

 **MORETTI  
FORNI**



**serie**   
T R A D I T I O N



**MORETTI  
FORNI**



Il forno **tradizionale**,  
**affidabile** ed **efficace**.

**Stabile, funzionale, resistente.** L'essenza della cottura.

## La gamma serieP



### Amalfi

*Pizza*

Dim. camera interna:  
A: **L65xP103xH18 cm**  
B: **L95xP73xH18 cm**  
C: **L95xP103xH18 cm**  
D: **L115xP111xH18 cm**

Alimentazione:  
**Elettrico**

Schede tecniche:



### P60E

*Pizza, pane e pasticceria*

Dim. camera interna:  
**L60xP83xH18/30 cm**

Alimentazione:  
**Elettrico**

Scheda tecnica:



### P80E

*Pizza, pane e pasticceria*

Dim. camera interna:  
**L80xP125xH18/30 cm**

Alimentazione:  
**Elettrico**

Scheda tecnica:





## P120E

*Pizza, pane e pasticceria*

Dim. camera interna:

A: **L124xP65xH18/30 cm**

B: **L124xP85xH18/30 cm**

C: **L124xP130xH18/30 cm**

Alimentazione:

**Elettrico**

Schede tecniche:



VERSATILE

# Dai **spazio** alla **creatività**

La gamma serieP è composta da forni statici multifunzionali, **solidi** e **prestanti**.

L'ideale per cottura diretta ed indiretta di pizza, pane e pasticceria, grazie al piano in **pietra refrattaria** e la possibilità di installare la **vaporiera** opzionale.



**serieP**  
TRADITION



FUNZIONALE

# Facile da usare, efficiente e comodo

La parola d'ordine è semplicità di utilizzo grazie al pannello di controllo user-friendly!

I forni della gamma serieP sono dotati di **sportelli con porta bilanciata, mancorrente ergonomico in acciaio spazzolato** e doppia illuminazione per facilitare la visibilità del prodotto in cottura: **maggiore risparmio energetico** e miglioramento dell'**operatività lavorativa**.

**serieP**  
T R A D I T I O N



Guarda il  
video trailer



 **MORETTI  
FORNI**



AFFIDABILE

# Cottura **perfetta**

serieP è il risultato di scelte tecniche e costruttive mirate a garantire una **grande affidabilità**. Know-how specialistico e approfonditi processi di controllo assicurano la **massima durabilità** agli utilizzatori.

Massima **reattività** ed **efficacia** nel mantenimento della temperatura, per donare ad ogni prodotto la **cottura perfetta**.









6220

**serieP**  
TRADITION

**Il forno tradizionale,  
affidabile ed efficace**

**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](mailto:info@morettiforni.com)

[morettiforni.com](http://morettiforni.com)