

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

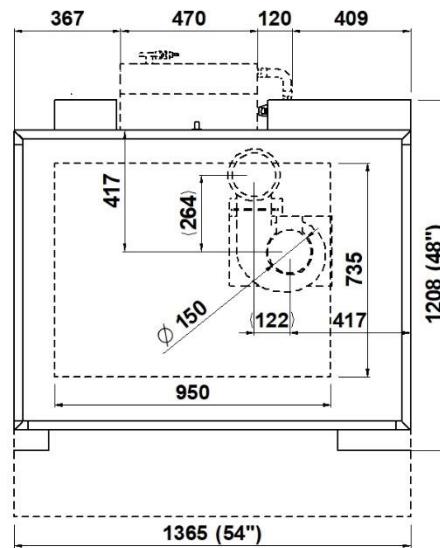
### DIMENSIONI INTERNE CAMERA

Altezza interna	160-220mm
Profondità interna	735mm
Larghezza interna	950mm
Surf. tot. cottura	0,7m <sup>2</sup>

### 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
- Autodiagnosi 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

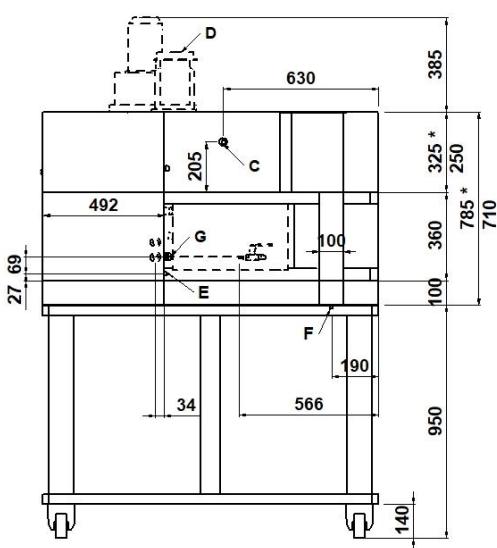
### VISTA DALL'ALTO



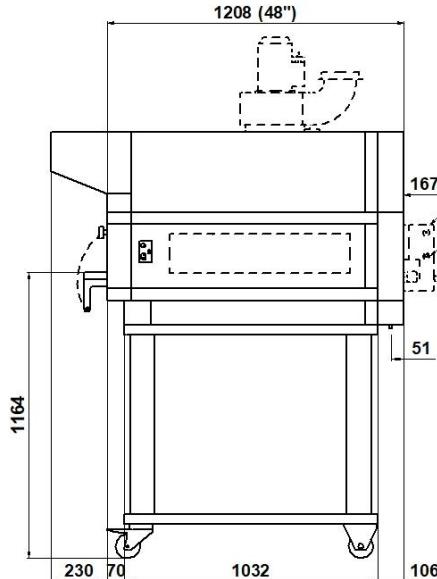
**1 camera altezza 16cm (con FASTBAKE 15cm)**

(assemblato con supporto 950mm)

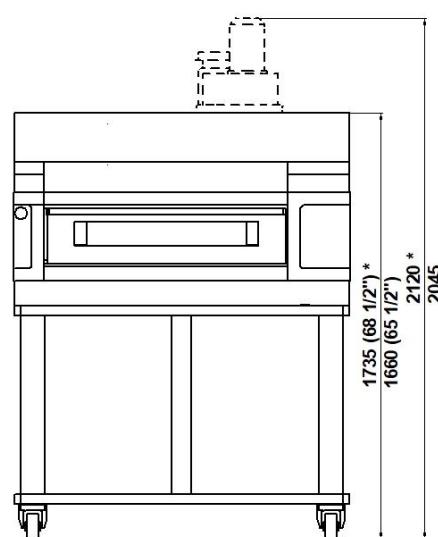
## VISTA POSTERIORE



## VISTA LATO DESTRO



## VISTA FRONTALE



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

<b>A</b> ø8 uscita acqua vaporiera	<b>B</b> 3/4" maschio ingresso acqua vaporiera	<b>C</b> ø16 scarico condensa cappa	<b>D</b> ø150 scarico vapori
<b>E</b> M6 vite equipotenziale	<b>F</b> ø12 scarico condensa camera	<b>G</b> passacavi	<b>H</b> vaporiera 1600W (vedere scheda tecnica)

## DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	460mm	Imballo in gabbia di legno
Profondità est.	1208mm	Altezza 860mm
Larghezza est.	1365mm	Profondità 1643mm
Peso	234kg	Larghezza 1575mm

#### **CAPACITA' TOTALE DI COTTURA**

Teglia (600x400)mm	2	In caso di abbinamento con cella o supporto:
Pizze diametro 300mm	6	Altez. max 1940mm
Pizze diametro 450mm	2	Peso max (327+60)kg

## INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	860mm
Profondità	1643mm
Larghezza	1575mm
Peso	(234+50)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<sup>2</sup> (V400 3N)  
 4x6mm<sup>2</sup> (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<sup>2</sup>

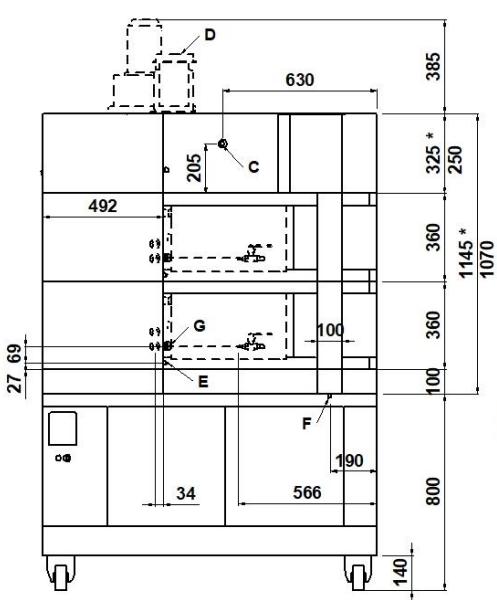
\* il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo dell'attrezzatura

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

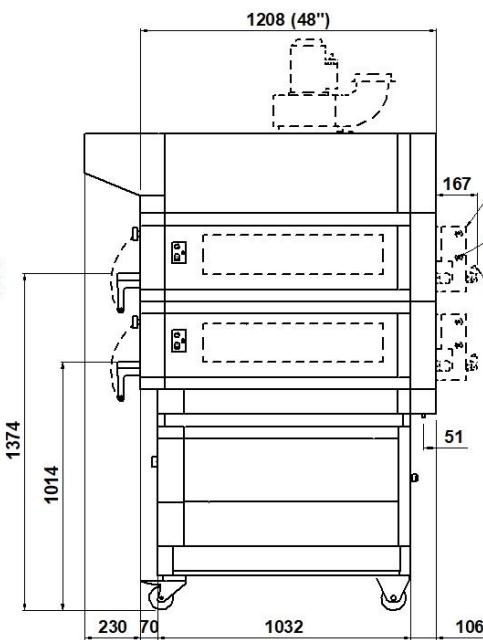
**2 camere altezza 16cm (con FASTBAKE 15cm)**

(assemblato con cella 800mm)

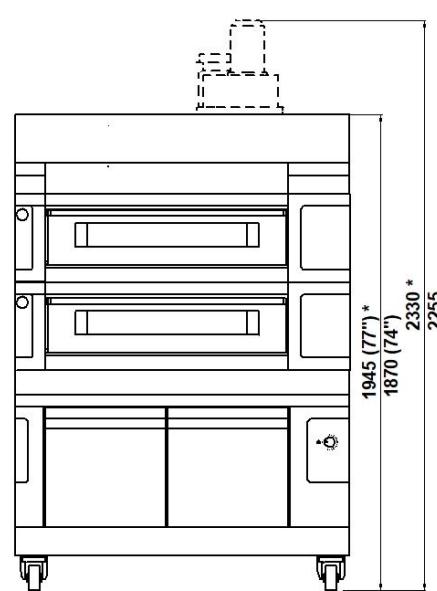
VISTA POSTERIORE



VISTA LATO DESTRO



VISTA FRONTALE


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

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

**DIMENSIONI ESTERNE**

Altezza est.	820mm	Imballo in gabbia di legno
Profondità est.	1208mm	Altezza
Larghezza est.	1365mm	Profondità
Peso	383kg	Larghezza
		Peso
		(383+60)kg

**CAPACITA' TOTALE DI COTTURA**

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

**INFORMAZIONI SPEDIZIONE****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 <sup>2</sup> (V400 3N)	
4x6mm <sup>2</sup> (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 <sup>2</sup>	

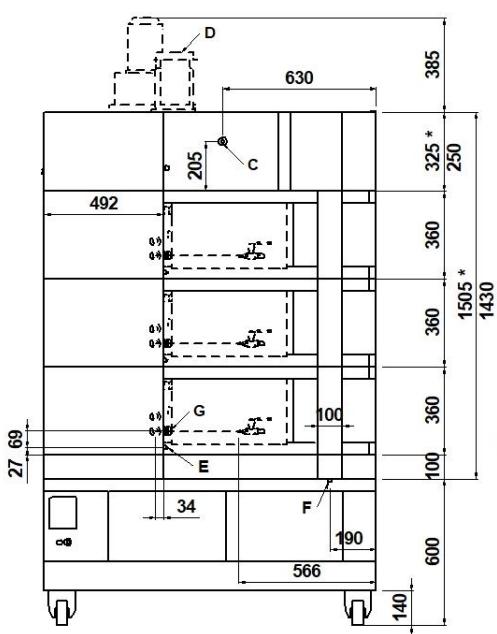
\* il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo dell'attrezzatura

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

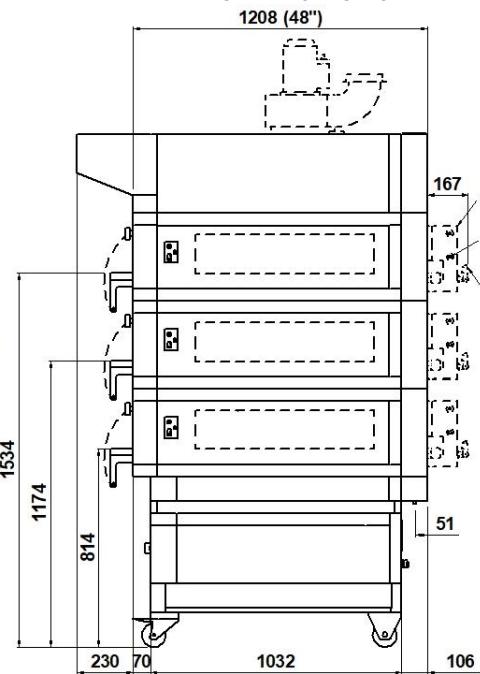
**3 camere altezza 16cm (con FASTBAKE 15cm)**

(assemblato con cella 600mm)

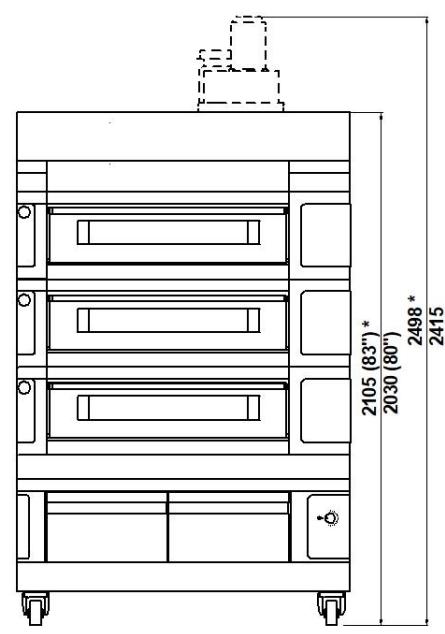
VISTA POSTERIORE



VISTA LATO DESTRO



VISTA FRONTALE


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

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

**DIMENSIONI ESTERNE**

Altezza est.	1180mm	Imballo in gabbia di legno
Profondità est.	1208mm	Altezza
Larghezza est.	1365mm	Profondità
Peso	532kg	Larghezza

**INFORMAZIONI SPEDIZIONE**

Altezza	1580mm
Profondità	1643mm
Larghezza	1575mm
Peso	(532+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 <sup>2</sup> (V400 3N)	
4x6mm <sup>2</sup> (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 <sup>2</sup>	

**CAPACITA' TOTALE DI COTTURA**

Teglia (600x400)mm	6	In caso di abbinamento con cella o
Pizze diametro 300mm	18	supporto:
Pizze diametro 450mm	6	Altez. max

Altez. max	2310mm
Peso max	(616+80)kg

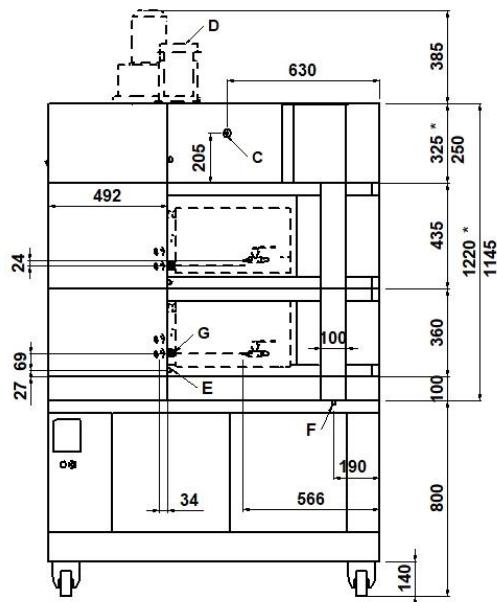
\* il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo dell'attrezzatura

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

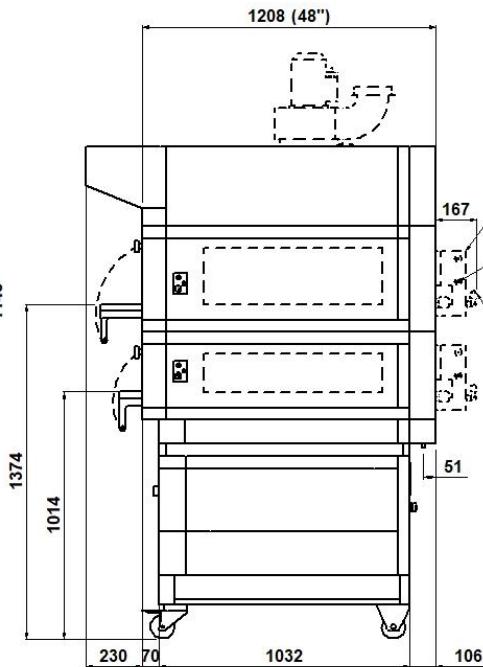
**2 camere altezza 16+22 cm (con FASTBAKE 15+22 cm)**

(assemblato con cella 800mm)

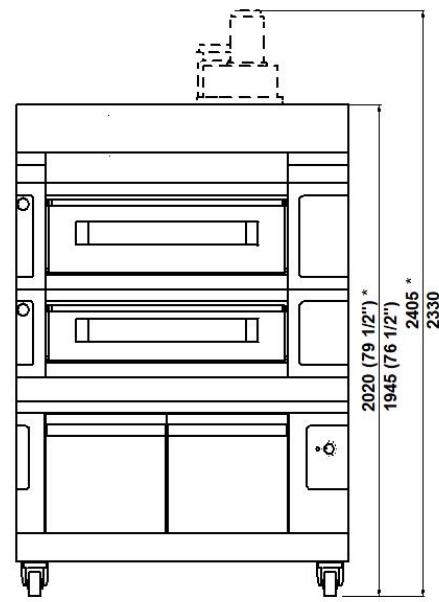
VISTA POSTERIORE



VISTA LATO DESTRO



VISTA FRONTALE



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

<b>A</b> ø8 uscita acqua vaporiera	<b>B</b> 3/4" maschio ingresso acqua vaporiera	<b>C</b> ø16 scarico condensa	<b>D</b> ø150 Scarico vaporì
<b>E</b> M6 vite equipotenziale	<b>F</b> ø12 scarico condensa	<b>G</b> passacavi	<b>H</b> vaporiera 1600W/2100W (H22) (vedere scheda tecnica)

**DIMENSIONI ESTERNE**

Altezza est.	895mm	Imballo in gabbia di legno
Profondità est.	1208mm	Altezza
Larghezza est.	1365mm	Profondità
Peso	400kg	Larghezza

**INFORMAZIONI SPEDIZIONE**

Altezza est.	1300mm
Profondità est.	1643mm
Larghezza est.	1575mm
Peso	(400+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 <sup>2</sup> (V400 3N)	
4x6mm <sup>2</sup> (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 <sup>2</sup>	

**CAPACITA' TOTALE DI COTTURA**

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

		2230mm
		(520+70)kg

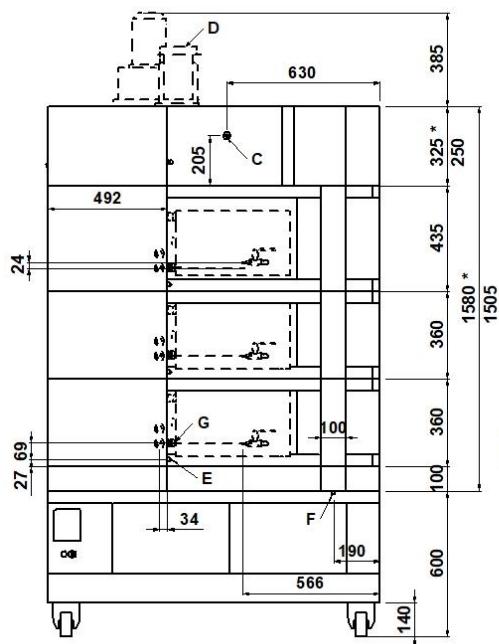
\* il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo dell'attrezzatura

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

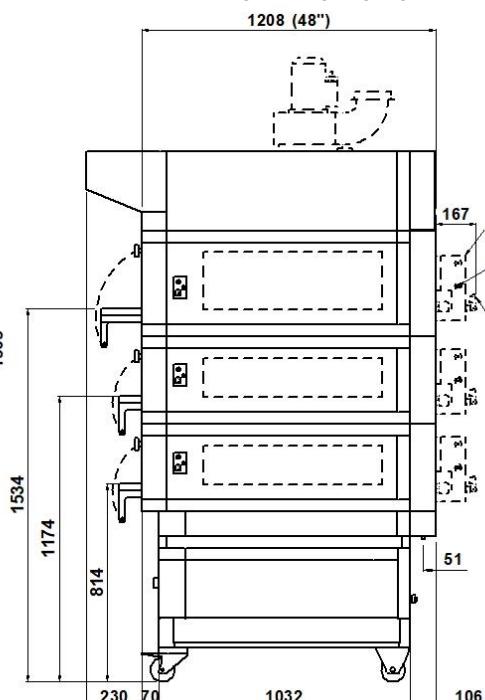
**3 camere altezza 16+16+22 cm (con FASTBAKE 15+15+22 cm)**

(assemblato con cella 600mm)

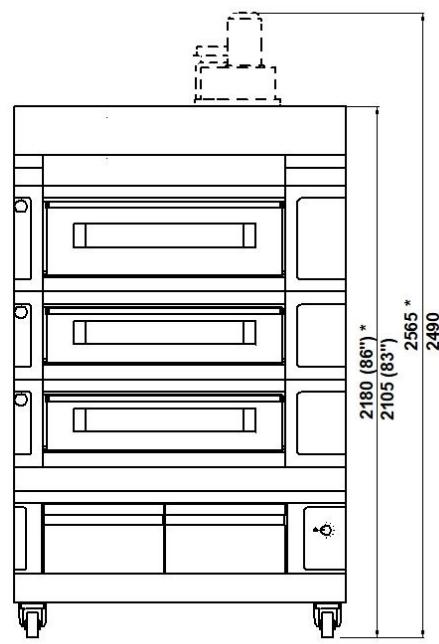
VISTA POSTERIORE



VISTA LATO DESTRO



VISTA FRONTALE



**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	Imballo in gabbia di legno
Profondità est.	1208mm	Altezza
Larghezza est.	1365mm	Profondità
Peso	560kg	Larghezza

**INFORMAZIONI SPEDIZIONE**

6	In caso di abbinamento con cella o supporto:
18	Altez. max
6	Peso max

**CAPACITA' TOTALE DI COTTURA**

Teglia (600x400)mm	6	In caso di abbinamento con cella o supporto:
Pizze diametro 300mm	18	Altez. max
Pizze diametro 450mm	6	Peso max

**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 <sup>2</sup> (V400 3N)	
4x6mm <sup>2</sup> (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 <sup>2</sup>	

\* 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

<b>INFORMAZIONI SPEDIZIONE H16 (H15 FASTBAKE)</b>		<b>S100E_1_16</b>	<b>S100E_2_16</b>	<b>S100E_3_16</b>
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
<b>INFORMAZIONI SPEDIZIONE H22</b>		<b>S100E_1_22</b>	<b>S100E_2_22</b>	<b>S100E_3_22</b>
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
<b>INFORMAZIONI SPEDIZIONE STONEBAKE</b>		<b>S100R_1_16</b>	<b>S100R_2_16</b>	<b>S100R_3_16</b>
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

<b>ALIMENTAZIONE E POTENZA</b> (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	Stambake	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

<b>TEMPERATURA MASSIMA</b>	Multibake/Stonebake/Romanbake	°C/°F	450°C	842°F
	Stambake		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