

 **MORETTI
FORNI**

serie
INNOVATION

Il primo **forno al mondo** con **Inclusive Technology™**

serieX è l'unico forno con **il più basso impegno energetico** che rende
la **cottura perfetta sostenibile ed accessibile** a qualsiasi utilizzatore.

serieX porta la cottura ad un livello superiore.



**MORETTI
FORNI**

Think Any.



Any Business

Ideale per qualsiasi attività, che sia ristorante, pizzeria, bakery, pasticceria, bistrot, albergo, catene di ristorazione, bar.

Any Product

Progettato per cuocere perfettamente qualsiasi prodotto, ne esalta il gusto, le caratteristiche organolettiche e la qualità.

Any Place

La straordinaria riduzione dei consumi del 45% rende serieX il forno più sostenibile adatto a qualsiasi location.

Any Chef

Dai professionisti più esperti agli operatori meno formati, tutti possono ottenere la cottura perfetta con serieX.



Il forno che diventa il calore che vuoi.

 MORETTI
FORNI



serie X
INDUSTRIALE





La speciale finitura **Steel-X**, gli inserti neri con **modanature**, gli **specchi interni** in acciaio riflettente per una visione completa del prodotto, esprimono perfettamente la **forte personalità** e pongono la cottura al centro dell'attenzione. Lo **stile iconico** sottolinea l'**unicità** di serieX rendendolo integrabile in ogni ambiente.

Il design è funzione

Ogni scelta ed ogni dettaglio di serieX sintetizzano la centralità del design come garanzia di **fruibilità in ogni condizione e in ogni momento**.

La **tecnologica maniglia** spazzolata con finitura antisettica permette con immediatezza l'**apertura integrale o parziale** delle **doppie porte in acciaio inox**, ottenendo un ulteriore risparmio energetico e riducendo al minimo l'irraggiamento per l'operatore.



AnyChef™ Technology

La tecnologia diventa inclusiva con **AnyChef™ Technology**, una logica innovativa di algoritmi che **imposta in modo autonomo il ciclo di cottura ideale**, suggerendo sul display grafico la **zona migliore dove infornare**.

La mappatura di cottura è ottimizzata per ogni tipologia di prodotto: **pizza, pane, pasticceria e gastronomia**.



I cicli di cottura possono inoltre essere interpolati con la ricetta del proprio prodotto in ogni dettaglio, dal **tipo di farina** alla **pezzatura** fino al **grado di idratazione** e la **texture**.

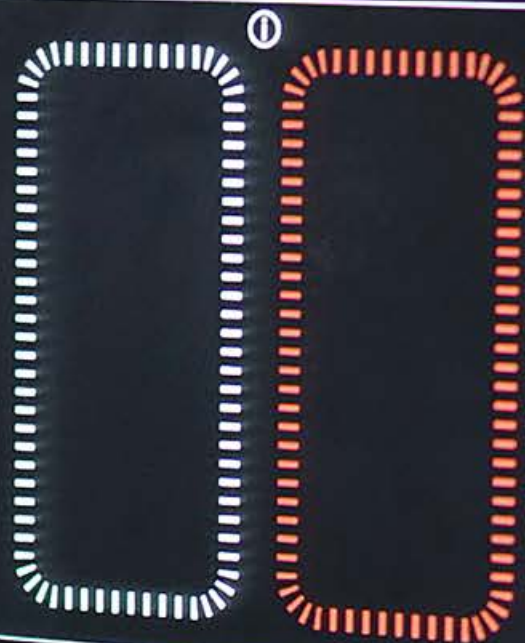
Attraverso gli slider intuitivi è possibile calibrare ulteriormente i parametri di cottura.

serieX porta una vera **rivoluzione nell'esperienza di cottura**: il prodotto infornato non necessita di un controllo continuo e l'operatore può dedicarsi ad altre attività con risparmio di ore di lavoro.

16:20



ROMAN STYLE PAN PIZZA



Browning



lev. 6



Temperature

277°C



Time

03:10



Press START



SmartDeck™

serieX ha il controllo totale della cottura in ogni momento. La platea adattiva **SmartDeck™** dotata di speciali sensori disposti in ogni zona del piano, **autoregola più di 100 volte al secondo** il calore sviluppato in base alla quantità e alla tipologia di prodotto infornato.



Adaptive BakingTime™

In ambito pizzeria, **il tempo di cottura si autoregola** in base alla tipologia di prodotto e alla quantità di calore già presente nella zona d'infornamento. **La cottura è gestita in autonomia dall'algoritmo**: una volta ultimata, un segnale acustico comunica il momento giusto per sfornare.



Auto PowerBooster™

serieX rileva i carichi di prodotto in maniera indipendente per ogni zona della superficie di cottura. In caso di ritmi elevati si attiva in autonomia l'Auto PowerBooster™, una **riserva di potenza extra** per gestire al meglio i picchi di lavoro.



Auto EcoStandby™

Per rendere perfette anche le prime cotture sia all'inizio del lavoro che dopo una pausa, serieX gestisce in autonomia l'Auto EcoStandby™, la tecnologia che modula e bilancia il calore erogato **in maniera indipendente per ogni zona della superficie di cottura.**



Cotture e flussi di lavoro

serieX prevede 4 differenti modalità di lavoro attivabili singolarmente oppure organizzabili in flussi: dalla **Cottura** al **Rigenero**, dalla **Precottura** al **Refining**.

Ogni modalità include **cicli ottimizzati** per ogni tipologia di prodotto.

Nell'esecuzione di un flusso, in fase di completamento il forno memorizza le impostazioni della fase precedente per garantire il perfetto risultato finale.



8:51



PIZZA



Classic pizza

Diam. 33cm / Weight 250g / Flour Type 0 /
Hydration 60% / Texture Medium

BAKING

PREBAKING

REGENERATE

REFINING



Round pan

Diam. 22cm / Weight 280g / Flour Type 1 /
Hydration 60% / Texture Medium


BAKING

PREBAKING

REGENERATE

REFINING



 MORETTI
FORNI

L'unicità del **design**
e delle **tecnologie** di serieX
è tutelata da molteplici
brevetti internazionali.

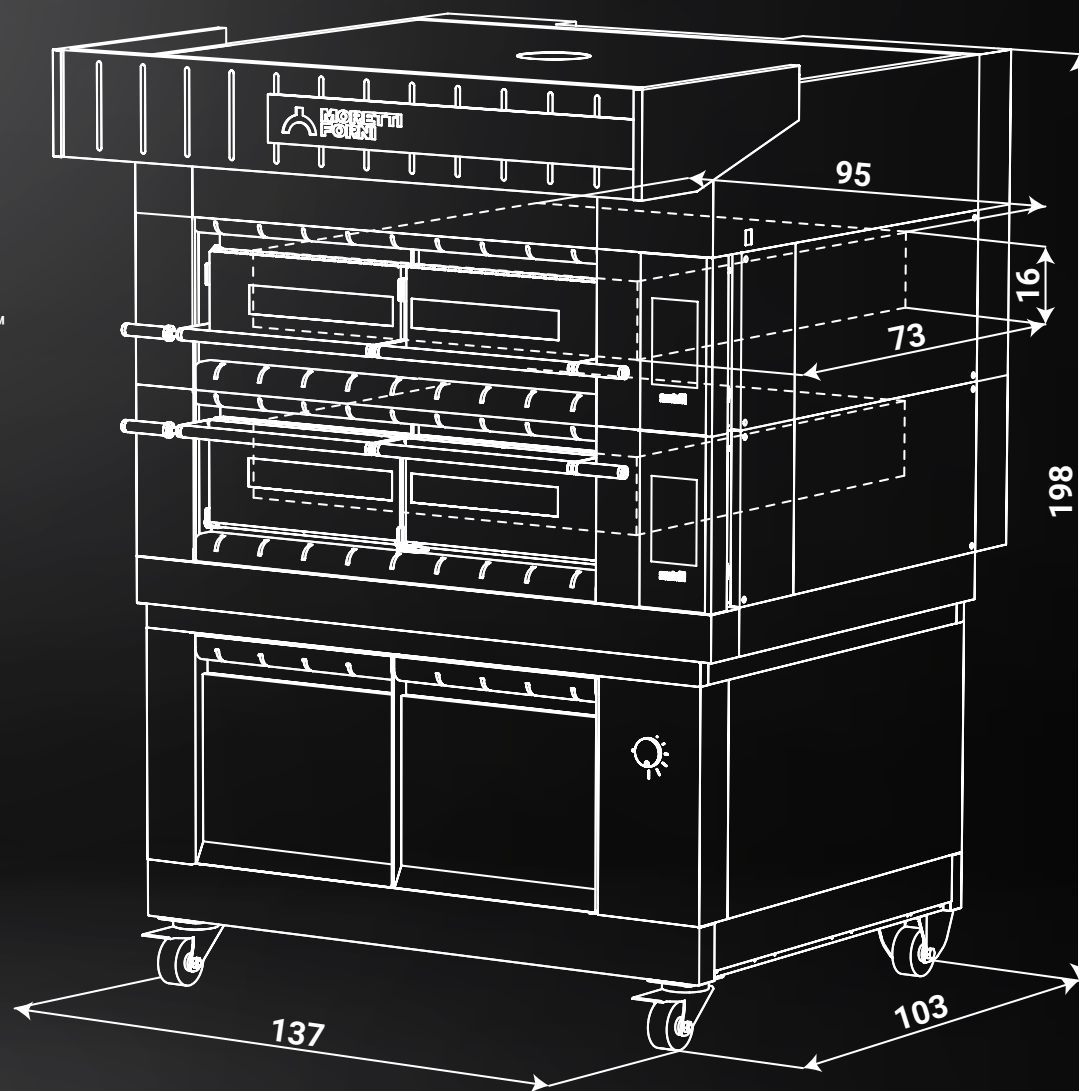


Caratteristiche aggiuntive

- Piano di cottura in pietra refrattaria
- Sportelli personalizzabili con apertura verso il basso o verso l'alto
- Porta sdoppiabile con possibilità di apertura totale o parziale
- Doppio vetro dello sportello con apertura a compasso
- Doppia illuminazione a LED orientata e protetta
- Cappa canalizzata con frontale regolabile in altezza
- Superfici esterne fredde **CoolAround®**
- Cottura adattiva nelle zone con carico di lavoro **FlexLoad™**
- Gestione separata temperatura e potenza di cielo e platea **DualPower+™**
- Bilanciamento potenza ant/post dx/sx del forno **DeltaPower+™**
- Autoaccensione in base all'orario d'infornamento **ReadyToGo Timer**
- Programma automatico di pulizia **PowerCleaning™**
- Sonda al cuore collegata al ciclo di cottura
- Vaporiera programmabile e con regolazione della quantità di vapore
- Valvola motorizzata programmabile per evacuazione dei vapori
- Controllo e gestione online **RemoteMaster Hub™**

Dati tecnici

Peso (forno + cella liev.):	368 kg
Capacità (pizze Ø 35 cm):	4
Alimentazione standard:	AC V400 3N 50/60Hz
Alimentazione opzionale:	AC V230 3 50/60Hz
Potenza massima:	8,8 kW
Consumo medio orario:	2,4 kWh
Alimentazione cella liev.:	AC V230 1N 50/60Hz
Potenza massima cella liev.:	1,5 kW





serieX
 INNOVATION

Il forno che diventa il calore che vuoi

**MORETTI
 FORNI**
 The SmartBaking Company®

Moretti Forni S.p.A.

Via A.Meucci, 4 | 61037 Mondolfo (PU) - Italy
 Tel. +39 0721 96161 | info@morettiforni.com

morettiforni.com