



**MORETTI
FORNI**



LUN 15/04/2024 16:36



50%
POTENZA CIELO



serie S

EVOLUTION



300°C
TEMPERATURA



40%
POTENZA PLATEA



 MORETTI
FORNI

800 23/60/2101 18:57

-	50%	+
POTENZA CIELO		
-	200°C	+
TEMPERATURA		
-	40%	+
POTENZA PLATEA		
IN COTTURA		



serieS
EVOLUTION

800 23/60/2101 18:57

-	50%	+
POTENZA CIELO		
-	230°C	+
TEMPERATURA		
-	30%	+
POTENZA PLATEA		



Il forno **evoluto** più **customizzabile** al mondo.

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

CUSTOMIZZAZIONE

Più di **4 milioni** di **combinazioni**

L'unione tra **tecnologia d'avanguardia** e **continua ricerca della perfezione** ti permettono di creare il forno più adatto alle tue esigenze.

Personalizza serieS scegliendo dimensioni, numero e tipologia di camera, materiale del piano di cottura e senso di apertura porte, **finitura Steel** o **Icon**, e tanto altro ancora!

FINITURA **ICON**

 **MORETTI
FORNI**

FINITURA **STEEL**

 **MORETTI
FORNI**

 **MORETTI
FORNI**

 **MORETTI
FORNI**

 **MORETTI
FORNI**

70%
323°C
50%
 **serie S**

70%
323°C
50%
 **serie S**

70%
323°C
50%
 **serie S**

 **serie S**

serie S
EVOLUTION

La gamma
serieS



S50E

Dim. esterne (2 camere):
L89xP120,8xH194,5 cm

Dim. camera interna:
L48xP74xH16/30 cm

Alimentazione:
Elettrico

Scheda tecnica:



S100E

Dim. esterne (2 camere):
L136,5xP120,8xH194,5 cm

Dim. camera interna:
L95xP73xH16/30 cm

Alimentazione:
Elettrico

Scheda tecnica:



S105E

Dim. esterne (2 camere):
L136,5xP173,8xH194,5 cm

Dim. camera interna:
L95xP126xH16/30 cm

Alimentazione:
Elettrico

Scheda tecnica:



S120E

Dim. esterne (2 camere):
L166xP120,8xH194,5 cm

Dim. camera interna:
L124xP73xH16/30 cm

Alimentazione:
Elettrico

Scheda tecnica:



S125E

Dim. esterne (2 camere):
L166xP173,8xH194,5 cm

Dim. camera interna:
L124xP126xH16/30 cm

Alimentazione:
Elettrico

Scheda tecnica:



S140E

Dim. esterne (2 camere):
L181,5xP140,8xH194,5 cm

Dim. camera interna:
L140xP93,5xH16 cm

Alimentazione:
Elettrico

Scheda tecnica:



Multi**bake**

Ideale per chi voglia utilizzare il forno in maniera versatile. Cottura perfetta con piano in refrattario o in superficie bugnata per pizza, pane, pasticceria e gastronomia.



Fast**bake**

La camera in biscotto con tecnologie brevettate creata per la pizza napoletana contemporanea: raggiunge fino a 500°C per cuocere in 2'30". Aumento della produttività del 25%.

* **Fastbake** è disponibile per i modelli: **S50E**, **S100E** e **S105E**.



Pastry**bake**

Perfetta per pasticceria e grandi lievitati. Dotata di un particolare piano di cottura in superficie bugnata multistrato per la distribuzione bilanciata ed ottimale del calore anche per i prodotti più delicati. Disponibile anche con altezza interna di 30 cm.



Stone**bake**

Interamente in refrattario adatta per pizza classica: il calore viene trasferito in maniera ottimale esaltando anche i topping più delicati.



Romanbake

La camera supercharged specifica per la pizza in teglia. Con resistenze potenziata e piano in refrattario per avere la giusta potenza e "spinta" in cottura per qualsiasi carico di lavoro.



Steambake

Specifica per la cottura del pane, garantisce lo sviluppo perfetto e una crosta croccante. Dotata di vaporiera e piano in refrattario. Disponibile anche con altezza interna di 30 cm.

SU MISURA PER IL TUO BUSINESS

6 tipologie di camere modulari

Scegli la **camera Multibake** per una produzione trasversale, oppure quella **specifica** per la tua offerta produttiva: **Romanbake**, **Stonebake**, **Pastrybake**, **Steambake** e **Fastbake***.

Pizza, pasticceria, bakery e gastronomia! Il forno professionale versatile per cuocere ciò che i tuoi clienti amano di più.

serie S
EVOLUTION

Guarda il
video trailer





UNA SCELTA SOSTENIBILE

Risparmio energetico fino al 35%*

serieS è il forno elettrico statico con i **consumi tra i più bassi al mondo**, per un investimento ammortizzabile in breve tempo.

Utilizza soltanto l'energia che ti serve! Costi contenuti fin dalle prime bollette e **minimo impatto ambientale**.

* Il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo dell'attrezzatura.

MORETTI
FORMI

serie **S**
EVOLUTION

 **MORETTI
FORNI**



80%
318°C
20%

50%
87°C
70%

serie S
EVOLUTION

MULTIFUNZIONALITÀ

Migliora il tuo **business**

La multifunzione per eccellenza! serieS come unico strumento ideale per il tuo business: **pizzerie, panetterie, pasticcerie, ristoranti, hotel, ristorazione collettiva e grande distribuzione.**

Consumi ridotti e cottura perfetta, in totale sicurezza.

Con un'infinita scelta di optional e versioni specifiche di camere di cottura, potrai creare il **forno elettrico ideale per il tuo business**, personalizzato in base alle tue preferenze.



serieS
EVOLUTION

L'evoluzione della tecnologia

L'esperienza di **più di 75 anni** nelle cotture e le più **avanzate tecnologie elettroniche** trovano la loro più alta espressione in **serieS**.



Adaptive-Power® Technology

Modula autonomamente in tempo reale l'energia impiegata in base alla quantità di prodotto all'interno della camera di cottura erogando l'energia minima necessaria per cuocere in maniera perfetta evitando sprechi.



Power-Booster® Technology

Aumenta la potenza nei picchi di lavoro e a pieno carico mantenendo inalterata la qualità di cottura.



Eco-Standby™ Technology

La funzione intelligente che permette di risparmiare, mettendo in standby il forno nelle pause di lavoro, facendolo tornare operativo in un click!




Fource™ Technology

L'esclusivo sistema brevettato che riduce del 20% la potenza installata mantenendo inalterata quella effettivamente disponibile, garantendo le eccellenti performance di cottura. Consigliato anche per installazioni in situazioni di criticità di impegno energetico complessivo (**accessorio acquistabile separatamente**).

... e tante altre ancora!

 **MORETTI
FORNI**

 **MORETTI
FORNI**



GIO 25/02/2021 18:57

-	50% POTENZA CIELO	+
-	200°C TEMPERATURA	+
-	40% POTENZA PLATEA	+
IN COTTURA		

 STAND-BY	 BOOSTER	 VIDEO TUTORIAL 18:57	 TIMER 1	 TIMER 2
 MENU	 HOTKEY		 START	 STOP

serie S
EVOLUTION







serie S
EVOLUTION

**Il forno evoluto più
customizzabile 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