



Forno elettrico statico modulare

Composizione a 2 camere di cottura

serieX è il primo forno sul mercato dotato di **Any Chef™ Technology** capace di impostare in autonomia il **ciclo di cottura perfetto per ogni tipologia di prodotto**.

Ideale per ogni attività (**Any Business**), serieX garantisce un notevole risparmio di h/uomo manodopera. Adatto a cuocere qualsiasi prodotto (**Any Product**), è inseribile in qualsiasi contesto (**Any Place**) grazie a consumi ridotti del 45%.

La sua **interfaccia intuitiva** lo rende facilmente utilizzabile da chiunque (**Any Chef**): con serieX tutti possono essere campioni della cottura di **pizza, pane, pasticceria e gastronomia**. Inserendo i parametri della propria ricetta, serieX setterà in autonomia temperatura e durata della cottura, facendo apparire sul pratico **Display TFT Touch la zona migliore dove infornare**. serieX porta il forno a un livello superiore: non più solo uno strumento ma un **prezioso alleato a cui delegare gran parte del lavoro quotidiano**.



FUNZIONAMENTO

- Riscaldamento tramite resistenze corazzate ad alto rendimento, indipendenti per ogni zona di cottura
- SmartDeck™, grazie al sistema di sensori di cui ogni zona del piano di cottura è dotata, il calore viene erogato esclusivamente dove serve, autoregolando in continuo la potenza delle resistenze sia in funzione della presenza che della tipologia di prodotto infornato. Sul display viene consigliata la zona d'infornamento preferibile, invitando in questo modo all'ottimale "rotazione del piano", consentendo lo sfruttamento migliore del calore in camera. Il sistema automaticamente può far andare in Auto EcoStandby™ o in Auto PowerBooster™ il forno a seconda del carico di lavoro rilevato
- Adaptive BakingTime™, grazie all'algoritmo del software il tempo di cottura si autoregola sia in funzione della quantità di calore presente nella zona d'infornamento che della tipologia di prodotto cotto
- Cicli preimpostati a Fasi variabili ottimizzati per Pane, Pasticceria, e Gastronomia
- Interfaccia operatore a Slider Intuitivi che permette di personalizzare facilmente il risultato di cottura. La mappatura è ottimizzata per ogni tipologia di prodotto
- Controllo di potenza PID che permette la regolazione automatica dell'energia necessaria in base alla quantità di prodotto infornato AdaptivePower® Technology
- Gestione simultanea e separata delle temperature e delle potenze di cielo e platea DualPower+™
- Rilievo continuo delle temperature in camera di cottura tramite 2 termocoppie
- Bilanciamento del calore ottimale già dalla prima cottura
- Programma automatico di pulizia per termoriduzione, PowerCleaning™
- Temperatura autolimitata a 400 °C
- Evacuazione vapori tramite valvola motorizzata programmabile

COSTRUZIONE

- Struttura frontale in lamiera d'acciaio inox piegata con inserti in finitura Steel-X
- Pannellature esterne realizzate in lamiera d'acciaio verniciata
- Cappa canalizzata
- Porta sdoppiabile con possibilità di apertura totale o parziale in ogni momento
- Struttura della porta in acciaio inox e carenatura esterna per una maggiore coibentazione e sicurezza
- Manopole in acciaio inox spazzolato con finitura antisetica
- Piano di cottura in refrattario
- Struttura interna laterale e superiore in lamiera alluminata
- Elementi interni retrovisori in acciaio riflettente per alte temperature (camera senza vaporiera)
- Doppia illuminazione a LED a luce calda orientata ed in posizione protetta
- Sistema d'isolamento CoolAround® Technology

DIMENSIONI INTERNE CAMERA

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

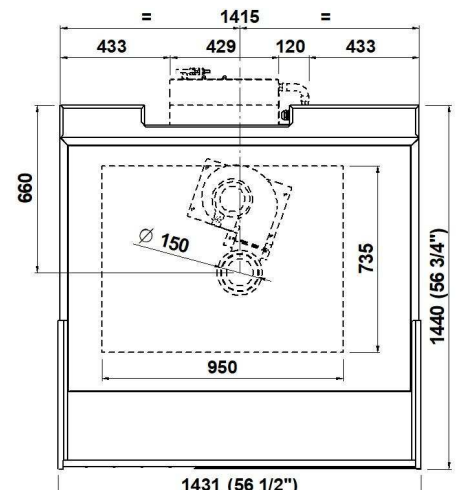
OPZIONI E ACCESSORI (SU RICHIESTA)

- Cella di lievitazione con ruote altezza 600, 800mm
- Supporto con ruote altezza 400, 600, 800, 950, 1050mm
- Guide porta teglie aggiuntive per cella e supporto
- Vaporiera programmabile e con regolazione della quantità di vapore
- Motore per aspirazione vapori cappa 500m³/h insonorizzato
- Elemento di rialzo h40mm per frontale cappa
- Sportelli con apertura verso l'alto
- Cappa autocondensante

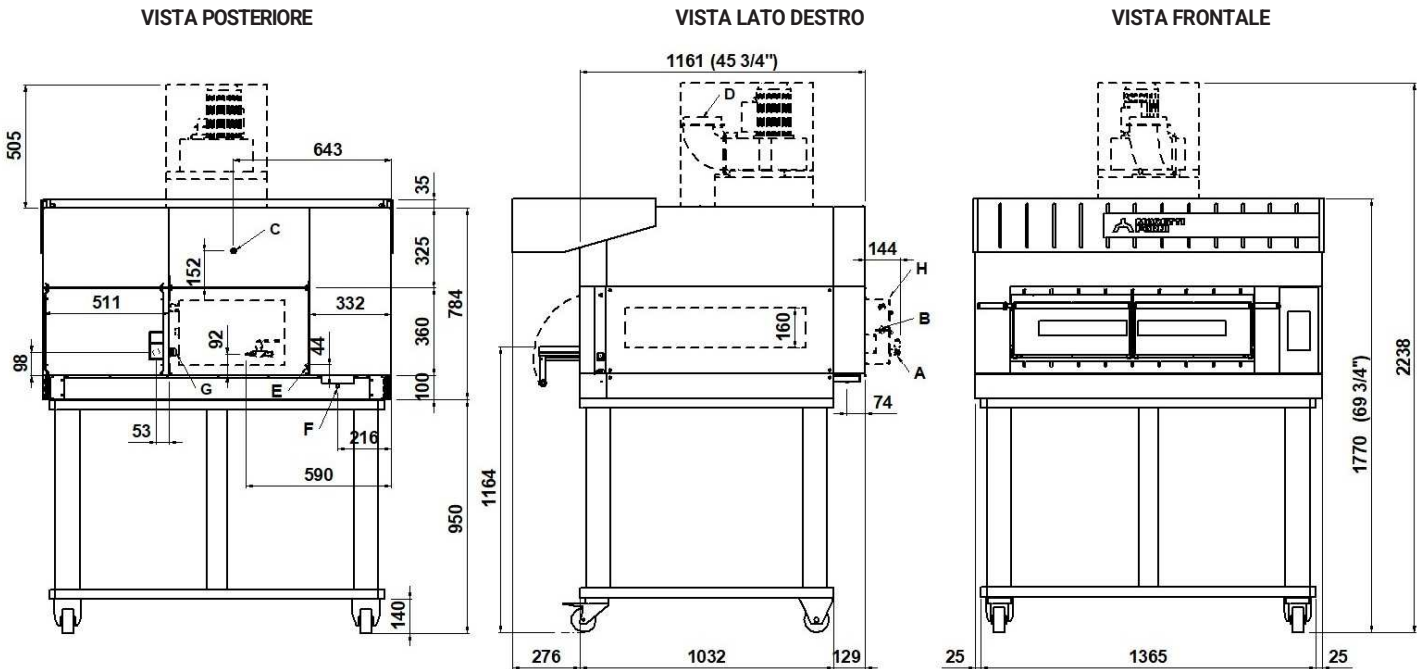
DOTAZIONE STANDARD

- Display TFT Touch 7"IPS antiriflesso, a colori multilingue
- Cicli di cottura personalizzabili a seconda del proprio impasto
- 4 differenti modalità di lavoro: Cottura, Rigenero, Precottura, Refining
- Auto EcoStandby™ per le pause di lavoro e cottura ottimale già dalla prima infornata
- Auto PowerBooster™ per i picchi di lavoro
- Bilanciamento potenza anteriore/posteriore e destra/sinistra del forno Deltapower+™
- ReadyToGo Timer, accensione ottimizzata in base all'impostazione orario di infornamento. Possibilità di impostare fino a due accensioni e due spegnimenti giornalieri
- FlexLoad™ individua automaticamente la posizione del carico di lavoro, facendo attivare le resistenze nell'area corrispondente
- Autodiagnostica, in caso di anomalia di funzionamento il sistema visualizza sul display il relativo messaggio
- Multitimer di cottura
- Dispositivo di sicurezza indipendente di massima temperatura
- Ingresso USB e modulo WiFi per aggiornamento software

VISTA DALL'ALTO



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



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

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.	820mm
Profondità est.	1161mm
Larghezza est.	1431mm
Peso	275kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	2
Pizze diametro 350mm	4
Pizze diametro 450mm	2

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	970mm
Profondità	1640mm
Larghezza	1640mm
Peso	(275+50)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Altezz. max	1920mm
Peso max	(368+60)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

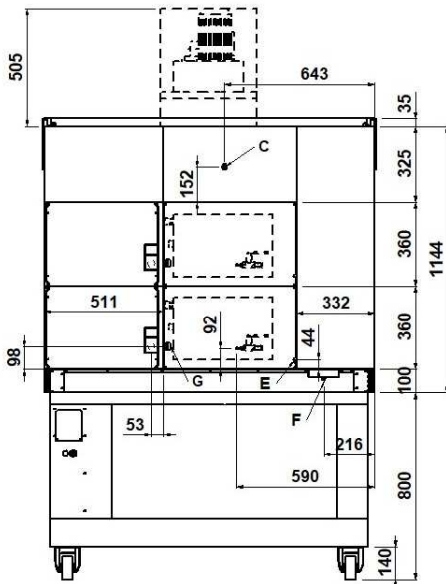
Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	8,8kW
*Cons. medio orario	2,4kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x4mm ² (V400 3N)	
4x6mm ² (V230 3)	
Alimentazione cella	
A.C. V230 1N 50/60 Hz	
Potenza max	1,5kW
*Cons. medio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

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

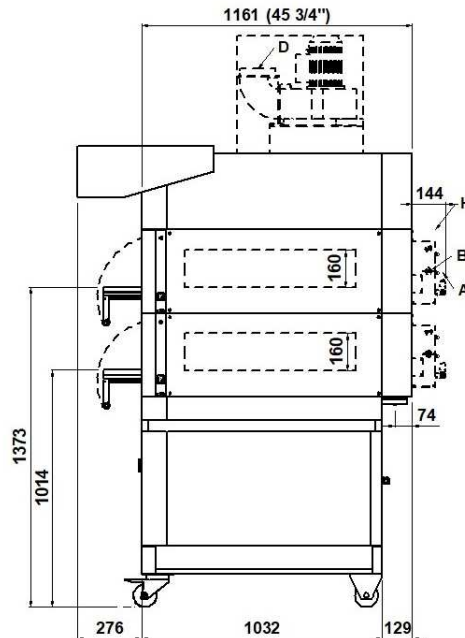
NOTE: MORETTI FORNI S.P.A. si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti presentati in questa pubblicazione

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

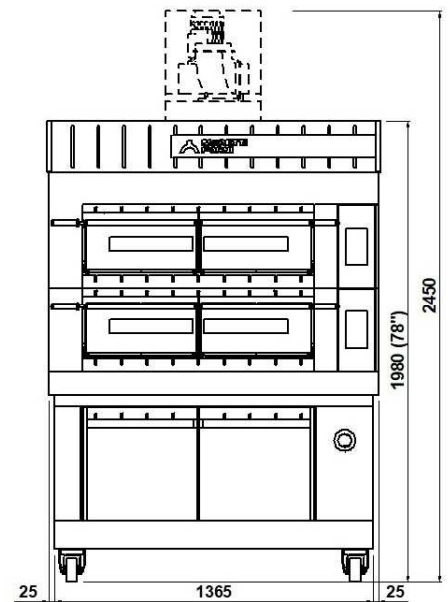
VISTA POSTERIORE



VISTA LATO DESTRO



VISTA FRONTALE



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

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.	1161mm
Larghezza est.	1431mm
Peso	435kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	4
Pizze diametro 350mm	8
Pizze diametro 450mm	4

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	1330mm
Profondità	1640mm
Larghezza	1640mm
Peso	(435+60)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Altezz. max	2280mm
Peso max	(528+70)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

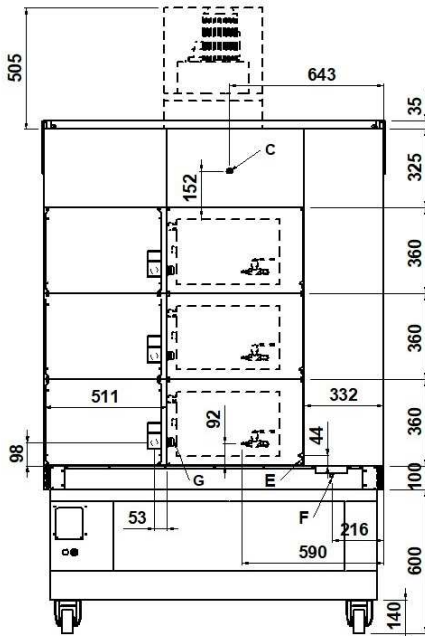
Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	17,6kW
*Cons. medio orario	4,8kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x4mm ² (V400 3N)	
4x6mm ² (V230 3)	
Alimentazione cella	
A.C. V230 1N 50/60 Hz	
Potenza max	1,5kW
*Cons. medio orario	0,8kWh
Cavo allac. tipo H07RN-F	3x1,5mm ²

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

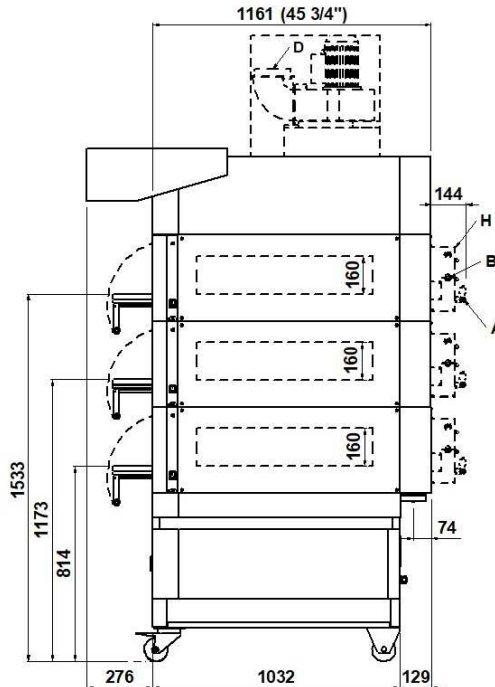
NOTE: MORETTI FORNI S.P.A. si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti presentati in questa pubblicazione

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

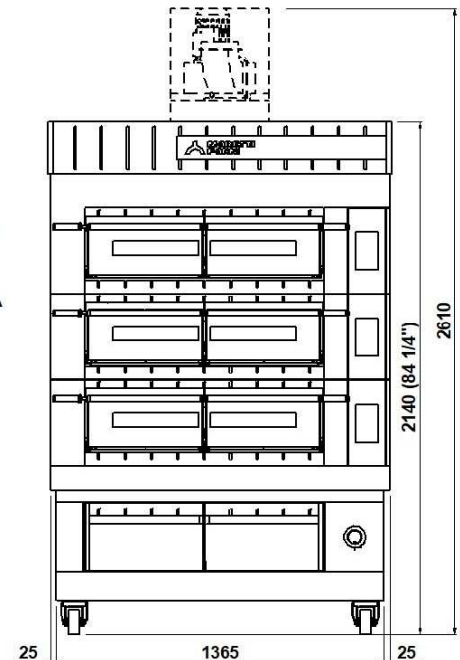
VISTA POSTERIORE



VISTA LATO DESTRO



VISTA FRONTALE



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

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.	1540mm
Profondità est.	1161mm
Larghezza est.	1431mm
Peso	596kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	6
Pizze diametro 350mm	12
Pizze diametro 450mm	6

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	1690mm
Profondità	1640mm
Larghezza	1640mm
Peso	(596+70)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Altezz. max	2290mm
Peso max	(680+80)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	6,2kWh
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