



I forno rotor per l'alta produttività in spazi ridotti.

Dalla ricerca sui flussi di aria calda nasce il **calore che avvolge il prodotto**. serieR è il forno rotativo dalla **prestazioni uniche**. Facile da usare e con **consumi ridotti** fino al 30%.



La gamma serieR

R14E

Dimensioni esterne:

114,5x180xH248,6 cm

Capacità produttiva:

14 o 18 teglie

Alimentazione:

Elettrico

Scheda tecnica:





PERFORMANTE

Grandi prestazioni, massima facilità d'uso

serieR è il forno rotativo ideale per le grandi produzioni di panetteria e pasticceria con elevato rendimento e bassi costi di esercizio.

Dotato di **carrello rotante estraibile**, **100 programmi di cottura automatici** con vaporizzazione regolabile, può essere facilmente utilizzato anche da personale non specializzato, rendendo la gestione delle operazioni semplice ed intuitiva.

AFFIDABILE

Cottura rapida sempre uniforme

serieR è dotato di un sistema avanzato di ventilazione con due ventole centrifughe ad inversione del senso di rotazione per la diffusione del calore ottimale e uniforme. Le due sonde di precisione permettono l'impostazione puntuale della temperatura che risulterà sempre costante, in ogni fase.

Qualità di cottura eccellente assicurata, dalla prima all'ultima teglia!





Guarda il **video trailer**









Il forno rotor per l'alta produttività in spazi ridotti



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