



TEMPERATURA CIELO
280°C

TEMPERATURA PIAZZA
290°C

TEMPO DI COTTURA
03:30

RISCALDAMENTO

serie **T**
CONVEYOR

 **MORETTI
FORNI**

serie **T**
CONVEYOR



serieT
CONVEYOR

Il forno a **tunnel**
con la miglior
qualità di cottura
al mondo.

Cottura perfetta ad altissima velocità per **pizza, pane, pasticceria e gastronomia**
con il massimo **risparmio energetico**.

ALTISSIMA QUALITÀ DI COTTURA

Tecnologia **Impingement**

serieT racchiude l'essenza della **performance**: la soluzione con **cottura ad aria soffiata** studiata per ritmi produttivi elevati dalla massima efficienza tecnologica.

Velocità per **ritmi produttivi elevati, semplicità e sicurezza per l'operatore** con la più bassa temperatura esterna della categoria.

Efficienza tecnologica per una qualità di cottura senza pari che garantisce la **ripetibilità del risultato**.



**MORETTI
FORNI**

**MORETTI
FORNI**

serie 
CONVEYOR

La gamma
serieT



T64E/G

Dimensioni nastro:

L123 x P41 cm

Alimentazione:

Elettrico / Gas

Schede tecniche:

T64E



T64G



T75E

Dimensioni nastro:

L181 x P50 cm

Alimentazione:

Elettrico

Scheda tecnica:

T75E



TT96E

Dimensioni nastro:

L205 x P65 cm

Alimentazione:

Elettrico

Scheda tecnica:

TT96E





TT98E/G

Dimensioni nastro:

L205 x P81 cm

Alimentazione:

Elettrico / Gas

Schede tecniche:

TT98E



TT98G



TT98E-L/XL

Dimensioni nastro **L / XL**:

L322 x P81 cm / L439 x P81 cm

Alimentazione:

Elettrico

Scheda tecnica:

TT98E-L/XL



**MORETTI
FORNI**



**RETTI
RNI**



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



Guarda il
video trailer





serieT
CONVEYOR

NO CHEF

Facilità di gestione

Imposta temperatura e programmi, **appoggia il prodotto** sul nastro e **lascia che il forno a tunnel cuocia per te**. Con la **gestione da remoto**, indicata per le catene di ristorazione, pizza chains e bakery potrai impostare i programmi di cottura in tutti i locali!

Anche il personale non specializzato potrà infornare senza problemi, garantendo sempre lo stesso standard qualitativo.

MIGLIORA IL TUO BUSINESS

Altissima velocità di produzione

Sfornare un prodotto dopo l'altro è possibile! **serieT raggiunge la temperatura in breve tempo**, rendendo la fase di cottura rapida ma sempre perfetta. **Ideale per i ritmi produttivi elevati** delle catene di pizzerie e ristorazione.

Cuoci di più e più velocemente!



serie 
CONVEYOR



VERSATILITÀ

Pizza, pane, pasticceria e gastronomia

Oltre alla pizza, è possibile cuocere e riscaldare **tantissime tipologie di prodotto** panini, bagel, tortillas, bretzel, croissant, pain au chocolat, prodotti di pasticceria surgelata, carne, pesce, verdure e tanto altro ancora.

Ora anche nei **formati:**

TT98E-**L**

TT98E-**XL**



Scopri nel nuovo
video trailer



Now it's time to go BIG!

Vuoi **espandere** la tua **produzione** ed il tuo
business pizza facilmente?

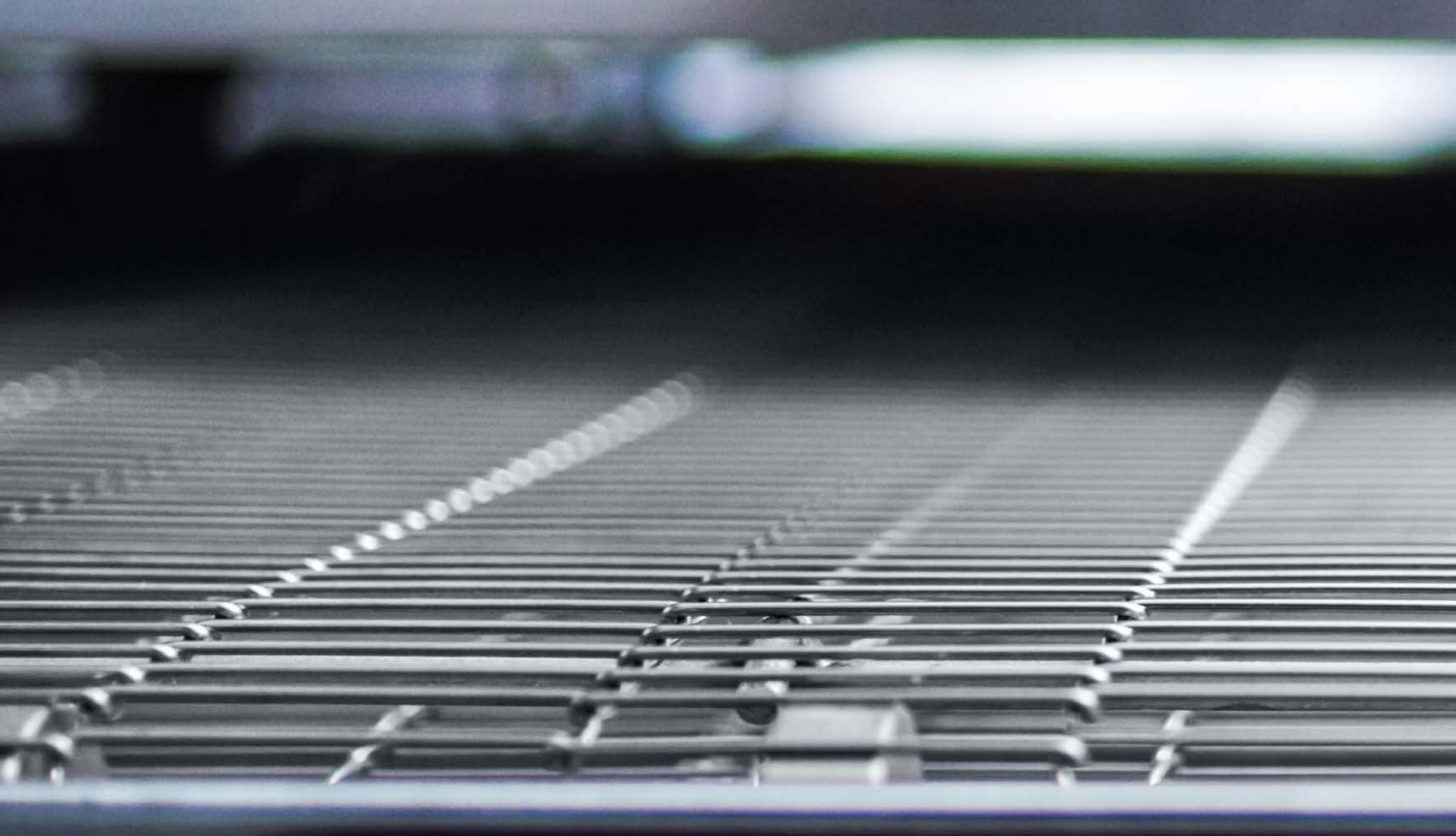
La nostra nuova tecnologia di cottura è un
gigante della performance e della qualità
con numeri da record.



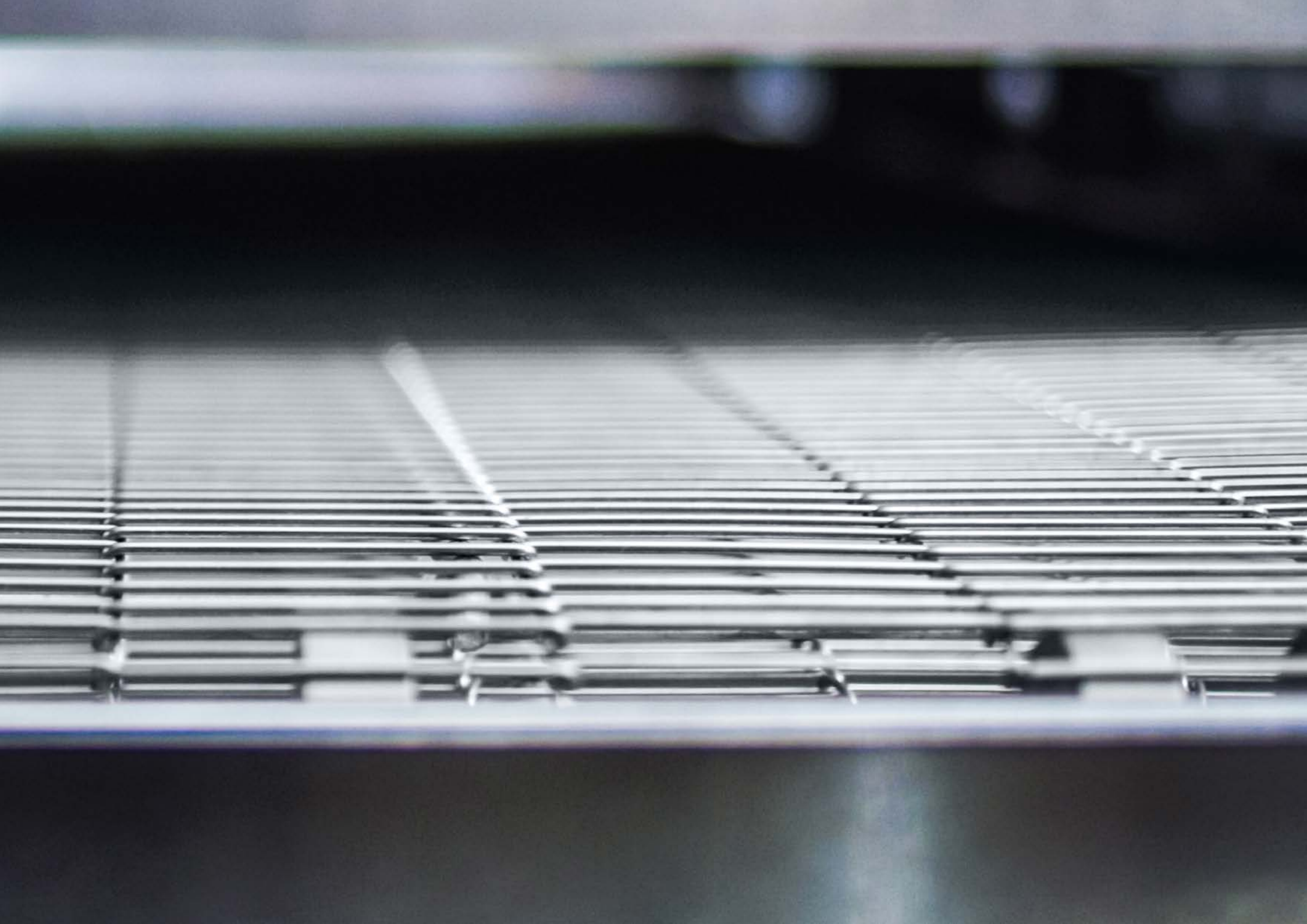
TT98E-XL



serieT
CONVEYOR



serieT
CONVEYOR





6220

serieT
CONVEYOR

**Il forno a tunnel con la miglior
qualità di cottura al mondo**



**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