

WE CARE FOR FOOD

NordCap Xpress

NordCap Product World

NordCap Solutions



Präsentation



Regenerieren



Pizzatechnik



Konzepte



Schnellkühlen/Schockfrosten

NordCap®

TECHNIK. SONDERBAU. KONZEPTE. SERVICE.

2024.2025

PIKTOGRAMM LEGENDE



steckerfertig



eigengekühlt,
ohne Stecker



zum Anschluss an ein
zentrales Kälteaggregat / EXC



Elektrogerät



Stromanschluss erforderlich
3|N|PE 400 V



Gasanschluss
erforderlich



Wasseranschluss
erforderlich



Wasserablauf
erforderlich



Temperaturbereich



besonders starke
Isolierung ≥ 75 mm



geräuscharm



Elektriker
erforderlich



Montageaufwand
erforderlich



Übermaß, Abladehilfe
vor Ort erforderlich



Staplerservice
€ 190,00 (netto)



Montageservice
verfügbar



Einwaschservice
verfügbar



besonders gut für
Fleischkühlung geeignet



speziell für Fisch und
Meeresfrüchte



besonders gut für
Molkereiprodukte geeignet



speziell für Obst und Gemüse



besonders gut für
Konditoreiprodukte geeignet



speziell für die Kühlung von
Schokolade und Pralinen



speziell für Speiseeis



Getränkekühlung



Weinkühlung bzw.
Weintemperierung



Hohlwürfel



Vollwürfel Serie SCE



Vollwürfel Serie SVD



Flockeneis



Crushed-Ice



Nuggeteis

Alle Preise empf. Verkaufspreise zzgl. gesetzl. USt. und anteilige Transport- und Mautpauschale gemäß AGB Ziffer V.2. | Technische Änderungen, Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.

Die dargestellten Farben können vom Originalfarbton abweichen.

Die Produktabbildungen sind ggf. Beispielabbildungen für weitere Modellgrößen.

Es gelten unsere allgemeinen AGB, einzusehen unter www.nordcap.de/agb, oder scannen Sie den nebenstehenden QR-Code.



www.nordcap.de/agb



UNSERE PIZZALÖSUNGEN IM ÜBERBLICK

PIZZAÖFEN SERIE IDECK

Serie iDeck iD mit digitaler Steuerung	2
Serie iDeck mit mechanischer Steuerung	3

PIZZAÖFEN serieP

serieP P60E & P80E	14, 18
serieP P110G Gasausführung	15, 20
serieP P120E	16, 22
serieP AMALFI	17, 24

PIZZA- & BACKÖFEN serieS

serieS S50E MULTIBAKE	26, 30
serieS S50E ICON MULTIBAKE	26, 30
serieS S100E MULTIBAKE	27, 32
serieS S100E BAKERY	27, 34

PIZZAOFEN serieX

serieX X100E	36
--------------	----

PIZZAÖFEN SERIE NEAPOLIS

Serie NEAPOLIS	40
----------------	----

TUNNELÖFEN serieT

serieT T64 Elektro- & Gasausführung	42, 46
serieT T75, T96 & T98 Elektro- & Gasausführung	43, 46
serieT T98E-L & T98E-XL Elektroausführung	44, 50

REFINING-OFEN CORE

Modell CORE	52
-------------	----

ROTATIONSÖFEN serieR

serieR Elektro- & Gasausführung	54
---------------------------------	----

KONVEKTIONSÖFEN serieF

serieF	55
--------	----

REGENERATIONSOFFEN LINK

Modell LINK	56
-------------	----

SPIRALTEIGKNETMASCHINEN SERIE IMIX

Serie iMix	57
------------	----

TEIGAUSROLLMASCHINEN SERIE IROLL IF

Serie iRoll iF	58
----------------	----

WEITERES PIZZAZUBEHÖR

z.B. Drahtbürste, Pizza-Gitter, Pizza-Schaufel u.a.	59
---	----

Entdecken Sie hier die Pizzaöfen der Serie iDeck Digital mit elektronischer Steuerung



PIZZAÖFEN SERIE IDECK DIGITAL mit elektronischer Steuerung



- alle Ausführungs- und Ausstattungsmerkmale der Serie iDeck, jedoch mit elektronischer Steuerung, anstelle der mechanischen Drehknopf-Bedienung



Breite Modellpalette – hohe Leistungen

Die Serie iDeck Digital besteht aus zwei Modellvarianten:
Serie M Digital mit einer Backkammer und Serie D Digital mit zwei Backkammern.
Beide Varianten gibt es jeweils in vier Größen.



Serie M Digital:
iDeck-Pizzaöfen mit einer Backkammer



Serie D Digital:
iDeck-Pizzaöfen mit zwei Backkammern

Stundenleistung	Pizza ø 30 cm	Pizza ø 45 cm
iDeck M Digital 60.60	60	15
iDeck M Digital 72.72	90	30
iDeck M Digital 65.105	90	30
iDeck M Digital 105.65	90	30
iDeck M Digital 105.105	135	60

Stundenleistung	Pizza ø 30 cm	Pizza ø 45 cm
iDeck D Digital 60.60	120	30
iDeck D Digital 72.72	180	60
iDeck D Digital 65.105	180	60
iDeck D Digital 105.65	180	60
iDeck D Digital 105.105	270	120

Entdecken Sie hier die Pizzaöfen der Serie iDeck mit mechanischer Steuerung



PIZZAÖFEN SERIE IDECK mit mechanischer Steuerung



- hervorragende Backresultate zum kleinen Preis: die wirtschaftliche Lösung von MORETTI FORNI
- Backkammer mit sandgestrahltem Schamottsteinboden – ideal für das Pizzabacken direkt auf dem Stein
- Anordnung der Heizelemente garantiert eine stabile Temperaturverteilung = Backergebnisse in gleich bleibender, ausgezeichneter Qualität
- viele Detailkomponenten aus der serieP von MORETTI FORNI garantieren volle Zuverlässigkeit und lange Haltbarkeit
- verstärkte Isolierung sorgt für hohe Energieeffizienz
- das ansprechende, moderne Design der iDeck-Öfen passt in jede Umgebung



Breite Modellpalette – hohe Leistungen

Die Serie iDeck besteht aus zwei Modellvarianten – Serie PM mit einer Backkammer und Serie PD mit zwei Backkammern. Beide Varianten gibt es jeweils in vier Größen.



Serie PM:
iDeck-Pizzaöfen mit einer Backkammer



Serie PD:
iDeck-Pizzaöfen mit zwei Backkammern

Stundenleistung	Pizza ø 30 cm	Pizza ø 45 cm
iDeck PM 60.60	60	15
iDeck PM 72.72	60	30
iDeck PM 65.105	90	30
iDeck PM 105.65	90	30
iDeck PM 105.105	135	60

Stundenleistung	Pizza ø 30 cm	Pizza ø 45 cm
iDeck PD 60.60	120	30
iDeck PD 72.72	180	60
iDeck PD 65.105	180	60
iDeck PD 105.65	180	60
iDeck PD 105.105	270	120

MORETTI Elektro-Pizzaofen Serie iDeck 60.60



iDeck PM 60.60

- für Pizzen / Pizzableche
- Edelstahl-Ofenklappe mit Sicherheitsglas, nach unten abklappbar, Edelstahl-Griff, federgestütztes Türöffnungssystem
- Innenbeleuchtung (je Backkammer), stoßgeschützt eingebaut
- iDeck PM / iD-M DIGITAL: 1 x Backkammer
- iDeck PD / iD-D DIGITAL: 2 x Backkammer
- verstärkte Heizelemente (unterhalb des Schamottsteinbodens)
- iDeck PM / PD: mechanische Steuerung
- iDeck iD-M DIGITAL / iD-D DIGITAL: elektronische Steuerung
- Steuerung für Start / Stopp, Licht, Temperaturfühler je Kammer
- iDeck PM / PD: Thermostat
- iDeck iD-M DIGITAL / iD-D DIGITAL: Arbeitstemperatur getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar

Hinweis:

Lieferung ohne Abdeckhaube und Untergestell.

Die iDeck PM 60.60 und iDeck iD-M 60.60 DIGITAL sind mit serieS S50E MULTIBAKE (Seite 30) oder serieF F50E (Seite 55) kombinierbar.



MORETTI Elektro-Pizzaofen Serie iDeck 60.60

	iDeck PM 60.60	iDeck PD 60.60	iDeck iD-M 60.60 DIGITAL	iDeck iD-D 60.60 DIGITAL
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	850 x 991 x 363	850 x 991 x 660	850 x 991 x 363	850 x 991 x 660
innen (B x T x H)	614 x 660 x 140	614 x 660 x 140 140	614 x 660 x 140	614 x 660 x 140 140
Tiefe mit Haube	1075			
Tiefe bei geöffneter Klappe	1109			
LEISTUNGSDATEN				
Aufnahme (wahlweise)	4 x Pizza, Ø in cm: 30 1 x Pizza, Ø in cm: 45 1 x Pizzablech, 600 x 400 mm	4 + 4 x Pizza, Ø in cm: 30 1 + 1 x Pizza, Ø in cm: 45 1 + 1 x Pizzablech, 600 x 400 mm	4 x Pizza, Ø in cm: 30 1 x Pizza, Ø in cm: 45 1 x Pizzablech, 600 x 400 mm	4 + 4 x Pizza, Ø in cm: 30 1 + 1 x Pizza, Ø in cm: 45 1 + 1 x Pizzablech, 600 x 400 mm
TECHNISCHE DATEN				
Energieart	Elektro			
Anschlusswert (Elektro)	4,20 kW 400 V 3N 50 Hz	8,40 kW 400 V 3N 50 Hz	4,20 kW 400 V 3N 50 Hz	8,40 kW 400 V 3N 50 Hz
EIGENSCHAFTEN				
Aufstellungsart	Standgerät			
TEMPERATURANGABEN				
Temperaturbereich	50 bis 380 °C für Reinigung bis zu 450 °C			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto Netto	77 kg 64 kg	125 kg 111 kg	93 kg 80 kg	147 kg 133 kg
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen	Edelstahl			
Verkleidung innen	Stahlblech, Backkammer mit sandgestrahltem Schamottsteinboden			
Isolierung	Energiesparisolierung (Mineralwolle)			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	493060060100-I	493060060200-I	493060060111	493060060222
Verkaufspreis	2.249,00 €	3.625,00 €	2.985,00 €	4.969,00 €

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Abdeckhaube, für Serie iDeck 60.60	493060060250	372,00 €
Backblechtragschiene (2 Stk.), für Serie iDeck 60.60, L in mm: 751	493222	95,00 €
Gärschrank, für Serie iDeck 60.60, mit 5 Paar Backblechtragschienen (max. 9 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 850 x 840 x 1000, Anschluss (E): 1,5 kW 230 V 1 50 Hz	493060060800	2.180,00 €
Haube mit Motor, für Serie iDeck 60.60, Anschluss (E): 0,25 kW 230 V 1 50 Hz, B x T x H in mm: 850 x 1143 x 536	4930K011040	1.550,00 €
Stapelkit, für Serie iDeck PM 60.60, für zwei Backkammern übereinander, H in mm: 100	493KIT6060	155,00 €
Untergestell S-PT/100, für Serie iDeck 60.60, für max. 18 Backbleche 600 x 400 mm, mit 5 Paar Backblechtragschienen (max. 9 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 850 x 840 x 1005	493060060173	1.255,00 €
Untergestell S-PT/70, für Serie iDeck 60.60, für max. 10 Backbleche 600 x 400 mm, mit 3 Paar Backblechtragschienen (max. 5 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 850 x 840 x 705	493060060171	1.095,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 59.

MORETTI Elektro-Pizzaofen Serie iDeck 72.72



iDeck PM 72.72

- für Pizzen / Pizzableche
- Edelstahl-Ofenklappe mit Sicherheitsglas, nach unten abklappbar, Edelstahl-Griff, federgestütztes Türöffnungssystem
- Innenbeleuchtung (je Backkammer), stoßgeschützt eingebaut
- iDeck PM / iD-M DIGITAL: 1 x Backkammer
- iDeck PD / iD-D DIGITAL: 2 x Backkammer
- verstärkte Heizelemente (unterhalb des Schamottsteinbodens)
- iDeck PM / PD: mechanische Steuerung
- iDeck iD-M DIGITAL / iD-D DIGITAL: elektronische Steuerung
- Steuerung für Start / Stopp, Licht, Temperaturfühler je Kammer
- iDeck PM / PD: Thermostat
- iDeck iD-M DIGITAL / iD-D DIGITAL: Arbeitstemperatur getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar

Hinweis:

Lieferung ohne Abdeckhaube und Untergestell.



MORETTI Elektro-Pizzaofen Serie iDeck 72.72

	iDeck PM 72.72	iDeck PD 72.72	iDeck iD-M 72.72 DIGITAL	iDeck iD-D 72.72 DIGITAL
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	988 x 1152 x 363	988 x 1152 x 660	988 x 1152 x 363	988 x 1152 x 660
innen (B x T x H)	720 x 720 x 140	720 x 720 x 140 140	720 x 720 x 140	720 x 720 x 140 140
Tiefe mit Haube	1282			
Tiefe bei geöffneter Klappe	1250			
LEISTUNGSDATEN				
Aufnahme (wahlweise)	4 x Pizza, Ø in cm: 30 4 x Pizza, Ø in cm: 35 1 x Pizza, Ø in cm: 45 1 x Pizzablech, 600 x 400 mm	4 + 4 x Pizza, Ø in cm: 30 4 + 4 x Pizza, Ø in cm: 35 1 + 1 x Pizza, Ø in cm: 45 1 + 1 x Pizzablech, 600 x 400 mm	4 x Pizza, Ø in cm: 30 4 x Pizza, Ø in cm: 35 1 x Pizza, Ø in cm: 45 1 x Pizzablech, 600 x 400 mm	4 + 4 x Pizza, Ø in cm: 30 4 + 4 x Pizza, Ø in cm: 35 1 + 1 x Pizza, Ø in cm: 45 1 + 1 x Pizzablech, 600 x 400 mm
TECHNISCHE DATEN				
Energieart	Elektro			
Anschlusswert (Elektro)	6,00 kW 400 V 3N 50 Hz	12,00 kW 400 V 3N 50 Hz	6,00 kW 400 V 3N 50 Hz	12,00 kW 400 V 3N 50 Hz
EIGENSCHAFTEN				
Aufstellungsart	Standgerät			
TEMPERATURANGABEN				
Temperaturbereich	50 bis 380 °C für Reinigung bis zu 450 °C			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto Netto	125 kg 112 kg	198 kg 182 kg	128 kg 115 kg	205 kg 190 kg
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen	Edelstahl			
Verkleidung innen	Stahlblech, Backkammer mit sandgestrahltem Schamottsteinboden			
Isolierung	Energiesparisolierung (Mineralwolle)			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	493072072100-I	493072072200-I	493072072111	493072072222
Verkaufspreis	2.847,00 €	4.598,00 €	3.498,00 €	5.579,00 €

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Abdeckhaube, für Serie iDeck 72.72	493072072250	544,00 €
Backblechtragschiene (2 Stk.), für Serie iDeck 72.72, L in mm: 848	493333	105,00 €
Gärschrank, für Serie iDeck 72.72, mit 5 Paar Backblechtragschienen (max. 7 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 988 x 947 x 1000, Anschluss (E): 1,5 kW 230 V 1 50 Hz	493072072800	2.380,00 €
Haube mit Motor, für Serie iDeck 72.72, Anschluss (E): 0,25 kW 230 V 1 50 Hz, B x T x H in mm: 988 x 1252 x 536	4930K011320	1.701,00 €
Stapelkit, für Serie iDeck PM 72.72, für zwei Backkammern übereinander, H in mm: 100	493KIT7272	309,00 €
Untergestell S-PT/100, für Serie iDeck 72.72, für max. 18 Backbleche 600 x 400 mm, mit 5 Paar Backblechtragschienen (max. 9 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 988 x 947 x 1010	493072072173	1.270,00 €
Untergestell S-PT/70, für Serie iDeck 72.72, für max. 10 Backbleche 600 x 400 mm, mit 3 Paar Backblechtragschienen (max. 5 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 988 x 947 x 710	493072072171	1.092,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 59.

MORETTI Elektro-Pizzaofen Serie iDeck 65.105



iDeck PM 65.105

- für Pizzen / Pizzableche
- Edelstahl-Ofenklappe mit Sicherheitsglas, nach unten abklappbar, Edelstahl-Griff, federgestütztes Türöffnungssystem
- Innenbeleuchtung (je Backkammer), stoßgeschützt eingebaut
- iDeck PM / iD-M DIGITAL: 1 x Backkammer
- iDeck PD / iD-D DIGITAL: 2 x Backkammer
- verstärkte Heizelemente (unterhalb des Schamottsteinbodens)
- iDeck PM / PD: mechanische Steuerung
- iDeck iD-M DIGITAL / iD-D DIGITAL: elektronische Steuerung
- Steuerung für Start / Stopp, Licht, Temperaturfühler je Kammer
- iDeck PM / PD: Thermostat
- iDeck iD-M DIGITAL / iD-D DIGITAL: Arbeitstemperatur getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar

Hinweis:

Lieferung ohne Abdeckhaube und Untergestell.



MORETTI Elektro-Pizzaofen Serie iDeck 65.105

	iDeck PM 65.105	iDeck PD 65.105	iDeck iD-M 65.105 DIGITAL	iDeck iD-D 65.105 DIGITAL
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	924 x 1495 x 363	924 x 1495 x 660	924 x 1495 x 363	924 x 1495 x 660
innen (B x T x H)	660 x 1056 x 140	660 x 1056 x 140 140	660 x 1056 x 140	660 x 1056 x 140 140
Tiefe mit Haube	1625			
Tiefe bei geöffneter Klappe	1600			
LEISTUNGSDATEN				
Aufnahme (wahlweise)	6 x Pizza, Ø in cm: 30 2 x Pizza, Ø in cm: 45 2 x Pizzablech, 600 x 400 mm	6 + 6 x Pizza, Ø in cm: 30 2 + 2 x Pizza, Ø in cm: 45 2 + 2 x Pizzablech, 600 x 400 mm	6 x Pizza, Ø in cm: 30 2 x Pizza, Ø in cm: 45 2 x Pizzablech, 600 x 400 mm	6 + 6 x Pizza, Ø in cm: 30 2 + 2 x Pizza, Ø in cm: 45 2 + 2 x Pizzablech, 600 x 400 mm
TECHNISCHE DATEN				
Energieart	Elektro			
Anschlusswert (Elektro)	7,70 kW 400 V 3N 50 Hz	15,40 kW 400 V 3N 50 Hz	7,70 kW 400 V 3N 50 Hz	15,40 kW 400 V 3N 50 Hz
EIGENSCHAFTEN				
Aufstellungsart	Standgerät			
TEMPERATURANGABEN				
Temperaturbereich	50 bis 380 °C für Reinigung bis zu 450 °C			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto Netto	139 kg 118 kg	231 kg 208 kg	139 kg 118 kg	231 kg 208 kg
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen	Edelstahl			
Verkleidung innen	Stahlblech, Backkammer mit sandgestrahltem Schamottsteinboden			
Isolierung	Energiesparisolierung (Mineralwolle)			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	493065105100-I	493065105200-I	493065105111	493065105222
Verkaufspreis	3.298,00 €	5.439,00 €	4.309,00 €	6.869,00 €

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Abdeckhaube, für Serie iDeck 65.105	493065105250	692,00 €
Backblechtragschiene (2 Stk.), für Serie iDeck 65.105 / 105.105, L in mm: 1196	493555	98,00 €
Gärschrank, für Serie iDeck 65.105, mit 5 Paar Backblechtragschienen (max. 8 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 920 x 1290 x 1000, Anschluss (E): 1,5 kW 230 V 1 50 Hz	493065105600	2.480,00 €
Haube mit Motor, für Serie iDeck 65.105, Anschluss (E): 0,25 kW 230 V 1 50 Hz, B x T x H in mm: 924 x 1593 x 536	4930K011010	1.863,00 €
Stapelkit, für Serie iDeck PM 65.105, für zwei Backkammern übereinander, H in mm: 100	493KIT65105	429,00 €
Untergestell S-PT/100, für Serie iDeck 65.105, für max. 12 Backbleche 600 x 400 mm, mit 3 Paar Backblechtragschienen (max. 6 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 920 x 1285 x 1010	493065105173	1.089,00 €
Untergestell S-PT/70, für Serie iDeck 65.105, für max. 8 Backbleche 600 x 400 mm, mit 2 Paar Backblechtragschienen (max. 4 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 920 x 1285 x 710	493065105171	992,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 59.

MORETTI Elektro-Pizzaofen Serie iDeck 105.65



iDeck PM 105.65

- für Pizzen / Pizzableche
- Edelstahl-Ofenklappe mit Sicherheitsglas, nach unten abklappbar, Edelstahl-Griff, federgestütztes Türöffnungssystem
- Innenbeleuchtung (je Backkammer), stoßgeschützt eingebaut
- iDeck PM / iD-M DIGITAL: 1 x Backkammer
- iDeck PD / iD-D DIGITAL: 2 x Backkammer
- verstärkte Heizelemente (unterhalb des Schamottsteinbodens)
- iDeck PM / PD: mechanische Steuerung
- iDeck iD-M DIGITAL / iD-D DIGITAL: elektronische Steuerung
- Steuerung für Start / Stopp, Licht, Temperaturfühler je Kammer
- iDeck PM / PD: Thermostat
- iDeck iD-M DIGITAL / iD-D DIGITAL: Arbeitstemperatur getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar

Hinweis:

Lieferung ohne Abdeckhaube und Untergestell.



MORETTI Elektro-Pizzaofen Serie iDeck 105.65

	iDeck PM 105.65	iDeck PD 105.65	iDeck iD-M 105.65 DIGITAL	iDeck iD-D 105.65 DIGITAL
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	1320 x 1095 x 363	1320 x 1095 x 660	1320 x 1095 x 363	1320 x 1095 x 660
innen (B x T x H)	1056 x 660 x 140	1056 x 660 x 140 140	1056 x 660 x 140	1056 x 660 x 140 140
Tiefe mit Haube	1225			
Tiefe bei geöffneter Klappe	1200			
LEISTUNGSDATEN				
Aufnahme (wahlweise)	6 x Pizza, Ø in cm: 30 2 x Pizza, Ø in cm: 45 2 x Pizzablech, 600 x 400 mm	6 + 6 x Pizza, Ø in cm: 30 2 + 2 x Pizza, Ø in cm: 45 2 + 2 x Pizzablech, 600 x 400 mm	6 x Pizza, Ø in cm: 30 2 x Pizza, Ø in cm: 45 2 x Pizzablech, 600 x 400 mm	6 + 6 x Pizza, Ø in cm: 30 2 + 2 x Pizza, Ø in cm: 45 2 + 2 x Pizzablech, 600 x 400 mm
TECHNISCHE DATEN				
Energieart	Elektro			
Anschlusswert (Elektro)	8,20 kW 400 V 3N 50 Hz	16,30 kW 400 V 3N 50 Hz	8,20 kW 400 V 3N 50 Hz	16,30 kW 400 V 3N 50 Hz
EIGENSCHAFTEN				
Aufstellungsart	Standgerät			
TEMPERATURANGABEN				
Temperaturbereich	50 bis 380 °C für Reinigung bis zu 450 °C			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto Netto	144 kg 123 kg	223 kg 200 kg	144 kg 123 kg	223 kg 200 kg
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen	Edelstahl			
Verkleidung innen	Stahlblech, Backkammer mit sandgestrahltem Schamottsteinboden			
Isolierung	Energiesparisolierung (Mineralwolle)			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	493105065100-I	493105065200-I	493105065111	493105065222
Verkaufspreis	3.587,00 €	5.729,00 €	4.529,00 €	7.639,00 €

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Abdeckhaube, für Serie iDeck 105.65	493105065250	692,00 €
Backblechtragschiene (2 Stk.), für Serie iDeck 105.65, L in mm: 796	493444	98,00 €
Gärschrank, für Serie iDeck 105.65, mit 10 Paar Backblechtragschienen (max. 16 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1320 x 890 x 1000, Anschluss (E): 1,5 kW 230 V 1 50 Hz	493105065600	2.823,00 €
Haube mit Motor, für Serie iDeck 105.65, Anschluss (E): 0,25 kW 230 V 1 50 Hz, B x T x H in mm: 1320 x 1193 x 536	4930K011020	1.863,00 €
Stapelkit, für Serie iDeck PM 105.65, für zwei Backkammern übereinander, H in mm: 100	493KIT10565	429,00 €
Untergestell S-PT/100, für Serie iDeck 105.65, für max. 12 Backbleche 600 x 400 mm, mit 6 Paar Backblechtragschienen (max. 12 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1316 x 885 x 1010	493105065173	1.398,00 €
Untergestell S-PT/70, für Serie iDeck 105.65, für max. 8 Backbleche 600 x 400 mm, mit 4 Paar Backblechtragschienen (max. 8 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1316 x 885 x 710	493105065171	1.199,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 59.

MORETTI Elektro-Pizzaofen Serie iDeck 105.105



iDeck PM 105.105

- für Pizzen / Pizzableche
- Edelstahl-Ofenklappe mit Sicherheitsglas, nach unten abklappbar, Edelstahl-Griff, federgestütztes Türöffnungssystem
- Innenbeleuchtung (je Backkammer), stoßgeschützt eingebaut
- iDeck PM / iD-M DIGITAL: 1 x Backkammer
- iDeck PD / iD-D DIGITAL: 2 x Backkammer
- verstärkte Heizelemente (unterhalb des Schamottsteinbodens)
- iDeck PM / PD: mechanische Steuerung
- iDeck iD-M DIGITAL / iD-D DIGITAL: elektronische Steuerung
- Steuerung für Start / Stopp, Licht, Temperaturfühler je Kammer
- iDeck PM / PD: Thermostat
- iDeck iD-M DIGITAL / iD-D DIGITAL: Arbeitstemperatur getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar

Hinweis:

Lieferung ohne Abdeckhaube und Untergestell.



MORETTI Elektro-Pizzaofen Serie iDeck 105.105

	iDeck PM 105.105	iDeck PD 105.105	iDeck iD-M 105.105 DIGITAL	iDeck iD-D 105.105 DIGITAL
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	1320 x 1495 x 363	1320 x 1495 x 660	1320 x 1495 x 363	1320 x 1495 x 660
innen (B x T x H)	1056 x 1056 x 140	1056 x 1056 x 140 140	1056 x 1056 x 140	1056 x 1056 x 140 140
Tiefe mit Haube	1625			
Tiefe bei geöffneter Klappe	1600			
LEISTUNGSDATEN				
Aufnahme (wahlweise)	9 x Pizza, Ø in cm: 30 4 x Pizza, Ø in cm: 45 4 x Pizzablech, 600 x 400 mm	9 + 9 x Pizza, Ø in cm: 30 4 + 4 x Pizza, Ø in cm: 45 4 + 4 x Pizzablech, 600 x 400 mm	9 x Pizza, Ø in cm: 30 4 x Pizza, Ø in cm: 45 4 x Pizzablech, 600 x 400 mm	9 + 9 x Pizza, Ø in cm: 30 4 + 4 x Pizza, Ø in cm: 45 4 + 4 x Pizzablech, 600 x 400 mm
TECHNISCHE DATEN				
Energieart	Elektro			
Anschlusswert (Elektro)	11,60 kW 400 V 3N 50 Hz	23,10 kW 400 V 3N 50 Hz	11,60 kW 400 V 3N 50 Hz	23,10 kW 400 V 3N 50 Hz
EIGENSCHAFTEN				
Aufstellungsart	Standgerät			
TEMPERATURANGABEN				
Temperaturbereich	50 bis 380 °C für Reinigung bis zu 450 °C			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto Netto	187 kg 164 kg	307 kg 282 kg	187 kg 164 kg	307 kg 282 kg
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen	Edelstahl			
Verkleidung innen	Stahlblech, Backkammer mit sandgestrahltem Schamottsteinboden			
Isolierung	Energiesparisolierung (Mineralwolle)			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	493105105100-I	493105105200-I	493105105111	493105105222
Verkaufspreis	4.369,00 €	7.198,00 €	6.095,00 €	10.370,00 €

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Abdeckhaube, für Serie iDeck 105.105	493105105250	856,00 €
Backblechtragschiene (2 Stk.), für Serie iDeck 65.105 / 105.105, L in mm: 1196	493555	98,00 €
Gärschrank, für Serie iDeck 105.105, mit 10 Paar Backblechtragschienen (max. 16 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1320 x 1290 x 1000, Anschluss (E): 1,5 kW 230 V 1 50 Hz	493105105600	2.992,00 €
Haube mit Motor, für Serie iDeck 105.105, Anschluss (E): 0,25 kW 230 V 1 50 Hz, B x T x H in mm: 1320 x 1593 x 536	4930K011030	2.013,00 €
Stapelkit, für Serie iDeck PM 105.105, für zwei Backkammern übereinander, H in mm: 100	493KIT105105	459,00 €
Untergestell S-PT/100, für Serie iDeck 105.105, für max. 24 Backbleche 600 x 400 mm, mit 6 Paar Backblechtragschienen (max. 12 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1316 x 1285 x 1010	493105105173	1.550,00 €
Untergestell S-PT/70, für Serie iDeck 105.105, für max. 16 Backbleche 600 x 400 mm, mit 4 Paar Backblechtragschienen (max. 8 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1316 x 1285 x 710	493105105171	1.458,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 59.

Entdecken Sie hier die Pizzaöfen der serieP P60E & P80E



PIZZAÖFEN serieP P60E und P80E

Die zuverlässigen Profis



- Zuverlässigkeit & geringen Betriebskosten
- große Backkammer-Abmessungen = ideal für den Einsatz von Backblechen, hierfür ist optional auch ein Stahl-Noppen-Boden anstelle des Schamottsteinbodens erhältlich
- Anordnung der Heizelemente direkt unterhalb des Schamottsteinbodens = optimale Temperaturstabilität und schnelle Aufwärmphase
- sandgestrahlter Schamottsteinboden = vergrößerte Oberfläche für ein perfektes Backergebnis, die Pizzen bleiben an der rauen Oberfläche nicht haften
- optional: durchgehende Griffleiste
- optional: motorisierte Haube

Außengehäuse aus Edelstahl

Tür und Türöffnungssystem in heavy-duty-Ausführung, durchgehende Griffleiste optional

doppelte Isolierung mit Steinwolle

sandgestrahlter Schamottsteinboden, unter dem Steinboden angeordnete Heizelemente

Gärschränke und offene Untergerüste jeweils mit zwei Lenkrollen mit Bremse

Standardausführung mit schwarz emaillierter Hauben-Dekorblende

elektronische Schalttafel mit separater Temperatureinstellung für Ober- und Unterhitze, Start-up-Timer und Energiesparfunktion

geschützt installierte Innenbeleuchtung

Glasscheibe im Bedarfsfall problemlos austauschbar

modulare Bauweise der serieP-Öfen, immer bestehend aus:
1 x Haube
1 bis 3 x Backkammer
1 x Base (Grundplatte)
optional: 1 x Untergerüst oder Gärschrank
Haube und Base sind zur Montage zwingend erforderlich, jedoch nicht in der Serienausstattung der Öfen enthalten (Sonderzubehör)



Die benutzerfreundliche, digitale Steuerung aller Öfen der serieP garantiert die gradgenaue Einstellung der Temperatur in der Backkammer



Unter dem Steinboden angeordnete Heizelemente = optimale Temperaturverteilung und schnelle Aufwärmphase



Die Pizzaöfen P60E und P80E gibt es optional auch mit einem Stahl-Noppenboden: ideal für den Einsatz von Backblechen

Entdecken Sie hier die Pizzaöfen der serieP P110G



PIZZAÖFEN serieP P110G

Gasausführung



- Zuverlässigkeit & geringen Betriebskosten
- Backkammer in zwei Größen verfügbar: Größe A = 6 Pizzen ø 30 cm oder 2 Bleche 600 x 400 mm, Größe B = 9 Pizzen ø 30 cm oder 4 Bleche 600 x 400 mm
- Anordnung der Flammen direkt unter dem ersten Stein = optimale Temperaturstabilität und schnelle Aufwärmphase
- sandgestrahlter Schamottsteinboden = vergrößerte Oberfläche für ein perfektes Backergebnis, die Pizzen bleiben an der rauen Oberfläche nicht haften
- optional: durchgehende Griffleiste
- je nach Art der Aufstellung erfolgt die Installation der Öfen der serieP P110G entweder nach Installation B11 oder B21, siehe Zeichnung unten

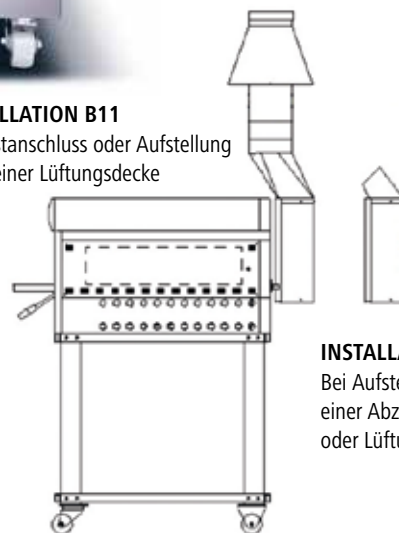


Leistungsstark. Benutzfreundlich. Sicher.

Die Steuerung der serieP P110G ist übersichtlich und benutzerfreundlich. Eine unabhängige Höchsttemperatursicherung schützt vor Überhitzung.

INSTALLATION B11

Bei Festanschluss oder Aufstellung unter einer Lüftungsdecke



INSTALLATION B21

Bei Aufstellung unter einer Abzugshaube oder Lüftungsdecke

Hinweis: Die Installation des Ofens muss unter Beachtung der geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfolgen.

Entdecken Sie hier die Pizzaöfen der serieP P120E



PIZZAÖFEN serieP P120E

Extra große Backkammern



- Zuverlässigkeit & geringen Betriebskosten
- große Backkammer-Abmessungen = ideal für den Einsatz von Backblechen, hierfür ist optional auch ein Stahl-Noppen-Boden anstelle des Schamottsteinbodens erhältlich
- Anordnung der Heizelemente direkt unterhalb des Schamottsteinbodens = optimale Temperaturstabilität und schnelle Aufwärmphase
- sandgestrahlter Schamottsteinboden = vergrößerte Oberfläche für ein perfektes Backergebnis, die Pizzen bleiben an der rauen Oberfläche nicht haften
- optional: durchgehende Griffleiste
- optional: motorisierte Haube



Die extra großen Backkammern der serieP P120E sind für den Einsatz von Backblechen 60 x 40 cm geeignet



Unter dem Steinboden angeordnete Heizelemente = optimale Temperaturverteilung und schnelle Aufwärmphase



Die Pizzaöfen P210E gibt es optional auch mit einem Stahl-Noppen-Boden: ideal für den Einsatz von Backblechen

Entdecken Sie hier die Pizzaöfen der serieP AMALFI



PIZZAÖFEN serieP AMALFI

Das Beste vom Besten



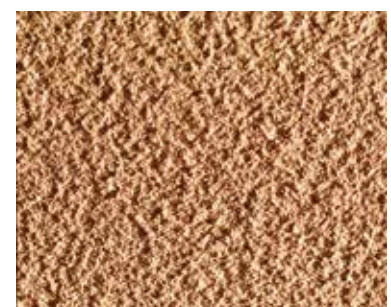
- handwerkliche Fertigung aus besten Bestandteilen, jeder AMALFI-Ofen ist ein Einzelstück
- absolute Besonderheit der AMALFI-Öfen: die Backkammer ist komplett schamottiert und die Heizelemente liegen innerhalb des Steins
- unvergleichliche Temperaturstabilität selbst bei häufiger Türöffnung
- sandgestrahlter Schamottsteinboden = vergrößerte Oberfläche für ein perfektes Backergebnis, die Pizzen bleiben an der rauen Oberfläche nicht haften
- die ganz besondere Backqualität der AMALFI-Pizzaöfen wird weltweit geschätzt



Die benutzerfreundliche, digitale Steuerung aller Öfen der serieP garantiert die gradgenaue Einstellung der Temperatur in der Backkammer



Die Heizelemente sind im Schamottstein integriert



Der speziell sandgestrahlte Schamottstein ist der Garant für beste Backergebnisse

MORETTI Elektro-Pizzaofen serieP P60E / P80E



serieP P60E

- für direktes Backen oder Backen auf EN-Blechen 600 x 400 mm
- Modulsystem, stapelbar (bis zu 3 Backkammern)
- Gehäuse-Überhitzungsschutz (max. 65 °C)
- Ofenklappe, nach unten abklappbar, Wärmeschutzglas, Sicherheits-Türöffnungssystem (heavy duty)
- Innenbeleuchtung (Backkammer), Doppel-Halogenlampe, geschützt angeordnet
- Heizelemente (unterhalb des Bodens angeordnet), Thermosteuerung
- elektronische Steuerung
- Steuerung für Start / Stopp, Timer, Licht
- 20 Programme, Economy-Energiesparfunktion
- Arbeitstemperatur getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar

Hinweis:

Lieferung ohne Abdeckhaube und Gärschrank.

Die obere Abdeckhaube und untere Grundplatte (Base) sind als thermisches Abschlusselement jeweils einmal erforderlich, unabhängig davon, ob Sie 1, 2 oder 3 Backkammern wählen.



MORETTI Elektro-Pizzaofen serieP P60E / P80E

	serieP P60E	serieP P80E
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	970 x 1312 x 370	1170 x 1712 x 370
innen (B x T x H)	605 x 830 x 180	805 x 1230 x 180
Tiefe mit Haube	1513	1913
Tiefe bei geöffneter Klappe	1513	1913
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	4 x Pizza, Ø in cm: 30 1 x Pizza, Ø in cm: 45 2 x Pizzablech, 600 x 400 mm	9 x Pizza, Ø in cm: 30 3 x Pizza, Ø in cm: 45 4 x Pizzablech, 600 x 400 mm
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	7,90 kW 400 V 3N 50 Hz	11,00 kW 400 V 3N 50 Hz
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	25 bis 450 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	227 kg 177 kg	261 kg 211 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Türrahmen, Gerätegehäuse und Luftleitkanäle: Edelstahl (teils aluminisiert), einbrennlackiert, schwarz, Stahlblech-Seitenblenden	
Verkleidung innen	Seiten und Oben: aluminisierter Stahl, Boden: Schamottstein	
Isolierung	Energiesparisolierung (Mineralwolle)	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	493400319100	493400319300
Verkaufspreis	5.825,00 €	6.498,00 €

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Abdeckhaube, für serieP P60E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern, B x T x H in mm: 970 x 1510 x 150	493400319150	980,00 €
Abdeckhaube, für serieP P80E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern, B x T x H in mm: 1170 x 1910 x 150	493400319350	1.089,00 €
Backblechtragschiene (2 Stk.), für serieP P60E	493400318901	99,00 €
Backblechtragschiene (2 Stk.), für serieP P80E	493400318902	99,00 €
Grundplatte (Base), für serieP P60E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern, B x T x H in mm: 970 x 1310 x 100	493400318160	980,00 €
Grundplatte (Base), für serieP P80E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern, B x T x H in mm: 1170 x 1710 x 100	493400318360	1.089,00 €
Gärschrank, für serieP P60E, für 1 oder 2 Backkammern, mit 4 Paar Backblechtragschienen (max. 5 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 970 x 1180 x 800, Anschluss (E): 1,5 kW 230 V 1 50 Hz	493400319190	2.898,00 €
Gärschrank, für serieP P80E, für 1 oder 2 Backkammern, mit 4 Paar Backblechtragschienen (max. 5 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1170 x 1580 x 800, Anschluss (E): 1,5 kW 230 V 1 50 Hz	493400319390	3.189,00 €
Untergestell S/60, für serieP P60E, für max. 6 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 3 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 970 x 1180 x 600	493400318171	1.317,00 €
Untergestell S/60, für serieP P80E, für max. 9 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 3 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1170 x 1580 x 600	493400318371	1.317,00 €
Untergestell S/80, für serieP P60E, für max. 10 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 5 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 970 x 1180 x 800	493400318172	1.317,00 €
Untergestell S/80, für serieP P80E, für max. 15 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 5 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1170 x 1580 x 800	493400318372	1.317,00 €
Untergestell S/95, für serieP P60E, für max. 12 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 6 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 970 x 1180 x 950	493400318173	1.317,00 €
Untergestell S/95, für serieP P80E, für max. 18 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 6 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1170 x 1580 x 950	493400318373	1.317,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 59.

MORETTI Gas-Pizzaofen serieP P110G



serieP P110G A

- für direktes Backen oder Backen auf EN-Blechen 600 x 400 mm
- Modulsystem, stapelbar (bis zu 3 Backkammern)
- Gehäuse-Überhitzungsschutz (max. 65 °C)
- Ofenklappe, nach unten abklappbar, Wärmeschutzglas, Sicherheits-Türöffnungssystem (heavy duty)
- Innenbeleuchtung (Backkammer), Doppel-Halogenlampe, geschützt angeordnet
- Thermosteuerung, in der Frontblende
- elektronische Steuerung
- Steuerung für Start / Stopp, Licht
- Beheizung durch Rampenbrenner, Flammenwächter

Hinweis:

Lieferung inkl. Abdeckhaube und Abgaskamin.



MORETTI Gas-Pizzaofen serieP P110G

	serieP P110G A	serieP P110G 2-A	serieP P110G B	serieP P110G 2-B
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	1470 x 1450 x 650	1470 x 1450 x 1130	1470 x 1850 x 650	1470 x 1850 x 1130
innen (B x T x H)	1100 x 740 x 180	1100 x 740 180 x 180	1100 x 1140 x 180	1100 x 1140 180 x 180
Tiefe mit Haube	1609		2009	
Tiefe bei geöffneter Klappe	1609		2009	
LEISTUNGSDATEN				
Aufnahme (wahlweise)	6 x Pizza, Ø in cm: 30 2 x Pizza, Ø in cm: 45 2 x Pizzablech, 600 x 400 mm	6 + 6 x Pizza, Ø in cm: 30 2 + 2 x Pizza, Ø in cm: 45 2 + 2 x Pizzablech, 600 x 400 mm	9 x Pizza, Ø in cm: 30 5 x Pizza, Ø in cm: 45 4 x Pizzablech, 600 x 400 mm	9 + 9 x Pizza, Ø in cm: 30 5 + 5 x Pizza, Ø in cm: 50 4 + 4 x Pizzablech, 600 x 400 mm
TECHNISCHE DATEN				
Energieart	Gas			
Anschlusswert (Elektro)	1,50 kW 230 V 1N 50 Hz	3,00 kW 230 V 1N 50 Hz	1,50 kW 230 V 1N 50 Hz	3,00 kW 230 V 1N 50 Hz
Anschlusswert (Gas)	21,50 kW	43,00 kW	29,00 kW	58,00 kW
EIGENSCHAFTEN				
Aufstellungsart	Standgerät			
TEMPERATURANGABEN				
Arbeitstemperatur	25 bis 450 °C			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto Netto	287 kg 237 kg	485 kg 425 kg	363 kg 313 kg	630 kg 570 kg
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen	Türrahmen, Gerätegehäuse und Luftleitkanäle: Edelstahl (teils aluminisiert), einbrennlackiert, schwarz, Stahlblech-Seitenblenden			
Verkleidung innen	Seiten und Oben: aluminisierter Stahl, Boden: Schamottstein			
Isolierung	Energiesparisolierung (Mineralwolle)			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	493400118100	493400218100	493400118200	493400218200
Verkaufspreis	9.359,00 €	17.379,00 €	10.934,00 €	20.390,00 €
SONDERZUBEHÖR				
	Artikel-Nr.		Preis	
Backblechträgschiene (2 Stk.), für serieP P110G A / P110G 2-A	493400118901		98,00 €	
Backblechträgschiene (2 Stk.), für serieP P110G B / P110G 2-B	493400118902		98,00 €	
Gärschrank, für serieP P110G A / P110G 2-A, mit 6 Paar Backblechtragschienen (max. 10 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1470 x 1020 x 800, Anschluss (E): 1,5 kW 230 V 1 50 Hz	493400119190		3.279,00 €	
Gärschrank, für serieP P110G B / P110G 2-B, mit 6 Paar Backblechtragschienen (max. 10 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1470 x 1420 x 800, Anschluss (E): 1,5 kW 230 V 1 50 Hz	493400119290		3.592,00 €	
Untergestell S/80, für serieP P110G A / P110G 2-A, für max. 10 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 10 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1470 x 1020 x 800	493400118172		903,00 €	
Untergestell S/80, für serieP P110G B / P110G 2-B, für max. 20 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 10 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1470 x 1420 x 800	493400118270		903,00 €	
Untergestell S/95, für serieP P110G A / P110G 2-A, für max. 12 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 12 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1470 x 1020 x 950	493400118173		903,00 €	
Untergestell S/95, für serieP P110G B / P110G 2-B, für max. 24 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 12 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1470 x 1420 x 950	493400118273		903,00 €	

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 59.

MORETTI Elektro-Pizzaofen serieP P120E



serieP P120E A

- für direktes Backen oder Backen auf EN-Blechen 600 x 400 mm
- Modulsystem, stapelbar (bis zu 3 Backkammern)
- Gehäuse-Überhitzungsschutz (max. 65 °C)
- Doppel-Ofenklappen, nach unten abklappbar, Wärmeschutzglas, Sicherheits-Türöffnungssystem (heavy duty)
- Innenbeleuchtung (Backkammer), Doppel-Halogenlampe, geschützt angeordnet
- Heizelemente (unterhalb des Bodens angeordnet), Thermoelement
- elektronische Steuerung
- Steuerung für Start / Stopp, Timer, Licht
- 20 Programme, Economy-Energiesparfunktion
- Arbeitstemperatur getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar

Hinweis:

Lieferung ohne Abdeckhaube und Gärschrank.

Die obere Abdeckhaube und untere Grundplatte (Base) sind als thermisches Abschlusselement jeweils einmal erforderlich, unabhängig davon, ob Sie 1, 2 oder 3 Backkammern wählen.

Auch mit Noppen-Stahl-Boden für den Einsatz von Backblechen ohne Aufpreis lieferbar.

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Untergestell S/95, für serieP P120E A, für max. 24 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 12 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1610 x 947 x 950	493400418173	1.377,00 €
Untergestell S/95, für serieP P120E B, für max. 24 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 12 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1610 x 1147 x 950	493400418273	1.377,00 €
Untergestell S/95, für serieP P120E C, für max. 36 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 12 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1610 x 1547 x 950	493400418373	1.377,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 59.



MORETTI Elektro-Pizzaofen serieP P120E

	serieP P120E A	serieP P120E B	serieP P120E C
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	1610 x 1080 x 400	1610 x 1280 x 400	1610 x 1680 x 400
innen (B x T x H)	1245 x 650 x 180	1245 x 850 x 180	1245 x 1300 x 180
Tiefe mit Haube	1280	1680	1880
Tiefe bei geöffneter Klappe	1280	1680	1880
LEISTUNGSDATEN			
Aufnahme (wahlweise)	8 x Pizza, Ø in cm: 30 2 x Pizza, Ø in cm: 45 3 x Pizzablech, 600 x 400 mm	11 x Pizza, Ø in cm: 30 4 x Pizza, Ø in cm: 45 4 x Pizzablech, 600 x 400 mm	16 x Pizza, Ø in cm: 30 6 x Pizza, Ø in cm: 45 6 x Pizzablech, 600 x 400 mm
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro		
Anschlusswert (Elektro)	8,60 kW 400 V 3N 50 Hz	9,30 kW 400 V 3N 50 Hz	15,50 kW 400 V 3N 50 Hz
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Standgerät		
TEMPERATURANGABEN			
Arbeitstemperatur	25 bis 450 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	287 kg 237 kg	322 kg 272 kg	396 kg 346 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	Türrahmen, Gerätegehäuse und Luftleitkanäle: Edelstahl (teils aluminisiert), einbrennlackiert, schwarz, Stahlblech-Seitenblenden		
Verkleidung innen	Seiten und Oben: aluminisierter Stahl, Boden: Schamottstein		
Isolierung	Energiesparisolierung (Mineralwolle)		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	493400419100	493400419200	493400419300
Verkaufspreis	7.915,00 €	8.369,00 €	9.288,00 €

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Abdeckhaube, für serieP P120E A, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern, B x T x H in mm: 1610 x 1280 x 150	493400419150	1.085,00 €
Abdeckhaube, für serieP P120E B, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern, B x T x H in mm: 1610 x 1480 x 150	493400419250	1.189,00 €
Abdeckhaube, für serieP P120E C, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern, B x T x H in mm: 1610 x 1880 x 150	493400419350	1.199,00 €
Backblechtragschiene (2 Stk.), für serieP P120E A	493400418901	98,00 €
Backblechtragschiene (2 Stk.), für serieP P120E B	493400418902	98,00 €
Backblechtragschiene (2 Stk.), für serieP P120E C	493400418903	98,00 €
Grundplatte (Base), für serieP P120E A, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern, B x T x H in mm: 1610 x 1080 x 100	493400418160	990,00 €
Grundplatte (Base), für serieP P120E B, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern, B x T x H in mm: 1610 x 1280 x 100	493400418260	1.025,00 €
Grundplatte (Base), für serieP P120E C, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern, B x T x H in mm: 1610 x 1680 x 100	493400418360	1.082,00 €
Gärschrank, für serieP P120E A, für 1 oder 2 Backkammern, mit 6 Paar Backblechtragschienen (max. 10 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1610 x 950 x 800, Anschluss (E): 1,5 kW 230 V 1 50 Hz	493400419190	3.291,00 €
Gärschrank, für serieP P120E B, für 1 oder 2 Backkammern, mit 6 Paar Backblechtragschienen (max. 10 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1610 x 1150 x 800, Anschluss (E): 1,5 kW 230 V 1 50 Hz	493400419290	3.638,00 €
Gärschrank, für serieP P120E C, für 1 oder 2 Backkammern, mit 6 Paar Backblechtragschienen (max. 10 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1610 x 1550 x 800, Anschluss (E): 1,5 kW 230 V 1 50 Hz	493400419390	4.052,00 €
Untergestell S/60, für serieP P120E A, für max. 12 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 6 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1610 x 947 x 600	493400418170	1.377,00 €
Untergestell S/60, für serieP P120E B, für max. 12 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 6 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1610 x 1147 x 600	493400418271	1.377,00 €
Untergestell S/60, für serieP P120E C, für max. 18 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 6 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1610 x 1547 x 600	493400418371	1.377,00 €
Untergestell S/80, für serieP P120E A, für max. 20 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 10 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1610 x 947 x 800	493400418172	1.377,00 €
Untergestell S/80, für serieP P120E B, für max. 20 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 10 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1610 x 1147 x 800	493400418270	1.377,00 €
Untergestell S/80, für serieP P120E C, für max. 30 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 10 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1610 x 1547 x 800	493400418372	1.377,00 €

MORETTI Elektro-Pizzaofen serieP AMALFI



serieP AMALFI-A

- für direktes Backen oder Backen auf EN-Blechen 600 x 400 mm
- Modulsystem, stapelbar (bis zu 3 Backkammern)
- Gehäuse-Überhitzungsschutz (max. 65 °C)
- Ofenklappe, nach unten abklappbar, Wärmeschutzglas, Sicherheits-Türöffnungssystem (heavy duty)
- Innenbeleuchtung (Backkammer), Doppel-Halogenlampe, geschützt angeordnet
- Frontblende leicht abnehmbar, Heizelemente (im Stein angeordnet), Thermoelement
- elektronische Steuerung
- Steuerung für Start / Stopp, Timer, Licht
- 20 Programme, Economy-Energiesparfunktion
- Arbeitstemperatur getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar

Hinweis:

Lieferung ohne Abdeckhaube und Gärschrank.

Die obere Abdeckhaube und untere Grundplatte (Base) sind als thermisches Abschlusselement jeweils einmal erforderlich, unabhängig davon, ob Sie 1, 2 oder 3 Backkammern wählen.

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Untergestell SP/60 D, für serieP AMALFI - D, für max. 12 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 6 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1520 x 1370 x 600	493400018471	1.744,00 €
Untergestell SP/80 A, für serieP AMALFI - A, für max. 5 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 5 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1020 x 1290 x 800	493400018172	1.378,00 €
Untergestell SP/80 B, für serieP AMALFI - B, für max. 10 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 10 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1320 x 990 x 800	493400018270	1.466,00 €
Untergestell SP/80 C, für serieP AMALFI - C, für max. 20 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 10 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1320 x 1290 x 800	493400018372	1.466,00 €
Untergestell SP/80 D, für serieP AMALFI - D, für max. 20 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 10 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1520 x 1370 x 800	493400018472	1.744,00 €
Untergestell SP/95 A, für serieP AMALFI - A, für max. 6 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 6 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1020 x 1290 x 950	493400018173	1.378,00 €
Untergestell SP/95 B, für serieP AMALFI - B, für max. 12 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 12 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1320 x 990 x 950	493400018273	1.466,00 €
Untergestell SP/95 C, für serieP AMALFI - C, für max. 24 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 12 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1320 x 1290 x 950	493400018373	1.466,00 €
Untergestell SP/95 D, für serieP AMALFI - D, für max. 24 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 12 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1520 x 1370 x 950	493400018473	1.744,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 59.



MORETTI Elektro-Pizzaofen serieP AMALFI

	serieP AMALFI-A	serieP AMALFI-B	serieP AMALFI-C	serieP AMALFI-D
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	1020 x 1423 x 400	1320 x 1123 x 400	1320 x 1423 x 400	1520 x 1502 x 400
innen (B x T x H)	650 x 1040 x 180	950 x 740 x 180	950 x 1040 x 180	1150 x 1115 x 180
Tiefe mit Haube	1680	1380	1680	1760
Tiefe bei geöffneter Klappe	1651	1351	1650	1732
LEISTUNGSDATEN				
Aufnahme (wahlweise)	6 x Pizza, Ø in cm: 30 2 x Pizza, Ø in cm: 45 2 x Pizzablech, 600 x 400 mm		9 x Pizza, Ø in cm: 30 4 x Pizza, Ø in cm: 45 3 x Pizzablech, 600 x 400 mm	12 x Pizza, Ø in cm: 30 9 x Pizza, Ø in cm: 35 5 x Pizza, Ø in cm: 45 4 x Pizzablech, 600 x 400 mm
TECHNISCHE DATEN				
Energieart	Elektro			
Anschlusswert (Elektro)	7,10 kW 400 V 3N 50 Hz		9,60 kW 400 V 3N 50 Hz	12,60 kW 400 V 3N 50 Hz
EIGENSCHAFTEN				
Aufstellungsart	Standgerät			
TEMPERATURANGABEN				
Arbeitstemperatur	25 bis 450 °C			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto Netto	272 kg 222 kg	274 kg 224 kg	323 kg 273 kg	404 kg 354 kg
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen	Türrahmen, Gerätegehäuse und Luftleitkanäle: Edelstahl (teils aluminisiert), einbrennlackiert, schwarz, Stahlblech-Seitenblenden			
Verkleidung innen	Schamottstein (rundum)			
Isolierung	Energiesparisolierung (Mineralwolle)			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	493400019100	493400019200	493400019300	493400019400
Verkaufspreis	8.125,00 €	8.279,00 €	8.859,00 €	10.289,00 €
SONDERZUBEHÖR				
	Artikel-Nr.		Preis	
Abdeckhaube, für serieP AMALFI - A, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern, B x T x H in mm: 1020 x 1620 x 150	493400019150		1.089,00 €	
Abdeckhaube, für serieP AMALFI - B, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern, B x T x H in mm: 1320 x 1320 x 150	493400019250		1.145,00 €	
Abdeckhaube, für serieP AMALFI - C, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern, B x T x H in mm: 1320 x 1620 x 150	493400019350		1.189,00 €	
Abdeckhaube, für serieP AMALFI - D, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern, B x T x H in mm: 1520 x 1732 x 150	493400019450		1.435,00 €	
Backblechtragschiene (2 Stk.), für serieP AMALFI - A und AMALFI - C	4930A060300		104,00 €	
Backblechtragschiene (2 Stk.), für serieP AMALFI - B	4930A060400		104,00 €	
Backblechtragschiene (2 Stk.), für serieP AMALFI - D und Serie NEAPOLIS	4930A000340		104,00 €	
Grundplatte (Base), für serieP AMALFI - A, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern, B x T x H in mm: 1020 x 1420 x 100	493400018160		1.088,00 €	
Grundplatte (Base), für serieP AMALFI - B, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern, B x T x H in mm: 1320 x 1120 x 100	493400018260		1.088,00 €	
Grundplatte (Base), für serieP AMALFI - C, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern, B x T x H in mm: 1320 x 1420 x 100	493400018360		1.125,00 €	
Grundplatte (Base), für serieP AMALFI - D, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern, B x T x H in mm: 1520 x 1720 x 100	493400018460		1.386,00 €	
Gärschrank L/80 A, für serieP AMALFI - A, für 1 oder 2 Backkammern, mit 4 Paar Backblechtragschienen und Rädern, B x T x H in mm: 1020 x 1290 x 800, Anschluss (E): 1,5 kW 230 V 1 50 Hz	493400019190		3.592,00 €	
Gärschrank L/80 B, für serieP AMALFI - B, für 1 oder 2 Backkammern, mit 8 Paar Backblechtragschienen und Rädern, B x T x H in mm: 1320 x 990 x 800, Anschluss (E): 1,5 kW 230 V 1 50 Hz	493400019290		3.615,00 €	
Gärschrank L/80 C, für serieP AMALFI - C, für 1 oder 2 Backkammern, mit 8 Paar Backblechtragschienen und Rädern, B x T x H in mm: 1320 x 1290 x 800, Anschluss (E): 1,5 kW 230 V 1 50 Hz	493400019390		3.742,00 €	
Gärschrank L/80 D, für serieP AMALFI - D, für 1 oder 2 Backkammern, mit 8 Paar Backblechtragschienen und Rädern, B x T x H in mm: 1520 x 1370 x 800, Anschluss (E): 1,5 kW 230 V 1 50 Hz	493400019490		4.528,00 €	
Untergestell SP/60 A, für serieP AMALFI - A, für max. 3 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 3 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1020 x 1290 x 600	493400018170		1.378,00 €	
Untergestell SP/60 B, für serieP AMALFI - B, für max. 6 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 6 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1320 x 990 x 600	493400018271		1.466,00 €	
Untergestell SP/60 C, für serieP AMALFI - C, für max. 12 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 6 Paar möglich). mit Rädern. B x T x H in mm: 1320 x 1290 x 600	493400018371		1.466,00 €	

Entdecken Sie hier die Pizzaöfen der serieS 50



PIZZAÖFEN serieS 50

Die kompakte Revolution: Pizza backen auf nur 1 m²!



„Small space – big baking!“

Unter dieser Maxime hat MORETTI FORNI seine neue schmale Lösung für all diejenigen entwickelt, die perfekt Pizza backen wollen, aber nur wenig Platz zur Verfügung haben.

Die neue Serie S50 bietet alle Vorteile der innovativen serieS (siehe folgende Seite) und arbeitet genauso energieeffizient, benötigt aber nur rund 1 Quadratmeter Stellfläche!

Eine Backkammer fasst wahlweise 2 Pizzen ø 35 cm, oder 1 Pizzablech 600 x 400 mm.



Stainless Steel oder Icon?

Sie haben die Wahl!

Die serieS 50 gibt es in beiden Varianten.

Mehr Informationen zu der Modellvariante ICON erhalten Sie auf der übernächsten Seite

Unschlagbares Back-Duo: serieS 50 in Kombination mit serieF

Der Platz ist begrenzt, aber die Ideen fürs Backen sind grenzenlos?

Hier kommt unser unschlagbares Back-Duo ins Spiel!

Die Serie S50 lässt sich ideal mit den Konvektionsöfen F50E und F100E der Bakery-Line von MORETTI FORNI kombinieren.

Der F50E fasst 5 EN-Bleche 600 x 400 mm, in dem Modell F100E ist es die doppelte Anzahl. Beide Öfen sorgen u.a. mit der innovativen COSTUM-BAKE-Technologie für ein genussvolles Backergebnis:

- Vorheizfunktion
- bis zu 9 Phasen pro Backprogramm einstellbar
- programmierbarer Hotkey für die meistgenutzten Backprogramme
- Steuerung der Luftfeuchtigkeit und Zuschaltung / Regelung von Dampf über elektronisches Ventil und Selbstdiagnose-Funktion



Entdecken Sie hier die Pizzaöfen der serieS



PIZZAÖFEN serieS

Die energiesparenden Turbos: 30 % weniger Verbrauch und 20 % schneller!



Mit der serieS hat MORETTI FORNI eine Pizzaofen-Linie entwickelt, die speziell auf die Senkung des Energieverbrauchs abzielt. Mit der erfolgreichen Umsetzung zahlreicher innovativer Technologien ist es dem italienischen Traditionsunter-

nehmen gelungen eine Ofen-Linie auf den Markt zu bringen, die im Vergleich zu gleichartigen Öfen nicht nur 30 Prozent weniger Energie verbraucht sondern zusätzlich auch um 20 Prozent geringere Zubereitungszeiten aufweist.

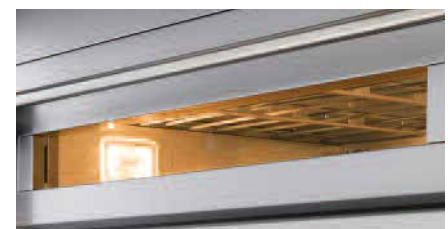
- **ADAPTIVE-Power® Technology** – automatische Regulierung des Energieverbrauchs gemäß der Anzahl der Backwaren im Ofen
- **DUAL-Temp™ Technology** – ein patentiertes System, dass zwei Temperaturen im Inneren der gleichen Kammer separat steuert
- **Smart-Baking™ Technology** – separate Steuerung der Oberhitze und der Unterhitze
- **Power-Booster™ Technology** – für maximale Leistung in Spitzenzeiten
- **Half-Load™ Technology** – Energie sparen bei halber Befüllung
- **Eco-Stand™ Technology** – mit der Berücksichtigung von Arbeitspausen wird der Energieverbrauch reduziert
- **FOURCE™ Technology** – optionales Energiesparsystem, das den Anschlusswert um 20 Prozent reduziert – bei gleichbleibender Performance!
Der Energieverbrauch wird dadurch noch weiter gesenkt.



intuitives TFT-Farbdisplay



besonders starke Innenbeleuchtung



maximale Sichtbarkeit

Entdecken Sie hier die Pizzaöfen der serieS ICON



„All black“: PIZZAÖFEN serieS ICON



Alle Vorteile der serieS, aber ganz in schwarz: Das ist die serieS ICON. Mit ihrem einzigartigen Look fügt sie sich perfekt in jedes Ambiente ein und verschafft jedem Restaurant einen designstarken Eyecatcher. Die Pizzaöfen der serieS ICON können im Prinzip wie die serieS konfiguriert

werden, bis auf eine Ausnahme: Grundplatte und Gärschrank bilden eine Einheit und sind immer mit dabei. Demnach ergeben sich für die erforderlichen Komponenten Backkammer(n), Haube, Grundplatte und Unterbau die folgenden Möglichkeiten:

- **Anzahl der Backkammern** – 1 bis 3 Backkammern in drei Modellgrößen: S100E ICON, S120E ICON und S125E ICON
- **Höhe der Backkammern** – Jede Backkammer gibt es mit zwei Innenhöhen (16er Backkammer: 160 mm, 30er Backkammer: 300 mm)
- **Abdeckhaube** – Abdeckhaube mit oder ohne Überstand, optional gibt es die Abdeckhaube gegen Aufpreis auch motorisiert
- **Unterbau & Grundplatte** – für die serieS ICON gibt es nur die Option Gärschrank mit Grundplatte
- **Weitere Optionen** – Beschwadungsfunktion, Öffnung der Ofenklappe nach oben, Ausstattung der Backkammer mit spezialbeschichteten Boden für Gebäck



Das intuitive TFT-Farbdisplay ist benutzerfreundlich gestaltet.



Dampfventil



Holzgriff



unvergleichliches Design by MORETTI FORNI

SerieS: „Non solo pizza“



„Non solo Pizza“ - „Nicht nur Pizza“ - heißt es bei Moretti Forni über die serieS, denn die Öfen sind außer für Pizza auch für alle weiteren Backwaren ideal geeignet. Wählen Sie aus sechs modularen Backkammern die ideale Option für Ihre Anforderungen.



„Stonebake“

Schamottsteinboden, geeignet für klassische Pizza: Die Wärme wird optimal übertragen, wodurch auch die zartesten Beläge optimal zur Geltung kommen



„Multibake“

Ideal für alle, die den Backofen vielseitig nutzen wollen. Perfektes Backen mit feuerfester oder strukturierter Oberfläche für Pizza, Brot, Gebäck und Gastronomie. Auch mit einer Höhe von 30 cm erhältlich.



„**Steambake**“: Speziell zum Brotbacken, eine perfekte Entwicklung und eine knusprige Kruste sind garantiert. Ausgestattet mit Dampferzeuger und feuerfester Platte für direktes Backen, oder in **BakingStone** für direktes Backen. Auch mit einer Höhe von 30 cm erhältlich.



„**Pastrybake**“: Perfekt für Gebäck und große Sauer Teigartikel. Die spezielle Kochfläche mit mehrlagiger, strukturierter Oberfläche sorgt für eine ausgewogene und optimale Wärmeverteilung und ist so auch für empfindliche Produkte optimal geeignet. Auch mit einer Innenhöhe von 30 cm erhältlich.



„**Romanbake**“: Die „supercharged“ Kammer speziell zum Backen von Pizzen in Blechen. Mit extra starken Heizelementen und feuerfester Oberfläche für die optimale Leistung und den richtigen „Boost“ beim Backen bei jeder Anforderung.



„**Fastbake**“: Die Backkammer mit Backebene aus Biskuitbrand und patentierter Technologie für zeitgenössische neapolitanische Pizza. Erreicht bis zu 500 °C zum Backen in 2'30" = Produktivitätssteigerung von 25%.

MORETTI Elektro-Pizzaofen serieS S50E MULTIBAKE / S50E ICON MULTIBAKE



serieS S50E MULTIBAKE

- für direktes Backen oder Backen auf EN-Blechen 600 x 400 mm
- Modulsystem, stapelbar (bis zu 3 Backkammern)
- Gehäuse-Überhitzungsschutz (max. 65 °C)
- Ofenklappe, nach unten abklappbar, Wärmeschutzglas, durchgehender Edelstahlgriff
- LED-Innenbeleuchtung (Backkammer, doppelt), geschützt angeordnet
- Heizelemente (unterhalb des Bodens angeordnet), Thermoelement
- elektronische Steuerung
- TFT-Touch-Farb-Display (5"), multilingual, 100 Programme, Steuerung für Start / Stopp, Timer, Licht, Adaptive-Power®, Fehlerdiagnose / -meldedisplay, USB-Schnittstelle, WiFi-Schnittstelle
- Economy-Energiesparfunktion, Programmspeicherplätze für eigene Programme, programmierbarer Hotkey für meistgenutzte Programme, programmierbare An- / Abschaltzeitpunkte, automatisches Reinigungsprogramm
- Arbeitstemperatur getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar
- Edelstahl-Dampfablass (an der Oberseite)

Hinweis:

Lieferung ohne Abdeckhaube und Gärschrank.

Die obere Abdeckhaube und untere Grundplatte (Base) sind als thermisches Abschlusselement jeweils einmal erforderlich, unabhängig davon, ob Sie 1, 2 oder 3 Backkammern wählen.

Auch als Kammer mit einer Innenhöhe von 30 cm (Starbake) auf Anfrage lieferbar.

Konzeptberatung, Einweisung und Probeback-Service finden Sie unter www.nordcap.de/service/zusatzservice/.

Der serieS S50E MULTIBAKE ist mit serieF F50E (Seite 55) kombinierbar.



MORETTI Elektro-Pizzaofen serieS S50E MULTIBAKE / S50E ICON MULTIBAKE

	serieS S50E MULTIBAKE	serieS S50E ICON MULTIBAKE	
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	890 x 1208 x 360		
innen (B x T x H)	475 x 735 x 160		
Tiefe mit Haube	1438		
Tiefe bei geöffneter Klappe	1308		
LEISTUNGSDATEN			
Aufnahme (wahlweise)	2 x Pizza, Ø in cm: 30 2 x Pizza, Ø in cm: 35 1 x Pizza, Ø in cm: 45 1 x Pizzablech, 600 x 400 mm		
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro		
Anschlusswert (Elektro)	5,10 kW 400 V 3N 50 Hz		
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Standgerät		
TEMPERATURANGABEN			
Arbeitstemperatur	25 bis 450 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	210 kg 160 kg		
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	Türrahmen, Gerätegehäuse und Luftleitkanäle: Edelstahl (teils aluminisiert), Seitenblenden: Stahlblech, schwarz, einbrennlackiert		
Verkleidung innen	Seiten und Oben: aluminisierter Stahl, Boden: Schamottstein		
Isolierung	Energiesparisolierung (Mineralwolle)		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	493600050	493600051	
Verkaufspreis	8.539,00 €	9.774,00 €	
VARIANTEN	Code	Ausführung	Verkaufspreis
serieS S50E MULTIBAKE	REV	nach oben öffnende Ofenklappe	8.927,00 €
serieS S50E ICON MULTIBAKE	REV	nach oben öffnende Ofenklappe	10.174,00 €
SONDERZUBEHÖR			Artikel-Nr. Preis
Abdeckhaube, für serieS S50E ICON MULTIBAKE, Edelstahl, B x T x H in mm: 1320 x 1490 x 150			493600111 1.510,00 €
Abdeckhaube, für serieS S50E MULTIBAKE, Edelstahl, B x T x H in mm: 1320 x 1490 x 150			493600110 1.368,00 €
Beschwadung, für serieS, 1600 W			4930E020620 1.886,00 €
Grundplatte (Base), für serieS S50E ICON MULTIBAKE			493600121 1.189,00 €
Grundplatte (Base), für serieS S50E MULTIBAKE			493600120 925,00 €
Untergestell S/80, für serieS S50E MULTIBAKE / S50E ICON MULTIBAKE, für max. 12 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 12 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 890 x 1208 x 800			493600100 1.089,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 59.

MORETTI Elektro-Pizzaofen serieS S100E MULTIBAKE



serieS S100E MULTIBAKE 16

- für direktes Backen oder Backen auf EN-Blechen 600 x 400 mm
- Modulsystem, stapelbar (bis zu 3 Backkammern)
- Gehäuse-Überhitzungsschutz (max. 65 °C)
- Ofenklappe, nach unten abklappbar, Wärmeschutzglas, durchgehender Edelstahlgriff
- LED-Innenbeleuchtung (Backkammer, doppelt), geschützt angeordnet
- Multibake Backkammer, Innenhöhe 16 cm, hell ausgeleuchtet, mit Schamottsteinboden, komplett aus feuerfestem Material, sandgestrahlt, Heizelemente (unterhalb des Bodens angeordnet), Thermoelement
- elektronische Steuerung
- TFT-Touch-Farb-Display (5"), multilingual, 100 Programme, Steuerung für Start / Stopp, Timer, Licht, Adaptive-Power®, Fehlerdiagnose / -meldedisplay, USB-Schnittstelle, WiFi-Schnittstelle
- Economy-Energiesparfunktion, Programmspeicherplätze für eigene Programme, programmierbarer Hotkey für meistgenutzte Programme, programmierbare An- / Abschaltzeitpunkte, automatisches Reinigungsprogramm
- Arbeitstemperatur getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar
- Edelstahl-Dampfablass (an der Oberseite)

Hinweis:

Lieferung ohne Abdeckhaube und Gärschrank.

Die obere Abdeckhaube und untere Grundplatte (Base) sind als thermisches Abschlusselement jeweils einmal erforderlich, unabhängig davon, ob Sie 1, 2 oder 3 Backkammern wählen.

Konzeptberatung, Einweisung und Probeback-Service finden Sie unter www.nordcap.de/service/zusatzservice/.

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Untergestell S/80, für serieS S120E, für max. 24 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 12 Paar möglich), mit Rädern, 2 davon mit Bremse, B x T x H in mm: 1660 x 1030 x 800	493400125120	1.388,00 €
Untergestell S/80, verstaerkt, für serieS S125E, für max. 36 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 12 Paar möglich), mit Rädern, 2 davon mit Bremse, B x T x H in mm: 1660 x 1562 x 806	493400125125	1.539,00 €
Untergestell S/95, für serieS S100E, für max. 16 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 16 Paar möglich), mit Rädern, 2 davon mit Bremse, B x T x H in mm: 1370 x 1030 x 950	493400126100	1.342,00 €
Untergestell S/95, für serieS S120E, für max. 32 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 16 Paar möglich), mit Rädern, 2 davon mit Bremse, B x T x H in mm: 1660 x 1030 x 950	493400126120	1.388,00 €
Untergestell S/95, verstaerkt, für serieS S125E, für max. 48 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 16 Paar möglich), mit Rädern, 2 davon mit Bremse, B x T x H in mm: 1660 x 1562 x 956	493400126125	1.539,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 59.



MORETTI Elektro-Pizzaofen serieS S100E MULTIBAKE

	serieS S100E MULTIBAKE 16	serieS S120E MULTIBAKE 16	serieS S125E MULTIBAKE 16
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	1365 x 1208 x 360	1660 x 1208 x 360	1660 x 1738 x 360
innen (B x T x H)	950 x 735 x 160	1245 x 735 x 160	1245 x 1265 x 160
Tiefe mit Haube	1438		1968
Tiefe bei geöffneter Klappe	1308		1838
LEISTUNGSDATEN			
Aufnahme (wahlweise)	6 x Pizza, Ø in cm: 30 4 x Pizza, Ø in cm: 35 2 x Pizza, Ø in cm: 45 2 x Pizzablech, 600 x 400 mm	8 x Pizza, Ø in cm: 30 6 x Pizza, Ø in cm: 35 3 x Pizza, Ø in cm: 45 3 x Pizzablech, 600 x 400 mm	16 x Pizza, Ø in cm: 30 12 x Pizza, Ø in cm: 35 6 x Pizza, Ø in cm: 45 6 x Pizzablech, 600 x 400 mm
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro		
Anschlusswert (Elektro)	9,00 kW 400 V 3N 50 Hz	12,00 kW 400 V 3N 50 Hz	17,30 kW 400 V 3N 50 Hz
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Standgerät		
TEMPERATURANGABEN			
Arbeitstemperatur	25 bis 450 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	284 kg 234 kg	320 kg 270 kg	435 kg 385 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	Türrahmen, Gerätegehäuse und Luftleitkanäle: Edelstahl (teils aluminisiert), Seitenblenden: Stahlblech, schwarz, einbrennlackiert		
Verkleidung innen	Seiten und Oben: aluminisierter Stahl, Boden: Schamottstein		
Isolierung	Energiesparisolierung (Mineralwolle)		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	493400219100	493400219120	493400219125
Verkaufspreis	9.498,00 €	9.949,00 €	11.490,00 €

VARIANTEN	Code	Ausführung	Verkaufspreis
serieS S120E MULTIBAKE 16	REV	nach oben öffnende Ofenklappe	10.258,00 €
serieS S125E MULTIBAKE 16	REV	nach oben öffnende Ofenklappe	11.862,00 €
serieS S100E MULTIBAKE 16	REV	nach oben öffnende Ofenklappe	9.867,00 €

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Abdeckhaube ohne Überstand, für serieS S100E	493410220100	1.375,00 €
Abdeckhaube ohne Überstand, für serieS S120E	493410220120	1.389,00 €
Abdeckhaube ohne Überstand, für serieS S125E	493410220125	1.475,00 €
Abdeckhaube, für serieS S100E	493400220100	1.322,00 €
Abdeckhaube, für serieS S120E	493400220120	1.452,00 €
Abdeckhaube, für serieS S125E	493400220125	1.455,00 €
Backblechtragschiene (2 Stk.), für serieS S100E, S120E und serieX X100E	493400227901	99,00 €
Backblechtragschiene (2 Stk.), für serieS S125E	493400227902	99,00 €
Bausatz mit Motor für Dunstabzugshaube, für serieS, Bitte beachten: keine nachträgliche Montage möglich, bitte bei Bestellung der Haube angeben!	493400220120M	1.045,00 €
Energiesparsystem FOURCE, für serieS, Reduzierung des Anschlusswertes um 20% bei gleichbleibender Performance (1 x pro Backkammer notwendig)	493400226130	1.880,00 €
Grundplatte (Base), für serieS S100E	493400221100	998,00 €
Grundplatte (Base), für serieS S120E	493400221120	1.045,00 €
Grundplatte (Base), für serieS S125E	493400221125	1.220,00 €
Gärschrank, für serieS S100E, Temperatur (01): 65 °C, Anschluss (E): 0,05 kW 230 V 1 50 Hz, B x T x H in mm: 1490 x 1030 x 800	493400222100	3.580,00 €
Gärschrank, für serieS S120E, Temperatur (01): 65 °C, Anschluss (E): 0,05 kW 230 V 1 50 Hz, B x T x H in mm: 1780 x 1030 x 800	493400222120	3.680,00 €
Gärschrank, für serieS S125E, Temperatur (01): 65 °C, Anschluss (E): 0,05 kW 230 V 1 50 Hz, B x T x H in mm: 1780 x 1030 x 800	493400222125	4.366,00 €
Untergestell S/60, für serieS S100E, für max. 8 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 8 Paar möglich), mit Rädern, 2 davon mit Bremse, B x T x H in mm: 1370 x 1030 x 600	493400124100	1.342,00 €
Untergestell S/60, für serieS S120E, für max. 16 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 8 Paar möglich), mit Rädern, 2 davon mit Bremse, B x T x H in mm: 1660 x 1030 x 600	493400124120	1.388,00 €
Untergestell S/60, verstaerkt, für serieS S125E, für max. 24 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 8 Paar möglich), mit Rädern, 2 davon mit Bremse, B x T x H in mm: 1660 x 1562 x 606	493400124125	1.539,00 €
Untergestell S/80, für serieS S100E, für max. 12 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 12 Paar möglich), mit Rädern, 2 davon mit Bremse, B x T x H in mm: 1370 x 1030 x 800	493400125100	1.342,00 €

MORETTI Elektro-Backofen serieS S100E BAKERY



serieS S100E MULTIBAKE 30

- für direktes Backen oder Backen auf EN-Blechen 600 x 400 mm
- Modulsystem, stapelbar (bis zu 3 Backkammern)
- Gehäuse-Überhitzungsschutz (max. 65 °C)
- Luftleitkanäle aus Edelstahl, teils aluminisiert
- Ofenklappe, nach unten abklappbar, Wärmeschutzglas, durchgehender Edelstahlgriff, Türrahmen aus rostfreiem Edelstahl, teils aluminisiert
- LED-Innenbeleuchtung (Backkammer, doppelt), geschützt angeordnet
- Multibake Backkammer, Innenhöhe 30 cm, hell ausgeleuchtet, mit Schamottsteinboden, komplett aus feuerfestem Material, sandgestrahlt, Heizelemente (unterhalb des Bodens angeordnet), Thermoelement
- elektronische Steuerung
- TFT-Touch-Farb-Display (5"), multilingual, 100 Programme, Steuerung für Start / Stopp, Timer, Licht, Adaptive-Power®, Fehlerdiagnose / -meldedisplay, USB-Schnittstelle, WiFi-Schnittstelle
- Economy-Energiesparfunktion, Programmspeicherplätze für eigene Programme, programmierbarer Hotkey für meistgenutzte Programme, programmierbare An- / Abschaltzeitpunkte, automatisches Reinigungsprogramm
- Arbeitstemperatur getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar
- Edelstahl-Dampfablass (an der Oberseite)

Hinweis:

Lieferung ohne Abdeckhaube und Gärschrank.

Die obere Abdeckhaube und untere Grundplatte (Base) sind als thermisches Abschlusselement jeweils einmal erforderlich, unabhängig davon, ob Sie 1, 2 oder 3 Backkammern wählen.

Konzeptberatung, Einweisung und Probeback-Service finden Sie unter www.nordcap.de/service/zusatzservice/.

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Untergestell S/95, für serieS S120E, für max. 32 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 16 Paar möglich), mit Rädern, 2 davon mit Bremse, B x T x H in mm: 1660 x 1030 x 950	493400126120	1.388,00 €
Untergestell S/95, verstaerkt, für serieS S125E, für max. 48 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 16 Paar möglich), mit Rädern, 2 davon mit Bremse, B x T x H in mm: 1660 x 1562 x 956	493400126125	1.539,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 59.



MORETTI Elektro-Backofen serieS S100E BAKERY

	serieS S100E MULTIBAKE 30	serieS S120E MULTIBAKE 30	serieS S125E MULTIBAKE 30
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	1365 x 1443 x 500	1660 x 1443 x 500	1660 x 1738 x 500
innen (B x T x H)	950 x 735 x 300	1245 x 735 x 300	1245 x 1265 x 300
Tiefe mit Haube	1438		1968
Tiefe bei geöffneter Klappe	1438		1968
LEISTUNGSDATEN			
Aufnahme (wahlweise)	6 x Pizza, Ø in cm: 30 4 x Pizza, Ø in cm: 35 2 x Pizza, Ø in cm: 45 2 x Pizzablech, 600 x 400 mm	8 x Pizza, Ø in cm: 30 6 x Pizza, Ø in cm: 35 3 x Pizza, Ø in cm: 45 3 x Pizzablech, 600 x 400 mm	16 x Pizza, Ø in cm: 30 12 x Pizza, Ø in cm: 35 6 x Pizza, Ø in cm: 45 6 x Pizzablech, 600 x 400 mm
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro		
Anschlusswert (Elektro)	9,00 kW 400 V 3N 50 Hz	12,00 kW 400 V 3N 50 Hz	17,30 kW 400 V 3N 50 Hz
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Standgerät		
TEMPERATURANGABEN			
Arbeitstemperatur	50 bis 270 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	297 kg 247 kg	338 kg 288 kg	451 kg 401 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	Türrahmen, Gerätegehäuse und Luftleitkanäle: Edelstahl (teils aluminisiert), Seitenblenden: Stahlblech, schwarz, einbrennlackiert		
Verkleidung innen	Seiten und Oben: aluminisierter Stahl, Boden: Schamottstein		
Isolierung	Energiesparisolierung (Mineralwolle)		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	493300100100	493300100120	493300100125
Verkaufspreis	10.169,00 €	10.794,00 €	12.290,00 €

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Abdeckhaube ohne Überstand, für serieS S100E	493410220100	1.375,00 €
Abdeckhaube ohne Überstand, für serieS S120E	493410220120	1.389,00 €
Abdeckhaube ohne Überstand, für serieS S125E	493410220125	1.475,00 €
Abdeckhaube, für serieS S100E	493400220100	1.322,00 €
Abdeckhaube, für serieS S120E	493400220120	1.452,00 €
Abdeckhaube, für serieS S125E	493400220125	1.455,00 €
Backblechtragschiene (2 Stk.), für serieS S100E, S120E und serieX X100E	493400227901	99,00 €
Backblechtragschiene (2 Stk.), für serieS S125E	493400227902	99,00 €
Bausatz mit Motor für Dunstabzugshaube, für serieS, Bitte beachten: keine nachträgliche Montage möglich, bitte bei Bestellung der Haube angeben!	493400220120M	1.045,00 €
Energiesparsystem FOURCE, für serieS, Reduzierung des Anschlusswertes um 20% bei gleichbleibender Performance (1 x pro Backkammer notwendig)	493400226130	1.880,00 €
Grundplatte (Base), für serieS S100E	493400221100	998,00 €
Grundplatte (Base), für serieS S120E	493400221120	1.045,00 €
Grundplatte (Base), für serieS S125E	493400221125	1.220,00 €
Gärschrank, für serieS S100E, Temperatur (01): 65 °C, Anschluss (E): 0,05 kW 230 V 1 50 Hz, B x T x H in mm: 1490 x 1030 x 800	493400222100	3.580,00 €
Gärschrank, für serieS S120E, Temperatur (01): 65 °C, Anschluss (E): 0,05 kW 230 V 1 50 Hz, B x T x H in mm: 1780 x 1030 x 800	493400222120	3.680,00 €
Gärschrank, für serieS S125E, Temperatur (01): 65 °C, Anschluss (E): 0,05 kW 230 V 1 50 Hz, B x T x H in mm: 1780 x 1030 x 800	493400222125	4.366,00 €
Untergestell S/60, für serieS S100E, für max. 8 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 8 Paar möglich), mit Rädern, 2 davon mit Bremse, B x T x H in mm: 1370 x 1030 x 600	493400124100	1.342,00 €
Untergestell S/60, für serieS S120E, für max. 16 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 8 Paar möglich), mit Rädern, 2 davon mit Bremse, B x T x H in mm: 1660 x 1030 x 600	493400124120	1.388,00 €
Untergestell S/60, verstaerkt, für serieS S125E, für max. 24 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 8 Paar möglich), mit Rädern, 2 davon mit Bremse, B x T x H in mm: 1660 x 1562 x 606	493400124125	1.539,00 €
Untergestell S/80, für serieS S100E, für max. 12 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 12 Paar möglich), mit Rädern, 2 davon mit Bremse, B x T x H in mm: 1370 x 1030 x 800	493400125100	1.342,00 €
Untergestell S/80, für serieS S120E, für max. 24 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 12 Paar möglich), mit Rädern, 2 davon mit Bremse, B x T x H in mm: 1660 x 1030 x 800	493400125120	1.388,00 €
Untergestell S/80, verstaerkt, für serieS S125E, für max. 36 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 12 Paar möglich), mit Rädern, 2 davon mit Bremse, B x T x H in mm: 1660 x 1562 x 806	493400125125	1.539,00 €
Untergestell S/95, für serieS S100E, für max. 16 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 16 Paar möglich), mit Rädern, 2 davon mit Bremse, B x T x H in mm: 1370 x 1030 x 950	493400126100	1.342,00 €

Entdecken Sie hier die Pizzaöfen der serieX



Der weltweit erste Backofen mit Inclusive Technology™ serieX – Backen auf einem ganz neuen Level



Der Name der neuen serieX von MORETTI FORNI kommt nicht von ungefähr.
Denn analog zur Mathematik steht X hier für die Variabilität der neuen Ofeninnovation:

AnyBusiness	Ideal für jedes Geschäft, ob Restaurant, Pizzeria, Bäckerei, Konditorei, Bistro, Hotel, Systemgastronomie oder Bar.
AnyProduct	Entwickelt, um jedes Produkt perfekt zu garen. Es verbessert seinen Geschmack, sein Aroma und seine Qualität.
AnyPlace	Der um 45 Prozent verringerte Energieverbrauch ist das am meisten herausragende Merkmal der neuen serieX und macht die Öfen ideal für jeden Standort
AnyChef	Jeder kann mit der serieX perfekt backen, egal ob wenig geschulter Bediener oder erfahrener Profi..



AnyChef™ Technologie

So weit automatisiert, dass hier jeder zum „Chef“ werden kann:
Die AnyChef™ Technologie beinhaltet eine innovative Reihe von Algorithmen, die automatisch den idealen Backzyklus einstellen und auf dem Display die beste Zone zum Backen vorschlagen.
Der Backprozess ist für jede Produktart optimiert: Pizza, Brot, Gebäck sowie Gastronomieprodukte.
Die Zyklen können auch in jedem Detail in ihre Produktrezeptur integriert werden, von der Art des Mehls und dessen Feinheit, bis zum Feuchtigkeitsgrad und der Textur.
Mit den intuitiven Schiebereglern können die Kochparameter weiter verfeinert werden.

Design ist Funktion

Das spezielle Stahlgehäuse, der Hightech-Griff, der das vollständige oder teilweise Öffnen der Doppeltüren ermöglicht, und die Innenspiegel aus reflektierendem Stahl rücken das Backen in den Mittelpunkt.
Der wiedererkennbare Stil unterstreicht die Einzigartigkeit der serieX und lässt sich in jede Umgebung integrieren.
Das Design garantiert Komfort unter allen Bedingungen und zu jeder Zeit.



Weniger Energie und Arbeitsstunden

Die Öfen der serieX arbeiten nicht nur extrem energieeffizient, sie machen das Backen zudem fehlerfrei, nachhaltig und für jeden Benutzer zugänglich.
Durch die 45%ige Verbrauchsreduzierung eignet sie sich für den Einsatz in jedem Unternehmen mit minimalen Betriebskosten.
Das backende Produkt muss nicht ständig kontrolliert werden und der Benutzer kann sich auf andere Aufgaben konzentrieren, wodurch Arbeitsstunden eingespart werden.

serieX – Alle Innovationen auf einen Blick

Smart Deck™

Das adaptive Deck ist in jeder Zone mit speziellen Sensoren ausgestattet, die die Hitze je nach Menge und Art des zu backenden Produkts, mehr als 100 Mal pro Sekunde selbst regulieren. Perfektes Backen ohne Bedienereingriff!

Adaptive Baking Time™

Die Garzeit passt sich automatisch dem Produkt und der Hitzezufuhr an. Der Backprozess wird vom Algorithmus gesteuert. Verfügbar im Pizzabackmodus.

Auto PowerBooster™

Die serieX erkennt die Produktbelastung auf jeder Zone der Backfläche. Die Technologie aktiviert die zusätzliche Leistungsreserve bei hoher Belastung.

Auto EcoStandby™

Liefert perfekte Ergebnisse sowohl ab Dienstbeginn als auch nach einer Pause.

FlexLoad™

Der Ofen bestimmt automatisch die genaue Position des Produkts und aktiviert die Heizelemente im entsprechenden Bereich. Backen wird anpassungsfähig für mehr Effizienz und ohne Energieverschwendung.

DeltaPower+™

Passt die Leistungsbalance zwischen den vorderen und hinteren Zonen des Ofens an, während sich der Ofen selbst zwischen den linken und rechten Zonen kalibriert. Eine Backgleichmäßigkeit wird zu jeder Zeit gewährleistet.

DualPower+™

Manueller Backmodus für separates und unabhängiges Einstellen der Leistung und Temperatur von Ober- und Unterdeck. Perfekte Kalibrierung und Wärmeverteilung.

ReadyToGo Timer

Der Algorithmus stellt automatisch den Start-Timer ein, basierend auf der eingestellten Backzeit für den Arbeitsbeginn. Pro Tag können zwei Ein- und Ausschaltzeiten eingestellt werden. Die Arbeit wird vereinfacht und Zeit eingespart.

AdaptivePower®

Diese Technologie moduliert die benötigte Energie autonom entsprechend der Produktmenge in der Backkammer und liefert die minimale Energie, die für ein perfektes Backen ohne Verschwendung erforderlich ist.

PowerBooster™

Erhöht die Leistung während der Spitzenzeiten und des voll beladenen Ofens, während die Backqualität erhalten bleibt.

SplitBooster™

Erhöht die Ausgangsleistung des oberen, unteren oder beider Elemente um 20% für kundenspezifischen Booster-Betrieb.

CoolAround®

Die Wärme bleibt in der Backkammer, während die Außenfläche für Komfort und Sicherheit in der Arbeitsumgebung kühl bleibt.

PowerCleaning™

Den Ofen zu reinigen ist so einfach! Programmieren Sie einfach die pyrolytische Reinigung, um alle Rückstände zu entfernen. Zeitersparnis und maximale Sicherheit für die Gäste.

EcoStandby™

Die intelligente Funktion für Arbeitspausen: Ofen manuell auf Standby schalten und mit einem Klick wieder in Betrieb nehmen. Keine Energieverschwendung!

MultiTimer

Die serieX enthält bis zu vier unabhängige Timer, die die Zeiten der vier Backzonen steuern und dem Anwender die Arbeit erleichtert.

Self-diagnostics

Im Falle einer Störung zeigt das System eine Warnung auf dem Display an und sendet gleichzeitig eine Nachricht an den technischen Kundendienst. Fehlerbehebung in Echtzeit.

WiFi module

Ermöglicht es, Software-Updates herunterzuladen und sicherzustellen, dass der Ofen die neueste verfügbare Version verwendet.

MORETTI Elektro-Pizzaofen serieX X100E



serieX X100E

- für direktes Backen oder Backen auf EN-Blechen 600 x 400 mm
- Modulsystem, stapelbar (bis zu 3 Backkammern)
- Gehäuse-Überhitzungsschutz (max. 65 °C)
- Doppel-Ofenklappen, nach unten abklappbar (separat oder zusammen), Wärmeschutzglas, Edelstahl-Griffleiste, gebürstet mit antiseptischer Oberfläche
- LED-Innenbeleuchtung (Backkammer, doppelt), geschützt angeordnet
- Heizelemente (unterhalb des Bodens angeordnet), Thermoelement
- elektronische Steuerung
- TFT-Touch-Farb-Display mit IPS-Panel (7"), blendfrei, multilingual, 4 Arbeitsmodi: Backen, Regenerieren, Vorbacken und Refining, vollautomatische Produktionssteuerung, Adaptive-Power®, Fehlerdiagnose / -meldedisplay, Multi-Timer, USB-Schnittstelle, WiFi-Schnittstelle
- Economy-Energiesparfunktion, Programmspeicherplätze für eigene Programme, programmierbarer Hotkey für meistgenutzte Programme, programmierbare An- / Abschaltzeitpunkte, automatisches Reinigungsprogramm
- Edelstahl-Dampfablass (an der Oberseite)

Hinweis:

Lieferung ohne Abdeckhaube und Gärschrank.

Die obere Abdeckhaube und untere Grundplatte (Base) sind als thermisches Abschlusselement jeweils einmal erforderlich, unabhängig davon, ob Sie 1, 2 oder 3 Backkammern wählen.

Auch mit motorisierter Haube sowie schalldichtem Motor für die Haube auf Anfrage gegen Aufpreis lieferbar.

Konzeptberatung, Einweisung und Probeback-Service finden Sie unter www.nordcap.de/service/zusatzservice/.



MORETTI Elektro-Pizzaofen serieX X100E

serieX X100E	
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	1431 x 1161 x 360
innen (B x T x H)	950 x 735 x 160
Tiefe mit Haube	1437
Tiefe bei geöffneter Klappe	1337
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme (wahlweise)	6 x Pizza, Ø in cm: 30 4 x Pizza, Ø in cm: 35 2 x Pizza, Ø in cm: 45 2 x Pizzablech, 600 x 400 mm
TECHNISCHE DATEN	
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	8,80 kW 400 V 3N 50 Hz
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Arbeitstemperatur	25 bis 450 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto Netto	328 kg 278 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Türrahmen, Gerätegehäuse und Luftleitkanäle: Edelstahl (teils aluminisiert), Seitenblenden: Stahlblech, schwarz, einbrennlackiert
Verkleidung innen	Seiten und Oben: aluminisierter Stahl, Boden: Schamottstein, Innenrückwand: Edelstahlblech mit Spiegel-Effekt
Isolierung	Hitzeisolierung mit Cool-Around® Technology
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	493400239100
Verkaufspreis	14.568,00 €

VARIANTEN	Code	Ausführung	Verkaufspreis
serieX X100E	REV	nach oben öffnende Ofenklappe	14.939,00 €

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Abdeckhaube, für serieX X100E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493400230100	2.297,00 €
Backblechtragschiene (2 Stk.), für serieS S100E, S120E und serieX X100E	493400227901	99,00 €
Bausatz mit Motor für Dunstabzugshaube, 500 m³/h, für serieX X100E, Bitte beachten: keine nachträgliche Montage möglich, bitte bei Bestellung der Haube angeben!	49340050900	1.432,00 €
Beschwädung, für serieX, Anschluss (E): 1,60 kW 230 V 1 50 Hz	493400232200	2.035,00 €
Grundplatte (Base), für serieX X100E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493400231100	1.650,00 €
Gärschrank, für serieX X100E, Temperatur (01): 65 °C, Anschluss (E): 1,60 kW 230 V 1 50 Hz, B x T x H in mm: 1490 x 1030 x 600	493400225300	4.890,00 €
Gärschrank, für serieX X100E, Temperatur (01): 65 °C, Anschluss (E): 1,60 kW 230 V 1 50 Hz, B x T x H in mm: 1490 x 1030 x 800	493400225500	5.281,00 €
Untergestell SP/60, für serieX X100E, für max. 8 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 8 Paar möglich), mit Rädern, H in mm: 600	493400225600	1.398,00 €
Untergestell SP/80, für serieX X100E, für max. 12 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 12 Paar möglich), mit Rädern, H in mm: 800	493400225800	1.398,00 €
Untergestell SP/95, für serieX X100E, für max. 16 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 16 Paar möglich), mit Rädern, H in mm: 950	493400225950	1.398,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 59.

Entdecken Sie hier die Pizzaöfen der Serie Neapolis



Mit der Serie NEAPOLIS ist es MORETTI FORNI gelungen, die ersten elektrischen Pizzaöfen speziell für die Herstellung von echter Pizza Neapolitana zu entwickeln.

Was aufgrund der hierfür notwendigen, extrem hohen Temperaturen bisher nur im Holz- oder Gasofen möglich war, gelingt jetzt auch perfekt in einem Elektro-Ofen bei Temperaturen von 510 °C!



Für die extrem hohen Temperaturen perfekt gerüstet:
Die Ofenkammer ist feuerfest, hat eine hochdichte Doppelisolierung und ist mit einem hitzebeständigen Griff ausgestattet

MORETTI Elektro-Pizzaofen Serie NEAPOLIS

- für das Backen von Pizzen, speziell Pizza Neapolitana
- gusseiserne Ofenöffnung, versenkbarer herausnehmbarer Ofenkammer-Edelstahlverschluss mit erhöhter Isolierung und hitzebeständigem Griff
- Doppel-Halogenlampe, geschützt angeordnet
- feuerfeste Ofenkammer mit Feuerschutz, beheizten Fugen und Cool-Around®, mit Gärschrank, abgerundete manuell bedienbare Abzugshaube im NEAPOLIS-Design, schwarze Granit-Platte mit Führungsschlitz für Wärmebrücke
- elektronische Steuerung

- Digitalanzeige, Einschalt-Timer hinter geschützter Bedienblende, 20 Programme, Timer-Funktion, elektronische Temperaturüberwachung mittels Thermolement
- Economy-Energiesparfunktion
- Arbeitstemperatur getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar
- Dampfzug über Handventil einstellbar
- Reinigung des Backofens durch Pyrolyse
- Beheizung über blanke Drahtspulenwiderstände mit optimiertem Temperatursausgleich, gleichmäßige Wärmeverteilung durch interne Oberflächen-Deflektoren

Hinweis:

Sichtbare Frontpaneele aus unbehandeltem, händisch gebürstetem Stahl gefertigt, transparent beschichtet. Aufgrund der handwerklichen Prozesse kann das Aussehen des gelieferten Produktes von der Produktabbildung abweichen.

Pizzaofen ohne Gärschrank sowie Gärschrank ohne Backblechträgerschienen auf Anfrage lieferbar.

Konzeptberatung, Einweisung und Probeback-Service finden Sie unter www.nordcap.de/service/zusatzservice/.



NEAPOLIS 4

	NEAPOLIS 4	NEAPOLIS 6	NEAPOLIS 9
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	1084 x 1414 x 1995	1084 x 1786 x 1995	1465 x 1842 x 1995
innen (B x T x H)	750 x 753 x 150	750 x 1125 x 150	1125 x 1125 x 150
Unterschrank (B x T x H)	1084 x 996 x 1050	1084 x 1368 x 1050	1465 x 1368 x 1050
Tiefe mit Haube	1393	1756	1808
LEISTUNGSDATEN			
Aufnahme (wahlweise)	4 x Pizza, Ø in cm: 33 4 x Pizza Neapolitana, Ø in cm: 30	6 x Pizza, Ø in cm: 30 6 x Pizza Neapolitana, Ø in cm: 30	9 x Pizza, Ø in cm: 30 9 x Pizza Neapolitana, Ø in cm: 30
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro		
Anschlusswert (Elektro)	12 kW 400 V 3N 50 Hz	14,70 kW 400 V 3N 50 Hz	21,90 kW 400 V 3N 50 Hz
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Standgerät		
TEMPERATURANGABEN			
Arbeitstemperatur	510 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	560 kg 450 kg	646 kg 525 kg	861 kg 725 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	Stahlblech, Hochtemperatur-Epoxid-Pulverlack, beschichtet, händisch gebürstet		
Verkleidung innen	Biscotto Pizzastein-Tonboden, feuerfest		
Isolierung	hochdichte Doppelisolierung		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	493400004	493400001	493400002
Verkaufspreis	18.665,00 €	22.519,00 €	28.644,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Backblechträgerschiene (2 Stk.), für serieP AMALFI - D und Serie NEAPOLIS	4930A000340	104,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 59.



Entdecken Sie hier die Tunnelöfen der serieT



TUNNELÖFEN serieT

Für große Stückzahlen



Tunnelöfen wurden für den Einsatz im Fast-Food-Geschäft, in Take-Away-Betrieben, in Autobahnraststätten und für Außer-Haus-Lieferungen entwickelt.

Hier bieten die vorteilhaften Eigenschaften der Geräte von MORETTI FORNI genau das, worauf es bei diesem Stückzahl intensiven Geschäft ankommt:

- hohe Effizienz
- Verminderung der körperlichen Belastung
- kühle Außentemperaturen
- genaueste Temperatureinstellungen
- absolute Zuverlässigkeit

EASY!

Einfach die Backzeit bestimmen und die Temperaturen für den Boden und die Decke einstellen. Den Rest erledigt der Pizzaofen. Benutzerfreundlicher geht es nicht.

Modellreihe T64

Exzellente Garqualität und Energieeffizienz bei kompakten Abmessungen: Der Tunnelofen T64 ist die Lösung für alle die perfekte Pizzen anbieten wollen, aber nur wenig Platz haben. Das Modulbausystem ermöglicht es, bis zu drei

Backkammern übereinander zu stapeln. Die Modellreihe T64 gibt es als Elektro- (T64E) und als Gasversion (T64G).

fremdbelüftet:
thermisch
gedämmte
Hitzeisolierung

wartungsfreundlicher
Frontzugang zum
Maschinenfach

Edelstahl-Transportband mit
gleichmäßiger Spannung und
elektronischer Kontrolle der
Bandgeschwindigkeit,
Breite: 406 mm

verstellbare Luftleitbleche
zum Variieren des
Luftvolumens (Gasversion)

komplett in Edelstahl 18/10

Erwärmung der Seitentür
aus Sicherheitsgründen
auf nur max. 38 °C



T64 | 1 x Backkammer

(inkl. Unterschrank = Sonderzubehör)



T64 | 2 x Backkammern

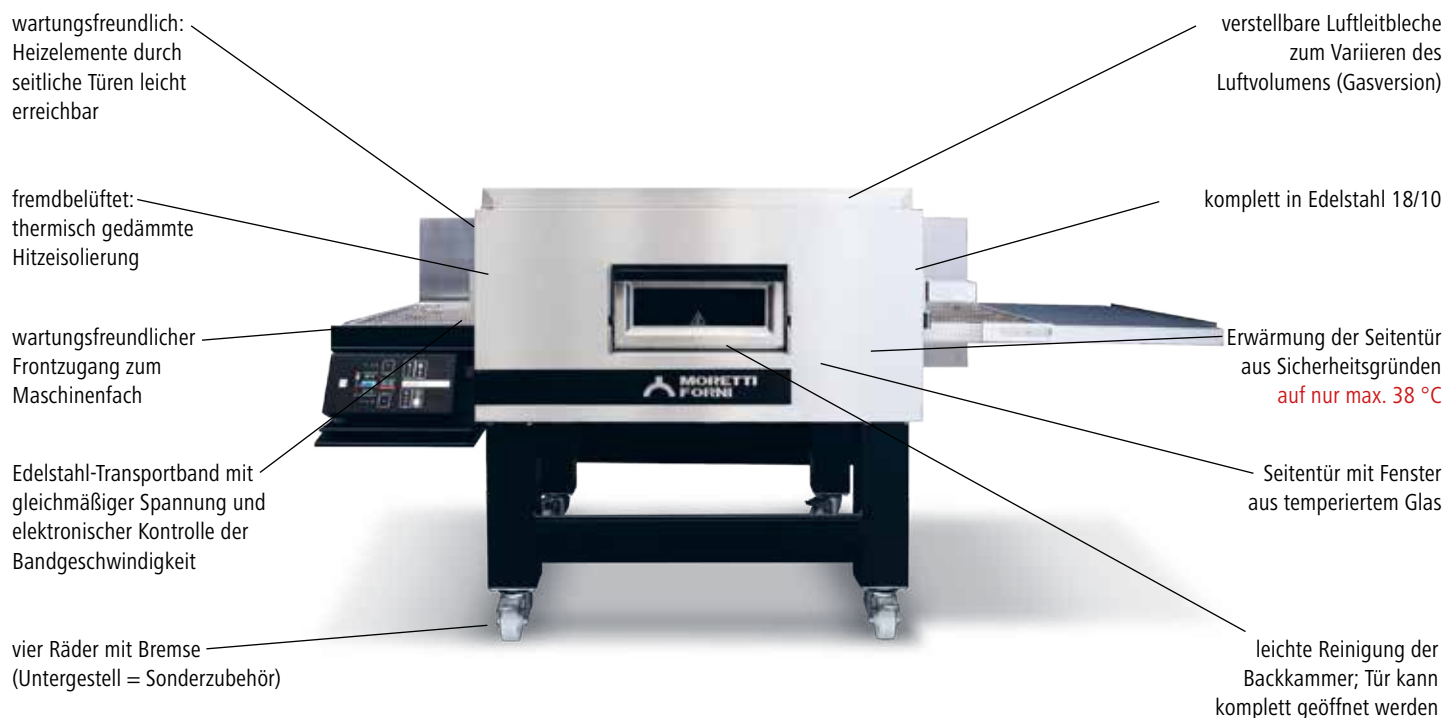
(inkl. Unterschrank = Sonderzubehör)



T64 | 3 x Backkammern



Modellreihen T75E, T96E und T98E



Modelle T75E und T96E

(Abbildung inkl. optionalem Untergestell)

Einfach zu bedienen, Spitzenresultate:
Die Modelle T75E und T96E bieten zahlreiche technische Innovationen und trotzdem bleibt das Pizzabacken kinderleicht.



Modellreihe T98E

(Abbildung inkl. optionalem Untergestell)

Die größten Öfen der Serie T bieten nicht nur enorme Stückzahlen, sie warten auch mit vier verschiedenen Temperaturzonen auf: für das individuelle An- und Weiterbacken. Die besonders energiesparenden Tunnelöfen arbeiten mit zwei Hochleistungslüftern und sind dabei äußerst geräuscharm.

Entdecken Sie auf der folgenden Seite die neuen Modelle T98E-L und T98- XL.



Entdecken Sie hier die gesamte Modellreihe T98E



Modelle T98E-L und T98E-XL

Der Markt und die Essgewohnheiten verändern sich zunehmend. Immer mehr Menschen verpflegen sich außer Haus und aufgrund der gestiegenen Nachfrage müssen hier mittlerweile viel größere Mengen produziert werden.

Unsere Lösung: Die neuen Tunnelöfen T98E-L & T98E-XL.
Backen Sie mehr, schneller und smarter.

Optimale Einsatzbereiche:

Restaurantketten, Produktionsstätten, Veranstaltungsgastronomie



Modell T98E-L



- backt 1.000 - 2.000 Pizzen Ø 33 cm pro Tag
- bietet verschiedene Temperaturzonen für das optimale An- und Weiterbacken
- energiesparender Tunnelofen mit vier Hochleistungslüftern





Modell T98E-XL



- backt 2.000 - 3.000 Pizzen Ø 33 cm pro Tag
- bietet verschiedene Temperaturzonen für das optimale An- und Weiterbacken
- energiesparender Tunnelofen mit sechs Hochleistungslüftern



Pizza nonstop

Pizzaproduktion am laufenden Band: Die optionalen Be- und Entladungsbänder sowie die Teleskoprampe bieten bei der Produktion großer Mengen an Pizza wertvolle Unterstützung.

MORETTI Elektro-Tunnelofen / -Bandofen serieT (Elektroausführung)



serieT T64E

- für Pizzen / Pizzableche
- Modulsystem, stapelbar (bis zu 3 Backkammern)
- T75E / TT96E / TT98E: Ofenklappe, nach vorn abklappbar, Wärmeschutzglas
- T64E: Edelstahl-Transportband, Bandbreite in mm: 406, Nutzhöhe in mm: 80, Edelstahl-Gebläse
- T75E: Edelstahl-Transportband, Bandbreite in mm: 500, Nutzhöhe in mm: 80, Edelstahl-Gebläse
- TT96E: Edelstahl-Transportband, Bandbreite in mm: 650, Nutzhöhe in mm: 80, Edelstahl-Gebläse
- TT98E: Edelstahl-Transportband, Bandbreite in mm: 810, Nutzhöhe in mm: 80, Edelstahl-Gebläse
- elektronische Steuerung (vorn links)
- T64E: Digitalanzeige, Adaptive-Power®, 20 Programme, Fehlerdiagnose / -meldedisplay, elektronische Bandgeschwindigkeitskontrolle, einstellbares Luftvolumen, 2 x Thermoelement, Cool-Around®, Glaserwärmung max. 38 °C
- T75E / TT96E / TT98E: TFT-Touch-Farb-Display (5,0 Zoll), multilingual, Adaptive-Power®, 100 Programme, Start / Stopp Steuerung, Fehlerdiagnose / -meldedisplay, elektronische Bandgeschwindigkeitskontrolle, einstellbares Luftvolumen, 2 x Thermoelement, WiFi-Schnittstelle, USB-Schnittstelle, Cool-Around®, Glaserwärmung max. 38 °C
- Economy-Energiesparfunktion, Programmspeicherplätze für eigene Programme, Selbstdiagnosesystem
- Arbeitstemperatur getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar
- Heizelemente zur Reinigung leicht erreichbar

Hinweis:

Laufrichtung bedienseitig von links nach rechts vorgegeben, ab Werk wechselbar.

Konzeptberatung, Einweisung und Probeback-Service finden Sie unter www.nordcap.de/service/zusatzservice/.



MORETTI Elektro-Tunnelofen / -Bandofen serieT (Elektroausführung)

	serieT T64E	serieT T75E	serieT T96E	serieT T98E
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	1234 x 800 x 510	1810 x 1210 x 560	2050 x 1185 x 620	2050 x 1476 x 620
Höhe mit Fahrgestell	1080	1160	1220	
Tiefe bei geöffneter Klappe		1321	1295	1590
Tiefe bei geöffneter Tür	1340	2006	2320	2615
LEISTUNGSDATEN				
Aufnahme (wahlweise)	25 x Pizza, Ø in cm: 33, pro Stunde 10 x Pizzablech, 600 x 400 mm, pro Stunde	48 x Pizza, Ø in cm: 33, pro Stunde 25 x Pizza, Ø in cm: 45, pro Stunde 22 x Pizzablech, 600 x 400 mm, pro Stunde	100 x Pizza, Ø in cm: 33, pro Stunde 38 x Pizza, Ø in cm: 45, pro Stunde 30 x Pizzablech, 600 x 400 mm, pro Stunde	125 x Pizza, Ø in cm: 33, pro Stunde 48 x Pizza, Ø in cm: 45, pro Stunde 54 x Pizzablech, 600 x 400 mm, pro Stunde
TECHNISCHE DATEN				
Energieart	Elektro			
Anschlusswert (Elektro)	6,90 kW 400 V 3N 50 Hz	16,55 kW 400 V 3N 50 Hz	17,80 kW 400 V 3N 50 Hz	21,80 kW 400 V 3N 50 Hz
Absicherung				63 A
EIGENSCHAFTEN				
Aufstellungsart	Tischgerät	Standgerät		
TEMPERATURANGABEN				
Arbeitstemperatur	25 bis 320 °C	25 bis 400 °C	25 bis 320 °C	
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto Netto	108 kg 93 kg	239 kg 214 kg	322 kg 297 kg	388 kg 358 kg
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen	Edelstahl			
Verkleidung innen	Edelstahl			
Isolierung	Energiesparisolierung (Mineralwolle)			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	493100164000	493100175000	493100196000	493100198000
Verkaufspreis	8.735,00 €	17.089,00 €	20.519,00 €	25.349,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, justierbar	493100164000	493100175000	493100196000	493100198000
	4	-	-	-

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Dunstabzugshaube ohne Motor, für serieT T75	493100175150	2.592,00 €
Untergestell S/15, für serieT T64, für 3 Backkammern, mit Rollen, H in mm: 150	4930A050450	441,00 €
Untergestell S/15, für serieT T75 / T96, für 3 Backkammern, mit Rollen, H in mm: 150	493100175505	417,00 €
Untergestell S/15, für serieT T98, für 3 Backkammern, mit Rollen, H in mm: 150	493100175507	855,00 €
Untergestell S/60, für serieT T75, für 1 oder 2 Backkammern, mit Rollen, H in mm: 600	493100175504	855,00 €
Untergestell S/60, für serieT T96 / T98, für 1 oder 2 Backkammern, mit Rollen, H in mm: 600	493100175502	898,00 €
Untergestell, für serieT T64, geschlossen, mit Rollen	493100164001	835,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 59.

MORETTI Gas-Tunnelofen / -Bandofen serieT (Gasausführung)



serieT T64G

- für Pizzen / Pizzableche
- Modulsystem, stapelbar (bis zu 3 Backkammern)
- T75G / TT96G / TT98G: Ofenklappe, nach vorn abklappbar, Wärmeschutzglas
- T64G: Edelstahl-Transportband, Bandbreite in mm: 406, Nutzhöhe in mm: 80, Edelstahl-Gebläse
- T75G: Edelstahl-Transportband, Bandbreite in mm: 500, Nutzhöhe in mm: 80, Edelstahl-Gebläse
- TT96G: Edelstahl-Transportband, Bandbreite in mm: 650, Nutzhöhe in mm: 80, Edelstahl-Gebläse
- TT98G: Edelstahl-Transportband, Bandbreite in mm: 810, Nutzhöhe in mm: 80, Edelstahl-Gebläse
- elektronische Steuerung (vorn links)
- T64G: Digitalanzeige, Adaptive-Power®, 20 Programme, Fehlerdiagnose / -meldedisplay, elektronische Bandgeschwindigkeitskontrolle, einstellbares Luftvolumen, 1 x Thermoelement, Cool-Around®, Glaserwärmung max. 38 °C
- T75G / TT96G / TT98G: TFT-Touch-Farb-Display (5,0 Zoll), multilingual, Adaptive-Power®, 100 Programme, Start / Stopp Steuerung, Fehlerdiagnose / -meldedisplay, elektronische Bandgeschwindigkeitskontrolle, einstellbares Luftvolumen, 1 x Thermoelement, WiFi-Schnittstelle, USB-Schnittstelle, Cool-Around®, Glaserwärmung max. 38 °C
- Economy-Energiesparfunktion, Programmspeicherplätze für eigene Programme, Selbstdiagnosesystem
- Beheizung durch Edelstahlbrenner, Ober- / Unterhitze, separat regelbar

Hinweis:

Laufrichtung bedienseitig von links nach rechts vorgegeben, ab Werk wechselbar.

Konzeptberatung, Einweisung und Probeback-Service finden Sie unter www.nordcap.de/service/zusatzservice/.



MORETTI Gas-Tunnelofen / -Bandofen serieT (Gasausführung)

	serieT T64G	serieT T75G	serieT T96G	serieT T98G
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	1234 x 897 x 480	1770 x 1302 x 560	2050 x 1295 x 620	2050 x 1476 x 620
Höhe mit Fahrgestell	1080	1160	1220	
Tiefe bei geöffneter Klappe		1414	1406	1591
Tiefe bei geöffneter Tür	1435	2087	2340	2525
LEISTUNGSDATEN				
Aufnahme (wahlweise)	25 x Pizza, Ø in cm: 33, pro Stunde 10 x Pizzablech, 600 x 400 mm, pro Stunde	48 x Pizza, Ø in cm: 33, pro Stunde 25 x Pizza, Ø in cm: 45, pro Stunde 22 x Pizzablech, 600 x 400 mm, pro Stunde	100 x Pizza, Ø in cm: 33, pro Stunde 38 x Pizza, Ø in cm: 45, pro Stunde 30 x Pizzablech, 600 x 400 mm, pro Stunde	125 x Pizza, Ø in cm: 33, pro Stunde 48 x Pizza, Ø in cm: 45, pro Stunde 54 x Pizzablech, 600 x 400 mm, pro Stunde
TECHNISCHE DATEN				
Energieart	Gas			
Anschlusswert (Elektro)	0,40 kW 230 V 1N 50 Hz	0,70 kW 230 V 1N 50 Hz		1,40 kW 230 V 1N 50 Hz
Anschlusswert (Gas)	9,90 kW	17,00 kW	22,00 kW	30,00 kW
EIGENSCHAFTEN				
Aufstellungsart	Tischgerät	Standgerät		
TEMPERATURANGABEN				
Arbeitstemperatur	25 bis 320 °C	25 bis 400 °C	25 bis 320 °C	
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto Netto	135 kg 111 kg	260 kg 232 kg	347 kg 322 kg	395 kg 365 kg
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen	Edelstahl			
Verkleidung innen	Edelstahl			
Isolierung	Energiesparisolierung (Mineralwolle)			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	493100164200	493100075000	493100196100	493100198100
Verkaufspreis	10.415,00 €	19.129,00 €	23.297,00 €	27.769,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, justierbar	493100164200	493100075000	493100196100	493100198100
	4	-	-	-

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Dunstabzugshaube ohne Motor, für serieT T75	493100175150	2.592,00 €
Untergestell S/15, für serieT T64, für 3 Backkammern, mit Rollen, H in mm: 150	4930A050450	441,00 €
Untergestell S/15, für serieT T75 / T96, für 3 Backkammern, mit Rollen, H in mm: 150	493100175505	417,00 €
Untergestell S/60, für serieT T96 / T98, für 1 oder 2 Backkammern, mit Rollen, H in mm: 600	493100175502	898,00 €
Untergestell, für serieT T64, geschlossen, mit Rollen	493100164001	835,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 59.

MORETTI Elektro-Tunnelofen / -Bandofen / -Prebake-Ofen serieT T98E-L

- zum Backen und Vorbacken von Pizzen geeignet
- für direktes Backen oder Backen auf EN-Blechen 600 x 400 mm
- 2 Backkammern nebeneinander
- Ofenklappe, nach vorn abklappbar, Wärmeschutzglas
- Edelstahl-Transportband, Bandbreite in mm: 810, Nutzhöhe in mm: 80, Edelstahl-Gebläse
- elektronische Steuerung (vorn links)
- 1 x TFT-Touch-Farb-Display (5,0 Zoll), multilingual, 100 Programme, Adaptive-Power®, Start / Stopp Steuerung, Fehlerdiagnose / -meldedisplay, elektronische Bandgeschwindigkeitskontrolle, einstellbares Luftvolumen, 4 x Thermoelement, WiFi-Schnittstelle, USB-Schnittstelle, Cool-Around®, Glaserwärmung max. 38 °C
- Economy-Energiesparfunktion, Programmspeicherplätze für eigene Programme, Selbstdiagnosesystem
- Arbeitstemperatur getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar
- Heizelemente zur Reinigung leicht erreichbar

Hinweis:

Laufrichtung bedienseitig von links nach rechts vorgegeben, ab Werk wechselbar. Konzeptberatung, Einweisung und Probeback-Service finden Sie unter www.nordcap.de/service/zusatzservice/.

serieT T98E-L

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	3216 x 1596 x 1220
Tiefe bei geöffneter Klappe	1621

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme (wahlweise)	250 x Pizza, Ø in cm: 33, pro Stunde 96 x Pizza, Ø in cm: 45, pro Stunde 108 x Pizzablech, 600 x 400 mm, pro Stunde
----------------------	---

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	43,8 kW 400 V 3N 50 Hz

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Standgerät
-----------------	------------

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	25 bis 320 °C
-------------------	---------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	916 kg 720 kg
------------------------	-----------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Edelstahl
Verkleidung innen	Edelstahl
Isolierung	Energiesparisolierung (Mineralwolle)

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	493100198200
Verkaufspreis	66.979,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Beladungsband, für serieT T98E - L / T98E - XL	49368504280	6.575,00 €
Entladungsband, für serieT T98E - L / T98E - XL	49368504290	6.575,00 €
Teleskoprampe, für serieT T98E - L / T98E - XL	49368013000	2.485,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 60.



MORETTI Elektro-Tunnelofen / -Bandofen / -Prebake-Ofen serieT T98E-XL

- zum Backen und Vorbacken von Pizzen geeignet
- für direktes Backen oder Backen auf EN-Blechen 600 x 400 mm
- 3 Backkammern nebeneinander
- Ofenklappe, nach vorn abklappbar, Wärmeschutzglas
- Edelstahl-Transportband, Bandbreite in mm: 810, Nutzhöhe in mm: 80, Edelstahl-Gebläse
- elektronische Steuerung (vorn links)
- 1 x TFT-Touch-Farb-Display (5,0 Zoll), multilingual, 100 Programme, Adaptive-Power®, Start / Stopp Steuerung, Fehlerdiagnose / -meldedisplay, elektronische Bandgeschwindigkeitskontrolle, einstellbares Luftvolumen, 4 x Thermoelement, WiFi-Schnittstelle, USB-Schnittstelle, Cool-Around®, Glaserwärmung max. 38 °C
- Economy-Energiesparfunktion, Programmspeicherplätze für eigene Programme, Selbstdiagnosesystem
- Arbeitstemperatur getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar
- Heizelemente zur Reinigung leicht erreichbar

Hinweis:

Laufrichtung bedienseitig von links nach rechts vorgegeben, ab Werk wechselbar. Konzeptberatung, Einweisung und Probeback-Service finden Sie unter www.nordcap.de/service/zusatzservice/.

serieT T98E-XL	
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	4386 x 1596 x 1220
Tiefe bei geöffneter Klappe	1621
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme (wahlweise)	375 x Pizza, Ø in cm: 33, pro Stunde 144 x Pizza, Ø in cm: 45, pro Stunde 162 x Pizzablech, 600 x 400 mm, pro Stunde
TECHNISCHE DATEN	
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	65,7 kW 400 V 3N 50 Hz
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Arbeitstemperatur	25 bis 320 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto Netto	1374 kg 1080 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Edelstahl
Verkleidung innen	Edelstahl
Isolierung	Energiesparisolierung (Mineralwolle)
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	493100198300
Verkaufspreis	90.945,00 €

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Beladungsband, für serieT T98E - L / T98E - XL	49368504280	6.575,00 €
Entladungsband, für serieT T98E - L / T98E - XL	49368504290	6.575,00 €
Teleskoprampe, für serieT T98E - L / T98E - XL	49368013000	2.485,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 60.



Entdecken Sie hier unseren neuen Pizzaofen CORE



PIZZAOFEN CORE

Der erste Ofen der Welt mit Condecktion®-Technologie



Die exklusive patentierte Condecktion®-Technologie kombiniert das Beste aus zwei Welten: Zum einen die Perfektion des statischen Backens und zum anderen

sorgen kontrollierte warme Luftströme für eine höhere Geschwindigkeit bei der Fertigstellung der Backwaren.

Maximieren Sie Ihre Arbeits- und Servicegeschwindigkeit!

- reduzierte Wartezeiten, verringerter Energiebedarf, keine Lebensmittelverschwendung
- bis zu 20% schneller im Refining™-Prozess als statische Öfen
- kompakte Bauweise und Modularität macht einfache Integration in jede Umgebung möglich
- vielseitig einsetzbar: Backen Sie Pizzaböden und halbfertige Ofenprodukte fertig oder bereiten Sie Kleingebäck und andere Backerzeugnisse von Grund auf zu

maximale Leistung: 4 kW,
durchschnittlicher
Energieverbrauch: 1,5 kWh / h

Höchsttemperatur
bis zu 290 °C

Innenmaße der Backkammer,
B x H x T in mm: 610 x 410 x 180,
Anschluss: elektrisch



mit dem intuitiven Tablet
mit Slide-Funktion kann
jeder Ofen einzeln ange-
steuert werden (optional)

individuell einstellbar:
einfache Fernsteuerung
und Verwaltung mit der
Smart-Baking™-App

Einzelaufstellung oder
Kombination von 2 bis 4 Öfen
optional mit nur einer Steuerung

Hohe Kombinationsgabe



Bis zu vier CORE Öfen können auf verschiedene Weise miteinander kombiniert werden – entweder nebeneinander und / oder übereinander. Der Clou: Mit dem optionalen Tablet wird unabhängig von der Anzahl der Öfen nur eine Steuerung benötigt.

CORE | Kombination

3 x Backkammern seitlich



CORE | Kombination

3 x Backkammern senkrecht



CORE | Kombination

4 x Backkammern



MORETTI Elektro-Refining-Ofen CORE

- zum Backen oder Fertigbacken von Pizza, Kleingebäck und sonstigen Backerzeugnissen
- für direktes Backen oder Backen auf EN-Blechen 600 x 400 mm
- Modulsystem, stapelbar (bis zu 3 Backkammern)
- Ofenklappe, nach unten abklappbar, Wärmeschutzglas, durchgehender Edelstahlgriff
- Innenbeleuchtung (je Backkammer), stoßgeschützt eingebaut
- elektronische Steuerung

- TFT-Touch-Farb-Display mit IPS-Panel (10,1"), programmierbar, multilingual, blendfrei, Adaptive-Power®, Cool-Around®, Glaserwärmung max. 38 °C, Timer-Funktion, USB-Schnittstelle, WiFi-Schnittstelle
- programmierbarer Hotkey für meistgenutzte Programme, Selbstdiagnosesystem, Reinigungssystem
- Arbeitstemperatur getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar
- thermostatische Temperaturregelung, Temperaturbegrenzer

Hinweis:

Lieferung ohne Abdeckhaube.

Konzeptberatung, Einweisung und Probeback-Service finden Sie unter www.nordcap.de/service/zusatzservice/.



CORE 1 x Backkammer

	CORE 1 x Backkammer	CORE 2 x Backkammer
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	800 x 690 x 352	800 x 690 x 674
innen (B x T x H)	610 x 410 x 180	610 x 410 x 180 180
Tiefe mit Haube	818	
Tiefe bei geöffneter Klappe	798	
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	2 x Pizza, Ø in cm: 30 1 x Pizzablech, 600 x 400 mm	2 + 2 x Pizza, Ø in cm: 30 1 + 1 x Pizzablech, 600 x 400 mm
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	4,0 kW 230 V 1N 50 Hz	8,0 kW 230 V 1N 50 Hz
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Tischgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	bis 290 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	60 kg 50 kg	120 kg 100 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Korpus: Edelstahl, Edelstahl-Rahmen, schwarz	
Verkleidung innen	Seiten und Oben: aluminisierter Stahl, Boden: Schamottstein, Innenrückwand: Edelstahlblech mit Spiegel-Effekt	
Isolierung	Hitzeisolierung mit Cool-Around® Technology	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	4938011940	4938011950
Verkaufspreis	auf Anfrage	auf Anfrage

SERIENZUBEHÖR

Anschlusskabel, Länge in mm: 300	1
Füße, justierbar	4

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Haube, für CORE Refining-Ofen	4938011890	759,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 59.



MORETTI Rotationsofen serieR

- für EN 600 x 400 mm
- 2 x Radialventilator mit Umkehrfunktion
- 1 x Doppelglastür, Edelstahlrahmen, Drehgriff
- Halogen-Innenbeleuchtung, geschützt angeordnet, leicht austauschbar
- 360° Rotationssystem, Einfahr-Trolley für 14 x EN-Blech
- justierbare Luftleitbleche
- elektronische Steuerung

- TFT-Farbbildschirm mit Touchscreen (5"), 100 Programme, Luftfeuchtigkeit regelbar, Fehlerdiagnose / -meldedisplay, Adaptive-Power®, USB-Schnittstelle, Ein- / Ausschalter für Rotation
- programmierbarer Hotkey für meistgenutzte Programme
- bauseitiger Wasseranschluss, bauseitiger Wasserablauf, Ø in mm: 15
- Dampfabzugshaube

Hinweis:

Einfahr-Trolley für 18 x EN-Bleche 600 x 400 mm auf Anfrage gegen Aufpreis erhältlich. Wir empfehlen dringend die Nutzung eines Wasserenthärters.



serieR R14E

	serieR R14E	serieR R14G
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	1120 x 1592 x 2486	1120 x 1592 x 2628
innen (B x T x H)	980 x 932 x 1784	
Tiefe mit Haube	1801	
Tiefe bei geöffneter Tür	2335	
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	1 x Einfahr-Trolley für 14 x EN 600 x 400 mm 1 x Einfahr-Trolley für 18 x EN 600 x 400 mm	
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	Gas
Anschlusswert (Elektro)	25,56 kW 400 V 3N 50 Hz	1,72 kW 400 V 3N 50 Hz
Anschlusswert (Gas)		40,00 kW
Wasserdruck	1 bis 1,5 bar	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	50 bis 270 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	650 kg 580 kg	750 kg 650 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CNS 1.4301	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
Isolierung	Energiesparisolierung (Mineralwolle)	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	493300100	493300101
Verkaufspreis	26.243,00 €	29.698,00 €

SERIENZUBEHÖR

Temperaturfühler	2	1
------------------	---	---

493300100

493300101



MORETTI Konvektionsofen serieF

- für EN 600 x 400 mm
- serieF F50E: 1 x Radialventilator mit Umkehrfunktion
- serieF F100E: 2 x Radialventilator mit Umkehrfunktion
- 1 x Doppelglastür, gehärtete Scheibe, inneres Glas aufklappbar, ergonomischer Griff
- Halogen-Innenbeleuchtung, leicht austauschbar

- elektronische Steuerung
- TFT-Display, 100 Programme, Luftfeuchtigkeit regelbar, Ein- / Ausschalter für Rotation, Fehlerdiagnose / -meldedisplay, Adaptive-Power®, USB-Schnittstelle
- programmierbarer Hotkey für meistgenutzte Programme
- bauseitiger Wasseranschluss, bauseitiger Wasserablauf, Ø in mm: 11

Hinweis:

Der F50E ist mit serieS S50E MULTIBAKE (Seite 30) und iDeck PM 60.60 oder iDeck iD-M 60.60 DIGITAL (Seite 4) kombinierbar.



serieF F50E

	serieF F50E	serieF F100E
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	850 x 1067 x 700	850 x 1067 x 1110
innen (B x T x H)	610 x 417 x 485	610 x 417 x 897
Tiefe mit Haube	1333	
Tiefe bei geöffneter Tür	1653	
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme	5 x EN 600 x 400 mm	10 x EN 600 x 400 mm
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	9,30 kW 400 V 3N 50 Hz	18,50 kW 400 V 3N 50 Hz
Wasserdruck	1 bis 1,5 bar	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	50 bis 270 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	120 kg 105 kg	165 kg 145 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CNS 1.4301	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
Isolierung	Energiesparisolierung (Mineralwolle)	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	493500600050	493500600100
Verkaufspreis	8.266,00 €	10.427,00 €

SERIENZUBEHÖR

Temperaturfühler	1
------------------	---



MORETTI Regenerationsofen LINK

- Edelstahl-Ofenklappe mit Sicherheitsglas, nach unten abklappbar, durchgehender Edelstahlgriff
- Innenbeleuchtung (je Backkammer), stoßgeschützt eingebaut
- 2 x Regenerationskammer

- elektronische Steuerung
- Steuerung für Start / Stopp, Timer, Licht, Ober- / Unterhitze, Thermostat
- Reinigungssystem



LINK

LINK

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	600 x 585 x 420
innen (B x T x H)	410 x 410 x 100 100
Tiefe bei geöffneter Tür	706

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	3,00 kW 230 V 1N 50 Hz

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Tischgerät
-----------------	------------

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	280 °C
-------------------	--------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	53 kg 43 kg
------------------------	---------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Front: gefalteter Edelstahl, Seitenpaneele: lackiertes Stahlblech
Verkleidung innen	Seiten und Oben: aluminisierter Stahl, Boden: Schamottstein
Isolierung	Energiesparisolierung (Mineralwolle)

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	493650001
Verkaufspreis	3.357,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, justierbar	4
------------------	---

MORETTI Spiralteigknetmaschine Serie iMix iM

- iM 8 - iMix: für bis zu 8 kg Teig
- iM 12 - iMix: für bis zu 12 kg Teig
- iM 18 - iMix: für bis zu 18 kg Teig
- iM 25 - iMix: für bis zu 25 kg Teig

- iM 38 - iMix: für bis zu 38 kg Teig
- iM 44 - iMix: für bis zu 44 kg Teig
- 1 x Knetgeschwindigkeit, Start / Stopp Steuerung, Timer-Funktion



iMix iM 8

	iMix iM 8	iMix iM 12	iMix iM 18
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	280 x 543 x 547	350 x 664 x 680	380 x 680 x 680
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro		
Anschlusswert (Elektro)	0,37 kW 230 V 1 50 Hz	0,75 kW 400 V 3 50 Hz	
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Standgerät		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	41 kg 36 kg	65 kg 60 kg	82 kg 65 kg
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	493100000	493100400	493101000
Verkaufspreis	1.598,00 €	1.984,00 €	2.137,00 €

	iMix iM 25	iMix iM 38	iMix iM 44
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	430 x 748 x 760	450 x 805 x 760	530 x 831 x 760
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro		
Anschlusswert (Elektro)	1,10 kW 400 V 3 50 Hz	1,50 kW 400 V 3 50 Hz	
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Standgerät		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	100 kg 95 kg	112 kg 105 kg	113 kg 105 kg
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	493101600	493102100	493102700
Verkaufspreis	2.559,00 €	2.885,00 €	3.165,00 €

SERIENZUBEHÖR

Räder	493100000	493100400	493101000	493101600	493102100	493102700
	-	4	4	4	4	4





iMix iM R 25 / 2V

MORETTI Spiralteigknetmaschine Serie iMix iM R

- iMix iM R 25 / 2V: für bis zu 25 kg Teig
- iMix iM R 38 / 2V: für bis zu 38 kg Teig
- iMix iM R 44 / 2V: für bis zu 44 kg Teig
- hochklappbarer Kopf
- 2 x Knetgeschwindigkeit, Start / Stopp Steuerung, Timer-Funktion

	iMix iM R 25 / 2V	iMix iM R 38 / 2V	iMix iM R 44 / 2V
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	450 x 750 x 777	500 x 810 x 777	550 x 825 x 777
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro		
Anschlusswert (Elektro)	1,40 kW 400 V 3 50 Hz	2,20 kW 400 V 3 50 Hz	
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Standgerät		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	126 kg 119 kg	137 kg 129 kg	153 kg 145 kg
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	493104600	493104638	493104644
Verkaufspreis	3.449,00 €	3.859,00 €	4.098,00 €

SERIENZUBEHÖR

Räder

4



iRoll iF 30

MORETTI Teigausrollmaschine Serie iRoll iF

- iRoll iF 30: zur Herstellung von runden Teigen bis Ø in mm: 300
- iRoll iF 40: zur Herstellung von runden Teigen bis Ø in mm: 400
- iRoll iF 40P: zur Herstellung von eckigen Teigen bis B in mm: 400

	iRoll iF 30	iRoll iF 40	iRoll iF 40P
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	420 x 450 x 650	520 x 450 x 712	520 x 450 x 750
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro		
Anschlusswert (Elektro)	0,25 kW 230 V 1N 50 Hz	0,35 kW 230 V 1N 50 Hz	
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Tischgerät		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	38 kg 35 kg	50 kg 45 kg	
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	493200000	493200200	493200400
Verkaufspreis	1.939,00 €	2.089,00 €	2.315,00 €

SONDERZUBEHÖR

Fußpedal, für iRoll iF 30-40-40P

Artikel-Nr.

4933330000

Preis

110,00 €



Profi-Zubehör für Pizzatechnik	Artikelnummer	Preis
Alu-Pizzabrett, mit Griff, Ø in mm: 370	419400400	57,00 €
Drahtbürste für Reinigung, mit Schaber an der Spitze, Borsten aus Messing	419400440	108,00 €
Pizza-Gitter DF 33, Ø in mm: 330	419400600	11,00 €
Pizza-Gitter DF 4060, B x T in mm: 400 x 600	419400630	34,00 €
Pizza-Gitter DF 45, Ø in mm: 450	419400610	15,00 €
Pizza-Gitter DF 50, Ø in mm: 500	419400620	18,00 €
Pizza-Schaufel, B x T in mm 360 x 360	419400450	155,00 €
Pizza-Schneidrad, Messer-Ø in mm: 100	419400430	11,00 €
Pizza-Set Basic, 4 Teile	419400410	140,00 €
Pizza-Set Professional, 7 Teile	419400411	492,00 €
Pizzateig-Schneider, mit Edelstahlklinge und Plastikgriff	419400420	9,00 €

This image shows a full page of blank graph paper. The grid consists of small, uniform squares formed by thin, light gray lines. There are no margins, text, or other markings on the page.

SPOTTED

Pizzalösungen by NordCap

Unsere zahlreichen Referenzen im Bereich Pizzatechnik sind so vielfältig wie der (meistens) runde Teiggenuss selbst. Vom Pizzangebot in einem Supermarkt und Pizza als Zusatzgeschäft in einer Bäckerei über die klassische Pizzeria bis hin zu einer Pizzalösung für die Verpflegung von Studenten ist alles dabei. Hier geben wir Ihnen bereits einen kleinen Überblick. Auf unserer Website können Sie weitere Geräte und Konzeptlösungen zum Thema Pizza und anderen Bereichen der Außer-Haus-Verpflegung und des Lebensmittelhandels entdecken.



www.nordcap.de/ueber-nordcap/referenzenuebersicht



Objekt: Warurig - Mondo Italiano, Hammersbach



Objekt: Henry likes Pizza, Hamburg



Objekt: Schlüters - Pizza & More, Studierendenwerke Hamburg



Objekt: Edeka Habig, Offenburg



Objekt: Manoamano Bar, Wiesbaden

Finanzen/Service

28307 Bremen
Thalenhorststraße 15
Tel. +49 421 48557-0
Fax +49 421 488650
bremen@nordcap.de

Vertrieb Ost

12681 Berlin
Wolfener Straße 32/34, Haus K
Tel. +49 30 936684-0
Fax +49 30 936684-44
berlin@nordcap.de

Vertrieb West

40699 Erkrath
Max-Planck-Straße 30
Tel. +49 211 540054-0
Fax +49 211 540054-54
erkrath@nordcap.de

Vertrieb Nord

21079 Hamburg
Großmoorbogen 5
Tel. +49 40 766183-0
Fax +49 40 770799
hamburg@nordcap.de

Vertrieb Süd

55218 Ingelheim
Hermann-Bopp-Straße 4
Tel. +49 6132 7101-0
Fax +49 6132 7101-20
ingelheim@nordcap.de



www.nordcap.de