



 MORETTI  
FORNI

**serieT**  
CONVEYOR



**serieT**  
CONVEYOR

El horno de **túnel**  
con la mejor  
**calidad de cocción**  
del mundo.

Cocción perfecta a altísima velocidad para **pizza, pan, pastelería** y **gastronomía**,  
con el **máximo ahorro energético**.

CALIDAD DE COCCIÓN SUPERIOR

# Tecnología Impingement

**serieT** encierra la esencia del **rendimiento**: la solución con **cocción por aire forzado**, diseñada para ritmos de producción elevados y con la máxima eficiencia tecnológica.

Velocidad para **altos volúmenes de producción, simplicidad y seguridad para el operario**, con la temperatura exterior más baja de su categoría.

**Eficiencia tecnológica** para una calidad de cocción inigualable que garantiza la **estandarización del resultado**.



**serie T**  
CONVEYOR

La gama  
**serieT**



**T64E/G**

Dimensiones de la cinta:

**L123 x P41 cm**

Alimentación:

**Eléctrico / Gas**

Fichas técnicas:

**T64E**

**T64G**



**T75E/G**

Dimensiones de la cinta:

**L181 x P50 cm**

Alimentación:

**Eléctrico / Gas**

Fichas técnicas:

**T75E**

**T75G**



**TT96E/G**

Dimensiones de la cinta:

**L205 x P65 cm**

Alimentación:

**Eléctrico / Gas**

Fichas técnicas:

**TT96E**

**TT96G**



## TT98E/G

Dimensiones de la cinta:

**L205 x P81 cm**

Alimentación:

**Eléctrico / Gas**

Fichas técnicas:

**TT98E      TT98G**



## TT98E-L/XL

Dimensiones de la cinta **L / XL**:  
**L322 x P81 cm / L439 x P81 cm**

Alimentación:

**Eléctrico**

Ficha técnica:

**TT98E-L/XL**

**MORETTI  
FORNI**



**MORETTI  
FORNI**





**serie****T**  
C O N V E Y O R

Mira el  
vídeo tráiler





**serieT**  
CONVEYOR

NO CHEF

# Fácil de gestionar

**Configura** la temperatura y el programa, **coloca el producto sobre la cinta** y **deja que el horno de túnel lo cocine por ti.**

Con la **gestión remota**, ideal para cadenas de restauración, pizzerías y panaderías, ¡puedes configurar los programas de cocción en todos tus locales!

**Incluso el personal no cualificado podrá hornear sin complicaciones,** garantizando siempre el mismo estándar de calidad.

MEJORA TU NEGOCIO

# Producción a altísima velocidad

¡Sacar producto tras producto es posible! **serieT alcanza rápidamente la temperatura**, haciendo que la fase de cocción sea veloz y perfecta.

**Ideal para los ritmos mas exigentes** de cadenas de pizzerías y restauración.

**¡Cocina más y más rápido!**



**serie**   
CONVEYOR



VERSATILIDAD

# Pizza, pan, pastelería y gastronomía

Además de pizza, puedes cocinar y calentar una **gran variedad de productos**: bocadillos, bagels, tortillas, bretzels, croissants, bollería, productos de pastelería congelados, carne, pescado, verduras y mucho más.

Ahora también  
en **nuevos formatos:**

TT98E-**L**  
TT98E-**XL**

Descúbrelos en el nuevo  
vídeo tráiler



**¡Ahora es el momento  
de ir a lo GRANDE!**

¿Quieres **ampliar** fácilmente tu **producción**  
y tu **negocio**?

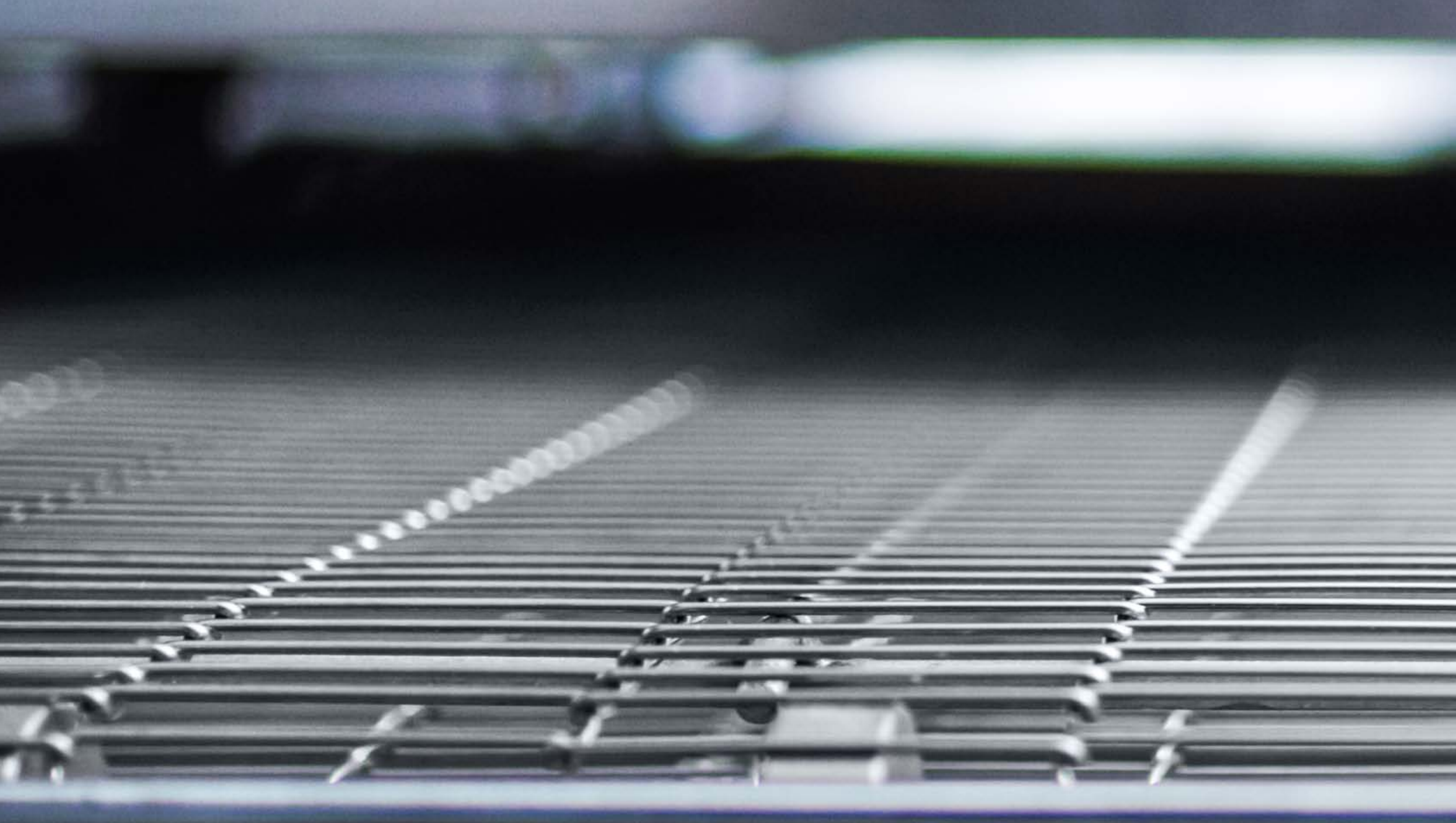
Nuestra nueva tecnología de cocción es un  
**gigante del rendimiento y la calidad**, con  
cifras récord.



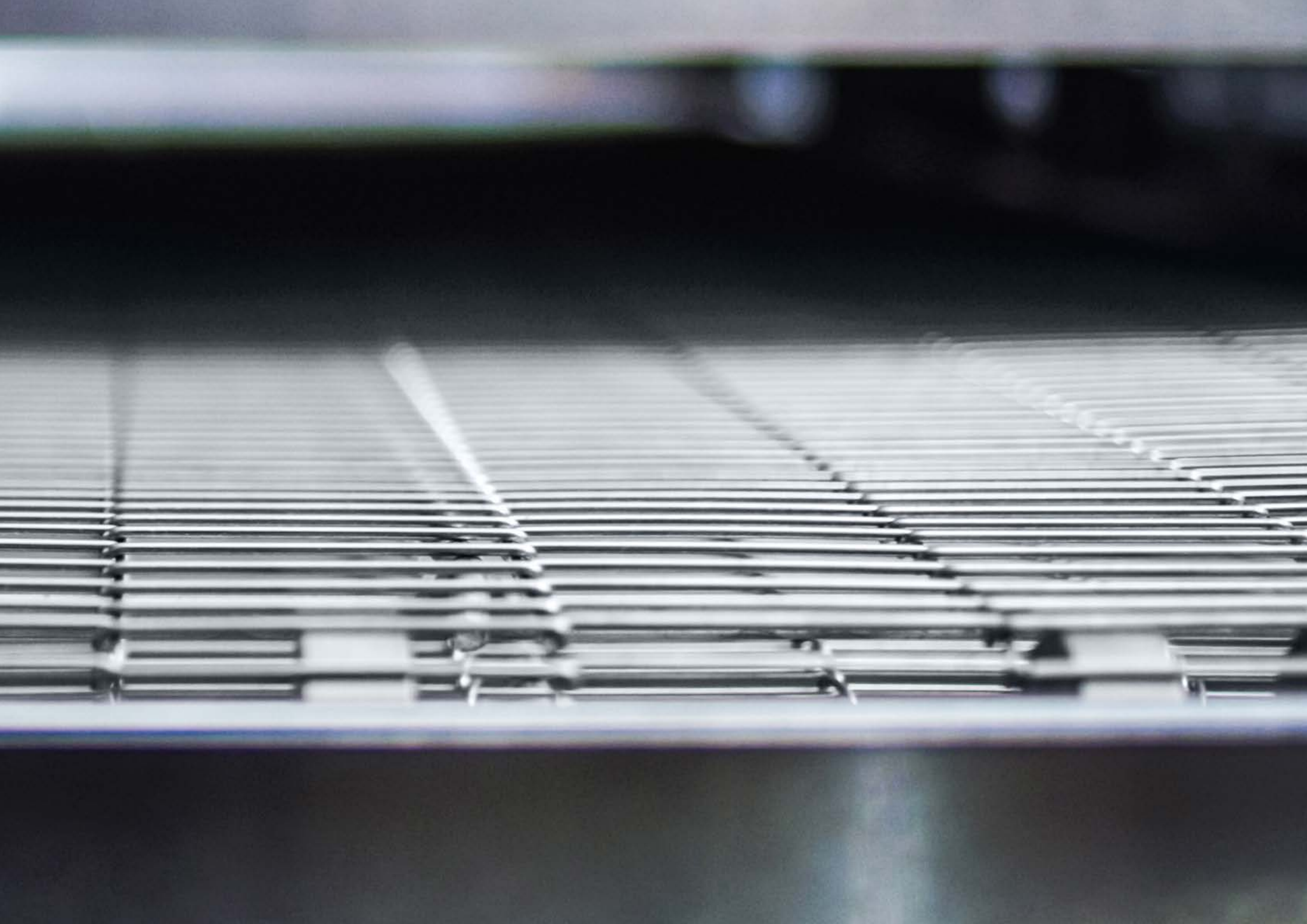
TT98E-**XL**



**serie****T**  
CONVEYOR



**serieT**  
CONVEYOR





**serieT**  
CONVEYOR

**El horno de túnel con la mejor  
calidad de cocción del mundo.**

**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)