



Morini

Ценность бренда.

С 1946 года мы проектируем и производим печи с одной целью: идеальное качество приготовления пиццы.

Сегодня мы представляем Neapolis®510°C, самую мощную электрическую печь в мире: новое решение выпечки традиционной итальянской пиццы во всех её формах.





capolis

Имя, стиль.

Исключительный инструмент для приготовления с инновационным дизайном, соблюдающим традиции. Neapolis®: дровяная печь становится электрической.

Neapolis®, новый город великой цивилизации.

Neapolis®, новая печь для отличной пиццы.

Neapolis® воплощает в себе многовековую мудрость и умение, которые сделали неаполитанскую пиццу всемирно известным показателем образа жизни итальянцев и их кулинарных традиций.

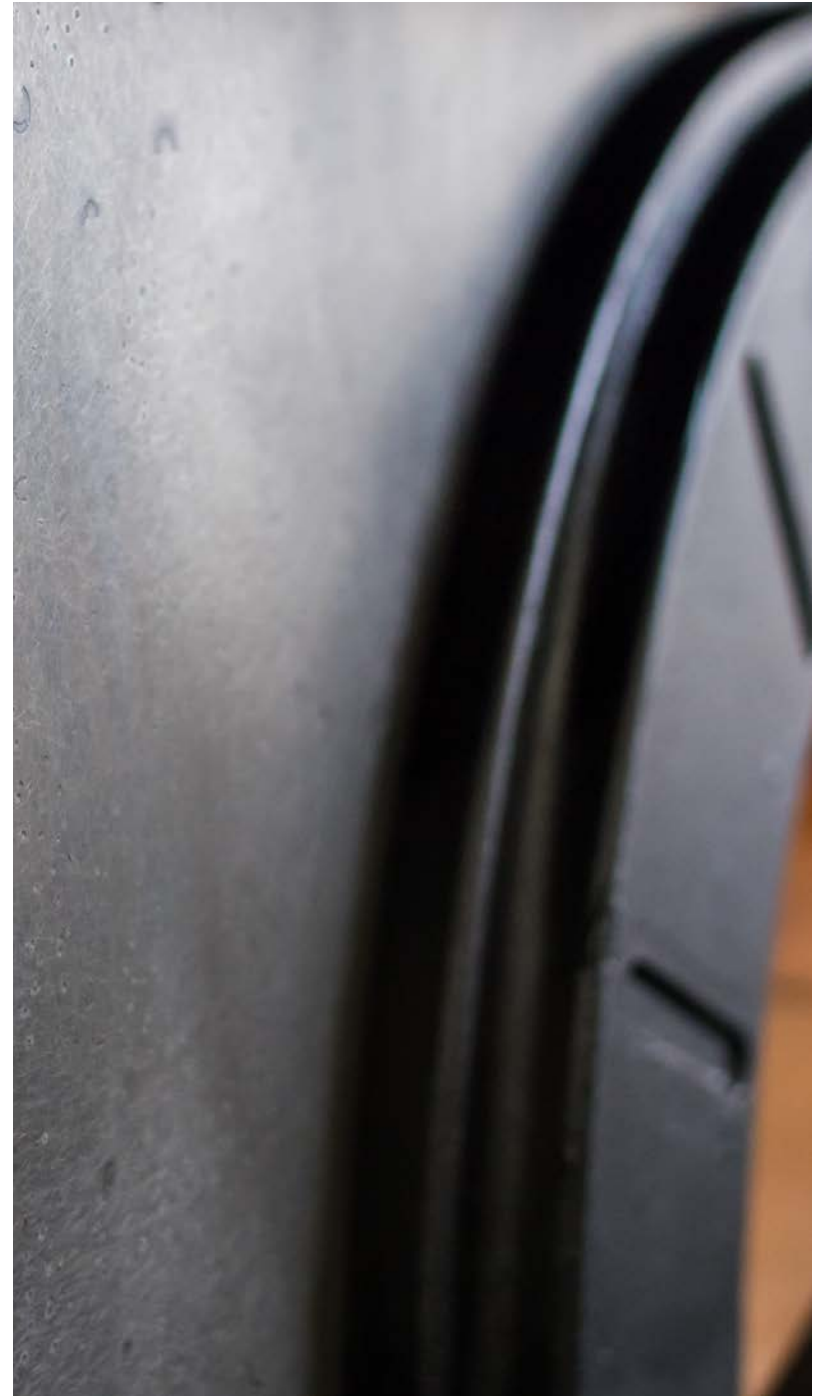
Компания Moretti Forni изучила эту традицию, чтобы создать новую печь, способную передать это сообщение превосходства во все уголки мира. Начиная от сердца древнего центра Неаполя, там, где родилась неаполитанская пицца.

Качество.

Мы использовали лучшие материалы и применили самые инновационные решения для снижения потребления электроэнергии и уважения к окружающей среде.

Neapolis® оснащен программным обеспечением, способным управлять установленной мощностью для достижения максимальной рабочей температуры за 1 час 45 минут и потреблять минимальную необходимую мощность во время работы: всего 6,5 кВт / ч (Neapolis®_6) и 6,8 кВт / ч (Neapolis®_9).

Изоляционные материалы, отделка из нержавеющей стали в старинном стиле, высокопрочная чугунная рама, черный стальной зонт, поверхность печения выполненная из особого жаростойкого материала «biscotto», резисторы, позволяющие гарантировать оптимальное потребление мощности - это детали показывают, почему Neapolis® - это печь, которой нет равных.





Вся мощность, которая нужна...

Мы использовали весь наш опыт, чтобы дать Вам самую высокую температуру, когда-либо достигнутую ранее в электрической печи: 510 ° C.

Никто никогда не заходил так далеко, как Moretti Forni, чтобы обеспечить максимальную температуру и приготовить неаполитанскую пиццу менее чем за 1 минуту.

Если Вы думаете о традиционной пицце, хрустящей пицце, пицце с высоким бортиком, Neapolis® вдохновляет Вас и дает энергию, необходимую для Вашей пиццерии.

И это Вы решаете, сколько пиццы Вам нужно и как быстро.

... для идеальной пиццы.

Все пиццы, которые Вы хотите, всегда идеального качества, не останавливаясь. Neapolis® - идеальный спутник для улучшения работы пекаря.

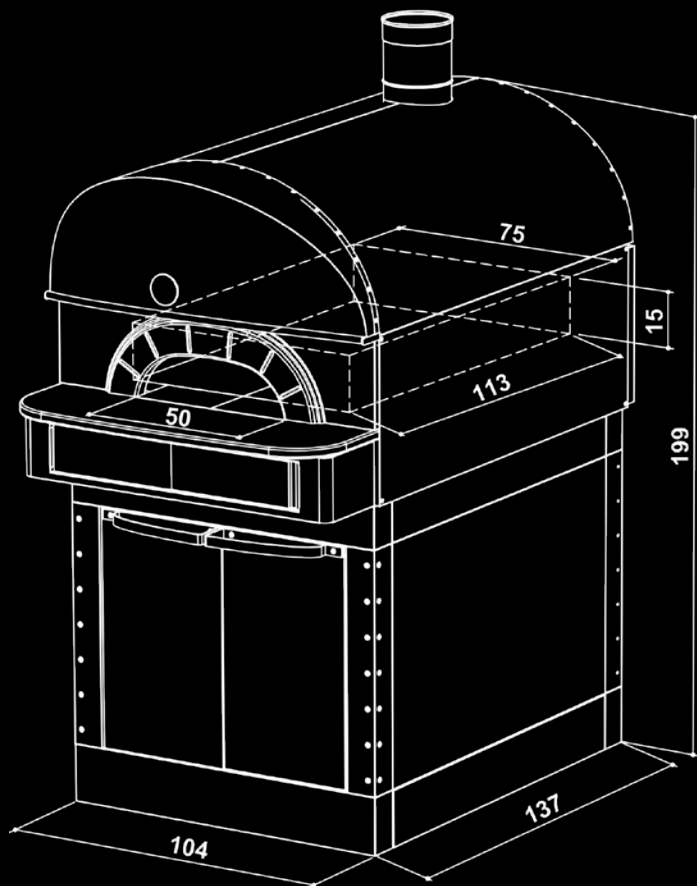
Мощная, надежная, неустоимая. Мощность, контролируемая электронным дисплеем, позволяет устанавливать желаемую температуру и поддерживать ее до тех пор, пока это необходимо. Комбинация мастерства, тонкость управления температурой и запатентованные отражатели позволяют сохранять влажность, идеально подходящую для Вашей пиццы и дает возможность выпекать все пиццы, которые Вы хотите, без остановки.



Технические характеристики

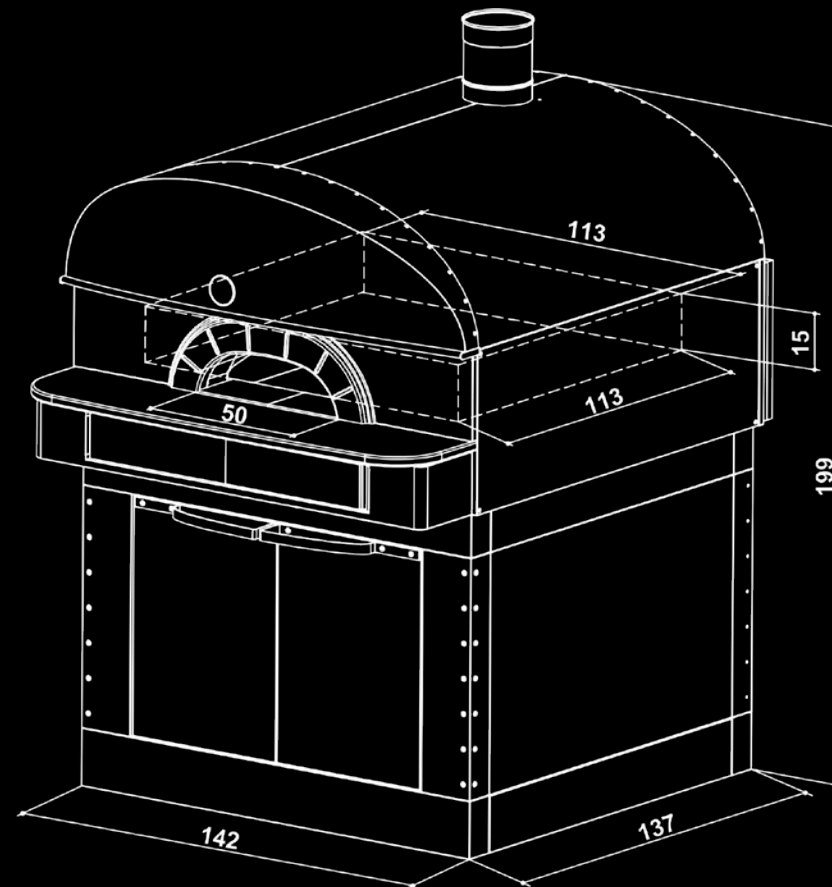
- максимальная температура 510°C
- внутренняя отделка печи полностью из шамотного камня
 - регулируемые внутренние отражатели
- внутри печи ПОД выполнен из термостойкого материала «biscotto»
- спиралевидные резисторы встроены непосредственно в шамотный камень
 - регулировка мощности пода и верха печи Dual-Power®
 - управление нагрузками Power
- управление рабочими паузами Eco-Standby®
 - двойная изоляция высокой плотности
- прохладная внешняя поверхность Cool-Around®
 - заслонка печи из нержавеющей стали
 - регулируемый клапан пара
 - автоматический запуск по таймеру
 - настраиваемые персональные программы
- программа самоочистки печи методом пиролиза
 - потайные колёсики с тормозом
 - расстоечная камера с направляющими
- расстоечная камера с внутренним освещением
- Заслонка печи из нержавеющей стали с окошком из стекла (опция)

 **capolcis**
MORETTI FORNI



Neapolis®_6

Вес:	525 кг
Пиццы диаметром 33 см:	6
Стандартное питание:	АС V400 3N 50/60 Гц
Опционное питание:	АС V230 3 50/60 Гц
Максимальная мощность:	14,7 кВт
Средняя потребляемая мощность:	6,5 кВт/ч
Питание расстоечной камеры:	АС V230 1N
Максимальная мощность рас. камеры:	1,5 кВт
Средняя потребляемая мощность рас. камеры:	0,8 кВт/ч



Neapolis®_9

Вес:	725 кг
Пиццы диаметром 33 см:	9
Стандартное питание:	АС V400 3N 50/60 Гц
Опционное питание:	АС V230 3 50/60 Гц
Максимальная мощность:	21,9 кВт
Средняя потребляемая мощность:	6,8 кВт/ч
Питание расстоечной камеры:	АС V230 1N
Максимальная мощность рас. камеры:	1,5 кВт
Средняя потребляемая мощность рас. камеры:	0,8 кВт/ч



“Тепло является ингредиентом.[®]
 Для идеального результата оно должно быть отличного качества”

Moretti

Moretti Forni s.p.a.
 Via Meucci 4
 61037 Mondolfo (PU) - Italy
 email: info@morettiforni.com
 Tel +39 0721 96 161 — morettiforni.com

Moretti Forni s.p.a. оставляет за собой право
 изменять без уведомления характеристики
 оборудования, представленные в настоящей
 публикации.

 **MORETTI
Forni**

The SmartBaking Company[®]