

NordCap Xpress

NordCap Product World

NordCap Solutions



Konzepte



Regenerieren



Pizzatechnik



Präsentation



Schnellkühlen / Schockfrostern

NordCap®

TECHNIK. SONDERBAU. KONZEPTE. SERVICE.

2026.2027

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



Getränkékühlung



Weinkühlung bzw.
Weintemperierung



Hohlwürfel



Vollwürfel Serie SCH



Vollwürfel Serie SVH, SQH



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 S50E	6, 7, 10, 11
serieS MULTIBAKE S100E / S105E / S120E	6 - 9, 12, 13
serieS MULTIBAKE S125E / S140E	6 - 9, 14, 15
serieS MULTIBAKE S50E ICON	16, 17

PIZZAÖFEN SERIE NEAPOLIS

Serie NEAPOLIS 4 / 6 / 9	18, 19
--------------------------	--------

PIZZAOFEN serieX

serieX X100E	20 - 23
--------------	---------

REFINING-ÖFEN CORE

CORE 1 / CORE 2	24, 25
-----------------	--------

TUNNELÖFEN serieT

serieT T64E / T65E / T75E / T96E / T98E (Elektroausführung)	26 - 30
serieT T64G / T98G (Gasausführung)	28, 31
serieT T98E-L / T98E-XL (Elektroausführung)	32 - 35

PIZZAÖFEN serieP

serieP P60E / P80E	36, 37
serieP P120E A / B / C	38, 39
serieP AMALFI A / B / C / D	40, 41

PIZZAÖFEN SERIE IDECK

Serie iDeck mit digitaler Steuerung	42 - 48
-------------------------------------	---------

REGENERATIONSOFFEN LINK

Modell LINK	49
-------------	----

KONVEKTIONSOFFEN serieF

Modell F50E	50
-------------	----

SPIRALTEIGKNETMASCHINEN SERIE IMIX

Serie iMix iM / iMix iM R	51, 52
---------------------------	--------

TEIGAUSSROLLMASCHINEN SERIE IROLL IF S

Serie iRoll iF 30 / 40 / 40P	53
------------------------------	----

PROFI-ZUBEHÖR FÜR PIZZATECHNIK

z. B. Drahtbürste, Pizza-Gitter, Pizza-Schaufel u.a.	54
--	----



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



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.

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



Die Moretti Xperience mit Siegfried Schweizer ist eine beliebte Veranstaltung unserer NordCap SCHOOL



NordCap I(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 op-

timalen Profi-Pizzaofen sowie das entsprechende Zubehör für das professionelle 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 Neapolitana
- 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



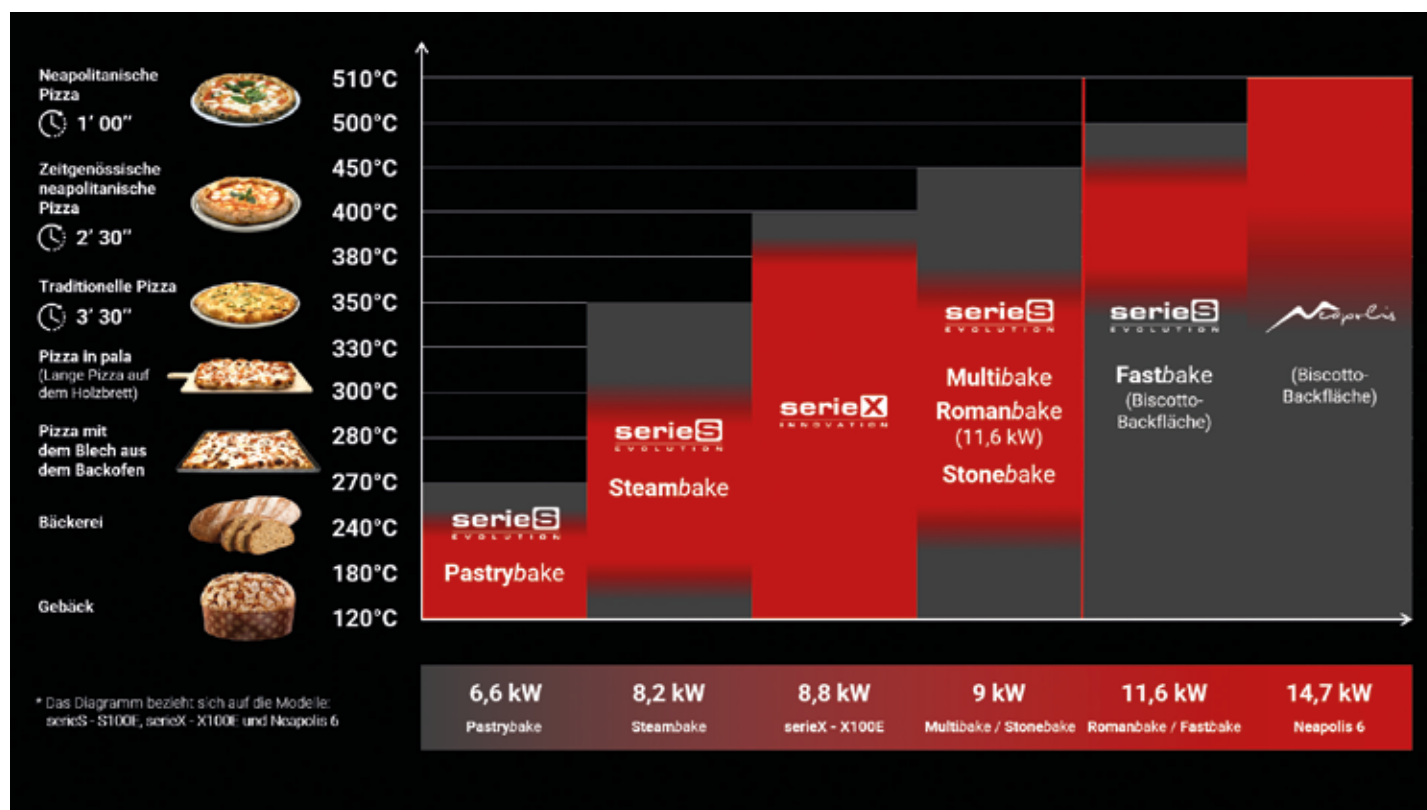
Eco-Standby™ Technology

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, Kochfeldmaterialien, 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



Bar **Manoamano Bar** | Wiesbaden



Schlüters - Pizza & More | Studierendenwerke Hamburg



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



PIZZAÖFEN serieS

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



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

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

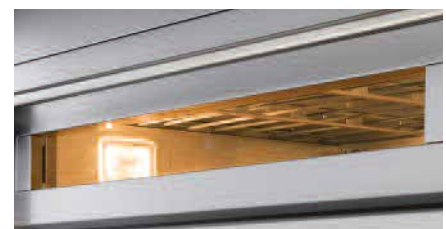
- **ADAPTIVE-Power® Technology** – automatische Regulierung des Energieverbrauchs gemäß der Anzahl der Backwaren im Ofen
- **DUAL-Temp™ Technology** – ein patentiertes System, dass zwei Temperaturen im Inneren der gleichen Kammer separat steuert
- **Smart-Baking™ Technology** – separate Steuerung der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



intuitives TFT-Farbdisplay



besonders starke Innenbeleuchtung



maximale Sichtbarkeit

Entdecken Sie hier die Pizzaöfen der serieS 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 Pizen 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 dem Konvektionsofen F50E von MORETTI FORNI kombinieren.

Der F50E fasst 5 EN-Bleche 600 x 400 mm und sorgt 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



Sind Sie ein „Stonebaker“ oder ein „Multibaker“?



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 „**Stonebake**“ oder „**Multibake**“ 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 „**Stonebake**“

Sie wollen ausschließliche Pizza backen? Dann ist die Variante **Stonebake** 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 Stonebake – mit 2 Backkammern		
Artikel	Artikel-Nr.	Preis
1 x Abdeckhaube für serieS S100E*	493400220100	1.425,00 €
1 x Backkammer Stonebake S100E	493400219126	11.995,00 €
1 x Backkammer Stonebake S100E	493400219126	11.995,00 €
1 x Grundplatte (BASE) für serieS S100E*	493400221100	1.118,00 €
1 x Untergestell S/80 für serieS S100E	493400125100	1.425,00 €
Gesamtpreis wie abgebildet		27.958,00 €

* zwingend erforderliches Montagezubehör

Team Multibake

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



Variante „**Multibake**“

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



Elektro-Pizzaofen serieS S100E Variante Multibake – mit 2 Backkammern		
Artikel	Artikel-Nr.	Preis
1 x Abdeckhaube für serieS S100E*	493400220100	1.425,00 €
1 x Backkammer Multibake S100E	493400219100	10.069,00 €
1 x Backkammer Multibake S100E	493400219100	10.069,00 €
1 x Grundplatte (BASE) für serieS S100E*	493400221100	1.118,00 €
1 x Untergestell S/80 für serieS S100E	493400125100	1.425,00 €
Gesamtpreis wie abgebildet		24.106,00 €

* zwingend erforderliches Montagezubehör

Vier weitere Backkammern für die serieS



Fastbake



Backkammer „Fastbake“

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

Romanbake



Backkammer „Romanbake“

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

Steambake



Backkammer „Steambake“

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

Pastrybake



Backkammer „Pastrybake“

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 S50E



serieS S50E MULTIBAKE

- für direktes Backen oder Backen auf EN-Blechen 600 x 400 mm
- Modulsystem, stapelbar (bis zu 3 Backkammern)
- Gehäuse-Überhitzungsschutz (max. 65 °C)
- Ofenklappe, nach unten abklappbar, Wärmeschutzglas, durchgehender Edelstahlgriff
- 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- und 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.

Das Modell auch mit Backkammer mit Innenhöhe von 22 cm auf Anfrage gegen Aufpreis erhältlich.

S50E MULTIBAKE kombinierbar mit F50E (Seite 50).

Das Modell auch in Fast-, Pastry-, Roman-, Steam- oder Stonebake-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 S50E

serieS S50E MULTIBAKE

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	890 x 1208 x 360
innen (B x T x H)	475 x 735 x 160
Tiefe mit Haube	1438
Tiefe bei geöffneter Klappe	1308

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme (wahlweise)	2 x Pizza, Ø in cm: 30 2 x Pizza, Ø in cm: 35 1 x Pizza, Ø in cm: 45 1 x Pizzablech, 600 x 400 mm
----------------------	--

TECHNISCHE DATEN

Energieverbrauch	1,50 kWh / Betriebsstunde
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	5,10 kW 400 V 3N 50 Hz
Absicherung	8 A

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
Verkaufspreis	9.056,00 €

VARIANTEN	Code	Ausführung	Verkaufspreis
serieS S50E MULTIBAKE	REV	nach oben öffnende Ofenklappe	9.640,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Abdeckhaube, für serieS S50E, H in mm: 250, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493600112	1.185,00 €
Abdeckhaube, für serieS S50E, H in mm: 325, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493600110	1.467,00 €
Backblechtragschiene (2 Stk.), für serieS S50E / S100E / S120E und serieX X100E, geeignet für Gärschrank und Untergestell	493400227901	116,00 €
Beschwädung, für serieS S50E, für Backkammer mit Innenhöhe 16 cm, 1200 W, B x T x H in mm: 120 x 105 x 302, Wasserdruck 1 bar	493600130	1.640,00 €
Grundplatte (Base), für serieS S50E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493600120	978,00 €
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	2.619,00 €
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	1.157,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 54. Weiteres Sonderzubehör für die Modelle finden Sie auf www.nordcap.de

MORETTI Elektro-Pizzaofen serieS MULTIBAKE S100E / S105E / S120E



serieS S100E MULTIBAKE

- für direktes Backen oder Backen auf EN-Blechen 600 x 400 mm
- Modulsystem, stapelbar (bis zu 3 Backkammern)
- Gehäuse-Überhitzungsschutz (max. 65 °C)
- Ofenklappe, nach unten abklappbar, Wärmeschutzglas, durchgehender Edelstahlgriff
- 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- und 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.

Die Modelle auch mit Backkammer mit Innenhöhe von 22 cm auf Anfrage gegen Aufpreis erhältlich.

Die 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/

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
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	1.425,00 €
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	1.546,00 €
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	1.475,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 54. Weiteres Sonderzubehör für die Modelle finden Sie auf www.nordcap.de



MORETTI Elektro-Pizzaofen serieS MULTIBAKE S100E / S105E / S120E

	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
Absicherung	13 A	19 A	18 A
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	10.069,00 €	11.898,00 €	10.542,00 €
VARIANTEN	Code	Ausführung	Verkaufspreis
serieS S100E MULTIBAKE	REV	nach oben öffnende Ofenklappe	10.632,00 €
serieS S105E MULTIBAKE	REV	nach oben öffnende Ofenklappe	12.498,00 €
serieS S120E MULTIBAKE	REV	nach oben öffnende Ofenklappe	11.040,00 €
SONDERZUBEHÖR			
		Artikel-Nr.	Preis
Abdeckhaube, für serieS S100E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern		493400220100	1.425,00 €
Abdeckhaube, für serieS S105E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern		493400220105	1.745,00 €
Abdeckhaube, für serieS S120E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern		493400220120	1.559,00 €
Backblechtragschiene (2 Stk.), für serieS S105E, geeignet für Gärschrank und Untergestell		493400227903	116,00 €
Backblechtragschiene (2 Stk.), für serieS S120E, geeignet für Gärschrank		493400227904	116,00 €
Backblechtragschiene (2 Stk.), für serieS S50E / S100E / S120E und serieX X100E, geeignet für Gärschrank und Untergestell		493400227901	116,00 €
Bausatz mit Motor für Dunstabzugshaube, für serieS Bitte beachten: keine nachträgliche Montage möglich, bitte bei Bestellung der Haube angeben!		493400220120M	1.182,00 €
Beschwadung, für serieS S100E / S105E, für Backkammer mit Innenhöhe 16 cm, 1600 W, B x T x H in mm: 462 x 408 x 268, Wasserdruck 1 bis 1,5 bar		4930E020620	1.999,00 €
Beschwadung, für serieS S120E / S125E / S140E, für Backkammer mit Innenhöhe 16 cm, 3200 W, B x T x H in mm: 799 x 408 x 268, Wasserdruck 1 bis 1,5 bar		4930E020630	2.419,00 €
Energiesparsystem FOURCE, für serieS, Reduzierung des Anschlusswertes um 20% bei gleichbleibender Performance (1 x pro Backkammer notwendig)		493400226130	1.910,00 €
Grundplatte (Base), für serieS S100E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern		493400221100	1.118,00 €
Grundplatte (Base), für serieS S105E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern		493400221105	1.293,00 €
Grundplatte (Base), für serieS S120E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern		493400221120	1.107,00 €
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	3.786,00 €
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	4.235,00 €
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	3.898,00 €
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	12.984,00 €
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	13.760,00 €
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	13.517,00 €

MORETTI Elektro-Pizzaofen serieS MULTIBAKE S125E / S140E



serieS S125E MULTIBAKE

- für direktes Backen oder Backen auf EN-Bleichen 600 x 400 mm
- Modulsystem, stapelbar (bis zu 3 Backkammern)
- Gehäuse-Überhitzungsschutz (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- und 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 erhältlich.

Die 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/



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
Absicherung	25 A	
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	12.177,00 €	12.351,00 €

VARIANTEN	Code	Ausführung	Verkaufspreis
serieS S125E MULTIBAKE	REV	nach oben öffnende Ofenklappe	12.746,00 €
serieS S140E MULTIBAKE	REV	nach oben öffnende Ofenklappe	13.590,00 €

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Abdeckhaube, für serieS S125E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493400220125	1.669,00 €
Abdeckhaube, für serieS S140E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493400220140	1.768,00 €
Backblechtragschiene (2 Stk.), für serieS S125E, geeignet für Gärschrank	493400227905	116,00 €
Backblechtragschiene (2 Stk.), für serieS S125E, geeignet für Untergestell	493400227902	116,00 €
Backblechtragschiene (2 Stk.), für serieS S140E, geeignet für Gärschrank	493400227906	116,00 €
Backblechtragschiene (2 Stk.), für serieS S140E, geeignet für Untergestell	493400227907	116,00 €
Bausatz mit Motor für Dunstabzugshaube, für serieS Bitte beachten: keine nachträgliche Montage möglich, bitte bei Bestellung der Haube angeben!	493400220120M	1.182,00 €
Beschwädung, für serieS S120E / S125E / S140E, für Backkammer mit Innenhöhe 16 cm, 3200 W, B x T x H in mm: 799 x 408 x 268, Wasserdruck 1 bis 1,5 bar	4930E020630	2.419,00 €
Energiesparsystem FOURCE, für serieS, Reduzierung des Anschlusswertes um 20% bei gleichbleibender Performance (1 x pro Backkammer notwendig)	493400226130	1.910,00 €
Grundplatte (Base), für serieS S125E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493400221125	1.288,00 €
Grundplatte (Base), für serieS S140E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493400221140	1.317,00 €
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	4.619,00 €
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	4.408,00 €
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	14.310,00 €
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	14.015,00 €
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	2.651,00 €
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	2.524,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 54. Weiteres Sonderzubehör für die Modelle finden Sie auf www.nordcap.de

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 verschiedenen Modellgrößen: S50E, S100E, S105E, S120E, S125E und S140E ICON
- **Höhe der Backkammern** – Jede Backkammer gibt es mit zwei Innenhöhen - 160 mm (16er Backkammer) und 220 mm (22er Backkammer)
- **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

MORETTI Elektro-Pizzaofen serieS MULTIBAKE S50E ICON

- für direktes Backen oder Backen auf EN-Blechen 600 x 400 mm
- Modulsystem, stapelbar (bis zu 3 Backkammern)
- Gehäuse-Überhitzungsschutz (max. 65 °C)
- Ofenklappe, nach unten abklappbar, Wärmeschutzglas, durchgehender Edelstahlgriff
- 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- und 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.

Das Modell auch mit Backkammer mit einer Innenhöhe von 22 cm oder 30 cm sowie auch in Fast-, Pastry-, Roman-, Steam- oder Stonebake-Ausführung auf Anfrage gegen Aufpreis erhältlich.

Konzeptberatung, Einweisung und Probeback-Service finden Sie unter

www.nordcap.de/service/zusatzservice/



serieS S50E MULTIBAKE ICON

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: 30 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
Absicherung	8 A

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)

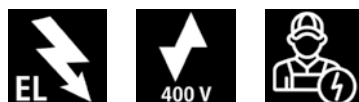
BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	493600051
Verkaufspreis	10.357,00 €

VARIANTEN	Code	Ausführung	Verkaufspreis
serieS S50E MULTIBAKE ICON	REV	nach oben öffnende Ofenklappe	10.963,00 €

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Abdeckhaube, für serieS S50E ICON, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493600111	1.625,00 €
Backblechtragschiene (2 Stk.), für serieS S50E / S100E / S120E und serieX X100E, geeignet für Gärschrank und Untergestell	493400227901	116,00 €
Beschwädung, für serieS S50E, für Backkammer mit Innenhöhe 16 cm, 1200 W, B x T x H in mm: 120 x 105 x 302, Wasserdruck 1 bar	493600130	1.640,00 €
Grundplatte (Base), für serieS S50E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493600120	978,00 €
Gärschrank, für serieS S50E ICON, 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 900, mit Rädern	493600134	3.355,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 54. Weiteres Sonderzubehör für die Modelle finden Sie auf www.nordcap.de



Entdecken Sie hier die Pizzaöfen der Serie Neapolis



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

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



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

MORETTI Elektro-Pizzaofen Serie NEAPOLIS

- für das Backen von Pizzen, speziell Pizza Neapolitana
- gusseiserne Ofenöffnung, versenkbarer herausnehmbarer Ofenkammer-Edelstahlverschluss mit erhöhter Isolierung und hitzebeständigem Griff
- Doppel-Halogenlampe, geschützt angeordnet
- feuerfeste Ofenkammer mit Feuerschutz, beheizte Fugen, Cool-Around®
- abgerundete manuell bedienbare Abzugshaube im NEAPOLIS-Design
- schwarze Granit-Platte mit Führungsschlitze 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
- Dampfzug über Handventil einstellbar
- Reinigung des Backofens durch Pyrolyse
- Beheizung über blanke Drahtspulenwiderstände mit optimiertem Temperatenausgleich
- 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 Neapolitana, Ø in cm: 30	6 x Pizza, Ø in cm: 30 6 x Pizza Neapolitana, Ø in cm: 30	9 x Pizza, Ø in cm: 30 9 x Pizza Neapolitana, Ø in cm: 30
TECHNISCHE DATEN			
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	19.745,00 €	22.820,00 €	28.426,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Backblechtragschiene (2 Stk.), für NEAPOLIS 4, geeignet für Gärschrank	4930A001560	116,00 €
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 54.



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 Bedieneringriff!

Adaptive Baking Time™

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

Auto PowerBooster™

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

Auto EcoStandby™

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

FlexLoad™

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

DeltaPower+™

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

DualPower+™

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

ReadyToGo Timer

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

Adaptive-Power®

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.

Cool-Around®

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-Bleichen 600 x 400 mm
- Modulsystem, stapelbar (bis zu 3 Backkammern)
- Gehäuse-Überhitzungsschutz (max. 65 °C)
- Doppel-Ofenklappen, nach unten abklappbar (separat oder zusammen), Wärmeschutzglas, Edelstahl-Griffleiste, gebürstet mit antiseptischer Oberfläche
- 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 erhältlich.

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/



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	14.910,00 €

VARIANTEN	Code	Ausführung	Verkaufspreis
serieX X100E	REV	nach oben öffnende Ofenklappe	15.836,00 €

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Abdeckhaube, für serieX X100E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493400230100	2.498,00 €
Backblechtragschiene (2 Stk.), für serieS S50E / S100E / S120E und serieX X100E, geeignet für Gärschrank und Untergestell	493400227901	116,00 €
Bausatz mit Motor für Dunstabzugshaube, für serieX Bitte beachten: keine nachträgliche Montage möglich, bitte bei Bestellung der Haube angeben!	49340050900	1.494,00 €
Beschwädung, für serieX X100E, für Backkammer mit Innenhöhe 16 cm, 1600 W, B x T x H in mm: 462 x 408 x 268, Wasserdruck 1 bis 1,5 bar	493400232200	2.026,00 €
Grundplatte (Base), für serieX X100E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493400231100	1.757,00 €
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 €
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	2.142,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 54.

Entdecken Sie hier unseren neuen Pizzaofen CORE



PIZZAOFEN CORE

Der erste Ofen der Welt mit Condecktion®-Technologie



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

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

Maximieren Sie Ihre Arbeits- und Servicegeschwindigkeit!

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

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

Höchsttemperatur
bis zu 290 °C

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



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

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

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

Hohe Kombinationsgabe



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

CORE | Kombination

3 x Backkammern seitlich



CORE | Kombination

3 x Backkammern senkrecht



CORE | Kombination

4 x Backkammern



MORETTI Elektro-Refining-Ofen 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	8.799,00 €	14.994,00 €

SERIENZUBEHÖR

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

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Abdeckhaube, für CORE	4938011890	810,00 €
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	1.343,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 54.



Entdecken Sie hier die Tunnelöfen der serieT



TUNNELÖFEN serieT

Für große Stückzahlen



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

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

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

EASY!

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

Modelle T64 / T65

Exzellente Garqualität und Energieeffizienz bei kompakten Abmessungen: Die Tunnelöfen T64 und T65 sind 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. Den T64 gibt es als Elektro- (T64E) und als Gasversion (T64G). Das Modell T65 ist nur als Elektroversion erhältlich (T65E).

fremdbelüftet:
thermisch
gedämmte
Hitzeisolierung

wartungsfreundlicher
Frontzugang zum
Maschinenfach

Edelstahl-Transportband mit
gleichmäßiger Spannung und
elektronischer Kontrolle der
Bandgeschwindigkeit,
T64: Breite = 406 mm
T65: Breite = 500 mm



verstellbare Luftleitbleche
zum Variieren des
Luftvolumens (Gasversion)

komplett in Edelstahl 18/10

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

T64, T65 | 1 x Backkammer (inkl. Unterschrank = Sonderzubehör)



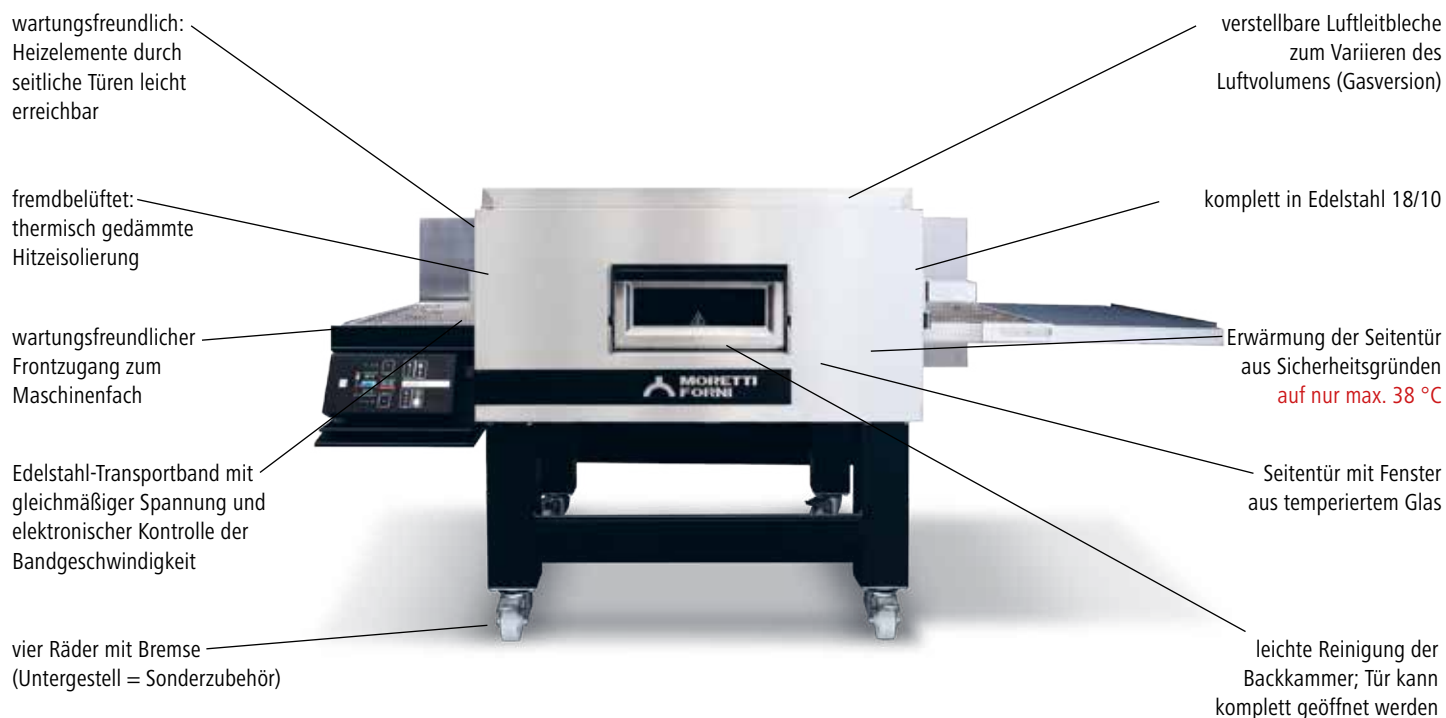
T64, T65 | 2 x Backkammern (inkl. Unterschrank = Sonderzubehör)



T64, T65 | 3 x Backkammern



Modellreihen T75E, T96E und T98E



Modelle T75E und T96E

(Abbildung inkl. optionalem Untergestell)

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



Modellreihe T98E

(Abbildung inkl. optionalem Untergestell)

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

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



MORETTI Tunnelofen / -Bandofen serieT T64E / T64G

- für direktes Backen oder Backen auf EN-Blechen 600 x 400 mm
- Modulsystem, stapelbar (bis zu 3 Backkammern)
- 1 x Edelstahl-Stützung (+250 mm)
- Backkammertür, Türanschlag links, nicht wechselbar
- Edelstahl-Transportband, Bandbreite in mm: 406, Nutzhöhe in mm: 80, Edelstahl-Gebläse
- elektronische Steuerung (vorn links), Digitalanzeige
- 20 Programme, Start / Stopp Steuerung, Adaptive-Power®, kontinuierlicher Backzyklus
- Doppeldurchlauf-Funktion, Block-Funktion, Fehlerdiagnose / -meldedisplay
- elektronische Bandgeschwindigkeitskontrolle, einstellbares Luftvolumen

- T64E: 2 x Thermoelement
- T64G: 1 x Thermoelement
- SmartBaking-App
- Programmspeicherplätze für eigene Programme, Economy-Energiesparfunktion
- Arbeitstemperatur getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar
- Frontpaneel und Transportbandeinheit zur Wartung / Reinigung entnehmbar
- Edelstahl-Gebläse herausnehmbar, Edelstahl-Transportband abnehmbar
- T64E: Beheizung durch gepanzerte Heizelemente
- T64G: Beheizung durch Edelstahlbrenner, Ober- / Unterhitze, separat regelbar

Hinweis:

Produktabbildung ähnlich. Lieferung ohne Untergestell (siehe Sonderzubehör).

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

Bei Bestellung von Modellen in Gas-Ausführung 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/



serieT T64E

	serieT T64E	serieT T64G
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	1234 x 800 x 480	1234 x 895 x 480
Tiefe bei geöffneter Tür	1340	1435
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	
TECHNISCHE DATEN		
Energieverbrauch	3,10 kWh / Betriebsstunde	
Energieart	Elektro	Gas
Anschlusswert (Elektro)	6,90 kW 400 V 3N 50 Hz	0,40 kW 230 V 1N 50 Hz
Anschlusswert (Gas)		9,90 kW
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Tischgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	25 bis 320 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	108 kg 93 kg	135 kg 111 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl	
Verkleidung innen	Edelstahl	
Isolierung	Energiesparisolierung (Mineralwolle) mit Cool-Around® Technology	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	493100164000	493100164200
Verkaufspreis	9.259,00 €	11.045,00 €

SERIENZUBEHÖR

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

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Untergestell, für serieT T64, für bis zu 2 Backkammern, geschlossen, H in mm: 600, mit Rädern	493100164001	889,00 €
Untergestell, für serieT T64, für bis zu 3 Backkammern, H in mm: 150, mit Rädern	4930A050450	473,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 54.



MORETTI Tunnelofen / -Bandofen serieT T65E

- für direktes Backen oder Backen auf EN-Blechen 600 x 400 mm
- Modulsystem, stapelbar (bis zu 3 Backkammern)
- 1 x Edelstahl-Stützung (+250 mm)
- Backkammertür, Türanschlag links, nicht wechselbar
- Edelstahl-Transportband, Bandbreite in mm: 500, Nutzhöhe in mm: 80, Edelstahl-Gebläse
- elektronische Steuerung (vorn links), Digitalanzeige
- 20 Programme, Start / Stopp Steuerung, Adaptive-Power®, kontinuierlicher Backzyklus
- Doppeldurchlauf-Funktion, Block-Funktion, Fehlerdiagnose / -meldedisplay
- elektronische Bandgeschwindigkeitskontrolle, einstellbares Luftvolumen
- 2 x Thermoelement, SmartBaking-App
- Programmspeicherplätze für eigene Programme, Economy-Energiesparfunktion
- Arbeitstemperatur getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar
- Edelstahl-Gebläse herausnehmbar, Edelstahl-Transportband abnehmbar
- Frontpaneel und Transportbandeinheit zur Wartung / Reinigung entnehmbar
- Beheizung durch gepanzerte Heizelemente

Hinweis:

Produktabbildung ähnlich. Lieferung ohne Untergestell (siehe Sonderzubehör).
Laufriichtung 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/



serieT T65E

serieT T65E

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	1314 x 895 x 530
Tiefe bei geöffneter Tür	1087
Höhe mit Füßen	560

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme (wahlweise)	31 x Pizza, Ø in cm: 33, pro Stunde 20 x Pizza, Ø in cm: 45, pro Stunde
----------------------	--

TECHNISCHE DATEN

Energieverbrauch	4,50 kWh / Betriebsstunde
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	8,90 kW 400 V 3N 50 Hz

EIGENSCHAFTEN

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

TEMPERATURANGABEN

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

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	142 kg 121 kg
------------------------	-----------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Edelstahl
Verkleidung innen	Edelstahl
Isolierung	Energiesparisolierung (Mineralwolle) mit Cool-Around® Technology

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	493100165000
Verkaufspreis	12.679,00 €

SERIENZUBEHÖR

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

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 54.



MORETTI Tunnelofen / -Bandofen serieT T75E / T96E

- für direktes Backen oder Backen auf EN-Blechen 600 x 400 mm
- Modulsystem, stapelbar (bis zu 3 Backkammern)
- T75E: 1 x Edelstahl-Stützung (+500 mm)
- T96E: 1 x Edelstahl-Stützung (+475 mm)
- Backkammertür, Türanschlag links, nicht wechselbar
- Ofenklappe, nach vorn abklappbar, Wärmeschutzglas
- T75E: Edelstahl-Transportband, Bandbreite in mm: 500
- T96E: Edelstahl-Transportband, Bandbreite in mm: 650
- 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
- T75E: 2 x Thermoelement
- T96E: 4 x Thermoelement
- USB- und WiFi-Schnittstelle, SmartBaking-App
- Programmspeicherplätze für eigene Programme, Economy-Energiesparfunktion
- programmierbarer Hotkey, programmierbare An- / Abschaltzeitpunkte
- Arbeitstemperatur getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar
- Edelstahl-Gebläse herausnehmbar, Edelstahl-Transportband abnehmbar
- Frontpaneel und Transportbandeinheit zur Wartung / Reinigung entnehmbar
- Beheizung durch gepanzerte Heizelemente

Hinweis:

Produktabbildung ähnlich. Lieferung ohne Untergestell (siehe Sonderzubehör).

Laufriichtung 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/



serieT T75E

ABMESSUNGEN (MM)

	serieT T75E	serieT T96E
außen (B x T x H)	1810 x 1186 x 560	2050 x 1185 x 620
Tiefe bei geöffneter Klappe	1400	1295
Tiefe bei geöffneter Tür	2097	2345

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme (wahlweise)	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
----------------------	---	--

TECHNISCHE DATEN

Energieverbrauch	8,30 kWh / Betriebsstunde	7,80 kWh / Betriebsstunde
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	16,55 kW 400 V 3N 50 Hz	17,80 kW 400 V 3N 50 Hz

EIGENSCHAFTEN

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

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	25 bis 400 °C	25 bis 320 °C
-------------------	---------------	---------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	239 kg 214 kg	322 kg 297 kg
------------------------	-----------------	-----------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Edelstahl
Verkleidung innen	Edelstahl
Isolierung	Energiesparisolierung (Mineralwolle) mit Cool-Around® Technology

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	493100175000	493100196000
Verkaufspreis	18.125,00 €	21.765,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Dunstabzugshaube ohne Motor, für serieT T75	493100175150	2.749,00 €
Untergestell, für serieT T75 / T96, für bis zu 3 Backkammern, H in mm: 150, mit Rädern	493100175505	520,00 €
Untergestell, für serieT T75, für bis zu 2 Backkammern, H in mm: 600, mit Rädern	493100175504	899,00 €
Untergestell, für serieT T96 / T98, für bis zu 2 Backkammern, H in mm: 600, mit Rädern	493100175502	958,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 54.



MORETTI Tunnelofen / -Bandofen serieT T98E / T98G

- für direktes Backen oder Backen auf EN-Blechen 600 x 400 mm
- Modulsystem, stapelbar (bis zu 3 Backkammern)
- 1 x Edelstahl-Stützung (+475 mm)
- Backkammertür, 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

- T98E: 4 x Thermoelement
- T98G: 2 x Thermoelement
- USB- und WiFi-Schnittstelle, SmartBaking-App
- Programmspeicherplätze für eigene Programme, Economy-Energiesparfunktion
- programmierbarer Hotkey, programmierbare An- / Abschaltzeitpunkte
- T98E: Arbeitstemperatur getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar
- Edelstahl-Gebläse herausnehmbar, Edelstahl-Transportband abnehmbar
- Frontpaneel und Transportbandeinheit zur Wartung / Reinigung entnehmbar
- T98E: Beheizung durch gepanzerte Heizelemente
- T98G: 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 von Modellen in Gas-Ausführung 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/



serieT T98E

ABMESSUNGEN (MM)

	serieT T98E	serieT T98G
außen (B x T x H)	2050 x 1531 x 620	
Tiefe bei geöffneter Klappe	1673	
Tiefe bei geöffneter Tür	2616	

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme (wahlweise)	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	8,80 kWh / Betriebsstunde	
Energieart	Elektro	Gas
Anschlusswert (Elektro)	21,80 kW 400 V 3N 50 Hz	1,40 kW 230 V 1N 50 Hz
Anschlusswert (Gas)		30,00 kW
Absicherung	63 A	

EIGENSCHAFTEN

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

TEMPERATURANGABEN

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

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	388 kg 358 kg	395 kg 365 kg
------------------------	-----------------	-----------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Edelstahl
Verkleidung innen	Edelstahl
Isolierung	Energiesparisolierung (Mineralwolle) mit Cool-Around® Technology

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	493100198000	493100198100
Verkaufspreis	27.150,00 €	29.752,00 €

493100198000

493100198100

SERIENZUBEHÖR

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

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Untergestell, für serieT T96 / T98, für bis zu 2 Backkammern, H in mm: 600, mit Rädern	493100175502	958,00 €
Untergestell, für serieT T98, für bis zu 3 Backkammern, H in mm: 150, mit Rädern	493100175507	718,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 54.



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



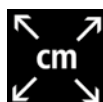
serieT T98E-L

- für direktes Backen oder Backen auf EN-Blechen 600 x 400 mm
- 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/



MORETTI 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	70.876,00 €	96.231,00 €	
SONDERZUBEHÖR			
		Artikel-Nr.	Preis
Beladungsband, für serieT T98E-L / T98E-XL		49368504280	6.945,00 €
Entladungsband, für serieT T98E-L / T98E-XL		49368504290	6.945,00 €
Teleskoprampe, für serieT T98E-L / T98E-XL		49368013000	2.606,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 54.

Entdecken Sie hier die Pizzaöfen der serieP P60E & P80E



PIZZAÖFEN serieP P60E und P80E

Die zuverlässigen Profis



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

Außengehäuse aus Edelstahl

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

doppelte Isolierung mit Steinwolle

sandgestrahlter Schamottsteinboden, unter dem Steinboden angeordnete Heizelemente

Gärschränke und offene Untergerüste jeweils mit zwei Lenkrollen mit Bremse

Standardausführung mit schwarz emaillierter Hauben-Dekorblende

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

geschützt installierte Innenbeleuchtung

Glasscheibe im Bedarfsfall problemlos austauschbar

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



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



Unter dem Steinboden angeordnete Heizelemente = optimale Temperaturverteilung und schnelle Aufwärmphase



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

MORETTI Elektro-Pizzaofen serieP P60E / P80E

- für direktes Backen oder Backen auf EN-Blechen 600 x 400 mm
- Modulsystem, stapelbar (bis zu 3 Backkammern)
- Gehäuse-Überhitzungsschutz (max. 65 °C)
- Ofenklappe, nach unten abklappbar, Wärmeschutzglas
- Sicherheits-Türöffnungssystem (heavy duty)
- Innenbeleuchtung (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.



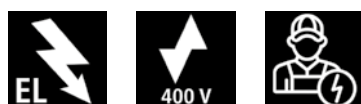
serieP P60E

	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	6.177,00 €	6.944,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Abdeckhaube, für serieP P60E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493400319150	1.033,00 €
Abdeckhaube, für serieP P80E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493400319350	1.154,00 €
Backblechtragschiene (2 Stk.), für serieP P60E, geeignet für Gärschrank und Untergestell	493400318901	116,00 €
Backblechtragschiene (2 Stk.), für serieP P80E, geeignet für Gärschrank und Untergestell	493400318902	116,00 €
Grundplatte (Base), für serieP P60E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493400318160	936,00 €
Grundplatte (Base), für serieP P80E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493400318360	1.047,00 €
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	3.057,00 €
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	3.389,00 €
Untergestell SP/80, für serieP P60E, mit Backblechtragschienen	493400328173	1.679,00 €
Untergestell SP/80, für serieP P80E, mit Backblechtragschienen	493400328371	1.737,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 54. 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



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

MORETTI Elektro-Pizzaofen serieP P120E

- für direktes Backen oder Backen auf EN-Blechen 600 x 400 mm
- Modulsystem, stapelbar (bis zu 3 Backkammern)
- Gehäuse-Überhitzungsschutz (max. 65 °C)
- Doppel-Ofenklappen, nach unten abklappbar, Wärmeschutzglas
- Sicherheits-Türöffnungssystem (heavy duty)
- Innenbeleuchtung (Backkammer), Doppel-Halogenlampe, geschützt angeordnet
- Heizelemente (unterhalb des Bodens angeordnet)
- Thermoelement
- elektronische Steuerung, 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.



serieP P120E A

	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	8.399,00 €	8.935,00 €	9.835,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Abdeckhaube, für serieP P120E A, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493400419150	1.151,00 €
Abdeckhaube, für serieP P120E B, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493400419250	1.258,00 €
Abdeckhaube, für serieP P120E C, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493400419350	1.266,00 €
Backblechtragschiene (2 Stk.), für serieP P120E A, geeignet für Gärschrank und Untergestell	493400418901	116,00 €
Backblechtragschiene (2 Stk.), für serieP P120E B, geeignet für Gärschrank und Untergestell	493400418902	116,00 €
Backblechtragschiene (2 Stk.), für serieP P120E C, geeignet für Gärschrank und Untergestell	493400418903	116,00 €
Grundplatte (Base), für serieP P120E A, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493400418160	1.045,00 €
Grundplatte (Base), für serieP P120E B, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493400418260	1.080,00 €
Grundplatte (Base), für serieP P120E C, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493400418360	1.148,00 €
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	3.486,00 €
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	3.887,00 €
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	4.284,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 54. Weiteres Sonderzubehör für die Modelle finden Sie auf www.nordcap.de



Entdecken Sie hier die Pizzaöfen der serieP AMALFI



PIZZAÖFEN serieP AMALFI

Das Beste vom Besten



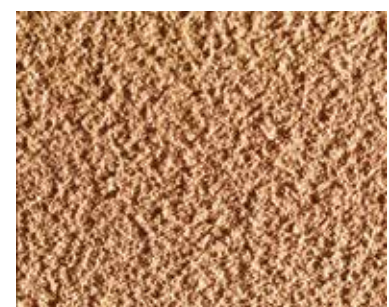
- handwerkliche Fertigung aus besten Bestandteilen, jeder AMALFI-Ofen ist ein Einzelstück
- absolute Besonderheit der AMALFI-Öfen: die Backkammer ist komplett schamottiert und die Heizelemente liegen innerhalb des Steins
- unvergleichliche Temperaturstabilität selbst bei häufiger Türöffnung
- sandgestrahlter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



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



Die Heizelemente sind im Schamottstein integriert



Der speziell sandgestrahlte Schamottstein ist der Garant für beste Backergebnisse

MORETTI Elektro-Pizzaofen serieP AMALFI

- für direktes Backen oder Backen auf EN-Blechen 600 x 400 mm
- Modulsystem, stapelbar (bis zu 3 Backkammern)
- Gehäuse-Überhitzungsschutz (max. 65 °C)
- Ofenklappe, nach unten abklappbar, Wärmeschutzglas
- Sicherheits-Türöffnungssystem (heavy duty)
- Innenbeleuchtung (Backkammer), Doppel-Halogenlampe, geschützt angeordnet
- Frontblende leicht abnehmbar
- Heizelemente (im Stein angeordnet)
- Thermoelement
- elektronische Steuerung, 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.



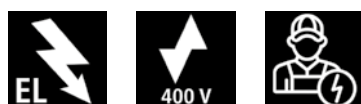
serieP AMALFI-A

	serieP AMALFI-A	serieP AMALFI-B	serieP AMALFI-C
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	1020 x 1423 x 400	1320 x 1123 x 400	1320 x 1423 x 400
innen (B x T x H)	650 x 1040 x 180	950 x 740 x 180	950 x 1040 x 180
Tiefe mit Haube	1680	1380	1680
Tiefe bei geöffneter Klappe	1651	1351	1650
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
TECHNISCHE DATEN			
Energieverbrauch	3,60 kWh / Betriebsstunde		4,80 kWh / Betriebsstunde
Energieart	Elektro		
Anschlusswert (Elektro)	7,10 kW 400 V 3N 50 Hz		9,60 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
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
Verkaufspreis	8.899,00 €	9.053,00 €	9.662,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Abdeckhaube, für serieP AMALFI-A, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493400019150	1.153,00 €
Abdeckhaube, für serieP AMALFI-B, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493400019250	1.212,00 €
Abdeckhaube, für serieP AMALFI-C, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493400019350	1.256,00 €
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 €
Grundplatte (Base), für serieP AMALFI-A, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493400018160	1.155,00 €
Grundplatte (Base), für serieP AMALFI-B, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493400018260	1.165,00 €
Grundplatte (Base), für serieP AMALFI-C, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493400018360	1.195,00 €
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	3.841,00 €
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	3.829,00 €
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	3.958,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 54. Weiteres Sonderzubehör für die Modelle finden Sie auf www.nordcap.de



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



PIZZAÖFEN SERIE IDECK DIGITAL

mit elektronischer Steuerung



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



Breite Modellpalette – hohe Leistungen

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



Serie M Digital:
iDeck-Pizzaöfen mit einer Backkammer



Serie D Digital:
iDeck-Pizzaöfen mit zwei Backkammern

Stundenleistung	Pizza ø 30 cm	Pizza ø 45 cm
iDeck M Digital 72.42	bis zu 30 / h	—
iDeck M Digital 60.60	bis zu 60 / h	bis zu 15 / h
iDeck M Digital 72.72	bis zu 90 / h	bis zu 30 / h
iDeck M Digital 65.105	bis zu 90 / h	bis zu 30 / h
iDeck M Digital 105.65	bis zu 90 / h	bis zu 30 / h
iDeck M Digital 105.105	bis zu 135 / h	bis zu 60 / h

Stundenleistung	Pizza ø 30 cm	Pizza ø 45 cm
iDeck D Digital 72.42	bis zu 60 / h	—
iDeck D Digital 60.60	bis zu 120 / h	bis zu 30 / h
iDeck D Digital 72.72	bis zu 180 / h	bis zu 60 / h
iDeck D Digital 65.105	bis zu 180 / h	bis zu 60 / h
iDeck D Digital 105.65	bis zu 180 / h	bis zu 60 / h
iDeck D Digital 105.105	bis zu 270 / h	bis zu 120 / h

MORETTI Elektro-Pizzaofen Serie iDeck 72.42

- für direktes Backen oder Backen auf EN-Blechen 600 x 400 mm
- Edelstahl-Ofenklappe mit Sicherheitsglas, nach unten abklappbar
- Edelstahl-Griff, federgestütztes Türöffnungssystem
- Innenbeleuchtung (Backkammer), Halogenlampe, stoßgeschützt eingebaut
- iDeck iD-M DIGITAL: 1 x Backkammer

- iDeck iD-D DIGITAL: 2 x Backkammer
- verstärkte Heizelemente (unterhalb des Schamottsteinbodens)
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Steuerung für Start / Stopp, Licht, Backtimer, Temperaturfühler je Kammer
- Arbeitstemperatur getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar

Hinweis:

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



iDeck iD-M 72.42 DIGITAL

	iDeck iD-M 72.42 DIGITAL	iDeck iD-D 72.42 DIGITAL
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	988 x 798 x 463	988 x 798 x 760
innen (B x T x H)	720 x 420 x 140	614 x 660 x 140
Tiefe mit Haube	928	
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	2 x Pizza, Ø in cm: 35 1 x Pizzablech, 600 x 400 mm	2 + 2 x Pizza, Ø in cm: 35 1 + 1 x Pizzablech, 600 x 400 mm
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	5,00 kW 400 V 3N 50 Hz	10,00 kW 400 V 3N 50 Hz
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Temperaturbereich	50 bis 380 °C für Reinigung bis zu 450 °C	50 bis 380 °C 450 °C
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	101 kg 80 kg	153 kg 130 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl	
Verkleidung innen	Stahlblech, Backkammer mit sandgestrahltem Schamottsteinboden	
Isolierung	Energiesparisolierung (Mineralwolle)	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	493072042111	493072042222
Verkaufspreis	3.245,00 €	5.432,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Untergestell, für Serie iDeck 72.42, für Backbleche 600 x 400 mm, mit 3 Paar Backblechtragschienen (max. 5 Paar), mit Rädern	493072042171	1.227,00 €
Untergestell, für Serie iDeck 72.42, für Backbleche 600 x 400 mm, mit 5 Paar Backblechtragschienen (max. 9 Paar), mit Rädern	493072042173	1.459,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 54.



MORETTI Elektro-Pizzaofen Serie iDeck 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 (Backkammer), Halogenlampe, stoßgeschützt eingebaut
- iDeck iD-M DIGITAL: 1 x Backkammer

- iDeck iD-D DIGITAL: 2 x Backkammer
- verstärkte Heizelemente (unterhalb des Schamottsteinbodens)
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Steuerung für Start / Stopp, Licht, Backtimer, Temperaturfühler je Kammer
- Arbeitstemperatur getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar

Hinweis:

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

Modelle mit mechanischer Steuerung (iDeck PM und PD) finden Sie auf www.nordcap.de



iDeck iD-M 60.60 DIGITAL

	iDeck iD-M 60.60 DIGITAL	iDeck iD-D 60.60 DIGITAL
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	850 x 991 x 463	850 x 991 x 760
innen (B x T x H)	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
TECHNISCHE DATEN		
Energieverbrauch	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
Absicherung	10 A	19 A
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Temperaturbereich	50 bis 380 °C für Reinigung bis zu 450 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	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.	493060060111	493060060222
Verkaufspreis	3.029,00 €	5.049,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Abdeckhaube, für iDeck 60.60	493060060250	425,00 €
Backblechtragschiene (2 Stk.), für iDeck 60.60, geeignet für Gärschrank und Untergestell	493222	116,00 €
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	2.315,00 €
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	4930K011040	1.687,00 €
Untergestell, für iDeck 60.60, für bis zu 2 Backkammern, für bis zu 10 x Backblech 600 x 400 mm, mit 3 Paar Backblechtragschienen (max. 5 Paar), B x T x H in mm: 850 x 840 x 705, mit Rädern	493060060171	1.239,00 €
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	1.470,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 54.



MORETTI Elektro-Pizzaofen Serie iDeck 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 (Backkammer), Halogenlampe, stoßgeschützt eingebaut
- iDeck iD-M DIGITAL: 1 x Backkammer

- iDeck iD-D DIGITAL: 2 x Backkammer
- verstärkte Heizelemente (unterhalb des Schamottsteinbodens)
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Steuerung für Start / Stopp, Licht, Backtimer, Temperaturfühler je Kammer
- Arbeitstemperatur getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar

Hinweis:

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

Modelle mit mechanischer Steuerung (iDeck PM und PD) finden Sie auf www.nordcap.de



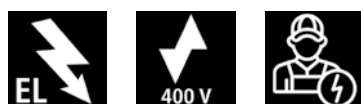
iDeck iD-M 72.72 DIGITAL

	iDeck iD-M 72.72 DIGITAL	iDeck iD-D 72.72 DIGITAL
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	988 x 1152 x 463	988 x 1152 x 760
innen (B x T x H)	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
TECHNISCHE DATEN		
Energieverbrauch	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
Absicherung	9 A	18 A
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Temperaturbereich	50 bis 380 °C für Reinigung bis zu 450 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	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.	493072072111	493072072222
Verkaufspreis	3.489,00 €	5.529,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Abdeckhaube, für iDeck 72.72	493072072250	578,00 €
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	2.530,00 €
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	4930K011320	1.819,00 €
Untergestell, für iDeck 72.72, für bis zu 2 Backkammern, für bis zu 10 x Backblech 600 x 400 mm, mit 3 Paar Backblechtragschienen (max. 5 Paar), B x T x H in mm: 988 x 947 x 710, mit Rädern	493072072171	1.180,00 €
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	1.385,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 54.



MORETTI Elektro-Pizzaofen Serie iDeck 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 (Backkammer), Halogenlampe, stoßgeschützt eingebaut
- iDeck iD-M DIGITAL: 1 x Backkammer

- iDeck iD-D DIGITAL: 2 x Backkammer
- verstärkte Heizelemente (unterhalb des Schamottsteinbodens)
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Steuerung für Start / Stopp, Licht, Backtimer, Temperaturfühler je Kammer
- Arbeitstemperatur getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar

Hinweis:

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

Modelle mit mechanischer Steuerung (iDeck PM und PD) finden Sie auf www.nordcap.de



iDeck iD-M 65.105 DIGITAL

	iDeck iD-M 65.105 DIGITAL	iDeck iD-D 65.105 DIGITAL
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	924 x 1495 x 463	924 x 1495 x 760
innen (B x T x H)	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
TECHNISCHE DATEN		
Energieverbrauch	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
Absicherung	12 A	24 A
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
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl	
Verkleidung innen	Stahlblech, Backkammer mit sandgestrahltem Schamottsteinboden	
Isolierung	Energiesparisolierung (Mineralwolle)	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	493065105111	493065105222
Verkaufspreis	4.289,00 €	7.143,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Abdeckhaube, für iDeck 65.105	493065105250	740,00 €
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	2.630,00 €
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	1.995,00 €
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	1.177,00 €
Untergestell, für iDeck 65.105, für bis zu 2 Backkammern, für bis zu 8 x Backblech 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 4 Paar), B x T x H in mm: 920 x 1285 x 600, ohne Rädern	493065105170	648,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 54.



MORETTI Elektro-Pizzaofen Serie iDeck 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 (Backkammer), Halogenlampe, stoßgeschützt eingebaut
- iDeck iD-M DIGITAL: 1 x Backkammer

- iDeck iD-D DIGITAL: 2 x Backkammer
- verstärkte Heizelemente (unterhalb des Schamottsteinbodens)
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Steuerung für Start / Stopp, Licht, Backtimer, Temperaturfühler je Kammer
- Arbeitstemperatur getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar

Hinweis:

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

Modelle mit mechanischer Steuerung (iDeck PM und PD) finden Sie auf www.nordcap.de



iDeck iD-M 105.65 DIGITAL

	iDeck iD-M 105.65 DIGITAL	iDeck iD-D 105.65 DIGITAL
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	1320 x 1095 x 463	1320 x 1095 x 760
innen (B x T x H)	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
TECHNISCHE DATEN		
Energieverbrauch	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
Absicherung	13 A	25 A
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
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl	
Verkleidung innen	Stahlblech, Backkammer mit sandgestrahltem Schamottsteinboden	
Isolierung	Energiesparisolierung (Mineralwolle)	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	493105065111	493105065222
Verkaufspreis	4.499,00 €	7.585,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Abdeckhaube, für iDeck 105.65	493105065250	740,00 €
Backblechtragschiene (2 Stk.), für iDeck 105.65, geeignet für Gärschrank und Untergestell	493444	116,00 €
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	2.998,00 €
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	4930K011020	1.995,00 €
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	1.525,00 €
Untergestell, für iDeck 105.65, für bis zu 2 Backkammern, für bis zu 8 x Backblech 600 x 400 mm, mit 4 Paar Backblechtragschienen (max. 8 Paar), B x T x H in mm: 1316 x 885 x 710, mit Rädern	493105065171	1.299,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 54.



MORETTI Elektro-Pizzaofen Serie iDeck 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 (Backkammer), Halogenlampe, stoßgeschützt eingebaut
- iDeck iD-M DIGITAL: 1 x Backkammer

- iDeck iD-D DIGITAL: 2 x Backkammer
- verstärkte Heizelemente (unterhalb des Schamottsteinbodens)
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Steuerung für Start / Stopp, Licht, Backtimer, Temperaturfühler je Kammer
- Arbeitstemperatur getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar

Hinweis:

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

Modelle mit mechanischer Steuerung (iDeck PM und PD) finden Sie auf www.nordcap.de



iDeck iD-M 105.105 DIGITAL

	iDeck iD-M 105.105 DIGITAL	iDeck iD-D 105.105 DIGITAL
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	1320 x 1495 x 463	1320 x 1495 x 760
innen (B x T x H)	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
TECHNISCHE DATEN		
Energieverbrauch	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
Absicherung	17 A	25 A
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
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl	
Verkleidung innen	Stahlblech, Backkammer mit sandgestrahltem Schamottsteinboden	
Isolierung	Energiesparisolierung (Mineralwolle)	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	493105105111	493105105222
Verkaufspreis	6.039,00 €	10.269,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Abdeckhaube, für iDeck 105.105	493105105250	906,00 €
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	3.179,00 €
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	2.140,00 €
Untergestell, für iDeck 105.105, für bis zu 2 Backkammern, für bis zu 16 x Backblech 600 x 400 mm, mit 4 Paar Backblechtragschienen (max. 8 Paar), B x T x H in mm: 1316 x 1285 x 710, mit Rädern	493105105171	1.586,00 €
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	1.695,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 54.



MORETTI Regenerationsofen LINK

- zur gleichmäßigen Regeneration von Backwaren auf Stein oder Blech
- Edelstahl-Ofenklappe mit Sicherheitsglas, nach unten abklappbar, durchgehender Edelstahlgriff
- Innenbeleuchtung (je Backkammer), stoßgeschützt eingebaut
- 2 x Regenerationskammer
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- 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	3.565,00 €

SERIENZUBEHÖR

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



MORETTI Konvektionsofen serieF F50E

- zum flexiblen Backen von Brot und Gastronomieprodukten mittels Heißlufttechnologie
- für EN 600 x 400 mm
- 1 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, Luftfeuchtigkeit regelbar, Ein- / Ausschalter für Rotation
- Adaptive-Power®, Fehlerdiagnose / -meldedisplay, USB-Schnittstelle
- programmierbarer Hotkey
- bauseitiger Wasseranschluss, bauseitiger Wasserablauf, Ø in mm: 11

Hinweis:

Produktabbildung ähnlich. Lieferung ohne Haube und Untergestell (siehe Sonderzubehör).

Wir empfehlen dringend die Nutzung eines Wasserenthärters.

F50E kombinierbar mit S50E MULTIBAKE (Seite 10).



serieF F50E

serieF F50E

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	850 x 1067 x 700
innen (B x T x H)	610 x 417 x 485
Tiefe mit Haube	1333
Tiefe bei geöffneter Tür	1653

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme	5 x EN 600 x 400 mm
----------	---------------------

TECHNISCHE DATEN

Energieverbrauch	3,10 kWh / Betriebsstunde
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	9,30 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
------------------------	-----------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	Energiesparisolierung (Mineralwolle)

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	493500600050
Verkaufspreis	8.770,00 €

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	2.815,00 €
Haube ohne Motor, für serieF F50E / F100E	4930E050470	941,00 €
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	839,00 €



MORETTI Spiralteigknetmaschine Serie iMix iM

- zum Teigkneten
- iMix iM 8: für bis zu 5 kg Mehl | 8 kg Teigmasse
- iMix iM 12: für bis zu 8 kg Mehl | 12 kg Teigmasse
- iMix iM 18: für bis zu 12 kg Mehl | 18 kg Teigmasse
- iMix iM 25: für bis zu 17 kg Mehl | 25 kg Teigmasse

- iMix iM 38: für bis zu 25 kg Mehl | 38 kg Teigmasse
- iMix iM 44: für bis zu 30 kg Mehl | 44 kg Teigmasse
- 1 x Knetgeschwindigkeit
- Steuerung für Start / Stopp, Timer-Funktion

Hinweis:

Bitte beachten Sie die maximale Nutzmenge der Maschine – sowohl in Bezug auf die Mehlmenge als auch auf die gesamte Teigmasse (inkl. Wasser, Öl, Salz etc.).



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
Ø Kessel	260	317	360
LEISTUNGSDATEN			
Leistung	maximal 5 kg Mehlmenge maximal 8 kg Gesamtmasse – inklusive aller Zutaten wie Wasser, Öl, Salz usw.	maximal 8 kg Mehlmenge maximal 12 kg Gesamtmasse – inklusive aller Zutaten wie Wasser, Öl, Salz usw.	maximal 12 kg Mehlmenge maximal 18 kg Gesamtmasse – inklusive aller Zutaten wie Wasser, Öl, Salz usw.
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	1.699,00 €	2.079,00 €	2.269,00 €

	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
Ø Kessel	400	452	500
LEISTUNGSDATEN			
Leistung	maximal 17 kg Mehlmenge maximal 25 kg Gesamtmasse – inklusive aller Zutaten wie Wasser, Öl, Salz usw.	maximal 25 kg Mehlmenge maximal 38 kg Gesamtmasse – inklusive aller Zutaten wie Wasser, Öl, Salz usw.	maximal 30 kg Mehlmenge maximal 44 kg Gesamtmasse – inklusive aller Zutaten wie Wasser, Öl, Salz usw.
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	2.720,00 €	3.058,00 €	3.359,00 €

SERIENZUBEHÖR

Räder	-	4	4	4	4	4
-------	---	---	---	---	---	---



MORETTI Spiralteigknetmaschine Serie iMix iM R

- zum Teigkneten
- iMix iM R 25 / 2V: für bis zu 17 kg Mehl | 25 kg Teigmasse
- iMix iM R 38 / 2V: für bis zu 25 kg Mehl | 38 kg Teigmasse
- iMix iM R 44 / 2V: für bis zu 30 kg Mehl | 44 kg Teigmasse

- hochklappbarer Kopf
- zwei Knetgeschwindigkeiten
- Steuerung für Start / Stopp, Timer-Funktion

Hinweis:

Bitte beachten Sie die maximale Nutzmenge der Maschine – sowohl in Bezug auf die Mehlmenge als auch auf die gesamte Teigmasse (inkl. Wasser, Öl, Salz etc.).



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
Ø Kessel	400	452
LEISTUNGSDATEN		
Leistung	maximal 17 kg Mehlmenge maximal 25 kg Gesamtmasse – inklusive aller Zutaten wie Wasser, Öl, Salz usw.	maximal 25 kg Mehlmenge maximal 38 kg Gesamtmasse – inklusive aller Zutaten wie Wasser, Öl, Salz usw.
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	3.674,00 €	4.096,00 €

	iMix iM R 44 / 2V
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	550 x 825 x 777
Ø Kessel	500
LEISTUNGSDATEN	
Leistung	maximal 30 kg Mehlmenge maximal 44 kg Gesamtmasse – inklusive aller Zutaten wie Wasser, Öl, Salz usw.
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	4.353,00 €

SERIENZUBEHÖR

Räder	4
-------	---



MORETTI Teigausrollmaschine Serie iRoll iF

- zur Herstellung von runden Teigen
- iRoll iF 30: bis Ø in mm: 300

- iRoll iF 40: bis Ø in mm: 400
- Steuerung für Start / Stopp



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 750
-------------------	-----------------	-----------------

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	0,25 kW 230 V 1N 50 Hz	0,35 kW 230 V 1N 50 Hz

EIGENSCHAFTEN

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

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	38 kg 35 kg	50 kg 45 kg
------------------------	---------------	---------------

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	493200000	493200200
Verkaufspreis	2.065,00 €	2.217,00 €

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

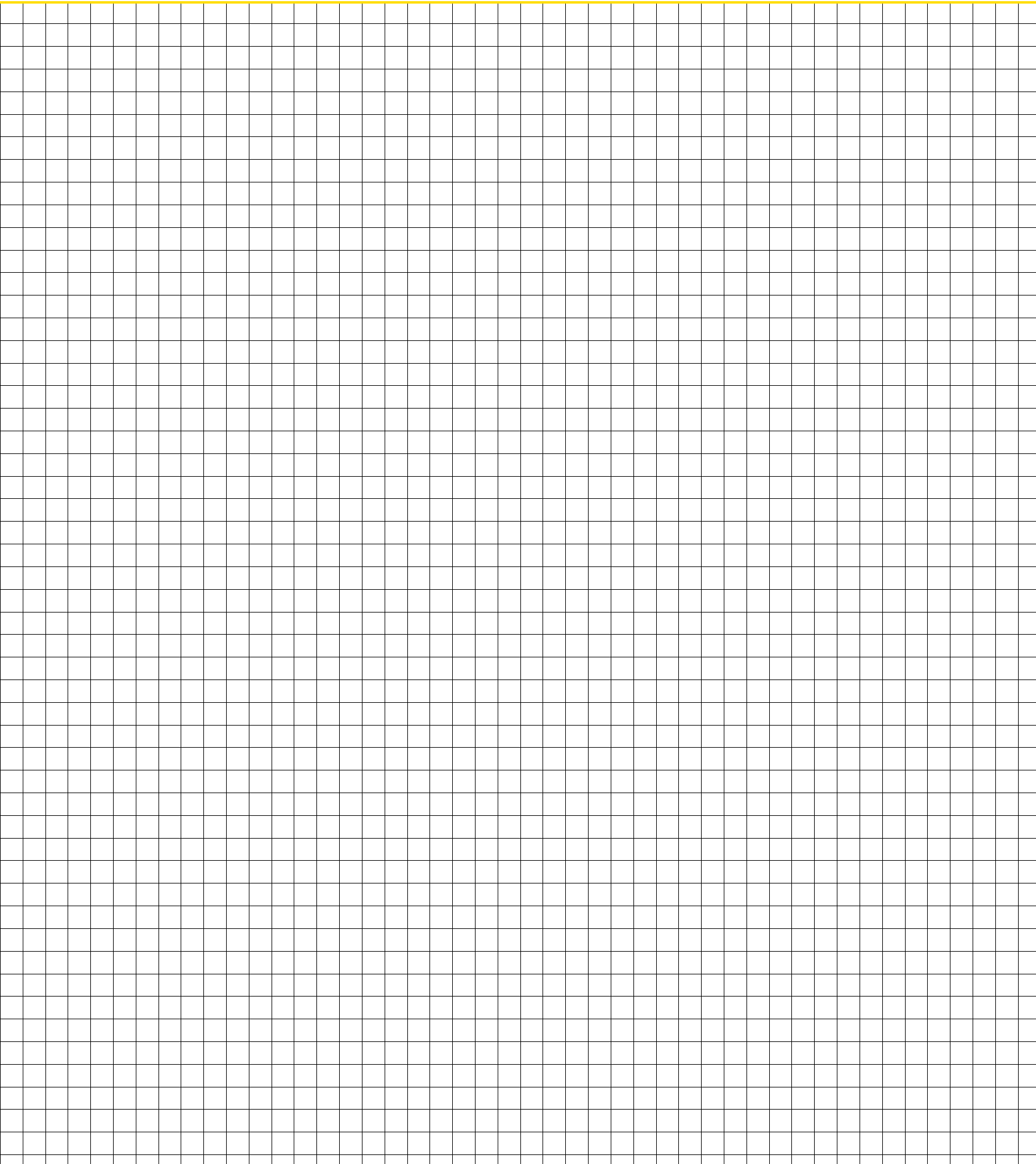
Artikel-Nr.	493200400
Verkaufspreis	2.458,00 €



Profi-Zubehör für Pizzatechnik	Artikelnummer	Preis
Alu-Pizzabrett, mit Griff, Ø in mm: 370	419400400	57,00 €
Drahtbürste für Reinigung, mit Schaber an der Spitze, Borsten aus Messing	419400440	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 €

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

PLATZ FÜR IHRE NOTIZEN



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

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