, pizza perforating and scrubbing brushes always ready to be used. Efficiency and practicality.

serieS a un style unique: design révolutionnaire, matériaux hautement innovants et surfaces en inox lisses pour une extrême facilité de nettoyage. L'éclairage intérieur renforcé garantit une parfaite visibilité. Porte-accessoire latéral extrêmement pratique: pelles, crochets, piques, et brosses sont toujours à portée de main. Fonctionnalité et confort d'utilisation.

serieS weist einen unverwechselbaren Stil auf: revolutionäres Design, ausgesprochen innovative Materialien sowie Oberfläche aus glattem Edelstahl für eine besonders einfache Reinigung. Die stärkere Innenbeleuchtung gewährleistet eine optimale Sichtbarkeit. Die funktionelle seitliche Werkzeughalterung ist extrem bequem: Die Schaufeln, Haken, Pizza-Stecher und Bürsten sind stets griffbereit. Effizienz und praktische Benutzung.



Cappa e superfici in acciaio inox
Stainless steel hood and surfaces
Hottes et surfaces en inox
Haube und Oberflächen aus Edelstahl



Ampio vetro temperato per la massima visibilità
Wide tempered glass for maximum visibility
Large vitre en verre trempé pour un maximum de visibilité
Große gehärtete Scheibe für die bestmögliche Sichtbarkeit



Illuminazione interna potenziata
Reinforced internal lighting
Eclairage intérieur renforcé
Stärkere Innenbeleuchtung



Innovativo porta-attrezzi laterale
Innovative lateral tools-holder
Porte-accessoires latéral innovant
Innovative seitliche Werkzeughalterung



Disponibilità di camera con altezza interna di 30 cm per la cottura di prodotti particolarmente alti
Availability of deck with 30 cm internal clearance suitable to bake products particularly high
Disponibilité de chambre avec une hauteur intérieure de 30 cm pour la cuisson des produits très hauts
Backkammer mit Innenhöhe von 30 cm für besonders hohe Produkte verfügbar

S100E - S120E - S125E

multifunzionalità

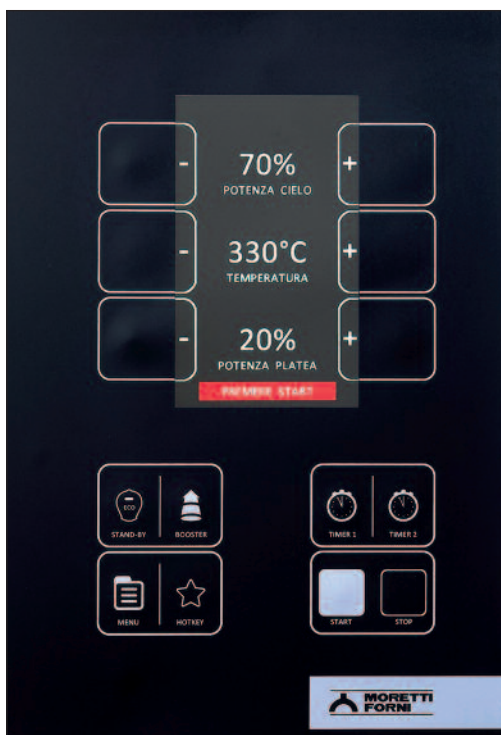
Perché utilizzare un ottimo forno per cuocere soltanto pizza? Con Moretti è possibile ottenere cotture perfette di tantissimi altri prodotti, risparmiando tempo e denaro. Contattateci per ulteriori informazioni sulla multifunzionalità dei nostri forni: vi metteremo a disposizione tutta la nostra esperienza.

Why using an excellent oven just for baking pizza? With Moretti cooking a large variety of different products is very easy, and you'll save time and money. Contact us for further information on our multifunctional ovens: we will help you with all our experience.

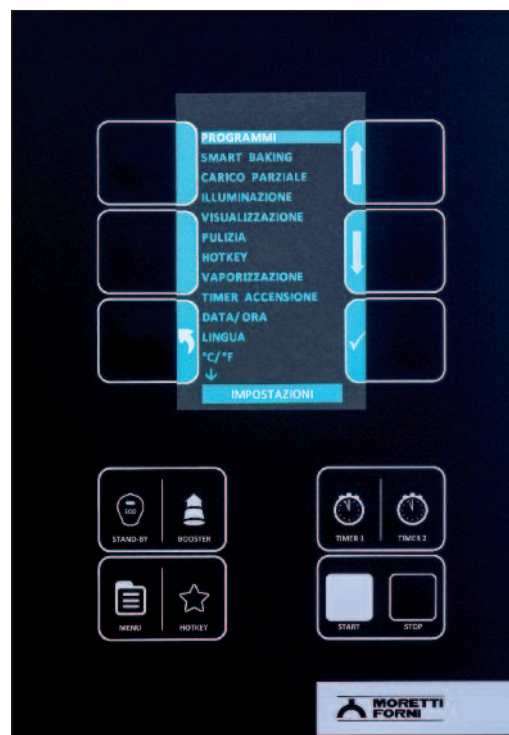
Pourquoi employer un très bon four pour cuire seulement de la pizza? Par Moretti il est possible d'obtenir des cuissons parfaites de beaucoup d'autres produits et épargner du temps et de l'argent. Veuillez nous contacter pour des autres renseignements sur la multifonctionnalité de nos fours: nous allons mettre à Votre disposition toute notre expérience.

Warum sollte man einen exzellenten Ofen nur zum Pizza Backen benutzen? Mit Moretti kann man eine Vielzahl von verschiedenen Gerichten ganz einfach zubereiten und dabei auch noch Zeit und Geld sparen. Fragen Sie uns, wenn Sie mehr über multifunktionelle Öfen wissen möchten: Wir sind gerne für Sie da.

...non solo pizza e bakery



Display intuitivo TFT a colori (5 lingue)
Intuitive TFT colour display (5 languages)
Display intuitif TFT à couleurs (5 langues)
Intuitives TFT-Farbdisplay (5 Sprachen)



Funzionalità
Functions
Fonctions
Funktionen

S100E - S120E - S125E







































Caratteristiche tecniche • Technical features
Caractéristiques techniques • Technische Daten

● Di serie
Standard
Di série
Standard

○ Optional
Optional
Option
Optional

∅ Optional senza sovrapprezzo
Optional with no surcharge
Option sans surcharge
Optional ohne Aufpreis

— Non disponibile
Not available
Non disponible
Nicht verfügbar

		S100E	S120E	S125E			S100E	S120E	S125E
Caratteristiche principali • Main features Caractéristiques principales • Haupteigenschaften	 Modulare Modular Modulare Modular	●	●	●		Alimentazione elettrica Electric power Alimentation électrique Elektro-Anschluss	●	●	●
	 Dimensioni esterne h 16/30 (lxpxh) External size h 16/30 (wxdxh) Dimensions externes h 16/30 (lxpxh) Außenabmessungen h 16/30 (bxtxh)	137x121x36/50	166x121x36/50	166x174x36/50		Tipo di alimentazione Kind of power Type d'alimentation Phasen und Spannung	AC V 400 3N ● AC V 230 3O ○	AC V 400 3N ● AC V 230 3O ○	AC V 400 3N ● AC V 230 3O ○
	 Dimensioni interne (lxpxh) Internal size (wxdxh) Dimensions internes (lxpxh) Innenabmessungen (bxtxh)	95x73x16/30	124x73x16/30	124x126x16/30		Potenza impegnata Maximum power Puissance nécessaire Max. Anschlusswert	9,0 kW	12,0 kW	17,3 kW
	 Piano in refrattario Refractory deck Plan en réfractaire Schamottstein-Boden	●	●	●		Consumo medio orario Average power cons. Consommation horaire moyenne Stromverbrauch	2,7 kW/h	3,5 kW/h	5,1 kW/h
	 Piano in lamiera bugnata Embossed sheet deck Plan en tôle avec bossage Noppen-Stahlboden	∅	∅	∅		Tempo di salita a 350°C Time for reaching 350°C Temps nécessaire pour atteindre 350°C Zeit bis zum Erreichen von 350°C	40'	40'	40'
Capacità • Productivity Capacité • Kapazität	 N. pizze/camera N. pizzas/deck N. de pizzas/chambre N. Pizzen/Kammer	∅30cm: 6 ∅35cm: 4 ∅45cm: 2	∅30cm: 8 ∅35cm: 6 ∅45cm: 3	∅30cm: 16 ∅35cm: 10 ∅45cm: 6		N. teglie (60x40)/camera N. of trays (60x40)/deck N. de plateaux (60x40)/chambre N. Bleche (60x40)/Kammer	2	3	6
	 Produzione pizze/h Pizzas output/h Production de pizzas/h Anzahl Pizzen/h	∅30cm: 100 ∅35cm: 70 ∅45cm: 35	∅30cm: 140 ∅35cm: 100 ∅45cm: 50	∅30cm: 280 ∅35cm: 170 ∅45cm: 100		Produzione teglie (60x40)/h Trays (60x40) output/h Production plateaux (60x40)/h Anzahl Bleche (60x40)/h	PIZZA: 16 BAKERY: 8	PIZZA: 24 BAKERY: 12	PIZZA: 48 BAKERY: 24
Funzionalità • Functionality Fonctionnalité • Funktionalität	 Frontale in acciaio inox Front side in stainless steel Côté frontal en acier inox Außen in Edelstahl	●	●	●		Porta rinforzata con mancorrente Heavy duty door with handle Porte renforcée avec poignée Strapazierfähige mit Griff	●	●	●
	 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	●	●	●
	 Doppio timer di accensione Double switch on timer Double temporisateur d'allumage Timer	●	●	●		Cappa aspirante Extracting hood Hotte aspirante Dampfabzugshaube	○	○	○
	 N. 100 programmi di cottura N. 100 cooking programs N. 100 programs de cuisson N. 100 Backensprogramme	●	●	●		Isolamento alta densità High density insulation Isolation à haute densité Hoheisolierungsdichte	●	●	●
	 Ruote Castors Roues Räder	●	●	●		Celle di lievitazione (h) Provers (h) Étuves (h) Gärschrank (h)	60, 80	60, 80	60, 80
	 Doppia illuminazione potenziata Reinforced double internal light Double éclairage potencée Doppelinnenbeleuchtung	●	●	●		Supporti (h) Supports (h) Supports (h) Untergestell (h)	40, 60, 80, 95	40, 60, 80, 95	40, 60, 80, 95
	 Refrattario sabbiato Sand-blasted refractory Pierre réfractaire sablée Sandgestrahlter Schamottstein	●	●	●		Guide portateglie Trayholder slides Guides porte-plateaux Blechschielen	●	●	●
	 Bandella salva-calore Heat-blocking blade Bande garde-chaleur Hitzeschutz	●	●	●		Vaporiera Steamer Vaporisateur Beschwadung	○	○	○
Funzionalità esclusive • Exclusive Functionality • Fonctionnalités exclusives • Exklusive Funktionen	 force®	○	○	○		POWER-BOOSTER® TECHNOLOGY	●	●	●
	 ADAPTIVE-POWER® TECHNOLOGY	●	●	●		HALF-LOAD® TECHNOLOGY	●	●	●
	 DUAL-TEMP® TECHNOLOGY	●	●	●		ECO-STANDBY® TECHNOLOGY	●	●	●
	 SMART-BAKING® TECHNOLOGY	●	●	●		DATA-FEED® SYSTEM	●	●	●

serie S

evolution

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.

 **MORETTI
FORNI**



serie^P
classic
electric pizza deck ovens



La gamma serieP by Moretti Professional è il frutto dell'esperienza che l'azienda ha maturato in più di 70 anni nella costruzione di forni per pizzeria. Sicurezza, affidabilità, efficienza e alta qualità nella cottura costituiscono un patrimonio che Moretti mette a disposizione dell'utilizzatore.

The serieP range by Moretti Professional is the output of an experience in manufacturing pizza ovens achieved by the company in more than 70 years. Safety, reliability, efficiency and high quality in baking are assets that Moretti proudly shares with the end user.

La gamme serieP by Moretti Professional est le résultat de l'expérience que cette entreprise a obtenu au bout de plus de 70 ans d'activité dans le domaine de la réalisation de fours pour pizzeria. Sécurité, fiabilité, efficacité et un très haut niveau de qualité en termes de cuisson, représentent un patrimoine que Moretti met à la disposition des utilisateurs.

Die serieP von Moretti Professional ist das Ergebnis der 70 jährigen Erfahrung des Unternehmens in der Herstellung von Pizzaoefen. Sicherheit, Zuverlässigkeit, Effizienz und hohe Qualität im Bereich des Backens sind Vorzüge, die Moretti stolz mit dem Benutzer teilt.

serieP classic



centralina elettronica
Moretti System Control
electronic Moretti System Control
électronique Moretti System Control
elektronisches Moretti System Control

Forni statici elettrici per pizzeria Electric pizza deck ovens Fours statiques électriques pour pizzeria Pizzaoefen mit Elektroanschluss

Ogni forno serieP è provvisto dell'esclusiva elettronica Moretti System Control con regolazione separata della quantità di calore per cielo e platea, timer di accensione, funzione economy e programmi di cottura.

Su tutta la gamma serieP gli sportelli sono rinforzati e coibentati con materiale ad alta densità ed il vetro è facilmente sostituibile dall'esterno.

Tutti i modelli serieP sono decorati con uno speciale cruscotto nero che conferisce un look gradevole e un design inalterabile nel tempo unitamente ad un'elevata igienicità.

Every serieP deck is provided with the exclusive Moretti System Control electronic board with split setting of heat for the ceiling and the bottom, switch on timer, economy function and cooking programs.

The whole serieP range is fitted with heavy-duty doors insulated with high density fiber. The glass is easily replaceable from outside the oven.

All the serieP models are decorated with a special black dashboard giving the oven a nice and unalterable design, together with a very high hygiene.

Chaque four serieP est équipé de l'exclusive partie électronique Moretti System Control avec réglage séparé de la quantité de chaleur pour ciel et plan de cuisson, temporisateur d'allumage et fonction economy.

Sur toute la gamme serieP les portes sont renforcées et calorifugées grâce à l'emploi d'un matériau à haute densité et le verre peut être remplacé aisément depuis l'extérieur.

Tous les modèles serieP sont décorés avec un particulier tableau décoratif noir qui donne un bel aspect et un design immuable le long du temps et une haute hygiène.

Jede serieP Kammer ist mit der exklusiven elektronischen Moretti System Control Bedienblende ausgestattet, mit separater Regelung für Ober- und Unterhitze, sowie einem Einschalttimer und einer Energiesparfunktion.

Die gesamte serieP hat robuste Türen, die mit hoch verdichteter Glasfaser isoliert sind. Das Türglas lässt sich im Bedarfsfall einfach von außen ersetzen.

Alle Modelle der serieP haben eine spezielle Schalttafel in Schwarz die nicht nur hygienisch einwandfrei ist sondern den Öfen außerdem ein exklusives und unverwechselbares Design verleiht.



maniglie di serie
standard door handles
poignées di série
Griff standard



mancorrente (optional)
(optional) door handle
poignée (sur demande)
Griff (optional)

pizzeria tradizionale

Quando il meglio non è abbastanza c'è Amalfi. Costruito artigianalmente utilizzando i migliori componenti, ogni Amalfi prodotto viene curato come un pezzo unico. La camera totalmente in refrattario con le resistenze infilate all'interno una ad una conferiscono ad Amalfi una capacità di mantenimento della temperatura unica ed incomparabile ed una qualità di cottura apprezzata in tutto il mondo.

When the best is not enough here comes Amalfi. Craftmade, built with the best components, each Amalfi is produced as a unique piece. Deck entirely built in refractory brick and the heating elements inside the stone, allow an uncomparable temperature maintenance and a quality of baking very much appreciated all over the world.

Quand le meilleur ne suffit pas il y a Amalfi. Réalisé de façon artisanale, en adoptant les meilleurs composants, chaque four Amalfi est réalisé avec soin comme s'il s'agissait d'une pièce unique. La chambre, qui est totalement réalisée en réfractaire, avec résistances enfilées à l'intérieur une après l'autre, confère à Amalfi une capacité de maintien de la température unique et incomparable, ainsi qu'une qualité de cuisson appréciée dans le monde entier.

Wenn das Beste nicht genug ist, dann muss es ein Amalfi-Pizzaofen sein. Aus den besten Komponenten handwerklich gefertigt ist jeder Amalfi-Ofen ein Einzelstück. Die Backkammer ist komplett schamottiert und die Heizelemente innerhalb des Schamottsteinbodens erlauben eine unvergleichliche Temperaturstabilität und eine Backqualität, die überall auf der Welt geschätzt wird.

camera interamente in refrattario per un perfetto mantenimento della temperatura

baking chamber entirely in refractory brick for a perfect temperature maintenance

chambre totalement réalisée en réfractaire, pour un maintien parfait de la température

Backkammer komplett aus Schamottstein für eine optimale Temperaturstabilität



resistenze inserite nel refrattario per un maggior volano termico

built-in heating elements for a higher thermic flywheel
résistances insérées dans le réfractaire pour un maintien thermique plus accru

Im Stein integrierte Heizelemente sorgen für ein optimales Temperaturverhalten und eine schnelle Aufwärmphase



Amalfi

pizzeria tradizionale

Amalfi è disponibile in 4 dimensioni ed una speciale versione vintage con un design più classico nel rispetto della tradizione, oltre ad una lunga lista di accessori per personalizzare il forno in accordo alle più diverse esigenze. Perché ogni Amalfi è unico, proprio come i nostri clienti.

Amalfi is available in 4 sizes and a special vintage version with a more classical design recalling tradition, in addition to a long list of accessories to customize the oven according to the different needs. Because each single Amalfi is unique, as anyone of our customers is.

Amalfi est disponible en 4 dimensions et une spécial version vintage avec un design plus classique dans le respect de la tradition, outre une longue liste d'accessoires pour personnaliser le four conformément à l'exigences les plus différentes. Parce que chaque Amalfi est unique, juste comme nos clients.

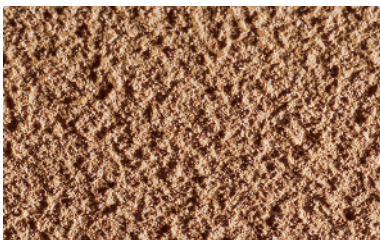
Den Amalfi-Ofen gibt es in 4 Größen und auch in einer speziellen Retro-Version. Eine breite Palette an Zubehörteilen macht es weiterhin möglich, den Ofen allen speziellen Bedingungen und Wünschen anzupassen. Jeder einzelne Amalfi-Ofen ist so individuell wie unsere Kunden.

una speciale bandella frontale contiene la fuoriuscita di calore in fase di apertura

a special front blade avoids heat loss at each door opening

une bande frontale spéciale sert à contenir la sortie de la chaleur lors de la phase d'ouverture

Eine spezielle Frontblende verhindert den Wärmeverlust beim Öffnen der Tür



lo speciale trattamento del refrattario garantisce una perfetta uniformità di cottura

the special refractory brick treatment allows a perfect even baking

le traitement spécial du réfractaire garantit une uniformité de cuisson exceptionnelle

Der speziell sandgestrahlte Schamottsteinboden ermöglicht sowohl das Backen direkt auf dem Stein als auch eine perfekte Gleichmäßigkeit beim Backen



Amalfi vintage

pizzeria al taglio

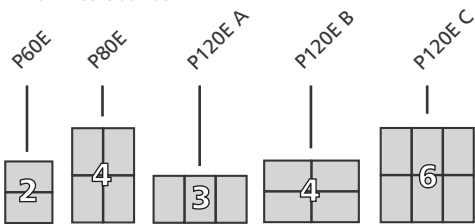
Affidabilità e bassi costi di esercizio: è per questo che P60E - P80E e P120E sono la scelta migliore per la produzione di pizza al taglio. Con suolo in lamiera bugnata, ideale per la pizza in teglia, o in refrattario per una maggiore versatilità.

Reliability and very low working costs: P60E - P80E and P120E are the best choice for any production of walk-a-way pizza. With embossed steel deck, ideal for baking pizza in trays, or refractory brick deck for a better versatility.

Fiabilité et faibles coûts de service: c'est pour cette raison que P60E - P80E et P120E représentent le choix idéal pour la production de pizzas à la découpe. La sole est en tôle avec bossage, idéale pour la pizza en plateau, ou en réfractaire pour une versatilité plus accrue.

Zuverlässig und mit geringen Betriebskosten: P60E - P80E und P120E sind die beste Wahl für jede Art von Take-away-Pizza. Mit einem Noppen-Stahlboden, ideal für den Einsatz von Pizzablechen, oder mit Schamottstein für mehr Vielseitigkeit.

capacità teglie 60x40cm
capacity trays 60x40cm
contenance plateaux 60x40cm
Anzahl Bleche 60x40cm



P60E - P80E

P120E

multifunzionalità

Perché utilizzare un ottimo forno per cuocere soltanto pizza? Con Moretti è possibile ottenere cotture perfette di tantissimi altri prodotti, risparmiando tempo e denaro. Contattateci per ulteriori informazioni sulla multifunzionalità dei nostri forni: vi metteremo a disposizione tutta la nostra esperienza.

Why using an excellent oven just for baking pizza? With Moretti cooking a large variety of different products is very easy, and you'll save time and money. Contact us for further information on our multifunctional ovens: we will help you with all our experience.

Pourquoi employer un très bon four pour cuire seulement de la pizza? Par Moretti il est possible d'obtenir des cuissons parfaites de beaucoup d'autres produits et épargner du temps et de l'argent. Veuillez nous contacter pour des autres renseignements sur la multifonctionnalité de nos fours: nous allons mettre à Votre disposition toute notre expérience.









































Warum sollte man einen exzellenten Ofen nur zum Pizza Backen benutzen? Mit Moretti kann man eine Vielzahl von verschiedenen Gerichten ganz einfach zubereiten und dabei auch noch Zeit und Geld sparen. Fragen Sie uns, wenn Sie mehr über multifunktionelle Öfen wissen möchten: Wir sind gerne für Sie da.

...non solo pizza

pizza e focacce • pizza & focaccia • pizza & galettes • pizza & focacce									
PIZZA MARGHERITA (fresco) PIZZA MARGHERITA (fresh) PIZZA MARGHERITA (frais) PIZZA MARGHERITA (fresco)		gr 200 Retino Ø 33 cm Screen Ø 33 cm Grille Ø 33 cm Parrilla Ø 33 cm	T75E	330°	340°	3:40"	48		
			T97E	350°	360°	3:50"	108		
			T75G	340°	3:40"	48			
			T97G	360°	3:40"	114			
PIZZA NAPOLITANA (fresco) PIZZA NAPLES (fresh) PIZZA NAPLES (frais) PIZZA NAPOLITANA (fresco)		gr 200 Retino Ø 33 cm Screen Ø 33 cm Grille Ø 33 cm Parrilla Ø 33 cm	T75E	330°	340°	3:40"	48		
			T97E	350°	360°	3:40"	114		
			T75G	340°	3:40"	48			
			T97G	360°	3:30"	119			
PIZZA 4 STAGIONI (fresco) PIZZA 4 SEASONS (fresh) PIZZA 4 SAISONS (frais) PIZZA 4 ESTACIONES (fresco)		gr 200 Retino Ø 33 cm Screen Ø 33 cm Grille Ø 33 cm Parrilla Ø 33 cm	T75E	330°	340°	3:40"	48		
			T97E	350°	360°	4:10"	99		
			T75G	340°	3:40"	48			
			T97G	360°	4:00"	103			
PIZZA BUFALINA (fresco) PIZZA WITH BUFALA CHEESE (fresh) PIZZA AVEC FROMAGE DE BUFALA (frais) PIZZA CON QUESO DE BUFALA (fresco)		gr 200 Retino Ø 33 cm Screen Ø 33 cm Grille Ø 33 cm Parrilla Ø 33 cm	T75E	330°	340°	3:40"	48		
			T97E	350°	360°	4:10"	99		
			T75G	340°	3:40"	48			
			T97G	360°	3:40"	114			
PIZZA BRITOLANA (fresco) PIZZA WITH VEGETABLES (fresh) PIZZA AVEC LEGUMES (frais) PIZZA CON VERDURAS (fresco)		gr 200 Retino Ø 33 cm Screen Ø 33 cm Grille Ø 33 cm Parrilla Ø 33 cm	T75E	340°	340°	3:40"	48		
			T97E	355°	360°	4:10"	99		
			T75G	340°	3:40"	48			
			T97G	360°	4:00"	103			
PIZZA AI FUNGHI (fresco) PIZZA WITH MUSHROOMS (fresh) PIZZA AVEC CHAMPIGNONS (frais) PIZZA CON CHAMPIÑONES (fresco)		gr 200 Retino Ø 33 cm Screen Ø 33 cm Grille Ø 33 cm Parrilla Ø 33 cm	T75E	330°	340°	3:40"	48		
			T97E	350°	360°	4:00"	103		
			T75G	340°	3:40"	48			
			T97G	360°	3:40"	114			

prodotti di gastronomia • gastronomy • plats cuisinés • productos de gastronomía									
LASAGNE (fresco) LASAGNE BOLOGNESE (fresh) LASAGNES BOLOGNESE (frais) LASANA (fresco)		gr 800 Vaschetta in alluminio 22x18 cm Aluminium pan 22x18 cm Casserole d'aluminium 22x18 cm Bandeja de aluminio 22x18 cm	T75E	230°	220°	20:00"	16,8		
			T97E	240°	230°	20:00"	35,2		
			T75G	230°	20:00"	16,8			
			T97G	240°	20:00"	35,2			
CANNELLONI (fresco) STUFFED CANNELLONI (fresh) CANNELLONI (frais) CANELONES (fresco)		gr 600 Vaschetta in alluminio 22x18 cm Aluminium pan 22x18 cm Casserole d'aluminium 22x18 cm Bandeja de aluminio 22x18 cm	T75E	230°	230°	15:00"	19,2		
			T97E	240°	240°	15:00"	39,6		
			T75G	230°	15:00"	19,2			
			T97G	240°	15:00"	39,6			
TAGLIATA DI MANZO (fresco) BEEF TAGLIATA (fresh) TAGLIATA DE BOEUF (frais) CORTE DE NOVILLO (fresco)		gr 600 Taglia rigata antiaderente GN 2/3 Ridged non-stick tray GN 2/3 Plaque strike anti-adhérente GN 2/3 Bandeja estriada antiadherente GN 2/3	T75E	270°	280°	8:00"	10,8		
			T97E	280°	290°	8:00"	28,2		
			T75G	280°	8:00"	10,8			
			T97G	290°	8:00"	28,2			
SCALOPINE ALLA VALDOSTANA (fresco) VALDOSTANA ESCALOPEs (fresh) ESCALOPES À LA VALDÔTAINE (frais) ESCALOPAS À LA VALDOSTANA (fresco)		gr 200 Taglia antiaderente Ø 28 cm h14 cm Anti-sticking pan Ø 28 cm h14 cm Casserole anti-adhérente Ø 28 cm h14 cm Bandeja antiadherente Ø 28 cm h14 cm	T75E	280°	280°	8:00"	5,6		
			T97E	290°	290°	8:00"	13,1		
			T75G	280°	8:00"	5,6			
			T97G	290°	8:00"	13,1			
PETTO DI POLLO (fresco) CHICKEN BREAST (fresh) BLANC DE POULET (frais) PECHUGA DE POLLO (fresco)		gr 150 Taglia rigata antiaderente GN 2/3 Ridged non-stick tray GN 2/3 Plaque strike anti-adhérente GN 2/3 Bandeja estriada antiadherente GN 2/3	T75E	280°	280°	4:00"	6,1		
			T97E	290°	290°	4:00"	15,4		
			T75G	280°	4:00"	6,1			
			T97G	290°	4:00"	15,4			
POLLO ALLA CACCIATORA (fresco) CHICKEN CHASSEUR (fresh) POULET CHASSEUR (frais) POLLO A LA CAZADORA (fresco)		gr 800 Taglia antiaderente Ø 28 cm h14 cm Anti-sticking pan Ø 28 cm h14 cm Casserole anti-adhérente Ø 28 cm h14 cm Bandeja antiadherente Ø 28 cm h14 cm	T75E	210°	220°	20:00"	6,3		
			T97E	220°	230°	20:00"	15,6		
			T75G	220°	20:00"	6,3			
			T97G	230°	20:00"	15,6			

Alcune pagine del ricettario Moretti Forni
 Some pages of the Moretti Forni recipe book
 Des pages du recueil de recettes Moretti Forni
 Einige Seiten der Moretti Forni Rezeptsammlung

		AMALFI	P60E - P80E	P120E				AMALFI	P60E - P80E	P120E
Caratteristiche principali • Main features Caractéristiques principales • Haupteigenschaften	 Modulare Modular Modulare Modular	●	●	●		Alimentazione elettrica Electric power Alimentation électrique Elektro-Anschluss	●	●	●	
	 Dimensioni esterne (lxpxh) External size (wxdxh) Dimensions externes (lxpxh) Außenabmessungen (bxtxh)	A: 102x140x40 B: 132x110x40 C: 132x140x40 D: 152x148x40	P60E: 97x129x37 P80E: 117x169x37	A: 161x106x40 B: 161x126x40 C: 161x166x40		Tipo di alimentazione Kind of power Type d'alimentation Phasen und Spannung	AC V 400 3N	AC V 400 3N	AC V 400 3N	
	 Dimensioni interne (lxpxh) Internal size (wxdxh) Dimensions internes (lxpxh) Innenabmessungen (bxtxh)	A: 65x103x18 B: 95x73x18 C: 95x103x18 D: 115x111x18	P60E: 60x83x18 P80E: 80x125x18	A: 124x65x18 B: 124x85x18 C: 124x130x18		Potenza impegnata Maximum power Puissance nécessaire Max. Anschlusswert	A: 7,1 kW B: 7,1 kW C: 9,6 kW D: 12,6 kW	P60E: 7,9 kW P80E: 11,0 kW	A: 8,6 kW B: 9,3 kW C: 15,5 kW	
	 Piano in refrattario Refractory deck Plan en réfractaire Schamottstein-Boden	●	●	●		Consumo medio orario Average power cons. Consommation horaire moyenne Stromverbrauch	A: 3,6 kW/h B: 3,6 kW/h C: 4,8 kW/h D: 6,3 kW/h	P60E: 4,0 kW/h P80E: 5,5 kW/h	A: 4,3 kW/h B: 4,7 kW/h C: 7,8 kW/h	
	 Piano in lamiera bugnata Embossed sheet deck Plan en tôle avec bossage Noppen-Stahlboden	-	∅	∅		Tempo di salita a 350°C Time for reaching 350°C Temps nécessaire pour atteindre 350°C Zeit bis zum Erreichen von 350°C	1h 30'	40'	40'	
Capacità • Productivity Capacité • Kapazität	 N. pizze Ø30cm/camera N. Pizzas Ø30cm/deck N. de pizzas Ø30cm/chambre N. Pizzen Ø30cm/Kammer	A: 6 B: 6 C: 9 D: 12 (ø35cm: 9)	P60E: 4 P80E: 9	A: 8 B: 11 C: 16		N. teglie (60x40)/camera N. of trays (60x40)/deck N. de plateaux (60x40)/chamber N. Bleche (60x40)/Kammer	A: 2 B: 2 C: 3 D: 4	P60E: 2 P80E: 4	A: 3 B: 4 C: 6	
	 Produzione pizze Ø30cm/h Pizzas Ø30cm output/h Production de pizzas Ø30cm/h Anzahl Pizzen Ø30cm/h	A: 90 B: 90 C: 135 D: 180 (ø35cm: 135)	P60E: 60 P80E: 135	A: 120 B: 165 C: 240		Produzione teglie (60x40)/h Trays (60x40) output/h Production plateaux (60x40)/h Anzahl Bleche (60x40)/h	A: 12 B: 12 C: 18 D: 24	P60E: 12 P80E: 24	A: 18 B: 24 C: 36	
Funzionalità • Functionality Fonctionnalité • Funktionalität	 Frontale in acciaio inox Front side in stainless steel Côté frontal en acier inox Außen in Edelstahl	●	●	●		Cappa extra-large Extra-large hood Hotte extra-large Vergrößerte Haube	○	○	○	
	 Elemento decorativo per cappa Decorative element for hood Élément décoratif pour hotte Dekorelement für Haube	●	●	●		Cappa aspirante canalizzata Extracting vapour hood Hotte aspirante canalisée Dampfabzugshaube	○	○	○	
	 Gestione elettronica Electronic control Gestion électronique Elektronische Steuerung	●	●	●		Cappa autocondensante Self condensing hood Hotte auto-condensante Selbstkondensierend Haube	○	○	○	
	 Funzione Economy Economy function Fonction Energy Saving Energiesparfunktion	●	●	●		Bandella salva-calore Heat-blocking blade Bande garde-chaleur Hitzeschutz	●	●	-	
	 Timer di accensione Switch on timer Temporisateur d'allumage Timer	●	●	●		Celle di lievitazione (h) Provers (h) Étuves (h) Gärschrank (h)	80	60, 80	80	
	 N. 20 programmi di cottura N. 20 cooking programs N. 20 programs de cuisson N. 20 Backensprogramme	●	●	●		Supporti (h) Supports (h) Supports (h) Untergestell (h)	40, 60, 80, 95	40, 60, 80, 95	40, 60, 80, 95	
	 Ruote Castors Roues Räder	●	●	●		Elemento distanziatore Spacer element Élément entretoise Grundplatte	○	○	○	
	 Doppia illuminazione interna protetta Double protected internal light Double éclairage interne protégé Geschützte Doppelinnenbeleuchtung	●	●	●		Kit unione sportelli Doors joining kit Kit union portes Türverbindungsset	-	-	○	
	 Camera in refrattario Refractory all around Chambre en réfractaire Kammer aus Schamottstein	●	-	-		Versione Vintage Vintage version Version Vintage Version Vintage	○	-	-	
	 Refrattario sabbiato Sand-blasted refractory Pierre réfractaire sablée Sandgestrahlter Schamottstein	●	●	●		Resistenze potenziate platea Reinforced bottom heating Résistances sol potencées Verstärktes untere Aufheizen	○	○	○	
	 Porta rinforzata Heavy duty door Porte renforcée Strapazierfähige Tür	●	●	●		Heavy Duty Pack Heavy Duty Pack Heavy Duty Pack Heavy Duty Pack	○	○	○	
	 Isolamento alta densità High density insulation Isolation à haute densité Hoheisolierungsdichte	●	●	●		Guide portateglie Trayholder slides Guides porte-plateaux Blechschielen	●	●	●	
	 Mancorrente Door handle (optional) Poignée (sur demande) Griff (optional)	○	○	○		Quadro elettrico unico One electric connection Tableau électrique unique Ein Stromanschluss	○	○	○	

serieP

classic

electric pizza deck ovens

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.