



napolis

El valor de la marca.

Desde 1946 pensamos, diseñamos y fabricamos hornos con un único objetivo: la cocción perfecta.

Hoy nace Neapolis®510°C, el horno eléctrico más potente del mundo: una nueva solución de cocción para honrar la tradición de la pizza italiana en todas sus formas.





capolis

Un nombre, un estilo.

Una herramienta de cocción excepcional con un diseño innovador que respeta la tradición.

Neapolis®: el horno de leña se vuelve eléctrico.

Neapolis®, un nuevo horno para una gran pizza.

El horno Neapolis® encierra en una sola palabra siglos de sabiduría y habilidad artesanal que han permitido a la pizza italiana convertirse en embajadora mundial de un estilo de vida alrededor de la mesa.

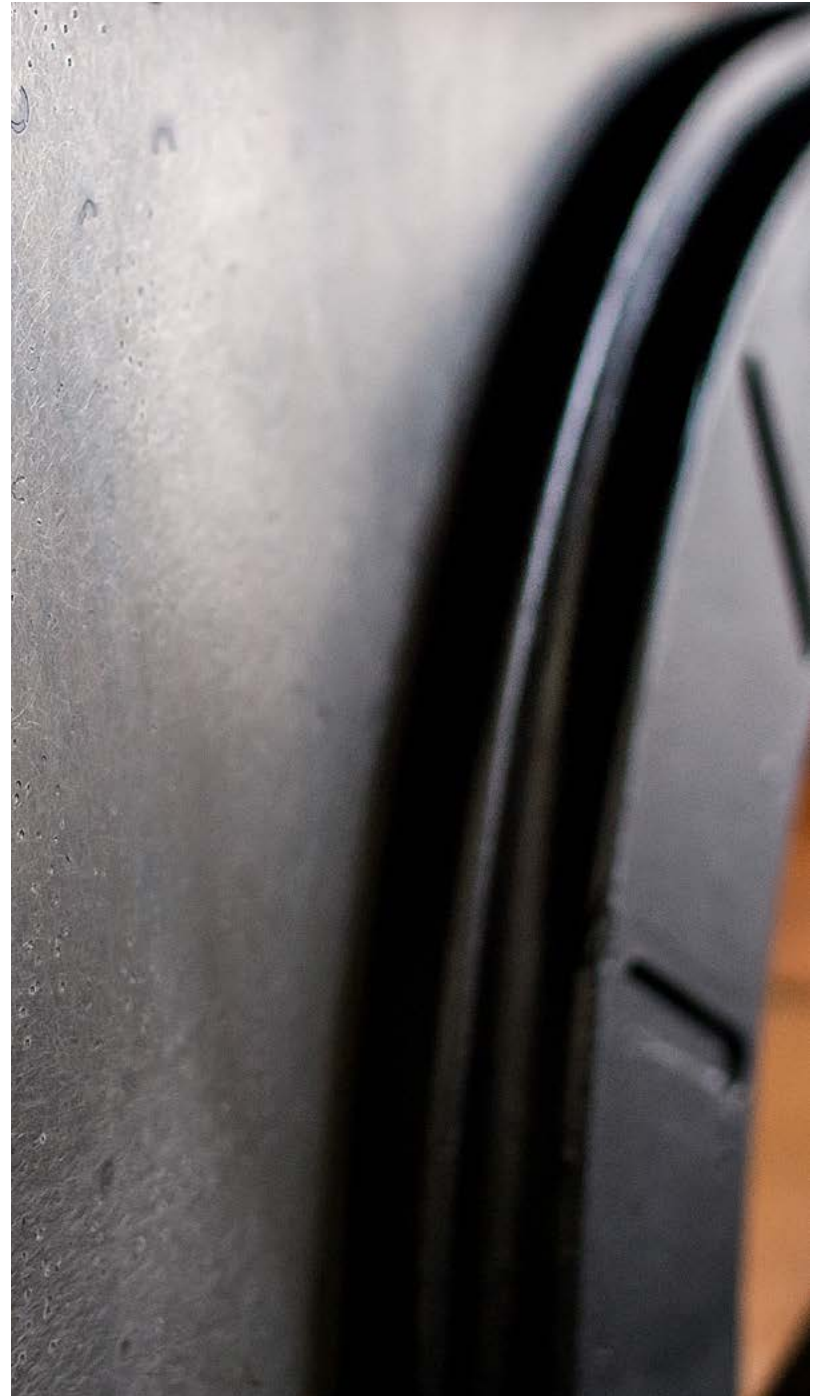
Moretti Forni se ha inspirado en esta tradición para desarrollar un nuevo instrumento capaz de llevar este mensaje de excelencia a todos los rincones del planeta.

Calidad constructiva.

Hemos utilizado los mejores materiales y aplicado las soluciones más inteligentes para reducir el consumo y respetar el medio ambiente.

Neapolis® está equipado con un software que gestiona la potencia instalada para alcanzar su temperatura máxima de funcionamiento en 1 hora y 45 minutos y consumir lo estrictamente necesario durante el uso: 4,4 kW/h (Neapolis®_4), 6,5 kW/h (Neapolis®_6) y 7,8 kW/h (Neapolis®_9).

Los materiales aislantes, los acabados en acero inoxidable vintage, la boca de hierro fundido de alta resistencia, la campana en acero negro, la superficie de cocción en biscotto y las resistencias optimizadas son detalles que explican por qué Neapolis® es un horno sin igual.





Toda la potencia que necesitas...

Hemos aplicado toda nuestra experiencia para ofrecerte la temperatura más alta jamás alcanzada por un horno eléctrico: 510°C.

Nadie antes había llegado tan alto como Moretti Forni, con el objetivo de garantizar la máxima temperatura y la cocción perfecta de una pizza napolitana en menos de 1 minuto.

Ya sea una pizza tradicional, estilo “rueda de carro”, al plato, con borde inflado (canotto) o crujiente, Neapolis® te proporciona la energía que necesitas.

Serás tú quien decida cuánta necesitas y por cuánto tiempo.

... para una pizza perfecta.

Todas las pizzas que quieras, siempre perfectas, sin detenerte nunca.

Neapolis® es el compañero ideal para realizar el trabajo del pizzero y del panadero.

Potente, fiable, incansable.

La potencia controlada desde el display electrónico te permite ajustar la temperatura deseada y mantenerla con precisión todo el tiempo que haga falta.

La combinación entre habilidad artesanal, gestión inteligente y las rejillas patentadas te permite mantener la humedad ideal para tu producto y hornear tantas pizzas como desees sin interrupciones.





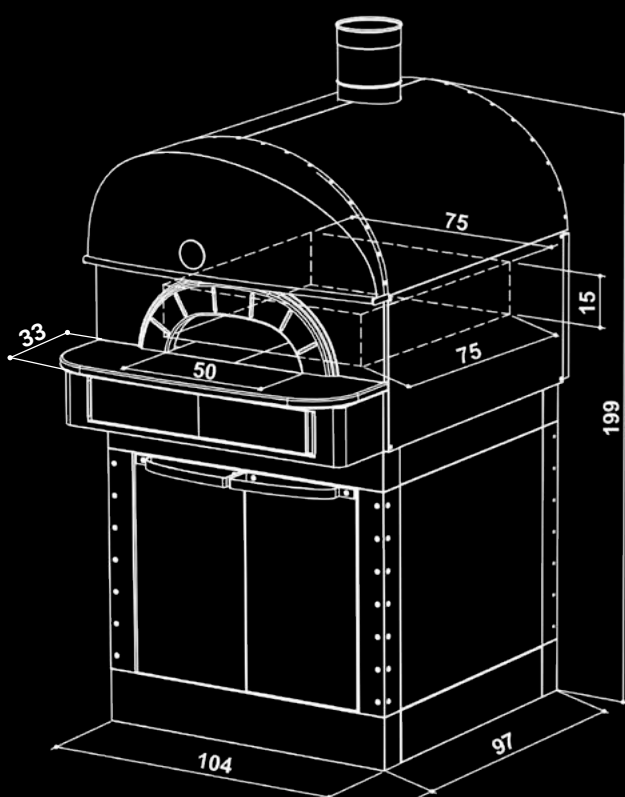
Características y datos técnicos

- temperatura máxima: 510°C -
- cámara completamente en material refractario -
- deflectores internos basculantes -
- superficie de cocción en biscotto -
- resistencias en espiral dentro de los refractarios -
- regulación de cielo y solera Dual-Power™ -
- gestión de picos de trabajo Power-Booster™ -
- gestión de pausas Eco-Standby® -
- doble aislamiento de alta densidad -
- superficies exteriores frías Cool-Around® -
- válvula de vapor regulable -
- temporizador de encendido diario -
- 20 programas personalizables -
- iluminación interna -
- programa automático de limpieza -
- ruedas con freno ocultas -
- cámara de fermentación con guías para bandejas -
- cámara de fermentación con iluminación interna -
- puerta desmontable de acero inoxidable -
- puerta desmontable con frontal de cristal (opcional) -

Mira el
vídeo tráiler

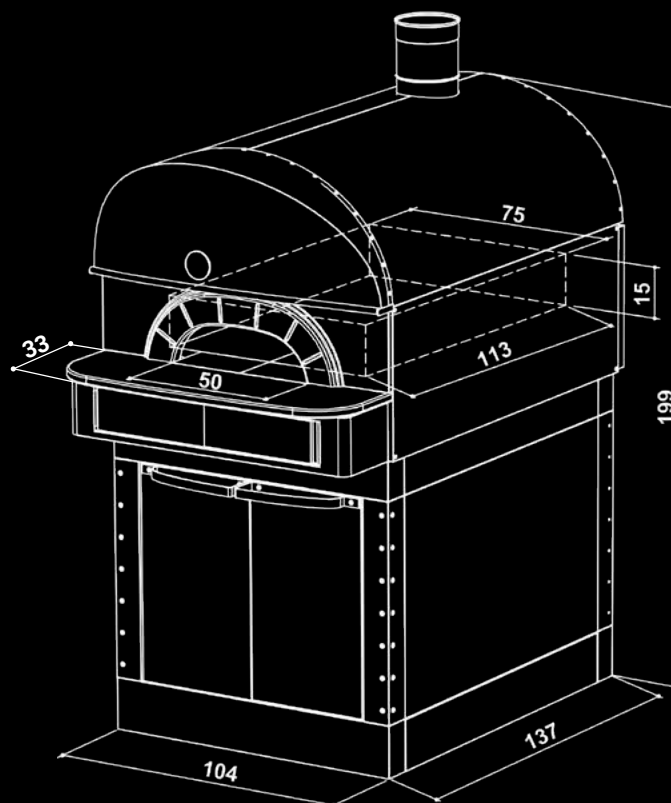


capolis



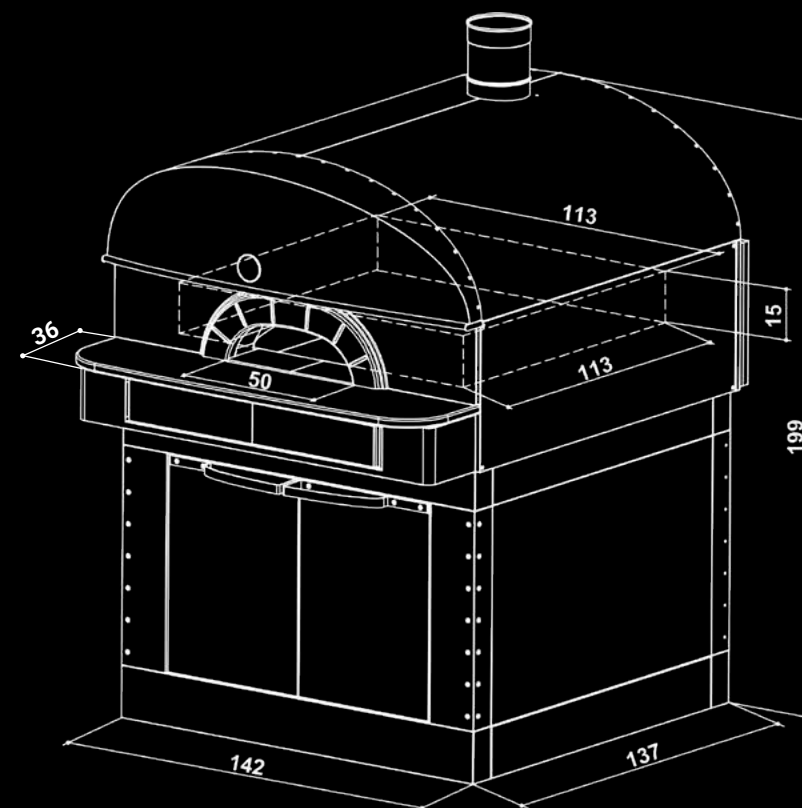
Neapolis®_4

Peso (horno + cámara de fermentación):	450 kg
Capacidad (pizzas Ø 33 cm):	4
Alimentación estándar:	AC V400 3N 50/60Hz
Alimentación opcional:	AC V230 3 50/60Hz
Potencia máxima:	12 kW
Consumo medio/h:	4,4 kWh
Alimentación cámara de fermentación:	AC V230 1N
Potencia máx cámara de fermentación:	1 kW
Cons. medio/h cámara de fermentación:	0,5 kWh



Neapolis®_6

Peso (horno + cámara de fermentación):	525 kg
Capacidad (pizzas Ø 33 cm):	6
Alimentación estándar:	AC V400 3N 50/60Hz
Alimentación opcional:	AC V230 3 50/60Hz
Potencia máxima:	14,7 kW
Consumo medio/h:	6,5 kWh
Alimentación cámara de fermentación:	AC V230 1N
Potencia máx cámara de fermentación:	1,5 kW
Cons. medio/h cámara de fermentación:	0,8 kWh



Neapolis®_9

Peso (horno + cámara de fermentación):	725 kg
Capacidad (pizzas Ø 33 cm):	9
Alimentación estándar:	AC V400 3N 50/60Hz
Alimentación opcional:	AC V230 3 50/60Hz
Potencia máxima:	21,9 kW
Consumo medio/h:	7,8 kWh
Alimentación cámara de fermentación:	AC V230 1N
Potencia máx cámara de fermentación:	1,5 kW
Cons. medio/h cámara de fermentación:	0,8 kWh



Capolis

El horno a leña se vuelve eléctrico

 **MORETTI
FORNI**
The SmartBaking Company®

Moretti Forni S.p.A.

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

morettiforni.com