

 **MORETTI  
FORNI**

**serie**  
INNOVATION

# Il primo **forno al mondo** con **Inclusive Technology™**

serieX è l'unico forno con **il più basso impegno energetico** che rende  
la **cottura perfetta sostenibile ed accessibile** a qualsiasi utilizzatore.

serieX porta la cottura ad un livello superiore.



**MORETTI  
FORNI**

**Think Any.**



## **Any Business**

Ideale per qualsiasi attività, che sia ristorante, pizzeria, bakery, pasticceria, bistrot, albergo, catene di ristorazione, bar.

## **Any Product**

Progettato per cuocere perfettamente qualsiasi prodotto, ne esalta il gusto, le caratteristiche organolettiche e la qualità.

## **Any Place**

La straordinaria riduzione dei consumi del 45% rende serieX il forno più sostenibile adatto a qualsiasi location.

## **Any Chef**

Dai professionisti più esperti agli operatori meno formati, tutti possono ottenere la cottura perfetta con serieX.



**Il forno che diventa il calore che vuoi.**

 **MORETTI  
FORNI**



serie X  
INNOVATION





La speciale finitura **Steel-X**, gli inserti neri con **modanature**, gli **specchi interni** in acciaio riflettente per una visione completa del prodotto, esprimono perfettamente la **forte personalità** e pongono la cottura al centro dell'attenzione. Lo **stile iconico** sottolinea l'**unicità** di serieX rendendolo integrabile in ogni ambiente.

## Il design è funzione

Ogni scelta ed ogni dettaglio di serieX sintetizzano la centralità del design come garanzia di **fruibilità in ogni condizione e in ogni momento**.

La **tecnologica maniglia** spazzolata con finitura antisettica permette con immediatezza l'**apertura integrale o parziale** delle **doppie porte in acciaio inox**, ottenendo un ulteriore risparmio energetico e riducendo al minimo l'irraggiamento per l'operatore.



# AnyChef™ Technology

La tecnologia diventa inclusiva con **AnyChef™ Technology**, una logica innovativa di algoritmi che **imposta in modo autonomo il ciclo di cottura ideale**, suggerendo sul display grafico la **zona migliore dove infornare**.

La mappatura di cottura è ottimizzata per ogni tipologia di prodotto: **pizza, pane, pasticceria e gastronomia**.



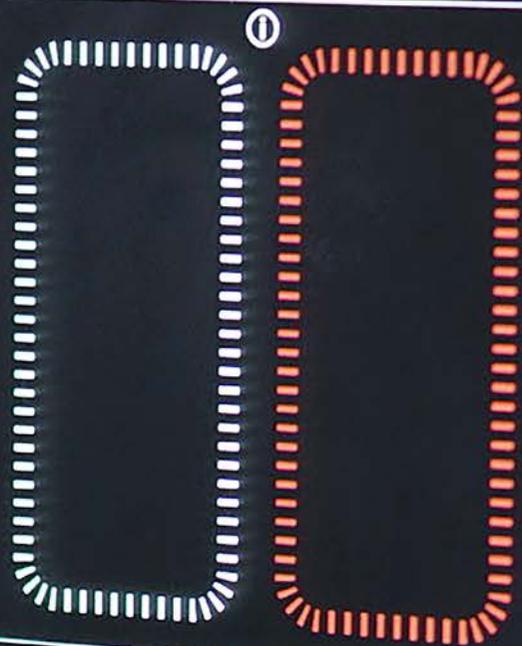
I cicli di cottura possono inoltre essere interpolati con la ricetta del proprio prodotto in ogni dettaglio, dal **tipo di farina** alla **pezzatura** fino al **grado di idratazione** e la **texture**. Attraverso gli slider intuitivi è possibile calibrare ulteriormente i parametri di cottura.

serieX porta una vera **rivoluzione nell'esperienza di cottura**: il prodotto infornato non necessita di un controllo continuo e l'operatore può dedicarsi ad altre attività con risparmio di ore di lavoro.

16:20



# ROMAN STYLE PAN PIZZA



Browning



lev. 6



Temperature

277°C



Time

03:10



Press START



## SmartDeck™

serieX ha il controllo totale della cottura in ogni momento. La platea adattiva **SmartDeck™** dotata di speciali sensori disposti in ogni zona del piano, **autoregola più di 100 volte al secondo** il calore sviluppato in base alla quantità e alla tipologia di prodotto infornato.



## Adaptive BakingTime™

In ambito pizzeria, **il tempo di cottura si autoregola** in base alla tipologia di prodotto e alla quantità di calore già presente nella zona d'infornamento. **La cottura è gestita in autonomia dall'algoritmo**: una volta ultimata, un segnale acustico comunica il momento giusto per sfornare.



## Auto PowerBooster™

serieX rileva i carichi di prodotto in maniera indipendente per ogni zona della superficie di cottura. In caso di ritmi elevati si attiva in autonomia l'Auto PowerBooster™, una **riserva di potenza extra** per gestire al meglio i picchi di lavoro.



## Auto EcoStandby™

Per rendere perfette anche le prime cotture sia all'inizio del lavoro che dopo una pausa, serieX gestisce in autonomia l'Auto EcoStandby™, la tecnologia che modula e bilancia il calore erogato **in maniera indipendente per ogni zona della superficie di cottura.**



## Cotture e flussi di lavoro

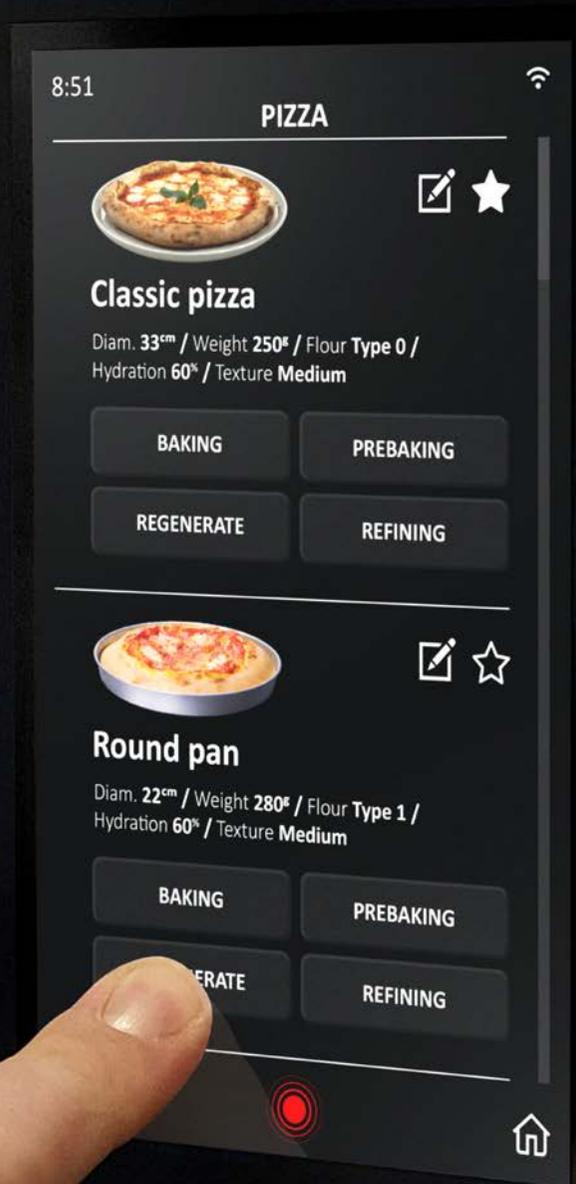
serieX prevede 4 differenti modalità di lavoro attivabili singolarmente oppure organizzabili in flussi: dalla **Cottura** al **Rigenero**, dalla **Precottura** al **Refining**.

Ogni modalità include **cicli ottimizzati** per ogni tipologia di prodotto.

Nell'esecuzione di un flusso, in fase di completamento il forno memorizza le impostazioni della fase precedente per garantire il perfetto risultato finale.



# X50E



 MORETTI  
FORNI

L'unicità del **design**  
e delle **tecnologie** di serieX  
è tutelata da molteplici  
**brevetti internazionali.**

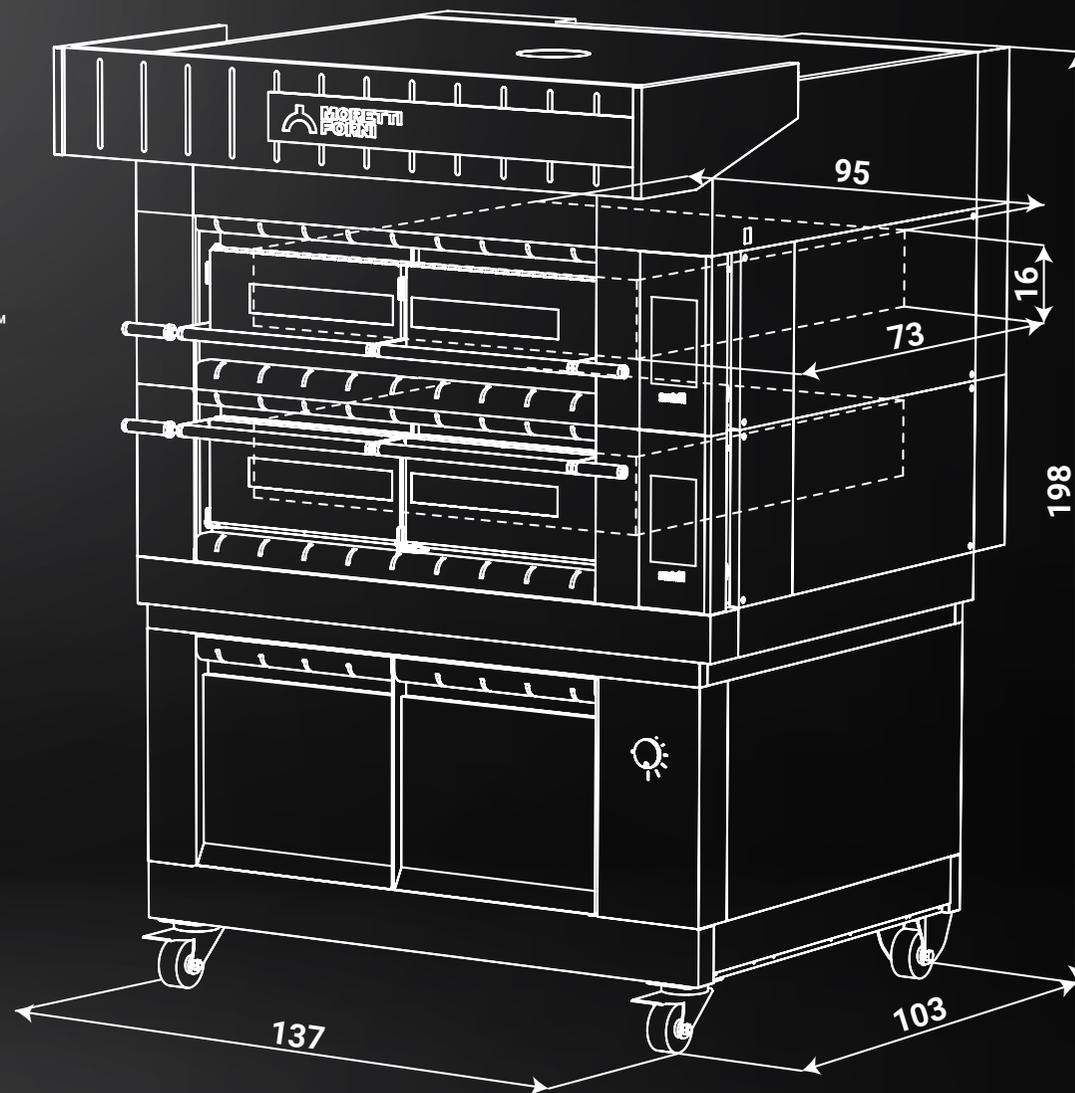


## Caratteristiche aggiuntive

- Piano di cottura in pietra refrattaria
- Sportelli personalizzabili con apertura verso il basso o verso l'alto
- Porta sdoppiabile con possibilità di apertura totale o parziale
- Doppio vetro dello sportello con apertura a compasso
- Doppia illuminazione a LED orientata e protetta
- Cappa canalizzata con frontale regolabile in altezza
- Superfici esterne fredde **CoolAround®**
- Cottura adattiva nelle zone con carico di lavoro **FlexLoad™**
- Gestione separata temperatura e potenza di cielo e platea **DualPower+™**
- Bilanciamento potenza ant/post dx/sx del forno **DeltaPower+™**
- Autoaccensione in base all'orario d'infornamento **ReadyToGo Timer**
- Programma automatico di pulizia **PowerCleaning™**
- Sonda al cuore collegata al ciclo di cottura
- Vaporiera programmabile e con regolazione della quantità di vapore
- Valvola motorizzata programmabile per evacuazione dei vapori
- Controllo e gestione online **RemoteMaster Hub™**

## Dati tecnici

Peso (forno + cella liev.):	<b>368 kg</b>
Capacità (pizze Ø 35 cm):	<b>4</b>
Alimentazione standard:	<b>AC V400 3N 50/60Hz</b>
Alimentazione opzionale:	<b>AC V230 3 50/60Hz</b>
Potenza massima:	<b>8,8 kW</b>
Consumo medio orario:	<b>2,4 kWh</b>
Alimentazione cella liev.:	<b>AC V230 1N 50/60Hz</b>
Potenza massima cella liev.:	<b>1,5 kW</b>





**serieX**  
INNOVATION

**Il forno che diventa il calore che vuoi**

**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](http://morettiforni.com)