



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'algorithm 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 termocoppia
- 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
- Pannellature esterne realizzate in lamiera d'acciaio verniciata
- Cappa frontless
- Struttura della porta in acciaio inox e carenatura esterna per una maggiore coibentazione e sicurezza
- Manopole in acciaio inox spazzolato con finitura antisettica
- Piano di cottura in refrattario
- Struttura interna laterale e superiore in lamiera alluminata
- Elementi interni retrovisori in acciaio riflettente per alte temperature (camere 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	475mm
Superf. tot. cottura	0,35m ²

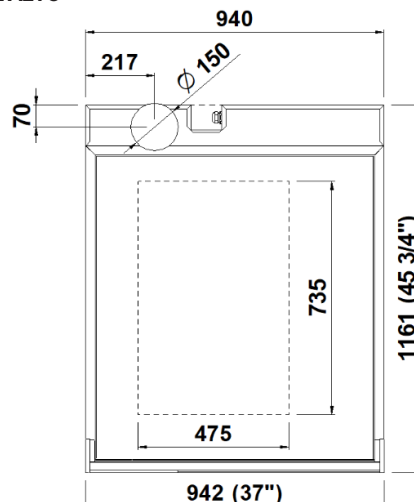
OPZIONI E ACCESSORI (SU RICHIESTA)

- Cella di lievitazione con ruote altezza 600, 800mm
- Supporto con ruote altezza 400, 600, 800, 950, 1050mm
- Guide porta teglie aggiuntive per supporto
- Vaporiera programmabile e con regolazione della quantità di vapore
- Sportello con apertura verso l'alto
- Sonda al cuore multipunto
- Cappa autocondensante
- Remote-Master® Technology per gestione e controllo da remoto

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 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

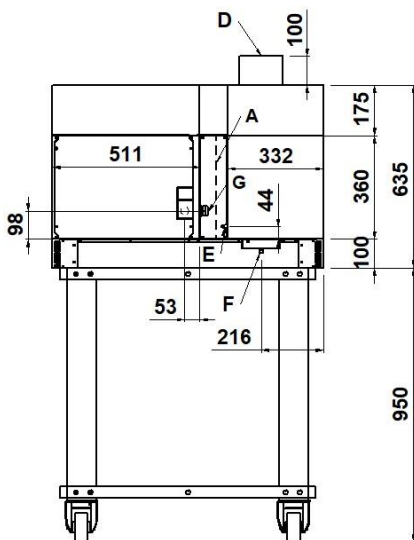
VISTA DALL'ALTO



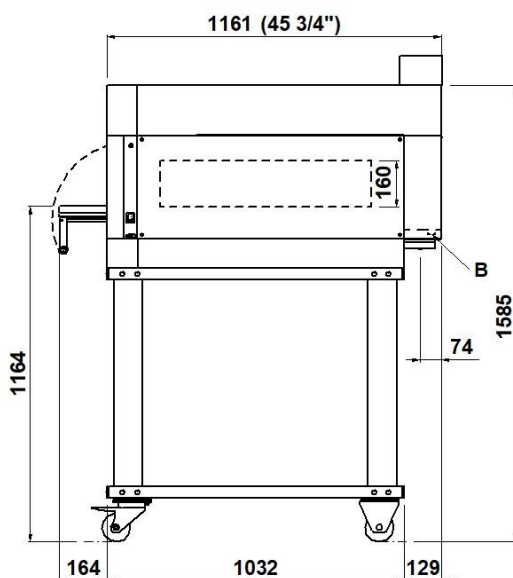
1 camera altezza 16cm

(assemblato con supporto 950mm)

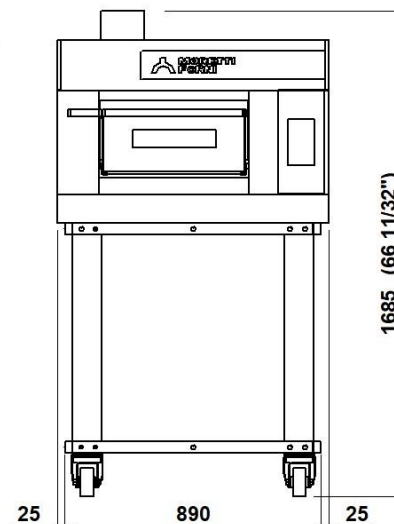
VISTA POSTERIORE



VISTA LATO DESTRO



VISTA FRONTALE



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

A Vaporiera 1200W (vedere scheda tecnica)	B 3/4" maschio ingresso acqua vaporiera	D Ø150 Scarico vapori	E M6 vite equipotenziale
F Ø12 scarico condensa	G passacavi		

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	635mm
Profondità est.	1161mm
Larghezza est.	942mm
Peso	163kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	1
Pizze diametro 350mm	2
Pizze diametro 450mm	1

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	835mm
Profondità	1360mm
Larghezza	1150mm
Peso	(163+50)kg

In caso di abbinamento con supporto:	
Altezz. max	1785mm
Peso max	(228+60)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	4,4kW
*Cons. medio orario	1,2kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x2,5mm ² (V400 3N)	
4x4mm 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

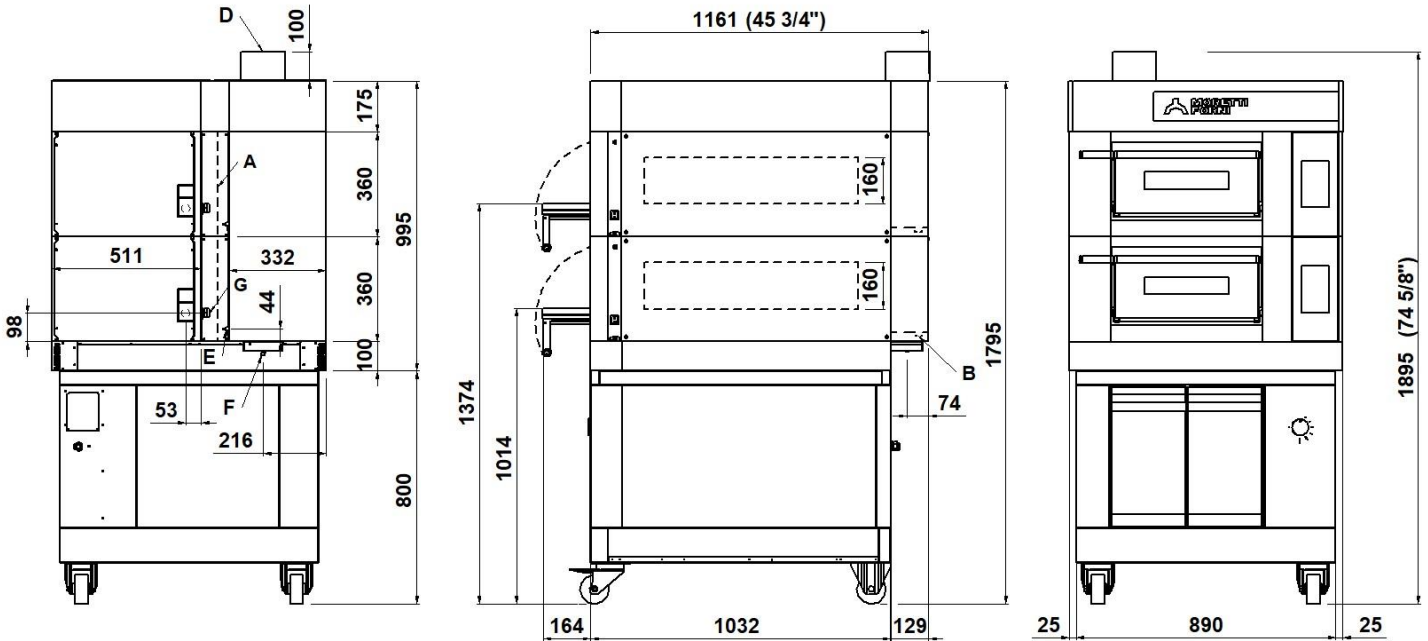
NOTE: MORETTI FORNI S.P.A. si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti presentati in questa pubblicazione

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 Vaporiera 1200W (vedere scheda tecnica)	B 3/4" maschio ingresso acqua vaporiera	D Ø150 Scarico vapori	E M6 vite equipotenziale
F Ø12 scarico condensa	G passacavi		

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	995mm
Profondità est.	1161mm
Larghezza est.	942mm
Peso	276kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

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

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	1195mm
Profondità	1360mm
Larghezza	1150mm
Peso	(276+60)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Altez. max	1995mm
Peso max	(341+70)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

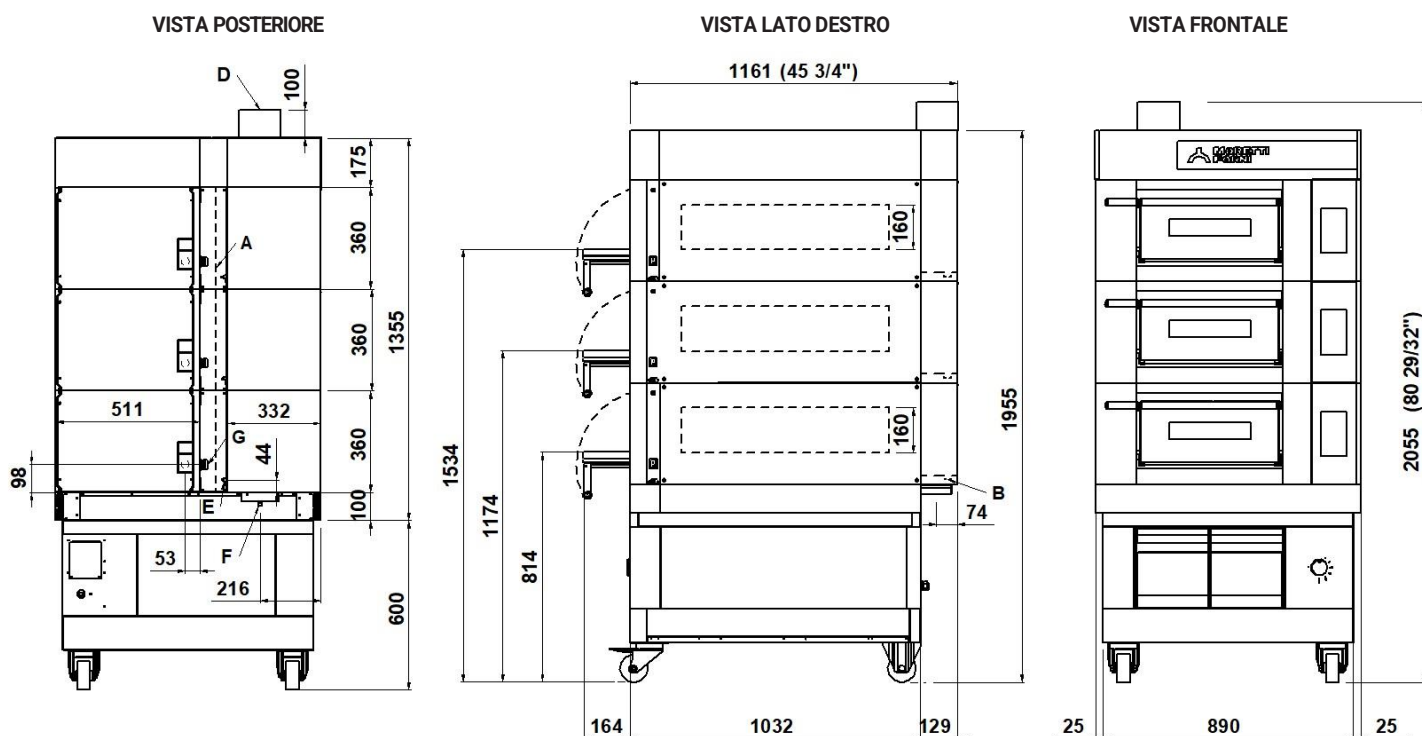
Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	8,8kW
*Cons. medio orario	2,4kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x2,5mm ² (V400 3N)	
4x4mm ² (V230 3)	
Alimentazione cella	
A.C. V230 1N 50/60 Hz	
Potenza max	1,5kW
*Cons. medio 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)



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

A Vaporiera 1200W (vedere scheda tecnica)	B 3/4" maschio ingresso acqua vaporiera	D Ø150 Scarico vapori	E M6 vite equipotenziale
F Ø12 scarico condensa	G passacavi		

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	1355mm
Profondità est.	1161mm
Larghezza est.	942mm
Peso	388kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	3
Pizze diametro 350mm	6
Pizze diametro 450mm	3

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	1555mm
Profondità	1360mm
Larghezza	1150mm
Peso	(388+70)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Altezz. max	2155mm
Peso max	(446+80)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

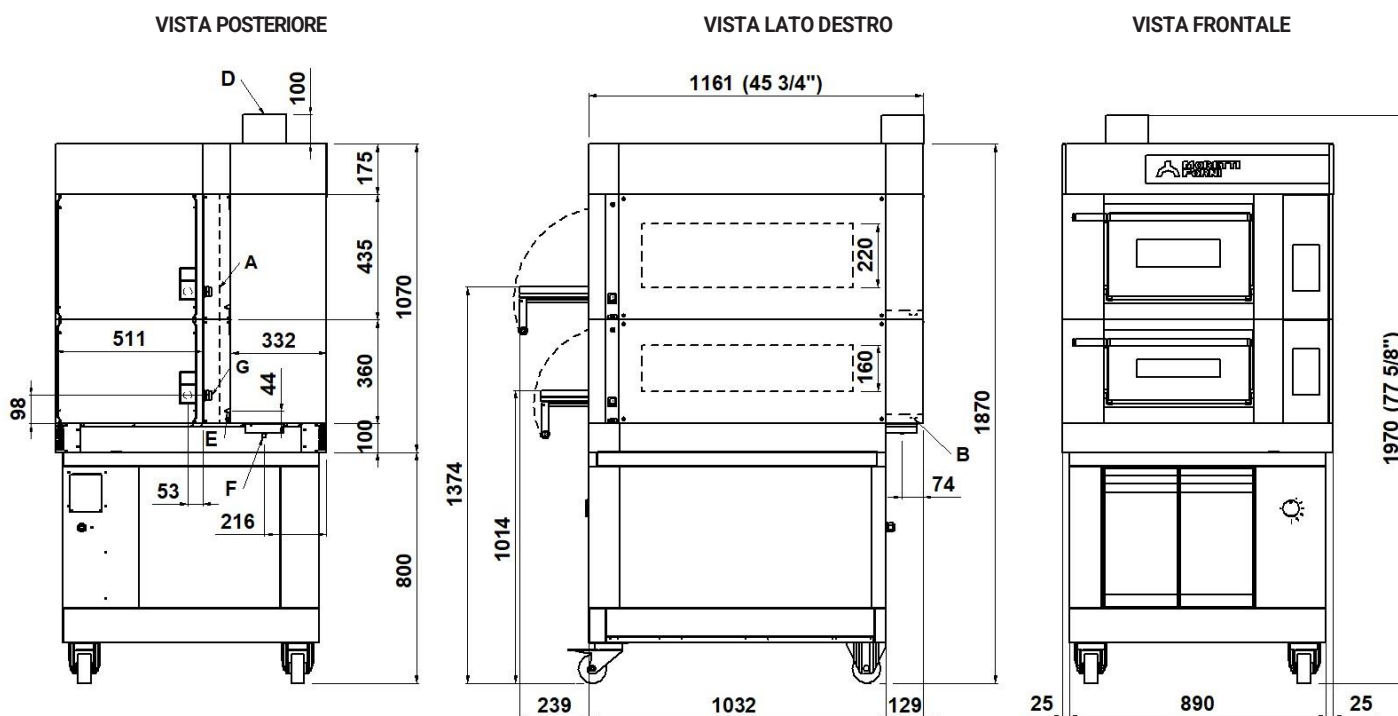
Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	13,2kW
*Cons. medio orario	3,6kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x2,5mm ² (V400 3N)	
4x4mm ² (V230 3)	
Alimentazione cella	
A.C. V230 1N 50/60 Hz	
Potenza max	1,5kW
*Cons. medio 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 16+22 cm

(assemblato con cella 800mm)



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

A Vaporiera 1200W (vedere scheda tecnica)	B 3/4" maschio ingresso acqua vaporiera	D Ø150 Scarico vapori	E M6 vite equipotenziale
F Ø12 scarico condensa	G passacavi		

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	1070mm
Profondità est.	1161mm
Larghezza est.	942mm
Peso	284kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

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

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	1270mm
Profondità	1360mm
Larghezza	1150mm
Peso	(284+60)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Altez. max	2070mm
Peso max	(349+70)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

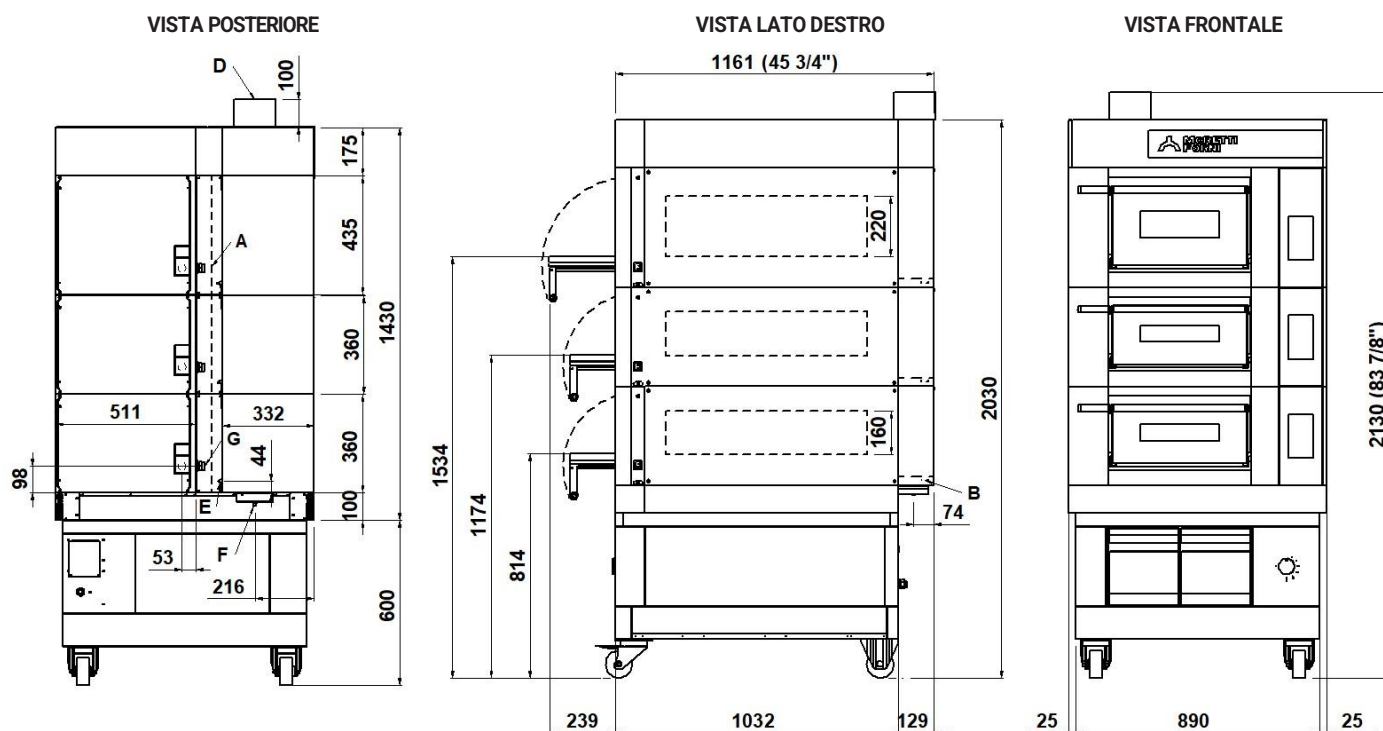
Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	8,8kW
*Cons. medio orario	2,4kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x2,5mm ² (V400 3N)	
4x4mm ² (V230 3)	
Alimentazione cella	
A.C. V230 1N 50/60 Hz	
Potenza max	1,5kW
*Cons. medio 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 16+16+22cm

(assemblato con cella 600mm)



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

A Vaporiera 1200W (vedere scheda tecnica)	B 3/4" maschio ingresso acqua vaporiera	D Ø150 Scarico vapori	E M6 vite equipotenziale
F Ø12 scarico condensa	G passacavi		

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	1430mm
Profondità est.	1161mm
Larghezza est.	942mm
Peso	397kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	3
Pizze diametro 350mm	6
Pizze diametro 450mm	3

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	1630mm
Profondità	1360mm
Larghezza	1150mm
Peso	(397+70)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Altezz. max	2230mm
Peso max	(455+80)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	3,6kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x2,5mm ² (V400 3N)	
4x4mm 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

X50
DATI TECNICI

INFORMAZIONI SPEDIZIONE H16		X50E_1_16	X50E_2_16	X50E_3_16
Imballo in gabbia di legno	Altezza	835mm	1195mm	1555mm
	Peso	(163+50)kg	(276+60)kg	(388+70)kg
In caso di abbinamento con cella o supporto	Altezza max.	1785mm	1995mm	2155mm
	Peso max.	(228+60)kg	(341+70)kg	(446+80)kg
INFORMAZIONI SPEDIZIONE H22		X50E_1_22	X50E_2_22	X50E_3_22
Imballo in gabbia di legno	Altezza	910mm	1345mm	1780mm
	Peso	(172+50)kg	(293+60)kg	(414+70)kg
In caso di abbinamento con cella o supporto	Altezza max.	1860mm	2295mm	2380mm
	Peso max.	(237+60)kg	(358+70)kg	(472+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