



serie T
conveyor



La gamma serieT by Moretti Professional rappresenta un nuovo salto generazionale nella storia dei forni a tunnel. 4 brevetti internazionali e 2 obiettivi primari raggiunti: una qualità di cottura senza pari e la più bassa temperatura esterna della categoria. L'innovazione Moretti oggi è disponibile per tutti.

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

La gamme serieT by Moretti Professional représente un nouveau saut générationnel dans l'histoire des fours tunnel. 4 brevets internationaux et 2 objectifs atteints: une qualité de cuisson sans égal et la plus basse température extérieure de la catégorie. L'innovation Moretti est aujourd'hui disponible pour tous.

Die serieT von Moretti Professional repräsentiert eine neue Generation von Transportbandöfen. Profitieren Sie beim Pizzabacken von vier internationalen Patenten, der unvergleichlichen Backqualität und der niedrigsten Temperatur des Außengehäuses in dieser Produktkategorie.

serieT conveyor

Forni a tunnel multifunzionali Multifunctional tunnel ovens Fours tunnel multifonction Multifunktionelle Transportbandöfen



La tecnologia di serieT è quanto di più raffinato oggi disponibile sul mercato. A cominciare dalle superfici esterne fredde grazie all'esclusivo brevetto Cool-Around® Technology, continuando con Best-Flow® System, uno speciale dispositivo che ottimizza i flussi di aria calda all'interno del forno. Novità assoluta è anche Dual-Temp® Technology (solo per versioni elettriche): si tratta della gestione di 2 temperature all'interno della stessa camera per trovare rapidamente la calibrazione ottimale della cottura. Attenzione particolare anche alle versioni alimentate a gas: l'interessante brevetto Adaptive-Gas® Technology permette di regolare istante per istante l'intensità di fiamma in base alla temperatura impostata, per un risultato ottimale e senza sprechi.

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

La technologie de serieT est ce qu'il y a de plus raffiné disponible aujourd'hui sur le marché. Grâce, tout d'abord, au brevet exclusif Cool-Around® Technology, qui maintient les surfaces extérieures froides, ensuite au Best-Flow® System, un dispositif spécial qui optimise les flux d'air chaud à l'intérieur du four. Une nouveauté absolue est représentée également par Dual-Temp® Technology (seulement pour les versions électriques): il s'agit de gérer deux températures à l'intérieur de la même chambre pour trouver immédiatement le réglage optimal de la cuisson. Une attention particulière mérite aussi la version alimentée à gaz: l'intéressant brevet Adaptive-Gas® Technology permet de régler à chaque instant l'intensité de la flamme selon la température programmée, pour un résultat optimal et sans gaspillages.

Die in der neuen serieT eingesetzte Technik ist auf dem Markt führend: Dank der exklusiven und patentierten Cool-Around® Technology erwärmt sich das Außengehäuse auf maximal nur 40 °C. Das Best-Flow® System optimiert die Luftzirkulation und somit die Wärmeverteilung innerhalb des Ofens. Auch die Dual-Temp® Technology der elektrischen Transportbandöfen stellt auf dem Markt ein völlig neues Feature dar: Innerhalb der Backkammer können die Temperaturbereiche für den Boden und die Decke separat voneinander eingestellt werden, um so die optimale Backeinstellung schneller und genauer erreichen zu können. Auch die gasbetriebenen Transportbandöfen weisen eine Besonderheit auf: Das interessante Patent Adaptive-Gas® Technology passt die Intensität der Flamme permanent an die eingestellte Temperatur an. So wird nicht nur ein optimales Backresultat erzielt sondern gleichzeitig auch der Energieverbrauch spürbar verringert.



Estrema facilità di utilizzo, risultato garantito: con i forni a tunnel elettrici della gamma Conveyor la cottura non è più un problema. Impostate il tempo e le 2 temperature di cielo e platea: a tutto il resto pensa il forno grazie all'esclusivo doppio controllo del calore all'interno della camera di cottura.

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

Extrême facilité d'utilisation, résultat garanti: avec les fours tunnel électriques de la gamme Conveyor, plus de problème de cuisson. Programmez le temps et les 2 températures de la voûte et de la sole: votre four pensera au reste grâce au double contrôle exclusif de la chaleur à l'intérieur de la chambre de cuisson.

Einfach zu bedienen, Spitzenergebnisse: Mit dem neuen elektrischen Transportband-Pizzaofen ist backen kinderleicht. Sie brauchen nur die Backzeit bestimmen und die beiden Temperaturen für den Boden und die Decke einstellen: Der Pizzaofen erledigt den Rest.

BEST-FLOW[®] SYSTEM

Uno speciale diaframma per evitare ricircoli d'aria
 A special diaphragm to avoid air recirculation
 Un diaphragme spécial pour éviter les recirculations de l'air
 Eine spezielle Blende verhindert einen Luftrückfluss

REMOTE-MASTER[®] TECHNOLOGY

Gestione e controllo a distanza del forno
 Oven remote management and control
 Gestion et contrôle à distance du four
 Fernbedienung und Steuerung des Ofens

ADAPTIVE-POWER[®] TECHNOLOGY

Gestione proporzionale della potenza: efficacia e consumi ridotti
 Proportional power control: efficiency and low consumptions
 Gestion proportionnelle de la puissance: efficacité et consommations réduites
 Proportionale Leistungskontrolle: hohe Energieeffizienz, niedriger Energieverbrauch

DUAL-TEMP[®] TECHNOLOGY

Gestione di 2 temperature per una cottura ottimale
 Control of 2 temperatures for an optimum cooking
 Gestion de 2 températures pour une cuisson optimale
 Zwei separate steuerbare Temperaturbereiche für optimale Backresultate



pizzeria fast-food

La sicurezza è uno dei primi requisiti per un prodotto Moretti: Cool-Around® Technology è il rivoluzionario sistema che consente di contenere la temperatura esterna del forno entro valori bassissimi e di assoluta tutela per l'operatore.

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

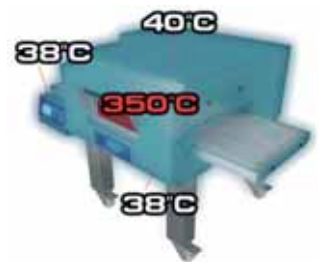
La sécurité est l'une des conditions préalables pour un produit Moretti: Cool-Around® Technology est le système révolutionnaire permettant de maintenir la température du four à des valeurs très basses et tout à fait sûres pour l'opérateur.

Sicherheit ist eine der Haupteigenschaften der Moretti Öfen: Die revolutionäre Cool-Around® Technology ermöglicht es, die Temperatur des Außengehäuses konstant auf einen sehr niedrigen Wert zu halten für optimale Sicherheit bei der Bedienung des Ofens.



COOL-AROUND® TECHNOLOGY

Superfici esterne fredde grazie ad un'intercapedine d'aria
Cold external surface thanks to an air cavity
Surfaces extérieures froides grâce à une paroi ventilée
Kühle Außenflächen dank der darunterliegenden Hohlräume



SWING-IN-OUT® SYSTEM

Porte basculanti per il mantenimento della temperatura
Swinging doors for maintaining temperature
Portes basculantes pour le maintien de la température
Schwingklappen gegen Wärmeverlust



91 cm 50 cm

T75E



116 cm 75 cm

T97E

T75E - T97E

pizzeria home-delivery



L'economia di esercizio è una delle caratteristiche principali di serieT che offre risultati ancora più sorprendenti nelle versioni a gas. Con l'esclusiva Dual-Flow® Technology è inoltre possibile differenziare i flussi di calore di cielo e platea per una cottura ottimale (solo per T97G).

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

L'économie d'exercice est une des caractéristiques principales de serieT offrant des résultats encore plus surprenants dans les versions à gaz. Avec l'exclusive Dual-Flow® Technology on peut en outre différencier les flux de chaleur de la voûte et de la sole pour une cuisson optimale (seulement pour la version T97G).

Die niedrigen Betriebskosten sind ein entscheidendes Merkmal der serieT, das bei den Gasversionen noch frappierender zur Geltung kommt. Des weiteren ermöglicht es die exklusive Dual-Flow® Technology, die Temperaturen für die Ober- und die Unterhitze separat voneinander zu justieren für optimale Backresultate (nur für T97G).



ADAPTIVE-GAS® TECHNOLOGY

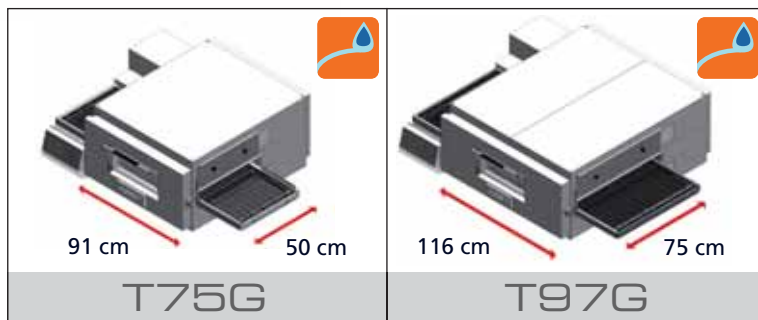
Modulazione istantanea del gas: potenza e risparmio
Instant gas calibration: power and savings
Modulation instantanée du gaz: puissance et économie
Automatische Flammenregulierung: mehr Leistung, weniger Energieverbrauch



DUAL-FLOW® TECHNOLOGY



Gestione separata di 2 flussi di aria calda
Different control of 2 hot air flows
Gestion séparée de 2 flux d'air chaud
2 Heißluftströme, separat steuerbar



T75G - T97G

Nella ristorazione moderna si sta sempre più confermando come scelta vincente la varietà nell'offerta, senza mai perdere di vista la qualità: tale tendenza trova conferma anche nella nuova serieT di Moretti Forni: non soltanto pizza, ma anche carne, pasta, verdure e molti altri prodotti di gastronomia. Più di 130 prodotti con relative indicazioni per la cottura sono disponibili nell'esclusivo ricettario in dotazione.

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

Dans la moderne restauration, la variété de l'offre s'affirme de plus en plus en tant que choix gagnant, sans jamais perdre de vue la qualité: cette tendance est confirmée aussi dans la nouvelle sérieT de Moretti Forni: non seulement des pizzas, mais aussi de la viande, des pâtes, des légumes et beaucoup d'autres produits de gastronomie. Plus de 130 produits avec les indications pour la cuisson sont disponibles dans l'exclusif recueil de recettes fourni.

Im modernen Catering gilt ein breites Speisenangebot als Erfolgsfaktor. Dabei darf aber die Qualität der Speisen auf keinen Fall vernachlässigt werden. Mit der serieT wird Moretti Forni beiden Aspekten gerecht: Mit den Transportbandöfen lassen sich nicht nur für Pizza optimale Backresultate erzielen, ebenso lassen sich auch Fleisch, Teigwaren, Gemüse und vieles mehr mit den Öfen der serieT unvergleichlich lecker zubereiten. Das mitgelieferte Kochbuch bietet Ihnen die dazu notwendigen Anwendungshinweise für mehr als 130 Produkte.

...non solo pizza

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

A1

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

gr 200

Retino Ø 33 cm
Screen Ø 33 cm
Grille Ø 33 cm
Parrilla Ø 33 cm

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

A2

PIZZA NAPOLITANA (fresco)
PIZZA NAPLES (fresh)
PIZZA NAPLES (frais)
PIZZA NAPOLITANA (fresco)

gr 200

Retino Ø 33 cm
Screen Ø 33 cm
Grille Ø 33 cm
Parrilla Ø 33 cm

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

A3

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

gr 200

Retino Ø 33 cm
Screen Ø 33 cm
Grille Ø 33 cm
Parrilla Ø 33 cm

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

A4

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

gr 200

Retino Ø 33 cm
Screen Ø 33 cm
Grille Ø 33 cm
Parrilla Ø 33 cm

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

A5

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

gr 200

Retino Ø 33 cm
Screen Ø 33 cm
Grille Ø 33 cm
Parrilla Ø 33 cm

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

A6

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

gr 200

Retino Ø 33 cm
Screen Ø 33 cm
Grille Ø 33 cm
Parrilla Ø 33 cm

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

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

E1

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

gr 800

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

T75E	230°	220°	20':00"	19,2
T97E	240°	230°	20':00"	35,2
T75G	230°		20':00"	16,8
T97G	240°		20':00"	35,2

E2

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

gr 600

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

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

E3

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

gr 600

Teglia rigata antiaderente GN 2/3
Ridged non-stick tray GN 2/3
Plaque grille anti-adhérente GN 2/3
Bandeja estrada antiadherente GN 2/3

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

E4

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

gr 200

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

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

E5

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

gr 150

Teglia rigata antiaderente GN 2/3
Ridged non-stick tray GN 2/3
Plaque grille anti-adhérente GN 2/3
Bandeja estrada antiadherente GN 2/3

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

E6







































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

gr 800

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

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

Alcune pagine del ricettario Moretti Forni
Some pages of the Moretti Forni receipt book
Des pages du livre de cuisine Moretti Forni
Einige Seiten des Moretti Forni Rezeptbuchs

		T75E	T97E	T75G	T97G			T75E	T97E	T75G	T97G
Caratteristiche principali • Main features Caractéristiques principales • Haupteigenschaften	 Modulare Modular Modulare Modular	●	●	●	●		Alimentazione elettrica Electric power Alimentation électrique Elektro-Anschluss	V 400 3N ● V 230 3 ○ V 130 1N ○	V 400 3N ● V 230 3 ○	V 230 1N	V 230 1N
	 Dimensioni esterne (LxP) External size (WxD) Dimensions externes (LxP) Außenabmessungen (BxT)	179x126	204x151	177x135	202x160		Alimentazione a gas Gas power Alimentation à gaz Gas-Anschluss	—	—	Metano/GPL Natural gas/LPG	Metano/GPL Natural gas/LPG
	 Dimensioni interne (LxPxH) Internal size (WxDxH) Dimensions internes (LxPxH) Innenabmessungen (BxTxH)	91x50x8	116x75x8	91x50x8	116x75x8		Potenza impegnata Maximum power Puissance nécessaire Max. Anschlusswert	16,5 kW	22,5 kW	—	—
	 Tempo di salita a 350°C Time for reaching 350°C Temps nécessaire pour atteindre 350°C Zeit bis zum Erreichen von 350°	40'	40'	30'	30'		Potenza impegnata Maximum power Puissance nécessaire Max. Anschlusswert	—	—	17,0 kW (kcal 14.620)	32,0 kW (kcal 27.520)
	 Temperatura massima Maximum temperature Température maximale Höchsttemperatur	400° C	400° C	400° C	400° C		Consumo medio orario Average power cons. Consommation horaire moyenne Stromverbrauch	8,3 kW/h	11,3 kW/h	Metano/Natural gas 0,9 m³/h Gpl/Lpg 0,67 kg/h	Metano/Natural gas 1,7 m³/h Gpl/Lpg 1,26 kg/h
Capacità • Productivity Capacité • Kapazität	 Nr. pizze Ø30cm/camera Nr. Pizzas Ø30cm/deck Nombre de pizzas Ø30cm/chambre Pizzen Ø30cm/Kammer	Ø 33 cm: 3 Ø 45 cm: 2	Ø 33 cm: 6 Ø 45 cm: 3	Ø 33 cm: 3 Ø 45 cm: 2	Ø 33 cm: 6 Ø 45 cm: 3		Nr. teglie per camera Nr. of trays per deck Nombre de plateaux par chambre Anzahl Bleche je Kammer	1,5(60x40)	3(60x40)	1,5(60x40)	3(60x40)
	 Produzione pizze Ø30cm/h Pizzas Ø30cm output/h Production de pizzas Ø30cm Anzahl Pizzen Ø30cm/h	Ø 33 cm: 50 Ø 45 cm: 25	Ø 33 cm: 100 Ø 45 cm: 40	Ø 33 cm: 50 Ø 45 cm: 25	Ø 33 cm: 100 Ø 45 cm: 40		Produzione teglie/h Trays output/h Production plateaux/h Anzahl Bleche/h	22(60x40)	43(60x40)	22(60x40)	43(60x40)
Funzionalità • Functionality Fonctionnalité • Funktionalität	 Gestione elettronica Electronic control Gestion électronique Elektronische Steuerung	●	●	●	●		Esterno ed interno in acciaio inox External and internal in stainless steel Structure interne et externe en acier inox. Außen und innen in Edelstahl	●	●	●	●
	 Display grafico LCD LCD graphic display Afficheur graphique LCD LCD-Grafik-Display	●	●	●	●		Isolamento alta densità High density insulation Isolation à haute densité Hohe Isolierungsdichte	●	●	●	●
	 Programmi di cottura Cooking programs Programs de cuisson Backensprogramme	●	●	●	●		Supporti (h disponibili) Supports (available h) Supports (h disponibles) Untergestell (verfügbare Höhe)	15, 60	15, 60	15, 60	15, 60
	 Funzione Energy Saving Energy Saving function Fonction Energy Saving Energiesparfunktion	●	●	●	●		Ruote Castors Roues Räder	●	●	●	●
	 Timer di accensione Switch on timer Temporisateur d'allumage Timer	●	●	—	—		Supporto stazionamento Resting support Support de stationnement Abstellfläche für Pizza	●	●	●	●
	 Funzione Lock Lock function Function Lock Schlossfunktion	●	●	●	●		Gestione Remota GSM o rete LAN GSM remote control or LAN Network Télécontrôle GSM ou réseau LAN GSM-Fernbedienung	○	○	—	—
	 Controllo PID PID Control Contrôle PID PID Kontrolle	●	●	—	—		Autodiagnostica Autodiagnostic Autodiagnostic Automatisches Selbstdiagnosesystem	●	●	●	●
	 Bruciatore modulabile Modulating burner Brûleur modulable Modularer Brenner	—	—	●	●		Porte basculanti Swinging doors Portes basculantes Schwingklappen	○	○	○	○
Funzionalità esclusive • Exclusive functionality Fonctionnalités exclusives • Exklusive Funktionen	 ADAPTIVE-POWER® TECHNOLOGY	●	●	—	—		COOL-AROUND® TECHNOLOGY	●	●	●	●
	 DUAL-TEMP® TECHNOLOGY	●	●	—	—		BEST-FLOW® SYSTEM	●	●	●	●
	 ADAPTIVE-GAS® TECHNOLOGY	—	—	●	●		SWING-IN-OUT® SYSTEM	○	○	○	○
	 DUAL-FLOW® TECHNOLOGY	—	—	—	●		REMOTE-MASTER® TECHNOLOGY	○	○	—	—



morettiforni.com

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

Moretti Forni Spa si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche delle apparecchiature presentate in questa pubblicazione.
Moretti Forni Spa reserves the right to modify the features of the appliances presented in this publication without notice.
Moretti Forni Spa se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques des appareils présentés dans la présente publication.
Moretti Forni Spa behält sich das Recht vor die Eigenschaften der Öfen ohne Ankündigung zu ändern