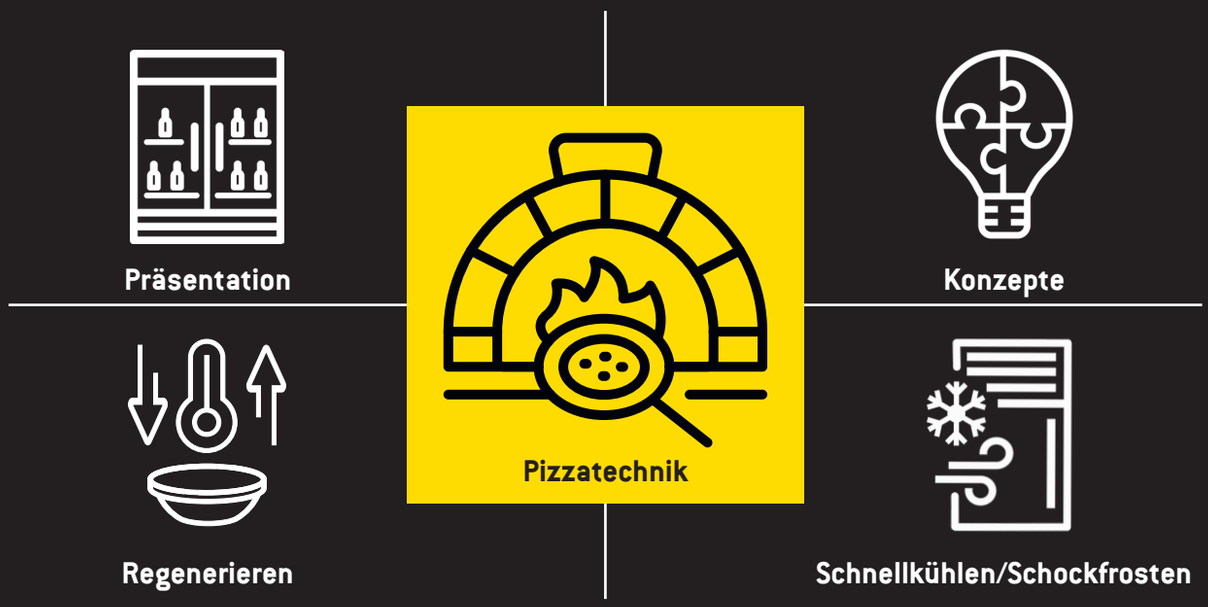
WE CARE FOR FOOD

NordCap Xpress

NordCap Product World

NordCap Solutions



NordCap®

TECHNIK. SONDERBAU. KONZEPTE. SERVICE.

2025.2026

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

PIZZA- & BACKÖFEN serieS

serieS MULTIBAKE S100E / S105E / S120E 6, 10
serieS MULTIBAKE S125E / S140E 6, 12
serieS MULTIBAKE S50E / S50E ICON 14, 15

PIZZAÖFEN SERIE NEAPOLIS

Serie NEAPOLIS 4 / 6 / 9 16, 17

PIZZAOFEN serieX

serieX X100E 18, 20

REFINING-ÖFEN CORE

CORE 1 / CORE 2 22, 23

TUNNELÖFEN serieT

serieT T64E / T75E / T96E / T98E (Elektroausführung) 24, 26
serieT T64G / T75G / T96G / T98G (Gasausführung) 24, 28
serieT T98E-L / T98E-XL (Elektroausführung) 30, 32

PIZZAÖFEN serieP

serieP P60E / P80E 34, 36
serieP P110G A / P110 G B (Gasausführung) 35, 38
serieP P120E A / B / C 40, 42
serieP AMALFI A / B / C / D 41, 44

KONVEKTIONSÖFEN serieF

serieF F50E / F100E 46

ROTATIONSOFEN serieR

serieR R14E 47

PIZZAÖFEN SERIE IDECK

Serie iDeck mit digitaler Steuerung 48
Serie iDeck mit mechanischer Steuerung 49

SPIRALTEIGKNETMASCHINEN SERIE IMIX

Serie iMix iM / iMix iM R 61, 62

TEIGAUSROLLMASCHINEN SERIE IROLL IF S

Serie iRoll iF 30 / 40 / 40P 63

PROFI-ZUBEHÖR FÜR PIZZATECHNIK

z. B. Drahtbürste, Pizza-Gitter, Pizza-Schaufel u.a. 64

Willkommen bei NordCap Solutions

Willkommen in der Welt des Pizzabackens von Siegfried Schweizer

Expertise von Profis für Profis

Die Anforderungen und Herausforderungen in der Foodbranche wandeln sich stetig und immer schneller. Eine lösungsorientierte Beratung, individuell zugeschnitten auf das eigene Business, wird daher immer wichtiger.

Aus dieser Feststellung heraus ist das **NordCap Team Solutions** entstanden, das Ihnen für fünf Kernbereiche der Foodbranche mit fundierten Kenntnissen über Prozesse und technische Lösungen sowie echtem Branchen-Know-How mit Rat und Tat zur Seite steht.

NordCap® SOLUTIONS

Konzepte

Pizzatechnik

Präsentation

Regenerieren

Schnellkühlen/Schockfrosten

Für den Bereich Pizzatechnik ist Siegfried Schweizer Ihr kompetenter Ansprechpartner. Bei allen Fragen rund um dieses Thema freut er sich über Ihren Anruf oder Ihre E-Mail.

Siegfried Schweizer
Systemberatung Pizzatechnik
mobil +49 171 7144966
E-Mail siegfried.schweizer@nordcap.de

4 Fragen an. . .
Siegfried Schweizer

Bei NordCap bist du:
Ich bin Systemberater Pizzatechnik im NordCap Team Solutions und berate im Rahmen dieser Tätigkeit Gastronomen, Fachhändler und Planer im Verkauf und in der Konzeptentwicklung.

Was qualifiziert dich?
Ich bin gelernter Koch und habe in verschiedenen Bereichen der Gastronomie gearbeitet – von der Sterneküche bis zur 5 Sterne Hotellerie. Seit über 30 Jahren bin ich mit voller Leidenschaft im Vertrieb von Großküchenprodukten tätig, davon gut 13 Jahre speziell im Bereich Pizzatechnik. Regelmäßige Workshops im MORETTI LAB und der enge Kontakt zu Gastronomen und Pizzabäckern haben mein Wissen in diesem Bereich zunehmend vertieft.

Was ist das Beste an deinem Job?
Mitzuerleben, wie aus meiner Beratung heraus ein gastronomisches Konzept umgesetzt wird, mit dem am Ende nicht nur alle zufrieden sind, sondern auch Erfolg haben. Daraus sind auch schon viele Freundschaften entstanden.

Was ist deine persönliche Lieblingspizza?
Die klassische Pizza Margherita, hergestellt aus original italienischen Zutaten und gebacken in einem Ofen von MORETTI FORNI – einfach gut und unübertroffen.

Das Pizzaforum mit Siegfried Schweizer ist eine beliebte Veranstaltung unserer NordCap SCHOOL.

NordCap l(i)ebt Pizza

Seit 2011: Exklusivpartner von MORETTI FORNI für den deutschen Markt

Als langjähriger Exklusivpartner des renommierten italienischen Pizzaofenherstellers MORETTI FORNI für den deutschen Markt haben wir rund um den beliebten Snack viel Erfahrung und Wissen gewonnen.

Mit den professionellen Pizzaöfen von MORETTI FORNI by NordCap sind wir als offizielle Deutschlandvertretung in der Lage, für jede individuelle Lösung den optimalen Profi-Pizzaofen sowie das entsprechende Zubehör für das professsionelle Backen von Pizza anzubieten.

Die bekanntesten italienischen und internationalen Köche sowie die berühmtesten Pizza- und Restaurantketten weltweit haben sich für die Zuverlässigkeit und die innovativen Technologien der Pizzaöfen von MORETTI FORNI entschieden.

MORETTI FORNI

Erfahrung & Innovation seit 1946

- weltweit agierendes, italienisches Familienunternehmen seit 1966
- Entwicklung des ersten elektrischen und patentierten Konditoreibackofens durch Firmengründer Placido Moretti bereits 1946
- uneingeschränkter Marktführer im Bereich Backtechnologien für Hefeprodukte
- zahlreiche Patente auf Technologien & Design
- mit **Moretti LAB** Gründung der ersten Back-Akademie der Welt (2011)
- Entwicklung des ersten elektrischen Ofens für original italienische Pizza Neapoletana
- Betreiber des Forschungslabors CotturaFutura®

Innovative Energieeffizienz: serieS

Nach zwei Jahren intensiver Entwicklungsarbeit hat Moretti Forni die Backöfen der serieS auf den Markt gebracht. Überaus innovativ in Funktionalität und Design konnte insbesondere der **Energieverbrauch um 30% gesenkt** und die **Geschwindigkeit um 20% erhöht** werden.

Fource™ Technology
Exklusives Patent: ermöglicht eine Reduzierung der installierten Leistung um 20%, bei gleicher verfügbarer Leistung (optional)

Adaptive-Power® Technology
Proportionale Leistungskontrolle:
hohe Energieeffizienz, niedriger Energieverbrauch

Dual-Temp® Technology
Getrennte Steuerung von zwei Temperaturen
in derselben Backkammer

Dual-Power™ Technology
Getrennte Steuerung für Ober- und Unterhitze

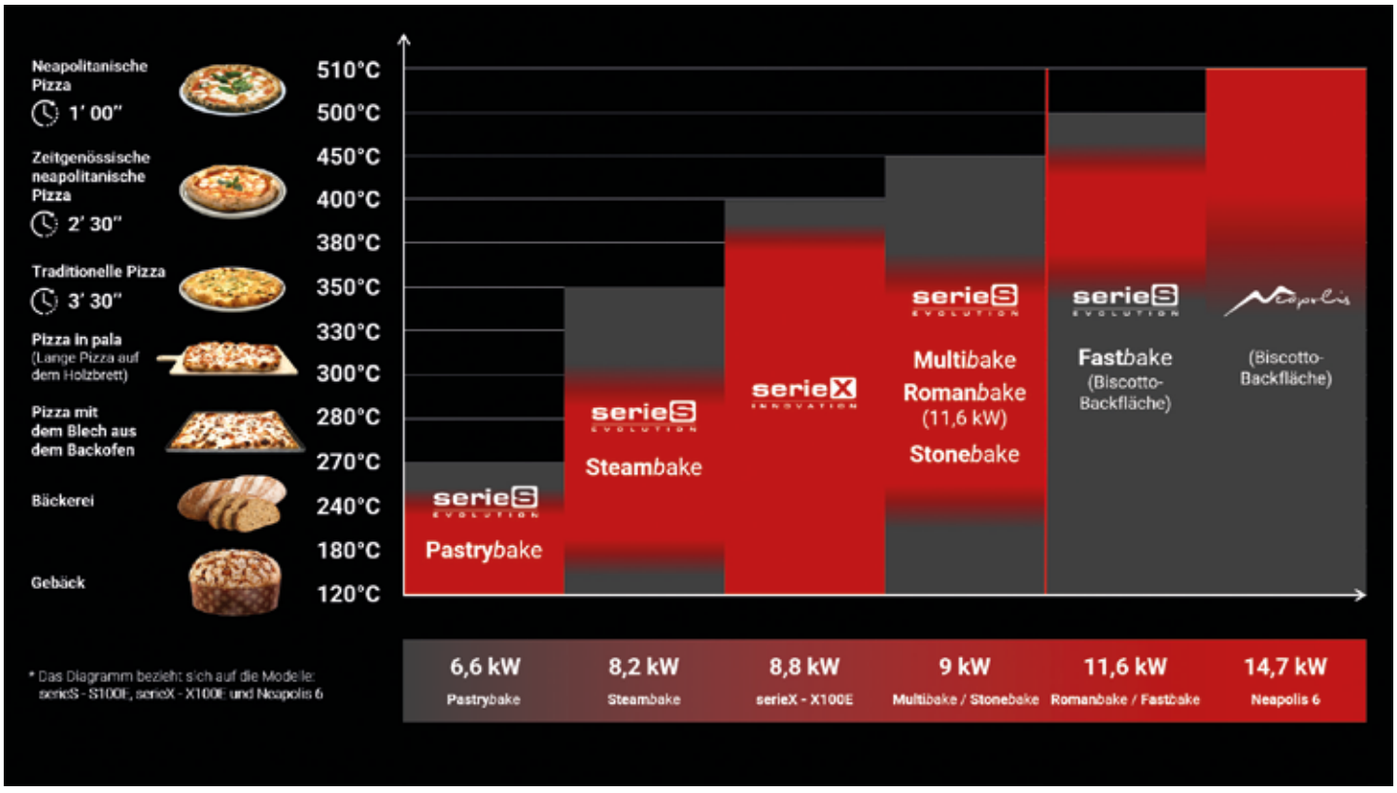
Power-Boost™ Technology
Steigerung der Leistung bei Zeiten hoher Auslastung

Half-Load™ Technology
Bei halber Beladung der Backkammer

Eco-Standby™ Technology
Berücksichtigung von Arbeitspausen

MORETTI FORNI: Hitze ist eine Zutat®

Für jede Anwendung die optimale Lösung



Backöfen serieS

Die Öfen der serieS können mit **6 verschiedenen Backkammern** ausgestattet werden.
Dadurch decken sie ein sehr breites Spektrum an Temperaturanforderungen ab.
Über die verschiedenen Backkammern hinaus können verschiedene Abmessungen, Anzahl der Kammern, Kochfeldmaterialen, Türöffnungsrichtungen, Oberflächen und vieles mehr gewählt werden.

Backöfen serieX

Eine der vielen Besonderheiten der serieX ist die sogenannte AnyChef™ Technologie. Die integrierte Schnittstelle **vereinfacht die Benutzerbedienung**, in dem automatisch der ideale Backzyklus eingestellt und die beste Zone zum Backen vorgeschlagen wird. Der Backprozess ist für jede Produktart optimiert: Pizza, Brot, Gebäck sowie Gastronomieprodukte.

Elektrobacköfen Serie Neapolis

Der leistungsstärkste Elektrobackofen der Welt ist in der Lage, **Pizza in weniger als einer Minute** zuzubereiten.
Mit seiner maximalen **Temperatur von 510 °C** bietet er die erste elektrische Alternative zum Holzbackofen für die Herstellung von neapolitanischer Pizza.
Jederzeit konstante Temperatur mit unvergleichlicher Wärmeverteilung.

SPOTTED: Pizzalösungen by NordCap

Konzepte so vielfältig wie der runde Teiggenuss selbst

Schlüters - Pizza & More | Studierendenwerke Hamburg

Bar **Manoamano Bar** | Wiesbaden

Restaurant **Henry likes Pizza** | Hamburg

Restaurant **Da Franco** | Hamburg

Bäckerei **Schanze** | Hamburg

Take Away **Pizzapiraten** | Nürnberg

Spezialitätenhandel **Waurig - Mondo Italiano**
Hammersbach

Pizzeria **Spaccaforno Poelchaukamp** | Hamburg

Brauhaus **Henninger Turm** | Frankfurt

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 Traditionsunternehmen 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.

Außengehäuse aus Edelstahl

Tür und Türöffnungssystem in heavy-duty-Ausführung

doppelte Isolierung mit Steinwolle

sandgestrahlter Schamottsteinboden, unter dem Steinboden angeordnete Heizelemente

Gärschränke und offene Untergestelle jeweils mit vier Lenkrollen, die beiden vorderen mit Bremse

intuitives TFT-Farbdisplay

große, gehärtete Scheibe für die bestmögliche Sichtbarkeit

besonders starke Innenbeleuchtung

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

innovative seitliche Werkzeughalterung (optional)

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 fünf Modellgrößen: S100E ICON, S105E ICON, S120E ICON, S125E ICON und S140E ICON
- **Höhe der Backkammern** – Je nach Modell gibt es Backkammern mit zwei Innenhöhen (160 mm oder 220 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

Sind Sie ein „**Stone**baker“ oder ein „**Multi**baker“?

Ja nachdem, ob Sie mit Ihrem Pizzaofen ausschließlich richtig gute Pizza backen wollen, oder ob Sie neben leckerer Pizza auch mal etwas anderes produzieren möchten, ist entweder die Variante „**Stone**bake“ oder „**Multi**bake“ die für Sie optimale Alternative. Wählen Sie die für Sie zutreffende Aussage und finden Sie den für Sie idealen serieS-Ofen – fix und fertig vorkonfiguriert.

Team Stonebake

„Ich will mit meinem Ofen immer nur richtig gute Pizza backen!“

Variante „**Stone**bake“

Sie wollen ausschließliche Pizza backen? Dann ist die Variante **Stone**bake die für Sie richtige Wahl. Der Schamottsteinboden ist für klassische Pizza einfach unschlagbar. Die Wärme wird optimal und gleichmäßig übertragen, wodurch auch die zartesten Beläge genussvoll zur Geltung kommen

Elektro-Pizzaofen serieS S100E Variante **Stone**bake – mit 2 Backkammern		
Artikel	Artikel-Nr.	Preis
1 x Abdeckhaube für serieS S100E*	493400220100	1.397,00 €
1 x Backkammer **Stone**bake S100E	493400219126	11.759,00 €
1 x Backkammer **Stone**bake S100E	493400219126	11.759,00 €
1 x Grundplatte (BASE) für serieS S100E*	493400221100	1.039,00 €
1 x Untergestell S/80 für serieS S100E	493400125100	1.399,00 €
Gesamtpreis wie abgebildet		27.353,00 €

* zwingend erforderliches Montagezubehör

Team Multibake

„Ich will richtig gute Pizza backen, aber auch etwas anderes produzieren!“

Variante „**Multi**bake“

Bei Ihnen ist Vielseitigkeit Trumpf? Dann ist die Variante **Multi**bake für Sie ideal: Perfektes Backen mit feuerfester oder strukturierter Oberfläche für Pizza, Brot, Gebäck und Gastronomie.
Die **Multi**bake Backkammern sind auch mit einer Höhe von 22 cm erhältlich, zum Beispiel für das Backen von Panettone.

Elektro-Pizzaofen serieS S100E Variante **Multi**bake – mit 2 Backkammern		
Artikel	Artikel-Nr.	Preis
1 x Abdeckhaube für serieS S100E*	493400220100	1.379,00 €
1 x Backkammer **Multi**bake S100E	493400219100	9.871,00 €
1 x Backkammer **Multi**bake S100E	493400219100	9.871,00 €
1 x Grundplatte (BASE) für serieS S100E*	493400221100	1.039,00 €
1 x Untergestell S/80 für serieS S100E	493400125100	1.399,00 €
Gesamtpreis wie abgebildet		23.577,00 €

* zwingend erforderliches Montagezubehör

Vier weitere Backkammern für die serieS

Fastbake

Backkammer „**Fast**bake“

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%.

Romanbake

Backkammer „**Roman**bake“

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.

Steambake

Backkammer „**Steam**bake“

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

Backkammer „**Pastry**bake“

Perfekt für Gebäck und große Sauerteigartikel. 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.

MORETTI Elektro-Pizzaofen serieS MULTIBAKE

serieS S100E MULTIBAKE

- für direktes Backen oder Backen auf EN-Blechen 600 x 400 mm
- Modulsystem, stapelbar (bis zu 3 Backkammern)
- Gehäuse-Überhitzungsschuss (max. 65 °C)
- Ofenklappe, nach unten abklappbar, Wärmeschutzglas, durchgehender Edelstahlgriff
- doppelte LED-Innenbeleuchtung (je Backkammer), geschützt angeordnet
- Backkammer, Innenhöhe 16 cm, hell ausgeleuchtet
- Heizelemente (unterhalb des Bodens angeordnet), Thermoelement
- elektronische Steuerung, TFT-Touch-Farb-Display (5,0 Zoll), multilingual
- 100 Programme, Steuerung für Start / Stopp, Timer, Licht, Adaptive-Power®
- Fehlerdiagnose / -meldedisplay, Economy-Energiesparfunktion
- Programmspeicherplätze für eigene Programme, programmierbarer Hotkey
- programmierbare An- / Abschaltzeitpunkte
- USB-Schnittstelle, WiFi-Schnittstelle, SmartBaking-App
- automatisches Reinigungsprogramm
- Arbeitstemperatur getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar
- Edelstahl-Dampfablass (an der Oberseite)

Hinweis:
Produktabbildung ähnlich. Lieferung ohne Abdeckhaube und Gärschrank (siehe Sonderzubehör).

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

Alle Modelle auch mit Backkammer mit Innenhöhe von 22 cm auf Anfrage gegen Aufpreis lieferbar. Bitte bei Bestellung angeben.

Alle Modelle auch als „ICON"-Variante sowie in Stone-, Pastry-, Steam-, Roman- oder Fastbake-Ausführung auf Anfrage gegen Aufpreis erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.

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

MORETTI Elektro-Pizzaofen serieS MULTIBAKE

	serieS S100E MULTIBAKE	serieS S105E MULTIBAKE	serieS S120E MULTIBAKE
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	1365 x 1208 x 360	1365 x 1738 x 360	1660 x 1208 x 360
innen (B x T x H)	950 x 735 x 160	950 x 1265 x 160	1245 x 735 x 160
Tiefe mit Haube	1438	1968	1438
Tiefe bei geöffneter Klappe	1308	1838	1308
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	12 x Pizza, Ø in cm: 30 8 x Pizza, Ø in cm: 35 5 x Pizza, Ø in cm: 45 4 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
TECHNISCHE DATEN			
Energieverbrauch	2,70 kWh / Betriebsstunde	4,00 kWh / Betriebsstunde	3,60 kWh / Betriebsstunde
Energieart		Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	9,00 kW | 400 V | 3N | 50 Hz	13,20 kW | 400 V | 3N | 50 Hz	12,00 kW | 400 V | 3N | 50 Hz
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart		Standgerät	
TEMPERATURANGABEN			
Arbeitstemperatur		25 bis 450 °C	
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto | Netto	284 kg | 234 kg	410 kg | 360 kg	320 kg | 270 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	Türrahmen, Gerätegehäuse und Luftleitkanäle: Edelstahl (teils aluminisiert), Seitenblenden: Stahlblech, schwarz, einbrennlackiert		
Verkleidung innen	Seiten und Oben: aluminisierter Stahl, Boden: Schamottstein, komplett aus feuerfestem Material, sandgestrahlt		
Isolierung	Energiesparisolierung (Mineralwolle)		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	493400219100	493400219105	493400219120
Verkaufspreis	**9.871,00 €**	**11.667,00 €**	**10.336,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Verkaufspreis
serieS S100E MULTIBAKE	REV	nach oben öffnende Ofenklappe	**10.424,00 €**
serieS S105E MULTIBAKE	REV	nach oben öffnende Ofenklappe	**12.252,00 €**
serieS S120E MULTIBAKE	REV	nach oben öffnende Ofenklappe	**10.824,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Abdeckhaube, für serieS S100E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493400220100	1.397,00 €
Abdeckhaube, für serieS S105E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493400220105	1.698,00 €
Abdeckhaube, für serieS S120E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493400220120	1.529,00 €
Backblechtragschiene (2 Stk.), für serieS S105E, geeignet für Gärschrank und Untergestell	493400227903	117,00 €
Backblechtragschiene (2 Stk.), für serieS S120E, geeignet für Gärschrank	493400227904	122,00 €
Backblechtragschiene (2 Stk.), für serieS S50E / S100E / S120E und serieX X100E, geeignet für Gärschrank und Untergestell	493400227901	110,00 €
Grundplatte (Base), für serieS S100E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493400221100	1.039,00 €
Grundplatte (Base), für serieS S105E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493400221105	1.256,00 €
Grundplatte (Base), für serieS S120E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493400221120	1.086,00 €
Gärschrank, für serieS S100E, für bis zu 2 Backkammern, für bis zu 10 x Backblech 600 x 400 mm, mit 6 Paar Backblechtragschienen (max. 10 Paar), 1,50 kW | 230 V | 1 | 50 Hz, bis 65 °C, B x T x H in mm: 1370 x 1032 x 800, mit Rädern	493400222100	3.712,00 €
Gärschrank, für serieS S105E, für bis zu 2 Backkammern, für bis zu 20 x Backblech 600 x 400 mm, mit 6 Paar Backblechtragschienen (max. 10 Paar), 1,50 kW | 230 V | 1 | 50 Hz, bis 65 °C, B x T x H in mm: 1370 x 1562 x 800, mit Rädern	493400222105	4.152,15 €
Gärschrank, für serieS S120E, für bis zu 2 Backkammern, für bis zu 20 x Backblech 600 x 400 mm, mit 6 Paar Backblechtragschienen (max. 10 Paar), 1,50 kW | 230 V | 1 | 50 Hz, bis 65 °C, B x T x H in mm: 1660 x 1032 x 800, mit Rädern	493400222120	3.824,00 €
Kondensationshaube, für serieS S100E, 0,80 kW | 230 V | 1 | 50 Hz, B x T x H in mm: 1365 x 1560 x 800	493400240100	12.490,00 €
Kondensationshaube, für serieS S105E, 0,80 kW | 230 V | 1 | 50 Hz, B x T x H in mm: 1365 x 2090 x 800	493400240105	13.200,00 €
Kondensationshaube, für serieS S120E, 0,80 kW | 230 V | 1 | 50 Hz, B x T x H in mm: 1660 x 1560 x 800	493400240120	12.930,00 €
Untergestell, für serieS S100E, für bis zu 2 Backkammern, für bis zu 12 x Backblech 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 12 Paar), B x T x H in mm: 1370 x 1030 x 800, mit Rädern	493400125100	1.399,00 €
Untergestell, für serieS S105E, für bis zu 2 Backkammern, für bis zu 24 x Backblech 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 12 Paar), B x T x H in mm: 1370 x 1562 x 800, mit Rädern	493400123100	1.516,00 €
Untergestell, für serieS S120E, für bis zu 2 Backkammern, für bis zu 24 x Backblech 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 12 Paar), B x T x H in mm: 1660 x 1030 x 800, mit Rädern	493400125120	1.446,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 64.
Weiteres Sonderzubehör für die Modelle finden Sie auf www.nordcap.de

MORETTI Elektro-Pizzaofen serieS MULTIBAKE S125E / S140E

serieS S125E MULTIBAKE

- für direktes Backen oder Backen auf EN-Blechen 600 x 400 mm
- Modulsystem, stapelbar (bis zu 3 Backkammern)
- Gehäuse-Überhitzungsschuss (max. 65 °C)
- Ofenklappe, nach unten abklappbar, Wärmeschutzglas, durchgehender Edelstahlgriff
- doppelte LED-Innenbeleuchtung (je Backkammer), geschützt angeordnet
- Backkammer, Innenhöhe 16 cm, hell ausgeleuchtet
- Heizelemente (unterhalb des Bodens angeordnet), Thermoelement
- elektronische Steuerung, TFT-Touch-Farb-Display (5,0 Zoll), multilingual
- 100 Programme, Steuerung für Start / Stopp, Timer, Licht, Adaptive-Power®
- Fehlerdiagnose / -meldedisplay, Economy-Energiesparfunktion
- Programmspeicherplätze für eigene Programme, programmierbarer Hotkey
- programmierbare An- / Abschaltzeitpunkte
- USB-Schnittstelle, WiFi-Schnittstelle, SmartBaking-App
- automatisches Reinigungsprogramm
- Arbeitstemperatur getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar
- Edelstahl-Dampfablass (an der Oberseite)

Hinweis:
Produktabbildung ähnlich. Lieferung ohne Abdeckhaube und Gärschrank (siehe Sonderzubehör).

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

S125E MULTIBAKE auch mit Backkammer mit Innenhöhe von 22 cm auf Anfrage gegen Aufpreis lieferbar. Bitte bei Bestellung angeben.

Alle Modelle auch als „ICON"-Variante sowie in Pastry- und Steambake-Ausführung auf Anfrage gegen Aufpreis erhältlich. S125E MULTIBAKE zusätzlich in Stone- und Romanbake-Ausführung auf Anfrage gegen Aufpreis erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.

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

EL 400 V

MORETTI Elektro-Pizzaofen serieS MULTIBAKE S125E / S140E

	serieS S125E MULTIBAKE	serieS S140E MULTIBAKE
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	1660 x 1738 x 360	1815 x 1408 x 360
innen (B x T x H)	1245 x 1265 x 160	1400 x 935 x 160
Tiefe mit Haube	1968	1638
Tiefe bei geöffneter Klappe	1838	1508
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	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	12 x Pizza, Ø in cm: 30 9 x Pizza, Ø in cm: 35 6 x Pizza, Ø in cm: 45 4 x Pizzablech, 600 x 400 mm
TECHNISCHE DATEN		
Energieverbrauch	5,20 kWh / Betriebsstunde	5,00 kWh / Betriebsstunde
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	17,30 kW | 400 V | 3N | 50 Hz	16,00 kW | 400 V | 3N | 50 Hz
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	25 bis 450 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto | Netto	435 kg | 385 kg	436 kg | 386 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Türrahmen, Gerätegehäuse und Luftleitkanäle: Edelstahl (teils aluminisiert), Seitenblenden: Stahlblech, schwarz, einbrennlackiert	
Verkleidung innen	Seiten und Oben: aluminisierter Stahl, Boden: Schamottstein, komplett aus feuerfestem Material, sandgestrahlt	
Isolierung	Energiesparisolierung (Mineralwolle)	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	493400219125	493400219140
Verkaufspreis	**11.939,00 €**	**12.110,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Verkaufspreis
serieS S125E MULTIBAKE	REV	nach oben öffnende Ofenklappe	**12.497,00 €**
serieS S140E MULTIBAKE	REV	nach oben öffnende Ofenklappe	**13.320,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Abdeckhaube, für serieS S125E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493400220125	1.534,00 €
Abdeckhaube, für serieS S140E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493400220140	1.739,00 €
Backblechtragschiene (2 Stk.), für serieS S125E, geeignet für Gärschrank	493400227905	122,00 €
Backblechtragschiene (2 Stk.), für serieS S125E, geeignet für Untergestell	493400227902	110,00 €
Backblechtragschiene (2 Stk.), für serieS S140E, geeignet für Gärschrank	493400227906	122,00 €
Backblechtragschiene (2 Stk.), für serieS S140E, geeignet für Untergestell	493400227907	122,00 €
Grundplatte (Base), für serieS S125E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493400221125	1.263,00 €
Grundplatte (Base), für serieS S140E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493400221140	1.296,00 €
Gärschrank, für serieS S125E, für bis zu 2 Backkammern, für bis zu 30 x Backblech 600 x 400 mm, mit 6 Paar Backblechtragschienen (max. 10 Paar), 1,50 kW | 230 V | 1 | 50 Hz, bis 65 °C, B x T x H in mm: 1660 x 1562 x 800, mit Rädern	493400222125	4.528,00 €
Gärschrank, für serieS S140E, für bis zu 2 Backkammern, für bis zu 30 x Backblech 600 x 400 mm, mit 6 Paar Backblechtragschienen (max. 10 Paar), 1,50 kW | 230 V | 1 | 50 Hz, bis 65 °C, B x T x H in mm: 1815 x 1232 x 800, mit Rädern	493400222140	4.323,00 €
Kondensationshaube, für serieS S125E, 0,80 kW | 230 V | 1 | 50 Hz, B x T x H in mm: 1660 x 2090 x 800	493400240125	13.660,00 €
Kondensationshaube, für serieS S140E, 0,80 kW | 230 V | 1 | 50 Hz, B x T x H in mm: 1815 x 1760 x 800	493400240140	13.475,00 €
Untergestell, für serieS S125E, verstärkt, für bis zu 2 Backkammern, für bis zu 36 x Backblech 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 12 Paar), B x T x H in mm: 1660 x 1562 x 806, mit Rädern	493400125125	2.599,00 €
Untergestell, für serieS S140E, verstärkt, für bis zu 2 Backkammern, für bis zu 36 x Backblech 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 12 Paar), B x T x H in mm: 1815 x 1232 x 806, mit Rädern	493400125140	2.468,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 64.
Weiteres Sonderzubehör für die Modelle finden Sie auf www.nordcap.de

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 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.

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 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

MORETTI Elektro-Pizzaofen serieS MULTIBAKE S50E / S50E ICON

- für direktes Backen oder Backen auf EN-Blechen 600 x 400 mm
- Modulsystem, stapelbar (bis zu 3 Backkammern)
- Gehäuse-Überhitzungsschuss (max. 65 °C)
- Ofenklappe, nach unten abklappbar, Wärmeschutzglas, durchgehender Edelstahlgriff
- doppelte LED-Innenbeleuchtung (je Backkammer), geschützt angeordnet
- Backkammer, Innenhöhe 16 cm, hell ausgeleuchtet
- Heizelemente (unterhalb des Bodens angeordnet), Thermoelement
- elektronische Steuerung, TFT-Touch-Farb-Display (5,0 Zoll), multilingual
- 100 Programme, Steuerung für Start / Stopp, Timer, Licht, Adaptive-Power®
- Fehlerdiagnose / -meldedisplay, Economy-Energiesparfunktion
- Programmspeicherplätze für eigene Programme, programmierbarer Hotkey
- programmierbare An- / Abschaltzeitpunkte
- USB-Schnittstelle, WiFi-Schnittstelle, SmartBaking-App
- automatisches Reinigungsprogramm
- Arbeitstemperatur getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar
- Edelstahl-Dampfablass (an der Oberseite)

Hinweis:
Produktabbildung ähnlich. Lieferung ohne Abdeckhaube und Gärschrank (siehe Sonderzubehör).
Die obere Abdeckhaube und untere Grundplatte (Base) sind als thermisches Abschlusselement jeweils einmal erforderlich, unabhängig davon, ob Sie 1, 2 oder 3 Backkammern wählen.
Alle Modelle auch mit Backkammer mit Innenhöhe von 22 cm auf Anfrage gegen Aufpreis lieferbar. Bitte bei Bestellung angeben.
Alle Modelle auch in Stone-, Pastry-, Steam-, Roman- oder Fastbake-Ausführung auf Anfrage gegen Aufpreis erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.
S50E MULTIBAKE kombinierbar mit F50E oder F100E (Seite 46).
Konzeptberatung, Einweisung und Probeback-Service finden Sie unter www.nordcap.de/service/zusatzservice/

serieS S50E MULTIBAKE

	serieS S50E MULTIBAKE	serieS S50E MULTIBAKE ICON
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: 35 1 x Pizza, Ø in cm: 45 1 x Pizzablech, 600 x 400 mm	
TECHNISCHE DATEN		
Energieverbrauch	1,50 kWh / Betriebsstunde	
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, komplett aus feuerfestem Material, sandgestrahlt	
Isolierung	Energiesparisolierung (Mineralwolle)	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	493600050	493600051
Verkaufspreis	**8.879,00 €**	**10.154,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Verkaufspreis
serieS S50E MULTIBAKE	REV	nach oben öffnende Ofenklappe	**9.451,00 €**
serieS S50E MULTIBAKE ICON	REV	nach oben öffnende Ofenklappe	**10.749,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Abdeckhaube, für serieS S50E, H in mm: 250, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493600112	1.162,00 €
Grundplatte (Base), für serieS S50E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493600120	959,00 €
Gärschrank, für serieS S50E, für bis zu 2 Backkammern, für bis zu 10 x Backblech 600 x 400 mm, mit 3 Paar Backblechtragschienen (max. 5 Paar), 1,50 kW | 230 V | 1 | 50 Hz, bis 65 °C, B x T x H in mm: 890 x 1032 x 800, mit Rädern	493600132	2.568,00 €
Untergestell, für serieS S50E, für bis zu 2 Backkammern, für bis zu 12 x Backblech 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 6 Paar), B x T x H in mm: 890 x 1030 x 800, mit Rädern	493600100	1.135,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 64. Weiteres Sonderzubehör für die Modelle finden Sie auf www.nordcap.de

EL 400 V

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 Neapoletana 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 Neapoletana
- gusseiserne Ofenöffnung, versenkbarer herausnehmbarer Ofenkammer-Edelstahlverschluss mit erhöhter Isolierung und hitzebeständigem Griff
- Doppel-Halogenlampe, geschützt angeordnet
- feuerfeste Ofenkammer mit Feuerschutz, beheizte Fugen, Cool-Around®
- 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 Thermoelement
- Economy-Energiesparfunktion
- Arbeitstemperatur getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar
- Dampfabzug über Handventil einstellbar
- Reinigung des Backofens durch Pyrolyse
- Beheizung über blanke Drahtspulenwiderstände mit optimiertem Temperaturausgleich
- 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. Bitte sprechen Sie uns an.
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 Neapoletana, Ø in cm: 30	6 x Pizza, Ø in cm: 30 6 x Pizza Neapoletana, Ø in cm: 30	9 x Pizza, Ø in cm: 30 9 x Pizza Neapoletana, Ø in cm: 30
TECHNISCHE DATEN			
Energieverbrauch	4,40 kWh / Betriebsstunde	6,50 kWh / Betriebsstunde	7,80 kWh / Betriebsstunde
Energieart	Elektro		
Anschlusswert (Elektro)	12,00 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	**19.359,00 €**	**22.389,00 €**	**27.898,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Backblechtragschiene (2 Stk.), für NEAPOLIS 4, geeignet für Gärschrank	4930A001560	122,00 €
Backblechtragschiene (2 Stk.), für serieP AMALFI-D und NEAPOLIS 6 / 9, geeignet für Gärschrank und Untergestell	4930A000340	116,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 64.

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 Produktbeladung 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-Überhitzungsschuss (max. 65 °C)
- Doppel-Ofenklappen, nach unten abklappbar (separat oder zusammen), Wärmeschutzglas, Edelstahl-Griffleiste, gebürstet mit antiseptischer Oberfläche
- doppelte LED-Innenbeleuchtung (je Backkammer), geschützt angeordnet
- Backkammer, Innenhöhe 16 cm, hell ausgeleuchtet
- Heizelemente (unterhalb des Bodens angeordnet), Thermoelement
- elektronische Steuerung, TFT-Touch-Farb-Display mit IPS-Panel (7,0 Zoll), multilingual, blendfrei
- vollautomatische Produktionssteuerung, Adaptive-Power®, Multi-Timer
- 4 Arbeitsmodi: Backen, Regenerieren, Vorbacken und Refining
- Fehlerdiagnose / -meldedisplay, Economy-Energiesparfunktion
- Programmspeicherplätze für eigene Programme, programmierbarer Hotkey
- programmierbare An- / Abschaltzeitpunkte
- USB-Schnittstelle, WiFi-Schnittstelle, SmartBaking-App
- automatisches Reinigungsprogramm
- automatische Erkennung der Beladung der Backkammer und Aktivierung der Heizelemente
- Edelstahl-Dampfablass (an der Oberseite)

Hinweis:
Produktabbildung ähnlich. Lieferung ohne Abdeckhaube und Gärschrank (siehe Sonderzubehör).

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

X100E auch mit Backkammer mit Innenhöhe von 22 cm auf Anfrage gegen Aufpreis lieferbar.
Bitte bei Bestellung angeben.

Auch mit motorisierter Haube sowie schalldichtem Motor für die Haube auf Anfrage gegen Aufpreis lieferbar. Bitte sprechen Sie uns an.

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

EL 400 V

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	
Energieverbrauch	2,40 kWh / Betriebsstunde
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	8,80 kW | 400 V | 3N | 50 Hz
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Arbeitstemperatur	25 bis 400 °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, komplett aus feuerfestem Material, sandgestrahlt, Innenrückwand: Edelstahlblech mit Spiegel-Effekt
Isolierung	Hitzeisolierung mit Cool-Around® Technology
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	493400239100
Verkaufspreis	**14.629,00 €**

VARIANTEN	Code	Ausführung	Verkaufspreis
serieX X100E	REV	nach oben öffnende Ofenklappe	**15.225,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Abdeckhaube, für serieX X100E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493400230100	2.424,00 €
Backblechtragschiene (2 Stk.), für serieS S50E / S100E / S120E und serieX X100E, geeignet für Gärschrank und Untergestell	493400227901	110,00 €
Bausatz mit Motor für Dunstabzugshaube, für serieX Bitte beachten: keine nachträgliche Montage möglich, bitte bei Bestellung der Haube angeben!	49340050900	1.461,00 €
Beschwadung, für serieX X100E, 1600 W, B x T x H in mm: 462 x 408 x 268, Wasserdruck 1 bis 1,5 bar	493400232200	1.989,00 €
Grundplatte (Base), für serieX X100E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493400231100	1.744,00 €
Gärschrank, für serieX X100E, für bis zu 2 Backkammern, für bis zu 10 x Backblech 600 x 400 mm, mit 6 Paar Backblechtragschienen (max. 10 Paar), 1,50 kW | 230 V | 1 | 50 Hz, bis 65 °C, B x T x H in mm: 1370 x 1032 x 800, mit Rädern	493400225500	5.528,00 €
Gärschrank, für serieX X100E, für bis zu 3 Backkammern, für bis zu 6 x Backblech 600 x 400 mm, mit 6 Paar Backblechtragschienen (max. 6 Paar), 1,50 kW | 230 V | 1 | 50 Hz, bis 65 °C, B x T x H in mm: 1370 x 1032 x 600, mit Rädern	493400225300	5.138,00 €
Untergestell, für serieX X100E, für bis zu 1 Backkammer, für bis zu 16 x Backblech 600 x 400 mm, mit 6 Paar Backblechtragschienen (max. 16 Paar), B x T x H in mm: 1370 x 1030 x 950, mit Rädern	493400225950	1.458,00 €
Untergestell, für serieX X100E, für bis zu 2 Backkammern, für bis zu 12 x Backblech 600 x 400 mm, mit 6 Paar Backblechtragschienen (max. 12 Paar), B x T x H in mm: 1370 x 1030 x 800, mit Rädern	493400225800	1.458,00 €
Untergestell, für serieX X100E, für bis zu 3 Backkammern, für bis zu 8 x Backblech 600 x 400 mm, mit 6 Paar Backblechtragschienen (max. 8 Paar), B x T x H in mm: 1370 x 1030 x 600, mit Rädern	493400225600	1.458,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 64.

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 angesteuert 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 Serie 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 Zoll), multilingual, blendfrei
- Adaptive-Power®, Timer-Funktion
- USB-Schnittstelle, WiFi-Schnittstelle, SmartBaking-App
- programmierbarer Hotkey
- Selbstdiagnosesystem, Reinigungssystem
- Arbeitstemperatur getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar
- thermostatische Temperaturregelung, Temperaturbegrenzer

Hinweis:
Lieferung ohne Abdeckhaube (siehe Sonderzubehör).
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	**8.538,00 €**	**14.678,00 €**

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

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Abdeckhaube, für CORE	4938011890	794,00 €
Untergestell, für CORE, für bis zu 2 Backkammern, ohne Backblechtragschienen, B x T x H in mm: 804 x 623 x 894, mit Rädern	4938011960	1.399,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 64.

EL

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.

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

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

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

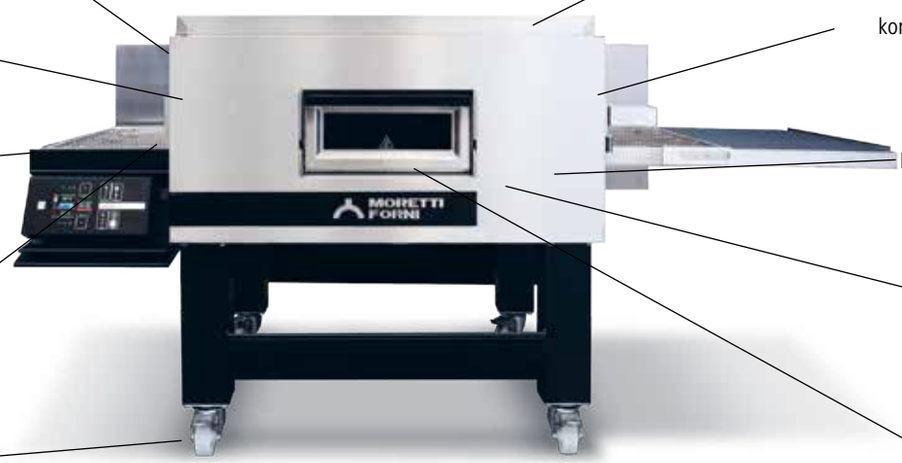
Erwärmung der Seitentür aus Sicherheitsgründen auf nur max. 38 °C

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, Spitzenergebnisse:
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 Temperturzonen 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.

MORETTI Elektro-Tunnelofen / -Bandofen serieT (Elektroausführung)

serieT T64E

- für direktes Backen oder Backen auf EN-Blechen 600 x 400 mm
- Modulsystem, stapelbar (bis zu 3 Backkammern)
- T64E: 1 x Edelstahl-Stützung (+250 mm)
- T75E: 1 x Edelstahl-Stützung (+500 mm)
- T96E / T98E: 1 x Edelstahl-Stützung (+475 mm)
- Backkammertür, Türanschlag links, nicht wechselbar
- T75E / T96E / T98E: 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
- T96E: Edelstahl-Transportband, Bandbreite in mm: 650, Nutzhöhe in mm: 80, Edelstahl-Gebläse
- T98E: Edelstahl-Transportband, Bandbreite in mm: 810, Nutzhöhe in mm: 80, Edelstahl-Gebläse
- elektronische Steuerung (vorn links)
- T64E: Digitalanzeige, 20 Programme
- T75E / T96E / T98E: TFT-Touch-Farb-Display (5,0 Zoll), multilingual, 100 Programme
- Start / Stopp Steuerung, Adaptive-Power®, kontinuierlicher Backzyklus
- T64E / T75E: Doppeldurchlauf-Funktion
- Block-Funktion, Fehlerdiagnose / -meldedisplay
- elektronische Bandgeschwindigkeitskontrolle, einstellbares Luftvolumen
- T64E / T75E: 2 x Thermoelement
- T96E / T98E: 4 x Thermoelement
- T75E / T96E / T98E: WiFi-Schnittstelle, USB-Schnittstelle
- SmartBaking-App
- Programmspeicherplätze für eigene Programme
- T75E / T96E / T98E: programmierbarer Hotkey, programmierbare An- / Abschaltzeitpunkte
- Economy-Energiesparfunktion
- Arbeitstemperatur getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar
- Frontpaneel und Transportbandeinheit zur Wartung / Reinigung entnehmbar
- Edelstahl-Gebläse herausnehmbar, Edelstahl-Transportband abnehmbar
- Beheizung durch gepanzerte Heizelemente

Hinweis:
Produktabbildung ähnlich. Lieferung ohne Untergestell (siehe Sonderzubehör).

Laufrichtung bedienseitig von links nach rechts vorgegeben, ab Werk wechselbar. Bitte bei Bestellung angeben.

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

EL 400 V

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 480	1810 x 1186 x 560	2050 x 1186 x 620	2050 x 1531 x 620
Tiefe bei geöffneter Klappe		1400	1295	1673
Tiefe bei geöffneter Tür	1340	2097	2345	2616
Höhe mit Füßen	510			
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				
Energieverbrauch	3,10 kWh / Betriebsstunde	8,30 kWh / Betriebsstunde	7,80 kWh / Betriebsstunde	8,80 kWh / Betriebsstunde
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) mit Cool-Around® Technology			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	493100164000	493100175000	493100196000	493100198000
Verkaufspreis	**9.079,00 €**	**17.769,00 €**	**21.339,00 €**	**26.619,00 €**

SERIENZUBEHÖR	493100164000	493100175000	493100196000	493100198000
Füße, justierbar	4	-	-	-

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis**
Dunstabzugshaube ohne Motor, für serieT T75	493100175150	2.696,00 €
Untergestell, für serieT T64, für bis zu 2 Backkammern, geschlossen, H in mm: 600, mit Rädern	493100164001	869,00 €
Untergestell, für serieT T64, für bis zu 3 Backkammern, H in mm: 150, mit Rädern	4930A050450	464,00 €
Untergestell, für serieT T75 / T96, für bis zu 3 Backkammern, H in mm: 150, mit Rädern	493100175505	510,00 €
Untergestell, für serieT T75, für bis zu 2 Backkammern, H in mm: 600, mit Rädern	493100175504	889,00 €
Untergestell, für serieT T96 / T98, für bis zu 2 Backkammern, H in mm: 600, mit Rädern	493100175502	939,00 €
Untergestell, für serieT T98, für bis zu 3 Backkammern, H in mm: 150, mit Rädern	493100175507	987,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 64.

MORETTI Gas-Tunnelofen / -Bandofen serieT (Gasausführung)

serieT T64G

- für direktes Backen oder Backen auf EN-Blechen 600 x 400 mm
- Modulsystem, stapelbar (bis zu 3 Backkammern)
- T64G: 1 x Edelstahl-Stützung (+250 mm)
- T75G: 1 x Edelstahl-Stützung (+500 mm)
- T96G / T98G: 1 x Edelstahl-Stützung (+475 mm)
- Backkammertür, Türanschlag links, nicht wechselbar
- T75G / T96G / T98G: 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
- T96G: Edelstahl-Transportband, Bandbreite in mm: 650, Nutzhöhe in mm: 80, Edelstahl-Gebläse
- T98G: Edelstahl-Transportband, Bandbreite in mm: 810, Nutzhöhe in mm: 80, Edelstahl-Gebläse
- elektronische Steuerung (vorn links)
- T64G: Digitalanzeige, 20 Programme
- T75G / T96G / T98G: TFT-Touch-Farb-Display (5,0 Zoll), multilingual, 100 Programme
- Start / Stopp Steuerung, Adaptive-Power®, kontinuierlicher Backzyklus
- T64G: Doppeldurchlauf-Funktion
- Block-Funktion, Fehlerdiagnose / -meldedisplay
- elektronische Bandgeschwindigkeitskontrolle, einstellbares Luftvolumen
- T64G / T75G: 1 x Thermoelement
- T96G / T98G: 2 x Thermoelement
- T75G / T96G / T98G: WiFi-Schnittstelle, USB-Schnittstelle
- SmartBaking-App
- Programmspeicherplätze für eigene Programme
- T75G / T96G / T98G: programmierbarer Hotkey
- Economy-Energiesparfunktion
- Frontpaneel und Transportbandeinheit zur Wartung / Reinigung entnehmbar
- Edelstahl-Gebläse herausnehmbar, Edelstahl-Transportband abnehmbar
- Beheizung durch Edelstahlbrenner, Ober- / Unterhitze, separat regelbar

Hinweis:
Produktabbildung ähnlich. Lieferung ohne Untergestell (siehe Sonderzubehör).

Laufrichtung bedienseitig von links nach rechts vorgegeben, ab Werk wechselbar. Bitte bei Bestellung angeben.

Bei Bestellung zwingend die gewünschte Gas-Art (G20 oder G25) angeben, die Brenner werden werkseitig darauf eingestellt. Bitte sprechen Sie uns an.

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 895 x 480	1770 x 1266 x 560	2050 x 1271 x 620	2050 x 1531 x 620
Tiefe bei geöffneter Klappe		1480	1429	1673
Tiefe bei geöffneter Tür	1435	2052	2431	2616
Höhe mit Füßen	510			
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) mit Cool-Around® Technology			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	493100164200	493100075000	493100196100	493100198100
Verkaufspreis	**10.829,00 €**	**19.898,00 €**	**24.228,00 €**	**29.169,00 €**

SERIENZUBEHÖR	493100164200	493100075000	493100196100	493100198100
Füße, justierbar	4	-	-	-

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis**
Dunstabzugshaube ohne Motor, für serieT T75	493100175150	2.696,00 €
Untergestell, für serieT T64, für bis zu 2 Backkammern, geschlossen, H in mm: 600, mit Rädern	493100164001	869,00 €
Untergestell, für serieT T64, für bis zu 3 Backkammern, H in mm: 150, mit Rädern	4930A050450	464,00 €
Untergestell, für serieT T75 / T96, für bis zu 3 Backkammern, H in mm: 150, mit Rädern	493100175505	510,00 €
Untergestell, für serieT T96 / T98, für bis zu 2 Backkammern, H in mm: 600, mit Rädern	493100175502	939,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 64.

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 T98E-L / T98E-XL

serieT T98E-L

- für direktes Backen oder Backen auf EN-Blechen 600 x 400 mm
- Modulsystem
- T98E-L: 2 x Backkammer nebeneinander
- T98E-XL: 3 x Backkammer nebeneinander
- 2 x Edelstahl-Stützung (+475 mm)
- Backkammertür (je Modul), Türanschlag links, nicht wechselbar
- Ofenklappe, nach vorn abklappbar, Wärmeschutzglas
- Edelstahl-Transportband, Bandbreite in mm: 810, Nutzhöhe in mm: 80, Edelstahl-Gebläse
- elektronische Steuerung (vorn links), TFT-Touch-Farb-Display (5,0 Zoll), multilingual
- 100 Programme, Start / Stopp Steuerung, Adaptive-Power®, kontinuierlicher Backzyklus
- Block-Funktion, Fehlerdiagnose / -meldedisplay
- elektronische Bandgeschwindigkeitskontrolle, einstellbares Luftvolumen
- 4 x Thermoelement
- WiFi-Schnittstelle, USB-Schnittstelle, SmartBaking-App
- Programmspeicherplätze für eigene Programme
- programmierbarer Hotkey, programmierbare An- / Abschaltzeitpunkte
- Economy-Energiesparfunktion
- Arbeitstemperatur getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar
- Frontpaneel und Transportbandeinheit zur Wartung / Reinigung entnehmbar
- Edelstahl-Gebläse herausnehmbar, Edelstahl-Transportband abnehmbar
- Beheizung durch gepanzerte Heizelemente

Hinweis:
Laufrichtung bedienseitig von links nach rechts vorgegeben, ab Werk wechselbar. Bitte bei Bestellung angeben.

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

EL 400 V

MORETTI Elektro-Tunnelofen / -Bandofen serieT T98E-L / T98E-XL

	serieT T98E-L	serieT T98E-XL
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	3216 x 1455 x 620	4386 x 1455 x 620
Höhe mit Fahrgestell	1220	
Tiefe bei geöffneter Klappe	1590	
Tiefe bei geöffneter Tür	2615	
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	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)	43,8 kW | 400 V | 3N | 50 Hz	65,7 kW | 400 V | 3N | 50 Hz
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	25 bis 320 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto | Netto	916 kg | 720 kg	1374 kg | 1080 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl	
Verkleidung innen	Edelstahl	
Isolierung	Energiesparisolierung (Mineralwolle) mit Cool-Around® Technology	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	493100198200	493100198300
Verkaufspreis	**69.549,00 €**	**94.436,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Beladungsband, für serieT T98E-L / T98E-XL	49368504280	6.809,00 €
Entladungsband, für serieT T98E-L / T98E-XL	49368504290	6.809,00 €
Teleskoprampe, für serieT T98E-L / T98E-XL	49368013000	2.555,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 64.

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 Untergestelle 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 Untergestell 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

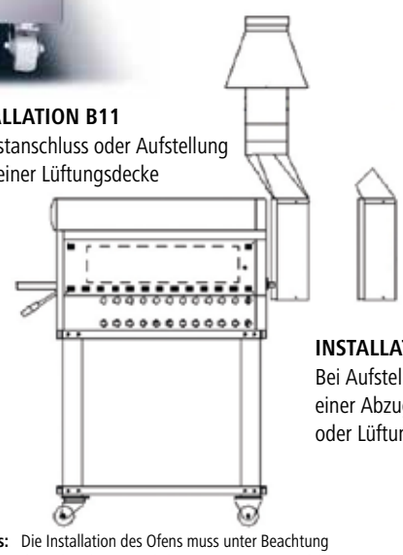
Entdecken Sie hier die Pizzaöfen der serieP P110G

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 Höchsttemperatur-sicherung 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.

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-Überhitzungsschuss (max. 65 °C)
- Ofenklappe, nach unten abklappbar, Wärmeschutzglas
- Sicherheits-Türöffnungssystem (heavy duty)
- Innenbeleuchtung (je Backkammer), Doppel-Halogenlampe, geschützt angeordnet
- Heizelemente (unterhalb des Bodens angeordnet)
- Thermoelement
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- 20 Programme, Steuerung für Start / Stopp, Timer, Licht
- Economy-Energiesparfunktion
- Arbeitstemperatur getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar

Hinweis:
Produktabbildung ähnlich. Lieferung ohne Abdeckhaube und Gärschrank (siehe Sonderzubehör).

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

EL 400 V

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		
Energieverbrauch	4,00 kWh / Betriebsstunde	5,50 kWh / Betriebsstunde
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	**6.056,00 €**	**6.754,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Abdeckhaube, für serieP P60E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493400319150	1.013,00 €
Abdeckhaube, für serieP P80E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493400319350	1.132,00 €
Backblechtragschiene (2 Stk.), für serieP P60E, geeignet für Gärschrank und Untergestell	493400318901	110,00 €
Backblechtragschiene (2 Stk.), für serieP P80E, geeignet für Gärschrank und Untergestell	493400318902	110,00 €
Grundplatte (Base), für serieP P60E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493400318160	918,00 €
Grundplatte (Base), für serieP P80E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493400318360	1.027,00 €
Gärschrank, für serieP P60E, für bis zu 2 Backkammern, für bis zu 10 x Backblech 600 x 400 mm, mit 4 Paar Backblechtragschienen (max. 5 Paar), 1,50 kW | 230 V | 1 | 50 Hz, bis 65 °C, B x T x H in mm: 970 x 1180 x 800, mit Rädern	493400319190	2.998,00 €
Gärschrank, für serieP P80E, für bis zu 2 Backkammern, für bis zu 15 x Backblech 600 x 400 mm, mit 4 Paar Backblechtragschienen (max. 5 Paar), 1,50 kW | 230 V | 1 | 50 Hz, bis 65 °C, B x T x H in mm: 1170 x 1580 x 800, mit Rädern	493400319390	3.305,00 €
Untergestell, für serieP P60E, für bis zu 2 Backkammern, für bis zu 10 x Backblech 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 5 Paar), B x T x H in mm: 970 x 1180 x 800, mit Rädern	493400318172	1.298,00 €
Untergestell, für serieP P80E, für bis zu 2 Backkammern, für bis zu 15 x Backblech 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 5 Paar), B x T x H in mm: 1170 x 1580 x 800, mit Rädern	493400318372	1.377,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 64.
Weiteres Sonderzubehör für die Modelle finden Sie auf www.nordcap.de

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-Überhitzungsschuss (max. 65 °C)
- Ofenklappe, nach unten abklappbar, Wärmeschutzglas
- Sicherheits-Türöffnungssystem (heavy duty)
- Innenbeleuchtung (Backkammer), Doppel-Halogenlampe, geschützt angeordnet
- Thermoelement, in der Frontblende
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Steuerung für Start / Stopp, Licht
- Beheizung durch Rampenbrenner, Flammenwächter

Hinweis:
Produktabbildung ähnlich. Lieferung ohne Gärschrank (siehe Sonderzubehör).

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	**9.722,00 €**	**18.099,00 €**	**11.349,00 €**	**21.232,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Backblechtragschiene (2 Stk.), für serieP P110G A, geeignet für Gärschrank und Untergestell	493400118901	109,00 €
Backblechtragschiene (2 Stk.), für serieP P110G B, geeignet für Gärschrank und Untergestell	493400118902	109,00 €
Gärschrank, für serieP P110G A, für bis zu 2 Backkammern, für bis zu 10 x Backblech 600 x 400 mm, mit 6 Paar Backblechtragschienen (max. 10 Paar), 1,50 kW | 230 V | 1 | 50 Hz, bis 65 °C, B x T x H in mm: 1470 x 1020 x 800, mit Rädern	493400119190	3.407,00 €
Gärschrank, für serieP P110G B, für bis zu 2 Backkammern, für bis zu 20 x Backblech 600 x 400 mm, mit 6 Paar Backblechtragschienen (max. 10 Paar), 1,50 kW | 230 V | 1 | 50 Hz, bis 65 °C, B x T x H in mm: 1470 x 1420 x 800, mit Rädern	493400119290	3.731,00 €
Untergestell, für serieP P110G A, für bis zu 2 Backkammern, für bis zu 10 x Backblech 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 10 Paar), B x T x H in mm: 1470 x 1020 x 800, mit Rädern	493400118172	940,00 €
Untergestell, für serieP P110G B, für bis zu 2 Backkammern, für bis zu 20 x Backblech 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 10 Paar), B x T x H in mm: 1470 x 1420 x 800, mit Rädern	493400118270	937,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 64.
Weiteres Sonderzubehör für die Modelle finden Sie auf www.nordcap.de

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

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 Untergestelle jeweils mit zwei Lenkrollen mit Bremse

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

doppelte Türen für weniger Temperaturverlust bei Türöffnung

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 Untergestell oder Gärschrank
Haube und Base sind zur Montage zwingend erforderlich, jedoch nicht in der Serienausstattung der Öfen enthalten (Sonderzubehör)

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

Außengehäuse aus Edelstahl

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

doppelte Isolierung mit Steinwolle

komplett schammotierte Backkammer, im Stein integrierte Heizelemente, sandgestrahlte Oberfläche des Schamottsteins

Gärschränke und offene Untergestelle 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 AMALFI-Öfen, immer bestehend aus:
1 x Haube
1 bis 3 x Backkammer
1 x Base (Grundplatte)
optional: 1 x Untergestell 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

Die Heizelemente sind im Schamottstein integriert

Der speziell sandgestrahlte Schamottstein ist der Garant für beste Backergebnisse

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-Überhitzungsschuss (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, Digitalanzeige
- 20 Programme, Steuerung für Start / Stopp, Timer, Licht
- Economy-Energiesparfunktion
- Arbeitstemperatur getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar

Hinweis:
Produktabbildung ähnlich. Lieferung ohne Abdeckhaube und Gärschrank (siehe Sonderzubehör).

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 auf Anfrage ohne Aufpreis lieferbar. Bitte sprechen Sie uns an.

EL 400 V

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			
Energieverbrauch	4,30 kWh / Betriebsstunde	4,70 kWh / Betriebsstunde	7,80 kWh / Betriebsstunde
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	**8.219,00 €**	**8.694,00 €**	**9.643,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Abdeckhaube, für serieP P120E A, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493400419150	1.129,00 €
Abdeckhaube, für serieP P120E B, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493400419250	1.234,00 €
Abdeckhaube, für serieP P120E C, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493400419350	1.242,00 €
Backblechtragschiene (2 Stk.), für serieP P120E A, geeignet für Gärschrank und Untergestell	493400418901	109,00 €
Backblechtragschiene (2 Stk.), für serieP P120E B, geeignet für Gärschrank und Untergestell	493400418902	109,00 €
Backblechtragschiene (2 Stk.), für serieP P120E C, geeignet für Gärschrank und Untergestell	493400418903	109,00 €
Grundplatte (Base), für serieP P120E A, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493400418160	1.025,00 €
Grundplatte (Base), für serieP P120E B, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493400418260	1.059,00 €
Grundplatte (Base), für serieP P120E C, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493400418360	1.126,00 €
Gärschrank, für serieP P120E A, für bis zu 2 Backkammern, für bis zu 20 x Backblech 600 x 400 mm, mit 6 Paar Backblechtragschienen (max. 10 Paar), 1,50 kW | 230 V | 1 | 50 Hz, bis 65 °C, B x T x H in mm: 1610 x 947 x 800, mit Rädern	493400419190	3.418,00 €
Gärschrank, für serieP P120E B, für bis zu 2 Backkammern, für bis zu 20 x Backblech 600 x 400 mm, mit 6 Paar Backblechtragschienen (max. 10 Paar), 1,50 kW | 230 V | 1 | 50 Hz, bis 65 °C, B x T x H in mm: 1610 x 1147 x 800, mit Rädern	493400419290	3.777,00 €
Gärschrank, für serieP P120E C, für bis zu 2 Backkammern, für bis zu 30 x Backblech 600 x 400 mm, mit 6 Paar Backblechtragschienen (max. 10 Paar), 1,50 kW | 230 V | 1 | 50 Hz, bis 65 °C, B x T x H in mm: 1610 x 1547 x 800, mit Rädern	493400419390	4.200,00 €
Untergestell, für serieP P120E A, für bis zu 2 Backkammern, für bis zu 20 x Backblech 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 10 Paar), B x T x H in mm: 1610 x 947 x 800, mit Rädern	493400418172	1.319,00 €
Untergestell, für serieP P120E B, für bis zu 2 Backkammern, für bis zu 20 x Backblech 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 10 Paar), B x T x H in mm: 1610 x 1147 x 800, mit Rädern	493400418270	1.333,00 €
Untergestell, für serieP P120E C, für bis zu 2 Backkammern, für bis zu 30 x Backblech 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 10 Paar), B x T x H in mm: 1610 x 1547 x 800, mit Rädern	493400418372	1.437,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 64.
Weiteres Sonderzubehör für die Modelle finden Sie auf www.nordcap.de

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-Überhitzungsschuss (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, Digitalanzeige
- 20 Programme, Steuerung für Start / Stopp, Timer, Licht
- Economy-Energiesparfunktion
- Arbeitstemperatur getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar

Hinweis:
Produktabbildung ähnlich. Lieferung ohne Abdeckhaube und Gärschrank (siehe Sonderzubehör).

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

EL 400 V

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				
Energieverbrauch	3,60 kWh / Betriebsstunde		4,80 kWh / Betriebsstunde	6,30 kWh / Betriebsstunde
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	**8.439,00 €**	**8.598,00 €**	**9.198,00 €**	**10.689,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Abdeckhaube, für serieP AMALFI-A, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493400019150	1.131,00 €
Abdeckhaube, für serieP AMALFI-B, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493400019250	1.189,00 €
Abdeckhaube, für serieP AMALFI-C, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493400019350	1.232,00 €
Abdeckhaube, für serieP AMALFI-D, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493400019450	1.490,00 €
Backblechtragschiene (2 Stk.), für serieP AMALFI-A / AMALFI-C und iDeck 65.105 / 105.105, geeignet für Gärschrank und Untergestell	4930A060300	116,00 €
Backblechtragschiene (2 Stk.), für serieP AMALFI-B, geeignet für Gärschrank und Untergestell	4930A060400	116,00 €
Backblechtragschiene (2 Stk.), für serieP AMALFI-D und NEAPOLIS 6 / 9, geeignet für Gärschrank und Untergestell	4930A000340	116,00 €
Grundplatte (Base), für serieP AMALFI-A, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493400018160	1.133,00 €
Grundplatte (Base), für serieP AMALFI-B, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493400018260	1.132,00 €
Grundplatte (Base), für serieP AMALFI-C, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493400018360	1.170,00 €
Grundplatte (Base), für serieP AMALFI-D, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493400018460	1.432,00 €
Gärschrank, für serieP AMALFI-A, für bis zu 2 Backkammern, für bis zu 15 x Backblech 600 x 400 mm, mit 4 Paar Backblechtragschienen (max. 5 Paar), 1,50 kW | 230 V | 1 | 50 Hz, bis 65 °C, B x T x H in mm: 1020 x 1290 x 800, mit Rädern	493400019190	3.731,00 €
Gärschrank, für serieP AMALFI-B, für bis zu 2 Backkammern, für bis zu 10 x Backblech 600 x 400 mm, mit 8 Paar Backblechtragschienen (max. 10 Paar), 1,50 kW | 230 V | 1 | 50 Hz, bis 65 °C, B x T x H in mm: 1320 x 990 x 800, mit Rädern	493400019290	3.754,00 €
Gärschrank, für serieP AMALFI-C, für bis zu 2 Backkammern, für bis zu 20 x Backblech 600 x 400 mm, mit 8 Paar Backblechtragschienen (max. 10 Paar), 1,50 kW | 230 V | 1 | 50 Hz, bis 65 °C, B x T x H in mm: 1320 x 1290 x 800, mit Rädern	493400019390	3.881,00 €
Gärschrank, für serieP AMALFI-D, für bis zu 2 Backkammern, für bis zu 20 x Backblech 600 x 400 mm, mit 8 Paar Backblechtragschienen (max. 10 Paar), 1,50 kW | 230 V | 1 | 50 Hz, bis 65 °C, B x T x H in mm: 1520 x 1370 x 800, mit Rädern	493400019490	4.698,00 €
Untergestell, für serieP AMALFI-A, für bis zu 2 Backkammern, für bis zu 5 x Backblech 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 5 Paar), B x T x H in mm: 1020 x 1290 x 800, mit Rädern	493400018172	1.395,00 €
Untergestell, für serieP AMALFI-B, für bis zu 2 Backkammern, für bis zu 10 x Backblech 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 10 Paar), B x T x H in mm: 1320 x 990 x 800, mit Rädern	493400018270	1.526,00 €
Untergestell, für serieP AMALFI-C, für bis zu 2 Backkammern, für bis zu 20 x Backblech 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 10 Paar), B x T x H in mm: 1320 x 1290 x 800, mit Rädern	493400018372	1.524,00 €
Untergestell, für serieP AMALFI-D, für bis zu 2 Backkammern, für bis zu 20 x Backblech 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 10 Paar), B x T x H in mm: 1520 x 1370 x 800, mit Rädern	493400018472	1.816,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 64.
Weiteres Sonderzubehör für die Modelle finden Sie auf www.nordcap.de

MORETTI Konvektionsofen serieF F50E / F100E

- für EN 600 x 400 mm
- F50E: 1 x Radialventilator mit Umkehrfunktion
- F100E: 2 x Radialventilator mit Umkehrfunktion
- optimale und gleichmäßige Hitzeverteilung auf allen Einschüben
- 1 x Doppelglastür, gehärtete Scheibe, inneres Glas aufklappbar, ergonomischer Griff
- Halogen-Innenbeleuchtung, leicht austauschbar
- elektronische Steuerung, TFT-Touch-Farb-Display (5,0 Zoll)
- 100 Programme, Ein- / Ausschalter für Rotation, Adaptive-Power®
- Fehlerdiagnose / -meldedisplay
- Luftfeuchtigkeit regelbar
- USB-Schnittstelle
- programmierbarer Hotkey
- bauseitiger Wasseranschluss, bauseitiger Wasserablauf, Ø in mm: 11

Hinweis:
Produktabbildung ähnlich. Lieferung ohne Untergestell (siehe Sonderzubehör).
Wir empfehlen dringend die Nutzung eines Wasserenthärters.
F50E kombinierbar mit S50E MULTIBAKE (Seite 8), iDeck PM 60.60 oder iD-M 60.60 DIGITAL (Seite 50).

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		
Energieverbrauch	3,10 kWh / Betriebsstunde	6,10 kWh / Betriebsstunde
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	**8.599,00 €**	**10.846,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Temperaturfühler	1

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis**
Gärschrank, für serieF F50E, für bis zu 10 x Backblech 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 10 Paar), 1,25 kW | 230 V | 1 | 50 Hz, bis 65 °C, B x T x H in mm: 850 x 840 x 1000, mit Rädern	4930E050440	2.759,00 €
Haube ohne Motor, für serieF F50E / F100E	4930E050470	923,00 €
Untergestell, für serieF F50E / F100E, für bis zu 8 x Backblech 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 8 Paar), B x T x H in mm: 850 x 840 x 800, mit Rädern	493500601080	822,00 €

MORETTI Rotationsofen serieR R14E

- für EN 600 x 400 mm
- Rotationsofen für große Bäckerei- und Konditoreiproduktionen
- 2 x Radialventilator mit Umkehrfunktion
- optimale und gleichmäßige Hitzeverteiung auf allen Einschüben
- 1 x Doppelglastür, Edelstahlrahmen, Drehgriff
- Halogen-Innenbeleuchtung, geschützt angeordnet, leicht austauschbar
- 360° Rotationssystem
- justierbare Luftleitbleche
- elektronische Steuerung, TFT-Touch-Farb-Display (5,0 Zoll)
- 100 Programme, Ein- / Ausschalter für Rotation, Adaptive-Power®
- Luftfeuchtigkeit regelbar
- Fehlerdiagnose / -meldedisplay, USB-Schnittstelle
- programmierbarer Hotkey
- bauseitiger Wasseranschluss, bauseitiger Wasserablauf, Ø in mm: 15
- Dampfabzugshaube

Hinweis:
Lieferung ohne Hordenwagen (siehe Sonderzubehör).
Wir empfehlen dringend die Nutzung eines Wasserenthärters.

serieR R14E

	serieR R14E
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	1120 x 1592 x 2486
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 Hordenwagen, für 14 x EN 600 x 400 mm 1 x Hordenwagen, für 18 x EN 600 x 400 mm
TECHNISCHE DATEN	
Energieverbrauch	12,80 kWh / Betriebsstunde
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	25,56 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	650 kg | 580 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	Energiesparisolierung (Mineralwolle)
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	493300100
Verkaufspreis	**28.699,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Temperaturfühler	2

SONDERZUBEHÖR	**Artikel-Nr.**	**Preis**
Hordenwagen, für serieR R14E, für 14 x EN-Blech 600 x 400 mm	493300114	1.741,00 €
Hordenwagen, für serieR R14E, für 18 x EN-Blech 600 x 400 mm	493300118	1.930,00 €

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 Steuerng, 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

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

Serie D Digital:
iDeck-Pizzaöfen mit zwei Backkammern

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

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

Serie PD:
iDeck-Pizzaöfen mit zwei Backkammern

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 direktes Backen oder Backen auf EN-Blechen 600 x 400 mm
- Edelstahl-Ofenklappe mit Sicherheitsglas, nach unten abklappbar
- Edelstahl-Griff, federgestütztes Türöffnungssystem
- Innenbeleuchtung (je Backkammer), Halogenlampe, 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 DIGITAL: elektronische Steuerung
- Steuerung für Start / Stopp, Licht, Temperaturfühler je Kammer
- iDeck PM / PD: Thermostat
- iDeck DIGITAL: Backtimer, Arbeitstemperatur getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar

Hinweis:
Produktabbildung ähnlich. Lieferung ohne Abdeckhaube und Untergestell (siehe Sonderzubehör).

iDeck PM 60.60 und iD-M 60.60 DIGITAL kombinierbar mit F50E (Seite 46).

EL 400 V

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				
Energieverbrauch	2,10 kWh / Betriebsstunde	4,20 kWh / Betriebsstunde	2,10 kWh / Betriebsstunde	4,20 kWh / Betriebsstunde
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	**2.342,00 €**	**3.775,00 €**	**3.029,00 €**	**5.049,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Abdeckhaube, für iDeck 60.60	493060060250	416,00 €
Backblechtragschiene (2 Stk.), für iDeck 60.60, geeignet für Gärschrank und Untergestell	493222	106,00 €
Gärschrank, für iDeck 60.60, für bis zu 2 Backkammern, für bis zu 14 x Backblech 600 x 400 mm, mit 5 Paar Backblechtragschienen (max. 7 Paar), 1,50 kW | 230 V | 1 | 50 Hz, bis 65 °C, B x T x H in mm: 850 x 840 x 1000, mit Rädern	493060060800	2.270,00 €
Haube mit Motor, für iDeck 60.60, 0,25 kW | 230 V | 1 | 50 Hz, B x T x H in mm: 850 x 1143 x 536	493OK011040	1.654,00 €
Stapelkit, für iDeck PM 60.60, für zwei Backkammern übereinander, H in mm: 100	493KIT6060	166,00 €
Untergestell, für iDeck 60.60, für bis zu 2 Backkammern, für bis zu 18 x Backblech 600 x 400 mm, mit 5 Paar Backblechtragschienen (max. 9 Paar), B x T x H in mm: 850 x 840 x 1005, mit Rädern	493060060173	1.339,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 64.

MORETTI Elektro-Pizzaofen Serie iDeck 72.72

iDeck PM 72.72

- für direktes Backen oder Backen auf EN-Blechen 600 x 400 mm
- Edelstahl-Ofenklappe mit Sicherheitsglas, nach unten abklappbar
- Edelstahl-Griff, federgestütztes Türöffnungssystem
- Innenbeleuchtung (je Backkammer), Halogenlampe, 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 DIGITAL: elektronische Steuerung
- Steuerung für Start / Stopp, Licht, Temperaturfühler je Kammer
- iDeck PM / PD: Thermostat
- iDeck DIGITAL: Backtimer, Arbeitstemperatur getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar

Hinweis:
Produktabbildung ähnlich. Lieferung ohne Abdeckhaube und Untergestell (siehe Sonderzubehör).

EL 400 V

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				
Energieverbrauch	3,00 kWh / Betriebsstunde	6,00 kWh / Betriebsstunde	3,00 kWh / Betriebsstunde	6,00 kWh / Betriebsstunde
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	**2.964,00 €**	**4.789,00 €**	**3.489,00 €**	**5.529,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Abdeckhaube, für iDeck 72.72	493072072250	567,00 €
Backblechtragschiene (2 Stk.), für iDeck 72.72, geeignet für Gärschrank und Untergestell	493333	117,00 €
Gärschrank, für iDeck 72.72, für bis zu 2 Backkammern, für bis zu 14 x Backblech 600 x 400 mm, mit 5 Paar Backblechtragschienen (max. 7 Paar), 1,50 kW | 230 V | 1 | 50 Hz, bis 65 °C, B x T x H in mm: 988 x 947 x 1000, mit Rädern	493072072800	2.482,00 €
Haube mit Motor, für iDeck 72.72, 0,25 kW | 230 V | 1 | 50 Hz, B x T x H in mm: 988 x 1252 x 536	493OK011320	1.782,00 €
Stapelkit, für iDeck PM 72.72, für zwei Backkammern übereinander, H in mm: 100	493KIT7272	321,00 €
Untergestell, für iDeck 72.72, für bis zu 2 Backkammern, für bis zu 18 x Backblech 600 x 400 mm, mit 5 Paar Backblechtragschienen (max. 9 Paar), B x T x H in mm: 988 x 947 x 1010, mit Rädern	493072072173	1.357,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 64.

MORETTI Elektro-Pizzaofen Serie iDeck 65.105

iDeck PM 65.105

- für direktes Backen oder Backen auf EN-Blechen 600 x 400 mm
- Edelstahl-Ofenklappe mit Sicherheitsglas, nach unten abklappbar
- Edelstahl-Griff, federgestütztes Türöffnungssystem
- Innenbeleuchtung (je Backkammer), Halogenlampe, 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 DIGITAL: elektronische Steuerung
- Steuerung für Start / Stopp, Licht, Temperaturfühler je Kammer
- iDeck PM / PD: Thermostat
- iDeck DIGITAL: Backtimer, Arbeitstemperatur getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar

Hinweis:
Produktabbildung ähnlich. Lieferung ohne Abdeckhaube und Untergestell (siehe Sonderzubehör).

EL 400 V

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				
Energieverbrauch	3,80 kWh / Betriebsstunde	7,70 kWh / Betriebsstunde	3,80 kWh / Betriebsstunde	7,70 kWh / Betriebsstunde
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	**3.229,00 €**	**5.658,00 €**	**4.289,00 €**	**7.143,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Abdeckhaube, für iDeck 65.105	493065105250	726,00 €
Backblechtragschiene (2 Stk.), für serieP AMALFI-A / AMALFI-C und iDeck 65.105 / 105.105, geeignet für Gärschrank und Untergestell	4930A060300	116,00 €
Gärschrank, für iDeck 65.105, für bis zu 2 Backkammern, für bis zu 16 x Backblech 600 x 400 mm, mit 5 Paar Backblechtragschienen (max. 8 Paar), 1,50 kW | 230 V | 1 | 50 Hz, bis 65 °C, B x T x H in mm: 920 x 1285 x 1000, mit Rädern	493065105600	2.579,00 €
Haube mit Motor, für iDeck 65.105, 0,25 kW | 230 V | 1 | 50 Hz, B x T x H in mm: 924 x 1593 x 536	4930K011010	1.955,00 €
Stapelkit, für iDeck PM 65.105, für zwei Backkammern übereinander, H in mm: 100	493KIT65105	453,00 €
Untergestell, für iDeck 65.105, für bis zu 2 Backkammern, für bis zu 12 x Backblech 600 x 400 mm, mit 3 Paar Backblechtragschienen (max. 6 Paar), B x T x H in mm: 920 x 1285 x 1010, mit Rädern	493065105173	1.154,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 64.

MORETTI Elektro-Pizzaofen Serie iDeck 105.65

iDeck PM 105.65

- für direktes Backen oder Backen auf EN-Blechen 600 x 400 mm
- Edelstahl-Ofenklappe mit Sicherheitsglas, nach unten abklappbar
- Edelstahl-Griff, federgestütztes Türöffnungssystem
- Innenbeleuchtung (je Backkammer), Halogenlampe, 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 DIGITAL: elektronische Steuerung
- Steuerung für Start / Stopp, Licht, Temperaturfühler je Kammer
- iDeck PM / PD: Thermostat
- iDeck DIGITAL: Backtimer, Arbeitstemperatur getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar

Hinweis:
Produktabbildung ähnlich. Lieferung ohne Abdeckhaube und Untergestell (siehe Sonderzubehör).

EL 400 V

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				
Energieverbrauch	4,10 kWh / Betriebsstunde	8,20 kWh / Betriebsstunde	4,10 kWh / Betriebsstunde	8,20 kWh / Betriebsstunde
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	**3.729,00 €**	**5.959,00 €**	**4.499,00 €**	**7.585,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Abdeckhaube, für iDeck 105.65	493105065250	726,00 €
Backblechtragschiene (2 Stk.), für iDeck 105.65, geeignet für Gärschrank und Untergestell	493444	109,00 €
Gärschrank, für iDeck 105.65, für bis zu 2 Backkammern, für bis zu 16 x Backblech 600 x 400 mm, mit 10 Paar Backblechtragschienen (max. 16 Paar), 1,50 kW | 230 V | 1 | 50 Hz, bis 65 °C, B x T x H in mm: 1316 x 885 x 1000, mit Rädern	493105065600	2.939,00 €
Haube mit Motor, für iDeck 105.65, 0,25 kW | 230 V | 1 | 50 Hz, B x T x H in mm: 1320 x 1193 x 536	493OK011020	1.955,00 €
Stapelkit, für iDeck PM 105.65, für zwei Backkammern übereinander, H in mm: 100	493KIT10565	453,00 €
Untergestell, für iDeck 105.65, für bis zu 2 Backkammern, für bis zu 12 x Backblech 600 x 400 mm, mit 6 Paar Backblechtragschienen (max. 12 Paar), B x T x H in mm: 1316 x 885 x 1010, mit Rädern	493105065173	1.496,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 64.

MORETTI Elektro-Pizzaofen Serie iDeck 105.105

iDeck PM 105.105

- für direktes Backen oder Backen auf EN-Blechen 600 x 400 mm
- Edelstahl-Ofenklappe mit Sicherheitsglas, nach unten abklappbar
- Edelstahl-Griff, federgestütztes Türöffnungssystem
- Innenbeleuchtung (je Backkammer), Halogenlampe, 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 DIGITAL: elektronische Steuerung
- Steuerung für Start / Stopp, Licht, Temperaturfühler je Kammer
- iDeck PM / PD: Thermostat
- iDeck DIGITAL: Backtimer, Arbeitstemperatur getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar

Hinweis:
Produktabbildung ähnlich. Lieferung ohne Abdeckhaube und Untergestell (siehe Sonderzubehör).

EL 400 V

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				
Energieverbrauch	5,80 kWh / Betriebsstunde	11,60 kWh / Betriebsstunde	5,80 kWh / Betriebsstunde	11,60 kWh / Betriebsstunde
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	**4.399,00 €**	**7.495,00 €**	**6.039,00 €**	**10.269,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Abdeckhaube, für iDeck 105.105	493105105250	889,00 €
Backblechtragschiene (2 Stk.), für serieP AMALFI-A / AMALFI-C und iDeck 65.105 / 105.105, geeignet für Gärschrank und Untergestell	4930A060300	116,00 €
Gärschrank, für iDeck 105.105, für bis zu 2 Backkammern, für bis zu 32 x Backblech 600 x 400 mm, mit 10 Paar Backblechtragschienen (max. 16 Paar), 1,50 kW | 230 V | 1 | 50 Hz, bis 65 °C, B x T x H in mm: 1316 x 1285 x 1000, mit Rädern	493105105600	3.117,00 €
Haube mit Motor, für iDeck 105.105, 0,25 kW | 230 V | 1 | 50 Hz, B x T x H in mm: 1320 x 1593 x 536	4930K011030	2.099,00 €
Stapelkit, für iDeck PM 105.105, für zwei Backkammern übereinander, H in mm: 100	493KIT105105	483,00 €
Untergestell, für iDeck 105.105, für bis zu 2 Backkammern, für bis zu 24 x Backblech 600 x 400 mm, mit 6 Paar Backblechtragschienen (max. 12 Paar), B x T x H in mm: 1316 x 1285 x 1010, mit Rädern	493105105173	1.658,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 64.

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	
Energieverbrauch	1,50 kWh / Betriebsstunde
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	**3.495,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Füße, justierbar	4

EL

MORETTI Spiralteigknetmaschine Serie iMix iM

- iMix iM 8: für bis zu 8 kg Teig
- iMix iM 12: für bis zu 12 kg Teig
- iMix iM 18: für bis zu 18 kg Teig
- iMix iM 25: für bis zu 25 kg Teig
- iMix iM 38: für bis zu 38 kg Teig
- iMix iM 44: 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	**1.667,00 €**	**2.063,00 €**	**2.228,00 €**

	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	**2.667,00 €**	**2.998,00 €**	**3.297,00 €**

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

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 25 / 2V	iMix iM R 38 / 2V
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	450 x 750 x 777	500 x 810 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
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	493104600	493104638
Verkaufspreis	**3.593,00 €**	**4.016,00 €**

	iMix iM R 44 / 2V
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	550 x 825 x 777
TECHNISCHE DATEN	
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	2,20 kW | 400 V | 3 | 50 Hz
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Standgerät
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	153 kg | 145 kg
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	493104644
Verkaufspreis	**4.268,00 €**

SERIENZUBEHÖR	
Räder	4

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 30	iRoll iF 40
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	420 x 450 x 650	520 x 450 x 712
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
Verkaufspreis	**2.025,00 €**	**2.174,00 €**

	iRoll iF 40P
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	520 x 450 x 750
TECHNISCHE DATEN	
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	0,35 kW | 230 V | 1N | 50 Hz
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Tischgerät
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto | Netto	50 kg | 45 kg
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	493200400
Verkaufspreis	**2.410,00 €**

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Fußpedal, für iRoll iF 30 / 40 / 40P	4933330000	auf Anfrage

EL

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	107,00 €
Pizza-Gitter DF 33, Ø in mm: 330	419400600	12,00 €
Pizza-Gitter DF 4060, B x T in mm: 400 x 600	419400630	34,00 €
Pizza-Gitter DF 45, Aluminium, Ø in mm: 460, H in mm: 3	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	154,00 €
Pizza-Schneidrad, Messer-Ø in mm: 100	419400430	11,00 €
Pizza-Set Basic, 4 Teile	419400410	139,00 €
Pizza-Set Professional, 7 Teile	419400411	489,00 €
Pizzateig-Schneider, mit Edelstahlklinge und Plastikgriff	419400420	9,00 €

MEET THE TEAM

Die Expertise unseres **Team Solutions** ist auch bei den zahlreichen Events unserer NordCap School, bei Kundenveranstaltungen sowie auf Messen gefragt.

Wir haben ein bisschen in unserem Bildarchiv gestöbert und die folgenden Eindrücke für Sie zusammengestellt.

Untere Reihe von links: Oliver Frosch (NC Geschäftsführer), Sabine Krelle (NC Solutions Marketing), Carsten Hülsmann (Systemberater Schnellkühler / Schockfroster)

Obere Reihe von links: Elmar Heidenthal (Systemberater Thermik), Siegfried Schweizer (Systemberater Pizzatechnik), Eric Busch (Konzeptberater). Nicht mit im Bild: Claudio Dellera (NC Solutions Innendienst)

Das Team Solutions in unserem Show Room in Erkrath

Trendtour auf der Internorga mit Eric Busch

Organisiert u.a. unsere Messeauftritte: Sabine Krelle

Oliver Frosch im Kundengespräch auf der Intergastra

Pizza-Know-how satt: Siegfried Schweizer auf einem unserer beliebten Pizzaforen

Carsten Hülsmann bei einer Schulungsveranstaltung im NExC Innovation-Center unserer niederländischen Tochter NordCap Nederland

Sorgt mit der erfolgreichen Regeneration von vakuumierten Spargel immer wieder für Überraschung in unserer NordCap School: Elmar Heidenthal

© NordCap GmbH & Co. KG – Thalenhorststr. 15 – 28307 Bremen

Finanzen|Service
28307 Bremen
Thalenhorststraße 15
Tel +49 421 48557-0

bremen@nordcap.de

Vertrieb Nord-Ost
21079 Hamburg
Großmoorbogen 5
Tel +49 40 766183-0

hamburg@nordcap.de

Vertrieb Süd
55218 Ingelheim
Hermann-Bopp-Straße 4
Tel +49 6132 7101-0

ingelheim@nordcap.de

Vertrieb West
40699 Erkrath
Max-Planck-Straße 30
Tel +49 211 540054-0

erkrath@nordcap.de

www.nordcap.de