

**MORETTI
FORNI**
The SmartBaking Company®



serieS
E V O L U T I O N

 **MORETTI
FORNI**

serieS
EVOLUTION

35%

di consumo in meno
less power consumption
de consommation en moins
weniger Verbrauch



20%

più veloce • faster
plus rapide • schneller



**eco SMARTBAKING
TECH** *inside*



Fource™
Technology

Brevetto esclusivo: consente una riduzione del 20% della potenza installata, lasciando inalterata la potenza disponibile (optional)

Exclusive patent system: allows installed power to be reduced by 20%, yet not affecting its performance (optional)

Brevet exclusif: permet une réduction de 20% de la puissance installée, laissant la puissance disponible inchangée (optional)

Exklusives Patent: ermöglicht eine Reduzierung der installierten Leistung um 20%, wodurch die verfügbare Leistung unverändert bleibt (optional)



Adaptive-Power®
Technology

Gestione proporzionale della potenza: efficacia e consumi ridotti

Proportional power control: efficiency and low consumptions

Gestion proportionnelle de la puissance: efficacité et consommations réduites

Proportionale Leistungskontrolle: hohe Energieeffizienz, niedriger Energieverbrauch



Dual-Temp™
Technology

Gestione separata di 2 temperature all'interno della medesima camera

Control of 2 separate temperatures inside the same baking chamber

Gestion séparée de 2 températures dans la même chambre de cuisson

Getrennte Steuerung von 2 Temperaturen in demselben Beckkammer



Dual-Power™
Technology

Gestione separata delle potenze di cielo e platea

Separate ceiling and floor power control

Gestion séparée des puissances du ciel et du sol

Getrennte Steuerung für Ober- und Unterhitze



Power-Booster™
Technology

Gestione dei picchi di lavoro

For pick times

Gestion des pics d'activité

Verwaltung der Arbeitsspitzen



Half-Load™
Technology

Carico parziale

For half loads

Gestion des pauses de travail

Teillast



Eco-Standby™
Technology

Gestione delle pause di lavoro

Breaks management

Gestion des pauses de travail

Verwaltung der Arbeitspausen



Data-Feed™
System

Ingresso USB per importazione/esportazione dati

USB slot for data input/output

Fente USB pour saisir/sortir les données

Nut USB zum Dateien-Ein/Ausgabe

pizzeria tradizionale



Brevetti internazionali ed esclusive applicazioni sono presenti su serieS: l'Adaptive-Power®Technology permette di regolare automaticamente la potenza in base al carico di prodotto presente all'interno della camera, consentendo un notevole risparmio energetico. Con l'esclusiva funzionalità Dual-Temp®Technology è possibile gestire separatamente le temperature di cielo e platea, per una cottura perfetta per ogni tipologia di prodotto. Il rivoluzionario sistema Smart-Baking®Technology permette di gestire separatamente le potenze di cielo e platea.

International patents and exclusive applications distinguish serieS: Adaptive-Power®Technology allows to automatically manage the power according to the load inside the baking chamber, thus energy saving is guaranteed. With the exclusive Dual-Temp®Technology it is possible to separately manage the temperatures of ceiling and floor, for a perfect baking process with any type of products. The revolutionary Smart-Baking®Technology allows to separately manage the power of ceiling and floor.

SerieS fait l'objet de brevets internationaux et d'applications exclusives : l'Adaptive-Power®Technology permet de régler automatiquement la puissance en fonction du produit à l'intérieur de la chambre de cuisson, avec une significative économie d'énergie. La fonction exclusive Dual-Temp®Technology permet de gérer séparément les températures du ciel et du plan, pour une cuisson parfaite pour tout type de produit. Le système révolutionnaire Smart-Baking®Technology permet de gérer séparément les puissances du ciel et du plan de cuisson.

Die serieS umfasst internationale Patente und exklusive Anwendungen: die Adaptive-Power®Technology gestattet die automatische Regelung der Leistung in Abhängigkeit von der im Inneren der Kammer vorhandenen Produktladung und ermöglicht so eine beträchtliche Energieeinsparung. Mit der exklusiven Funktion Dual-Temp®Technology ist es möglich, Oberhitze und Unterhitze separat zu steuern, um bei allen Produkttypen eine perfekte Garung zu erzielen. Das revolutionäre System Smart-Baking®Technology gestattet die separate Steuerung von Oberhitze und Unterhitze.

serieS EVOLUTION

Il forno più evoluto e customizzabile al mondo.

Cottura perfetta per pizza, pane e pasticceria con il massimo risparmio energetico: -35%.

The world's most advanced and customisable oven.

Perfect baking for pizza, bakery and pastry with the maximum energy saving: -35%.

Le four le plus avancé et customisable du monde.

Qualité de cuisson parfaite pour pizza, boulangerie et pâtisserie. Avec une économie d'énergie maximale: -35% de consommation en moins.

Der fortschrittlichste und anpassungsfähigste Ofen der Welt

Perfektes Backergebnis für Pizza, Brot und Gebäck Mit der maximalen Energieersparnis: 35%.



Versione serieS ICON
serieS version ICON
ICON version sérieS
serieS version ICON

S50E - S100E - S105E - S120E - S125E

pizzeria al taglio



Le esclusive funzionalità introdotte da Moretti Forni fanno di serieS una soluzione adatta per tutte le esigenze. Con la funzione Power-Booster®Technology è possibile gestire con efficacia i picchi di lavoro; per i carichi parziali, la funzione Half-Load®Technology permette lo spegnimento della zona di cottura non utilizzata e con l'Eco-Standby®Technology si introduce l'innovativa funzione per le pause di lavoro.

The exclusive functionalities introduced by Moretti Forni make serieS a suitable solution for any needs. With the Power-Booster®Technology it is possible to manage with efficacy the pick times; for partial loads, the Half-Load®Technology allows to switch off the part of the chamber not in use and the Eco-Standby®Technology is the new innovative function for the breaks.

Les fonctions exclusives apportées par Moretti Forni font de SerieS la solution pour toutes les exigences. La fonction Power-Booster®Technology permet de gérer efficacement les pics d'activité; la fonction Half-Load®Technology éteint la zone de cuisson non utilisée; l'Eco-Standby®Technology est la fonction innovante pour les pauses de travail.

Die von Moretti Forni eingeführten exklusiven Funktionen machen serieS zu einer Lösung, die sich für alle Anforderungen eignet. Mit der Funktion Power-Booster®Technology ist es möglich, die Arbeitsspitzen effizient zu verwalten; für die Teillasten gestattet die Funktion Half-Load®Technology das Abschalten des nicht benutzten Bereiches der Garkammer und die Eco-Standby®Technology ist die innovative Funktion für die Arbeitspausen.



Disponibile anche con cappa Frontless.
Available also with Frontless hood.
Disponible aussi avec Frontless hotte.
Auch mit Frontless Abzugshaube erhältlich.



Apertura verso l'alto
Upwards opening
Ouverture vers le haut
Türöffnung nach oben



Vaporiera su richiesta.
Steamer on request.
Vaporisation sur demande.
Optionaler Dampfgarer.



Display intuitivo TFT a colori (5 lingue)
Intuitive TFT colour display (5 languages)
Display intuitif TFT à couleurs (5 langues)
Intuitives TFT-Farbdisplay (5 Sprachen)



Innovativo porta-attrezzi laterale
Innovative lateral tools-holder
Porte-accessoires latéral innovant
Innovative seitliche Werkzeughalterung



Disponibile in 2 finiture: STEEL e ICON.
Available in 2 finishes: STEEL and ICON.
Disponible dans 2 finitions: STEEL et ICON.
2 verfügbare äußere Oberflächen: STEEL und ICON.



S50E - S100E - S105E - S120E - S125E

pasticcERIA / bakery



serieS presenta uno stile inconfondibile: design rivoluzionario, materiali altamente innovativi e superfici in acciaio inox lisce per la massima facilità di pulizia. L'illuminazione interna potenziata garantisce un'ottima visibilità. Estremamente comodo il funzionale porta-attrezzi laterale: pale, ganci, buca-pizza e spazzolini sempre pronti all'uso. Efficacia e praticità di utilizzo.

serieS has an unmistakable style: revolutionary design, innovative materials and stainless and smooth surfaces for easy cleaning. The reinforced double internal lighting is the guarantee of an excellent visibility. The lateral tool-holder is extremely practical: shovels, hooks, pizza perforating and scrubbing brushes always ready to be used. Efficiency and practicality.

serieS a un style unique: design révolutionnaire, matériaux hautement innovants et surfaces en inox lisses pour une extrême facilité de nettoyage. L'éclairage intérieur renforcé garantit une parfaite visibilité. Porte-accessoire latéral extrêmement pratique: pelles, crochets, piques, et brosses sont toujours à portée de main. Fonctionnalité et confort d'utilisation.

serieS weist einen unverwechselbaren Stil auf: revolutionäres Design, ausgesprochen innovative Materialien sowie Oberfläche aus glattem Edelstahl für eine besonders einfache Reinigung. Die stärkere Innenbeleuchtung gewährleistet eine optimale Sichtbarkeit. Die funktionelle seitliche Werkzeughalterung ist extrem bequem: Die Schaufeln, Haken, Pizza-Stecher und Bürsten sind stets griffbereit. Effizienz und praktische Benutzung.



Multibake

Ideale per una produzione differenziata / H16-30 cm
Ideal for a diversified production / H16-30 cm
Idéal pour une production diversifiée / H16-30 cm
Ideal für eine differenzierte Produktion / H16-30 cm



Stonebake

Ideale per pizza classica ed interamente in refrattario / H16 cm
Ideal for traditional pizza and entirely made of refractory stone / H16 cm
Idéal pour la pizza classique, entièrement en réfractaire / H16 cm
Ideal für traditionelle Pizza, Backkammer komplett aus Schamottstein / H16 cm



Romanbake

Specifica per pizza in teglia / H16 cm
Specific for Roman style tray-baked pizza / H16 cm
Spécifique pour pizza - à la Romaine - cuite en plateau / H16 cm
Spezifisch für "Pizza mit Backblech" / H16 cm



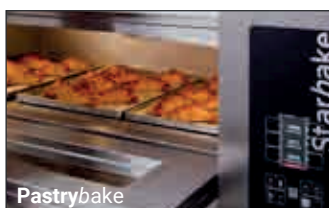
Steambake

Ideale per pane con vaporiera e piano in refrattario/bakingstone / H16-30 cm
Ideal for bread, equipped with steamer and refractory deck/bakingstone / H16-30 cm
Idéal pour pain, avec vaporisateur et plan de cuisson en réfractaire/ bakingstone / H16-30 cm
Ideal für Brot mit Beschwadung und Backkammer aus Schamottstein / Bakingstone / H16-30 cm



Fastbake

Ideale per pizza napoletana contemporanea / H15 cm
Ideal for "contemporary Neapolitan" pizza / H15 cm
Idéal pour la pizza napolitaine contemporaine / H15 cm
Ideal für moderne neapolitanische Pizza / H15 cm



Pastrybake

Ideale per pasticceria e grandi lievitati, piano in lamiera bugnata a sandwich / H16-30 cm
Ideal for pastry and leavened products, equipped with baking surface in "sandwich" embossed stainless steels / H16-30 cm
Idéal pour la pâtisserie et les grandes levées, plan en acier inoxydable gaufrés « sandwich » / H16-30 cm
Ideal für Konditorei und Produkte mit lange Teigführung, Backkammer aus Noppenstahlblech «Sandwich» / H16-30 cm



L'esclusivo girapanettoni: guarda come funziona.
The exclusive "panettoni" turning system: see how it works.
Le système exclusif pour tourner "panettoni": voir comment ça fonctionne.
Das exclusive System um "Panettoni" zu drehen: sehen Sie wie es funktioniert.

multifunzionalità



Perché utilizzare un ottimo forno per cuocere soltanto pizza? Con Moretti è possibile ottenere cotture perfette di tantissimi altri prodotti, risparmiando tempo e denaro. Contattateci per ulteriori informazioni sulla multifunzionalità dei nostri forni: vi metteremo a disposizione tutta la nostra esperienza.

Why using an excellent oven just for baking pizza? With Moretti cooking a large variety of different products is very easy, and you'll save time and money. Contact us for further information on our multifunctional ovens: we will help you with all our experience.

Pourquoi employer un très bon four pour cuire seulement de la pizza? Par Moretti il est possible d'obtenir des cuissons parfaites de beaucoup d'autres produits et éparagner du temps et de l'argent. Veuillez nous contacter pour des autres renseignements sur la multifonctionnalité de nos fours: nous allons mettre à votre disposition toute notre expérience.

Warum sollte man einen exzellenten Ofen nur zum Pizza Backen benutzen? Mit Moretti kann man eine Vielzahl von verschiedenen Gerichten ganz einfach zubereiten und dabei auch noch Zeit und Geld sparen. Fragen Sie uns, wenn Sie mehr über multifunktionelle Öfen wissen möchten: Wir sind gerne für Sie da.

...non solo pizza e bakery



Disponibile anche in modalità countertop.
Countertop also available.
Possibilité d'installé sur plan de travail.
Auch als Auftischvariante verfügbar.

S50E | compact revolution

Il nuovo modello della gamma: tutta la tecnologia di serieS in soli 89 cm di larghezza.

The new model of range: all serieS technology enclosed in less than 89 cm width.

Le nouveau modèle de la gamme: toute la technologie de série S est inclus dans moins de 89 cm de large.

Das neue Modell der serieS: die ganze Technologie der serieS ist in wenigen als 89 cm Zentimetern enthalten.

	Dimensioni esterne H16 (LxPxH) External size H16 (WxDxH) Dimensions externes H16 (LxPxH) Außenabmessungen H16 (BxTxH)	89x121x36 cm
	Dimensioni interne (LxPxH) Internal size (WxDxH) Dimensions internes (LxPxH) Innenabmessungen (BxTxH)	48x74xH16/30 cm
	N. pizze camera N. pizzas/deck N. de pizzas/chambre N. Pizzen/Kammer	Ø 30 cm: 2 Ø 35 cm: 2 Ø 45 cm: 1
	N. teglie (60x40)/camera N. of trays (60x40)/deck N. de plateaux (60x40)/chamber N. Bleche (60x40)/Kammer	1
	Produzione pizze/h Pizzas output/h Production de pizzas/h Anzahl Pizzen/h	Ø 30 cm: 33 Ø 35 cm: 35 Ø 45 cm: 17
	Produzione teglie (60x40)/h Trays (60x40) output/h Production plateaux (60x40)/h Anzahl Bleche (60x40)/h	8
	Potenza impegnata Maximum power Puissance nécessaire Max. Anschlusswert	10,2 kW
	Consumo medio orario Average power consumption Consommation horaire moyenne Stromverbrauch	3,0 kW/h

S50E - S100E - S105E - S120E - S125E

Caratteristiche tecniche • Technical features
Caractéristiques techniques • Technische Daten

● Di serie
Standard
Di série
Standard

○ Optional
Optional
Option
Optional

∅ Optional senza sovrapprezzo
Optional with no surcharge
Option sans surcharge
Optional ohne Aufpreis

— Non disponibile
Not available
Non disponible
Nicht verfügbar

Caratteristiche principali
Main features
Caractéristiques principales
Haupteigenschaften

	S100E	S105E	S120E	S125E		S100E	S105E	S120E	S125E
Modulare Modular Modulare Modular	●	●	●	●	Alimentazione elettrica Electric power Alimentation électrique Elektro-Anschluss	●	●	●	●
Dimensioni esterne h 16/30 (lpxhx) External size h 16/30 (wxdxh) Dimensions externes h 16/30 (lpxhx) Außenabmessungen h 16/30 (btxhx)	137x121x36/50	137x174x36/50	166x121x36/50	166x174x36/50	Tipo di alimentazione Kind of power Type d'alimentation Phasen und Spannung	AC V 400 3N ● AC V 230 3O ○	AC V 400 3N ● AC V 230 3O ○	AC V 400 3N ● AC V 230 3O ○	AC V 400 3N ● AC V 230 3O ○
Dimensioni interne (lpxhx) Internal size (wxdxh) Dimensions internes (lpxhx) Innenabmessungen (btxhx)	95x73x16/30	95x126x16/30	124x73x16/30	124x126x16/30	Potenza impegnata Maximum power Puissance nécessaire Max. Anschlusswert	9,0 kW	13,2 kW	12,0 kW	17,3 kW
Piano in refrattario Refractory deck Plan en réfractaire Schamottstein-Boden	●	●	●	●	Consumo medio orario Average power cons. Consommation horaire moyenne Stromverbrauch	2,7 kW/h	3,9 kW/h	3,5 kW/h	5,1 kW/h
Piano in lamiera bugnata Embossed sheet deck Plan en tôle avec bossage Noppen-Stahlboden	∅	∅	∅	∅	Tempo di salita a 350°C Time for reaching 350°C Temps nécessaire pour atteindre 350°C Zeit bis zum Erreichen von 350°C	40'	40'	40'	40'
Capacità • Productivity • Capacité • Kapazität									
N. pizze/camera N. pizzas/deck N. de pizzas/chambre N. Pizzen/Kammer	Ø30cm: 6 Ø35cm: 4 Ø45cm: 2	Ø30cm: 9 Ø35cm: 8 Ø45cm: 5	Ø30cm: 8 Ø35cm: 6 Ø45cm: 3	Ø30cm: 16 Ø35cm: 10 Ø45cm: 6	N. teglie (60x40)/camera N. of trays (60x40)/deck N. de plateaux (60x40)/chamber N. Bleche (60x40)/Kammer	2	4	3	6
Produzione pizze/h Pizzas output/h Production de pizzas/h Anzahl Pizzen/h	Ø30cm: 100 Ø35cm: 70 Ø45cm: 35	Ø30cm: 150 Ø35cm: 140 Ø45cm: 85	Ø30cm: 140 Ø35cm: 100 Ø45cm: 50	Ø30cm: 280 Ø35cm: 170 Ø45cm: 100	Produzione teglie (60x40)/h Trays (60x40) output/h Production plateaux (60x40)/h Anzahl Bleche (60x40)/h	PIZZA: 16 BAKERY: 8	PIZZA: 32 BAKERY: 16	PIZZA: 24 BAKERY: 12	PIZZA: 48 BAKERY: 24
Funzionalità • Functionality • Fonctionnalité • Funktionalität									
Connettività Wi-Fi Wi-Fi connectivity Connectivité Wi-Fi Wi-Fi-Konnektivität	●	●	●	●	Porta rinforzata e isolata Reinforced and insulated door Porte renforcée et isolée Verstärkte und isolierte Tür	●	●	●	●
Gestione elettronica con display a colori Electronic control with colour display Gestion électronique avec display à couleurs Elektronische Steuerung mit Farbdisplay	●	●	●	●	Cappa canalizzata Canalized hood Hotte canalisée Kanalisierte Haube	●	●	●	●
Multitimer di cottura Baking multitimer Cuisson multitimer Multitimer Backen	●	●	●	●	Cappa aspirante Extracting hood Hotte aspirante Dampfabzugshaube	○	○	○	○
N. 100 programmi di cottura N. 100 baking programs N. 100 programs de cuisson N. 100 Backensprogramme	●	●	●	●	Isolamento alta densità High density insulation Isolation à haute densité Hoheisolierungsdichte	●	●	●	●
Ruote Castors Roues Räder	●	●	●	●	Celle di lievitazione (h) Provers (h) Étuves (h) Gärschrank (h)	60, 80	60, 80	60, 80	60, 80
Doppia illuminazione potenziata Reinforced double internal light Double éclairage potencée Doppelinnenbeleuchtung	●	●	●	●	Supporti (h) Supports (h) Supports (h) Untergestell (h)	40, 60, 80, 95	40, 60, 80, 95	40, 60, 80, 95	40, 60, 80, 95
Refrattario sabbiato Sand-blasted refractory Pierre réfractaire sablée Sandgestrahlter Schamottstein	●	●	●	●	Guide portateglie Trayholder slides Guides porte-plateaux Blechschielen	●	●	●	●
Bandella salva-calore Heat-blocking blade Bande garde-chaleur Hitzeschutz	●	●	●	●	Vaporiera Steamer Vaporisateur Beschwadung	○	○	○	○
Funzionalità esclusive • Exclusive functionality • Fonctionnalités exclusives • Exklusive Funktionen									
Fource™ Technology	○	○	○	○	Power-Booster™ Technology	●	●	●	●
Adaptive-Power® Technology	●	●	●	●	Hald-Load™ Technology	●	●	●	●
Dual-Temp® Technology	●	●	●	●	Eco-Standby™ Technology	●	●	●	●
Dual-Power™ Technology	●	●	●	●	Data-Feed™ System	●	●	●	●

serieS

EVOLUTION

YouTube



ITA



ENG



FRA

http://



ITA



ENG



FRA



morettiforni.com
info@morettiforni.com



Moretti Forni spa • via Meucci, 4 • 61037 Mondolfo (PU) • ITALY • Ph. +39 0721 96161

Moretti Forni spa reserves the right to modify the features of the appliances presented in this publication without notice.
Moretti Forni spa se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques des appareils présentés dans la présente publication.
Moretti Forni Spa se reserva el derecho de modificar, sin previo aviso, las características de los aparatos presentados en esta publicación.
Moretti Forni spa si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche delle apparecchiature presentate in questa pubblicazione.