

 **MORETTI
FORENI**

serie
INNOVATION

El primer **horno del mundo** con **Inclusive Technology™**

serieX es el **único horno con el menor consumo energético** que hace la
cocción perfecta sostenible y accesible para cualquier usuario.

serieX lleva la cocción a otro nivel.



Mira el
vídeo tráiler





**MORETTI
Forni**

Think Any.



Any Business

Ideal para cualquier tipo de negocio: restaurante, pizzería, panadería, pastelería, bistró, hotel, cadenas de restauración o bar.

Any Product

Diseñado para cocinar a la perfección cualquier producto, realza su sabor, características organolépticas y calidad.

Any Place

La extraordinaria reducción del consumo, del 45%, convierte a serieX en el horno más sostenible y adecuado para cualquier ubicación.

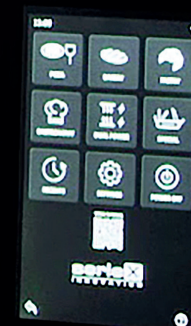
Any Chef

Desde los profesionales más experimentados hasta los operarios con menos formación, todos pueden lograr una cocción perfecta con serieX.



El horno que se convierte en el calor que deseas.

 **MORETTI
FORNI**



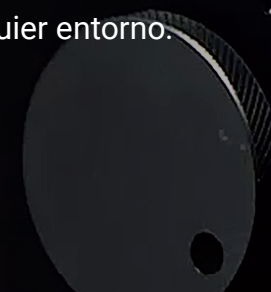
serieX
INNOVATION

serieX
INNOVATION



El **acabado especial Steel-X**, los insertos negros con **molduras**, los **espejos interiores** de acero reflectante para una visión completa del producto, expresan perfectamente una **personalidad fuerte** y colocan la cocción en el centro de atención.

El **estilo icónico** destaca la **singularidad de serieX**, haciéndolo integrable en cualquier entorno.



El diseño es funcionalidad

Cada elección y cada detalle de serieX sintetizan la importancia central del diseño como garantía de **usabilidad en cualquier condición y momento**.

El **tirador tecnológico cepillado** con acabado antiséptico permite una **apertura total o parcial inmediata de las puertas dobles de acero inoxidable**, obteniendo un ahorro energético adicional y minimizando la radiación hacia el operario.



AnyChef™ Technology

La tecnología se vuelve inclusiva con **AnyChef™ Technology**, una lógica innovadora de algoritmos **que configura de forma autónoma el ciclo de cocción ideal**, sugiriendo en la pantalla gráfica la **mejor zona para hornear**.

El mapeo de cocción está optimizado para cada tipo de producto: **pizza, pan, pastelería y gastronomía**.



Los ciclos de cocción pueden además ajustarse a la receta específica del producto en cada detalle, desde **el tipo de harina hasta el tamaño de la pieza, pasando por el grado de hidratación y la textura**.

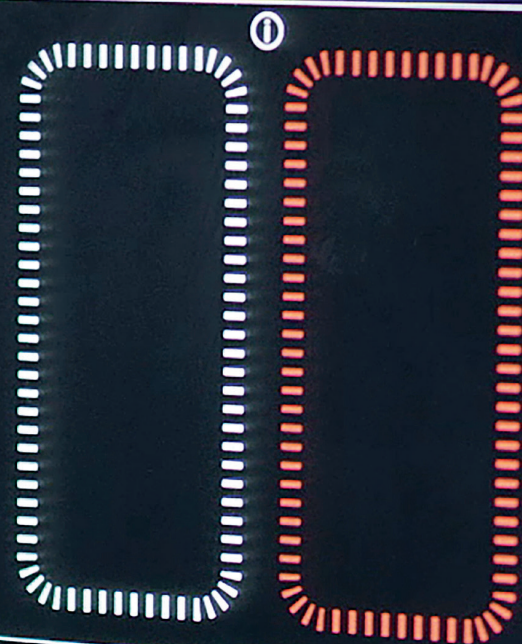
Gracias a los intuitivos deslizadores, es posible calibrar aún más los parámetros de cocción.

serieX trae una **auténtica revolución en la experiencia de cocción**: el producto no requiere supervisión constante y el operario puede dedicarse a otras tareas, ahorrando horas de trabajo.

16:20



ROMAN STYLE PAN PIZZA



Browning



lev. 6

Temperature

277°C

Time

03:10



START
STOP



Press START



serieX
INNOVATION

SmartDeck™

serieX tiene control total sobre la cocción en todo momento. La base adaptativa **SmartDeck™**, equipada con sensores especiales distribuidos por toda la superficie, **autorregula más de 100 veces por segundo** el calor generado, en función de la cantidad y el tipo de producto introducido.

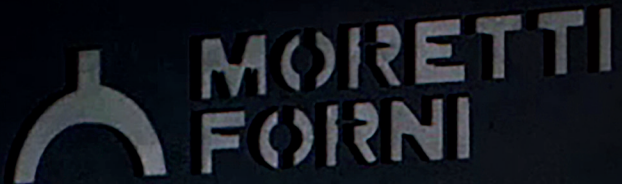


Adaptive BakingTime™

En el ámbito de la pizzería, **el tiempo de cocción se ajusta automáticamente** en función del tipo de producto y de la cantidad de calor ya presente en la zona de horneado. **La cocción se gestiona de forma autónoma mediante el algoritmo:** una vez finalizada, una señal acústica indica el momento exacto para retirar el producto.



serieX
INNOVATION



Auto PowerBooster™

serieX detecta de forma independiente las cargas de producto en cada zona de la superficie de cocción. En caso de ritmos intensos, se activa automáticamente **Auto PowerBooster™**, una **reserva de potencia extra** para gestionar mejor los picos de trabajo.



Auto EcoStandby™

Para lograr cocciones perfectas incluso al inicio de la jornada o tras una pausa, serieX gestiona automáticamente **Auto EcoStandby™**, la tecnología que modula y equilibra el calor emitido **de forma independiente en cada zona de la superficie de cocción**.



Cocciones y flujos de trabajo

serieX ofrece **4 modos de trabajo distintos** que pueden activarse individualmente o en flujos organizados: desde la **Cocción hasta la Regeneración, desde la Precocción hasta el Refinamiento.**

Cada modo incluye ciclos optimizados para cada tipo de producto.

Durante un flujo, en la fase final, el horno memoriza los ajustes de la fase anterior para garantizar un resultado final perfecto.



8:51

PIZZA



Classic pizza

Diam. 33^{cm} / Weight 250^g / Flour Type 0 /
Hydration 60% / Texture Medium

BAKING

PREBAKING

REGENERATE

REFINING



Round pan

Diam. 22^{cm} / Weight 280^g / Flour Type 1 /
Hydration 60% / Texture Medium

BAKING

PREBAKING

REGENERATE

REFINING



serieX
INNOVATION

MOIRETTI
FORNI

La singularidad del **diseño**
y de las **tecnologías** de
serieX está protegida
por múltiples **patentes**
internacionales.

serieX
INNOVATION



La gama
serieX



X50E

Dim. externas (2 cámaras):

L94xP116xH179,5 cm

Dim. cámara interna:

L47,5xP73,5xH16/22 cm

Alimentación:

Eléctrico

Ficha técnica:



X100E

Dim. externas (2 cámaras):

L143xP116xH198 cm

Dim. cámara interna:

L95xP73,5xH16/22 cm

Alimentación:

Eléctrico

Ficha técnica:





5250

serieX
INNOVATION

**El horno que se convierte
en el calor que deseas.**

**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