



**MORETTI
FORM**

**MORETTI
FORM**

**serie
P**

**serie
P**
TEMPERATURE
3
P
M

serie P
TRADITION



**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:



P110G

Pizza

Dim. camera interna:

A: **L110xP73xH18 cm**

B: **L110xP110xH18 cm**

Alimentazione:

Gas

Schede tecniche:



P150G

Pizza

Dim. camera interna:

L147xP85xH18 cm

Alimentazione:

Gas

Scheda tecnica:

VERSATILE

Dai **spazio** alla **creatività**

La gamma serieP è composta da forni statici multifunzionali, **solidi** e **prestanti** sia elettrici che a gas.

L'ideale per cottura diretta ed indiretta di pizza, pane e pasticceria, grazie al piano intercambiabile in **pietra refrattaria** o in **superficie bugnata** 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**.









4260

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

morettiforni.com