



 MORETTI
FORNI

Control panel for the Serie T conveyor oven, featuring a digital display and various function buttons.

TEMPERATURA CIELO
280°C

TEMPERATURA PLATEA
290°C

TEMPO DI COTTURA
03:30

RISCALDAMENTO

serie **T**
CONVEYOR

Buttons include: TEMPO+, TEMPO-, a checkmark icon, a 'P' icon, a star icon, and a 'I' icon.

serie **T**
CONVEYOR



serie T
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



T65E

Dimensioni nastro:
L131,5 x P50 cm

Alimentazione:
Elettrico

Scheda tecnica:

T65E



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**



**MORETTI
FORNI**



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



Guarda il
video trailer





40 230
43 60

MORETTI
FORNI

40 230
44 60

MORETTI
FORNI

serie T
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



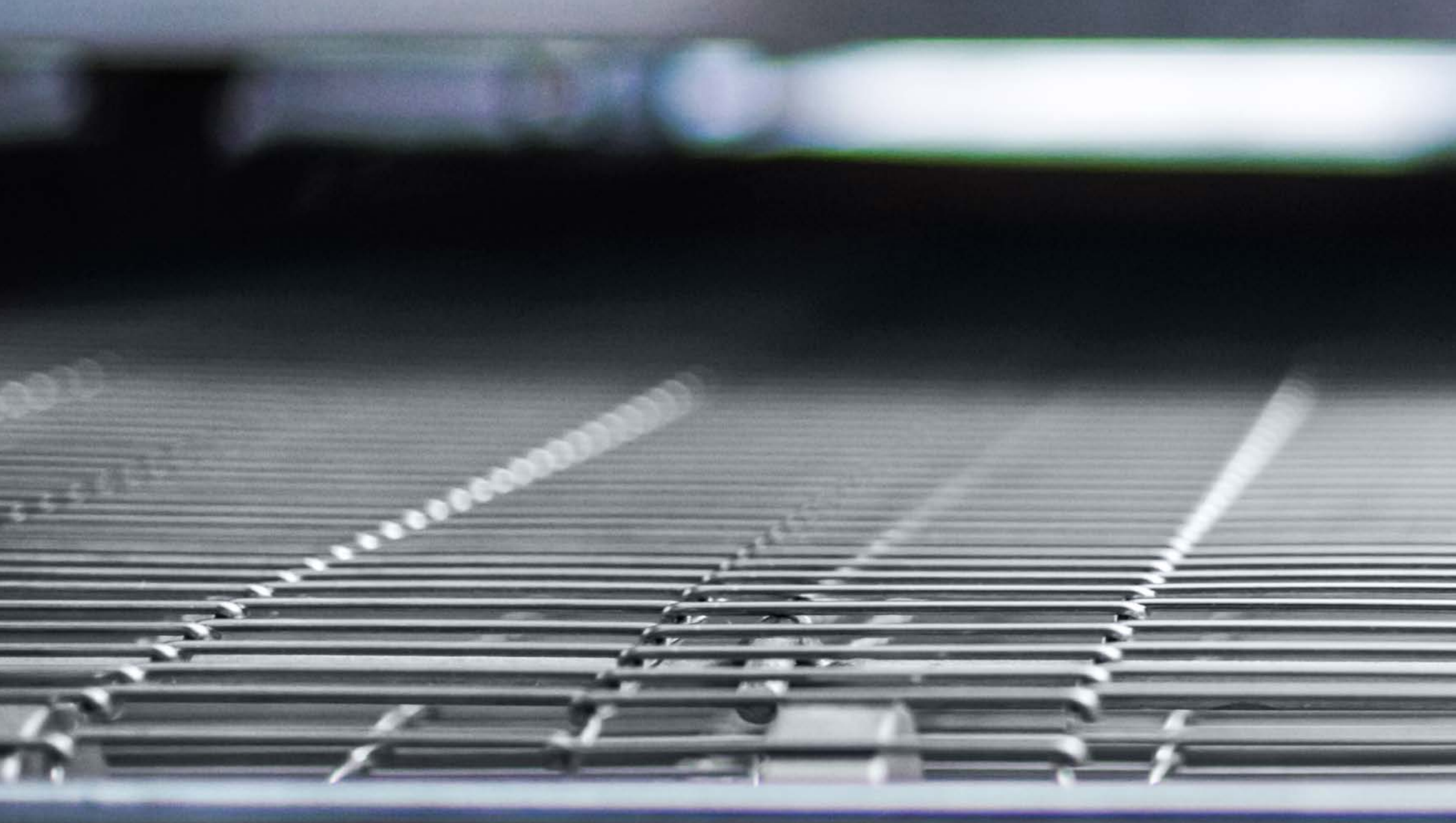
 MORETTI
FORNI



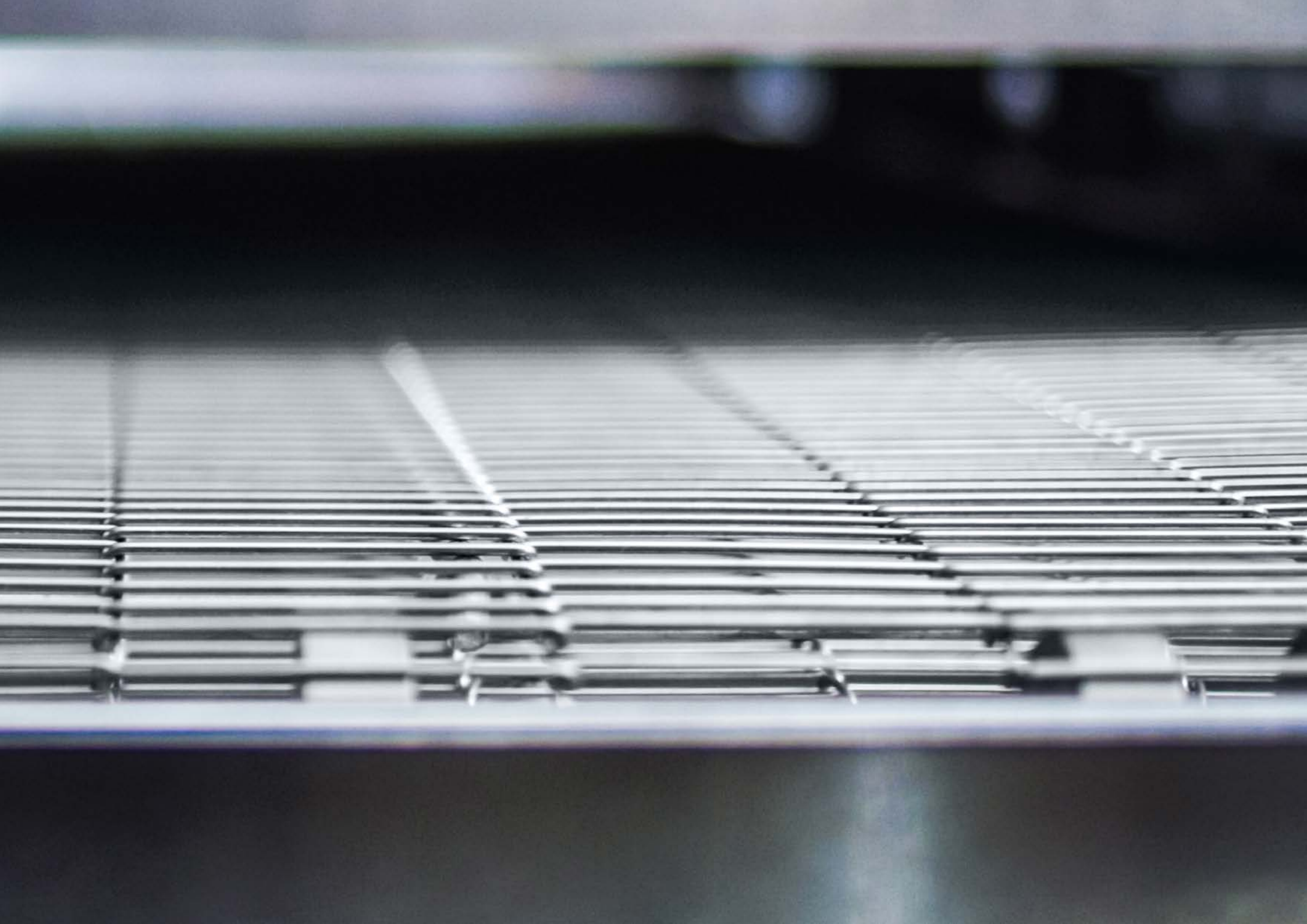
 MORETTI
FORNI



serie
CONVEYOR



serie
CONVEYOR





serie T
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