



serie T
conveyor



The serieT range by Moretti Professional represents a new generation jump in the tunnel oven story. 4 international patents and 2 primary goals achieved: a cooking quality without equal and the lowest external temperature in its category. Moretti innovation is now available for everybody.

Η serieT της Moretti Professional αποτελεί τη νέα γενιά στην ιστορία των φούρνων τούνελ. 4 διεθνείς πατέντες και 2 βασικοί στόχοι έχουν επιτευχθεί: ασύγκριτη ποιότητα στο ψήσιμο και η χαμηλότερη εξωτερική θερμοκρασία στην κατηγορία τους. Τώρα η τεχνογνωσία της Moretti είναι διαθέσιμη για όλους.

La gama serieT de Moretti Professional representa un importante salto generacional en la historia de los hornos de túnel. 4 patentes internacionales y 2 objetivos alcanzados: una calidad de cocción incomparable y la temperatura externa más baja en su categoría. La innovación Moretti se encuentra disponible para todo el mundo.

serieT conveyor

Multifunctional tunnel ovens Πολυλειτουργικοί φούρνοι τούνελ Hornos de túnel multifuncionales



The technology used on the new serieT is the most refined available on the market today. Starting with the cold external surfaces thanks to the exclusive patented Cool-Around® Technology, and going on to the Best-Flow® System, a special device which optimizes the hot air flows inside the oven. A totally new feature is also Dual-Temp® Technology (only for the electric versions): it adjusts 2 temperatures inside the same chamber, to find the best cooking calibration quickly. Special attention also to the gas fed versions: the interesting Adaptive-Gas® Technology patent consents to modulate the flame intensity instant by instant on the basis of the set temperature for an optimum result and notable savings.

Η τεχνολογία που έχει χρησιμοποιηθεί στη νέα serieT είναι η πιο εξελιγμένη στη σημερινή αγορά. Ξεκινάμε με τις κρίες εξωτερικές επιφάνειες χάρη στην αποκλειστική πατενταρισμένη Cool-Around® Technology και συνεχίζουμε με το Best-Flow® System, μια ειδική συσκευή που βελτιστοποιεί τη ροή ζεστού αέρα μέσα στο φούρνο. Επιπλέον, ένα ολοκαίνουργιο χαρακτηριστικό αποτελεί και η Dual-Temp® Technology (μόνο για τις εκδόσεις ηλεκτρικού) η οποία επιτρέπει τη ρύθμιση 2 θερμοκρασιών μέσα στον ίδιο θάλαμο για γρήγορο και άριστο ψήσιμο. Μεγάλη προσοχή έχει επίσης δοθεί στις εκδόσεις υγραερίου: η πατενταρισμένη Adaptive-Gas® Technology δίνει τη δυνατότητα να ρυθμίζετε λεπτό προς λεπτό την ένταση της φλόγας με βάση τη ρυθμισμένη θερμοκρασία προσφέροντας έτσι άριστα αποτελέσματα και σημαντική οικονομία.

La tecnología de la nueva serieT es de lo más refinado disponible hoy en el mercado. Empezando por la patente exclusiva Cool-Around® Technology que mantiene la superficie externa del horno fría al tacto continuando con Best-Flow® System un dispositivo especial que optimiza la circulación del aire caliente en el interior en horno. Novedad absoluta es también Dual-Temp® Technology (unicamente para hornos de funcionamiento eléctrico) se trata de la gestión de 2 temperaturas en el interior de la propia cámara para alcanzar rápidamente la calibración óptima de la cocción. Especial atención también a las versiones de funcionamiento a gas: la interesante patente Adaptive-Gas® Technology permite regular instante a instante la intensidad de la llama en base a la temperatura introducida, para un resultado óptimo sin pérdidas.





Extreme ease of use, guaranteed result: with the electric tunnel ovens of the Conveyor range, cooking is no more a problem. Let's set the time and the 2 top and bottom temperatures: the oven will provide to all the rest, thanks to the exclusive double heat control inside the cooking chamber.

Εξαιρετικά απλοί στη χρήση τους με εγγυημένα αποτελέσματα: με τους ηλεκτρονικούς φούρνους τούνελ της σειράς Conveyor, το ψήσιμο πάυει να αποτελεί πρόβλημα Ρυθμίστε το χρόνο και τις θερμοκρασίες ουρανού και πάτου: ο φούρνος θα φροντίσει για τα υπόλοιπα χάρη στον αποκλειστικό διπλό σύστημα ελέγχου της θερμότητας μέσα στο θάλαμο ψήσιματος.

Extrema facilidad de uso, resultado garantizado: con la nueva gama Conveyor, la cocción ya no es un problema. Introducir el tiempo y las 2 temperaturas (superior e inferior), y todo el resto lo realiza el horno gracias al exclusivo doble control del calor en el interior de la cámara de cocción.



**BEST-FLOW®
SYSTEM**



A special diaphragm to avoid air recirculation
Ειδικό διάγραμμα για την αποφυγή επανακυκλοφορίας αέρα
Un especial diafragma para evitar recirculaciones de aire



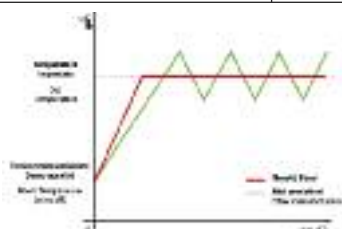
**REMOTE-MASTER®
TECHNOLOGY**

Oven remote management and control
Απομακρυσμένος έλεγχος και διαχείριση του φούρνου
Gerstión y control a distancia del horno



**ADAPTIVE-POWER®
TECHNOLOGY**

Proportional power control: efficiency and low consumptions
Αναλογικός έλεγχος ισχύος: απόδοση και χαμηλή κατανάλωση
Gestión proporcional de la potencia: eficacia y consumos reducidos



**DUAL-TEMP®
TECHNOLOGY**



Control of 2 temperatures for an optimum cooking
Έλεγχος 2 θερμοκρασιών για άριστο ψήσιμο
Gestión de 2 temperaturas para una cocción óptima



pizzeria fast-food

Safety is one of the main features for a Moretti product: Cool-Around® Technology is the revolutionary system which consents to maintain the external oven temperature within very low values for the maximum operator safety.

Η ασφάλεια αποτελεί ένα από τα κύρια χαρακτηριστικά του προϊόντος Moretti : Η Cool-Around® Technology είναι ένα επαναστατικό σύστημα που επιτρέπει τη διατήρηση της εξωτερικής θερμοκρασίας σε χαμηλές τιμές και εγγυάται μέγιστη ασφάλεια για το χρήστη.

La seguridad es uno de los principales requisitos para un producto Moretti. Cool-Around® Technology es el revolucionario sistema que permite mantener la temperatura exterior del horno dentro de unos valores muy reducidos para mantener la máxima seguridad del operador.



COOL-AROUND® TECHNOLOGY

Cold external surface thanks to an air cavity
Κρύα εξωτερική επιφάνεια χάρη σε μια κοιλότητα αέρα
Superficies externas frías gracias a una cámara de aire



SWING-IN-OUT® SYSTEM

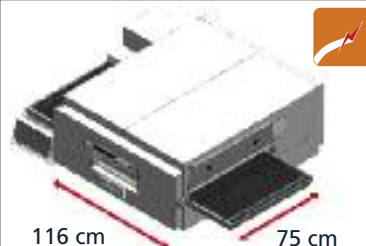
Swinging doors for maintaining temperature
Πόρτες φλίπ φλοπ για διατήρηση της θερμοκρασίας
Puertas deslizantes para el mantenimiento de la temperatura



91 cm

50 cm

T75E



116 cm

75 cm

T97E

T75E - T97E

pizzeria home-delivery

The operating economy is one of serieT main features which guarantees even more surprising results in the gas versions. Furthermore with the exclusive Dual-Flow® Technology it is possible to adjust the top and bottom heat flows for an optimum cooking (only for T97G).

Η εξοικονόμηση ενέργειας είναι ένα από τα κύρια χαρακτηριστικά της serieT η οποία και παρουσιάζει ακόμη πιο εκπληκτικά αποτελέσματα στις εκδόσεις υγραερίου. Επιπλέον, η αποκλειστική Dual-Flow® Technology σας επιτρέπει να προσαρμόσετε τη ροή θερμότητας στον ουρανό και τον πάτο για ακόμη καλύτερα αποτελέσματα (μόνο για το μοντέλο T97G).

La economía de trabajo es una de las características principales de la serieT, que ofrece resultados todavía más sorprendentes en las versiones de funcionamiento a gas. Con la exclusiva Dual-Flow Technology es posible diferenciar los flujos de calor superior e inferior para una cocción óptima (únicamente para T97G).



ADAPTIVE-GAS® TECHNOLOGY

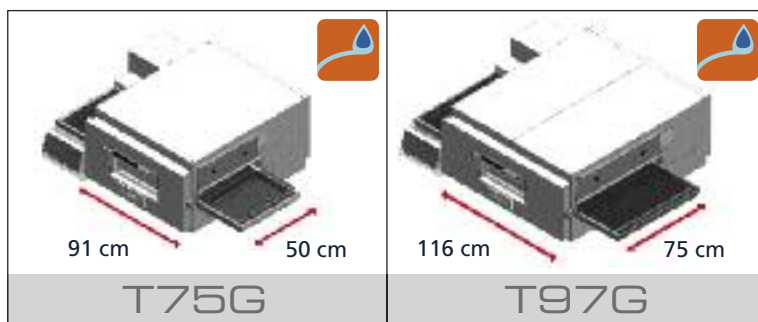
Instant gas calibration: power and savings
Άμεση βαθμονόμηση υγραερίου: ισχύς και εξοικονόμηση
Modulación instantánea del gas: potencia y ahorro



DUAL-FLOW® TECHNOLOGY



Different control of 2 hot air flows
Ξεχωριστός έλεγχος των 2 εισροών θερμού αέρα
Gestión independiente de 2 flujos de aire caliente



T75G - T97G

In the modern catering industry, the variety of options on offer is increasingly seen as the winning option, but quality must never be forgotten: this trend is confirmed also by Moretti Forni serieT: not only pizza but also meat, pasta, vegetables and many other gastronomic products. More than 130 products with their relevant cooking information are available in the exclusive receipt book supplied with the oven.

Στη σημερινή βιομηχανία τροφοδοσίας, η πληθώρα προτεινόμενων επιλογών σας προσφέρει το καλύτερο δυνατό, δεν πρέπει όμως να ξεχνάμε την ποιότητα, πρωταρχικό χαρακτηριστικό της serieT της Moretti Forni: όχι μόνο πίτσα αλλά και κρέατα, ζυμαρικά, λαχανικά και πολλά άλλα προϊόντα γαστρονομίας. Περισσότερα από 130 με τις σχετικές πληροφορίες για το ψήσιμό στο αποκλειστικό βιβλίο συνταγών που παρέχεται μαζί με το φούρνο.

En la restauración moderna cada día confirmamos como elección ganadora la variedad en la oferta, sin perder nunca de vista la calidad: estas tendencias encuentran confirmación también en la nueva serieT de Moretti Forni: no exclusivamente para la pizza, también para carnes, pasta, verduras y muchos otros productos de la gastronomía. Más de 130 productos con indicaciones para la cocción se encuentran disponibles en exclusivo recetario que se suministra en dotación.

...not only pizza

pizza e focacce • pizza & focaccia • pizza & galettes • pizza & focacce

A1

PIZZA MARGHERITA (fresco)

PIZZA MARGHERITA (fresh)

PIZZA MARGHERITA (frais)

PIZZA MARGARITA (fresco)

SUP

INF

posh

T75E

330°

340°

3':40"

48

T97E

350°

360°

3':50"

108

T75G

340°

3':40"

48

T97G

360°

3':40"

114

gr 200

Retino Ø 33 cm

Screen Ø 33 cm

Grille Ø 33 cm

Parrilla Ø 33 cm

A2

PIZZA NAPOLETANA (fresco)

PIZZA NAPLES (fresh)

PIZZA NAPLES (frais)

PIZZA NAPOLETANA (fresco)

SUP

INF

posh

T75E

330°

340°

3':40"

48

T97E

350°

360°

3':40"

114

T75G

340°

3':40"

48

T97G

360°

3':30"

119

gr 200

Retino Ø 33 cm

Screen Ø 33 cm

Grille Ø 33 cm

Parrilla Ø 33 cm

A3

PIZZA 4 STAGIONI (fresco)

PIZZA 4 SEASONS (fresh)

PIZZA 4 SAISONS (frais)

PIZZA 4 ESTACIONES (fresco)

SUP

INF

posh

T75E

330°

340°

3':40"

48

T97E

350°

360°

4':10"

99

T75G

340°

3':40"

48

T97G

360°

4':00"

103

gr 200

Retino Ø 33 cm

Screen Ø 33 cm

Grille Ø 33 cm

Parrilla Ø 33 cm

A4

PIZZA BUFALINA (fresco)

PIZZA WITH BUFALA CHEESE (fresh)

PIZZA AVEC FROMAGE DE BUFALA (frais)

PIZZA CON QUESO DE BUFALA (fresco)

SUP

INF

posh

T75E

330°

340°

3':40"

48

T97E

350°

360°

4':10"

99

T75G

340°

3':40"

48

T97G

360°

3':40"

114

gr 200

Retino Ø 33 cm

Screen Ø 33 cm

Grille Ø 33 cm

Parrilla Ø 33 cm

A5

PIZZA ORTOLANA (fresco)

PIZZA WITH VEGETABLES (fresh)

PIZZA AVEC LEGUMES (frais)

PIZZA CON VERDURAS (fresco)

SUP

INF

posh

T75E

340°

340°

3':40"

48

T97E

355°

360°

4':10"

99

T75G

340°

3':40"

48

T97G

360°

4':00"

103

gr 200

Retino Ø 33 cm

Screen Ø 33 cm

Grille Ø 33 cm

Parrilla Ø 33 cm

A6

PIZZA AI FUNGHI (fresco)

PIZZA WITH MUSHROOMS (fresh)

PIZZA AVEC CHAMPIGNONS (frais)

PIZZA CON CHAMPIÑONES (fresco)

SUP

INF

posh

T75E

330°

340°

3':40"

48

T97E

350°

360°

4':00"

103

T75G

340°

3':40"

48

T97G

360°

3':40"

114

gr 200

Retino Ø 33 cm

Screen Ø 33 cm

Grille Ø 33 cm

Parrilla Ø 33 cm

MOHETTI
FORNI

prodotti di gastronomia • gastronomy • plats cuisinés • productos de gastronomía

LASAGNE (fresco)
LASAGNE BOLOGNESE (fresh)
LASAGNES BOLOGNESE (frais)
LASAÑA (fresco)

gr 800

Vaschetta in alluminio 22x18 cm
Aluminium pan 22x18 cm
Casserole d'aluminium 22x18 cm
Bandaja de aluminio 22x18 cm

E1

T75E	230°	220°	20':00"	16,8
T97E	240°	230°	20':00"	35,2
T75G	230°		20':00"	16,8
T97G	240°		20':00"	35,2

CANNELLONI (fresco)
STUFFED CANNELLONI (fresh)
CANNELLONI (frais)
CANELONES (fresco)

gr 600

Vaschetta in alluminio 22x18 cm
Aluminium pan 22x18 cm
Casserole d'aluminium 22x18 cm
Bandaja de aluminio 22x18 cm

E2

T75E	230°	230°	15':00"	19,2
T97E	240°	240°	15':00"	39,6
T75G	230°		15':00"	19,2
T97G	240°		15':00"	39,6

TAGLIATA DI MANZO (fresco)
BEEF TAGLIATA (fresh)
TAGLIATA DE BOEUF (frais)
CORTE DE NOVILLO (fresco)

gr 600

Teglia rigata antiaderente GN 2/3
Ridged non-stick tray GN 2/3
Plaque striée anti-adhérente GN 2/3
Bandaja estridada antiadherente GN 2/3

E3

T75E	270°	280°	8':00"	10,8
T97E	280°	290°	8':00"	28,2
T75G	280°		8':00"	10,8
T97G	290°		8':00"	28,2

SCALOPPINE ALLA VALDOSTANA (fresco)
VALDOSTANA ESCALOPEs (fresh)
ESCALOPES À LA VALDÔTAINE (frais)
ESCALOPAS A LA VALDOSTANA (fresco)

gr 200

Teglia antiaderente Ø 28 cm h4 cm
Anti-sticking pan Ø 28 cm h4 cm
Casserole anti-adhérente Ø 28 cm h4 cm
Bandaja antiadherente Ø 28 cm h4 cm

E4

T75E	280°	280°	8':00"	5,6
T97E	290°	290°	8':00"	13,1
T75G	280°		8':00"	5,6
T97G	290°		8':00"	13,1

PETTO DI POLLO (fresco)
CHICKEN BREAST (fresh)
BLANC DE POULET (frais)
PECHUGA DE POLLO (fresco)

gr 150

Teglia rigata antiaderente GN 2/3
Ridged non-stick tray GN 2/3
Plaque striée anti-adhérente GN 2/3
Bandaja estridada antiadherente GN 2/3

E5

T75E	280°	280°	4':00"	6,1
T97E	290°	290°	4':00"	15,4
T75G	280°		4':00"	6,1
T97G	290°		4':00"	15,4

POLLO ALLA CACCIATORA (fresco)
CHICKEN CHASSEUR (fresh)
POULET CHASSEUR (frais)
POLLO A LA CAZADORA (fresco)

gr 800

Teglia antiaderente Ø 28 cm h4 cm
Anti-sticking pan Ø 28 cm h4 cm
Casserole anti-adhérente Ø 28 cm h4 cm
Bandaja antiadherente Ø 28 cm h4 cm

E6

T75E	210°	220°	20':00"	6,3
T97E	220°	230°	20':00"	15,6
T75G	220°		20':00"	6,3
T97G	230°		20':00"	15,6

MORETTI FORMI

Some pages of the Moretti Forni receipt book
Ορισμένες σελίδες από το βιβλίο συνταγών της Moretti Forni
Algunas páginas del recetario Moretti Forni

Technical features

Τεχνικά χαρακτηριστικά • Características técnicas

Standard
● ΣΤΑΝΤΑΡΤ
Estándar

Optional
○ Προαιρετικό
Opcional

Optional with no surcharge
Ø Προαιρετικό χωρίς έξτρα χρέωση
Opcional sin recargo

Not available
— Μη διαθέσιμο
No disponible

		T75E	T97E	T75G	T97G			T75E	T97E	T75G	T97G	
Main features • Βασικά χαρακτηριστικά Características principales		Modular Λυόμενος Modular	●	●	●	●		Electric power Ηλεκτρική ισχύς Alimentazione a elettrica	V 400 3N ● V 230 3 ○ V 130 1N ○	V 400 3N ● V 230 3 ○ V 230 3 ○	V 230 1N V 230 1N	
		External size (WxD) Εξωτερικές διαστάσεις (ΠxB) Dimensiones externas (LxP)	179x126	204x151	177x135	202x160		Gas power Ισχύς υγραερίου Alimentación a gas	–	–	Metano/GPL Natural gas/LPG	Metano/GPL Natural gas/LPG
		Internal size (WxDxH) Εσωτερικές διαστάσεις (ΠxBxΥ) Dimensiones internas (LxPxH)	91x50x8	116x75x8	91x50x8	116x75x8		Maximum power Μέγιστη ισχύς Potencia absorbida	16,5 kW	22,5 kW	–	–
		Internal size (WxDxH) Εσωτερικές διαστάσεις (ΠxBxΥ) Dimensiones internas (LxPxH)	40'	40'	30'	30'		Maximum power Μέγιστη ισχύς Potencia absorbida	–	–	17,0 kW (kcal 14.620)	32,0 kW (kcal 27.520)
		Maximum temperature Μέγιστη θερμοκρασία Temperatura máxima	400° C	400° C	400° C	400° C		Average power cons. Μέση κατανάλωση ισχύος Consumo medio horario	8,3 kW/h	11,3 kW/h	Metano/Natural gas 0,9 m³/h Gpl/Lpg 0,67 kg/h	Metano/Natural gas 1,7 m³/h Gpl/Lpg 1,26 kg/h
Productivity Παραγωγικότητα Capacidad		Nr. Pizzas Ø30cm/deck Αρ. τεμαχίων πίτσας Ø30cm/θάλαμο Num. pizzas Ø30cm/cámara	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		Nr. of trays per deck Αρ. ταψιών/ θάλαμο Núm. bandejas por cámara	1,5(60x40)	3(60x40)	1,5(60x40)	3(60x40)
		Pizzas Ø30cm output/h Τεμάχια Ø30cm παραγωγή/ώρα Producción pizzas Ø30cm/h	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		Trays output/h Παραγωγή ταψιών/ώρα Producción bandejas/hora	22(60x40)	43(60x40)	22(60x40)	43(60x40)
Functionality Λειτουργικότητα • Funcionamiento		Electronic control Ηλεκτρονικός έλεγχος Gestión electrónica	●	●	●	●		External front side and internal chamber Εξωτερικά και εσωτερικά από ανοξείδωτο ατσάλι Lado frontal exterior y cámara interna	●	●	●	●
		LCD graphic display Οθόνη γραφικών LCD Display gráfico LCD	●	●	●	●		High density insulation Μόνωση υψηλής πυκνότητας Aislamiento de alta densidad	●	●	●	●
		Cooking programs Προγράμματα ψησίματος Programas de cocción	●	●	●	●		Supports (available h) Σταύτ (διαθέσιμα ύψη) Soportes (h disponibles)	15, 60	15, 60	15, 60	15, 60
		Energy Saving function Λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας Función Energy Saving	●	●	●	●		Castors Ρόδες Ruedas	●	●	●	●
		Switch on timer Χρονοδιακόπτης έναρξης Temporizador de encendido	●	●	–	–		Resting support Βάση ησυχασμού Soporte estacionamiento	●	●	●	●
		Lock function Λειτουργία Lock Función Lock	●	●	●	●		GSM remote control or LAN Network Απομακρυσμένος έλεγχος GSM ή LAN Gestión remota GSM o red LAN	○	○	–	–
		PID Control Έλεγχος PID Control PID	●	●	–	–		Autodiagnostic Αυτοδιαγνωστική Autodiagnosis	●	●	●	●
		Modulating burner Αναδιαρθρωμένος καυστήρας Quemadero modulante	–	–	●	●		Swinging doors Πόρτες φλιπ φλοπ Puertas deslizantes	○	○	○	○
Exclusive functionality • Ειδικές λειτουργίες Funcionalidad exclusiva		ADAPTIVE-POWER® TECHNOLOGY	●	●	–	–		COOL-AROUND® TECHNOLOGY	●	●	●	●
		DUAL-TEMP® TECHNOLOGY	●	●	–	–		BEST-FLOW® SYSTEM	●	●	●	●
		ADAPTIVE-GAS® TECHNOLOGY	–	–	●	●		SWING-IN-OUT® SYSTEM	○	○	○	○
		DUAL-FLOW® TECHNOLOGY	–	–	–	●		REMOTE-MASTER® TECHNOLOGY	○	○	–	–

For any further information about products visit our website at the address: www.morettiforni.com

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τα προϊόντα μας παρακαλούμε επισκεφτείτε την ιστοσελίδα μας στη διεύθυνση: www.morettiforni.com

Para más detalles acerca de los productos ilustrados en este opúsculo, visita la página web: www.morettiforni.com



morettiforni.com

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

Moretti Forni Spa reserves the right to modify the features of the appliances presented in this publication without notice.
Η Moretti Forni Spa διατηρεί το δικαίωμα αλλαγής των χαρακτηριστικών των συσκευών της συγκεκριμένης παρουσίασης χωρίς προηγούμενη ενημέρωση.
Moretti Forni Spa se reserva el derecho de modificar, sin previo aviso, las características de los aparatos presentados en esta publicación.