



## 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 e Steambake**. 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 informato 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 (versione 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 forntless
- Remote-Master® Technology
- Kit guarnizione per sportello verso il basso

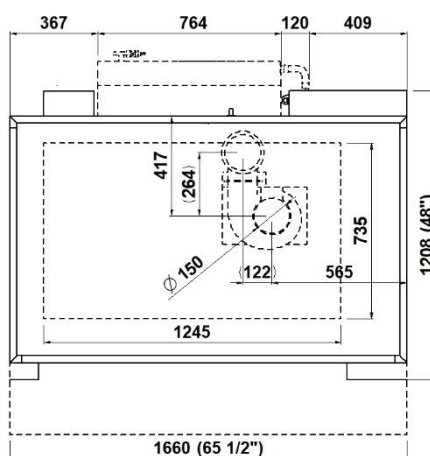
### DIMENSIONI INTERNE CAMERA

Altezza interna	160-300mm
Profondità interna	735mm
Larghezza interna	1245mm
Superf. tot. cottura	0,9m²

### 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

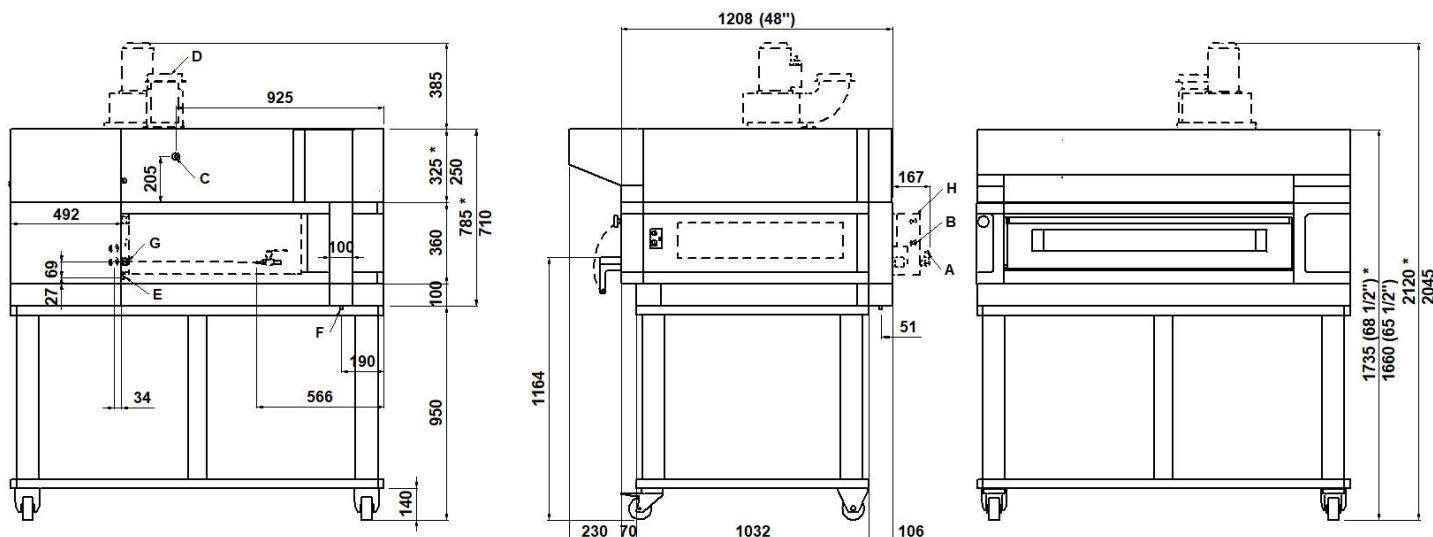


**1 camera altezza 16cm**  
(assemblato con supporto 950mm)

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 3200W (vedere scheda tecnica)

**DIMENSIONI ESTERNE**

Altezza est.	460mm
Profondità est.	1208mm
Larghezza est.	1660mm
Peso	270kg

**CAPACITA' TOTALE DI COTTURA**

Teglia (600x400)mm	3
Pizze diametro 300mm	8
Pizze diametro 450mm	3

**INFORMAZIONI SPEDIZIONE**

Imballo in gabbia di legno	860mm
Altezza	1643mm
Profondità	1870mm
Larghezza	(270+50)kg
Peso	

In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Altez. max	1940mm
Peso max	(366+60)kg

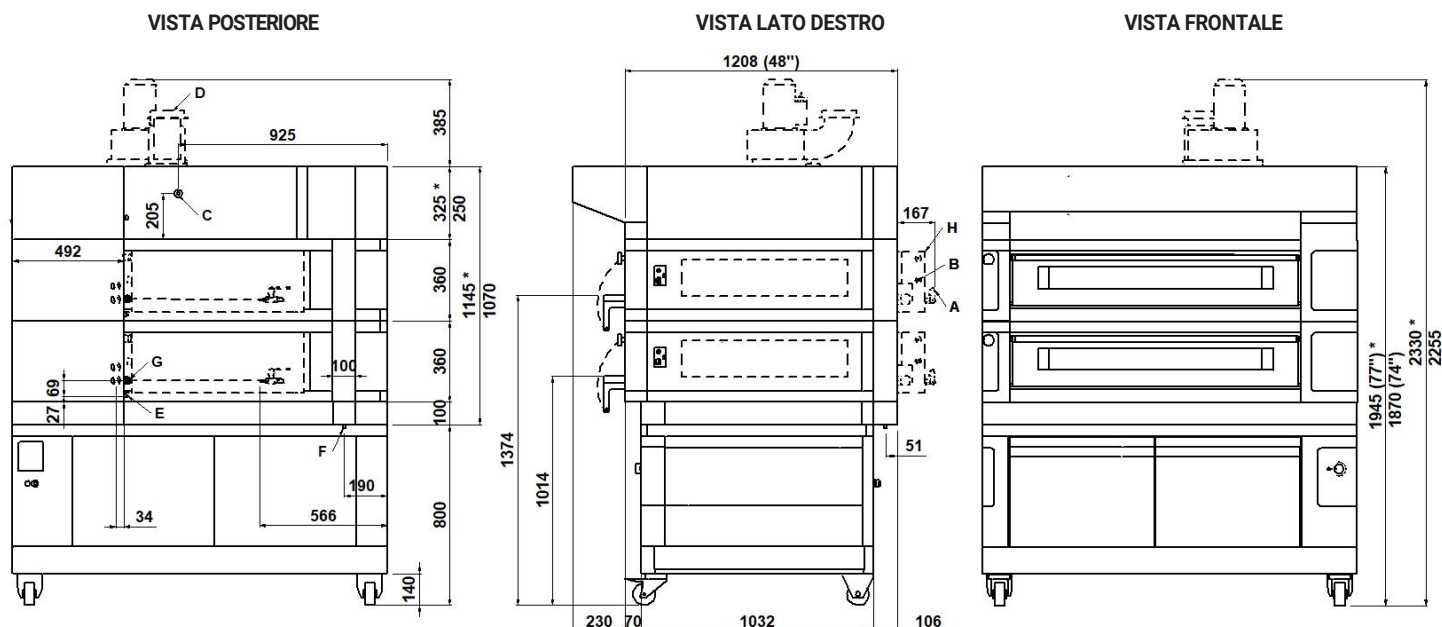
**ALIMENTAZIONE E POTENZA**

Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	12kW
*Cons. medio orario	3,6kWh
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**  
(assemblato con cella 800mm)



**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 3200W (vedere scheda tecnica)

**DIMENSIONI ESTERNE**

Altezza est.	820mm
Profondità est.	1208mm
Larghezza est.	1660mm
Peso	441kg

**CAPACITA' TOTALE DI COTTURA**

Teglia (600x400)mm	6
Pizze diametro 300mm	16
Pizze diametro 450mm	6

**INFORMAZIONI SPEDIZIONE**

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	1220mm
Profondità	1643mm
Larghezza	1870mm
Peso	(441+60)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Altez. max	2150mm
Peso max	(537+70)kg

**ALIMENTAZIONE E POTENZA**

Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	24kW
*Cons. medio orario	7,2kWh
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

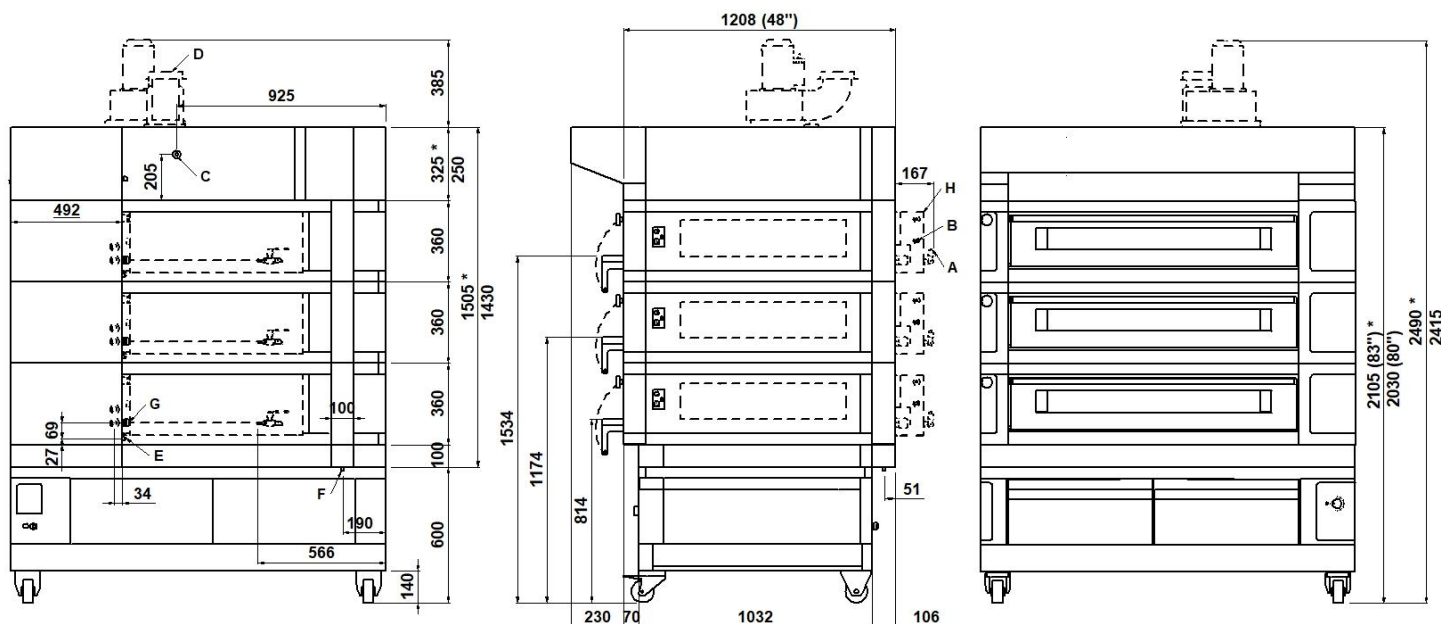
### 3 camere altezza 16cm

(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 vapori
<b>E</b> M6 vite equipotenziale	<b>F</b> Ø12 scarico condensa	<b>G</b> passacavi	<b>H</b> vaporiera 3200W (vedere scheda tecnica)

#### DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	1180mm
Profondità est.	1208mm
Larghezza est.	1660mm
Peso	612kg

#### CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	9
Pizze diametro 300mm	24
Pizze diametro 450mm	9

#### INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	1580mm
Profondità	1643mm
Larghezza	1870mm
Peso	(612+70)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Altezz. max	2310mm
Peso max	(699+80)kg

#### ALIMENTAZIONE E POTENZA

Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	36kW
*Cons. medio orario	10,8kWh
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>	

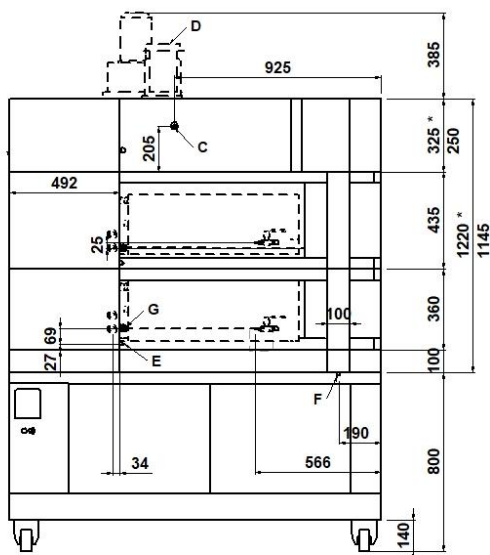
\* il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo dell'attrezzatura

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

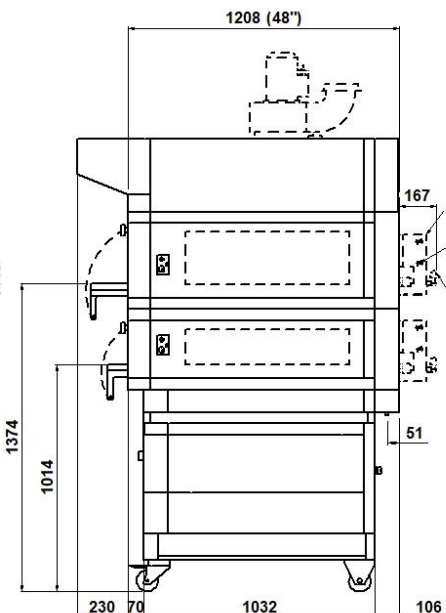
## 2 camere altezza 16+22 cm

(assemblato con cella 800mm)

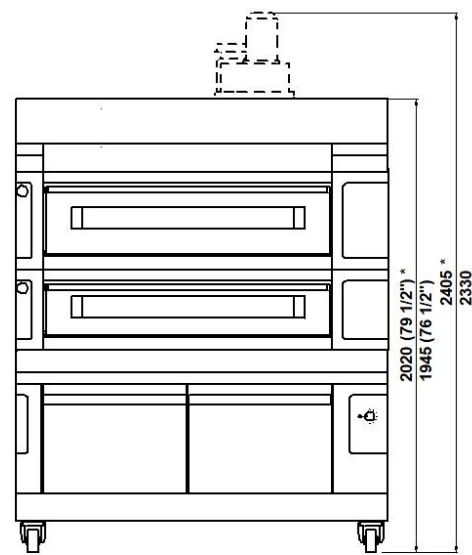
VISTA POSTERIORE



VISTA LATO DESTRO



VISTA FRONTALE



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

**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 3200W  
(vedere scheda tecnica)

### DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	960mm
Profondità est.	1208mm
Larghezza est.	1660mm
Peso	461kg

### CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	6
Pizze diametro 300mm	16
Pizze diametro 450mm	6

### INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	1360mm
Profondità	1643mm
Larghezza	1870mm
Peso	(461+60)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Altez. max	2290mm
Peso max	(595+70)kg

### ALIMENTAZIONE E POTENZA

Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	24kW
*Cons. medio orario	7,2kWh
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

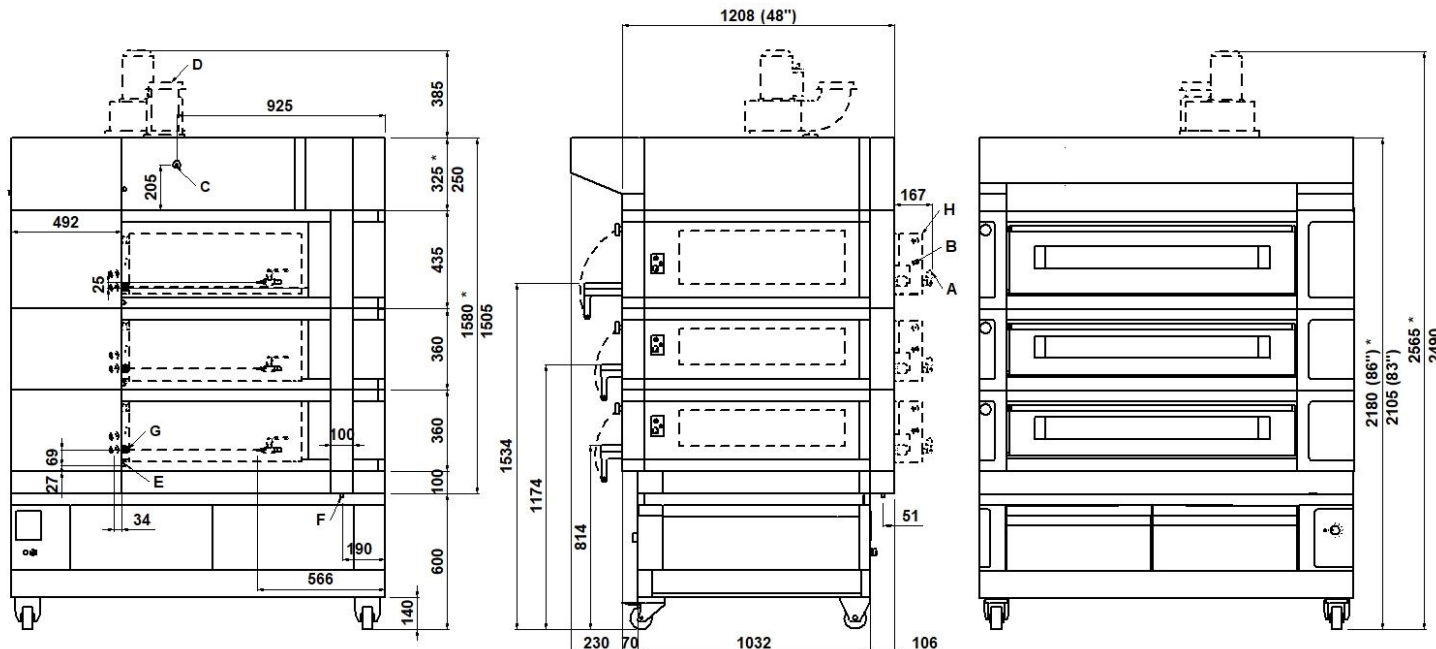
### 3 camere altezza 16+16+22 cm

(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.

<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 3200W (vedere scheda tecnica)

#### DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	1320mm
Profondità est.	1208mm
Larghezza est.	1660mm
Peso	652kg

#### CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	9
Pizze diametro 300mm	24
Pizze diametro 450mm	9

#### INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	1860mm
Profondità	1643mm
Larghezza	1870mm
Peso	(652+70)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Altez. max	2450mm
Peso max	(740+80)kg

#### ALIMENTAZIONE E POTENZA

Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	36kW
*Cons. medio orario	10,8kWh
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



**S120**  
DATI TECNICI

INFORMAZIONI SPEDIZIONE H16		S120E_1_16	S120E_2_16	S120E_3_16
Imballo in gabbia di legno	Altezza	860mm	1220mm	1580mm
	Altezza icon	960mm	1320mm	1680mm
	Peso	(270+50)kg	(441+60)kg	(612+70)kg
In caso di abbinamento con cella o supporto	Altezza max.	1860mm	2070mm	2230mm
	Altezza max. icon	1940mm	2150mm	2310mm
	Peso max.	(366+60)kg	(537+70)kg	(699+80)kg
INFORMAZIONI SPEDIZIONE H22		S120E_1_22	S120E_2_22	S120E_3_22
Imballo in gabbia di legno	Altezza	950mm	1400mm	1850mm
	Altezza icon	1050mm	1500mm	1950mm
	Peso	(288+50)kg	(477+60)kg	(666+70)kg
In caso di abbinamento con cella o supporto	Altezza max.	1950mm	2250mm	2500mm
	Altezza max. icon	2030mm	2330mm	2580mm
	Peso max.	(384+60)kg	(573+70)kg	(753+80)kg
INFORMAZIONI SPEDIZIONE STONEBAKE		S120R_1_16	S120R_2_16	S120R_3_16
Imballo in gabbia di legno	Altezza	860mm	1220mm	1580mm
	Altezza icon	960mm	1320mm	1680mm
	Peso	(324+50)kg	(549+60)kg	(774+70)kg
In caso di abbinamento con cella o supporto	Altezza max.	1860mm	2070mm	2230mm
	Altezza max. icon	1940mm	2150mm	2310mm
	Peso max.	(420+60)kg	(645+70)kg	(861+80)kg

<b>ALIMENTAZIONE E POTENZA</b> (RIFERITA AD UNA CAMERA DI COTTURA)	Potenza max	Multibake	kW	12
	*Cons. medio orario		kWh	3,6
	Potenza max	Stonebake	kW	12
	*Cons. medio orario		kWh	3,9
	Potenza max	Romanbake (no Fource® Technology)	kW	14,2
	*Cons. medio orario		kWh	4,3
	Potenza max	Steambake	kW	11,3
	*Cons. medio orario		kWh	3,4
	Potenza max	Pastrybake (no Fource® Technology)	kW	8,1
	*Cons. medio orario		kWh	2,4

<b>TEMPERATURA MASSIMA</b>	Multibake/Stonebake/Romanbake	°C/°F	450°C	842°F
	Steambake		350°C	662°F
	Pastrybake		270°C	518°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