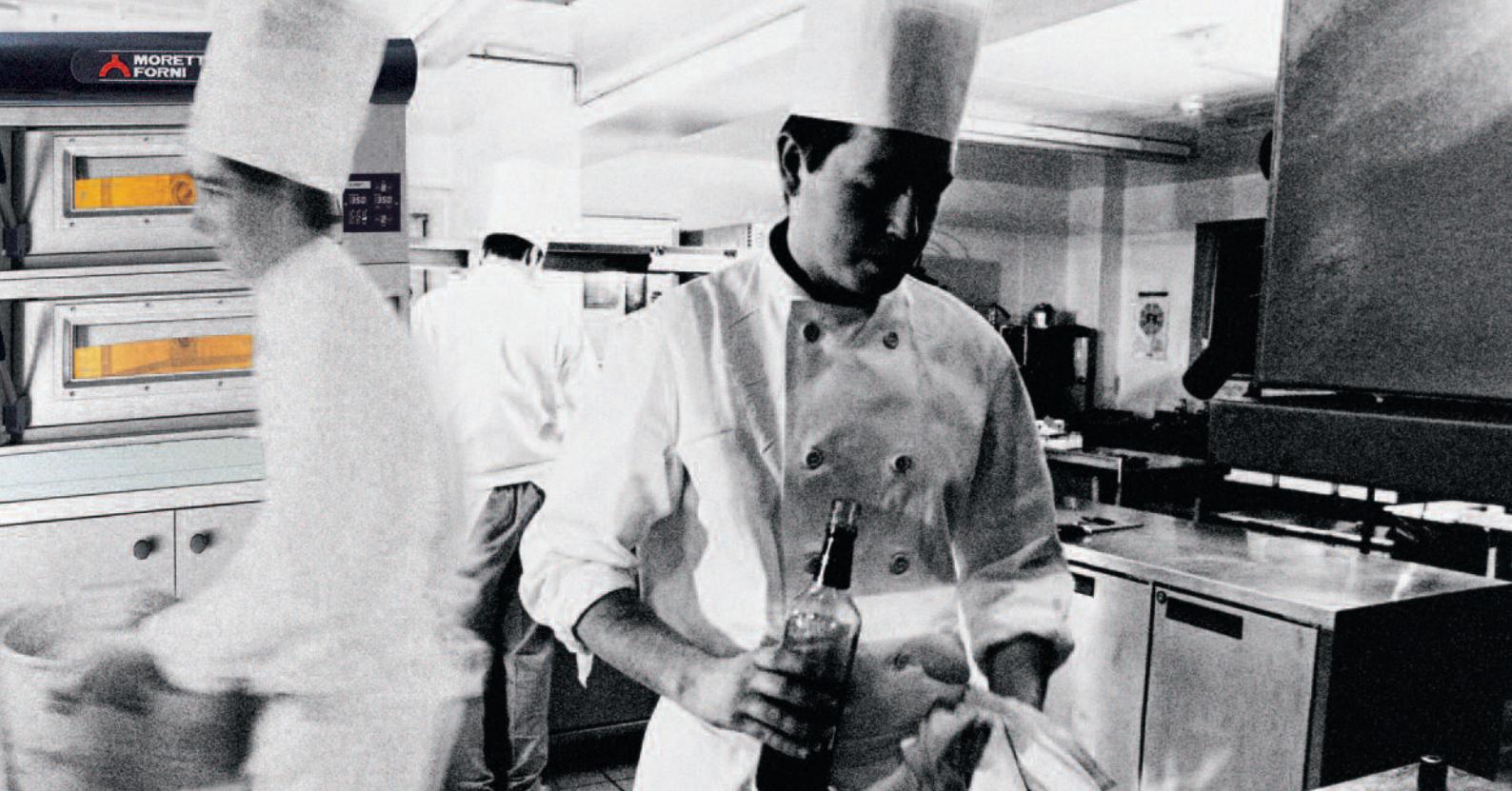




serieP
classic

electric pizza deck ovens



La gamma serieP by Moretti Professional è il frutto dell'esperienza che l'azienda ha maturato in più di 70 anni nella costruzione di forni per pizzeria. Sicurezza, affidabilità, efficienza e alta qualità nella cottura costituiscono un patrimonio che Moretti mette a disposizione dell'utilizzatore.

The serieP range by Moretti Professional is the output of an experience in manufacturing pizza ovens achieved by the company in more than 70 years. Safety, reliability, efficiency and high quality in baking are assets that Moretti proudly shares with the end user.

La gamme serieP by Moretti Professional est le résultat de l'expérience que cette entreprise a obtenu au bout de plus de 70 ans d'activité dans le domaine de la réalisation de fours pour pizzeria. Sécurité, fiabilité, efficacité et un très haut niveau de qualité en termes de cuisson, représentent un patrimoine que Moretti met à la disposition des utilisateurs.

Die serieP von Moretti Professional ist das Ergebnis der 70 jährigen Erfahrung des Unternehmens in der Herstellung von Pizzaöfen. Sicherheit, Zuverlässigkeit, Effizienz und hohe Qualität im Bereich des Backens sind Vorteile, die Moretti stolz mit dem Benutzer teilt.

serieP classic



centralina elettronica
Moretti System Control
electronic Moretti System Control
électronique Moretti System Control
elektronisches Moretti System Control



maniglie di serie
standard door handles
poignées de série
Griff standard



mancorrente (optional)
(optional) door handle
poignée (sur demande)
Griff (optional)

Forni statici elettrici per pizzeria Electric pizza deck ovens Fours statiques électriques pour pizzeria Pizzaöfen mit Elektroanschluss

Ogni forno serieP è provvisto dell'esclusiva elettronica Moretti System Control con regolazione separata della quantità di calore per cielo e platea, timer di accensione, funzione economy e programmi di cottura.

Su tutta la gamma serieP gli sportelli sono rinforzati e coibentati con materiale ad alta densità ed il vetro è facilmente sostituibile dall'esterno.

Tutti i modelli serieP sono decorati con uno speciale cruscotto nero che conferisce un look gradevole e un design inalterabile nel tempo unitamente ad un'elevata igienicità.

Every serieP deck is provided with the exclusive Moretti System Control electronic board with split setting of heat for the ceiling and the bottom, switch on timer, economy function and cooking programs.

The whole serieP range is fitted with heavy-duty doors insulated with high density fiber. The glass is easily replaceable from outside the oven.

All the serieP models are decorated with a special black dashboard giving the oven a nice and unalterable design, together with a very high hygiene.

Chaque four serieP est équipé de l'exclusive partie électronique Moretti System Control avec réglage séparé de la quantité de chaleur pour ciel et plan de cuisson, temporisateur d'allumage et fonction economy.

Sur toute la gamme serieP les portes sont renforcées et calorifugées grâce à l'emploi d'un matériau à haute densité et le verre peut être remplacé aisément depuis l'extérieur.

Tous les modèles sérieP sont décorés avec un particulier tableau décoratif noir qui donne un bel aspect et un design immuable le long du temps et une haute hygiène.

Jede serieP Kammer ist mit der exklusiven elektronischen Moretti System Control Bedienblende ausgestattet, mit separater Regelung für Ober- und Unterhitze, sowie einem Einschalttimer und einer Energiesparfunktion.

Die gesamte serieP hat robuste Türen, die mit hoch verdichteter Glasfaser isoliert sind. Das Türglas lässt sich im Bedarfsfall einfach von außen ersetzen.

Alle Modelle der serieP haben eine spezielle Schalttafel in Schwarz die nicht nur hygienisch einwandfrei ist sondern den Öfen außerdem ein exklusives und unverwechselbares Design verleiht.

pizzeria tradizionale



Quando il meglio non è abbastanza c'è Amalfi. Costruito artigianalmente utilizzando i migliori componenti, ogni Amalfi prodotto viene curato come un pezzo unico. La camera totalmente in refrattario con le resistenze infilate all'interno una ad una conferiscono ad Amalfi una capacità di mantenimento della temperatura unica ed incomparabile ed una qualità di cottura apprezzata in tutto il mondo.

When the best is not enough here comes Amalfi. Craftmade, built with the best components, each Amalfi is produced as a unique piece. Deck entirely built in refractory brick and the heating elements inside the stone, allow an unparalleled temperature maintenance and a quality of baking very much appreciated all over the world.

Quand le meilleur ne suffit pas il y a Amalfi. Réalisé de façon artisanale, en adoptant les meilleurs composants, chaque four Amalfi est réalisé avec soin comme s'il s'agissait d'une pièce unique. La chambre, qui est totalement réalisée en réfractaire, avec résistances enfilées à l'intérieur une après l'autre, confère à Amalfi une capacité de maintien de la température unique et incomparable, ainsi qu'une qualité de cuisson appréciée dans le monde entier.

Wenn das Beste nicht genug ist, dann muss es ein Amalfi-Pizzaofen sein. Aus den besten Komponenten handwerklich gefertigt ist jeder Amalfi-Ofen ein Einzelstück. Die Backkammer ist komplett schamottiert und die Heizelemente innerhalb des Schamottsteinbodens erlauben eine unvergleichliche Temperaturstabilität und eine Backqualität, die überall auf der Welt geschätzt wird.

camera interamente in refrattario per un perfetto mantenimento della temperatura

baking chamber entirely in refractory brick for a perfect temperature maintenance

chambre totalement réalisée en réfractaire, pour un maintien parfait de la température

Backkammer komplett aus Schamottstein für eine optimale Temperaturstabilität



resistenze inserite nel refrattario per un maggior volano termico

built-in heating elements for a higher thermic flywheel

résistances insérées dans le réfractaire pour un maintien thermique plus accru

Im Stein integrierte Heizelemente sorgen für ein optimales Temperaturverhalten und eine schnelle Aufwärmphase



Amalfi

pizzeria tradizionale



Amalfi è disponibile in 4 dimensioni ed una speciale versione vintage con un design più classico nel rispetto della tradizione, oltre ad una lunga lista di accessori per personalizzare il forno in accordo alle più diverse esigenze. Perché ogni Amalfi è unico, proprio come i nostri clienti.

Amalfi is available in 4 sizes and a special vintage version with a more classical design recalling tradition, in addition to a long list of accessories to customize the oven according to the different needs. Because each single Amalfi is unique, as anyone of our customers is.

Amalfi est disponible en 4 dimensions et une spécielle version vintage avec un design plus classique dans le respect de la tradition, outre une longue liste d'accessoires pour personnaliser le four conformément à l'exigences les plus différentes. Parce que chaque Amalfi est unique, juste comme nos clients.

Den Amalfi-Ofen gibt es in 4 Größen und auch in einer speziellen Retro-Version. Eine breite Palette an Zubehörteilen macht es weiterhin möglich, den Ofen allen speziellen Bedingungen und Wünschen anzupassen. Jeder einzelne Amalfi-Ofen ist so individuell wie unsere Kunden.

una speciale bandella frontale contiene la fuoriuscita di calore in fase di apertura
a special front blade avoids heat loss at each door opening
une bande frontale spéciale sert à contenir la sortie de la chaleur lors de la phase d'ouverture
Eine spezielle Frontblende verhindert den Wärmeverlust beim Öffnen der Tür



lo speciale trattamento del refrattario garantisce una perfetta uniformità di cottura
the special refractory brick treatment allows a perfect even baking
le traitement spécial du réfractaire garantit une uniformité de cuisson exceptionnelle
Der speziell sandgestrahlte Schamottsteinboden ermöglicht sowohl das Backen direkt auf dem Stein als auch eine perfekte Gleichmäßigkeit beim Backen



Amalfi vintage

pizzeria al taglio

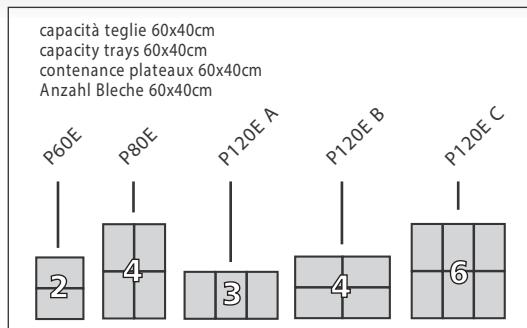


Affidabilità e bassi costi di esercizio: è per questo che P60E - P80E e P120E sono la scelta migliore per la produzione di pizza al taglio. Con suolo in lamiera bugnata, ideale per la pizza in teglia, o in refrattario per una maggiore versatilità.

Reliability and very low working costs: P60E - P80E and P120E are the best choice for any production of walk-a-way pizza. With embossed steel deck, ideal for baking pizza in trays, or refractory brick deck for a better versatility.

Fiabilité et faibles coûts de service: c'est pour cette raison que P60E - P80E et P120E représentent le choix idéal pour la production de pizzas à la découpe. La sole est en tôle avec bossage, idéale pour la pizza en plateau, ou en réfractaire pour une versatilité plus accrue.

Zuverlässig und mit geringen Betriebskosten: P60E – P80E und P120E sind die beste Wahl für jede Art von Take-away-Pizza. Mit einem Noppen-Stahlboden, ideal für den Einsatz von Pizzablechen, oder mit Schamottstein für mehr Vielseitigkeit.



P 60 E – P 80 E

P 120 E

m u l t i f u n z i o n a l i t à

Perché utilizzare un ottimo forno per cuocere soltanto pizza? Con Moretti è possibile ottenere cotture perfette di tantissimi altri prodotti, risparmiando tempo e denaro. Contattateci per ulteriori informazioni sulla multifunzionalità dei nostri forni: vi metteremo a disposizione tutta la nostra esperienza.

Why using an excellent oven just for baking pizza? With Moretti cooking a large variety of different products is very easy, and you'll save time and money.
Contact us for further information on our multifunctional ovens: we will help you with all our experience.

Pourquoi employer un très bon four pour cuire seulement de la pizza?
Par Moretti il est possible d'obtenir des cuissons parfaites de beaucoup d'autres produits et épargner du temps et de l'argent. Veuillez nous contacter pour des autres renseignements sur la multifonctionnalité de nos fours: nous allons mettre à Votre disposition toute notre expérience.

Warum sollte man einen exzellenten Ofen nur zum Pizza Backen benutzen? Mit Moretti kann man eine Vielzahl von verschiedenen Gerichten ganz einfach zubereiten und dabei auch noch Zeit und Geld sparen. Fragen Sie uns, wenn Sie mehr über multifunktionelle Öfen wissen möchten: Wir sind gerne für Sie da.

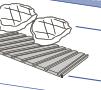
... non solo pizza

8

	pizza e focacce •	pizza & focaccia • pizza & galettes • pizza & focacce	
A1	PIZZA MARGHERITA (fresco) PIZZA MARGHERITA (fresh) PIZZA MARGHERITA (frais) PIZZA MARGARITA (fresco)	 g 200 Retino Ø 33 cm Screen Ø 33 cm Grille Ø 33 cm Parrilla Ø 33 cm	T75E 330° 340° 3'40" 48 T97E 350° 360° 3'50" 108 T75G 340° 3'40" 48 T97G 360° 3'40" 114
A2	PIZZA NAPOLETANA (fresco) PIZZA NAPLES (fresh) PIZZA NAPLES (frais) PIZZA NAPOLITANA (fresco)	 g 200 Retino Ø 33 cm Screen Ø 33 cm Grille Ø 33 cm Parrilla Ø 33 cm	T75E 330° 340° 3'40" 48 T97E 350° 360° 3'40" 114 T75G 340° 3'40" 48 T97G 360° 3'30" 119
A3	PIZZA 4 STAGIONI (fresco) PIZZA 4 SEASONS (fresh) PIZZA 4 SAISONS (frais) PIZZA 4 ESTACIONES (fresco)	 g 200 Retino Ø 33 cm Screen Ø 33 cm Grille Ø 33 cm Parrilla Ø 33 cm	T75E 330° 340° 3'40" 48 T97E 350° 360° 4'10" 99 T75G 340° 3'40" 48 T97G 360° 4'00" 103
A4	PIZZA BUFALINA (fresco) PIZZA WITH BUFFALO CHEESE (fresh) PIZZA AVEC FROMAGE DE BUFFALA (frais) PIZZA CON QUESO DE BUFALA (fresco)	 g 200 Retino Ø 33 cm Screen Ø 33 cm Grille Ø 33 cm Parrilla Ø 33 cm	T75E 330° 340° 3'40" 48 T97E 350° 360° 4'10" 99 T75G 340° 3'40" 48 T97G 360° 3'40" 114
A5	PIZZA ORTOLANA (fresco) PIZZA WITH VEGETABLES (fresh) PIZZA AVEC LÉGUMES (frais) PIZZA CON VERDURAS (fresco)	 g 200 Retino Ø 33 cm Screen Ø 33 cm Grille Ø 33 cm Parrilla Ø 33 cm	T75E 340° 340° 3'40" 48 T97E 355° 360° 4'10" 99 T75G 340° 3'40" 48 T97G 360° 4'00" 103
A6	PIZZA AI FUNGHI (fresco) PIZZA WITH MUSHROOMS (fresh) PIZZA AVEC CHAMPIGNONS (frais) PIZZA CON CHAMPIÑONES (fresco)	 g 200 Retino Ø 33 cm Screen Ø 33 cm Grille Ø 33 cm Parrilla Ø 33 cm	T75E 330° 340° 3'40" 48 T97E 350° 360° 4'00" 103 T75G 340° 3'40" 48 T97G 360° 3'40" 114



Alcune pagine del ricettario Moretti Forni
Some pages of the Moretti Forni recipe book
Des pages du recueil de recettes Moretti Forni
Einige Seiten der Moretti Forni Rezeptsammlung

prodotti di gastronomia • gastronomy • plats cuisinés • productos de gastronomía						
E1	LAZAGNE (fresco) LASAGNE BOLOGNESE (fresh) LASAGNE BOLOGNESE (frais)	 g 800 Vaschetta in alluminio 22x18 cm Aluminium pan 22x18 cm Casseroles d'aluminium 22x18 cm Bandeja de aluminio 22x18 cm	T75E 230° 220° 20'00" 16,8 T97E 240° 230° 20'00" 35,2 T75G 230° 20'00" 16,8 T97G 240° 20'00" 35,2			
E2	CANNELLONI (fresco) STUFFED CANNELLONI (fresh) CANNELLONI (frais) CANNELONES (fresco)	 g 600 Vaschetta in alluminio 22x18 cm Aluminium pan 22x18 cm Casseroles d'aluminium 22x18 cm Bandeja de aluminio 22x18 cm	T75E 230° 230° 15':00" 19,2 T97E 240° 240° 15':00" 39,6 T75G 230° 15':00" 19,2 T97G 240° 15':00" 39,6			
E3	TAGLIATA DI MANZO (fresco) BEEF TAGLIATA (fresh) TAGLIATA DE BOEUF (frais) CORTE DE NOVILLO (fresco)	 g 600 Teglia rigata antiaderente GN 2/3 Ridged non-stick tray GN 2/3 Plaque striée anti-adhérente GN 2/3 Bandea estrida antiadherente GN 2/3	T75E 270° 280° 8':00" 10,8 T97E 280° 290° 8':00" 28,2 T75G 280° 8':00" 10,8 T97G 290° 8':00" 28,2			
E4	SCALOPPINI ALLA VALDOSTANA (fresco) VALDOSTANA ESCALOPES (fresh) ESCALOPES A LA VALDOSTAINE (frais) ESCALOPAS A LA VALDOSTANA (fresco)	 g 200 Teglia antiaderente Ø 28 cm h/4 cm Anti-sticking pan Ø 28 cm h/4 cm Casseroles anti-adhérente Ø 28 cm h/4 cm Bandea antiadherente Ø 28 cm h/4 cm	T75E 280° 280° 8':00" 5,6 T97E 290° 290° 8':00" 13,1 T75G 280° 8':00" 5,6 T97G 290° 8':00" 13,1			
E5	PETTO DI POLLO (fresco) CHICKEN BREAST (fresh) BLANC DE POULET (frais) PECHUGA DE POLLO (fresco)	 g 150 Teglia rigata antiaderente GN 2/3 Ridged non-stick tray GN 2/3 Plaque striée anti-adhérente GN 2/3 Bandea estrida antiadherente GN 2/3	T75E 280° 280° 4':00" 6,1 T97E 290° 290° 4':00" 15,4 T75G 280° 4':00" 6,1 T97G 290° 4':00" 15,4			
E6	POLLO ALLA CACCIATORA (fresco) CHICKEN CHASSEUR (fresh) POULET CHASSEUR (frais) POLLO A LA CAZADORA (fresco)	 g 800 Teglia antiaderente Ø 28 cm h/4 cm Anti-sticking pan Ø 28 cm h/4 cm Casseroles anti-adhérente Ø 28 cm h/4 cm Bandea antiadherente Ø 28 cm h/4 cm	T75E 210° 220° 20':00" 6,3 T97E 220° 230° 20':00" 15,6 T75G 220° 20':00" 6,3 T97G 230° 20':00" 15,6			



		AMALFI	P60E - P80E	P120E			AMALFI	P60E - P80E	P120E	
Caratteristiche principali • Main features Caractéristiques principales • Hauptmerkmale		Modulare Modular Modulare Modular	●	●	●		Alimentazione elettrica Electric power Alimentation électrique Elektro-Anschluss	●	●	●
		Dimensioni esterne (lpxwpxh) External size (wxhxh) Dimensions externes (lpxwpxh) Außenabmessungen (bxtxh)	A: 102x140x40 B: 132x110x40 C: 132x140x40 D: 152x148x40	P60E: 97x129x37 P80E: 117x169x37	A: 161x106x40 B: 161x126x40 C: 161x166x40		Tipo di alimentazione Kind of power Type d'alimentation Phasen und Spannung	AC V 400 3N	AC V 400 3N	AC V 400 3N
		Dimensioni interne (lpxwpxh) Internal size (wxhxh) Dimensions internes (lpxwpxh) Innenabmessungen (bxtxh)	A: 65x103x18 B: 95x73x18 C: 95x103x18 D: 115x111x18	P60E: 60x83x18 P80E: 80x125x18	A: 124x65x18 B: 124x85x18 C: 124x130x18		Potenza impegnata Maximum power Puissance nécessaire Max. Anschlusswert	A: 7,1 kW B: 7,1 kW C: 9,6 kW D: 12,6 kW	P60E: 7,9 kW P80E: 11,0 kW	A: 8,6 kW B: 9,3 kW C: 15,5 kW
		Piano in refrattario Refractory deck Plan en réfractaire Schamottstein-Boden	●	●	●		Consumo medio orario Average power cons. Consommation horaire moyenne Stromverbrauch	A: 3,6 kW/h B: 3,6 kW/h C: 4,8 kW/h D: 6,3 kW/h	P60E: 4,0 kW/h P80E: 5,5 kW/h	A: 4,3 kW/h B: 4,7 kW/h C: 7,8 kW/h
Capacità • Productivity Capacité • Kapazität		N. pizze Ø30cm/camera N. Pizzas Ø30cm/deck N. de pizzas Ø30cm/chambre N. Pizzen Ø30cm/Kammer	A: 6 B: 6 C: 9 D: 12 (ø35cm: 9)	P60E: 4 P80E: 9	A: 8 B: 11 C: 16		N. teglie (60x40)/camera N. of trays (60x40)/deck N. de plateaux (60x40)/chambre N. Bleche (60x40)/Kammer	A: 2 B: 2 C: 3 D: 4	P60E: 2 P80E: 4	A: 3 B: 4 C: 6
		Produzione pizze Ø30cm/h Pizzas Ø30cm output/h Production de pizzas Ø30cm/h Anzahl Pizzen Ø30cm/h	A: 90 B: 90 C: 135 D: 180 (ø35cm: 135)	P60E: 60 P80E: 135	A: 120 B: 165 C: 240		Produzione teglie (60x40)/h Trays (60x40) output/h Production plateaux (60x40)/h Anzahl Bleche (60x40)/h	A: 12 B: 12 C: 18 D: 24	P60E: 12 P80E: 24	A: 18 B: 24 C: 36
		Frontale in acciaio inox Front side in stainless steel Côté frontal en acier inox Außen in Edelstahl	●	●	●		Cappa extra-large Extra-large hood Hotte extra-large Vergrößerte Haube	○	○	○
		Elemento decorativo per cappa Decorative element for hood Elément décoratif pour hotte Dekorelement für Haube	●	●	●		Cappa aspirante canalizzata Extracting vapour hood Hotte aspirante canalisée Dampfabzugshaube	○	○	○
Funzionalità • Functionality Fonctionnalité • Funktionalität		Gestione elettronica Electronic control Gestion électronique Elektronische Steuerung	●	●	●		Cappa autocondensante Self condensing hood Hotte auto-condensante Selbstkondensierend Haube	○	○	○
		Funzione Economy Economy function Fonction Energy Saving Energiesparfunktion	●	●	●		Bandella salva-calore Heat-blocking blade Bande garde-chaleur Hitzeschutz	●	●	-
		Timer di accensione Switch on timer Temponisateur d'allumage Timer	●	●	●		Celle di lievitazione (h) Provers (h) Étuves (h) Gärschrank (h)	80	60, 80	80
		N. 20 programmi di cottura N. 20 cooking programs N. 20 programs de cuisson N. 20 Backensprogramme	●	●	●		Supporti (h) Supports (h) Supports (h) Untergestell (h)	40, 60, 80, 95	40, 60, 80, 95	40, 60, 80, 95
		Ruote Castors Roues Räder	●	●	●		Elemento distanziatore Spacer element Element entretoise Grundplatte	○	○	○
		Doppia illuminazione interna protetta Double protected internal light Double éclairage interne protégé Geschützte Doppelinnenbeleuchtung	●	●	●		Kit unione sportelli Doors joining kit Kit union portes Türverbindungsset	-	-	○
		Camera in refrattario Refractory all around Chambre en réfractaire Kammer aus Schamottstein	●	-	-		Versione Vintage Vintage version Version Vintage Version Vintage	○	-	-
		Refrattario sabbiato Sand-blasted refractory Pierre réfractaire sablée Sandgestrahlt Schamottstein	●	●	●		Resistenze potenziate platea Reinforced bottom heating Résistances sol potencées Verstärktes untere Aufheizen	○	○	○
		Porta rinforzata Heavy duty door Porte renforcée Strapazierfähige Tür	●	●	●		Heavy Duty Pack Heavy Duty Pack Heavy Duty Pack Heavy Duty Pack	○	○	○
		Isolamento alta densità High density insulation Isolation à haute densité Hoheisolierungsdichte	●	●	●		Guide portateglie Trayholder slides Guides porte-plateaux Blechschienen	●	●	●
		Mancorrente Door handle (optional) Poignée (sur demande) Griff (optional)	○	○	○		Quadro elettrico unico One electric connection Tableau électrique unique Ein Stromanschluss	○	○	○



euro-**MILAN**
DISTRIBUTING

115 Matheson Blvd East
Mississauga, Ontario L4Z 1X8

euromilan.com

Moretti Forni s.p.a. reserves the right to
modify the features of the appliances
presented in this publication without notice.



Moretti Forni spa si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche delle apparecchiature presentate in questa pubblicazione.

Moretti Forni spa reserves the right to modify the features of the appliances presented in this publication without notice.

Moretti Forni spa se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques des appareils présentés dans la présente publication.

Moretti Forni spa behält sich das Recht vor die Eigenschaften der Öfen ohne Ankündigung zu ändern.