

# WE CARE FOR FOOD

NordCap Xpress

NordCap Product World

NordCap Solutions



Präsentation



Regenerieren



Pizzatechnik



Konzepte



Schnellkühlen/Schockfrosten

NordCap®

TECHNIK. SONDERBAU. KONZEPTE. SERVICE.

2025.2026

## 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  $\geq 75$  mm



geräuscharm



Elektriker  
erforderlich



Montageaufwand  
erforderlich



Übermaß, Abladehilfe  
vor Ort erforderlich



Staplerservice  
€ 190,00 (netto)



Montageservice  
verfügbar



Einwasheservice  
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



Getränkekühlung



Weinkühlung bzw.  
Weintemperierung



Hohlwürfel



Vollwürfel Serie SCE



Vollwürfel Serie SVD



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](http://www.nordcap.de/agb), oder scannen Sie den nebenstehenden QR-Code.



[www.nordcap.de/agb](http://www.nordcap.de/agb)

## UNSERE PIZZALÖSUNGEN IM ÜBERBLICK

### PIZZA- & BACKÖFEN serieS

|  |        |
|--|--------|
| serieS MULTIBAKE S100E / S105E / S120E | 6, 10  |
| serieS MULTIBAKE S125E / S140E         | 6, 12  |
| serieS MULTIBAKE S50E / S50E ICON      | 14, 15 |

### PIZZAÖFEN SERIE NEAPOLIS

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Serie NEAPOLIS 4 / 6 / 9 | 16, 17 |
|--------------------------|--------|

### PIZZAOFEN serieX

|              |        |
|--------------|--------|
| serieX X100E | 18, 20 |
|--------------|--------|

### REFINING-ÖFEN CORE

|                 |        |
|-----------------|--------|
| CORE 1 / CORE 2 | 22, 23 |
|-----------------|--------|

### TUNNELÖFEN serieT

|  |        |
|--|--------|
| serieT T64E / T75E / T96E / T98E (Elektroausführung) | 24, 26 |
| serieT T64G / T75G / T96G / T98G (Gasausführung)     | 24, 28 |
| serieT T98E-L / T98E-XL (Elektroausführung)          | 30, 32 |

### PIZZAÖFEN serieP

|   |        |
|---|--------|
| serieP P60E / P80E                        | 34, 36 |
| serieP P110G A / P110 G B (Gasausführung) | 35, 38 |
| serieP P120E A / B / C                    | 40, 42 |
| serieP AMALFI A / B / C / D               | 41, 44 |

### KONVEKTIONSÖFEN serieF

|                     |    |
|---------------------|----|
| serieF F50E / F100E | 46 |
|---------------------|----|

### ROTATIONSOFEN serieR

|             |    |
|-------------|----|
| serieR R14E | 47 |
|-------------|----|

### PIZZAÖFEN SERIE IDECK

|  |    |
|--|----|
| Serie iDeck mit digitaler Steuerung    | 48 |
| Serie iDeck mit mechanischer Steuerung | 49 |

### SPIRALTEIGKNETMASCHINEN SERIE IMIX

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| Serie iMix iM / iMix iM R | 61, 62 |
|---------------------------|--------|

### TEIGAUSROLLMASCHINEN SERIE IROLL IF S

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Serie iRoll iF 30 / 40 / 40P | 63 |
|------------------------------|----|

### PROFI-ZUBEHÖR FÜR PIZZATECHNIK

|  |    |
|--|----|
| z. B. Drahtbürste, Pizza-Gitter, Pizza-Schaufel u.a. | 64 |
|--|----|



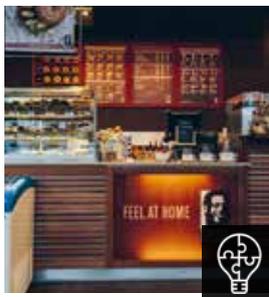
# Willkommen bei NordCap Solutions

## 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.



Konzepte



Pizzatechnik



Präsentation



Regenerieren



Schnellkühlen/Schockfrostern



### 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](mailto:siegfried.schweizer@nordcap.de)



Das Pizzaforum mit Siegfried Schweizer ist eine beliebte Veranstaltung unserer NordCap SCHOOL.



## NordCap l(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

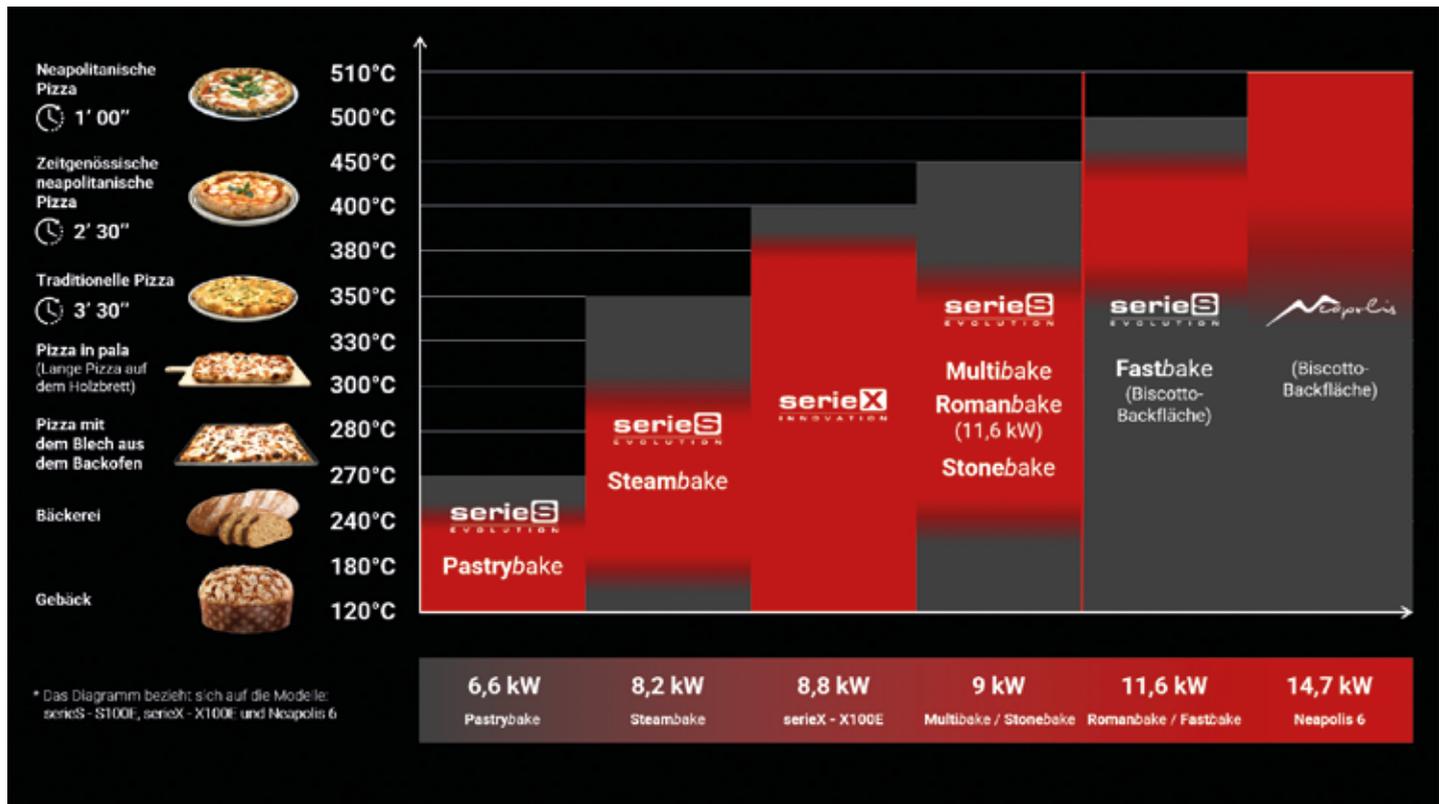


#### Eco-Standby™ Technology

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.



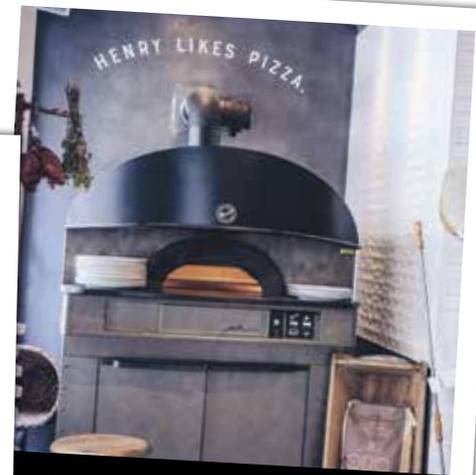
## SPOTTED: Pizzalösungen by NordCap Konzepte so vielfältig wie der runde Teiggenuss selbst



Schlüters - Pizza & More | Studierendenwerke Hamburg



Bar Manoamano Bar | Wiesbaden



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

Entdecken Sie hier die Pizzaöfen der serieS



## 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.

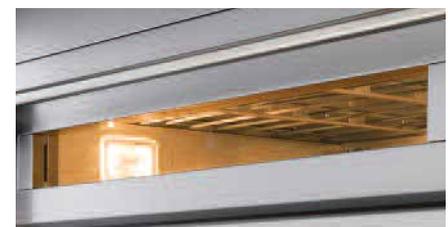
- **ADAPTIVE-Power® Technology** – automatische Regulierung des Energieverbrauchs gemäß der Anzahl der Backwaren im Ofen
- **DUAL-Temp™ Technology** – ein patentiertes System, das zwei Temperaturen im Inneren der gleichen Kammer separat steuert
- **Smart-Baking™ Technology** – separate Steuerung der 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
- **FORCE™ 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 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 drei Modellgrößen: S100E ICON, S120E ICON und S125E ICON
- **Höhe der Backkammern** – Jede Backkammer gibt es mit zwei Innenhöhen (16er Backkammer: 160 mm, 30er Backkammer: 300 mm)
- **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

# 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 <b>Stonebake</b> – mit 2 Backkammern |              |             |
|--|--------------|-------------|
| Artikel  | Artikel-Nr.  | Preis       |
| 1 x Abdeckhaube für serieS S100E*  | 493400220100 | 1.397,00 €  |
| 1 x Backkammer <b>Stonebake</b> S100E  | 493400219126 | 11.759,00 € |
| 1 x Backkammer <b>Stonebake</b> S100E  | 493400219126 | 11.759,00 € |
| 1 x Grundplatte (BASE) für serieS S100E*                                     | 493400221100 | 1.039,00 €  |
| 1 x Untergestell S/80 für serieS S100E                                       | 493400125100 | 1.399,00 €  |
| Gesamtpreis wie abgebildet   |              | 27.353,00 € |

\* 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 <b>Multibake</b> – mit 2 Backkammern |              |             |
|--|--------------|-------------|
| Artikel  | Artikel-Nr.  | Preis       |
| 1 x Abdeckhaube für serieS S100E*  | 493400220100 | 1.379,00 €  |
| 1 x Backkammer <b>Multibake</b> S100E  | 493400219100 | 9.871,00 €  |
| 1 x Backkammer <b>Multibake</b> S100E  | 493400219100 | 9.871,00 €  |
| 1 x Grundplatte (BASE) für serieS S100E*                                     | 493400221100 | 1.039,00 €  |
| 1 x Untergestell S/80 für serieS S100E                                       | 493400125100 | 1.399,00 €  |
| Gesamtpreis wie abgebildet   |              | 23.577,00 € |

\* 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



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), Thermosteuerung
- 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-Schnittstelle, 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.

Alle Modelle mit Backkammer mit Innenhöhe von 22 cm oder 30 cm auf Anfrage gegen Aufpreis lieferbar. Bitte bei Bestellung angeben.

Auch als „ICON“-Variante sowie 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/](http://www.nordcap.de/service/zusatzservice/)



## MORETTI Elektro-Pizzaofen serieS MULTIBAKE

|                             | serieS 1100E MULTIBAKE  | serieS 1105E MULTIBAKE  | serieS 1120E MULTIBAKE   |
|-----------------------------|---|---|--|
| <b>ABMESSUNGEN (MM)</b>     |   |   |  |
| 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   |
| <b>LEISTUNGSDATEN</b>       |   |   |  |
| Aufnahme (wahlweise)        | 6 x Pizza, Ø in cm: 30<br>4 x Pizza, Ø in cm: 35<br>2 x Pizza, Ø in cm: 45<br>2 x Pizzablech, 600 x 400 mm                        | 12 x Pizza, Ø in cm: 30<br>8 x Pizza, Ø in cm: 35<br>5 x Pizza, Ø in cm: 45<br>4 x Pizzablech, 600 x 400 mm | 8 x Pizza, Ø in cm: 30<br>6 x Pizza, Ø in cm: 35<br>3 x Pizza, Ø in cm: 45<br>3 x Pizzablech, 600 x 400 mm |
| <b>TECHNISCHE DATEN</b>     |   |   |  |
| 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  |
| <b>EIGENSCHAFTEN</b>        |   |   |  |
| Aufstellungsart             | Standgerät  |   |  |
| <b>TEMPERATURANGABEN</b>    |   |   |  |
| Arbeitstemperatur           | 25 bis 450 °C   |   |  |
| <b>GEWICHTSANGABEN</b>      |   |   |  |
| Gewicht Brutto   Netto      | 284 kg   234 kg   | 410 kg   360 kg   | 320 kg   270 kg  |
| <b>VERKLEIDUNG</b>          |   |   |  |
| 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)  |   |  |
| <b>BESTELLINFOS</b>         |   |   |  |
| Artikel-Nr.                 | 493400219100  | 493400219105  | 493400219120   |
| Verkaufspreis               | <b>9.871,00 €</b>   | <b>11.667,00 €</b>  | <b>10.336,00 €</b>   |

| VARIANTEN              | Code | Ausführung                    | Verkaufspreis      |
|------------------------|------|-------------------------------|--------------------|
| serieS 1100E MULTIBAKE | REV  | nach oben öffnende Ofenklappe | <b>10.424,00 €</b> |
| serieS 1105E MULTIBAKE | REV  | nach oben öffnende Ofenklappe | auf Anfrage        |
| serieS 1120E MULTIBAKE | REV  | nach oben öffnende Ofenklappe | <b>10.824,00 €</b> |

| SONDERZUBEHÖR   | Artikel-Nr.  | Preis       |
|---|--------------|-------------|
| Abdeckhaube, für serieS 1100E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern  | 493400220100 | 1.397,00 €  |
| Abdeckhaube, für serieS 1105E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern  | 493400220105 | 1.698,00 €  |
| Abdeckhaube, für serieS 1120E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern  | 493400220120 | 1.529,00 €  |
| Energiesparsystem FOURCE, für serieS, Reduzierung des Anschlusswertes um 20% bei gleichbleibender Performance (1 x pro Backkammer notwendig)  | 493400226130 | 1.880,00 €  |
| Grundplatte (Base), für serieS 1100E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern   | 493400221100 | 1.039,00 €  |
| Grundplatte (Base), für serieS 1105E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern   | 493400221105 | 1.256,00 €  |
| Grundplatte (Base), für serieS 1120E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern   | 493400221120 | 1.086,00 €  |
| Gärschrank, für serieS 1100E, 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 | 3.712,00 €  |
| Gärschrank, für serieS 1105E, 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 | auf Anfrage |
| Gärschrank, für serieS 1120E, 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 | 3.824,00 €  |
| Kondensationshaube, für serieS 1100E, 0,80 kW   230 V   1   50 Hz, B x T x H in mm: 1356 x 1560 x 800   | 493400240100 | 12.490,00 € |
| Kondensationshaube, für serieS 1105E, 0,80 kW   230 V   1   50 Hz, B x T x H in mm: 1365 x 2090 x 800   | 493400240105 | 13.200,00 € |
| Kondensationshaube, für serieS 1120E, 0,80 kW   230 V   1   50 Hz, B x T x H in mm: 1660 x 1560 x 800   | 493400240120 | 12.930,00 € |
| Untergestell, für serieS 1100E, 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 | 1.399,00 €  |
| Untergestell, für serieS 1105E, 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 | 1.516,00 €  |
| Untergestell, für serieS 1120E, 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 | 1.446,00 €  |

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 64.

Weiteres Sonderzubehör für die Modelle finden Sie auf [www.nordcap.de](http://www.nordcap.de)

## MORETTI Elektro-Pizzaofen serieS MULTIBAKE S125E / S140E



serieS S125E 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-Schnittstelle, 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 mit Backkammer mit einer Innenhöhe von 22 cm oder 30 cm auf Anfrage gegen Aufpreis lieferbar. Bitte bei Bestellung angeben.

Auch als „ICON“-Variante sowie 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/](http://www.nordcap.de/service/zusatzservice/)



## MORETTI Elektro-Pizzaofen serieS MULTIBAKE S125E / S140E

|                             | serieS S125E MULTIBAKE  | serieS S140E MULTIBAKE  |
|-----------------------------|---|---|
| <b>ABMESSUNGEN (MM)</b>     |   |   |
| 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  |
| <b>LEISTUNGSDATEN</b>       |   |   |
| Aufnahme (wahlweise)        | 16 x Pizza, Ø in cm: 30<br>12 x Pizza, Ø in cm: 35<br>6 x Pizza, Ø in cm: 45<br>6 x Pizzablech, 600 x 400 mm                      | 12 x Pizza, Ø in cm: 30<br>9 x Pizza, Ø in cm: 35<br>6 x Pizza, Ø in cm: 45<br>4 x Pizzablech, 600 x 400 mm |
| <b>TECHNISCHE DATEN</b>     |   |   |
| 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   |
| <b>EIGENSCHAFTEN</b>        |   |   |
| Aufstellungsart             | Standgerät  |   |
| <b>TEMPERATURANGABEN</b>    |   |   |
| Arbeitstemperatur           | 25 bis 450 °C   |   |
| <b>GEWICHTSANGABEN</b>      |   |   |
| Gewicht Brutto   Netto      | 435 kg   385 kg   | 436 kg   386 kg   |
| <b>VERKLEIDUNG</b>          |   |   |
| 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)  |   |
| <b>BESTELINFOS</b>          |   |   |
| Artikel-Nr.                 | 493400219125  | 493400219140  |
| Verkaufspreis               | <b>11.939,00 €</b>  | <b>12.110,00 €</b>  |

| VARIANTEN              | Code | Ausführung                    | Verkaufspreis      |
|------------------------|------|-------------------------------|--------------------|
| serieS S125E MULTIBAKE | REV  | nach oben öffnende Ofenklappe | <b>12.497,00 €</b> |
| serieS S140E MULTIBAKE | REV  | nach oben öffnende Ofenklappe | <b>13.320,00 €</b> |

| SONDERZUBEHÖR   | Artikel-Nr.  | Preis       |
|---|--------------|-------------|
| Abdeckhaube, für serieS S125E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern  | 493400220125 | 1.534,00 €  |
| Abdeckhaube, für serieS S140E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern  | 493400220140 | 1.739,00 €  |
| Energiesparsystem FOURCE, für serieS, Reduzierung des Anschlusswertes um 20% bei gleichbleibender Performance (1 x pro Backkammer notwendig)  | 493400226130 | 1.880,00 €  |
| Grundplatte (Base), für serieS S125E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern   | 493400221125 | 1.263,00 €  |
| Grundplatte (Base), für serieS S140E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern   | 493400221140 | 1.296,00 €  |
| Gärschrank, für serieS S125E, 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 | 4.528,00 €  |
| Gärschrank, für serieS S140E, 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 | 4.323,00 €  |
| 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 | 13.660,00 € |
| 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 | 13.475,00 € |
| Untergestell, für serieS S125E, verstärkt, 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 | 2.599,00 €  |
| Untergestell, für serieS S140E, verstärkt, 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 | 2.468,00 €  |

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 64.

Weiteres Sonderzubehör für die Modelle finden Sie auf [www.nordcap.de](http://www.nordcap.de)

Entdecken Sie hier die Pizzaöfen der serieS 50



## PIZZAÖFEN serieS 50

Die kompakte Revolution: Pizza backen auf nur 1 m<sup>2</sup>!



### „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 Pizzen 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 den Konvektionsöfen F50E und F100E von MORETTI FORNI kombinieren.**

Der F50E fasst 5 EN-Bleche 600 x 400 mm, in dem Modell F100E ist es die doppelte Anzahl. Beide Öfen sorgen 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



## MORETTI Elektro-Pizzaofen serieS MULTIBAKE S50E / 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-Schnittstelle, 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.

Alle Modelle mit Backkammer mit einer Innenhöhe von 22 cm oder 30 cm auf Anfrage gegen Aufpreis lieferbar. Bitte bei Bestellung angeben. S50E MULTIBAKE kombinierbar mit F50E (Seite 46).

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/](http://www.nordcap.de/service/zusatzservice/)



serieS S50E MULTIBAKE

|                             | serieS S50E MULTIBAKE   | serieS S50E MULTIBAKE ICON |
|-----------------------------|---|----------------------------|
| <b>ABMESSUNGEN (MM)</b>     |   |                            |
| 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  |                            |
| <b>LEISTUNGSDATEN</b>       |   |                            |
| Aufnahme (wahlweise)        | 2 x Pizza, Ø in cm: 30<br>2 x Pizza, Ø in cm: 35<br>1 x Pizza, Ø in cm: 45<br>1 x Pizzablech, 600 x 400 mm                        |                            |
| <b>TECHNISCHE DATEN</b>     |   |                            |
| Energieverbrauch            | 1,50 kWh / Betriebsstunde   |                            |
| Energieart                  | Elektro   |                            |
| Anschlusswert (Elektro)     | 5,10 kW   400 V   3N   50 Hz  |                            |
| <b>EIGENSCHAFTEN</b>        |   |                            |
| Aufstellungsart             | Standgerät  |                            |
| <b>TEMPERATURANGABEN</b>    |   |                            |
| Arbeitstemperatur           | 25 bis 450 °C   |                            |
| <b>GEWICHTSANGABEN</b>      |   |                            |
| Gewicht Brutto   Netto      | 210 kg   160 kg   |                            |
| <b>VERKLEIDUNG</b>          |   |                            |
| 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)  |                            |
| <b>BESTELINFOS</b>          |   |                            |
| Artikel-Nr.                 | 493600050   | 493600051                  |
| Verkaufspreis               | <b>8.879,00 €</b>   | <b>10.154,00 €</b>         |

| VARIANTEN                  | Code | Ausführung                    | Verkaufspreis      |
|----------------------------|------|-------------------------------|--------------------|
| serieS S50E MULTIBAKE      | REV  | nach oben öffnende Ofenklappe | <b>9.451,00 €</b>  |
| serieS S50E MULTIBAKE ICON | REV  | nach oben öffnende Ofenklappe | <b>10.749,00 €</b> |

| SONDERZUBEHÖR  | Artikel-Nr. | Preis      |
|--|-------------|------------|
| Abdeckhaube, für serieS S50E ICON, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern   | 493600111   | 1.593,00 € |
| Abdeckhaube, für serieS S50E, H in mm: 325, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern  | 493600110   | 1.439,00 € |
| Grundplatte (Base), für serieS S50E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern   | 493600120   | 959,00 €   |
| Gärschrank, für serieS S50E, 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   | 2.568,00 € |

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 64.

Weiteres Sonderzubehör für die Modelle finden Sie auf [www.nordcap.de](http://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 Führungsschlitz 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
- Dampfabzug 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/](http://www.nordcap.de/service/zusatzservice/)



NEAPOLIS 4

|                          | NEAPOLIS 4  | NEAPOLIS 6   | NEAPOLIS 9   |
|--------------------------|---|--|--|
| <b>ABMESSUNGEN (MM)</b>  |   |  |  |
| 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   |
| <b>LEISTUNGSDATEN</b>    |   |  |  |
| Aufnahme (wahlweise)     | 4 x Pizza, Ø in cm: 33<br>4 x Pizza Neapolitana, Ø in cm: 30                  | 6 x Pizza, Ø in cm: 30<br>6 x Pizza Neapolitana, Ø in cm: 30 | 9 x Pizza, Ø in cm: 30<br>9 x Pizza Neapolitana, Ø in cm: 30 |
| <b>TECHNISCHE DATEN</b>  |   |  |  |
| 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                                |
| <b>EIGENSCHAFTEN</b>     |   |  |  |
| Aufstellungsart          | Standgerät  |  |  |
| <b>TEMPERATURANGABEN</b> |   |  |  |
| Arbeitstemperatur        | 510 °C  |  |  |
| <b>GEWICHTSANGABEN</b>   |   |  |  |
| Gewicht Brutto   Netto   | 560 kg   450 kg   | 646 kg   525 kg  | 861 kg   725 kg  |
| <b>VERKLEIDUNG</b>       |   |  |  |
| Verkleidung außen        | Stahlblech, Hochtemperatur-Epoxid-Pulverlack, beschichtet, händisch gebürstet |  |  |
| Verkleidung innen        | Biscotto Pizzastein-Tonboden, feuerfest                                       |  |  |
| Isolierung               | hochdichte Doppelisolierung   |  |  |
| <b>BESTELINFOS</b>       |   |  |  |
| Artikel-Nr.              | 493400004   | 493400001  | 493400002  |
| Verkaufspreis            | <b>19.359,00 €</b>  | <b>22.389,00 €</b>   | <b>27.898,00 €</b>   |

### SONDERZUBEHÖR

|   | Artikel-Nr. | Preis       |
|---|-------------|-------------|
| Backblechträgerschiene (2 Stk.), für NEAPOLIS 4, geeignet für Gärschrank  | 4930A001560 | auf Anfrage |
| Backblechträgerschiene (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 64.



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.

### AdaptivePower®

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.

### CoolAround®

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-Blechen 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), Thermosteuerung
- 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 mit Backkammer mit einer Innenhöhe von 22 cm auf Anfrage gegen Aufpreis lieferbar. Bitte bei Bestellung angeben.

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/](http://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<br>4 x Pizza, Ø in cm: 35<br>2 x Pizza, Ø in cm: 45<br>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 | <b>14.629,00 €</b> |

| VARIANTEN    | Code | Ausführung                    | Verkaufspreis      |
|--------------|------|-------------------------------|--------------------|
| serieX X100E | REV  | nach oben öffnende Ofenklappe | <b>15.225,00 €</b> |

#### SONDERZUBEHÖR

|   | Artikel-Nr.  | Preis      |
|---|--------------|------------|
| Abdeckhaube, für serieX X100E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern  | 493400230100 | 2.424,00 € |
| Backblechtragschiene (2 Stk.), für serieS S50E / S100E / S120E und serieX X100E, geeignet für Gärschrank und Untergestell   | 493400227901 | 110,00 €   |
| Bausatz mit Motor für Dunstabzugshaube, für serieX,<br>Bitte beachten: keine nachträgliche Montage möglich, bitte bei Bestellung der Haube angeben!   | 49340050900  | 1.461,00 € |
| Beschwadung, für serieX X100E, 1600 W, B x T x H in mm: 462 x 408 x 268, Wasserdruck 1 bis 1,5 bar  | 493400232200 | 1.989,00 € |
| Grundplatte (Base), für serieX X100E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern   | 493400231100 | 1.744,00 € |
| Gärschrank, für serieX X100E, 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 € |
| Gärschrank, für serieX X100E, bis zu 3 Backkammern, für bis zu 6 x Backblech 600 x 400 mm, mit 6 Paar Backblechtragschienen (max. 6 Paar), 1,50 kW   230 V   1   50 Hz, bis 65 °C, B x T x H in mm: 1370 x 1032 x 600, mit Rädern   | 493400225300 | 5.138,00 € |
| Untergestell, für serieX X100E, 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 | 1.458,00 € |
| Untergestell, für serieX X100E, bis zu 2 Backkammern, für bis zu 16 x Backblech 600 x 400 mm, mit 6 Paar Backblechtragschienen (max. 16 Paar), B x T x H in mm: 1370 x 1030 x 950, mit Rädern                                       | 493400225950 | 1.458,00 € |
| Untergestell, für serieX X100E, bis zu 3 Backkammern, für bis zu 8 x Backblech 600 x 400 mm, mit 6 Paar Backblechtragschienen (max. 8 Paar), B x T x H in mm: 1370 x 1030 x 600, mit Rädern   | 493400225600 | 1.458,00 € |

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 64.

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



### 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/](http://www.nordcap.de/service/zusatzservice/)



CORE 1 x Backkammer

|                             | CORE 1 x Backkammer   | CORE 2 x Backkammer  |
|-----------------------------|---|--|
| <b>ABMESSUNGEN (MM)</b>     |   |  |
| 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   |  |
| <b>LEISTUNGSDATEN</b>       |   |  |
| Aufnahme (wahlweise)        | 2 x Pizza, Ø in cm: 30<br>1 x Pizzablech, 600 x 400 mm  | 2 + 2 x Pizza, Ø in cm: 30<br>1 + 1 x Pizzablech, 600 x 400 mm |
| <b>TECHNISCHE DATEN</b>     |   |  |
| Energieart                  | Elektro   |  |
| Anschlusswert (Elektro)     | 4,0 kW   230 V   1N   50 Hz   | 8,0 kW   230 V   1N   50 Hz                                    |
| <b>EIGENSCHAFTEN</b>        |   |  |
| Aufstellungsart             | Tischgerät  |  |
| <b>TEMPERATURANGABEN</b>    |   |  |
| Arbeitstemperatur           | bis 290 °C  |  |
| <b>GEWICHTSANGABEN</b>      |   |  |
| Gewicht Brutto   Netto      | 60 kg   50 kg   | 120 kg   100 kg  |
| <b>VERKLEIDUNG</b>          |   |  |
| 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   |  |
| <b>BESTELINFOS</b>          |   |  |
| Artikel-Nr.                 | 4938011940  | 4938011950   |
| Verkaufspreis               | <b>8.538,00 €</b>   | <b>14.678,00 €</b>   |

### SERIENZUBEHÖR

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

### SONDERZUBEHÖR

|  | Artikel-Nr. | Preis      |
|--|-------------|------------|
| Abdeckhaube, für CORE  | 4938011890  | 794,00 €   |
| Untergestell, für CORE, bis zu 2 Backkammern, ohne Backblechtragschienen, B x T x H in mm: 804 x 623 x 894, mit Rädern | 4938011960  | 1.399,00 € |

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 64.



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.

### Modellreihe T64

Exzellente Garqualität und Energieeffizienz bei kompakten Abmessungen: Der Tunnelofen T64 ist 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. Die Modellreihe T64 gibt es als Elektro- (T64E) und als Gasversion (T64G).

fremdbelüftet:  
thermisch  
gedämmte  
Hitzeisolierung

verstellbare Luftleitbleche  
zum Variieren des  
Luftvolumens (Gasversion)

wartungsfreundlicher  
Frontzugang zum  
Maschinenfach

komplett in Edelstahl 18/10

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

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



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



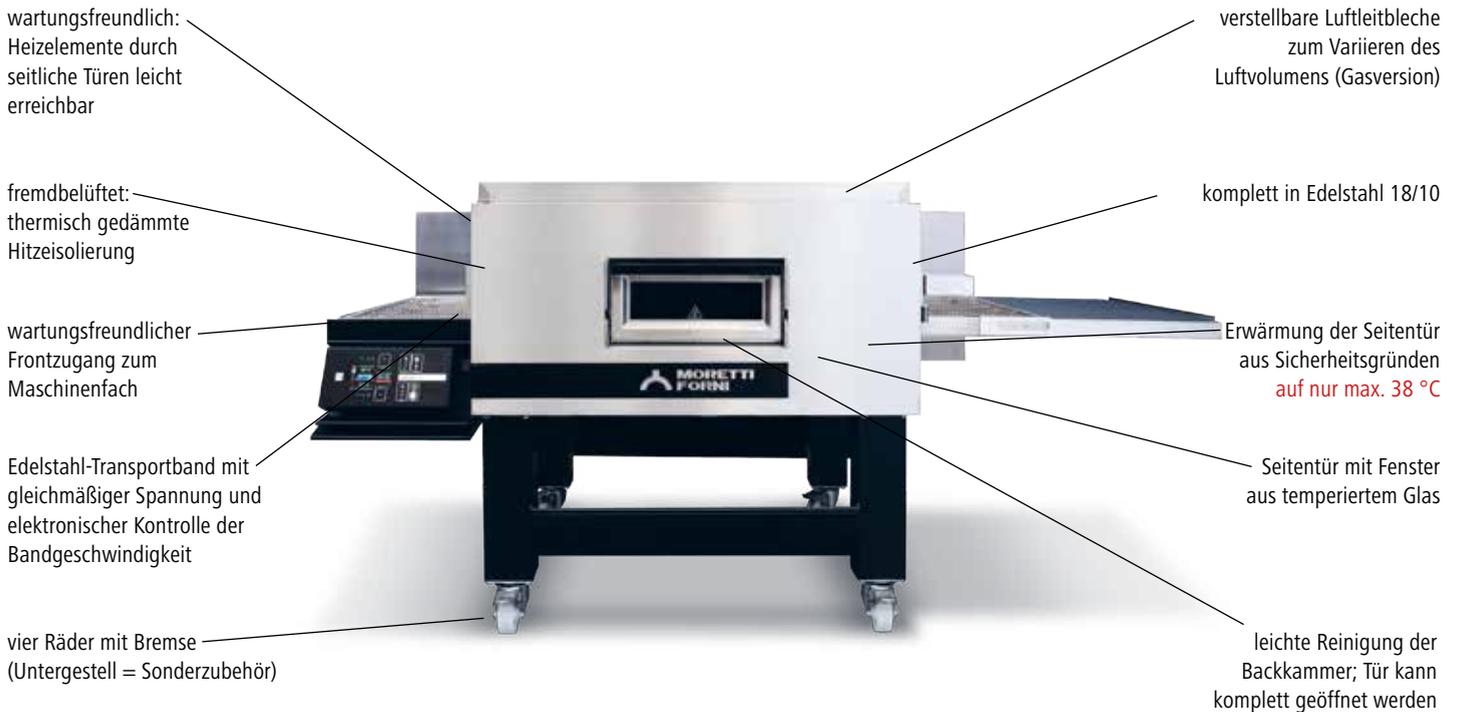
**T64 | 2 x Backkammern**  
(inkl. Unterschrank = Sonderzubehör)



**T64 | 3 x Backkammern**



## Modellreihen T75E, T96E und T98E



### Modelle T75E und T96E

(Abbildung inkl. optionalem Untergestell)

Einfach zu bedienen, Spitzenergebnisse:  
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 Elektro-Tunnelofen / -Bandofen serieT (Elektroausführung)



serieT T64E

- für direktes Backen oder Backen auf EN-Blechen 600 x 400 mm
- Modulsystem, stapelbar (bis zu 3 Backkammern)
- T64E: 1 x Edelstahl-Stützung (+250 mm)
- T75E: 1 x Edelstahl-Stützung (+500 mm)
- T96E / T98E: 1 x Edelstahl-Stützung (+475 mm)
- Backkammertür, Türanschlag links, nicht wechselbar
- T75E / T96E / T98E: Ofenklappe, nach vorn abklappbar, Wärmeschutzglas
- T64E: Edelstahl-Transportband, Bandbreite in mm: 406, Nutzhöhe in mm: 80, Edelstahl-Gebläse
- T75E: Edelstahl-Transportband, Bandbreite in mm: 500, Nutzhöhe in mm: 80, Edelstahl-Gebläse
- T96E: Edelstahl-Transportband, Bandbreite in mm: 650, Nutzhöhe in mm: 80, Edelstahl-Gebläse
- T98E: Edelstahl-Transportband, Bandbreite in mm: 810, Nutzhöhe in mm: 80, Edelstahl-Gebläse
- elektronische Steuerung (vorn links)
- T64E: Digitalanzeige, 20 Programme
- T75E / T96E / T98E: TFT-Touch-Farb-Display (5,0 Zoll), multilingual, 100 Programme
- Start / Stopp Steuerung, Adaptive-Power®, kontinuierlicher Backzyklus
- T64E / T75E: Doppeldurchlauf-Funktion
- Block-Funktion, Fehlerdiagnose / -meldedisplay
- elektronische Bandgeschwindigkeitskontrolle, einstellbares Luftvolumen
- T64E / T75E: 2 x Thermoelement
- T96E / T98E: 4 x Thermoelement
- T75E / T96E / T98E: WiFi-Schnittstelle, USB-Schnittstelle
- SmartBaking-App
- Programmspeicherplätze für eigene Programme
- T75E / T96E / T98E: 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:

Produktabbildung ähnlich. Lieferung ohne Untergestell (siehe Sonderzubehör).

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/](http://www.nordcap.de/service/zusatzservice/)



## MORETTI Elektro-Tunnelofen / -Bandofen serieT (Elektroausführung)

|                             | serieT T64E  | serieT T75E   | serieT T96E  | serieT T98E  |
|-----------------------------|--|---|--|--|
| <b>ABMESSUNGEN (MM)</b>     |  |   |  |  |
| außen (B x T x H)           | 1234 x 800 x 480   | 1810 x 1186 x 560   | 2050 x 1186 x 620  | 2050 x 1531 x 620  |
| Tiefe bei geöffneter Klappe |  | 1400  | 1295   | 1673   |
| Tiefe bei geöffneter Tür    | 1340   | 2097  | 2345   | 2616   |
| Höhe mit Füßen              | 510  |   |  |  |
| <b>LEISTUNGSDATEN</b>       |  |   |  |  |
| Aufnahme (wahlweise)        | 25 x Pizza, Ø in cm: 33, pro Stunde<br>10 x Pizzablech, 600 x 400 mm, pro Stunde | 48 x Pizza, Ø in cm: 33, pro Stunde<br>25 x Pizza, Ø in cm: 45, pro Stunde<br>22 x Pizzablech, 600 x 400 mm, pro Stunde | 100 x Pizza, Ø in cm: 33, pro Stunde<br>38 x Pizza, Ø in cm: 45, pro Stunde<br>30 x Pizzablech, 600 x 400 mm, pro Stunde | 125 x Pizza, Ø in cm: 33, pro Stunde<br>48 x Pizza, Ø in cm: 45, pro Stunde<br>54 x Pizzablech, 600 x 400 mm, pro Stunde |
| <b>TECHNISCHE DATEN</b>     |  |   |  |  |
| Energieverbrauch            | 3,10 kWh / Betriebsstunde  | 8,30 kWh / Betriebsstunde   | 7,80 kWh / Betriebsstunde  | 8,80 kWh / Betriebsstunde  |
| Energieart                  | Elektro  |   |  |  |
| Anschlusswert (Elektro)     | 6,90 kW   400 V   3N   50 Hz   | 16,55 kW   400 V   3N   50 Hz   | 17,80 kW   400 V   3N   50 Hz  | 21,80 kW   400 V   3N   50 Hz  |
| Absicherung                 |  |   |  | 63 A   |
| <b>EIGENSCHAFTEN</b>        |  |   |  |  |
| Aufstellungsart             | Tischgerät   |   | Standgerät   |  |
| <b>TEMPERATURANGABEN</b>    |  |   |  |  |
| Arbeitstemperatur           | 25 bis 320 °C  | 25 bis 400 °C   |  | 25 bis 320 °C  |
| <b>GEWICHTSANGABEN</b>      |  |   |  |  |
| Gewicht Brutto   Netto      | 108 kg   93 kg   | 239 kg   214 kg   | 322 kg   297 kg  | 388 kg   358 kg  |
| <b>VERKLEIDUNG</b>          |  |   |  |  |
| Verkleidung außen           | Edelstahl  |   |  |  |
| Verkleidung innen           | Edelstahl  |   |  |  |
| Isolierung                  | Energiesparisolierung (Mineralwolle) mit Cool-Around® Technology                 |   |  |  |
| <b>BESTELLINFOS</b>         |  |   |  |  |
| Artikel-Nr.                 | 493100164000   | 493100175000  | 493100196000   | 493100198000   |
| Verkaufspreis               | <b>9.079,00 €</b>  | <b>17.769,00 €</b>  | <b>21.339,00 €</b>   | <b>26.619,00 €</b>   |

|   | 493100164000       | 493100175000 | 493100196000 | 493100198000 |
|---|--------------------|--------------|--------------|--------------|
| <b>SERIENZUBEHÖR</b>  |                    |              |              |              |
| Füße, justierbar  | 4                  | -            | -            | -            |
| <b>SONDERZUBEHÖR</b>  |                    |              |              |              |
|   | <b>Artikel-Nr.</b> | <b>Preis</b> |              |              |
| Dunstabzugshaube ohne Motor, für serieT T75   | 493100175150       | 2.696,00 €   |              |              |
| Untergestell S/15, für serieT T64, für bis zu 3 Backkammern, H in mm: 150, mit Rädern               | 4930A050450        | 464,00 €     |              |              |
| Untergestell S/15, für serieT T75 / T96, für bis zu 3 Backkammern, H in mm: 150, mit Rädern         | 493100175505       | 510,00 €     |              |              |
| Untergestell S/15, für serieT T98, für bis zu 3 Backkammern, H in mm: 150, mit Rädern               | 493100175507       | 987,00 €     |              |              |
| Untergestell S/60, für serieT T75, für bis zu 2 Backkammern, H in mm: 600, mit Rädern               | 493100175504       | 889,00 €     |              |              |
| Untergestell S/60, für serieT T96 / T98, für bis zu 2 Backkammern, H in mm: 600, mit Rädern         | 493100175502       | 939,00 €     |              |              |
| Untergestell SC/60, für serieT T64, für bis zu 2 Backkammern, geschlossen, H in mm: 600, mit Rädern | 493100164001       | 869,00 €     |              |              |

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 64.

## MORETTI Gas-Tunnelofen / -Bandofen serieT (Gasausführung)



serieT T64G

- für direktes Backen oder Backen auf EN-Blechen 600 x 400 mm
- Modulsystem, stapelbar (bis zu 3 Backkammern)
- T64G: 1 x Edelstahl-Stützung (+250 mm)
- T75G: 1 x Edelstahl-Stützung (+500 mm)
- T96G / T98G: 1 x Edelstahl-Stützung (+475 mm)
- Backkammertür, Türanschlag links, nicht wechselbar
- T75G / T96G / T98G: Ofenklappe, nach vorn abklappbar, Wärmeschutzglas
- T64G: Edelstahl-Transportband, Bandbreite in mm: 406, Nutzhöhe in mm: 80, Edelstahl-Gebläse
- T75G: Edelstahl-Transportband, Bandbreite in mm: 500, Nutzhöhe in mm: 80, Edelstahl-Gebläse
- T96G: Edelstahl-Transportband, Bandbreite in mm: 650, Nutzhöhe in mm: 80, Edelstahl-Gebläse
- T98G: Edelstahl-Transportband, Bandbreite in mm: 810, Nutzhöhe in mm: 80, Edelstahl-Gebläse
- elektronische Steuerung (vorn links)
- T64G: Digitalanzeige, 20 Programme
- T75G / T96G / T98G: TFT-Touch-Farb-Display (5,0 Zoll), multilingual, 100 Programme
- Start / Stopp Steuerung, Adaptive-Power®, kontinuierlicher Backzyklus
- T64G: Doppeldurchlauf-Funktion
- Block-Funktion, Fehlerdiagnose / -meldedisplay
- elektronische Bandgeschwindigkeitskontrolle, einstellbares Luftvolumen
- T64G / T75G: 1 x Thermosteuelement
- T96G / T98G: 2 x Thermosteuelement
- T75G / T96G / T98G: WiFi-Schnittstelle, USB-Schnittstelle
- SmartBaking-App
- Programmspeicherplätze für eigene Programme
- T75G / T96G / T98G: programmierbarer Hotkey
- Economy-Energiesparfunktion
- Frontpaneel und Transportbandeinheit zur Wartung / Reinigung entnehmbar
- Edelstahl-Gebläse herausnehmbar, Edelstahl-Transportband abnehmbar
- 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 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/](http://www.nordcap.de/service/zusatzservice/)



## MORETTI Gas-Tunnelofen / -Bandofen serieT (Gasausführung)

|                             | serieT T64G  | serieT T75G   | serieT T96G  | serieT T98G  |
|-----------------------------|--|---|--|--|
| <b>ABMESSUNGEN (MM)</b>     |  |   |  |  |
| außen (B x T x H)           | 1234 x 895 x 480   | 1770 x 1266 x 560   | 2050 x 1271 x 620  | 2050 x 1531 x 620  |
| Tiefe bei geöffneter Klappe |  | 1480  | 1429   | 1673   |
| Tiefe bei geöffneter Tür    | 1435   | 2052  | 2431   | 2616   |
| Höhe mit Füßen              | 510  |   |  |  |
| <b>LEISTUNGSDATEN</b>       |  |   |  |  |
| Aufnahme (wahlweise)        | 25 x Pizza, Ø in cm: 33, pro Stunde<br>10 x Pizzablech, 600 x 400 mm, pro Stunde | 48 x Pizza, Ø in cm: 33, pro Stunde<br>25 x Pizza, Ø in cm: 45, pro Stunde<br>22 x Pizzablech, 600 x 400 mm, pro Stunde | 100 x Pizza, Ø in cm: 33, pro Stunde<br>38 x Pizza, Ø in cm: 45, pro Stunde<br>30 x Pizzablech, 600 x 400 mm, pro Stunde | 125 x Pizza, Ø in cm: 33, pro Stunde<br>48 x Pizza, Ø in cm: 45, pro Stunde<br>54 x Pizzablech, 600 x 400 mm, pro Stunde |
| <b>TECHNISCHE DATEN</b>     |  |   |  |  |
| Energieart                  | Gas  |   |  |  |
| Anschlusswert (Elektro)     | 0,40 kW   230 V   1N   50 Hz   | 0,70 kW   230 V   1N   50 Hz  |  | 1,40 kW   230 V   1N   50 Hz   |
| Anschlusswert (Gas)         | 9,90 kW  | 17,00 kW  | 22,00 kW   | 30,00 kW   |
| <b>EIGENSCHAFTEN</b>        |  |   |  |  |
| Aufstellungsart             | Tischgerät   |   | Standgerät   |  |
| <b>TEMPERATURANGABEN</b>    |  |   |  |  |
| Arbeitstemperatur           | 25 bis 320 °C  | 25 bis 400 °C   | 25 bis 320 °C  |  |
| <b>GEWICHTSANGABEN</b>      |  |   |  |  |
| Gewicht Brutto   Netto      | 135 kg   111 kg  | 260 kg   232 kg   | 347 kg   322 kg  | 395 kg   365 kg  |
| <b>VERKLEIDUNG</b>          |  |   |  |  |
| Verkleidung außen           | Edelstahl  |   |  |  |
| Verkleidung innen           | Edelstahl  |   |  |  |
| Isolierung                  | Energiesparisolierung (Mineralwolle) mit Cool-Around® Technology                 |   |  |  |
| <b>BESTELLINFOS</b>         |  |   |  |  |
| Artikel-Nr.                 | 493100164200   | 493100075000  | 493100196100   | 493100198100   |
| Verkaufspreis               | <b>10.829,00 €</b>   | <b>19.898,00 €</b>  | <b>24.228,00 €</b>   | <b>29.169,00 €</b>   |

|   | 493100164200       | 493100075000 | 493100196100 | 493100198100 |
|---|--------------------|--------------|--------------|--------------|
| <b>SERIENZUBEHÖR</b>  |                    |              |              |              |
| Füße, justierbar  | 4                  | -            | -            | -            |
| <b>SONDERZUBEHÖR</b>  | <b>Artikel-Nr.</b> | <b>Preis</b> |              |              |
| Dunstabzugshaube ohne Motor, für serieT T75   | 493100175150       | 2.696,00 €   |              |              |
| Untergestell S/15, für serieT T64, für bis zu 3 Backkammern, H in mm: 150, mit Rädern               | 4930A050450        | 464,00 €     |              |              |
| Untergestell S/15, für serieT T75 / T96, für bis zu 3 Backkammern, H in mm: 150, mit Rädern         | 493100175505       | 510,00 €     |              |              |
| Untergestell S/60, für serieT T96 / T98, für bis zu 2 Backkammern, H in mm: 600, mit Rädern         | 493100175502       | 939,00 €     |              |              |
| Untergestell SC/60, für serieT T64, für bis zu 2 Backkammern, geschlossen, H in mm: 600, mit Rädern | 493100164001       | 869,00 €     |              |              |

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 64.

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 neuen Tunnelöfen T98E-L & T98E-XL.  
**Backen Sie mehr, schneller und smarter.**



### Optimale Einsatzbereiche:

Restaurantketten, Produktionsstätten, Veranstaltungsgastronomie

## Modell T98E-L

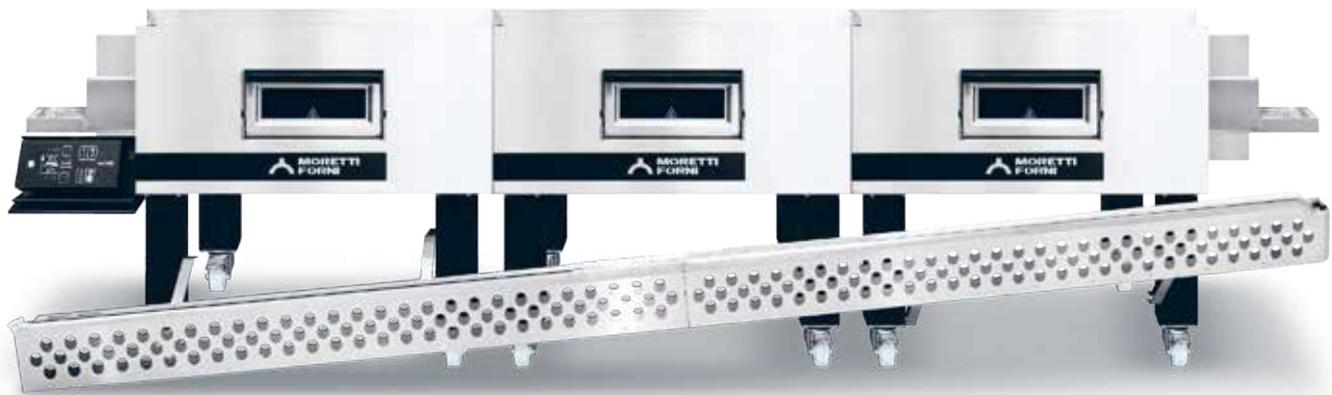


- backt 1.000 - 2.000 Pizzen Ø 33 cm pro Tag
- bietet verschiedene Temperaturzonen für das optimale An- und Weiterbacken
- energiesparender Tunnelofen mit vier Hochleistungslüftern





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



serieT T98E-L

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

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/](http://www.nordcap.de/service/zusatzservice/)



## MORETTI Elektro-Tunnelofen / -Bandofen serieT T98E-L / T98E-XL

|   | serieT T98E-L   | serieT T98E-XL   |
|---|---|--|
| <b>ABMESSUNGEN (MM)</b>                     |   |  |
| 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   |
| <b>LEISTUNGSDATEN</b>                       |   |  |
| Aufnahme (wahlweise)                        | 250 x Pizza, Ø in cm: 33, pro Stunde<br>96 x Pizza, Ø in cm: 45, pro Stunde<br>108 x Pizzablech, 600 x 400 mm, pro Stunde | 375 x Pizza, Ø in cm: 33, pro Stunde<br>144 x Pizza, Ø in cm: 45, pro Stunde<br>162 x Pizzablech, 600 x 400 mm, pro Stunde |
| <b>TECHNISCHE DATEN</b>                     |   |  |
| Energieart                                  | Elektro   |  |
| Anschlusswert (Elektro)                     | 43,8 kW   400 V   3N   50 Hz  | 65,7 kW   400 V   3N   50 Hz   |
| <b>EIGENSCHAFTEN</b>                        |   |  |
| Aufstellungsart                             | Standgerät  |  |
| <b>TEMPERATURANGABEN</b>                    |   |  |
| Arbeitstemperatur                           | 25 bis 320 °C   |  |
| <b>GEWICHTSANGABEN</b>                      |   |  |
| Gewicht Brutto   Netto                      | 916 kg   720 kg   | 1374 kg   1080 kg  |
| <b>VERKLEIDUNG</b>                          |   |  |
| Verkleidung außen                           | Edelstahl   |  |
| Verkleidung innen                           | Edelstahl   |  |
| Isolierung                                  | Energiesparisolierung (Mineralwolle) mit Cool-Around® Technology  |  |
| <b>BESTELINFOS</b>                          |   |  |
| Artikel-Nr.                                 | 493100198200  | 493100198300   |
| Verkaufspreis                               | <b>69.549,00 €</b>  | <b>94.436,00 €</b>   |
| <b>SONDERZUBEHÖR</b>                        |   |  |
|   | <b>Artikel-Nr.</b>  | <b>Preis</b>   |
| Beladungsband, für serieT T98E-L / T98E-XL  | 49368504280   | 6.809,00 €   |
| Entladungsband, für serieT T98E-L / T98E-XL | 49368504290   | 6.809,00 €   |
| Teleskoprampe, für serieT T98E-L / T98E-XL  | 49368013000   | 2.555,00 €   |

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 64.

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 Untergestelle 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 Untergestell 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

Entdecken Sie hier die Pizzaöfen der serieP P110G



## PIZZAÖFEN serieP P110G

### Gasausführung



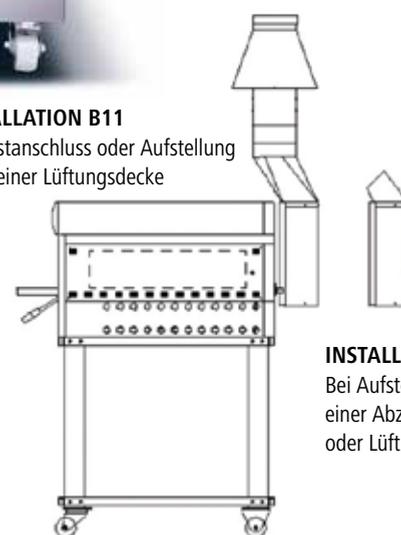
- Zuverlässigkeit & geringen Betriebskosten
- Backkammer in zwei Größen verfügbar: Größe A = 6 Pizzen ø 30 cm oder 2 Bleche 600 x 400 mm, Größe B = 9 Pizzen ø 30 cm oder 4 Bleche 600 x 400 mm
- Anordnung der Flammen direkt unter dem ersten Stein = optimale Temperaturstabilität und schnelle Aufwärmphase
- sandgestrahlter Schamottsteinboden = vergrößerte Oberfläche für ein perfektes Backergebnis, die Pizzen bleiben an der rauen Oberfläche nicht haften
- optional: durchgehende Griffleiste
- je nach Art der Aufstellung erfolgt die Installation der Öfen der serieP P110G entweder nach Installation B11 oder B21, siehe Zeichnung unten



### Leistungsstark. Benutzfreundlich. Sicher.

Die Steuerung der serieP P110G ist übersichtlich und benutzerfreundlich. Eine unabhängige Höchsttemperatursicherung schützt vor Überhitzung.

**INSTALLATION B11**  
Bei Festanschluss oder Aufstellung unter einer Lüftungsdecke



**INSTALLATION B21**  
Bei Aufstellung unter einer Abzugshaube oder Lüftungsdecke

**Hinweis:** Die Installation des Ofens muss unter Beachtung der geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfolgen.

## MORETTI Elektro-Pizzaofen serieP P60E / P80E



serieP P60E

- 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)
- Thermosteuerung
- 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.



## MORETTI Elektro-Pizzaofen serieP P60E / P80E

|                             | serieP P60E  | serieP P80E  |
|-----------------------------|--|--|
| <b>ABMESSUNGEN (MM)</b>     |  |  |
| 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   |
| <b>LEISTUNGSDATEN</b>       |  |  |
| Aufnahme (wahlweise)        | 4 x Pizza, Ø in cm: 30<br>1 x Pizza, Ø in cm: 45<br>2 x Pizzablech, 600 x 400 mm   | 9 x Pizza, Ø in cm: 30<br>3 x Pizza, Ø in cm: 45<br>4 x Pizzablech, 600 x 400 mm |
| <b>TECHNISCHE DATEN</b>     |  |  |
| 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  |
| <b>EIGENSCHAFTEN</b>        |  |  |
| Aufstellungsart             | Standgerät   |  |
| <b>TEMPERATURANGABEN</b>    |  |  |
| Arbeitstemperatur           | 25 bis 450 °C  |  |
| <b>GEWICHTSANGABEN</b>      |  |  |
| Gewicht Brutto   Netto      | 227 kg   177 kg  | 261 kg   211 kg  |
| <b>VERKLEIDUNG</b>          |  |  |
| 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)   |  |
| <b>BESTELINFOS</b>          |  |  |
| Artikel-Nr.                 | 493400319100   | 493400319300   |
| Verkaufspreis               | <b>6.056,00 €</b>  | <b>6.754,00 €</b>  |

| SONDERZUBEHÖR   | Artikel-Nr.  | Preis      |
|---|--------------|------------|
| Abdeckhaube, für serieP P60E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern   | 493400319150 | 1.013,00 € |
| Abdeckhaube, für serieP P80E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern   | 493400319350 | 1.132,00 € |
| Grundplatte (Base), für serieP P60E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern  | 493400318160 | 918,00 €   |
| Grundplatte (Base), für serieP P80E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern  | 493400318360 | 1.027,00 € |
| Gärschrank, für serieP P60E, 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 | 2.998,00 € |
| Gärschrank, für serieP P80E, 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 | 3.305,00 € |
| Untergestell, für serieP P60E, bis zu 2 Backkammern, für bis zu 10 x Backblech 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 5 Paar), B x T x H in mm: 970 x 1180 x 800, mit Rädern  | 493400318172 | 1.298,00 € |
| Untergestell, für serieP P80E, bis zu 2 Backkammern, für bis zu 15 x Backblech 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 5 Paar), B x T x H in mm: 1170 x 1580 x 800, mit Rädern   | 493400318372 | 1.377,00 € |

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 64.

Weiteres Sonderzubehör für die Modelle finden Sie auf [www.nordcap.de](http://www.nordcap.de)

## MORETTI Gas-Pizzaofen serieP P110G



serieP P110G A

- 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
- Thermoelement, in der Frontblende
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Steuerung für Start / Stopp, Licht
- Beheizung durch Rampenbrenner, Flammenwächter

**Hinweis:**

Produktabbildung ähnlich. Lieferung ohne Gärschrank (siehe Sonderzubehör).

Lieferung inkl. Abdeckhaube und Abgaskamin.



## MORETTI Gas-Pizzaofen serieP P110G

|                             | serieP P110G A   | serieP P110G 2-A   | serieP P110G B   | serieP P110G 2-B   |
|-----------------------------|--|--|--|--|
| <b>ABMESSUNGEN (MM)</b>     |  |  |  |  |
| außen (B x T x H)           | 1470 x 1450 x 650  | 1470 x 1450 x 1130   | 1470 x 1850 x 650  | 1470 x 1850 x 1130   |
| innen (B x T x H)           | 1100 x 740 x 180   | 1100 x 740   180 x 180   | 1100 x 1140 x 180  | 1100 x 1140   180 x 180  |
| Tiefe mit Haube             | 1609   |  | 2009   |  |
| Tiefe bei geöffneter Klappe | 1609   |  | 2009   |  |
| <b>LEISTUNGSDATEN</b>       |  |  |  |  |
| Aufnahme (wahlweise)        | 6 x Pizza, Ø in cm: 30<br>2 x Pizza, Ø in cm: 45<br>2 x Pizzablech, 600 x 400 mm   | 6 + 6 x Pizza, Ø in cm: 30<br>2 + 2 x Pizza, Ø in cm: 45<br>2 + 2 x Pizzablech, 600 x 400 mm | 9 x Pizza, Ø in cm: 30<br>5 x Pizza, Ø in cm: 45<br>4 x Pizzablech, 600 x 400 mm | 9 + 9 x Pizza, Ø in cm: 30<br>5 + 5 x Pizza, Ø in cm: 50<br>4 + 4 x Pizzablech, 600 x 400 mm |
| <b>TECHNISCHE DATEN</b>     |  |  |  |  |
| Energieart                  | Gas  |  |  |  |
| Anschlusswert (Elektro)     | 1,50 kW   230 V   1N   50 Hz   | 3,00 kW   230 V   1N   50 Hz   | 1,50 kW   230 V   1N   50 Hz   | 3,00 kW   230 V   1N   50 Hz   |
| Anschlusswert (Gas)         | 21,50 kW   | 43,00 kW   | 29,00 kW   | 58,00 kW   |
| <b>EIGENSCHAFTEN</b>        |  |  |  |  |
| Aufstellungsart             | Standgerät   |  |  |  |
| <b>TEMPERATURANGABEN</b>    |  |  |  |  |
| Arbeitstemperatur           | 25 bis 450 °C  |  |  |  |
| <b>GEWICHTSANGABEN</b>      |  |  |  |  |
| Gewicht Brutto   Netto      | 287 kg   237 kg  | 485 kg   425 kg  | 363 kg   313 kg  | 630 kg   570 kg  |
| <b>VERKLEIDUNG</b>          |  |  |  |  |
| 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)   |  |  |  |
| <b>BESTELINFOS</b>          |  |  |  |  |
| Artikel-Nr.                 | 493400118100   | 493400218100   | 493400118200   | 493400218200   |
| Verkaufspreis               | <b>9.722,00 €</b>  | <b>18.099,00 €</b>   | <b>11.349,00 €</b>   | <b>21.232,00 €</b>   |

| SONDERZUBEHÖR   | Artikel-Nr.  | Preis      |
|---|--------------|------------|
| Gärschrank, für serieP P110G A, 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: 1470 x 1020 x 800, mit Rädern | 493400119190 | 3.407,00 € |
| Gärschrank, für serieP P110G B, 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: 1470 x 1420 x 800, mit Rädern | 493400119290 | 3.731,00 € |
| Untergestell, für serieP P110G A, bis zu 2 Backkammern, für bis zu 10 x Backblech 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 10 Paar), B x T x H in mm: 1470 x 1020 x 800, mit Rädern   | 493400118172 | 940,00 €   |
| Untergestell, für serieP P110G B, bis zu 2 Backkammern, für bis zu 20 x Backblech 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 10 Paar), B x T x H in mm: 1470 x 1420 x 800, mit Rädern   | 493400118270 | 937,00 €   |

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 64.

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

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 P120E



serieP P120E A

- 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)
- Thermosteuerung
- 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.



## MORETTI Elektro-Pizzaofen serieP P120E

|                             | serieP P120E A   | serieP P120E B  | serieP P120E C  |
|-----------------------------|--|---|---|
| <b>ABMESSUNGEN (MM)</b>     |  |   |   |
| 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  |
| <b>LEISTUNGSDATEN</b>       |  |   |   |
| Aufnahme (wahlweise)        | 8 x Pizza, Ø in cm: 30<br>2 x Pizza, Ø in cm: 45<br>3 x Pizzablech, 600 x 400 mm   | 11 x Pizza, Ø in cm: 30<br>4 x Pizza, Ø in cm: 45<br>4 x Pizzablech, 600 x 400 mm | 16 x Pizza, Ø in cm: 30<br>6 x Pizza, Ø in cm: 45<br>6 x Pizzablech, 600 x 400 mm |
| <b>TECHNISCHE DATEN</b>     |  |   |   |
| 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   |
| <b>EIGENSCHAFTEN</b>        |  |   |   |
| Aufstellungsart             | Standgerät   |   |   |
| <b>TEMPERATURANGABEN</b>    |  |   |   |
| Arbeitstemperatur           | 25 bis 450 °C  |   |   |
| <b>GEWICHTSANGABEN</b>      |  |   |   |
| Gewicht Brutto   Netto      | 287 kg   237 kg  | 322 kg   272 kg   | 396 kg   346 kg   |
| <b>VERKLEIDUNG</b>          |  |   |   |
| 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)   |   |   |
| <b>BESTELINFOS</b>          |  |   |   |
| Artikel-Nr.                 | 493400419100   | 493400419200  | 493400419300  |
| Verkaufspreis               | <b>8.219,00 €</b>  | <b>8.694,00 €</b>   | <b>9.643,00 €</b>   |

| SONDERZUBEHÖR   | Artikel-Nr.  | Preis      |
|---|--------------|------------|
| Abdeckhaube, für serieP P120E A, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern  | 493400419150 | 1.129,00 € |
| Abdeckhaube, für serieP P120E B, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern  | 493400419250 | 1.234,00 € |
| Abdeckhaube, für serieP P120E C, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern  | 493400419350 | 1.242,00 € |
| Grundplatte (Base), für serieP P120E A, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern   | 493400418160 | 1.025,00 € |
| Grundplatte (Base), für serieP P120E B, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern   | 493400418260 | 1.059,00 € |
| Grundplatte (Base), für serieP P120E C, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern   | 493400418360 | 1.126,00 € |
| Gärschrank, für serieP P120E A, 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 | 3.418,00 € |
| Gärschrank, für serieP P120E B, 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 | 3.777,00 € |
| Gärschrank, für serieP P120E C, 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 | 4.200,00 € |
| Untergestell, für serieP P120E A, bis zu 2 Backkammern, für bis zu 20 x Backblech 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 10 Paar), B x T x H in mm: 1610 x 947 x 800, mit Rädern  | 493400418172 | 1.319,00 € |
| Untergestell, für serieP P120E B, bis zu 2 Backkammern, für bis zu 20 x Backblech 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 10 Paar), B x T x H in mm: 1610 x 1147 x 800, mit Rädern   | 493400418270 | 1.333,00 € |
| Untergestell, für serieP P120E C, bis zu 2 Backkammern, für bis zu 30 x Backblech 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 10 Paar), B x T x H in mm: 1610 x 1547 x 800, mit Rädern   | 493400418372 | 1.437,00 € |

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 64.

Weiteres Sonderzubehör für die Modelle finden Sie auf [www.nordcap.de](http://www.nordcap.de)

## MORETTI Elektro-Pizzaofen serieP AMALFI



serieP AMALFI-A

- 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.



## MORETTI Elektro-Pizzaofen serieP AMALFI

|                             | serieP AMALFI-A  | serieP AMALFI-B   | serieP AMALFI-C  | serieP AMALFI-D   |
|-----------------------------|--|-------------------|--|---|
| <b>ABMESSUNGEN (MM)</b>     |  |                   |  |   |
| außen (B x T x H)           | 1020 x 1423 x 400  | 1320 x 1123 x 400 | 1320 x 1423 x 400  | 1520 x 1502 x 400   |
| innen (B x T x H)           | 650 x 1040 x 180   | 950 x 740 x 180   | 950 x 1040 x 180   | 1150 x 1115 x 180   |
| Tiefe mit Haube             | 1680   | 1380              | 1680   | 1760  |
| Tiefe bei geöffneter Klappe | 1651   | 1351              | 1650   | 1732  |
| <b>LEISTUNGSDATEN</b>       |  |                   |  |   |
| Aufnahme (wahlweise)        | 6 x Pizza, Ø in cm: 30<br>2 x Pizza, Ø in cm: 45<br>2 x Pizzablech, 600 x 400 mm   |                   | 9 x Pizza, Ø in cm: 30<br>4 x Pizza, Ø in cm: 45<br>3 x Pizzablech, 600 x 400 mm | 12 x Pizza, Ø in cm: 30<br>9 x Pizza, Ø in cm: 35<br>5 x Pizza, Ø in cm: 45<br>4 x Pizzablech, 600 x 400 mm |
| <b>TECHNISCHE DATEN</b>     |  |                   |  |   |
| Energieverbrauch            | 3,60 kWh / Betriebsstunde  |                   | 4,80 kWh / Betriebsstunde  | 6,30 kWh / Betriebsstunde   |
| Energieart                  | Elektro  |                   |  |   |
| Anschlusswert (Elektro)     | 7,10 kW   400 V   3N   50 Hz   |                   | 9,60 kW   400 V   3N   50 Hz   | 12,60 kW   400 V   3N   50 Hz   |
| <b>EIGENSCHAFTEN</b>        |  |                   |  |   |
| Aufstellungsart             | Standgerät   |                   |  |   |
| <b>TEMPERATURANGABEN</b>    |  |                   |  |   |
| Arbeitstemperatur           | 25 bis 450 °C  |                   |  |   |
| <b>GEWICHTSANGABEN</b>      |  |                   |  |   |
| Gewicht Brutto   Netto      | 272 kg   222 kg  | 274 kg   224 kg   | 323 kg   273 kg  | 404 kg   354 kg   |
| <b>VERKLEIDUNG</b>          |  |                   |  |   |
| Verkleidung außen           | Türrahmen, Gerätegehäuse und Luftleitkanäle: Edelstahl (teils aluminisiert), einbrennlackiert, schwarz, Stahlblech-Seitenblenden |                   |  |   |
| Verkleidung innen           | Schamottstein (rundum)   |                   |  |   |
| Isolierung                  | Energiesparisolierung (Mineralwolle)   |                   |  |   |
| <b>BESTELLINFOS</b>         |  |                   |  |   |
| Artikel-Nr.                 | 493400019100   | 493400019200      | 493400019300   | 493400019400  |
| Verkaufspreis               | <b>8.439,00 €</b>  | <b>8.598,00 €</b> | <b>9.198,00 €</b>  | <b>10.689,00 €</b>  |

| SONDERZUBEHÖR  | Artikel-Nr.  | Preis      |
|--|--------------|------------|
| Abdeckhaube, für serieP AMALFI-A, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern  | 493400019150 | 1.131,00 € |
| Abdeckhaube, für serieP AMALFI-B, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern  | 493400019250 | 1.189,00 € |
| Abdeckhaube, für serieP AMALFI-C, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern  | 493400019350 | 1.232,00 € |
| Abdeckhaube, für serieP AMALFI-D, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern  | 493400019450 | 1.490,00 € |
| Grundplatte (Base), für serieP AMALFI-A, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern   | 493400018160 | 1.133,00 € |
| Grundplatte (Base), für serieP AMALFI-B, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern   | 493400018260 | 1.132,00 € |
| Grundplatte (Base), für serieP AMALFI-C, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern   | 493400018360 | 1.170,00 € |
| Grundplatte (Base), für serieP AMALFI-D, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern   | 493400018460 | 1.432,00 € |
| Gärschrank, für serieP AMALFI-A, 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 | 3.731,00 € |
| Gärschrank, für serieP AMALFI-B, 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 | 3.754,00 € |
| Gärschrank, für serieP AMALFI-C, 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 | 3.881,00 € |
| Gärschrank, für serieP AMALFI-D, 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: 1520 x 1370 x 800, mit Rädern | 493400019490 | 4.698,00 € |
| Untergestell, für serieP AMALFI-A, bis zu 2 Backkammern, für bis zu 5 x Backblech 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 5 Paar), B x T x H in mm: 1020 x 1290 x 800, mit Rädern   | 493400018172 | 1.395,00 € |
| Untergestell, für serieP AMALFI-B, bis zu 2 Backkammern, für bis zu 10 x Backblech 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 10 Paar), B x T x H in mm: 1320 x 990 x 800, mit Rädern  | 493400018270 | 1.526,00 € |
| Untergestell, für serieP AMALFI-C, bis zu 2 Backkammern, für bis zu 20 x Backblech 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 10 Paar), B x T x H in mm: 1320 x 1290 x 800, mit Rädern   | 493400018372 | 1.524,00 € |
| Untergestell, für serieP AMALFI-D, bis zu 2 Backkammern, für bis zu 20 x Backblech 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 10 Paar), B x T x H in mm: 1520 x 1370 x 800, mit Rädern   | 493400018472 | 1.816,00 € |

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 64.

Weiteres Sonderzubehör für die Modelle finden Sie auf [www.nordcap.de](http://www.nordcap.de)

## MORETTI Konvektionsofen serieF F50E / F100E

- für EN 600 x 400 mm
- F50E: 1 x Radialventilator mit Umkehrfunktion
- F100E: 2 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, Ein- / Ausschalter für Rotation, Adaptive-Power®
- Fehlerdiagnose / -meldedisplay
- Luftfeuchtigkeit regelbar
- 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 Wasserenthärterers.

F50E kombinierbar mit S50E MULTIBAKE (Seite 8), iDeck PM 60.60 oder iD-M 60.60 DIGITAL (Seite 50).



serieF F50E

|                          | serieF F50E                          | serieF F100E                  |
|--------------------------|--------------------------------------|-------------------------------|
| <b>ABMESSUNGEN (MM)</b>  |                                      |                               |
| außen (B x T x H)        | 850 x 1067 x 700                     | 850 x 1067 x 1110             |
| innen (B x T x H)        | 610 x 417 x 485                      | 610 x 417 x 897               |
| Tiefe mit Haube          |                                      | 1333                          |
| Tiefe bei geöffneter Tür |                                      | 1653                          |
| <b>LEISTUNGSDATEN</b>    |                                      |                               |
| Aufnahme                 | 5 x EN 600 x 400 mm                  | 10 x EN 600 x 400 mm          |
| <b>TECHNISCHE DATEN</b>  |                                      |                               |
| Energieverbrauch         | 3,10 kWh / Betriebsstunde            | 6,10 kWh / Betriebsstunde     |
| Energieart               | Elektro                              |                               |
| Anschlusswert (Elektro)  | 9,30 kW   400 V   3N   50 Hz         | 18,50 kW   400 V   3N   50 Hz |
| Wasserdruck              | 1 bis 1,5 bar                        |                               |
| <b>EIGENSCHAFTEN</b>     |                                      |                               |
| Aufstellungsart          | Standgerät                           |                               |
| <b>TEMPERATURANGABEN</b> |                                      |                               |
| Arbeitstemperatur        | 50 bis 270 °C                        |                               |
| <b>GEWICHTSANGABEN</b>   |                                      |                               |
| Gewicht Brutto   Netto   | 120 kg   105 kg                      | 165 kg   145 kg               |
| <b>VERKLEIDUNG</b>       |                                      |                               |
| Verkleidung außen        | CNS 1.4301                           |                               |
| Verkleidung innen        | CNS 1.4301                           |                               |
| Isolierung               | Energiesparisolierung (Mineralwolle) |                               |
| <b>BESTELLINFOS</b>      |                                      |                               |
| Artikel-Nr.              | 493500600050                         | 493500600100                  |
| Verkaufspreis            | <b>8.599,00 €</b>                    | <b>10.846,00 €</b>            |

### SERIENZUBEHÖR

| Temperaturfühler  |              | 1          |
|---|--------------|------------|
| <b>SONDERZUBEHÖR</b>  |              |            |
| 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 | Artikel-Nr.  | Preis      |
|   | 4930E050440  | 2.759,00 € |
| Haube ohne Motor, für serieF F50E / F100E   | 4930E050470  | 923,00 €   |
| 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 | 822,00 €   |



## MORETTI Rotationsofen serieR R14E

- für EN 600 x 400 mm
- Rotationssofen für große Bäckerei- und Konditoreiproduktionen
- für 1 Einfahr-Trolley mit 14 x EN 600 x 400 mm
- 2 x Radialventilator mit Umkehrfunktion
- optimale und gleichmäßige Hitzeverteilung auf allen Einschüben
- 1 x Doppelglastür, Edelstahlrahmen, Drehgriff
- Halogen-Innenbeleuchtung, geschützt angeordnet, leicht austauschbar
- 360° Rotationsystem

- justierbare Luftleitbleche
- elektronische Steuerung, TFT-Touch-Farb-Display (5,0 Zoll)
- 100 Programme, Ein- / Ausschalter für Rotation, Adaptive-Power®
- Luftfeuchtigkeit regelbar
- Fehlerdiagnose / -meldedisplay, USB-Schnittstelle
- programmierbarer Hotkey
- bauseitiger Wasseranschluss, bauseitiger Wasserablauf, Ø in mm: 15
- Dampfabzugshaube

**Hinweis:**

Lieferung ohne Hordenwagen (siehe Sonderzubehör).  
Wir empfehlen dringend die Nutzung eines Wasserenthärters.



serieR R14E

### serieR R14E

#### ABMESSUNGEN (MM)

|                          |                    |
|--------------------------|--------------------|
| außen (B x T x H)        | 1120 x 1592 x 2486 |
| innen (B x T x H)        | 980 x 932 x 1784   |
| Tiefe mit Haube          | 1801               |
| Tiefe bei geöffneter Tür | 2335               |

#### LEISTUNGSDATEN

|                      |  |
|----------------------|--|
| Aufnahme (wahlweise) | 1 x Hordenwagen, für 14 x EN 600 x 400 mm<br>1 x Hordenwagen, für 18 x EN 600 x 400 mm |
|----------------------|--|

#### TECHNISCHE DATEN

|                         |                               |
|-------------------------|-------------------------------|
| Energieverbrauch        | 12,80 kWh / Betriebsstunde    |
| Energieart              | Elektro                       |
| Anschlusswert (Elektro) | 25,56 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 | 650 kg   580 kg |
|------------------------|-----------------|

#### VERKLEIDUNG

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

#### BESTELLINFOS

|               |                    |
|---------------|--------------------|
| Artikel-Nr.   | 493300100          |
| Verkaufspreis | <b>28.699,00 €</b> |

#### SERIENZUBEHÖR

|                  |   |
|------------------|---|
| Temperaturfühler | 2 |
|------------------|---|

#### SONDERZUBEHÖR

|  | Artikel-Nr. | Preis      |
|--|-------------|------------|
| Hordenwagen, für serieR R14E, für 14 x EN-Blech 600 x 400 mm | 493300114   | 1.741,00 € |
| Hordenwagen, für serieR R14E, für 18 x EN-Blech 600 x 400 mm | 493300118   | 1.930,00 € |



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

| Stundenleistung         | Pizza ø 30 cm | Pizza ø 45 cm |
|-------------------------|---------------|---------------|
| iDeck M Digital 60.60   | 60            | 15            |
| iDeck M Digital 72.72   | 90            | 30            |
| iDeck M Digital 65.105  | 90            | 30            |
| iDeck M Digital 105.65  | 90            | 30            |
| iDeck M Digital 105.105 | 135           | 60            |

Serie D Digital:  
iDeck-Pizzaöfen mit zwei Backkammern

| Stundenleistung         | Pizza ø 30 cm | Pizza ø 45 cm |
|-------------------------|---------------|---------------|
| iDeck D Digital 60.60   | 120           | 30            |
| iDeck D Digital 72.72   | 180           | 60            |
| iDeck D Digital 65.105  | 180           | 60            |
| iDeck D Digital 105.65  | 180           | 60            |
| iDeck D Digital 105.105 | 270           | 120           |

Entdecken Sie hier die Pizzaöfen der Serie iDeck mit mechanischer Steuerung



## PIZZAÖFEN SERIE IDECK mit mechanischer Steuerung



- hervorragende Backresultate zum kleinen Preis: die wirtschaftliche Lösung von MORETTI FORNI
- Backkammer mit sandgestrahltem Schamottsteinboden – ideal für das Pizzabacken direkt auf dem Stein
- Anordnung der Heizelemente garantiert eine stabile Temperaturverteilung = Backergebnisse in gleich bleibender, ausgezeichneter Qualität
- viele Detailkomponenten aus der serieP von MORETTI FORNI garantieren volle Zuverlässigkeit und lange Haltbarkeit
- verstärkte Isolierung sorgt für hohe Energieeffizienz
- das ansprechende, moderne Design der iDeck-Öfen passt in jede Umgebung



### Breite Modellpalette – hohe Leistungen

Die Serie iDeck besteht aus zwei Modellvarianten – Serie PM mit einer Backkammer und Serie PD mit zwei Backkammern. Beide Varianten gibt es jeweils in vier Größen.



Serie PM:  
iDeck-Pizzaöfen mit einer Backkammer

| Stundenleistung  | Pizza ø 30 cm | Pizza ø 45 cm |
|------------------|---------------|---------------|
| iDeck PM 60.60   | 60            | 15            |
| iDeck PM 72.72   | 60            | 30            |
| iDeck PM 65.105  | 90            | 30            |
| iDeck PM 105.65  | 90            | 30            |
| iDeck PM 105.105 | 135           | 60            |

Serie PD:  
iDeck-Pizzaöfen mit zwei Backkammern

| Stundenleistung  | Pizza ø 30 cm | Pizza ø 45 cm |
|------------------|---------------|---------------|
| iDeck PD 60.60   | 120           | 30            |
| iDeck PD 72.72   | 180           | 60            |
| iDeck PD 65.105  | 180           | 60            |
| iDeck PD 105.65  | 180           | 60            |
| iDeck PD 105.105 | 270           | 120           |

## MORETTI Elektro-Pizzaofen Serie iDeck 60.60



iDeck PM 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 (je Backkammer), Halogenlampe, stoßgeschützt eingebaut
- iDeck PM / iD-M DIGITAL: 1 x Backkammer
- iDeck PD / iD-D DIGITAL: 2 x Backkammer
- verstärkte Heizelemente (unterhalb des Schamottsteinbodens)
- iDeck PM / PD: mechanische Steuerung
- iDeck iD-M DIGITAL / iD-D DIGITAL: elektronische Steuerung
- Steuerung für Start / Stopp, Licht, Temperaturfühler je Kammer
- iDeck PM / PD: Thermostat
- iDeck iD-M DIGITAL / iD-D DIGITAL: Backtimer, Arbeitstemperatur getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar

Hinweis:

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

iDeck PM 60.60 und iD-M 60.60 DIGITAL kombinierbar mit F50E (Seite 46).



## MORETTI Elektro-Pizzaofen Serie iDeck 60.60

|                             | iDeck PM 60.60   | iDeck PD 60.60   | iDeck iD-M 60.60 DIGITAL   | iDeck iD-D 60.60 DIGITAL   |
|-----------------------------|--|--|--|--|
| <b>ABMESSUNGEN (MM)</b>     |  |  |  |  |
| außen (B x T x H)           | 850 x 991 x 363  | 850 x 991 x 660  | 850 x 991 x 363  | 850 x 991 x 660  |
| innen (B x T x H)           | 614 x 660 x 140  | 614 x 660 x 140   140  | 614 x 660 x 140  | 614 x 660 x 140   140  |
| Tiefe mit Haube             | 1075   |  |  |  |
| Tiefe bei geöffneter Klappe | 1109   |  |  |  |
| <b>LEISTUNGSDATEN</b>       |  |  |  |  |
| Aufnahme (wahlweise)        | 4 x Pizza, Ø in cm: 30<br>1 x Pizza, Ø in cm: 45<br>1 x Pizzablech, 600 x 400 mm | 4 + 4 x Pizza, Ø in cm: 30<br>1 + 1 x Pizza, Ø in cm: 45<br>1 + 1 x Pizzablech, 600 x 400 mm | 4 x Pizza, Ø in cm: 30<br>1 x Pizza, Ø in cm: 45<br>1 x Pizzablech, 600 x 400 mm | 4 + 4 x Pizza, Ø in cm: 30<br>1 + 1 x Pizza, Ø in cm: 45<br>1 + 1 x Pizzablech, 600 x 400 mm |
| <b>TECHNISCHE DATEN</b>     |  |  |  |  |
| Energieverbrauch            | 2,10 kWh / Betriebsstunde  | 4,20 kWh / Betriebsstunde  | 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   | 4,20 kW   400 V   3N   50 Hz   | 8,40 kW   400 V   3N   50 Hz   |
| <b>EIGENSCHAFTEN</b>        |  |  |  |  |
| Aufstellungsart             | Standgerät   |  |  |  |
| <b>TEMPERATURANGABEN</b>    |  |  |  |  |
| Temperaturbereich           | 50 bis 380 °C<br>für Reinigung bis zu 450 °C                                     |  |  |  |
| <b>GEWICHTSANGABEN</b>      |  |  |  |  |
| Gewicht Brutto   Netto      | 77 kg   64 kg  | 125 kg   111 kg  | 93 kg   80 kg  | 147 kg   133 kg  |
| <b>VERKLEIDUNG</b>          |  |  |  |  |
| Verkleidung außen           | Edelstahl  |  |  |  |
| Verkleidung innen           | Stahlblech, Backkammer mit sandgestrahltem Schamottsteinboden                    |  |  |  |
| Isolierung                  | Energiesparisolierung (Mineralwolle)   |  |  |  |
| <b>BESTELLINFOS</b>         |  |  |  |  |
| Artikel-Nr.                 | 493060060100-I   | 493060060200-I   | 493060060111   | 493060060222   |
| Verkaufspreis               | <b>2.342,00 €</b>  | <b>3.775,00 €</b>  | <b>3.029,00 €</b>  | <b>5.049,00 €</b>  |

| SONDERZUBEHÖR  | Artikel-Nr.  | Preis      |
|--|--------------|------------|
| Abdeckhaube, für iDeck 60.60   | 493060060250 | 416,00 €   |
| Backblechtragschiene (2 Stk.), für iDeck 60.60, geeignet für Gärschrank und Untergestell   | 493222       | 106,00 €   |
| Gärschrank, für iDeck 60.60, 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 | 2.270,00 € |
| 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  | 1.654,00 € |
| Stapelkit, für iDeck PM 60.60, für zwei Backkammern übereinander, H in mm: 100   | 493KIT6060   | 166,00 €   |
| Untergestell, für iDeck 60.60, 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 | 1.162,00 € |
| Untergestell, für iDeck 60.60, 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 | 1.339,00 € |

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 64.

## MORETTI Elektro-Pizzaofen Serie iDeck 72.72



iDeck PM 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 (je Backkammer), Halogenlampe, stoßgeschützt eingebaut
- iDeck PM / iD-M DIGITAL: 1 x Backkammer
- iDeck PD / iD-D DIGITAL: 2 x Backkammer
- verstärkte Heizelemente (unterhalb des Schamottsteinbodens)
- iDeck PM / PD: mechanische Steuerung
- iDeck iD-M DIGITAL / iD-D DIGITAL: elektronische Steuerung
- Steuerung für Start / Stopp, Licht, Temperaturfühler je Kammer
- iDeck PM / PD: Thermostat
- iDeck iD-M DIGITAL / iD-D DIGITAL: Backtimer, Arbeitstemperatur getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar

Hinweis:

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



## MORETTI Elektro-Pizzaofen Serie iDeck 72.72

|                             | iDeck PM 72.72   | iDeck PD 72.72   | iDeck iD-M 72.72 DIGITAL   | iDeck iD-D 72.72 DIGITAL   |
|-----------------------------|--|--|--|--|
| <b>ABMESSUNGEN (MM)</b>     |  |  |  |  |
| außen (B x T x H)           | 988 x 1152 x 363   | 988 x 1152 x 660   | 988 x 1152 x 363   | 988 x 1152 x 660   |
| innen (B x T x H)           | 720 x 720 x 140  | 720 x 720 x 140   140  | 720 x 720 x 140  | 720 x 720 x 140   140  |
| Tiefe mit Haube             | 1282   |  |  |  |
| Tiefe bei geöffneter Klappe | 1250   |  |  |  |
| <b>LEISTUNGSDATEN</b>       |  |  |  |  |
| Aufnahme (wahlweise)        | 4 x Pizza, Ø in cm: 30<br>4 x Pizza, Ø in cm: 35<br>1 x Pizza, Ø in cm: 45<br>1 x Pizzablech, 600 x 400 mm | 4 + 4 x Pizza, Ø in cm: 30<br>4 + 4 x Pizza, Ø in cm: 35<br>1 + 1 x Pizza, Ø in cm: 45<br>1 + 1 x Pizzablech, 600 x 400 mm | 4 x Pizza, Ø in cm: 30<br>4 x Pizza, Ø in cm: 35<br>1 x Pizza, Ø in cm: 45<br>1 x Pizzablech, 600 x 400 mm | 4 + 4 x Pizza, Ø in cm: 30<br>4 + 4 x Pizza, Ø in cm: 35<br>1 + 1 x Pizza, Ø in cm: 45<br>1 + 1 x Pizzablech, 600 x 400 mm |
| <b>TECHNISCHE DATEN</b>     |  |  |  |  |
| Energieverbrauch            | 3,00 kWh / Betriebsstunde  | 6,00 kWh / Betriebsstunde  | 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  | 6,00 kW   400 V   3N   50 Hz   | 12,00 kW   400 V   3N   50 Hz  |
| <b>EIGENSCHAFTEN</b>        |  |  |  |  |
| Aufstellungsart             | Standgerät   |  |  |  |
| <b>TEMPERATURANGABEN</b>    |  |  |  |  |
| Temperaturbereich           | 50 bis 380 °C<br>für Reinigung bis zu 450 °C   |  |  |  |
| <b>GEWICHTSANGABEN</b>      |  |  |  |  |
| Gewicht Brutto   Netto      | 125 kg   112 kg  | 198 kg   182 kg  | 128 kg   115 kg  | 205 kg   190 kg  |
| <b>VERKLEIDUNG</b>          |  |  |  |  |
| Verkleidung außen           | Edelstahl  |  |  |  |
| Verkleidung innen           | Stahlblech, Backkammer mit sandgestrahltem Schamottsteinboden  |  |  |  |
| Isolierung                  | Energiesparisolierung (Mineralwolle)   |  |  |  |
| <b>BESTELINFOS</b>          |  |  |  |  |
| Artikel-Nr.                 | 493072072100-I   | 493072072200-I   | 493072072111   | 493072072222   |
| Verkaufspreis               | <b>2.964,00 €</b>  | <b>4.789,00 €</b>  | <b>3.489,00 €</b>  | <b>5.529,00 €</b>  |

| <b>SONDERZUBEHÖR</b>   | <b>Artikel-Nr.</b> | <b>Preis</b> |
|--|--------------------|--------------|
| Abdeckhaube, für iDeck 72.72   | 493072072250       | 567,00 €     |
| Backblechtragschiene (2 Stk.), für iDeck 72.72, geeignet für Gärschrank und Untergestell   | 493333             | 117,00 €     |
| Gärschrank, für iDeck 72.72, 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       | 2.482,00 €   |
| 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        | 1.782,00 €   |
| Stapelkit, für iDeck PM 72.72, für zwei Backkammern übereinander, H in mm: 100   | 493KIT7272         | 321,00 €     |
| Untergestell, für iDeck 72.72, 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       | 1.158,00 €   |
| Untergestell, für iDeck 72.72, 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       | 1.357,00 €   |

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 64.

## MORETTI Elektro-Pizzaofen Serie iDeck 65.105



iDeck PM 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 (je Backkammer), Halogenlampe, stoßgeschützt eingebaut
- iDeck PM / iD-M DIGITAL: 1 x Backkammer
- iDeck PD / iD-D DIGITAL: 2 x Backkammer
- verstärkte Heizelemente (unterhalb des Schamottsteinbodens)
- iDeck PM / PD: mechanische Steuerung
- iDeck iD-M DIGITAL / iD-D DIGITAL: elektronische Steuerung
- Steuerung für Start / Stopp, Licht, Temperaturfühler je Kammer
- iDeck PM / PD: Thermostat
- iDeck iD-M DIGITAL / iD-D DIGITAL: Backtimer, Arbeitstemperatur getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar

Hinweis:

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



## MORETTI Elektro-Pizzaofen Serie iDeck 65.105

|                             | iDeck PM 65.105  | iDeck PD 65.105  | iDeck iD-M 65.105 DIGITAL  | iDeck iD-D 65.105 DIGITAL  |
|-----------------------------|--|--|--|--|
| <b>ABMESSUNGEN (MM)</b>     |  |  |  |  |
| außen (B x T x H)           | 924 x 1495 x 363   | 924 x 1495 x 660   | 924 x 1495 x 363   | 924 x 1495 x 660   |
| innen (B x T x H)           | 660 x 1056 x 140   | 660 x 1056 x 140   140   | 660 x 1056 x 140   | 660 x 1056 x 140   140   |
| Tiefe mit Haube             | 1625   |  |  |  |
| Tiefe bei geöffneter Klappe | 1600   |  |  |  |
| <b>LEISTUNGSDATEN</b>       |  |  |  |  |
| Aufnahme (wahlweise)        | 6 x Pizza, Ø in cm: 30<br>2 x Pizza, Ø in cm: 45<br>2 x Pizzablech, 600 x 400 mm | 6 + 6 x Pizza, Ø in cm: 30<br>2 + 2 x Pizza, Ø in cm: 45<br>2 + 2 x Pizzablech, 600 x 400 mm | 6 x Pizza, Ø in cm: 30<br>2 x Pizza, Ø in cm: 45<br>2 x Pizzablech, 600 x 400 mm | 6 + 6 x Pizza, Ø in cm: 30<br>2 + 2 x Pizza, Ø in cm: 45<br>2 + 2 x Pizzablech, 600 x 400 mm |
| <b>TECHNISCHE DATEN</b>     |  |  |  |  |
| Energieverbrauch            | 3,80 kWh / Betriebsstunde  | 7,70 kWh / Betriebsstunde  | 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  | 7,70 kW   400 V   3N   50 Hz   | 15,40 kW   400 V   3N   50 Hz  |
| <b>EIGENSCHAFTEN</b>        |  |  |  |  |
| Aufstellungsart             | Standgerät   |  |  |  |
| <b>TEMPERATURANGABEN</b>    |  |  |  |  |
| Temperaturbereich           | 50 bis 380 °C<br>für Reinigung bis zu 450 °C                                     |  |  |  |
| <b>GEWICHTSANGABEN</b>      |  |  |  |  |
| Gewicht Brutto   Netto      | 139 kg   118 kg  | 231 kg   208 kg  | 139 kg   118 kg  | 231 kg   208 kg  |
| <b>VERKLEIDUNG</b>          |  |  |  |  |
| Verkleidung außen           | Edelstahl  |  |  |  |
| Verkleidung innen           | Stahlblech, Backkammer mit sandgestrahltem Schamottsteinboden                    |  |  |  |
| Isolierung                  | Energiesparisolierung (Mineralwolle)   |  |  |  |
| <b>BESTELINFOS</b>          |  |  |  |  |
| Artikel-Nr.                 | 493065105100-I   | 493065105200-I   | 493065105111   | 493065105222   |
| Verkaufspreis               | <b>3.229,00 €</b>  | <b>5.658,00 €</b>  | <b>4.289,00 €</b>  | <b>7.143,00 €</b>  |

| SONDERZUBEHÖR  | Artikel-Nr.  | Preis      |
|--|--------------|------------|
| Abdeckhaube, für iDeck 65.105  | 493065105250 | 726,00 €   |
| 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, 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 | 2.579,00 € |
| 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  | 1.955,00 € |
| Stapelkit, für iDeck PM 65.105, für zwei Backkammern übereinander, H in mm: 100  | 493KIT65105  | 453,00 €   |
| Untergestell, für iDeck 65.105, 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 | 1.154,00 € |
| Untergestell, für iDeck 65.105, bis zu 2 Backkammern, für bis zu 8 x Backblech 600 x 400 mm, mit 2 Paar Backblechtragschienen (max. 4 Paar), B x T x H in mm: 920 x 1285 x 710, mit Rädern   | 493065105171 | 1.046,00 € |

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 64.

## MORETTI Elektro-Pizzaofen Serie iDeck 105.65



iDeck PM 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 (je Backkammer), Halogenlampe, stoßgeschützt eingebaut
- iDeck PM / iD-M DIGITAL: 1 x Backkammer
- iDeck PD / iD-D DIGITAL: 2 x Backkammer
- verstärkte Heizelemente (unterhalb des Schamottsteinbodens)
- iDeck PM / PD: mechanische Steuerung
- iDeck iD-M DIGITAL / iD-D DIGITAL: elektronische Steuerung
- Steuerung für Start / Stopp, Licht, Temperaturfühler je Kammer
- iDeck PM / PD: Thermostat
- iDeck iD-M DIGITAL / iD-D DIGITAL: Backtimer, Arbeitstemperatur getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar

Hinweis:

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



## MORETTI Elektro-Pizzaofen Serie iDeck 105.65

|                             | iDeck PM 105.65  | iDeck PD 105.65  | iDeck iD-M 105.65 DIGITAL  | iDeck iD-D 105.65 DIGITAL  |
|-----------------------------|--|--|--|--|
| <b>ABMESSUNGEN (MM)</b>     |  |  |  |  |
| außen (B x T x H)           | 1320 x 1095 x 363  | 1320 x 1095 x 660  | 1320 x 1095 x 363  | 1320 x 1095 x 660  |
| innen (B x T x H)           | 1056 x 660 x 140   | 1056 x 660 x 140   140   | 1056 x 660 x 140   | 1056 x 660 x 140   140   |
| Tiefe mit Haube             | 1225   |  |  |  |
| Tiefe bei geöffneter Klappe | 1200   |  |  |  |
| <b>LEISTUNGSDATEN</b>       |  |  |  |  |
| Aufnahme (wahlweise)        | 6 x Pizza, Ø in cm: 30<br>2 x Pizza, Ø in cm: 45<br>2 x Pizzablech, 600 x 400 mm | 6 + 6 x Pizza, Ø in cm: 30<br>2 + 2 x Pizza, Ø in cm: 45<br>2 + 2 x Pizzablech, 600 x 400 mm | 6 x Pizza, Ø in cm: 30<br>2 x Pizza, Ø in cm: 45<br>2 x Pizzablech, 600 x 400 mm | 6 + 6 x Pizza, Ø in cm: 30<br>2 + 2 x Pizza, Ø in cm: 45<br>2 + 2 x Pizzablech, 600 x 400 mm |
| <b>TECHNISCHE DATEN</b>     |  |  |  |  |
| Energieverbrauch            | 4,10 kWh / Betriebsstunde  | 8,20 kWh / Betriebsstunde  | 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  | 8,20 kW   400 V   3N   50 Hz   | 16,30 kW   400 V   3N   50 Hz  |
| <b>EIGENSCHAFTEN</b>        |  |  |  |  |
| Aufstellungsart             | Standgerät   |  |  |  |
| <b>TEMPERATURANGABEN</b>    |  |  |  |  |
| Temperaturbereich           | 50 bis 380 °C<br>für Reinigung bis zu 450 °C                                     |  |  |  |
| <b>GEWICHTSANGABEN</b>      |  |  |  |  |
| Gewicht Brutto   Netto      | 144 kg   123 kg  | 223 kg   200 kg  | 144 kg   123 kg  | 223 kg   200 kg  |
| <b>VERKLEIDUNG</b>          |  |  |  |  |
| Verkleidung außen           | Edelstahl  |  |  |  |
| Verkleidung innen           | Stahlblech, Backkammer mit sandgestrahltem Schamottsteinboden                    |  |  |  |
| Isolierung                  | Energiesparisolierung (Mineralwolle)   |  |  |  |
| <b>BESTELLINFOS</b>         |  |  |  |  |
| Artikel-Nr.                 | 493105065100-I   | 493105065200-I   | 493105065111   | 493105065222   |
| Verkaufspreis               | <b>3.729,00 €</b>  | <b>5.959,00 €</b>  | <b>4.499,00 €</b>  | <b>7.585,00 €</b>  |

| SONDERZUBEHÖR  | Artikel-Nr.  | Preis      |
|--|--------------|------------|
| Abdeckhaube, für iDeck 105.65  | 493105065250 | 726,00 €   |
| Backblechtragschiene (2 Stk.), für iDeck 105.65, geeignet für Gärschrank und Untergestell  | 493444       | 109,00 €   |
| Gärschrank, für iDeck 105.65, 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 | 2.939,00 € |
| 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  | 1.955,00 € |
| Stapelkit, für iDeck PM 105.65, für zwei Backkammern übereinander, H in mm: 100  | 493KIT10565  | 453,00 €   |
| Untergestell, für iDeck 105.65, 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 | 1.496,00 € |
| Untergestell, für iDeck 105.65, 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 | 1.275,00 € |

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 64.

## MORETTI Elektro-Pizzaofen Serie iDeck 105.105



iDeck PM 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 (je Backkammer), Halogenlampe, stoßgeschützt eingebaut
- iDeck PM / iD-M DIGITAL: 1 x Backkammer
- iDeck PD / iD-D DIGITAL: 2 x Backkammer
- verstärkte Heizelemente (unterhalb des Schamottsteinbodens)
- iDeck PM / PD: mechanische Steuerung
- iDeck iD-M DIGITAL / iD-D DIGITAL: elektronische Steuerung
- Steuerung für Start / Stopp, Licht, Temperaturfühler je Kammer
- iDeck PM / PD: Thermostat
- iDeck iD-M DIGITAL / iD-D DIGITAL: Backtimer, Arbeitstemperatur getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar

Hinweis:

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



## MORETTI Elektro-Pizzaofen Serie iDeck 105.105

|                             | iDeck PM 105.105   | iDeck PD 105.105   | iDeck iD-M 105.105 DIGITAL   | iDeck iD-D 105.105 DIGITAL   |
|-----------------------------|--|--|--|--|
| <b>ABMESSUNGEN (MM)</b>     |  |  |  |  |
| außen (B x T x H)           | 1320 x 1495 x 363  | 1320 x 1495 x 660  | 1320 x 1495 x 363  | 1320 x 1495 x 660  |
| innen (B x T x H)           | 1056 x 1056 x 140  | 1056 x 1056 x 140   140  | 1056 x 1056 x 140  | 1056 x 1056 x 140   140  |
| Tiefe mit Haube             | 1625   |  |  |  |
| Tiefe bei geöffneter Klappe | 1600   |  |  |  |
| <b>LEISTUNGSDATEN</b>       |  |  |  |  |
| Aufnahme (wahlweise)        | 9 x Pizza, Ø in cm: 30<br>4 x Pizza, Ø in cm: 45<br>4 x Pizzablech, 600 x 400 mm | 9 + 9 x Pizza, Ø in cm: 30<br>4 + 4 x Pizza, Ø in cm: 45<br>4 + 4 x Pizzablech, 600 x 400 mm | 9 x Pizza, Ø in cm: 30<br>4 x Pizza, Ø in cm: 45<br>4 x Pizzablech, 600 x 400 mm | 9 + 9 x Pizza, Ø in cm: 30<br>4 + 4 x Pizza, Ø in cm: 45<br>4 + 4 x Pizzablech, 600 x 400 mm |
| <b>TECHNISCHE DATEN</b>     |  |  |  |  |
| Energieverbrauch            | 5,80 kWh / Betriebsstunde  | 11,60 kWh / Betriebsstunde   | 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  | 11,60 kW   400 V   3N   50 Hz  | 23,10 kW   400 V   3N   50 Hz  |
| <b>EIGENSCHAFTEN</b>        |  |  |  |  |
| Aufstellungsart             | Standgerät   |  |  |  |
| <b>TEMPERATURANGABEN</b>    |  |  |  |  |
| Temperaturbereich           | 50 bis 380 °C<br>für Reinigung bis zu 450 °C                                     |  |  |  |
| <b>GEWICHTSANGABEN</b>      |  |  |  |  |
| Gewicht Brutto   Netto      | 187 kg   164 kg  | 307 kg   282 kg  | 187 kg   164 kg  | 307 kg   282 kg  |
| <b>VERKLEIDUNG</b>          |  |  |  |  |
| Verkleidung außen           | Edelstahl  |  |  |  |
| Verkleidung innen           | Stahlblech, Backkammer mit sandgestrahltem Schamottsteinboden                    |  |  |  |
| Isolierung                  | Energiesparisolierung (Mineralwolle)   |  |  |  |
| <b>BESTELLINFOS</b>         |  |  |  |  |
| Artikel-Nr.                 | 493105105100-I   | 493105105200-I   | 493105105111   | 493105105222   |
| Verkaufspreis               | <b>4.399,00 €</b>  | <b>7.495,00 €</b>  | <b>6.039,00 €</b>  | <b>10.269,00 €</b>   |

| SONDERZUBEHÖR  | Artikel-Nr.  | Preis      |
|--|--------------|------------|
| Abdeckhaube, für iDeck 105.105   | 493105105250 | 889,00 €   |
| 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, 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 | 3.117,00 € |
| 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  | 2.099,00 € |
| Stapelkit, für iDeck PM 105.105, für zwei Backkammern übereinander, H in mm: 100   | 493KIT105105 | 483,00 €   |
| Untergestell, für iDeck 105.105, 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 | 1.549,00 € |
| Untergestell, für iDeck 105.105, 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 | 1.658,00 € |

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 64.

## MORETTI Regenerationsofen LINK

- Edelstahl-Ofenklappe mit Sicherheitsglas, nach unten abklappbar, durchgehender Edelstahlgriff
- Innenbeleuchtung (je Backkammer), stoßgeschützt eingebaut
- 2 x Regenerationskammer

- elektronische Steuerung
- 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 | <b>3.495,00 €</b> |

#### SERIENZUBEHÖR

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

## MORETTI Spiralteigknetmaschine Serie iMix iM

- iM 8 - iMix: für bis zu 8 kg Teig
- iM 12 - iMix: für bis zu 12 kg Teig
- iM 18 - iMix: für bis zu 18 kg Teig
- iM 25 - iMix: für bis zu 25 kg Teig

- iM 38 - iMix: für bis zu 38 kg Teig
- iM 44 - iMix: für bis zu 44 kg Teig
- 1 x Knetgeschwindigkeit, Start / Stopp Steuerung, Timer-Funktion



iMix iM 8

|                         | iMix iM 8                   | iMix iM 12                  | iMix iM 18        |
|-------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-------------------|
| <b>ABMESSUNGEN (MM)</b> |                             |                             |                   |
| außen (B x T x H)       | 280 x 543 x 547             | 350 x 664 x 680             | 380 x 680 x 680   |
| <b>TECHNISCHE DATEN</b> |                             |                             |                   |
| Energieart              | Elektro                     |                             |                   |
| Anschlusswert (Elektro) | 0,37 kW   230 V   1   50 Hz | 0,75 kW   400 V   3   50 Hz |                   |
| <b>EIGENSCHAFTEN</b>    |                             |                             |                   |
| Aufstellungsart         | Standgerät                  |                             |                   |
| <b>GEWICHTSANGABEN</b>  |                             |                             |                   |
| Gewicht Brutto   Netto  | 41 kg   36 kg               | 65 kg   60 kg               | 82 kg   65 kg     |
| <b>BESTELINFOS</b>      |                             |                             |                   |
| Artikel-Nr.             | 493100000                   | 493100400                   | 493101000         |
| Verkaufspreis           | <b>1.667,00 €</b>           | <b>2.063,00 €</b>           | <b>2.228,00 €</b> |

|                         | iMix iM 25                  | iMix iM 38                  | iMix iM 44        |
|-------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-------------------|
| <b>ABMESSUNGEN (MM)</b> |                             |                             |                   |
| außen (B x T x H)       | 430 x 748 x 760             | 450 x 805 x 760             | 530 x 831 x 760   |
| <b>TECHNISCHE DATEN</b> |                             |                             |                   |
| Energieart              | Elektro                     |                             |                   |
| Anschlusswert (Elektro) | 1,10 kW   400 V   3   50 Hz | 1,50 kW   400 V   3   50 Hz |                   |
| <b>EIGENSCHAFTEN</b>    |                             |                             |                   |
| Aufstellungsart         | Standgerät                  |                             |                   |
| <b>GEWICHTSANGABEN</b>  |                             |                             |                   |
| Gewicht Brutto   Netto  | 100 kg   95 kg              | 112 kg   105 kg             | 113 kg   105 kg   |
| <b>BESTELINFOS</b>      |                             |                             |                   |
| Artikel-Nr.             | 493101600                   | 493102100                   | 493102700         |
| Verkaufspreis           | <b>2.667,00 €</b>           | <b>2.998,00 €</b>           | <b>3.297,00 €</b> |

### SERIENZUBEHÖR

|       | 493100000 | 493100400 | 493101000 | 493101600 | 493102100 | 493102700 |
|-------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| Räder | -         | 4         | 4         | 4         | 4         | 4         |



## MORETTI Spiralteigknetmaschine Serie iMix iM R

- iMix iM R 25 / 2V: für bis zu 25 kg Teig
- iMix iM R 38 / 2V: für bis zu 38 kg Teig
- iMix iM R 44 / 2V: für bis zu 44 kg Teig

- hochklappbarer Kopf
- 2 x Knetgeschwindigkeit, Start / Stopp Steuerung, Timer-Funktion



iMix iM R 25 / 2V

|                         | iMix iM R 25 / 2V           | iMix iM R 38 / 2V           |
|-------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| <b>ABMESSUNGEN (MM)</b> |                             |                             |
| außen (B x T x H)       | 450 x 750 x 777             | 500 x 810 x 777             |
| <b>TECHNISCHE DATEN</b> |                             |                             |
| Energieart              | Elektro                     |                             |
| Anschlusswert (Elektro) | 1,40 kW   400 V   3   50 Hz | 2,20 kW   400 V   3   50 Hz |
| <b>EIGENSCHAFTEN</b>    |                             |                             |
| Aufstellungsart         | Standgerät                  |                             |
| <b>GEWICHTSANGABEN</b>  |                             |                             |
| Gewicht Brutto   Netto  | 126 kg   119 kg             | 137 kg   129 kg             |
| <b>BESTELINFOS</b>      |                             |                             |
| Artikel-Nr.             | 493104600                   | 493104638                   |
| Verkaufspreis           | <b>3.593,00 €</b>           | <b>4.016,00 €</b>           |

|                         | iMix iM R 44 / 2V           |
|-------------------------|-----------------------------|
| <b>ABMESSUNGEN (MM)</b> |                             |
| außen (B x T x H)       | 550 x 825 x 777             |
| <b>TECHNISCHE DATEN</b> |                             |
| Energieart              | Elektro                     |
| Anschlusswert (Elektro) | 2,20 kW   400 V   3   50 Hz |
| <b>EIGENSCHAFTEN</b>    |                             |
| Aufstellungsart         | Standgerät                  |
| <b>GEWICHTSANGABEN</b>  |                             |
| Gewicht Brutto   Netto  | 153 kg   145 kg             |
| <b>BESTELINFOS</b>      |                             |
| Artikel-Nr.             | 493104644                   |
| Verkaufspreis           | <b>4.268,00 €</b>           |

### SERIENZUBEHÖR

Räder

4



## MORETTI Teigausrollmaschine Serie iRoll iF

- iRoll iF 30: zur Herstellung von runden Teigen bis Ø in mm: 300
- iRoll iF 40: zur Herstellung von runden Teigen bis Ø in mm: 400



iRoll iF 30

- iRoll iF 40P: zur Herstellung von eckigen Teigen bis B in mm: 400

|                         | iRoll iF 30                  | iRoll iF 40                  |
|-------------------------|------------------------------|------------------------------|
| <b>ABMESSUNGEN (MM)</b> |                              |                              |
| außen (B x T x H)       | 420 x 450 x 650              | 520 x 450 x 712              |
| <b>TECHNISCHE DATEN</b> |                              |                              |
| Energieart              | Elektro                      |                              |
| Anschlusswert (Elektro) | 0,25 kW   230 V   1N   50 Hz | 0,35 kW   230 V   1N   50 Hz |
| <b>EIGENSCHAFTEN</b>    |                              |                              |
| Aufstellungsart         | Tischgerät                   |                              |
| <b>GEWICHTSANGABEN</b>  |                              |                              |
| Gewicht Brutto   Netto  | 38 kg   35 kg                | 50 kg   45 kg                |
| <b>BESTELLINFOS</b>     |                              |                              |
| Artikel-Nr.             | 493200000                    | 493200200                    |
| Verkaufspreis           | <b>2.025,00 €</b>            | <b>2.174,00 €</b>            |

|                         | iRoll iF 40P                 |
|-------------------------|------------------------------|
| <b>ABMESSUNGEN (MM)</b> |                              |
| außen (B x T x H)       | 520 x 450 x 750              |
| <b>TECHNISCHE DATEN</b> |                              |
| Energieart              | Elektro                      |
| Anschlusswert (Elektro) | 0,35 kW   230 V   1N   50 Hz |
| <b>EIGENSCHAFTEN</b>    |                              |
| Aufstellungsart         | Tischgerät                   |
| <b>GEWICHTSANGABEN</b>  |                              |
| Gewicht Brutto   Netto  | 50 kg   45 kg                |
| <b>BESTELLINFOS</b>     |                              |
| Artikel-Nr.             | 493200400                    |
| Verkaufspreis           | <b>2.410,00 €</b>            |



| <b>Profi-Zubehör für Pizzatechnik</b>                                     | <b>Artikelnummer</b> | <b>Preis</b> |
|---|----------------------|--------------|
| 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 €       |

## 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 Froesch (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 Froesch 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**  
Thalendorststraße 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](http://www.nordcap.de)