

Finitura **Steel**



Finitura **Icon**

Forno elettrico statico modulare

Composizione a 2 camere di cottura

serieS è il forno più evoluto e customizzabile al mondo, ideale per la **cottura perfetta di pizza, pane, pasticceria e gastronomia**.

È possibile personalizzare serieS scegliendo dimensioni, numero e tipologia di camera, materiale del piano di cottura (pietra refrattaria o superficie bugnata), verso di apertura porte, finitura Steel o Icon, e tanto altro. serieS soddisfa ogni esigenza di produzione, grazie a camere di cottura specifiche e integrabili: **Multibake, Romanbake, Stonebake, Pastrybake, Steambake e Fastbake**. Risparmio energetico superiore al 35% e velocità di cottura incrementata del 20% fanno di serieS l'evoluzione della cottura, il forno professionale per chi vuole ampliare il suo business con un unico strumento.



FUNZIONAMENTO

- Riscaldamento tramite resistenze corazzate ad alto rendimento (spiralizzate bilanciate nella camera stonebake)
- Controllo di potenza PID che permette la regolazione automatica dell'energia necessaria in base alla quantità di prodotto infornato Adaptive-Power® Technology
- Gestione separata delle temperature di cielo e platea Dual-Temp® Technology
- Gestione separata delle potenze di cielo e platea Dual-Power® Technology
- Programma automatico di pulizia per termoriduzione
- Temperatura massima raggiungibile 450°C
- Rilievo continuo delle temperature in camera di cottura tramite 2 termocoppie
- Evacuazione vapori tramite valvola manuale

COSTRUZIONE

- Struttura frontale in lamiera d'acciaio inox piegata
- Pannelli laterali in lamiera verniciata
- Cappa canalizzata
- Scarico vapori in lamiera d'acciaio inox
- Sportello in acciaio inox, vetro panoramico, maniglione in acciaio inox
- Piano di cottura in refrattario
- Struttura laterale e superiore in lamiera alluminata o interamente in refrattario (camera stonebake)
- Doppia illuminazione LED
- Isolamento termico in lana di roccia

OPZIONI E ACCESSORI (SU RICHIESTA)

- Cella di lievitazione con ruote altezza 600, 800mm
- Supporto con ruote altezza 400, 600, 800, 950, 1050mm
- Cella con umidificatore 250W
- Piano di cottura in pietra refrattaria o lamiera bugnata
- Guide porta teglie aggiuntive per cella e supporto
- Motore per aspirazione vapori cappa 500m³/h
- Ottimizzatore potenza max (Fource®/Fource+® Technology)
- Sportello con apertura verso l'alto
- Porta-attrezzi laterale cella
- Cappa autocondensante
- Cappa maggiorata, cappa frontless
- Remote-Master® Technology
- Kit guarnizione per sportello verso il basso

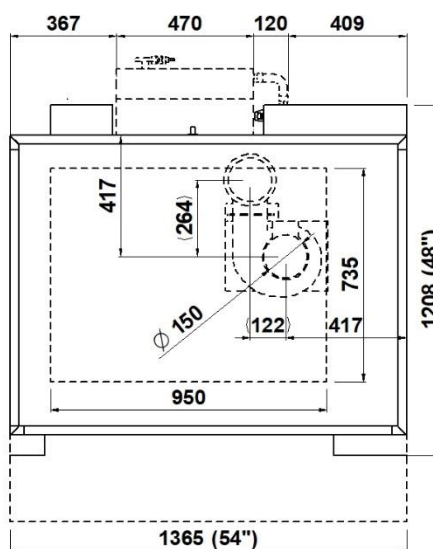
DIMENSIONI INTERNE CAMERA

Altezza interna	160-220mm
Profondità interna	735mm
Larghezza interna	950mm
Superf. tot. cottura	0,7m ²

DOTAZIONE STANDARD

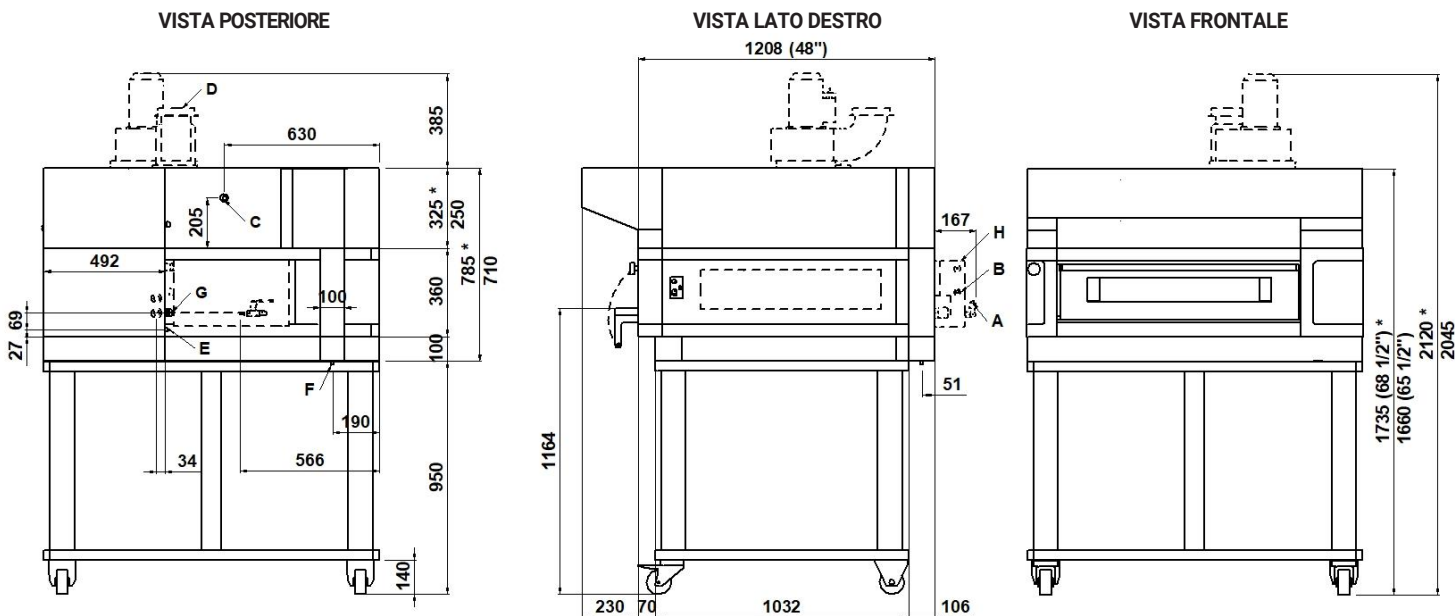
- Display TFT 5" a colori multilingue con
- 100 programmi personalizzabili con fasi di cottura
- Eco-Standby™ Technology per le pause di lavoro
- Power-Booster™ Technology per i picchi di lavoro
- Half-Load™ Technology per carico parziale
- Bilanciamento potenza anteriore e posteriore del forno Delta-power™ Technology
- Tasto Hotkey personalizzabile
- Autodiagnostica con visualizzazione messaggio errore
- Doppio timer di cottura indipendente e Multitimer
- Timer settimanale con possibilità di programmare due accensioni e due spegnimenti giornalieri
- Dispositivo di sicurezza indipendente di massima temperatura
- Ingresso USB e modulo WiFi per aggiornamento sw
- SmartBaking app

VISTA DALL'ALTO



1 camera altezza 16cm (con FASTBAKE 15cm)

(assemblato con supporto 950mm)



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri. *Quote riferite alla cappa maggiorata.

A ø8 uscita acqua vaporiera	B 3/4" maschio ingresso acqua vaporiera	C Ø16 scarico condensa cappa	D Ø150 scarico vapori
E M6 vite equipotenziale	F Ø12 scarico condensa camera	G passacavi	H vaporiera 1600W (vedere scheda tecnica)

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	460mm
Profondità est.	1208mm
Larghezza est.	1365mm
Peso	234kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	2
Pizze diametro 300mm	6
Pizze diametro 450mm	2

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	860mm
Profondità	1643mm
Larghezza	1575mm
Peso	(234+50)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Altezz. max	1940mm
Peso max	(327+60)kg

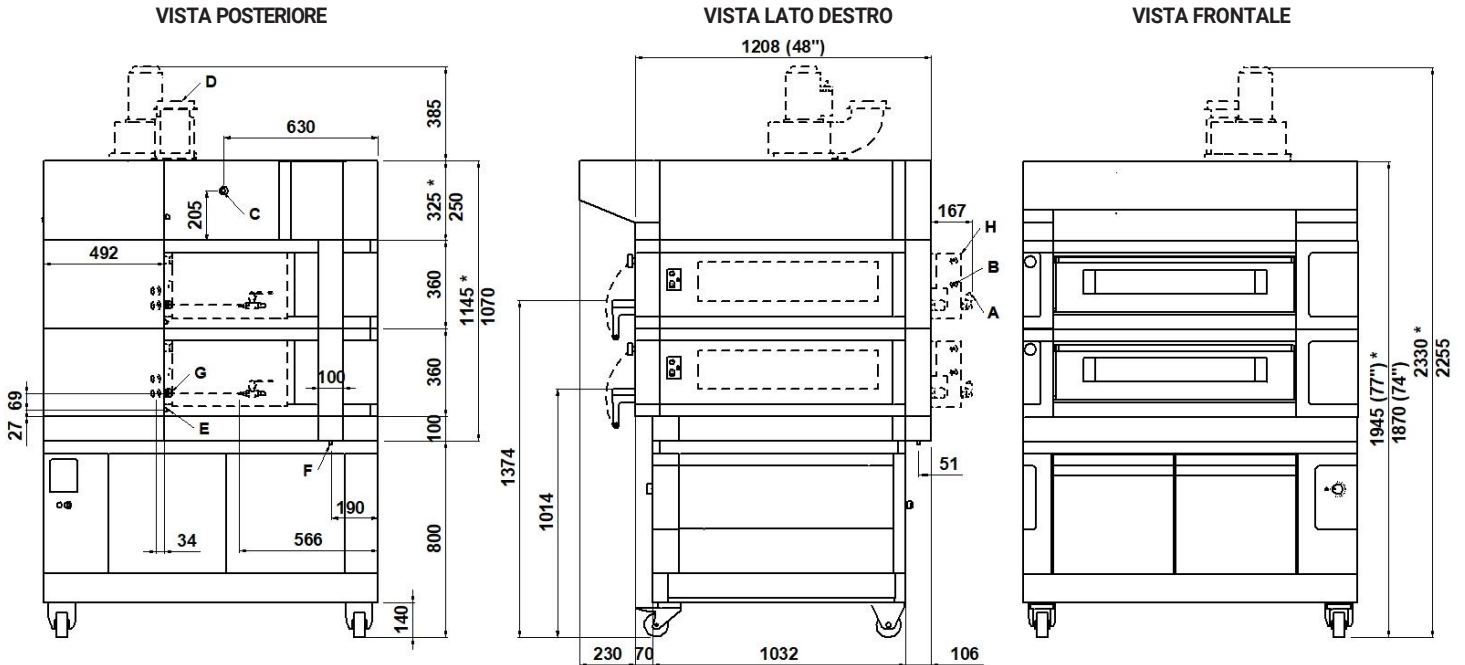
ALIMENTAZIONE E POTENZA

Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	9kW
*Cons. medio orario	2,7kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x4mm ² (V400 3N)	
4x6mm ² (V230 3)	
Alimentazione cella	
A.C. V230 1N 50/60 Hz	
Potenza max	1,5kW
*Cons. medio orario	0,8kWh
Cavo allac. tipo H07RN-F	3x1,5mm ²

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

NOTE: MORETTI FORNI S.P.A. si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti presentati in questa pubblicazione

2 camere altezza 16cm (con FASTBAKE 15cm)
(assemblato con cella 800mm)



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri. *Quote riferite alla cappa maggiorata.

A ø8 uscita acqua vaporiera	B 3/4" maschio ingresso acqua vaporiera	C Ø16 scarico condensa	D Ø150 Scarico vapori
E M6 vite equipotenziale	F Ø12 scarico condensa	G passacavi	H vaporiera 1600W (vedere scheda tecnica)

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	820mm
Profondità est.	1208mm
Larghezza est.	1365mm
Peso	383kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	4	In caso di abbinamento con cella o supporto:
Pizze diametro 300mm	12	Altezz. max
Pizze diametro 450mm	4	Peso max

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	1220mm
Profondità	1643mm
Larghezza	1575mm
Peso	(383+60)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

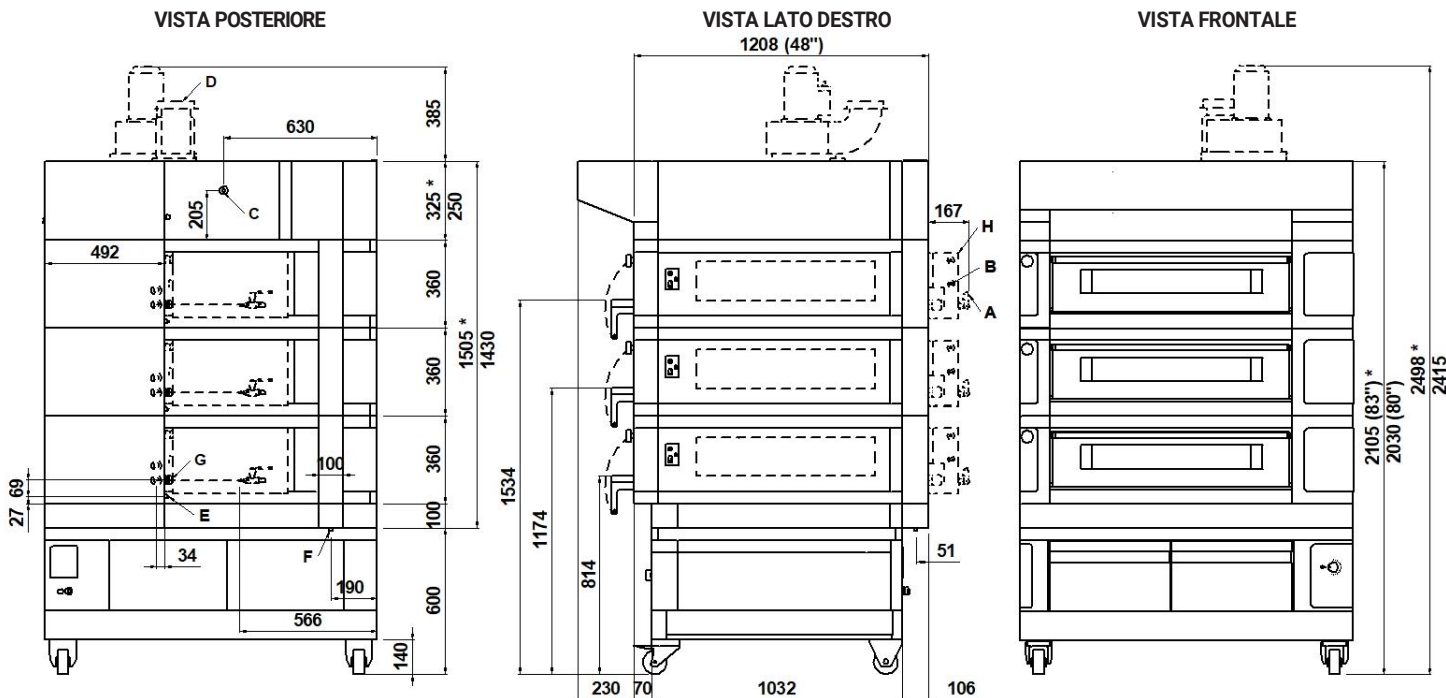
Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	18kW
*Cons. medio orario	5,4kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x4mm ² (V400 3N)	
4x6mm ² (V230 3)	
Alimentazione cella	
A.C. V230 1N 50/60 Hz	
Potenza max	1,5kW
*Cons. medio orario	0,8kWh
Cavo allac. tipo H07RN-F 3x1,5mm ²	

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

NOTE: MORETTI FORNI S.P.A. si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti presentati in questa pubblicazione

3 camere altezza 16cm (con FASTBAKE 15cm)

(assemblato con cella 600mm)



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri. *Quote riferite alla cappa maggiorata.

A ø8 uscita acqua vaporiera	B 3/4" maschio ingresso acqua vaporiera	C Ø16 scarico condensa	D Ø150 Scarico vapori
E M6 vite equipotenziale	F Ø12 scarico condensa	G passacavi	H vaporiera 1600W (vedere scheda tecnica)

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	1180mm
Profondità est.	1208mm
Larghezza est.	1365mm
Peso	532kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	6
Pizze diametro 300mm	18
Pizze diametro 450mm	6

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	1580mm
Profondità	1643mm
Larghezza	1575mm
Peso	(532+70)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Altezz. max	2310mm
Peso max	(616+80)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

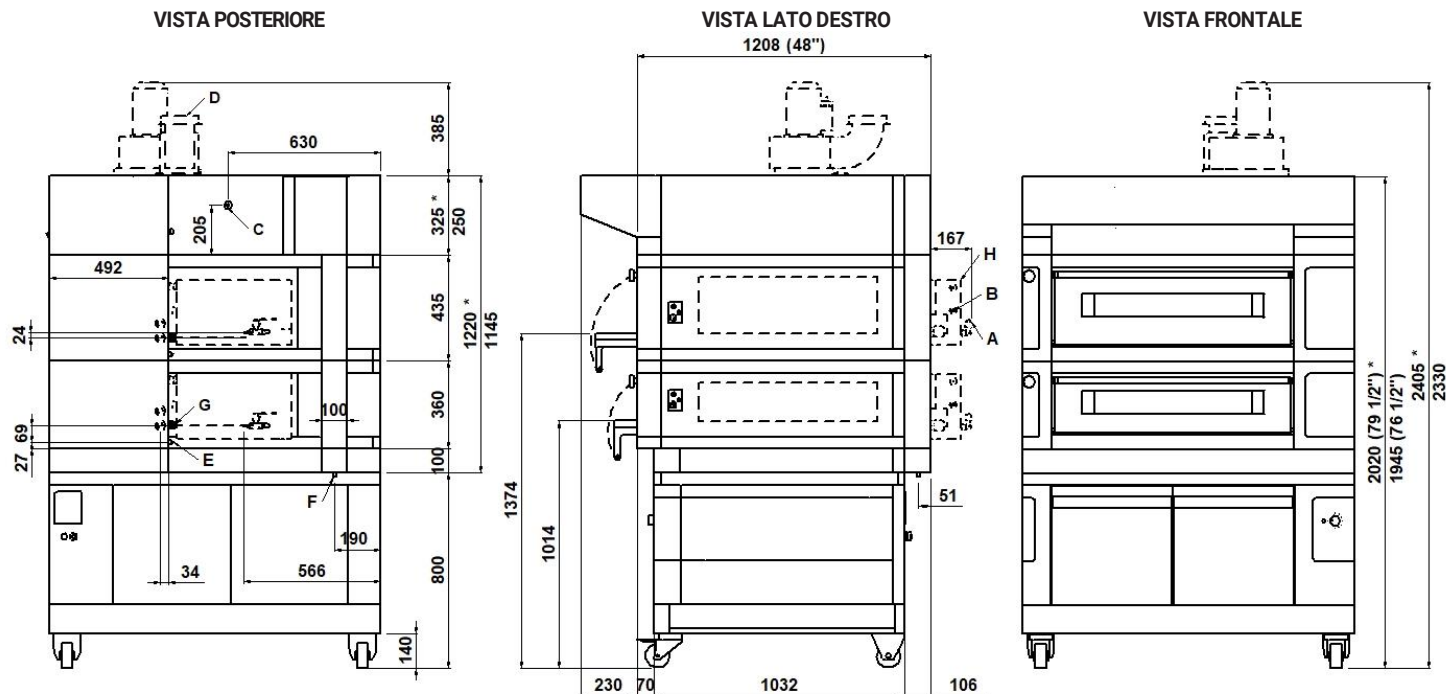
Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	27kW
*Cons. medio orario	8,1kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x4mm ² (V400 3N)	
4x6mm ² (V230 3)	
Alimentazione cella	
A.C. V230 1N 50/60 Hz	
Potenza max	1,5kW
*Cons. medio orario	0,8kWh
Cavo allac. tipo H07RN-F	3x1,5mm ²

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

NOTE: MORETTI FORNI S.P.A. si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti presentati in questa pubblicazione

2 camere altezza 16+22 cm (con FASTBAKE 15+22 cm)

(assemblato con cella 800mm)



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri. *Quote riferite alla cappa maggiorata.

A ø8 uscita acqua vaporiera	B 3/4" maschio ingresso acqua vaporiera	C Ø16 scarico condensa	D Ø150 Scarico vapori
E M6 vite equipotenziale	F Ø12 scarico condensa	G passacavi	H vaporiera 1600W/2100W (H22) (vedere scheda tecnica)

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	895mm
Profondità est.	1208mm
Larghezza est.	1365mm
Peso	400kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	4
Pizze diametro 300mm	12
Pizze diametro 450mm	4

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	1300mm
Profondità	1643mm
Larghezza	1575mm
Peso	(400+60)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Altezz. max	2230mm
Peso max	(520+70)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

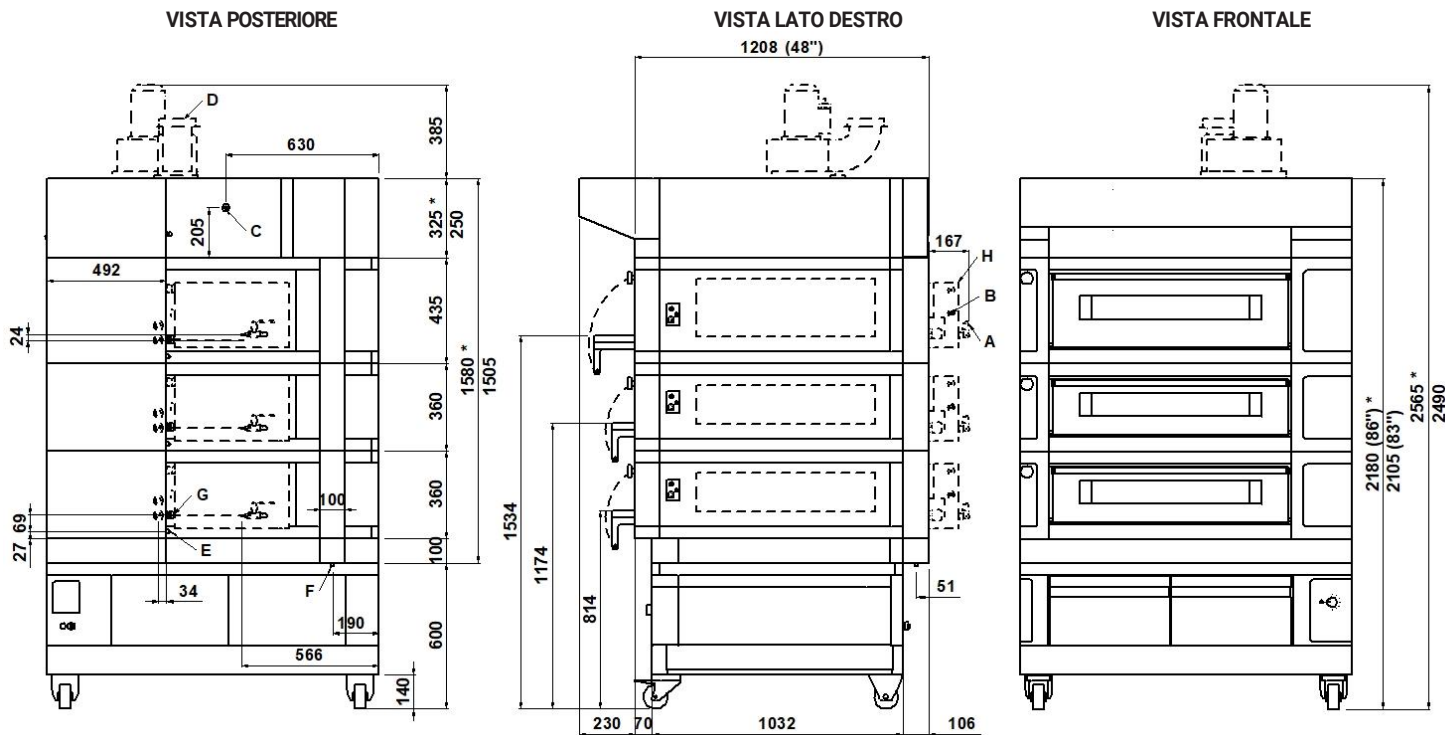
Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	18kW
*Cons. medio orario	5,4kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x4mm ² (V400 3N)	
4x6mm ² (V230 3)	
Alimentazione cella	
A.C. V230 1N 50/60 Hz	
Potenza max	1.5kW
*Cons. medio orario	0.8kWh
Cavo allac. tipo H07RN-F	3x1,5mm ²

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

NOTE: MORETTI FORNI S.P.A. si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti presentati in questa pubblicazione

3 camere altezza 16+16+22 cm (con FASTBAKE 15+15+22 cm)

(assemblato con cella 600mm)



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri. *Quote riferite alla cappa maggiorata.

A ø8 uscita acqua vaporiera	B 3/4" maschio ingresso acqua vaporiera	C Ø16 scarico condensa	D Ø150 Scarico vapori
E M6 vite equipotenziale	F Ø12 scarico condensa	G passacavi	H vaporiera 1600W/2100W (H22) (vedere scheda tecnica)

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	1255mm
Profondità est.	1208mm
Larghezza est.	1365mm
Peso	560kg

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	1800mm
Profondità	1643mm
Larghezza	1575mm
Peso	(560+70)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	27kW
*Cons. medio orario	8,1kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x4mm ² (V400 3N)	
4x6mm ² (V230 3)	
Alimentazione cella	
A.C. V230 1N 50/60 Hz	
Potenza max	1.5kW
*Cons. medio orario	0.8kWh
Cavo allac. tipo H07RN-F 3x1,5mm ²	

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	6	In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Pizze diametro 300mm	18	Altezz. max	2400mm
Pizze diametro 450mm	6	Peso max	(645+80)kg

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

NOTE: MORETTI FORNI S.P.A. si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti presentati in questa pubblicazione

S100
DATI TECNICI

INFORMAZIONI SPEDIZIONE H16 (H15 FASTBAKE)		S100E_1_16	S100E_2_16	S100E_3_16
Imballo in gabbia di legno	Altezza	860mm	1220mm	1580mm
	Altezza icon	960mm	1320mm	1680mm
	Peso	(234+50)kg	(383+60)kg	(532+70)kg
In caso di abbinamento con cella o supporto	Altezza max.	1860mm	2070mm	2230mm
	Altezza max. icon	1940mm	2150mm	2310mm
	Peso max.	(327+60)kg	(476+70)kg	(616+80)kg
INFORMAZIONI SPEDIZIONE H22		S100E_1_22	S100E_2_22	S100E_3_22
Imballo in gabbia di legno	Altezza	950mm	1400mm	1850mm
	Altezza icon	1050mm	1500mm	1950mm
	Peso	(247+50)kg	(409+60)kg	(571+70)kg
In caso di abbinamento con cella o supporto	Altezza max.	1950mm	2250mm	2500mm
	Altezza max. icon	2030mm	2330mm	2580mm
	Peso max.	(340+60)kg	(502+70)kg	(655+80)kg
INFORMAZIONI SPEDIZIONE STONEBAKE		S100R_1_16	S100R_2_16	S100R_3_16
Imballo in gabbia di legno	Altezza	860mm	1220mm	1580mm
	Altezza icon	960mm	1320mm	1680mm
	Peso	(276+50)kg	(467+60)kg	(658+70)kg
In caso di abbinamento con cella o supporto	Altezza max.	1860mm	2070mm	2230mm
	Altezza max. icon	1940mm	2150mm	2310mm
	Peso max.	(369+60)kg	(560+70)kg	(742+80)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA (RIFERITA AD UNA CAMERA DI COTTURA)	Potenza max	Multibake	kW	9
	*Cons. medio orario		kWh	2,7
	Potenza max	Stonebake	kW	9
	*Cons. medio orario		kWh	2,9
	Potenza max	Romanbake (no Fource® Technology)	kW	11,6
	*Cons. medio orario		kWh	3,5
	Potenza max	Steambake	kW	8,2
	*Cons. medio orario		kWh	2,5
	Potenza max	Pastrybake	kW	6,6
	*Cons. medio orario		kWh	2,0
	Potenza max	Fastbake (no Fource® Technology)	kW	11,6
	*Cons. medio orario		kWh	3,5

TEMPERATURA MASSIMA	Multibake/Stonebake/Romanbake	°C/°F	450°C	842°F
	Steambake		350°C	662°F
	Pastrybake		270°C	518°F
	Fastbake		500°C	932°F

Potenza max con Fource® Technology mediamente -20%

Potenza max con Fource+® Technology (specifico per bakery) mediamente -40%

* il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo dell'attrezzatura
NOTE: MORETTI FORNI S.P.A. si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti presentati in questa pubblicazione