

MORETTI[®]
FORNI S.P.A.



serieP
classic
gas pizza deck ovens



La gamma serieP by Moretti Professional è il frutto dell'esperienza che l'azienda ha maturato in più di 60 anni nella costruzione di forni per pizzeria. Sicurezza, affidabilità, efficienza e alta qualità nella cottura costituiscono un patrimonio che Moretti mette a disposizione dell'utilizzatore.

The serieP range by Moretti Professional is the output of an experience in manufacturing pizza ovens achieved by the company in more than 60 years. Safety, reliability, efficiency and high quality in baking are assets that Moretti proudly shares with the end user.

serieP
classic

Forni statici a gas per pizzeria *Gas pizza deck ovens*

Ogni forno serieP è provvisto dell'esclusiva elettronica Moretti System Control.

Every serieP deck is provided with the exclusive Moretti System Control.

Su tutta la gamma serieP gli sportelli sono rinforzati e coibentati con materiale ad alta densità ed il vetro è facilmente sostituibile dall'esterno.

The whole serieP range is fitted with heavy-duty doors insulated with high density fiber. The glass is easily replaceable from outside the oven.

Tutti i modelli serieP sono decorati con uno speciale cruscotto nero che conferisce un look gradevole e un design inalterabile nel tempo unitamente ad un'elevata igienicità.

All the serieP models are decorated with a special black dashboard giving the oven a nice and unalterable design, together with a very high hygiene.



pizzeria al taglio



Risparmio energetico, massima produttività, sicurezza totale. Dall'impiego della più raffinata tecnologia nasce P110G, un eccezionale strumento di lavoro idoneo all'utilizzo più intensivo con un risultato di elevato standard qualitativo nel rispetto dell'ambiente. Con P110G il gas è diventato una straordinaria opportunità.

Energy saving, top productivity, total safety. From the finest technology comes P110G, an excellent tool of work for heavy duty purposes, with the highest quality output in total respect of environment. With P110G gas has become an extraordinary opportunity.

una speciale bandella frontale contiene la fuoriuscita di calore in fase di apertura

a special front blade avoids heat loss at each door opening



P110G

pizzeria tradizionale

P110G è disponibile a gas metano o GPL, in 2 dimensioni ed una speciale versione vintage oltre ad una lunga lista di accessori per personalizzare il forno in accordo alle più diverse esigenze.

P110G is available with natural gas or LPG, 2 sizes and a special vintage version, in addition to a long list of accessories to customize the oven according to the different needs.

una speciale bandella frontale contiene la fuoriuscita di calore in fase di apertura

a special front blade avoids heat loss at each door opening



lo speciale trattamento del refrattario garantisce una perfetta uniformità di cottura

the special refractory brick treatment allows a perfect uniformity of baking

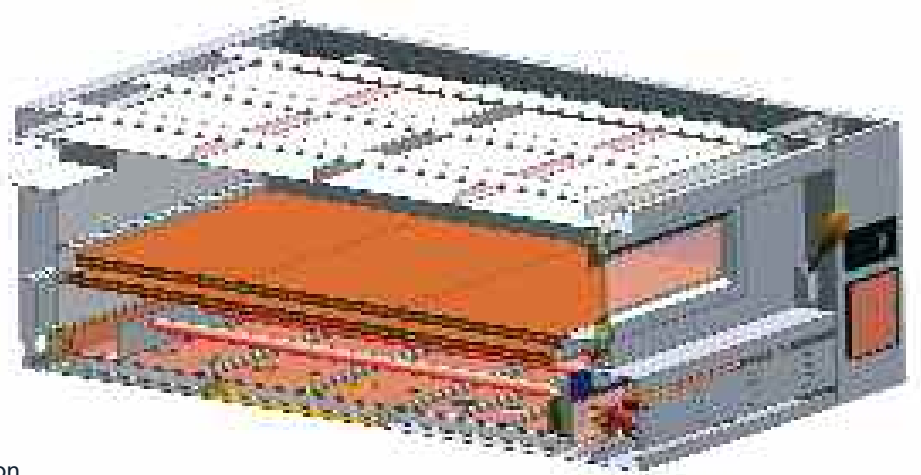


P110G vintage

pizzeria tradizionale

È la sommatoria di tanti grandi e piccoli accorgimenti che fanno la differenza tra un buon prodotto ed uno strumento di lavoro ineccepibile: è per questo che P110G è riuscito ad andare ben oltre i più severi standard di sicurezza previsti dalle normative.

It's the sum of many devices that make the difference between a good product and a perfect working tool: this is the reason why P110G succeed in going much further the most severe safety standards required by the approvals.

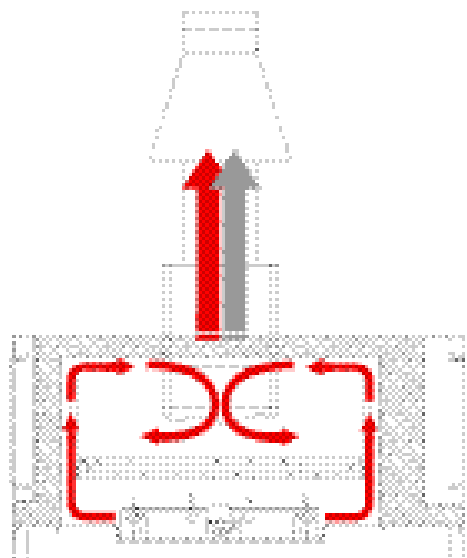


Uno speciale piano in refrattario a doppio strato con intercapedine d'aria distribuisce il calore sviluppato dal bruciatore garantendo così una perfetta uniformità di cottura.

A special double refractory deck with a vacuum in the middle distributes heat coming from the burner, so allowing a perfect uniformity in baking.

Il calore generato dal bruciatore sale lateralmente per poi ricadere sul prodotto in cottura ed, infine, fuoriuscire dallo speciale camino.

The heat generated by the burner rises up on the sides and falls on product baking, then going out through the special chimney.



P110G

Perché utilizzare un ottimo forno per cuocere soltanto pizza? Con Moretti è possibile ottenere cotture perfette di tantissimi altri prodotti, risparmiando tempo e denaro. Contattateci per ulteriori informazioni sulla multifunzionalità dei nostri forni: vi metteremo a disposizione tutta la nostra esperienza.

Why using an excellent oven just for baking pizza? With Moretti cooking a large variety of different products is very easy, and you'll save time and money. Contact us for further information on our multifunctional ovens: we will help you with all our experience.

...non solo pizza

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

A1

PIZZA MARGHERITA (fresco)
PIZZA MARGHERITA (fresh)
PIZZA MARGHERITA (frais)
PIZZA MARGARITA (fresco)

8

Gr 200
Retino Ø 33 cm
Screen Ø 33 cm
Grille Ø 33 cm
Parrilla Ø 33 cm

	T75E	330°	340°	3:40"	48
	T97E	350°	360°	3:50"	108
	T75G	340°	3:40"	48	
	T97G	360°	3:40"	114	

A2

PIZZA NAPOLETANA (fresco)
PIZZA NAPLES (fresh)
PIZZA NAPLES (frais)
PIZZA NAPOLETANA (fresco)

Gr 200
Retino Ø 33 cm
Screen Ø 33 cm
Grille Ø 33 cm
Parrilla Ø 33 cm

	T75E	330°	340°	3:40"	48
	T97E	350°	360°	3:40"	114
	T75G	340°	3:40"	48	
	T97G	360°	3:30"	119	

A3

PIZZA 4 STAGIONI (fresco)
PIZZA 4 SEASONS (fresh)
PIZZA 4 SAISONS (frais)
PIZZA 4 ESTACIONES (fresco)

Gr 200
Retino Ø 33 cm
Screen Ø 33 cm
Grille Ø 33 cm
Parrilla Ø 33 cm

	T75E	330°	340°	3:40"	48
	T97E	350°	360°	4:10"	99
	T75G	340°	3:40"	48	
	T97G	360°	4:00"	103	

A4

PIZZA BUFALINA (fresco)
PIZZA WITH BUFALA CHEESE (fresh)
PIZZA AVEC FROMAGE DE BUFALA (frais)
PIZZA CON QUESO DE BUFALA (fresco)

Gr 200
Retino Ø 33 cm
Screen Ø 33 cm
Grille Ø 33 cm
Parrilla Ø 33 cm

	T75E	330°	340°	3:40"	48
	T97E	350°	360°	4:10"	99
	T75G	340°	3:40"	48	
	T97G	360°	3:40"	114	

A5

PIZZA ORTOLANA (fresco)
PIZZA WITH VEGETABLES (fresh)
PIZZA AVEC LEGUMES (frais)
PIZZA CON VERDURAS (fresco)

Gr 200
Retino Ø 33 cm
Screen Ø 33 cm
Grille Ø 33 cm
Parrilla Ø 33 cm

	T75E	340°	340°	3:40"	48
	T97E	355°	360°	4:10"	99
	T75G	340°	3:40"	48	
	T97G	360°	4:00"	103	

A6

PIZZA AI FUNGHI (fresco)
PIZZA WITH MUSHROOMS (fresh)
PIZZA AVEC CHAMPIGNONS (frais)
PIZZA CON CHAMPIÑONES (fresco)

Gr 200
Retino Ø 33 cm
Screen Ø 33 cm
Grille Ø 33 cm
Parrilla Ø 33 cm

	T75E	330°	340°	3:40"	48
	T97E	350°	360°	4:00"	103
	T75G	340°	3:40"	48	
	T97G	360°	3:40"	114	

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

E1

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

Gr 800
Vaschetta in alluminio 22x18 cm
Aluminium pan 22x18 cm
Casserole d'aluminium 22x18 cm
Bandaja de aluminio 22x18 cm

	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	

E2

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

	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	

E3

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

Gr 600
Taglia rigata antiaderente GN 2/3
Ridged non-stick tray GN 2/3
Plaque striée anti-adhérente GN 2/3
Bandaja estrada antiadherente GN 2/3

	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	

E4

SCALOPPINE ALLA WALDOSTANA (fresco)
VALDOSTANA ESCALOPES (fresh)
ESCALOPES À LA WALDÔTAINE (frais)
ESCALOPAS A LA WALDOSTANA (fresco)

Gr 200
Taglia antiaderente Ø 28 cm h14 cm
Anti-sticking pan Ø 28 cm h14 cm
Casserole anti-adhérente Ø 28 cm h14 cm
Bandaja estrada antiadherente Ø 28 cm h14 cm

	T75E	280°	280°	8:00"	5,6
	T97E	290°	290°	8:00"	13,1
	T75G	280°	8:00" <th>5,6</th> <td></td>	5,6	
	T97G	290°	8:00" <th>13,1</th> <td></td>	13,1	

E5

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

Gr 150
Taglia rigata antiaderente GN 2/3
Ridged non-stick tray GN 2/3
Plaque striée anti-adhérente GN 2/3
Bandaja estrada antiadherente GN 2/3

































	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	

E6

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

Gr 800
Taglia antiaderente Ø 28 cm h14 cm
Anti-sticking pan Ø 28 cm h14 cm
Casserole anti-adhérente Ø 28 cm h14 cm
Bandaja estrada antiadherente Ø 28 cm h14 cm

	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	

		P110G				P110G	
Caratteristiche principali • Main Features		Modulare <i>Modular</i>	●		Alimentazione a gas <i>Gas power</i>	Metano/GPL <i>Natural gas/LPG</i>	
		Dimensioni esterne (LxP) <i>External size (WxD)</i>	A: 147x138 B: 147x178		Potenza impegnata <i>Maximum power</i>	A: 21,5 kW (18.500 Kcal) B: 29,0 kW (24.950 Kcal)	
		Dimensioni interne (LxPxH) <i>Internal size (WxDxH)</i>	A: 110x74x18 B: 110x111x18		Consumo medio orario <i>Average power cons.</i>	A: 2,28 m³/h B: 3,07 m³/h	
		Piano in refrattario <i>Refractory deck</i>	●		Tempo di salita a 350°C <i>Time for reaching 350°C</i>	1h 30'	
Capacità • Productivity		Nr. pizze Ø30cm/camera <i>Nr. Pizzas Ø30cm/deck</i>	A: 6 B: 9		Nr. teglie per camera <i>Nr. of trays per deck</i>	A: 2(60x45) B: 4(60x45)	
		Produzione pizze Ø30cm/h <i>Pizzas Ø30cm output/h</i>	A: 90 B: 135		Produzione teglie/h <i>Trays output/h</i>	A: 16(60x45) B: 32(60x45)	
Funzionalità • Functionality		Esterno in acciaio inox <i>External in stainless steel</i>	●		Cappa maggiorata <i>Enlarged hood</i>	○	
		Elemento decorativo per cappa <i>Decorative element for hood (stainless steel)</i>	●		Bandella para-calore <i>Heat-blocking blade</i>	●	
		Numero colori disponibili <i>Number available colors</i>	2		Celle di lievitazione (h) <i>Provers (available h)</i>	60, 80	
		Gestione elettronica <i>Electronic control</i>	●		Supporti (h disponibili) <i>Supports (available h)</i>	40, 80, 95	
		Attivatore scarico vapori <i>Exhaustion activator</i>	○		Modulo distanziatore <i>Spacer element</i>	○	
		Ruote <i>Castors</i>	●		Versione Vintage <i>Vintage version</i>	○	
		Illuminaz. interna protetta <i>Protected internal light</i>	●		Heavy Duty Pack <i>Heavy Duty Pack</i>	○	
		Refrattario sabbiato <i>Sand-blasted refractory</i>	●		Guide portateglie <i>Trayholder slides</i>	●	
		Porta rinforzata <i>Heavy duty door</i>	●		Senza elemento decorativo per cappa (acciaio inox) <i>Without any decorative element for hood (stainless steel)</i>	∅	
		Vetro sostituibile <i>Replaceable glass</i>	●				
		Isolamento alta densità <i>High density insulation</i>	●				



morettiforni.com

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

Moretti Forni Spa si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche delle apparecchiature presentate in questa pubblicazione.
Moretti Forni Spa reserves the right to modify the features of the appliances presented in this publication without notice.