

Forni elettrici statici brevettati e compatti

E.S. 22 marzo 2021

Moretti Forni lancia l'ultimo modello della gamma serieS: S50E. Forno elettrico statico, in pochi centimetri racchiude tecnologie brevettate per il risparmio energetico e camere di cottura modulari studiate per la produzione di pizza e pane ma anche pasticceria e gastronomia.



Il brevetto Fource, che riduce del 20% la potenza installata mantenendo inalterata quella effettivamente disponibile, lo rende ideale per ambienti che devono sottostare a restrittive norme energetiche e di sicurezza. L'autopulizia, effettuata con la sola forza del calore e senza detergenti, consente risparmio di tempo e risorse e impedisce la contaminazione degli alimenti.

Altre tecnologie brevettate che caratterizzano il forno sono: Eco-Standby, per la gestione delle pause di lavoro; Half-Load, per la giusta potenza anche in caso di carichi parziali; Adaptive-Power, che modula autonomamente l'energia impiegata in base alla quantità di prodotto. Tutto questo si traduce in riduzione dei consumi e miglioramento dell'ambiente di lavoro, con operatori che possono dedicarsi ad altro mentre il forno lavora in autonomia.

Richiedi maggiori informazioni

Nome*

Cognome*

Azienda

E-mail*

Telefono

Oggetto

