



## 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, 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
- 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
- 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 500m<sup>3</sup>/h
- Ottimizzazione potenza max (Fource® Technology)
- Sportello con apertura verso l'alto
- Porta-attrezzi laterale cella
- Cappa autocondensante
- Cappa maggiorata, cappa forntless
- Remote-Master® Technology per gestione e controllo da remoto

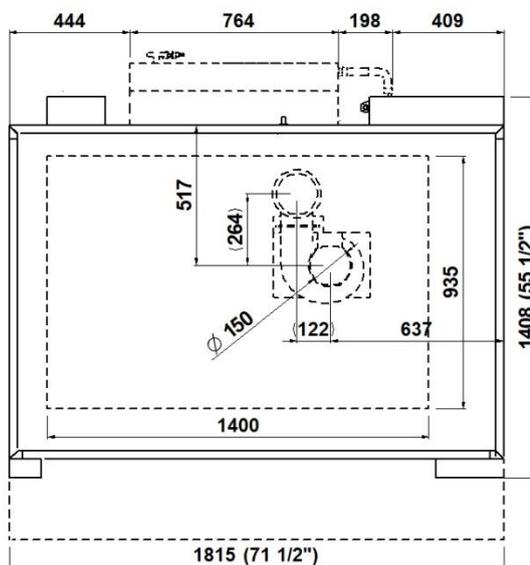
### DIMENSIONI INTERNE CAMERA

Altezza interna	160mm
Profondità interna	935mm
Larghezza interna	1400mm
Superf. tot. cottura	1,3m <sup>2</sup>

### DOTAZIONE STANDARD

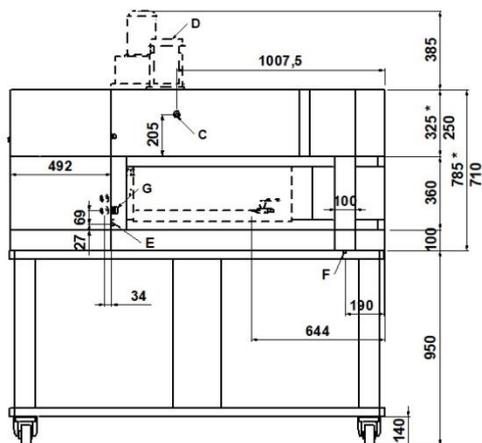
- Display TFT 5" a colori multilingue con
- 100 programmi personalizzabili con fasi di cottura
- Eco-Standby™ Technology per le pause di lavoro
- Power-Booster™ Technology per i picchi di lavoro
- Half-Load™ Technology per carico parziale
- Bilanciamento potenza anteriore e posteriore del forno Delta-power™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

### VISTA DALL'ALTO

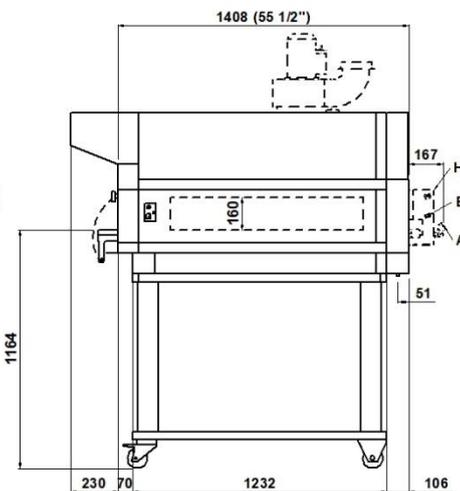


**1 camera altezza 16cm**  
(assemblato con supporto 950mm)

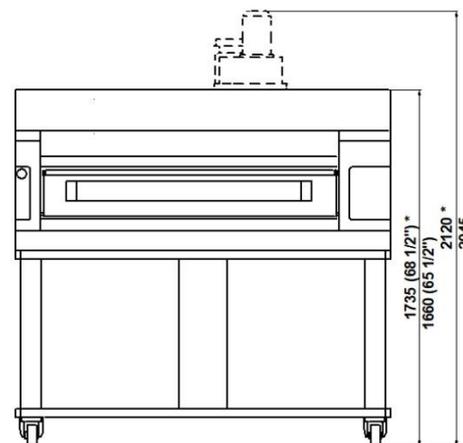
VISTA POSTERIORE



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.	1408mm
Larghezza est.	1815mm
Peso	386kg

**CAPACITA' TOTALE DI COTTURA**

Teglia(600x400mm)(o 26"x18")	4
Pizze diametro 300mm	12
Pizze diametro 450mm	6

**INFORMAZIONI SPEDIZIONE**

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	860mm
Profondità	1843mm
Larghezza	2025mm
Peso	(386+50)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Altezz. max	1940mm
Peso max	(510+60)kg

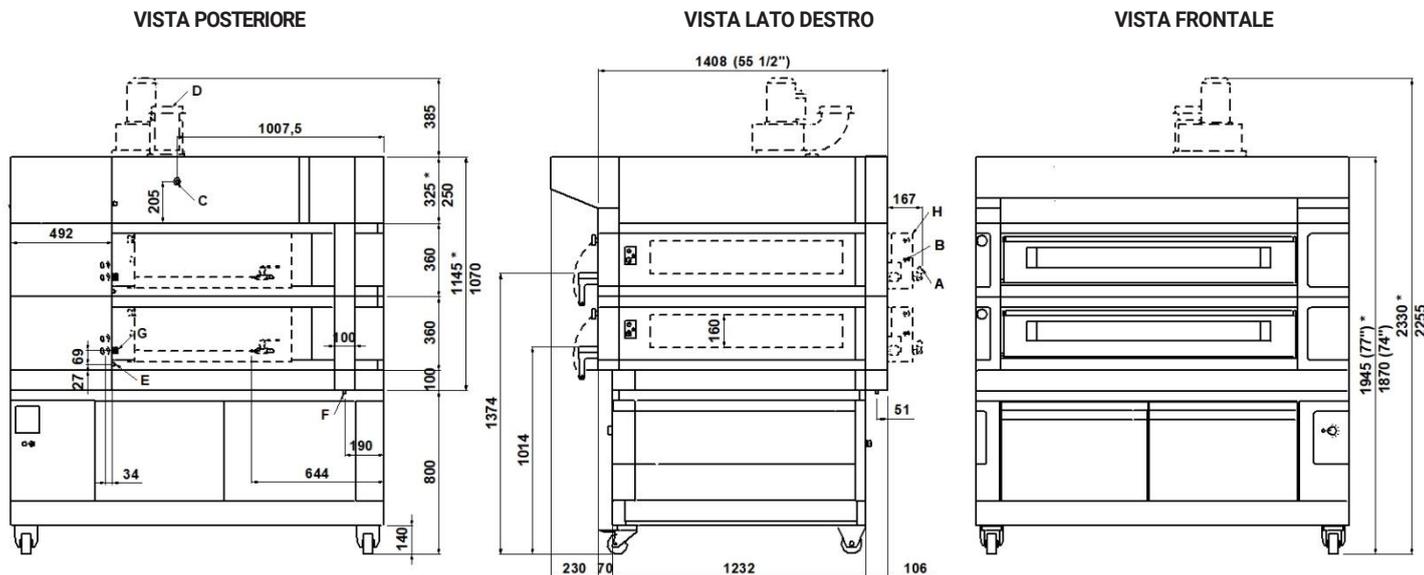
**ALIMENTAZIONE E POTENZA**

Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	16kW
*Cons. medio orario	5,0kWh
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**  
(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.	1408mm
Larghezza est.	1815mm
Peso	627kg

**CAPACITA' TOTALE DI COTTURA**

Teglia(600x400mm)(o 26"x18")	8
Pizze diametro 300mm	24
Pizze diametro 450mm	12

**INFORMAZIONI SPEDIZIONE**

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	1220mm
Profondità	1843mm
Larghezza	2025mm
Peso	(627+60)kg

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

**ALIMENTAZIONE E POTENZA**

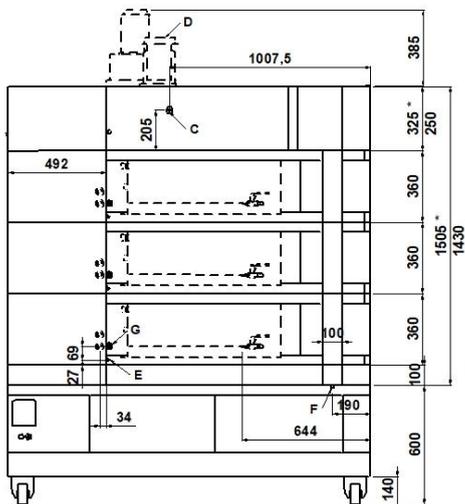
Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	32kW
*Cons. medio orario	10,0kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x6mm <sup>2</sup> (V400 3N)	
4x10mm <sup>2</sup> (V230 3)	
Alimentazione cella	
A.C. V230 1N 50/60 Hz	
Potenza 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

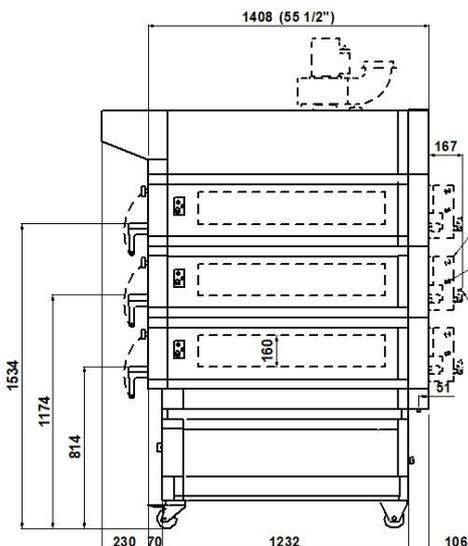
**NOTE:** MORETTI FORNI S.P.A. si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti presentati in questa pubblicazione

**3 camere altezza 16cm**  
(assemblato con cella 600mm)

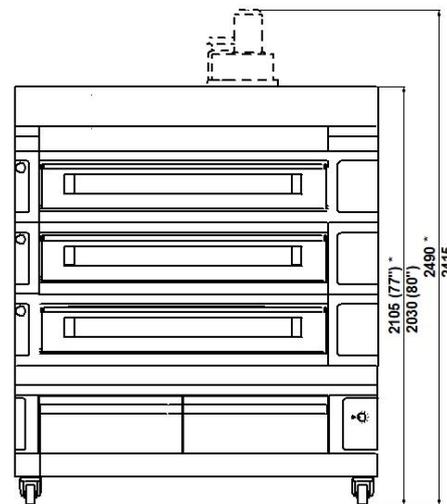
VISTA POSTERIORE



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.	1408mm
Larghezza est.	1815mm
Peso	868kg

**INFORMAZIONI SPEDIZIONE**

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	1580mm
Profondità	1843mm
Larghezza	2025mm
Peso	(868+70)kg

**ALIMENTAZIONE E POTENZA**

Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	48kW
*Cons. medio orario	15,0kWh
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>

**CAPACITA' TOTALE DI COTTURA**

Teglia(600x400mm)(o 26"x18")	12	In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Pizze diametro 300mm	36	Altezz. max	2310mm
Pizze diametro 450mm	18	Peso max	(981+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

**S140**  
DATI TECNICI

INFORMAZIONI SPEDIZIONE H16		S140E_1_16	S140E_2_16	S140E_3_16
Imballo in gabbia di legno	Altezza	860mm	1220mm	1580mm
	Altezza icon	960mm	1320mm	1680mm
	Peso	(386+50)kg	(627+60)kg	(868+70)kg
In caso di abbinamento con cella o supporto	Altezza max.	1860mm	2070mm	2230mm
	Altezza max. icon	1940mm	2150mm	2310mm
	Peso max.	(510+60)kg	(751+70)kg	(981+80)kg

<b>ALIMENTAZIONE E POTENZA</b> (RIFERITA AD UNA CAMERA DI COTTURA)	Potenza max	Multibake	kW	16
	*Cons. medio orario		kWh	5,0
	Potenza max	Steambake	kW	14,4
	*Cons. medio orario		kWh	4,5
	Potenza max	Pastrybake	kW	11,2
	*Cons. medio orario		kWh	3,4

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

\* 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