



CORE
Condektion® Technology

CORE

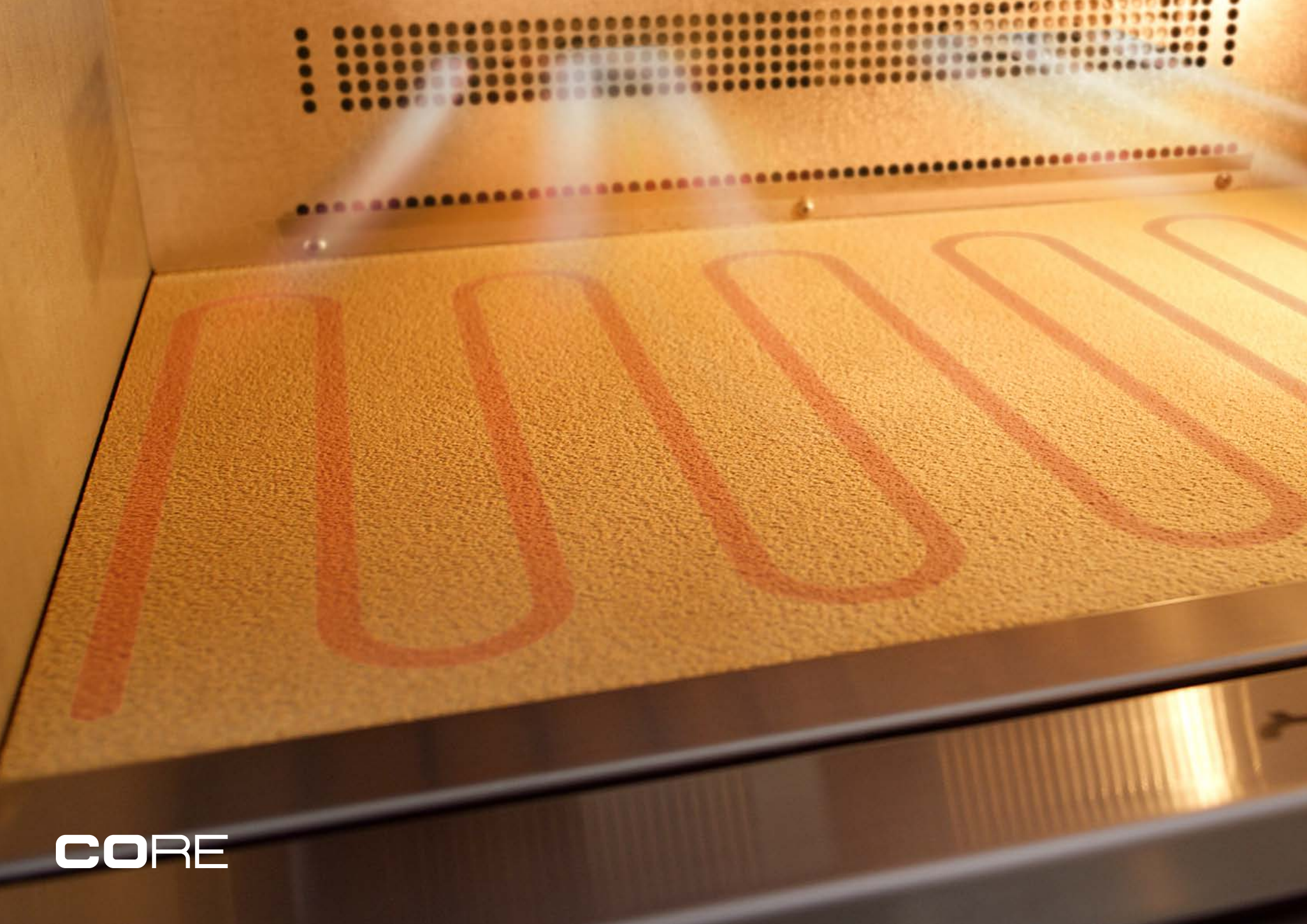
LE PREMIER FOUR AU MONDE DOTÉ DE LA

TECHNOLOGIE CONDECKTION®

Regardez la
vidéo de présentation







CORE



TECHNOLOGIE EXCLUSIVE CONDECKTION®.

La **perfection de la cuisson statique** s'allie à la rapidité de la **ventilation contrôlée des flux de chaleur** naturellement générés à l'intérieur de la chambre.

Un **brevet exclusif** qui garantit une efficacité, une précision et une rapidité maximales.

Jusqu'à
20%
plus rapide
avec Refining®*

* Par rapport à un four statique de sa catégorie sans technologie Condection®.

LE FOUR CONÇU POUR LE REFINING®.

Avec le CORE finalisez la **cuisson du produit** à un moment ultérieur (**Refining®**) en utilisant la technologie exclusive **Condecktion®** et en utilisant les **paramètres de précuisson**, pour garantir des résultats toujours parfaits avec une facilité et une rapidité maximale: **cuisson impeccable comme frais!**



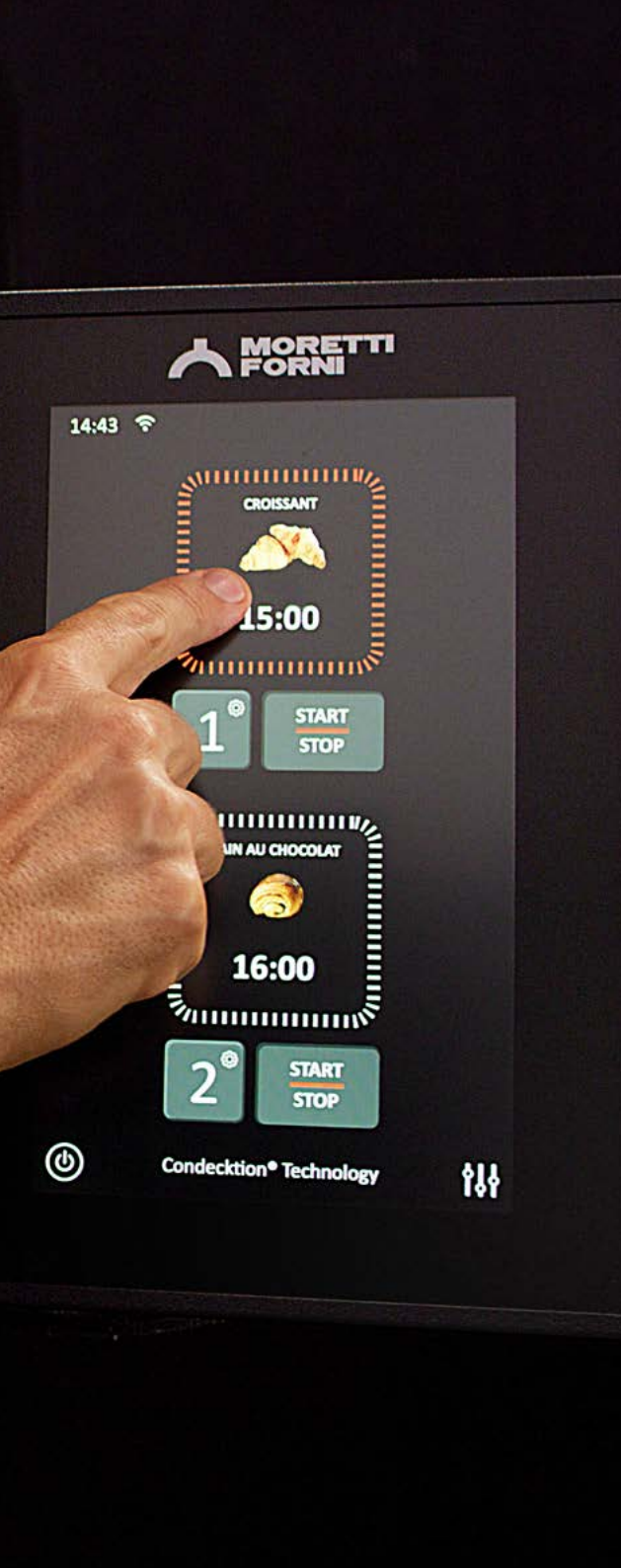


CORE



 MORETTI
FORNI

CORE



FACILE ET INTUITIF AVEC TABLETTE ET APPLICATION SMARTBAKING®.

Atteignez un nouveau niveau de contrôle grâce à la **tablette avec interface slider intuitive entièrement pilotable à distance** et à l'application **SmartBaking®** qui permet une **gestion facile et simplifiée** dans la personnalisation du résultat de cuisson.



UN PARTENAIRE PRÉCIEUX DE VOTRE ÉTABLISSEMENT.

Le CORE réduit les temps d'attente, élimine le gaspillage et réduit la consommation énergétique, tout en contribuant à l'efficacité opérationnelle et au développement durable.



CORE

POUR CHAQUE TYPE D'ÉTABLISSEMENT.

Son **format compact** et sa **modularité** facilitent son intégration dans n'importe quel environnement, favorisant la **flexibilité** et l'**adaptabilité**.





CORE

CORE

Condektion® Technology



CHOISISSEZ VOTRE COMBINAISON IDÉALE:



UNE CHAMBRE



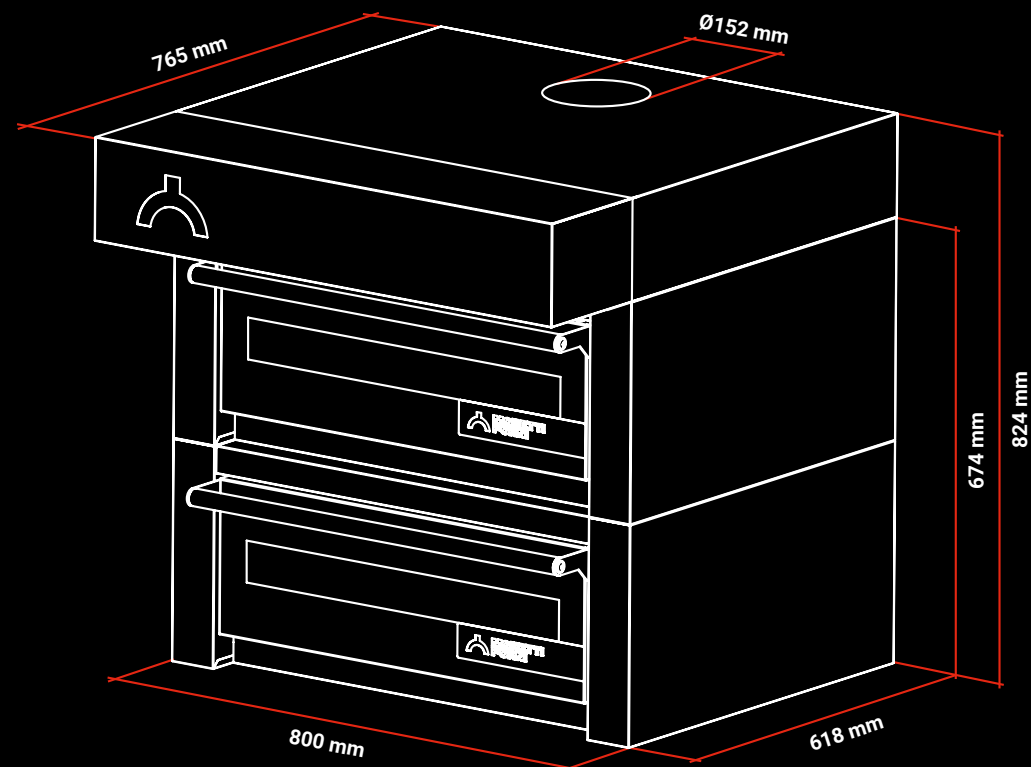
COMPOSITION 2 CHAMBRES



COMPOSITION 3 CHAMBRES



COMPOSITION 4 CHAMBRES



CARACTÉRISTIQUES *(pour 1 chambre)*

Dimensions extérieures: L800 x P618 x H352 mm

Dimensions intérieures: L610 x P410 x H180 mm

Poids: 50 kg

Température maximale: 290 °C

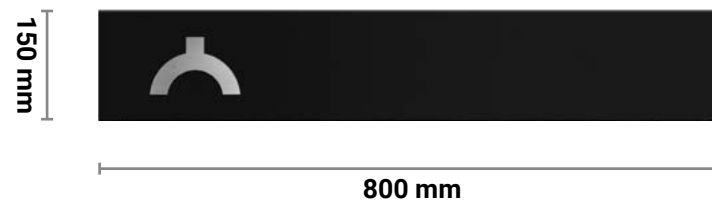
Alimentation: AC V230 1N 50/60Hz

Puissance maximale: 4 kW

Consommation moyenne/h: 1,5 kW/h

En savoir
plus

HOTTE *(en accessoires)*



FOUR + TABLETTE



CHAMBRE DE CUISSON





CORE

Condection® Technology

**MORETTI
FORNI**
The SmartBaking Company®

Moretti Forni S.p.A.

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

morettiforni.com