

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 Steamake 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 umidificata 250W
- Piano di cottura in pietra refrattaria o lamiera bugnata
- Guide porta teglie aggiuntive per cella e supporto
- Motore per aspirazione vapori cappa 500m<sup>3</sup>/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

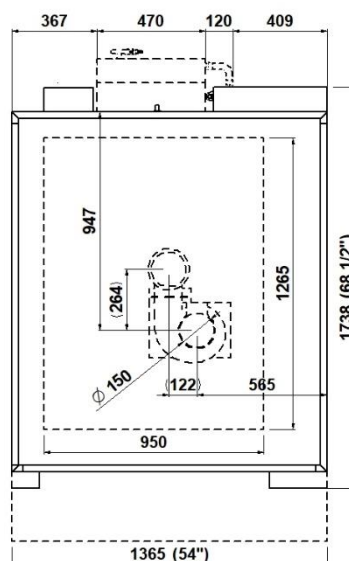
### DIMENSIONI INTERNE CAMERA

Altezza interna	160-220mm
Profondità interna	1265mm
Larghezza interna	950mm
Superf. tot. cottura	1,2m <sup>2</sup>

### DOTAZIONE STANDARD

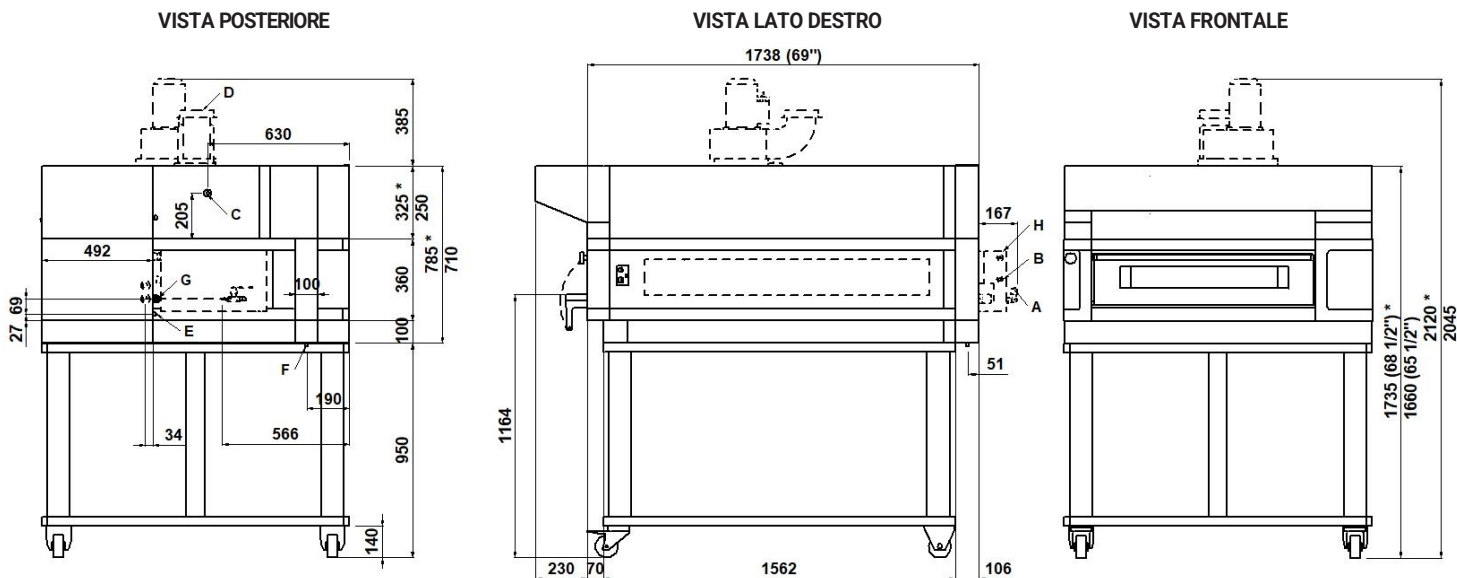
- Display TFT 5" a colori multilingue con
- 100 programmi personalizzabili con fasi di cottura
- Eco-Standby™ Technology per le pause di lavoro
- Power-Booster™ Technology per i picchi di lavoro
- Half-Load™ Technology per carico parziale
- Bilanciamento potenza anteriore e posteriore del forno Delta-power™ Technology
- Tasto Hotkey personalizzabile
- 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 ICON e cappa maggiorata STEEL.

<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
Profondità est.	1738mm
Larghezza est.	1365mm
Peso	360kg

**CAPACITA' TOTALE DI COTTURA**

Teglia (600x400)mm	4
Pizze diametro 300mm	12
Pizze diametro 450mm	5

**INFORMAZIONI SPEDIZIONE**

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	860mm
Profondità	2173mm
Larghezza	1575mm
Peso	(360+50)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Altezz. max	1940mm
Peso max	(520+60)kg

**ALIMENTAZIONE E POTENZA**

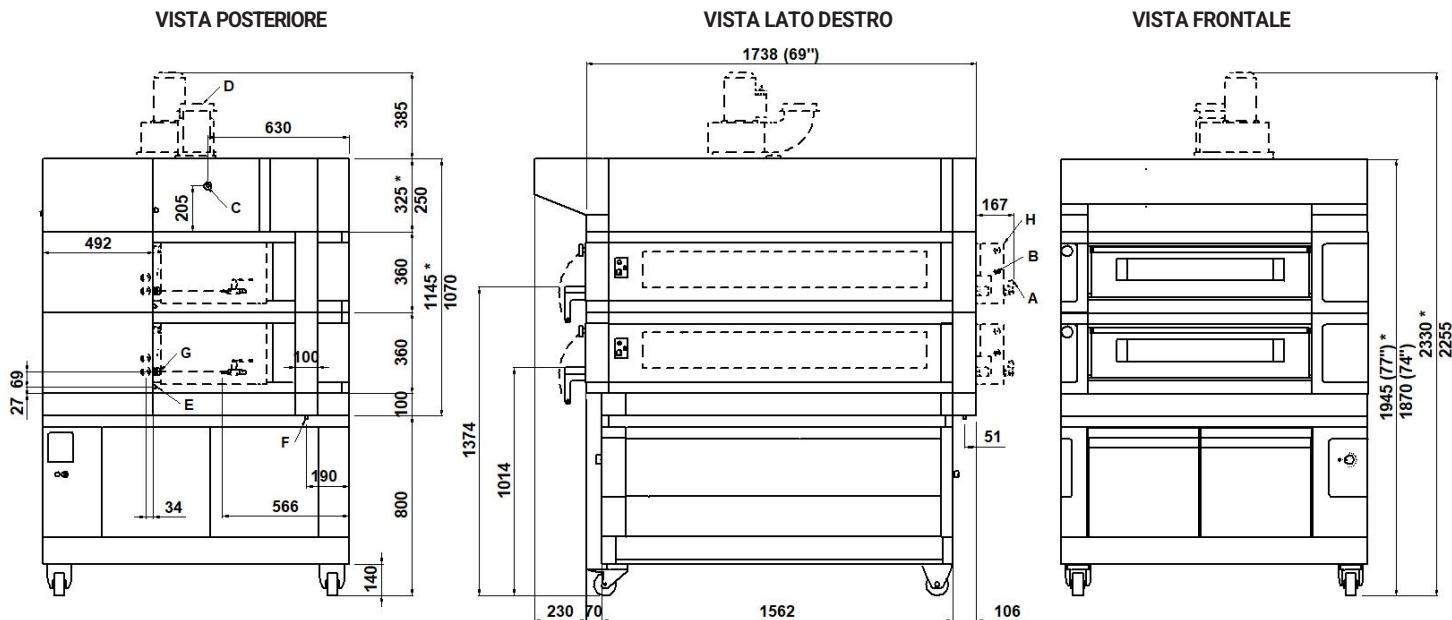
Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	13,2kW
*Cons. medio orario	4,0kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x6mm <sup>2</sup> (V400 3N)	
4x10mm <sup>2</sup> (V230 3)	
Alimentazione cella	
A.C. V230 1N 50/60 Hz	
Potenza 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)



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

<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
Profondità est.	1738mm
Larghezza est.	1365mm
Peso	591kg

**CAPACITA' TOTALE DI COTTURA**

Teglia (600x400)mm	8
Pizze diametro 300mm	24
Pizze diametro 450mm	10

**INFORMAZIONI SPEDIZIONE**

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	1220mm
Profondità	2173mm
Larghezza	1575mm
Peso	(591+60)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Altezz. max	2150mm
Peso max	(751+70)kg

**ALIMENTAZIONE E POTENZA**

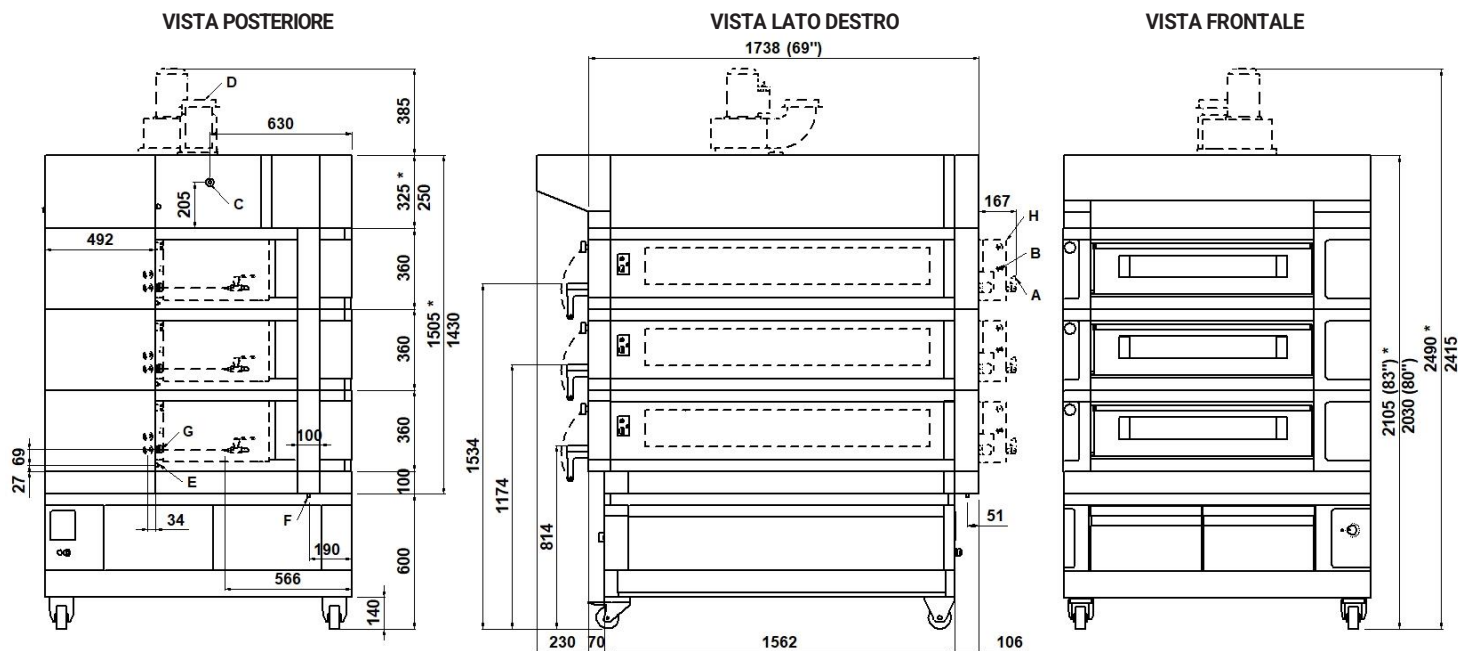
Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	26,4kW
*Cons. medio orario	8,0kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x6mm <sup>2</sup> (V400 3N)	
4x10mm <sup>2</sup> (V230 3)	
Alimentazione cella	
A.C. V230 1N 50/60 Hz	
Potenza 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)



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

<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.	1180mm
Profondità est.	1738mm
Larghezza est.	1365mm
Peso	822kg

**CAPACITA' TOTALE DI COTTURA**

Teglia (600x400)mm	12
Pizze diametro 300mm	36
Pizze diametro 450mm	15

**INFORMAZIONI SPEDIZIONE**

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	1580mm
Profondità	2173mm
Larghezza	1575mm
Peso	(822+70)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Altezz. max	2310mm
Peso max	(936+80)kg

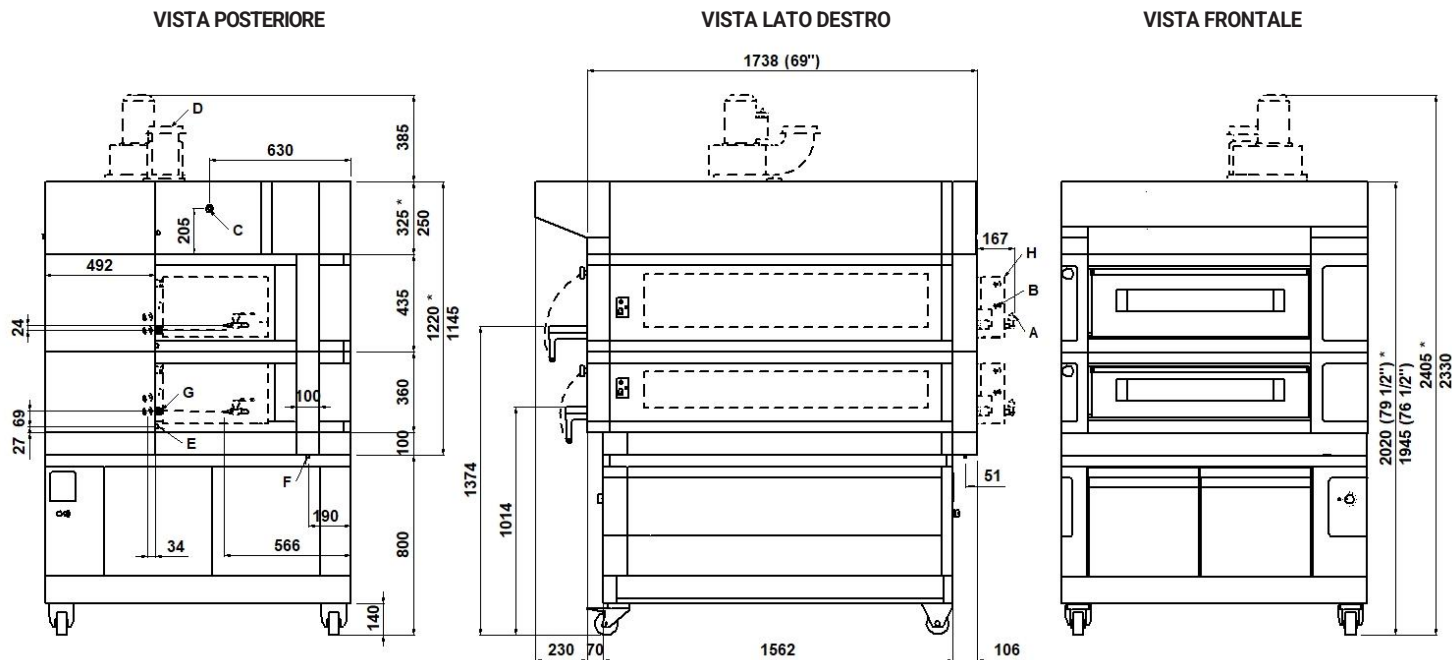
**ALIMENTAZIONE E POTENZA**

Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	39,6kW
*Cons. medio orario	12,0kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x6mm <sup>2</sup> (V400 3N)	
4x10mm <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)+22cm**  
(assemblato con cella 800mm)



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

<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/2100W(H22) (vedere scheda tecnica)

**DIMENSIONI ESTERNE**

Altezza est.	960mm
Profondità est.	1738mm
Larghezza est.	1365mm
Peso	620kg

**CAPACITA' TOTALE DI COTTURA**

Teglia (600x400)mm	8
Pizze diametro 300mm	24
Pizze diametro 450mm	10

**INFORMAZIONI SPEDIZIONE**

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	1360mm
Profondità	2173mm
Larghezza	1575mm
Peso	(620+60)kg

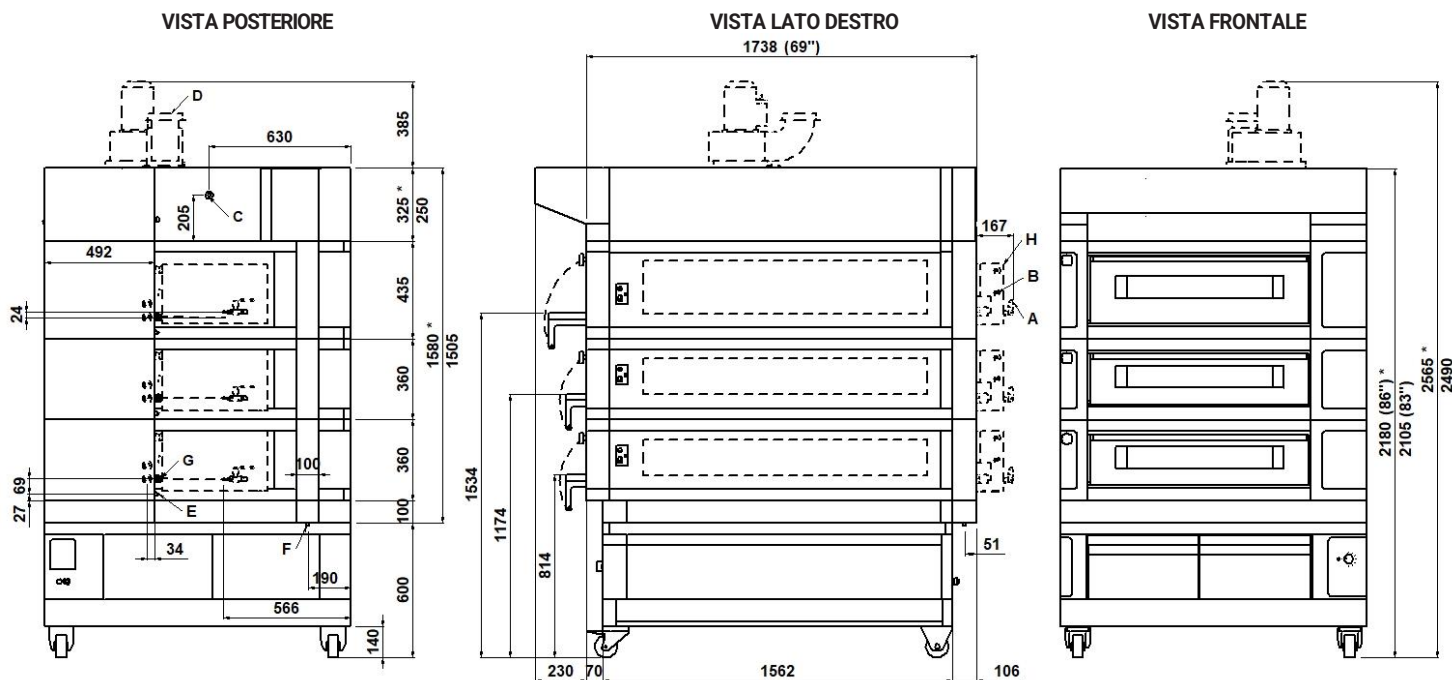
In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Altezz. max	2290mm
Peso max	(775+70)kg

**ALIMENTAZIONE E POTENZA**

Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	26,4kW
*Cons. medio orario	8,0kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x6mm <sup>2</sup> (V400 3N)	
4x10mm <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)+16cm (con FASTBAKE 15cm)+22cm**  
(assemblato con cella 600mm)



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

<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/2100W(H22) (vedere scheda tecnica)

**DIMENSIONI ESTERNE**

Altezza est.	1320mm
Profondità est.	1738mm
Larghezza est.	1365mm
Peso	900kg

**CAPACITA' TOTALE DI COTTURA**

Teglia (600x400)mm	12
Pizze diametro 300mm	36
Pizze diametro 450mm	15

**INFORMAZIONI SPEDIZIONE**

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	1860mm
Profondità	2173mm
Larghezza	1575mm
Peso	(900+70)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Altezz. max	2450mm
Peso max	(995+80)kg

**ALIMENTAZIONE E POTENZA**

Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	39,6kW
*Cons. medio orario	12,0kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x6mm <sup>2</sup> (V400 3N)	
4x10mm <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

**S105**  
DATI TECNICI

INFORMAZIONI SPEDIZIONE H16 (H15 FASTBAKE)		S105E_1_16	S105E_2_16	S105E_3_16
Imballo in gabbia di legno	Altezza	860mm	1220mm	1580mm
	Altezza icon	960mm	1320mm	1680mm
	Peso	(360+50)kg	(591+60)kg	(822+70)kg
In caso di abbinamento con cella o supporto	Altezza max.	1860mm	2070mm	2230mm
	Altezza max. icon	1940mm	2150mm	2310mm
	Peso max.	(520+60)kg	(751+70)kg	(936+80)kg
INFORMAZIONI SPEDIZIONE H22		S105E_1_22	S105E_2_22	S105E_3_22
Imballo in gabbia di legno	Altezza	950mm	1400mm	1850mm
	Altezza icon	1050mm	1500mm	1950mm
	Peso	(372+50)kg	(615+60)kg	(858+70)kg
In caso di abbinamento con cella o supporto	Altezza max.	1950mm	2250mm	2500mm
	Altezza max. icon	2030mm	2330mm	2580mm
	Peso max.	(532+60)kg	(775+70)kg	(972+80)kg
INFORMAZIONI SPEDIZIONE STONEBAKE		S105R_1_16	S105R_2_16	S105R_3_16
Imballo in gabbia di legno	Altezza	860mm	1220mm	1580mm
	Altezza icon	960mm	1320mm	1680mm
	Peso	(389+50)kg	(649+60)kg	(909+70)kg
In caso di abbinamento con cella o supporto	Altezza max.	1860mm	2070mm	2230mm
	Altezza max. icon	1940mm	2150mm	2310mm
	Peso max.	(549+60)kg	(809+70)kg	(1023+80)kg

<b>ALIMENTAZIONE E POTENZA</b> (RIFERITA AD UNA CAMERA DI COTTURA)	Potenza max	Multibake	kW	13,2
	*Cons. medio orario		kWh	4,0
	Potenza max	Stonebake	kW	13,2
	*Cons. medio orario		kWh	4,9
	Potenza max	Romanbake (no Fource® Technology)	kW	17,1
	*Cons. medio orario		kWh	5,1
	Potenza max	Steambake	kW	11,5
	*Cons. medio orario		kWh	3,5
	Potenza max	Pastrybake	kW	9,9
	*Cons. medio orario		kWh	3,0
	Potenza max	Fastbake (no Fource® Technology)	kW	17,1
	*Cons. medio orario		kWh	5,1

<b>TEMPERATURA MASSIMA</b>	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 -50%

\* 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