

ITA • ENG



serieT • CONVEYOR



morettiforni.com

Moretti Forni Spa • via Meucci, 4 • 61037 Mondolfo (PU) • ITALY • Ph. +39 0721 96161 • Fx. +39 0721 9616299

MORETTI FORNI

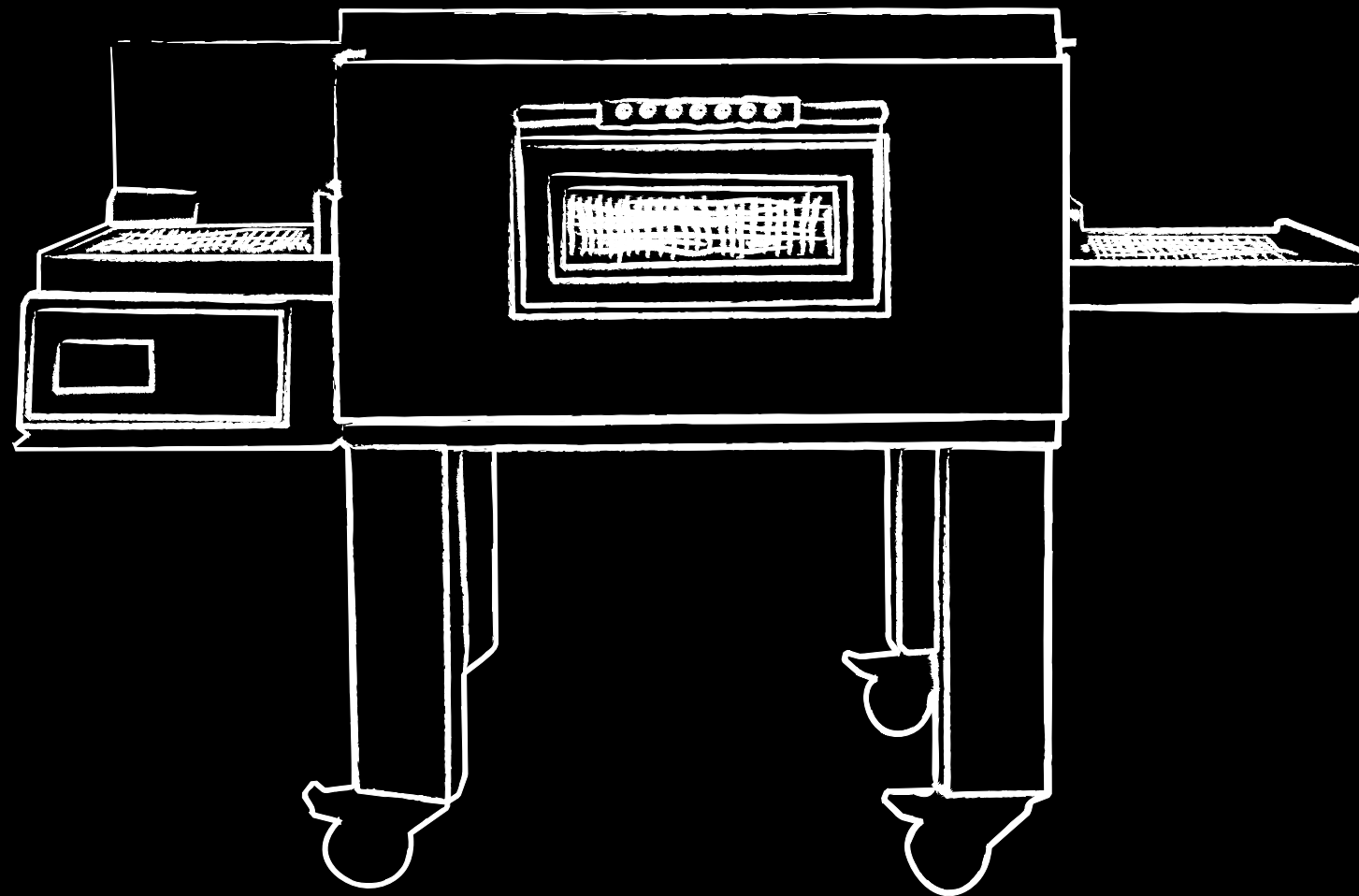
serieT
conveyor

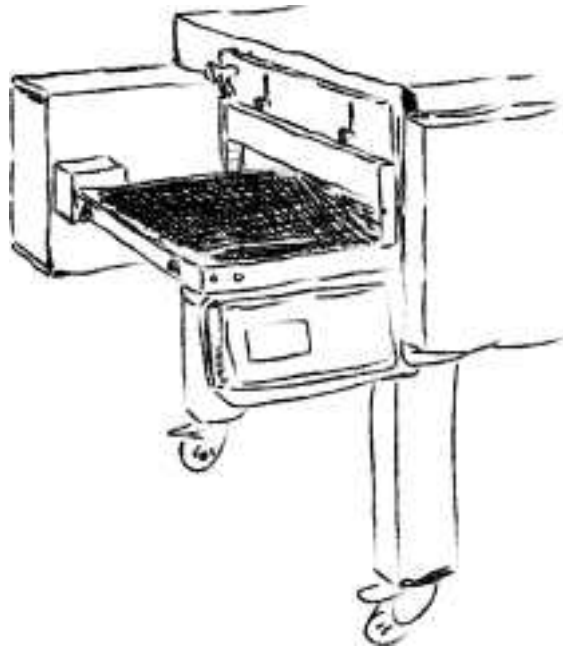
INNOVATION IN BAKING

Il concetto serieT <i>The serieT Concept</i>	4
Il Design <i>The Design</i>	12
La Tecnica <i>The Technology</i>	20
La Gestione <i>The Management</i>	34
La Multifunzionalità <i>The Multifunctionality</i>	44
Gli Accessori <i>The Accessories</i>	50
I Complementi <i>The Complements</i>	56
Dati Tecnici <i>Technical Data</i>	60



Il concetto serieT
The serieT Concept





Già dal primo impatto, quello semplicemente visivo, la nuova creazione si presenta in tutta la sua affascinante originalità.

The very first and purely visual impact of this new creation shows off all of its fascinating originality.

Il design privilegia uno sviluppo orizzontale che conferisce slancio al prodotto. Una longitudinalità che si ripropone in tutti i dettagli stilistici: dal quadro comandi inclinato con grafica carbon-look al mancorrente della finestra di ispezione con prese forate, dallo sportello in acciaio inox ai supporti senza traverse che conferiscono essenzialità e pulizia all'immagine del prodotto.

The design has focused on a horizontal layout to give the appliance a sleek feel. A longitudinal form that is reflected in all of the style details: from the angled control panel with its carbon-look graphics, to the handle with perforated grips on the inspection window, the stainless steel door and the supports without crossbars, all of which give the appliance its clean-cut design.

Il concetto serieT: l'innovazione al servizio dell'utilizzatore

The serieT concept: innovation serving users

La macchina perfetta.

The perfect machine.

E' l'obiettivo che ha guidato fin dall'origine il team Moretti Forni nello sviluppo del concetto serieT.

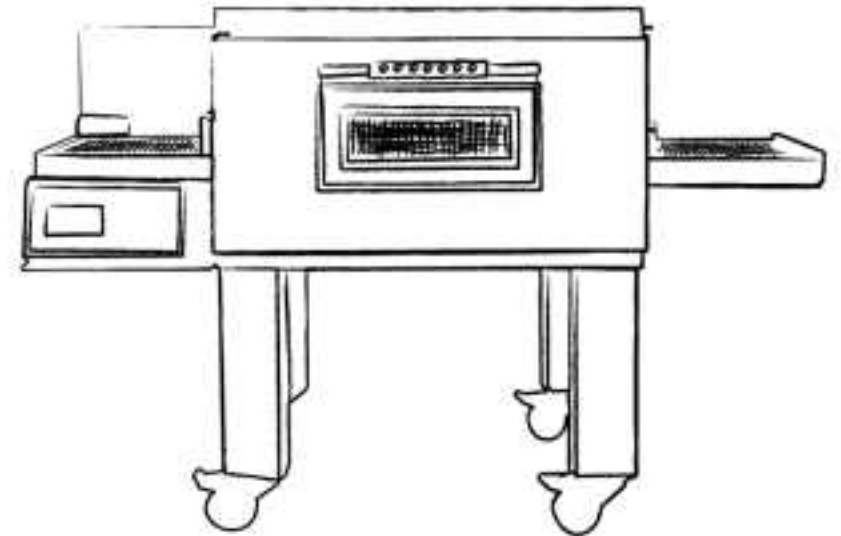
This was the objective guiding the Moretti Forni team in the development of the serieT concept.

Un lavoro durato più di 3 anni con 5 nuovi brevetti e numerose ed innovative applicazioni che fissano il nuovo stato dell'arte della cottura ventilata su nastro trasportatore.

More than 3 years of work, 5 new patents and numerous, cutting-edge applications to achieve a new state of the art when it comes to ventilated conveyor baking.

Un prodotto estremamente innovativo, ma allo stesso tempo facile ed intuitivo nell'utilizzo: perché i nuovi vantaggi devono essere immediatamente fruibili.

An appliance that is truly on the leading edge but at the same time, easy and intuitive to use: because new benefits must be usable immediately.



Ma l'innovazione stilistica non è che una premessa ai numerosi contenuti tecnici assolutamente rivoluzionari.

However, the cutting-edge style is no more than a taste of the new and totally revolutionary technical features.



La tecnologia della nuova serieT è quanto di più raffinato oggi disponibile sul mercato.

A cominciare dall'esclusivo brevetto Cool-Around® Technology che mantiene le superfici esterne del forno fredde al tatto (vedi pagg.22 e 23), continuando con Best-Flow® System (brevettato) che consente una cottura perfettamente uniforme (vedi pag 26).

Novità assolute sono anche Dual-Temp® Technology e Dual-Flow® Technology (entrambe brevettate): si tratta di soluzioni tecniche che consentono la gestione separata delle temperature di cielo e platea nelle versioni elettriche e a gas (vedi pagg.41 e 33).



The technology used on the new serieT is the most refined available on the market today.

Starting with the exclusive, patented Cool-Around® Technology, which keeps the exterior surfaces of the oven cool to the touch (see pages 22 and 23), and going on to the Best-Flow® System (patented), for perfectly even baking (see page 26).

Two more totally new features are Dual-Temp® Technology and Dual-Flow® Technology (both patented): technical solutions for separate top and bottom temperature control on both gas and electric versions (see pages 41 and 33).



Nuova e altrettanto esclusiva (brevetto) è anche Adaptive-Gas® Technology: la gestione modulabile del bruciatore delle versioni a gas che abbate i consumi e garantisce la massima uniformità di cottura in tutte le condizioni (vedi pag.38).

Attenzione particolare anche ad accessori e complementi: l'utile Swing-In-Out® System per l'ingresso e l'uscita dei prodotti in cottura con la minima dispersione di calore e quindi la massima efficienza, e l'interessante Remote-Master® Technology per il controllo a distanza delle principali funzioni del forno (vedi pagg.52 e 54).

Nuova serieT di Moretti Forni: innovation in progress.

Another new and equally exclusive feature (patented) is the Adaptive-Gas® Technology: with burner modulation control on the gas models, which cuts consumption and guarantees maximum even baking in any condition (see page 38).

Special attention has also been dedicated to accessories and complementary features: the useful Swing-In-Out® System for the entry and exit of products to be baked with minimum heat dispersion and therefore, maximum efficiency; and the interesting Remote-Master® Technology for remote control of the oven's main functions (see pages 52 and 54).

The new serieT by Moretti Forni: innovation in progress.

II Design
The Design





Forme lineari e funzionali

Functional, linear shapes

Nel design di un bene strumentale il concetto di ergonomia è basilare.

I moduli della nuova serieT sono stati progettati con l'obiettivo di concentrare nella parte frontale tutti i comandi e le funzioni principali.

Vantaggio: l'operatore può lavorare in totale comfort avendo il controllo completo e costante di ciascuna fase di lavorazione.

When designing a piece of equipment, the concept of ergonomics is fundamental.

The new serieT modules have been designed with the objective of concentrating all controls and main functions at the front.

Advantage: the operator can work in complete comfort, with total, constant control of each stage in the baking process.

Il primo elemento di contatto con un forno è lo sportello.

I mancorrenti in tubolare di acciaio satinato con prese forate in speciale materiale atermico antiscivolo adottati per serieT assicurano la massima efficienza.

Vantaggio: presa salda e funzionale che agevola l'operatività.

The first contact element on an oven is the door.

The satin finish, tubular steel handles with perforated grips in special non-slip, heat-resistant material used for serieT ensure maximum efficiency.

Advantage: a firm and functional grip for greater practicality.

Mancorrente di apertura porta con prese forate

Door handle with perforated grips





Quadro comandi inclinato con grafica carbon-look

Angled control panel with carbon-look graphics

Un progetto innovativo deve essere rivoluzionario anche nel design.

Il nuovo quadro comandi con LCD e grafica carbon-look conferisce un aspetto high-tech e la superficie perfettamente liscia e leggermente inclinata ne agevola la pulizia, la visibilità e la funzionalità.

Vantaggi: design accattivante nella massima praticità.

A cutting-edge project also needs a revolutionary design.

The new control panel has LCD and carbon-look graphics for a high-tech appearance, and its perfectly smooth, slightly angled surface means easier cleaning, greater visibility and greater functionality.

Advantages: eye-catching design and maximum practicality.





Manopole di regolazione apertura/chiusura paratie laterali

Knobs to adjust side section opening/closure

La perfezione si vede nei dettagli.

Perfection can be seen in the details.

La particolare forma delle manopole di apertura/chiusura delle paratie laterali consente una presa sicura anche con guanti atermici permettendo quindi la regolazione in qualsiasi istante della lavorazione, oltre a costituire un elemento di design unico e caratterizzante.

The special shape of the knobs to open/close the side sections offers a secure grip, even when wearing heatproof oven gloves, making adjustment possible at any time in the baking process, as well as forming a unique and distinguishing design feature.

Vantaggi: impatto estetico ed estrema facilità di utilizzo.

Advantages: stylish effect and extremely easy use.



Tubolari di sostegno in acciaio inox su ruote senza traverse

Stainless steel tubular supports without crosspieces on castors

Funzionalità ed estetica in perfetta armonia.

The perfect combination of practicality and style.

I tubolari di sostegno verticali sono realizzati in acciaio inox su ruote con uno speciale telaio rinforzato che elimina la necessità di traverse longitudinali di raccordo. Il risultato è duplice: massima accessibilità inferiore per una più agevole pulizia e design valorizzato nella propria essenzialità.

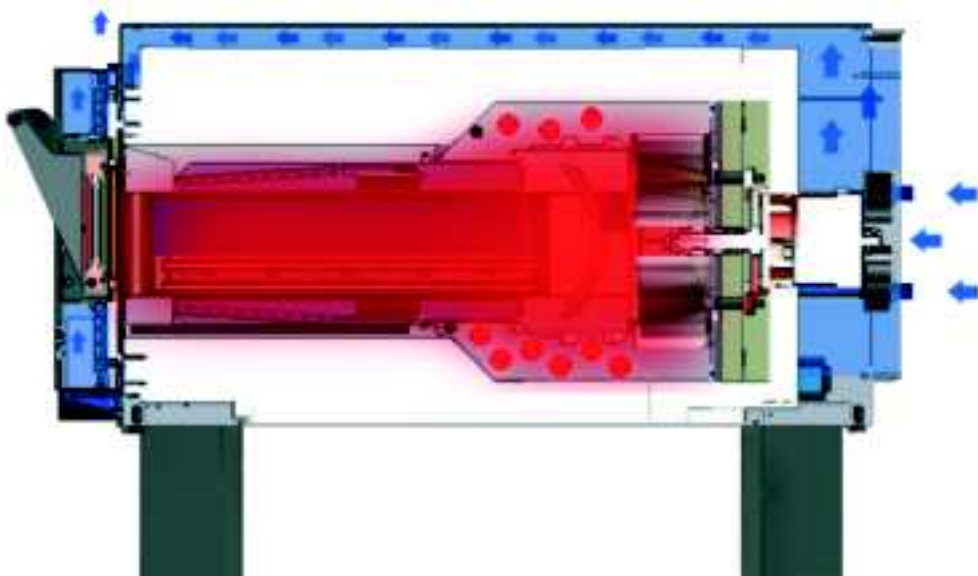
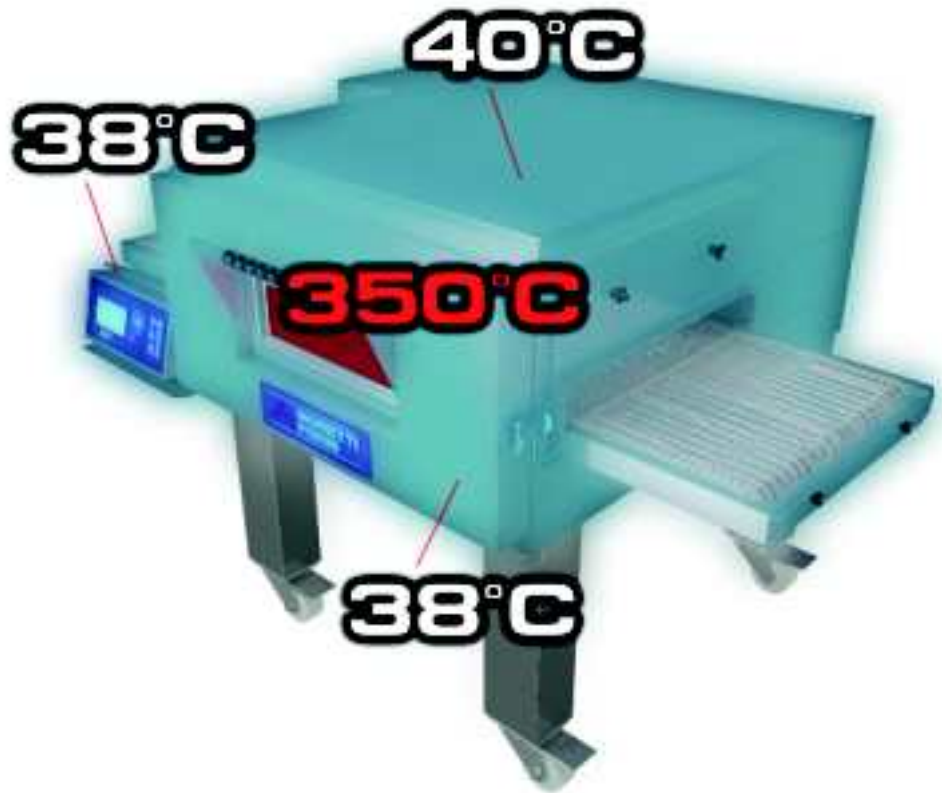
Stainless steel upright tubular supports on castors, with a special reinforced frame to eliminate the need for crosspieces along the length of the appliance. The result is twofold: maximum accessibility to the bottom part, which means easier cleaning, and a clear-cut look that enhances the design.

Vantaggi: maggiore igiene e forme lineari.

Advantages: greater hygiene and linear shapes.



La Tecnica
The Technology



Superfici esterne fredde – Cool-Around® Technology

Cool on the outside – Cool-Around® Technology

Tutti i modelli della nuova serieT sono dotati di Cool-Around® Technology: un sofisticato sistema di raffreddamento delle superfici esterne esposte al tatto, incluso lo sportello.

Un'apposita ventola attiva la circolazione forzata di aria "fredda" in un'intercapedine ricavata fra la struttura interna ed il telaio esterno della camera di cottura, interrompendo così la naturale trasmissione del calore dall'interno verso l'esterno. Lo sportello provvisto di fori di aerazione è inoltre dotato di speciali giunti termici atti ad interrompere il flusso di calore trasmesso dal contatto con il telaio della camera di cottura. Tutto il forno, infine, è isolato termicamente con una speciale coibentazione ad alta densità. Il risultato finale è la temperatura esterna più bassa della categoria.

Vantaggi: massimo livello di sicurezza per gli operatori, risparmio energetico, migliore qualità di cottura.

All new serieT models have Cool-Around® Technology, a sophisticated system to keep external surfaces exposed to touch cool, including the door.

A special fan starts the forced circulation of "cold" air through the cavity between the inner structure and the outer framework of the baking chamber, interrupting the natural transmission of heat from the inside towards the outside. The door has vents and is also fitted with special thermal joints that can block the flow of heat transmitted through contact with the frame of the baking chamber. The whole oven is also heat insulated with a special high-density insulation material.

The end result is the lowest external temperature in its category.

Advantages: maximum operator safety, energy savings, and improved baking quality.



**COOL-AROUND®
TECHNOLOGY**

Cool-Around® Technology è un brevetto internazionale esclusivo di Moretti Forni
Cool-Around® Technology is an international patent property of Moretti Forni



Ampio sportello con finestra di ispezione apribile

Large door with opening inspection window

Lo sportello della camera di cottura della nuova serieT è completamente apribile per facilitare al massimo la regolazione dei diffusori soffianti (vedi pagina successiva) e per agevolare le operazioni di pulizia dell'apparecchiatura.

Inoltre lo sportello è provvisto di una finestra apribile con vetro per controllo/ispezione delle fasi di cottura o per introduzione di prodotti da riscaldare (attraversamento abbreviato).

Vantaggi: praticità e funzionalità.

The baking chamber door on the new serieT opens fully to allow maximum adjustment of the fingers (see following page) and also to make it easier to clean the appliance.

The door also has an opening window with a glass inspection panel for checking the different baking stages or for inserting products that need to be heated up (shorter passage time).

Advantages: practical and functional.

Il flusso di aria calda destinata alla cottura dei prodotti è ottenuto dal passaggio forzato dell'aria stessa attraverso i diffusori soffianti. La calibratura del flusso può essere facilmente effettuata agendo manualmente sulla maggiore o minore occlusione della sezione di passaggio di uno o di entrambi i diffusori superiore ed inferiore (non per T97G).

Vantaggi: versatilità e facile accesso alle regolazioni.



Diffusori soffianti con sistema di occlusione regolabile

Fingers with adjustable closure system



The flow of hot air for baking the products comes from the forced passage of air through the fingers. The air flow is easily calibrated manually by closing or opening the air outlet on one or both of diffusers at the top or bottom of the oven (not on the T97G).

Advantages: versatility and easy access for adjustments.

Flusso di aria calda ottimizzato – Best-Flow® System

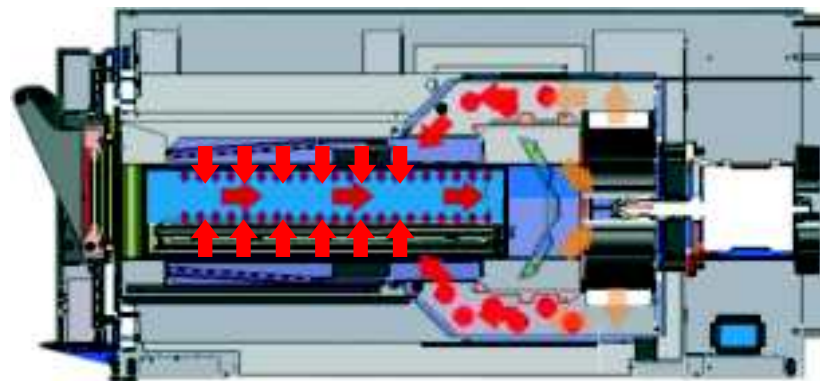
Optimised hot air flow – Best-Flow® System

All'interno della camera di cottura è stato realizzato in esclusiva uno speciale sistema di deviazione del flusso di aria calda costituito da un diaframma e da un labirinto: Best-Flow® System. Tale soluzione evita la formazione di incontrollati ricircoli di aria vicino ai prodotti in cottura.

Vantaggio: cottura uniforme in ogni punto del forno.

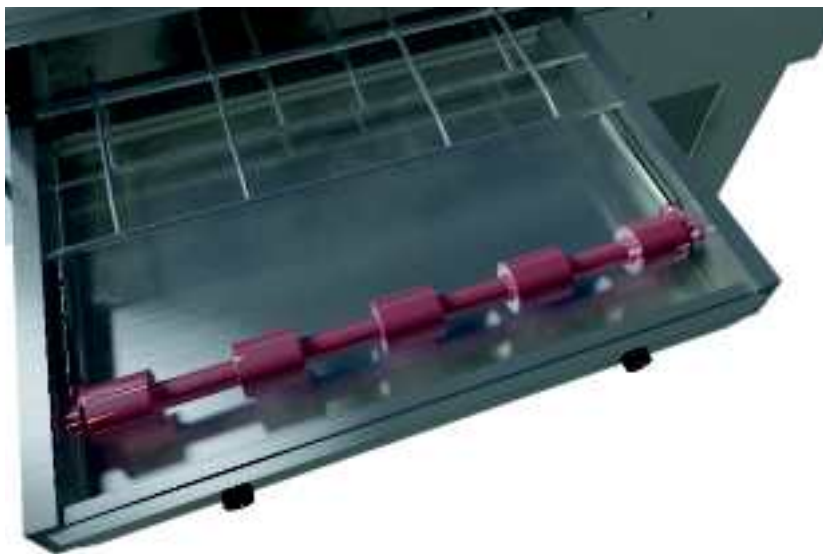
The baking chamber contains an exclusive special system to divert the hot air flow, comprised of a diaphragm and labyrinth: the Best-Flow® System. This solution prevents uncontrolled air recirculation around the products while they are baking.

Advantage: even baking in every part of the oven.



Best-Flow® System è un brevetto internazionale esclusivo di Moretti Forni
Best-Flow® System is an international patent property of Moretti Forni





Nastro trasportatore tensionato e con controllo del carico

Tightened conveyor belt with load control

Il nastro trasportatore è l'elemento più sollecitato in un forno conveyor. Per garantirne la massima durata nel tempo sono state inserite speciali molle che mantengono il nastro stesso costantemente in tensione, preservandolo dalle sollecitazioni.

Inoltre, un sistema elettronico di controllo verifica in ogni istante che la velocità del nastro sia costante e coerente con il tempo di cottura impostato dall'operatore. In caso di rallentamento dovuto alla massa dei prodotti depositati sul nastro il sistema interviene aumentando in tempo reale la velocità del motoriduttore.

Vantaggi: durata ed omogeneità di funzionamento.

On a conveyor oven, the belt is the part subjected to the most wear and tear. Special springs have been inserted into the belt to keep it tight at all times, protecting it against wear and tear and guaranteeing maximum durability.

There is also an electronic control system to make sure that belt speed is constant and complies with the baking times set by the operator at all times. If the belt should slow down because of the weight of the products, the system will intervene, increasing the speed of the gear motor in real time.

Advantages: durable and consistent operation.

Il sistema di sganciamento del nastro trasportatore, utile per la pulizia e le operazioni di manutenzione, è provvisto di un giunto in materiale speciale appositamente disegnato per evitare l'eventuale reinserimento fuori asse del nastro stesso.

The conveyor belt release system is useful for cleaning and servicing operations and is fitted with a joint in special material, designed to prevent the belt from being fitted if it is out of line.



Sganciamento rapido del nastro con sistema di sicurezza

Rapid belt release with safety system

Inoltre, per preservare l'integrità del motoriduttore in caso di bloccaggio accidentale del nastro dovuto a cause esterne, è stata inserita una speciale spina di sicurezza collassabile sul giunto motore.

Vantaggi: massima sicurezza per l'operatore e durata prolungata nel tempo.

Moreover, to protect the gear motor in the event that external factors should cause accidental conveyor belt blockage, there is a special collapsible safety peg on the motor joint.

Advantages: maximum safety for the operator and greater durability.





Componentistica elettronica montata su vano estraibile

Electronic parts fitted to a removable compartment

Tutta la componentistica elettronica di serieT è collocata in posizione remota, nella parte posteriore, per evitare che le alte temperature dell'aria calda in uscita possano influire negativamente sull'efficienza dei diversi microprocessori che regolano le varie funzioni del forno.

Inoltre, per facilitare le operazioni di manutenzione, la componentistica stessa è montata su un cassetto estraibile.

Vantaggi: garanzia di efficienza e facilità di intervento.

All serieT electronic parts are fitted in a remote compartment, at the back of the oven, to prevent the outgoing hot air from affecting the efficiency of the different microprocessors that regulate the various oven functions.

Moreover, to make maintenance operations easier, the electronics have been installed in a removable drawer.

Advantages: *guaranteed efficiency and easy servicing.*



Resistenze speciali sfilabili per manutenzione (serieT electric)

Special slide out heating elements for easy maintenance (serieT electric)

Sulle versioni elettriche di serieT vengono utilizzate resistenze speciali con disegno esclusivo appositamente studiato per aumentare la superficie radiante e quindi l'efficienza del forno.

Le resistenze sono anche agevolmente sfilabili per l'eventuale manutenzione.

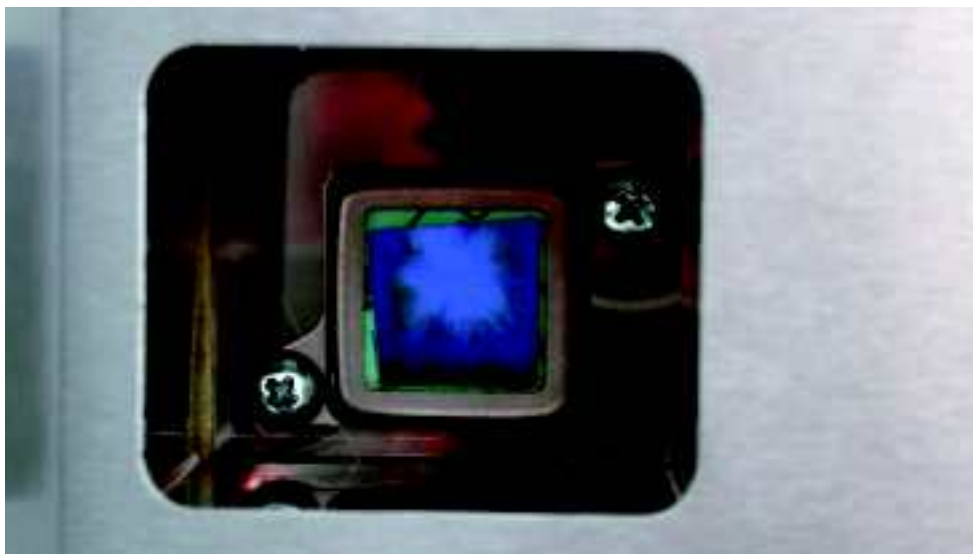
Vantaggio: massimo rendimento.

serieT electric models have exclusively designed heating elements, specially devised to increase radiant mass and therefore, the efficiency of the oven.

The heating elements slide out easily for any necessary maintenance operations.

Advantage: *maximum performance.*





Camera di combustione con oblò d'ispezione (serieT gas)

Combustion chamber with inspection porthole (serieT gas)

Le versioni a gas di serieT sono provviste di un oblò di ispezione posto esternamente sul lato sinistro della camera di cottura.

The serieT gas models have an external inspection porthole on the left side of the baking chamber.

Attraverso l'oblò l'utilizzatore può controllare in tempo reale il funzionamento del bruciatore modulante.

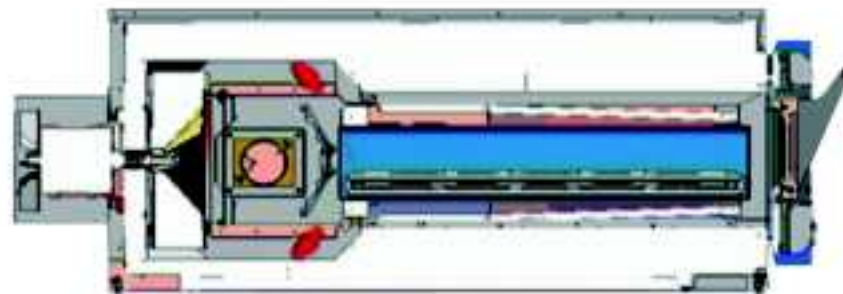
Users can check the operation of the modulating gas burner in real time, through this porthole.

Inoltre tutto il gruppo di combustione è montato in posizione esterna protetta da un carter in acciaio inox, per agevolare le operazioni di manutenzione.

What is more, the entire combustion unit is fitted externally and protected by stainless steel casing to make maintenance operations easier.

Vantaggi: sicurezza e facilità di intervento.

Advantages: safety and easy intervention.



Regolazione di cielo e platea (T97G) – Dual-Flow® Technology

Top and bottom adjustment (T97G) – Dual-Flow® Technology

Il modello T97G è dotato di serie di Dual-Flow® Technology: un innovativo ed esclusivo brevetto che consente la regolazione indipendente dei flussi di calore di cielo e platea agendo meccanicamente su 2 valvole a farfalla.

The T97G model comes as standard with Dual-Flow® Technology: an exclusive, cutting-edge patented system for independent heat flow adjustment on the top and bottom of the oven using 2 mechanically adjusted throttle valves.

Vantaggio: calibratura ottimale per ogni tipo di cottura.

Advantage: optimum calibration for any type of baking.



**DUAL-FLOW®
TECHNOLOGY**

Dual-Flow® Technology è un brevetto internazionale esclusivo di Moretti Forni
Dual-Flow® Technology is an international patent property of Moretti Forni



La Gestione
The Management





Il sistema, denominato Adaptive-Power® Technology, permette di ottenere 2 obiettivi di primaria importanza. Una qualità di cottura incomparabile in quanto la temperatura impostata viene sempre mantenuta anche con il forno a pieno carico. Un notevole risparmio in termini di potenza assorbita in quanto il sistema richiede soltanto la potenza effettivamente necessaria.

This system, known as Adaptive-Power® Technology, makes it possible to achieve 2 aims of primary importance. Incomparable baking quality, since the set temperature is maintained at all times, even when the oven is working at full load. Notable savings in terms of power input, since the system only requires the power that is actually necessary.

Advantages: maximum baking quality and significant energy savings.

Vantaggi: massima qualità di cottura e risparmio energetico rilevante.

Gestione proporzionale della temperatura (serieT electric)

Proportional temperature control (serieT electric)

Nei modelli serieT elettrici la gestione della temperatura viene effettuata elettronicamente utilizzando l'innovativa tecnologia P.I.D. (Proporzionale Integrativo Derivativo): la potenza elettrica viene erogata in modo sempre proporzionale in base al reale fabbisogno rilevato.

Temperature control on electric serieT models is electronic, using cutting-edge P.I.D. (Proportional Integrative Derivative) technology: electricity is always supplied in proportion to the actual requirements identified.

This means the oven has a virtually infinite power spectrum, where the optimum setting is selected instant by instant.

Il forno può così disporre di uno spettro di potenze virtualmente infinito, tra le quali viene scelta, istante per istante, la più ottimale

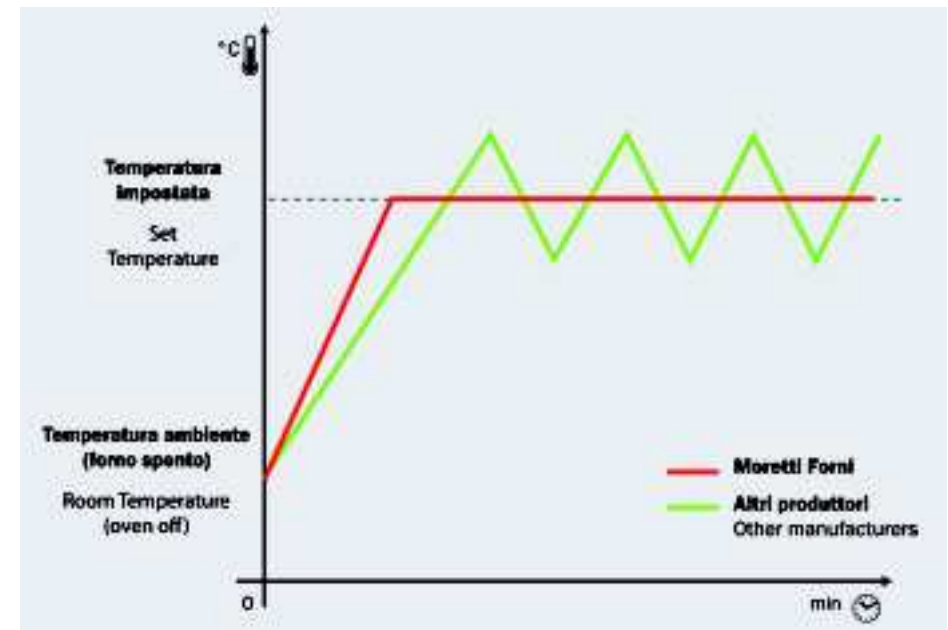


ADAPTIVE-POWER® TECHNOLOGY

Adaptive-Power® Technology è un marchio registrato da Moretti Forni
 Adaptive-Power® Technology is a Moretti Forni registered trademark

Adaptive-Power® Technology (controllo P.I.D.)

Adaptive-Power® Technology (P.I.D. control)





Il sistema, denominato Adaptive-Gas® Technology, permette di ottenere 2 obiettivi di primaria importanza. Una qualità di cottura incomparabile in quanto la temperatura impostata viene sempre mantenuta anche con il forno a pieno carico. Un notevole risparmio in termini di potenza assorbita in quanto il sistema richiede soltanto la potenza effettivamente necessaria.

The system known as Adaptive-Gas® Technology makes it possible to achieve 2 aims of primary importance. Incomparable baking quality, since the set temperature is maintained at all times, even when the oven is working at full load. Notable savings in terms of power input, since the system only requires the power that is actually necessary.

Vantaggi: massima qualità di cottura e risparmio energetico rilevante.

Advantages: maximum baking quality and significant energy savings.

Gestione proporzionale della temperatura (serieT gas)

Proportional temperature control (serieT gas)

Nei modelli serieT a gas La gestione della temperatura viene effettuata elettronicamente tramite l'esclusiva soluzione tecnica che consente la modulabilità del bruciatore: la potenza viene erogata in modo sempre proporzionale in base al reale fabbisogno rilevato.

Temperature control on serieT gas models is electronic, using an exclusive technical solution that allows burner modulation: power always supplied in proportion to the actual requirements identified.

This means the oven has a virtually infinite power spectrum, where the optimum setting is selected instant by instant.

Il forno può così disporre di uno spettro di potenze virtualmente infinito, tra le quali viene scelta, istante per istante, la più ottimale.

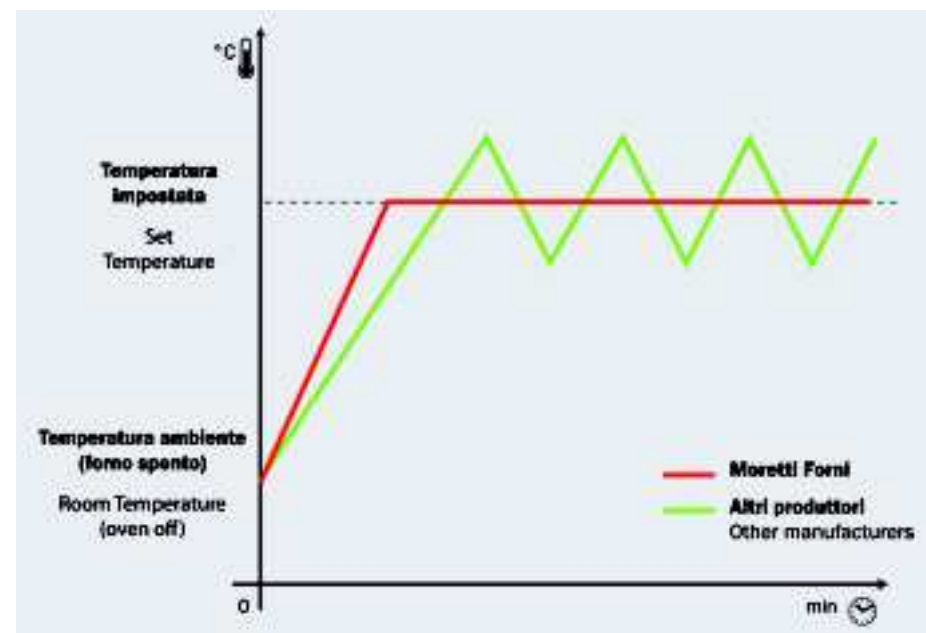


ADAPTIVE-GAS® TECHNOLOGY

Adaptive-Gas® Technology è un marchio registrato da Moretti Forni
 Adaptive-Gas® Technology is a Moretti Forni registered trademark

Adaptive-Gas® Technology (bruciatore modulante)

Adaptive-Gas® Technology (burner modulation)





È inoltre possibile impostare 2 diverse temperature per cielo e platea (con un delta massimo di 20°C) per quei prodotti che necessitano di maggior calore nella parte bassa (suolo) o alta. Il risultato è una qualità di cottura senza eguali.

It is also possible to set 2 different temperatures for the top and bottom (with a maximum difference of 20°C) for those products needing more heat at the bottom or the top. The result is incomparable baking.

Vantaggi: qualità di cottura e versatilità.

Advantages: quality baking and versatility.



DUAL-TEMP® TECHNOLOGY

Dual-Temp® Technology è un brevetto internazionale esclusivo di Moretti Forni
Dual-Temp® Technology is an international patent property of Moretti Forni

Gestione separata dei flussi di cielo e platea (serieT electric)

Separate top and bottom flow control (serieT electric)

Per ottenere la massima efficacia nella cottura di gran parte dei prodotti è necessario poter disporre della regolazione separata del calore su cielo e platea del forno.

For maximum efficiency when baking the majority of products, it is necessary to be able to adjust the temperatures on the top and bottom of the oven separately.

Su tutti i modelli elettrici di serieT è presente, come dotazione standard, Dual-Temp® Technology, l'esclusivo brevetto che gestisce e regola indipendentemente la temperatura inferiore e superiore.

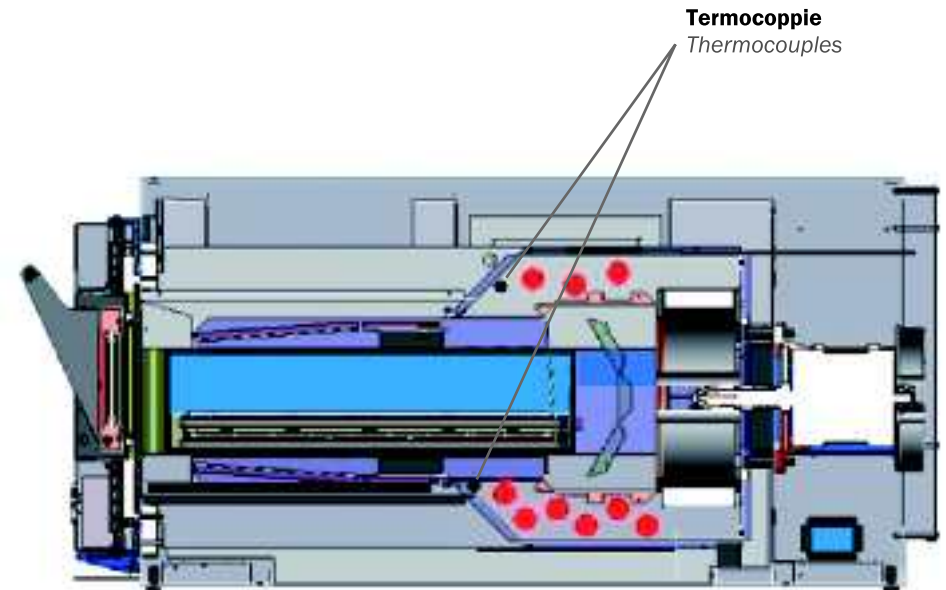
All serieT electric models are fitted as standard with Dual-Temp® Technology, the exclusive patented system that independently controls and adjusts top and bottom temperature.

Grazie alle 2 termocoppie presenti l'elettronica interviene in tempo reale a compensare eventuali cali di temperatura dovuti, per esempio, al maggior carico di prodotto in cottura.

The 2 thermocouples mean that the electronics intervene in real time to compensate for any temperature drops, caused, for example, by an increased baking load.

Dual-Temp® Technology (doppia termocoppia)

Dual-Temp® Technology (double thermocouple)



La gestione elettronica della nuova serieT prevede la possibilità di inserire e memorizzare fino a 20 programmi di cottura a discrezione dell'utilizzatore richiamabili direttamente dal pannello di controllo.

Inoltre, per evitare indesiderate manomissioni da parte di personale non autorizzato, è attivabile la funzione "lock" che blocca tramite un codice numerico l'utilizzo della tastiera limitandone l'accesso soltanto ad alcune funzioni.

Vantaggi: facilità di utilizzo e sicurezza.

The electronic control on the new serieT also offers the possibility to enter and store up to 20 user-selected baking programmes that can be recalled directly from the control panel.

What is more, there is also a "lock" function, which blocks the button pad with a numerical code to limit access to a few functions only and prevent any tampering by unauthorised personnel.

Advantages: easy, secure use.

Programmi di cottura e funzione "lock"

Baking programmes and "lock" function



Il sistema di gestione della nuova serieT è provvisto di autodiagnostica per verificarne lo stato di funzionamento.

Le principali anomalie tecnico/funzionali vengono visualizzate sul display LCD con un messaggio grafico.

Vantaggio: costante monitoraggio dell'attrezzatura

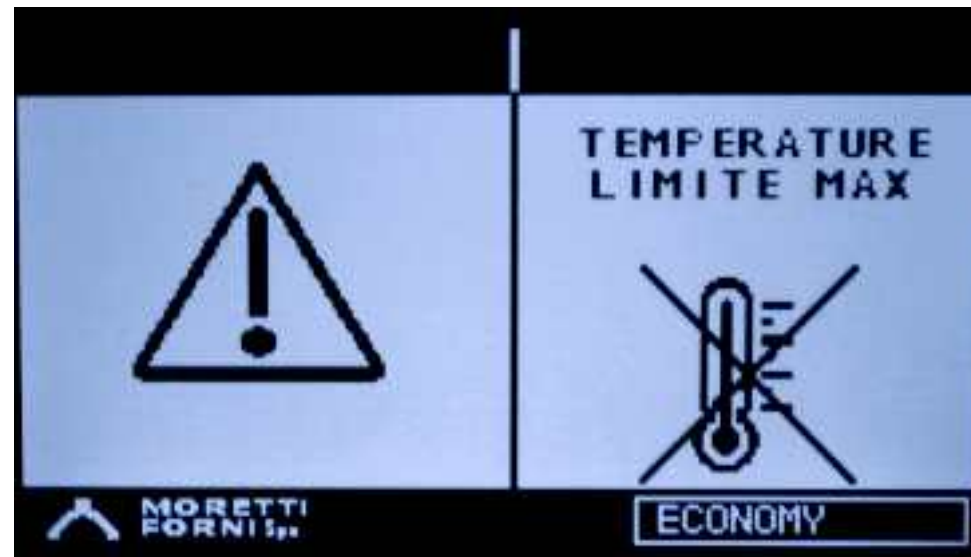
The control system on the new serieT is equipped with a self-diagnostic function to check operating status.

The main operating/technical faults are shown by graphic message on the LCD display.

Advantage: constant equipment monitoring.

Autodiagnostica con messaggio di errore

Self-diagnostics with error messages



La Multifunzionalità
The Multifunctionality





Possibilità di cuocere contemporaneamente cibi diversi

Possibility to bake different foods together

Nella ristorazione moderna si sta sempre più confermando come scelta vincente la varietà nell'offerta, senza mai perdere di vista la qualità: tale tendenza deve trovare conferma anche nella flessibilità degli strumenti a disposizione degli utilizzatori. La nuova serieT di Moretti Forni risponde a tale esigenza con una speciale caratteristica: la multifunzionalità.

Non soltanto pizza, ma anche pasticceria dolce e salata, panetteria, carne, pasta, verdure e molto altro.

It is increasingly evident that a varied offer is the winning choice in the catering industry, but without ever losing sight of quality. This trend also needs to be confirmed when it comes to the flexibility of the equipment available to users. The new serieT by Moretti Forni satisfies this demand with a special characteristic: multifunctionality. Not just pizza but also pastries and cakes, bread, meat, pasta, vegetables, and so much more.

Tutto ciò è reso possibile dalla estrema versatilità di serieT che consente all'utilizzatore di regolare le temperature (versioni elettriche) o i flussi di calore (T97G) all'interno della camera di cottura.

Inoltre, per aumentare ulteriormente la versatilità del forno, sono previsti vari accessori complementari (vedi pag. 49).

This has been made possible by the sheer versatility of the serieT, which allows users to adjust temperatures (electric models) or heat flows (T97G) inside the baking chamber.

What is more, various complementary accessories are available to increase the oven's versatility even further (see page 49).

Massima versatilità e perfetta qualità di cottura

Maximum versatility and perfect baking quality





Accessori per la cottura di diversi prodotti

Cooking accessories for different products

Per rendere ancora più efficace il concetto di multifunzionalità dei nuovi forni della serieT, sono disponibili diversi accessori specificatamente studiati per la cottura di prodotti particolari.

Una teglia per patate fritte (surgelate parzialmente precotte), una griglia per carne o verdure, un supporto per spiedini.

Un solo forno per tanti diversi prodotti.

Vantaggio: massima versatilità.

To make the multi-function concept of the new serieT ovens even more effective, different accessories are available, specially devised for cooking specific products.

A tray for chips (pre-cooked and frozen), a grill for meat or vegetables, and a support for brochettes.

A single oven for a host of different products.

Advantage: maximum versatility.



Gli Accessori
The Accessories





Da postazione remota a forno/i: check-up, variazione dei programmi di cottura, attivazione della funzione “lock”.
 Da forno/i a postazione remota: il forno comunica in tempo reale una anomalia di funzionamento alla propria postazione remota di controllo (per esempio un centro assistenza).

*From a remote station to the oven/s: check-up, variations to baking programmes, “lock” function enabling.
 From the oven/s to the remote station: the oven communicates operating faults to its remote control station (an assistance centre, for example) in real time.*

Vantaggio: gestione e check-up remoto delle attrezzature.

Advantage: equipment remote control and check-ups.



Remote-Master® Technology è un marchio registrato da Moretti Forni
 Remote-Master® Technology is a Moretti Forni registered trademark

Gestione remota tramite rete LAN o GSM – (serieT electric)
Remote control via LAN or GSM network – (serieT electric)

Su richiesta ogni camera di cottura della nuova serieT (soltanto nelle versioni elettriche) può essere predisposta con Remote-Master® Technology il dispositivo di gestione remota funzionante tramite rete LAN o via GSM: uno o più forni possono essere connessi in rete e gestiti, o semplicemente controllati, da postazione remota.

If requested, each new serieT baking chamber (electric models only) can be fitted with Remote-Master® Technology, the remote control device that operates via LAN network or GSM. This means that one or more ovens can be connected to a network and managed or simply controlled from a remote station.

Programmi di cottura, settaggi, diagnosi istantanea dei parametri in uso: sono soltanto alcune delle operazioni possibili.

Baking programmes, settings, and instant diagnostics for the parameters being used are just some of the possible operations.

La comunicazione a distanza con le attrezzature connesse in rete può avvenire con due differenti modalità.

Distance communication with equipment connected to a network is possible in two different ways.

Remote-Master® Technology (con software dedicato)
Remote-Master® Technology (with dedicated software)





Paratie laterali basculanti per ingresso/uscita prodotti

Swinging side panels for product entry/exit

Su richiesta ogni camera di cottura della nuova serieT può essere predisposta con Swing-In-Out® System l'innovativo accessorio che, in abbinamento a speciali supporti ("screen") con archetto, consente la cottura di prodotti alti minimizzando la fuoriuscita di aria calda dalle paratie laterali.

Il sistema consente di mantenere le due paratie praticamente sempre chiuse per farle aprire soltanto durante le fasi di ingresso e uscita del prodotto dalla camera di cottura e farle richiudere subito dopo il passaggio.

Each new serieT baking chamber can be fitted with the Swing-In-Out® System, an innovative accessory that works with special supports ("screens") with arch to allow tall products to be baked and at the same time, cut outgoing hot air from the side sections to a minimum.

The system keeps the two side sections practically closed at all times, allowing them to open only when products are entering or leaving the baking chamber and closing them immediately afterwards.

L'apertura/chiusura di ciascuna paratia viene attivata dallo speciale screen su cui è posizionato il prodotto che, trainato dal nastro trasportatore, spinge meccanicamente (per contatto) le barriere basculanti.

Vantaggi: cottura ottimale e risparmio energetico.

Each side section is opened/closed by a special screen; the products are placed on the screen which is moved along by the belt, pushing the swinging barriers mechanically (through contact).

Advantages: excellent baking and energy savings.

Swing-In-Out® System (con griglie speciali)

Swing-In-Out® System (with special grilles)



Swing-in-out® System è un marchio registrato da Moretti Forni
Swing-in-out® System is a Moretti Forni registered trademark



I Complementi
The Complements





Cappa di aspirazione vapori (serieT electric)

Steam extraction hood (serieT electric)

Su richiesta, soltanto per le versioni elettriche, è disponibile una cappa di convogliamento vapori concepita per garantire la massima efficacia.

I vapori che fuoriescono dal forno vengono convogliati all'interno della cappa per poi confluire nella canna fumaria del locale/laboratorio.

A steam extraction hood, designed to guarantee maximum efficiency is available on request for electric models only.

The steam coming out from the oven is extracted into the hood and out through the flue of the premises.

Per le grandi produzioni è disponibile un utile accessorio da posizionare in corrispondenza dell'uscita del forno: il supporto di stazionamento prodotti.

Il prodotto cotto in uscita dalla camera di cottura viene sospinto dal nastro trasportatore che lo adagia delicatamente sul supporto, consentendo all'operatore di svolgere nel frattempo altre operazioni.

There is a useful accessory to be placed at the oven outlet for large-scale production: a resting support for products.

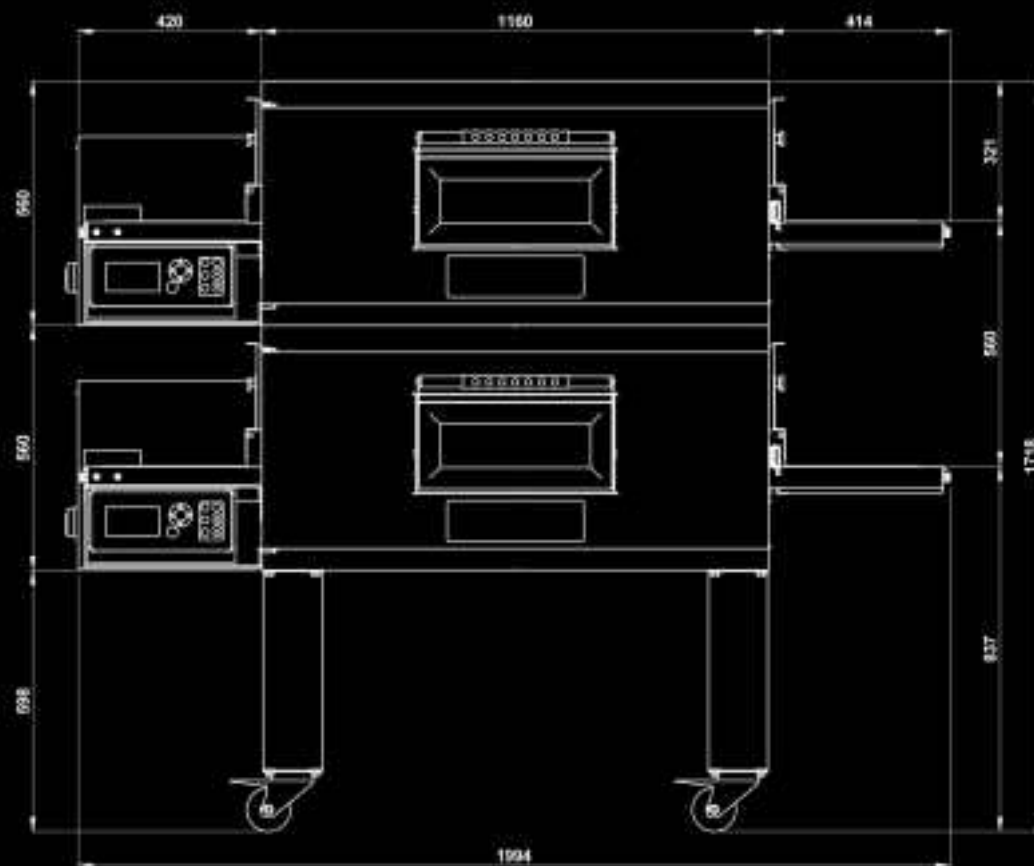
The baked product leaving the chamber is pushed by the conveyor belt, which places it gently on the support, allowing the operator to perform other tasks in the meantime.

Supporto di stazionamento prodotti in uscita

Resting support for outgoing products



I Dati Tecnici
Technical Data



Dati Tecnici <i>Technical Data</i>	T75E	T97E	T75G	T97G
Modulare <i>Modular</i>	●	●	●	●
Dimensioni esterne (LxP) <i>External size (WxD)</i>	179x126	204x151	177x135	202x156
Dimensioni interne (LxPxH) <i>Internal size (WxDxH)</i>	91x51x8	116x75x8	91x50x8	116x75x8
Tempo di salita a 350 °C <i>Time for reaching 350 °C</i>	40'	40'	30'	30'
Temperatura massima <i>Maximum temperature</i>	400 °C	400 °C	400 °C	400 °C
Alimentazione elettrica <i>Electric power</i>	V400 3N	V400 3N	V230 1N	V 230 1N
Alimentazione a gas <i>Gas power</i>	-	-	Metano/gpl <i>Natural gas/gpl</i>	Metano/gpl <i>Natural gas/gpl</i>
Potenza impegnata <i>Maximum power</i>	16,5 Kw	22,5 Kw	-	-
Consumo medio orario <i>Average power consume</i>	8,3 Kw	11,3 Kw	Metano / Natural gas 0,8 m ³ /h Gpl / Lpg 0,67 kg/h	Metano / Natural gas 1,7 m ³ /h Gpl / Lpg 1,26 kg/h
Potenza impegnata <i>Maximum power</i>	-	-	17 kW 14.617 Kcal	32 kW 27.515 Kcal
Pizza / camera <i>Pizzas / deck</i>	ø 33 cm: 3 ø 45 cm: 2	ø 33 cm: 6 ø 45 cm: 3	ø 33 cm: 3 ø 45 cm: 2	ø 33 cm: 6 ø 45 cm: 3
Produzione pizze /h <i>Pizzas output /h</i>	ø 33 cm: 50 ø 45 cm: 25	ø 33 cm: 100 ø 45 cm: 40	ø 33 cm: 50 ø 45 cm: 25	ø 33 cm: 100 ø 45 cm: 40
Teglie / camere <i>Trays / deck</i>	1,5 (60x40)	3 (60x40)	1,5 (60x40)	3 (60x40)
Produzione teglie /h <i>Trays output /h</i>	22 (60x40)	43 (60x40)	22 (60x40)	43 (60x40)

Caratteristiche principali • Main Features

Capacità • Productivity

- **Non disponibile**
Not available

○ **Opzionale**
Optional

● **Di serie**
Standard

I forni e le attrezzature riprodotte in queste pagine sono parzialmente dotati di allestimenti speciali che non fanno parte della dotazione di serie e che vengono forniti con sovrapprezzo.

Per ulteriori informazioni sui modelli e sulla precisa dotazione, potete comunque rivolgervi a Moretti Forni Spa.

Con riserva di modifiche alla costruzione, alla forma e all'entità degli allestimenti.

The ovens and equipment shown on these pages are equipped in part with special features that are not supplied as standard but provided at extra charge.

For more information about models and equipment, please contact Moretti Forni Spa.

We reserve the right to change the construction, form and fittings.