



Moretti

La valeur de la marque.

Nous imaginons, concevons et fabriquons des fours depuis 1946, avec toujours la même finalité: la cuisson parfaite.

Aujourd'hui, nous lançons Neapolis®510°C, le four électrique le plus puissant au monde, une nouvelle solution de cuisson pour la tradition de la pizza italienne sous toutes ses formes.





Un nom, un style.

Neapolis est un outil de cuisson exceptionnel, un four avant-gardiste qui comme le traduit son design, respecte la tradition. Avec Neapolis®, le four à bois devient électrique.

Neapolis®, un nouveau four pour l'excellence de la pizza. Le four Neapolis® incarne l'expertise et le savoir-faire centenaires qui ont fait de la pizza italienne une ambassadrice mondiale d'un véritable art de vivre et de manger.

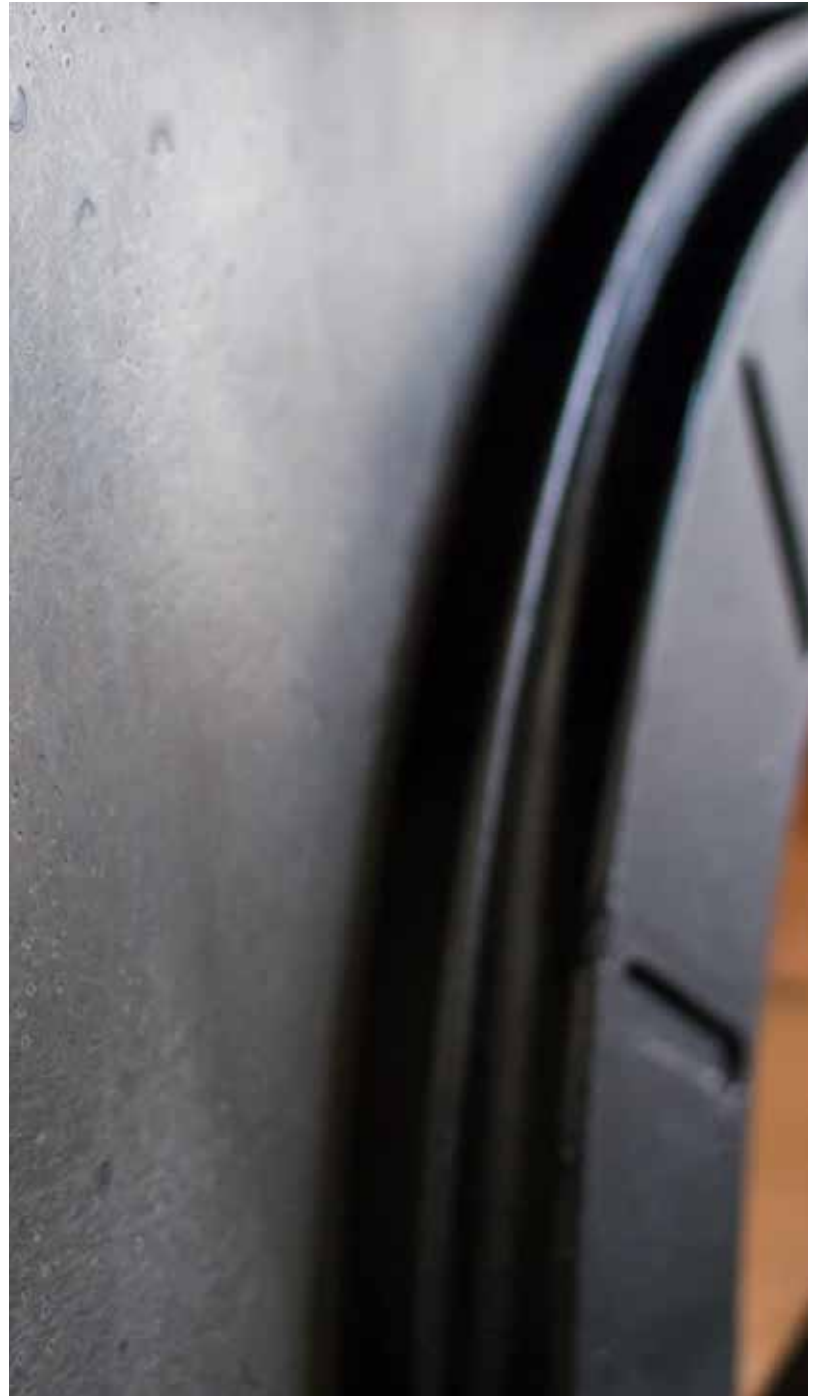
Moretti Forni a étudié cette tradition pour développer ce nouvel outil et porter ce message d'excellence aux quatre coins du monde.

Une qualité de fabrication.

Nous avons utilisé les meilleurs matériaux et recherché les solutions les plus intelligentes pour limiter la consommation d'énergie et respecter l'environnement.

Neapolis® est équipé d'un logiciel qui permet de gérer la puissance d'installation pour atteindre la température maximale de fonctionnement en à peine 1 heure et 45 minutes. La consommation pendant l'utilisation est limitée au strict minimum indispensable : seulement 6,5 kW/h (Neapolis_6) et 6,8 kW/h (Neapolis_9).

Matériaux isolants, finitions en acier inoxydable vintage, ouverture en fonte haute résistance, hotte en acier noir, plan de cuisson en "biscotto" et éléments chauffants optimisés, sont autant de détails qui expliquent pourquoi Neapolis® est un four absolument unique.





Toute la puissance dont vous avez besoin...

Nous avons mis à profit toute notre expérience pour vous offrir la température la plus élevée jamais atteinte dans un four électrique: 510 °C.

Personne n'est jamais allé aussi loin que Moretti Forni pour vous garantir ces températures maximales qui vous permettent de cuire une pizza napolitaine en moins d'une minute.

Qu'il s'agisse d'une pizza traditionnelle, d'une pizza "chariot wheel", d'une pizza à pâte fine, d'une "pizza canotto" ou d'une pizza à base croustillante, Neapolis® vous offre toute la puissance dont votre pizzeria a besoin.

C'est vous qui décidez de son niveau et de la durée.

... pour une pizza parfaite.

Pour chaque pizza que vous souhaitez parfaite, à chaque fois et sans limite...

Neapolis® est le compagnon idéal quand il s'agit de faciliter la tâche du pizaiolo ou même du boulanger.

Puissant, fiable et infatigable.

La puissance se régle à partir de l'écran électronique: vous pouvez régler la température selon vos besoins et conserver ce paramètre pendant toute la durée pendant laquelle vous en avez besoin, sans aucun souci.

La combinaison d'un savoir-faire artisanal et d'une commande intelligente, associée à des lames brevetées, vous permet de conserver le réglage d'humidité idéal et de faire cuire toutes vos pizzas sans limite de temps.

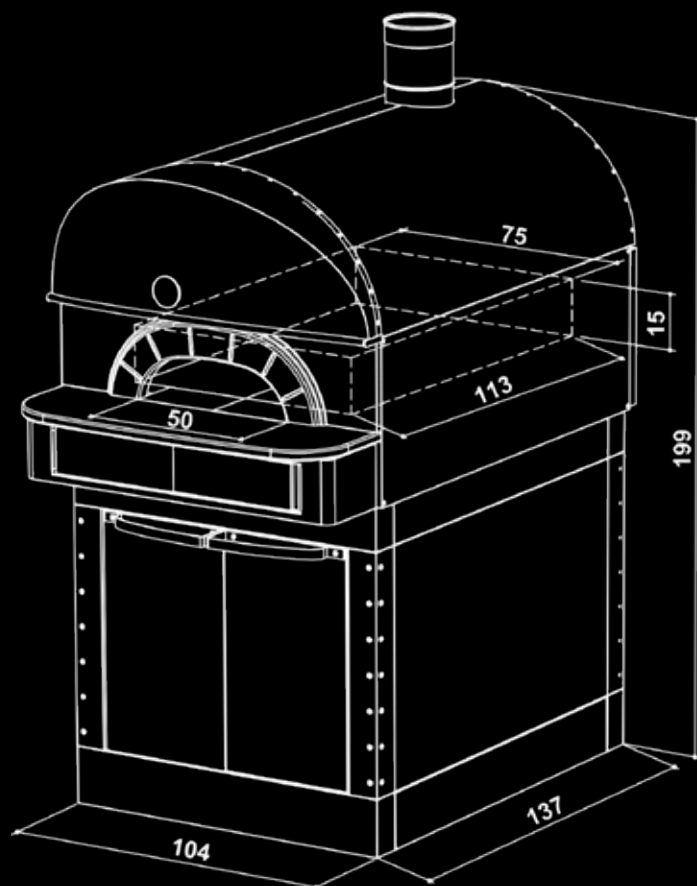


Caractéristiques et données techniques

- température maximale 510°C
- chambre entièrement en réfractaire
- déflecteurs internes inclinables
- plan de cuisson en "biscotto"
- résistances spiralées dans les réfractaires
- Réglage du ciel et du Sol Dual-Power™
- Gestion des pics de travail Power
- gestion des pauses de travail Eco-Standby™
- double isolation haute densité
- Surfaces extérieures froides Cool-Around®
- vanne vapeur partialisable
- timer d'allumage quotidienne
- 20 programmes personnalisables
- éclairage intérieur
- programme de nettoyage automatique
- roues freinables non visibles
- Etuve avec éclairage intérieur
- porte amovible standard en acier inoxydable
- porte amovible avec façade vitrée (en option)

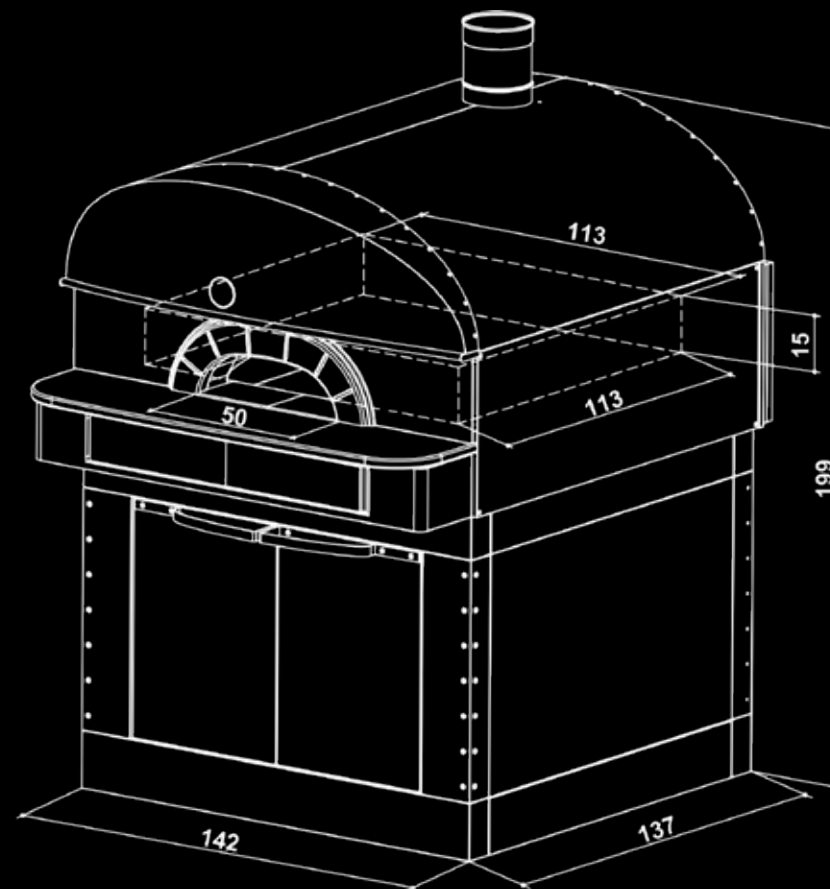
The logo for Capolis Moretti Forni, featuring a stylized white mountain range graphic to the left of the brand name. The word "capolis" is written in a white, elegant script font, with the "c" and "a" connected. Below "capolis", the words "MORETTI FORNI" are written in a smaller, white, uppercase sans-serif font.

capolis
MORETTI FORNI



Neapolis®_6

Poids (four + étuve):	525 kg
Capacité (pizzas Ø 33 cm):	6
Alimentation standard:	AC V400 3N 50/60Hz
Alimentation en option:	AC V230 3 50/60Hz
Puissance maximale:	14,7 kW
Consommation moyenne horaire:	6,5 kWh
Alimentation etuve:	AC V230 1N
Puissance maximale du etive:	1,5 kW
Consommation moyenne horaire etuve:	0,8 kWh



Neapolis®_9

Poids (four + étuve):	725 kg
Capacité (pizzas Ø 33 cm):	9
Alimentation standard:	AC V400 3N 50/60Hz
Alimentation en option:	AC V230 3 50/60Hz
Puissance maximale:	21,9 kW
Consommation moyenne horaire:	6,8 kWh
Alimentation etuve:	AC V230 1N
Puissance maximale du etive:	1,5 kW
Consommation moyenne horaire etuve:	0,8 kWh



“La chaleur est un ingrédient à part entière.®
Pour un résultat parfait, il doit être de la meilleure qualité.”

Massimo Moretti

Moretti Forni s.p.a.
Via Meucci 4
61037 Mondolfo (PU) - Italy
email: info@morettiforni.com
Tel +39 0721 96 161 - morettiforni.com

Moretti Forni s.p.a. se réserve le droit de modifier
sans préavis les caractéristiques des appareils
présentés dans la présente publication.
Photos et dessins non contractuels. MO 01 800.

 **MORETTI
FORNI**

The SmartBaking Company®