

**MORETTI
FORNI**
The SmartBaking Company®



serieP
T R A D I T I O N



serieP

TRADITION



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



maniglie di serie
standard door handles
poignées di série
Griff standard



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



Forni statici elettrici e a gas per pizzeria Electric and gas pizza deck ovens Fours statiques électriques et à gaz pour pizzeria Elektrische und Gas Pizzaöfen

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.

* Funzioni non disponibili per i modelli P110G-P150G Functionality not available for models P110G-P150G
Ces fonctions ne sont pas disponibles sur les modèles P110G-P150G Fonctionnalitét nicht verfügbar für Modelle P110G-P150G

pizza

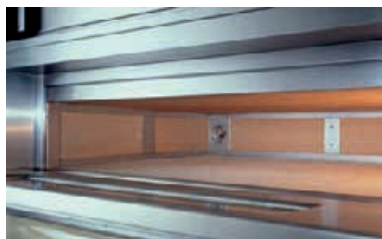


Quando il meglio non è abbastanza c'è Amalfi. Costruito artigianalmente utilizzando i migliori componenti, ogni Amalfi prodotto viene curato come un pezzo unico. La camera totalmente in refrattario con le resistenze infilate all'interno una ad una conferiscono ad Amalfi una capacità di mantenimento della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

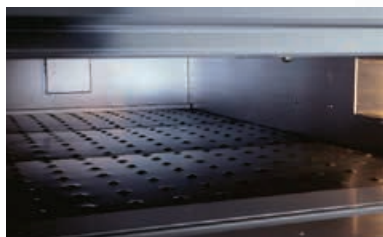


P60E, P80E, P120E sono disponibili in 5 diverse dimensioni, con o senza vaporiera e, a richiesta, con la parte frontale della cappa completamente in acciaio inox e la possibilità di avere la camera di cottura con altezza interna superiore idonea per la cottura di prodotti particolarmente alti. Inoltre è possibile scegliere fra una lunga lista di accessori per personalizzare il forno in base alle più diverse esigenze.

P60E, P80E, P120E are available in 5 different sizes, with or without steam generator and, on demand, the front side of the hood completely in stainless steel and the possibility of asking for a deck with a higher internal clearance suitable for baking particular products. It is also possible to choose among a wide list of accessories to customize the oven according to the various needs.

P60E, P80E, P120E sont disponibles en 5 dimensions différentes, avec ou sans vaporisateur et, à demand, avec le côté frontal de la hotte complètement en acier inox et la possibilité d'avoir la chambre de cuisson avec une hauteur intérieure supérieure pour la cuisson des produits très hauts. De plus il est possible de personnaliser le four conformément aux exigences les plus différentes.

P60E, P80E und P120E sind in 5 Größe lieferbar, mit oder ohne Dampfgenerator, und auf Anfrage mit frontaler Tür der Haube vollständig aus Edelstahl sowie der Möglichkeit einer Backkammer mit größerer Innenhöhe für besonders hohe Produkte. Außerdem kann aus einer langen Liste von Zubehörvorrichtungen ausgewählt werden, um den Ofen an die eigenen Bedürfnisse anzupassen.



camera con piano in lamiera bugnata per la cottura di prodotti in teglia

baking chamber in embossed steel for products in trays
chambre avec plan en tôle avec bossage pour la cuisson des produits en plateaux

Backkammer aus Noppenstahlblech für das Backen der Produkte auf Backblechen



camera con piano in refrattario e vaporiera per la cottura di pane

baking chamber with refractory brick and steam generator for baking bread

chambre avec plan en réfractaire et vaporisateur pour la cuisson du pain

Backkammer aus Schamottstein und Beschwadung für das Backen von Brot



P60E



P80E



P120E/C



P120E/B



P120E/A

capacità teglie 60x40cm
capacity trays 60x40cm
contenance plateaux 60x40cm
Anzahl Bleche 60x40cm

multifunctionality



P110G (in 2 diverse dimensioni) e P150G, sono disponibili a gas metano o GPL; dispongono di un'ampia lista di accessori per personalizzare il forno in accordo alle più diverse esigenze. Con P110G e P150G, il gas è diventato una straordinaria opportunità.

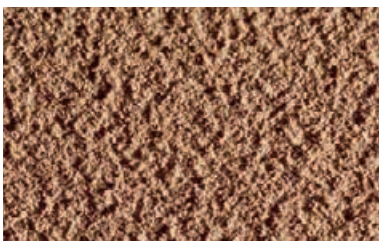
P110G (in 2 different sizes) and P150G, are available with natural gas or LPG; they have a wide list of accessories to customize the oven according to different needs. With P110G and P150G, gas has become an extraordinary opportunity.

P110G (en 2 dimensions), et P150G sont disponibles à gaz méthane ou GPL; ils disposent également d'une large liste d'accessoires pour personnaliser le four selon différents besoins. Avec P110G et P150G, le gaz est devenu une opportunité extraordinaire.

Der P110G (in 2 Größen) und P150G sind verfügbar mit Erdgas oder LPG. Eine breite Palette von Zubehörteilen ermöglicht es weiterhin der Ofen speziell den verschiedenen Notwendigkeiten gemäss anzufertigen. Mit dem P110G und P150G hat Pizzabacken mit Gas eine neue Bedeutung erhalten.



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



P110G/A



P110G/A



P150G

capacità teglie 60x40cm
capacity trays 60x40cm
contenance plateaux 60x40cm
Anzahl Bleche 60x40cm

P110G - P150G

Amalfi-P60E-P80E-P120E






































Caratteristiche tecniche • Technical features
Caractéristiques techniques • Technische Daten

● Di serie
Standard
Di série
Standard

○ Optional
Optional
Option
Optional

◊ Optional senza sovrapprezzo
Optional with no surcharge
Option sans surcharge
Optional ohne Aufpreis







— Non disponibile
Not available
Non disponible
Nicht verfügbar

		AMALFI	P60E - P80E	P120E				AMALFI	P60E - P80E	P120E
Caratteristiche principali Main features Caractéristiques principales Hauptteigenschaften	 Modulare Modular Modulare Modular	●	●	●		Alimentazione elettrica Electric power Alimentation électrique Elektro-Anschluss	●	●	●	
	 Dimensioni esterne (lpxh) External size (wxdh) Dimensions externes (lpxh) Außenabmessungen (btxhx)	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 (lpxh) Internal size (wxdh) Dimensions internes (lpxh) Innenabmessungen (btxhx)	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	
	 Piano in lamiera bugnata Embossed sheet deck Plan en tôle avec bossage Noppen-Stahlboden	-	∅	∅		Tempo di salita a 350°C Time for reaching 350°C Temps nécessaire pour atteindre 350°C Zeit bis zum Erreichen von 350°C	1h 30'	40'	40'	
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)/chamber 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	
Funzionalità Functionality Fonctionnalité • Funktionalität	 Frontale in acciaio inox Front side in stainless steel Côté frontal en acier inox Außen in Edelstahl	●	●	●		Guide portateglie Trayholder slides Guides porte-plateaux Blechschielen	●	●	●	
	 Elemento decorativo per cappa Decorative element for hood Élément décoratif pour hotte Dekorelement für Haube	●	●	●		Cappa aspirante canalizzata Extracting vapour hood Hotte aspirante canalisée Dampfabzugshaube	○	○	○	
	 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-chaueur Hitzeschutz	●	●	-	
	 Timer di accensione Switch on timer Temporisateur 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 TürverbindungsKit	-	-	○	
	 Camera in refrattario Refractory all around Chambre en réfractaire Kammer aus Schamottstein	●	-	-		Quadro elettrico unico One electric connection Tableau électrique unique Ein Stromanschluss	○	○	○	
	 Refrattario sabbato Sand-blasted refractory Pierre réfractaire sablée Sandgestrahlter Schamottstein	●	●	●		Resistenze potenziate platea Reinforced bottom heating Résistances sol poténées 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 Hoheisolationdichte	●	●	●						
	Mancorrente Door handle (optional) Poignée (sur demande) Griff (optional)	○	○	○						

P60E-P80E-P120E / Bakery

Caratteristiche tecniche • Technical features
Caractéristiques techniques • Technische Daten































● Di serie Standard Di série Standard ○ Optional Option Optional ∅ Optional senza sovrapprezzo Optional with no surcharge Option sans surcharge Optional ohne Aufpreis — Non disponibile Not available Non disponible Nicht verfügbar

		P60E-P80E	P120E			P60E-P80E	P120E
	Dimensioni interne (lpxh) Internal size (wxdh) Dimensions internes (lpxh) Innenabmessungen (bxtxh)	P60E: 60x83x18/30 P80E: 80x125x18/30	A: 124x65x18/30 B: 124x85x18/30 C: 124x130x18/30		Vaporiera Steamer Vaporisateur Beschwädung	○	○
	Res. poten. cam. 30 cm Reinf. heat. 30 cm deck Rés. plus puissantes pour chambre 30 cm Verstärkte Widerstände für Backkammer 30 cm	○	○		Vaporiera Plus Steamer Plus Vaporisateur Plus Beschwädung Plus	-	○
	Celle di lievitazione con umidificatore (h) Provers with humidifier (h) Étuves avec umidificateur (h) Gärraum mit Befeuchter (h)	60, 80	80		Refrattario + vaporiera Refractory deck + steamer Vaporisateur + sole de cuisson en réfractaire Beschwädung + Schamottboden	○	○

P110G-P150G

Caratteristiche tecniche • Technical features
Caractéristiques techniques • Technische Daten

● Di serie Standard Di série Standard ○ Optional Option Optional ∅ Optional senza sovrapprezzo Optional with no surcharge Option sans surcharge Optional ohne Aufpreis — Non disponibile Not available Non disponible Nicht verfügbar

		P110G	P150G			P110G	P150G
Caratteristiche principali • Main features Caractéristiques principales • Haupteigenschaften		Modulare Modular Modulare Modular	●	●		Alimentazione a gas Gas power Alimentation à gaz Gas-Anschluss	Metano/GPL Natural gas/LPG
		Dimensioni esterne (lpxh) External size (wxdh) Dimensions externes (lpxh) Außenabmessungen (bxtxh)	A: 147x123x79 B: 147x163x79	200x134x79		Potenza impegnata Maximum power Puissance nécessaire Max. Anschlusswert	A: 21,5 kW (18.500 Kcal) B: 29,0 kW (24.950 Kcal)
		Dimensioni interne (lpxh) Internal size (wxdh) Dimensions internes (lpxh) Innenabmessungen (bxtxh)	A: 110x73x18 B: 110x110x18	147x85x18		Consumo medio orario Average power cons. Consommation horaire moyenne Stromverbrauch	Metano/Natural gas A: 1,1 m ³ /h GPL/LPG 0,8 kg/h Metano/Natural gas B: 1,5 m ³ /h GPL/LPG 1,2 kg/h
		Piano in refrattario Refractory deck Plan en réfractaire Schamottstein-Boden	●	●		Tempo di salita a 350°C Time for reaching 350°C Temps pour atteindre 350°C Zeit bis zum Erreichen von 350°C	40'
Capacità • Productivity Capacité • Kapazität		N. pizze Ø30cm/camera N. Pizzas Ø30cm/deck N. de pizzas Ø30cm/chambre N. Pizzen Ø30cm/Kammer	A: 6 B: 9	12		N. teglie (60x40)/camera N. of trays (60x40)/deck N. de plateaux (60x40)/chamber N. Bleche (60x40)/Kammer	A: 2 B: 4
		Produzione pizze Ø30cm/h Pizzas Ø30cm output/h Production de pizzas Ø30cm/h Anzahl Pizzen Ø30cm/h	A: 90 B: 135	180		Produzione teglie (60x40)/h Trays output (60x40)/h Production plateaux (60x40)/h Anzahl Bleche (60x40)/h	A: 12 B: 24
Funzionalità • Functionality Fonctionnalité • Funktionalität		Esterno in acciaio inox External in stainless steel Extérieur en acier inox Frontseite in Edelstahl	●	●		Cappa extra-large Extra-large hood Hotte extra-large Vergrößerte Haube	○
		Elemento decorativo per cappa Decorative element for hood Élément décoratif pour hotte Dekorteile für Haube	●	●		Bandella salva-calore Heat-blocking blade Bande garde-chaleur Hitzeschutz	●
		Gestione elettronica Electronic control Gestion électronique Elektronische Steuerung	●	●		Celle di lievitazione (h) Provers (h) Étuves (h) Gärschrank (h)	60, 80
		Attivatore scarico vapori di cottura Baking power exhaust activator Activateur d'évacuation des vapeurs de cuisson Aktivator Küchendunstabzug	○	○		Supporti (h) Supports (h) Supports (h) Untergestell (h)	40, 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 Innendoppelbeleuchtung	●	●		Heavy Duty Pack Heavy Duty Pack Heavy Duty Pack Heavy Duty Pack	○
		Refrattario sabbiato Sand-blasted refractory Réfractaire sable Sandgestrahlter Schamottstein	●	●		Guide portateglie Trayholder slides Guides porte-plateaux Blechschiene	●
		Porta rinforzata Heavy duty door Porte renforcée Strapazierfähige Tür	●	●		Cappa acciaio inox Stainless steel hood Hotte en acier inox Haube aus Edelstahl	∅
		Isolamento alta densità High density insulation Isolation à haute densité Hoheisolationdichte	●	●		Mancorrente Door handle (optional) Poignée (sur demande) Griff (optional)	○

serieP

TRADITION

You **Tube**



ITA



ENG



FRA

http://



ITA



ENG



FRA



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 se reserva el derecho de modificar, sin previo aviso, las características de los aparatos presentados en esta publicación. Moretti Forni spa si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche delle apparecchiature presentate in questa pubblicazione.