

**MORETTI  
FORNI**  
The SmartBaking Company®



**serieS**  
E V O L U T I O N

 **MORETTI  
FORNI**

**serie S**  
EVOLUTION

**35%**

di consumo in meno  
less power consumption  
de consommation en moins  
weniger Verbrauch



**20%**

più veloce • faster  
plus rapide • schneller



**eco SMARTBAKING  
TECH inside**

**CE EAC**

**fource**

Brevetto esclusivo: consente una riduzione del 20% della potenza installata, lasciando inalterata la potenza disponibile (optional)

Exclusive patent-pending system: allows installed power to be reduced by 20%, yet not affecting its performance (optional)

Brevet exclusif: permet une réduction de 20% de la puissance installée, laissant la puissance disponible inchangée (optional)

Exklusives Patent: ermöglicht eine Reduzierung der installierten Leistung um 20%, wodurch die verfügbare Leistung unverändert bleibt (optional)



**ADAPTIVE-POWER<sup>®</sup>  
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<sup>®</sup>  
TECHNOLOGY**

Gestione separata di 2 temperature all'interno della medesima camera  
Control of 2 separate temperatures inside the same baking chamber  
Gestion séparée de 2 températures dans la même chambre de cuisson  
Getrennte Steuerung von 2 Temperaturen in demselben Beckkammer



**DUAL-POWER<sup>®</sup>  
TECHNOLOGY**

Gestione separata delle potenze di cielo e platea  
Separate ceiling and floor power control  
Gestion séparée des puissances du ciel et du sol  
Getrennte Steuerung für Ober- und Unterhitze



**POWER-BOOSTER<sup>®</sup>  
TECHNOLOGY**

Gestione dei picchi di lavoro  
For pick times  
Gestion des pics d'activité  
Verwaltung der Arbeitsspitzen



**HALF-LOAD<sup>®</sup>  
TECHNOLOGY**

Carico parziale  
For half loads  
Chargement partiel  
Teillast



**ECO-STANDBY<sup>®</sup>  
TECHNOLOGY**

Gestione delle pause di lavoro  
Breaks management  
Gestion des pauses de travail  
Verwaltung der Arbeitspausen



**DATA-FEED<sup>®</sup>  
SYSTEM**

Ingresso USB per importazione/esportazione dati  
USB slot for data input/output  
Fente USB pour saisir/sortir les données  
Nut USB zum Dateien-Ein/Ausgabe

# pizzeria tradizionale



Brevetti internazionali ed esclusive applicazioni sono presenti su serieS: l'Adaptive-Power®Technology permette di regolare automaticamente la potenza in base al carico di prodotto presente all'interno della camera, consentendo un notevole risparmio energetico. Con l'esclusiva funzionalità Dual-Temp®Technology è possibile gestire separatamente le temperature di cielo e platea, per una cottura perfetta per ogni tipologia di prodotto. Il rivoluzionario sistema Smart-Baking®Technology permette di gestire separatamente le potenze di cielo e platea.

International patents and exclusive applications distinguish serieS: Adaptive-Power®Technology allows to automatically manage the power according to the load inside the baking chamber, thus energy saving is guaranteed. With the exclusive Dual-Temp®Technology it is possible to separately manage the temperatures of ceiling and floor, for a perfect baking process with any type of products. The revolutionary Smart-Baking®Technology allows to separately manage the power of ceiling and floor.

SerieS fait l'objet de brevets internationaux et d'applications exclusives : l'Adaptive-Power®Technology permet de régler automatiquement la puissance en fonction du produit à l'intérieur de la chambre de cuisson, avec une significative économie d'énergie. La fonction exclusive Dual-Temp®Technology permet de gérer séparément les températures du ciel et du plan, pour une cuisson parfaite pour tout type de produit. Le système révolutionnaire Smart-Baking®Technology permet de gérer séparément les puissances du ciel et du plan de cuisson.

Die serieS umfasst internationale Patente und exklusive Anwendungen: die Adaptive-Power®Technology gestattet die automatische Regelung der Leistung in Abhängigkeit von der im Inneren der Kammer vorhandenen Produktladung und ermöglicht so eine beträchtliche Energieeinsparung. Mit der exklusiven Funktion Dual-Temp®Technology ist es möglich, Oberhitze und Unterhitze separat zu steuern, um bei allen Produkttypen eine perfekte Garung zu erzielen. Das revolutionäre System Smart-Baking®Technology gestattet die separate Steuerung von Oberhitze und Unterhitze.

## serieS EVOLUTION

**Il forno più evoluto  
e customizzabile al mondo.**

Cottura perfetta per pizza, pane e pasticceria  
con il massimo risparmio energetico: -35%.

**The world's most advanced  
and customisable oven.**

Perfect baking for pizza, bakery and pastry  
with the maximum energy saving: -35%.

**Le four le plus avancé  
et customisable du monde.**

Qualité de cuisson parfaite pour pizza,  
boulangerie et pâtisserie.  
Avec une économie d'énergie maximale:  
-35% de consommation en moins.

**Der fortschrittlichste  
und anpassungsfähigste  
Ofen der Welt**

Perfektes Backergebnis für Pizza, Brot und Gebäck  
Mit der maximalen Energieersparnis: 35%.



Versione serieS ICON  
serieS version ICON  
ICON version sérieS  
serieS version ICON

S100E - S105E - S120E - S125E

# pizzeria al taglio

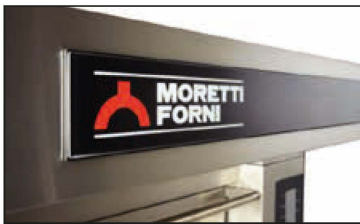


Le esclusive funzionalità introdotte da Moretti Forni fanno di serieS una soluzione adatta per tutte le esigenze. Con la funzione Power-Booster@Technology è possibile gestire con efficacia i picchi di lavoro; per i carichi parziali, la funzione Half-Load@Technology permette lo spegnimento della zona di cottura non utilizzata e con l'Eco-Standby@Technology si introduce l'innovativa funzione per le pause di lavoro.

The exclusive functionalities introduced by Moretti Forni make serieS a suitable solution for any needs. With the Power-Booster@Technology it is possible to manage with efficacy the pick times; for partial loads, the Half-Load@Technology allows to switch off the part of the chamber not in use and the Eco-Standby@Technology is the new innovative function for the breaks.

Les fonctions exclusives apportées par Moretti Forni font de SerieS la solution pour toutes les exigences. La fonction Power-Booster@Technology permet de gérer efficacement les pics d'activité; la fonction Half-Load@Technology éteint la zone de cuisson non utilisée; l'Eco-Standby@Technology est la fonction innovante pour les pauses de travail.

Die von Moretti Forni eingeführten exklusiven Funktionen machen serieS zu einer Lösung, die sich für alle Anforderungen eignet. Mit der Funktion Power-Booster@Technology ist es möglich, die Arbeitsspitzen effizient zu verwalten; für die Teillasten gestattet die Funktion Half-Load@Technology das Abschalten des nicht benutzten Bereiches der Garkammer und die Eco-Standby@Technology ist die innovative Funktion für die Arbeitspausen.



Cappa e superfici in acciaio inox  
Stainless steel hood and surfaces  
Hottes et surfaces en inox  
Haube und Oberflächen aus Edelstahl



Cottura diretta su piano refrattario microrugoso  
Direct baking on micro rugged refractory deck  
Cuisson directe sur une surface réfractaire micro-rugueuse  
Direktes Backen auf mikrofelsigen feuerfesten Oberfläche



Innovativo porta-attrezzi laterale  
Innovative lateral tools-holder  
Porte-accessoires latéral innovant  
Innovative seitliche Werkzeughalterung



## S100E - S105E - S120E - S125E

# pasticceria / bakery

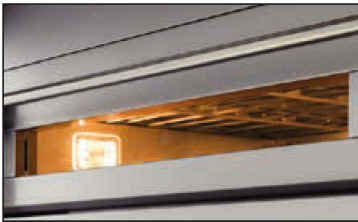


serieS presenta uno stile inconfondibile: design rivoluzionario, materiali altamente innovativi e superfici in acciaio inox lisce per la massima facilità di pulizia. L'illuminazione interna potenziata garantisce un'ottima visibilità. Estremamente comodo il funzionale porta-attrezzi laterale: pale, ganci, buca-pizza e spazzolini sempre pronti all'uso. Efficacia e praticità di utilizzo.

serieS has an unmistakable style: revolutionary design, innovative materials and stainless and smooth surfaces for easy cleaning. The reinforced double internal lighting is the guarantee of an excellent visibility. The lateral tool-holder is extremely practical: shovels, hooks, pizza perforating and scrubbing brushes always ready to be used. Efficiency and practicality.

serieS a un style unique: design révolutionnaire, matériaux hautement innovants et surfaces en inox lisses pour une extrême facilité de nettoyage. L'éclairage intérieur renforcé garantit une parfaite visibilité. Porte-accessoire latéral extrêmement pratique: pelles, crochets, piques, et brosses sont toujours à portée de main. Fonctionnalité et confort d'utilisation.

serieS weist einen unverwechselbaren Stil auf: revolutionäres Design, ausgesprochen innovative Materialien sowie Oberfläche aus glattem Edelstahl für eine besonders einfache Reinigung. Die stärkere Innenbeleuchtung gewährleistet eine optimale Sichtbarkeit. Die funktionelle seitliche Werkzeughalterung ist extrem bequem: Die Schaufeln, Haken, Pizza-Stecker und Bürsten sind stets griffbereit. Effizienz und praktische Benutzung.



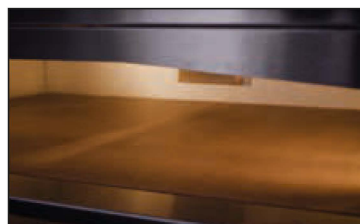
Ampio vetro temperato per la massima visibilità  
Wide tempered glass for maximum visibility  
Large vitre en verre trempé pour un maximum de visibilité  
Große gehärtete Scheibe für die bestmögliche Sichtbarkeit



Piano in lamiera bugnata  
Embossed stainless steel deck  
Tôle gaufrée  
Noppen-Stahlboden



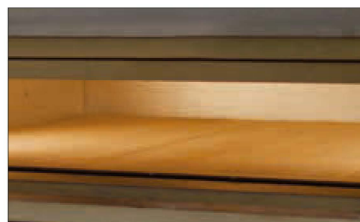
Apertura verso l'alto  
Upwards opening  
Ouverture vers le haut  
Türöffnung nach oben



Piano in baking stone  
Baking stone deck  
Plaque de cuisson baking stone  
Backstein-Boden



Camera interamente in pietra refrattaria  
Baking chamber entirely in refractory brick  
Chambre de cuisson entièrement réfractaire  
Backkammer komplett aus Schamottstein



Piano refrattario microrugoso  
Micro-rugged refractory deck  
Plaque de cuisson en réfractaire "micro-rugueux"  
Schamottstein-Boden



Disponibilità di camera starbake studiata per la cottura perfetta dei grandi lievitati.  
Availability of Starbake deck designed for the perfect baking of long leavened products.  
Disponibilité de chambre starbake conçue pour une cuisson parfaite des produits à longue levure.  
Die Starbake-Backkammer ist speziell konzipiert für beste Backergebnisse von Produkten mit langer Führung.

S100E - S105E - S120E - S125E

# multifunzionalità

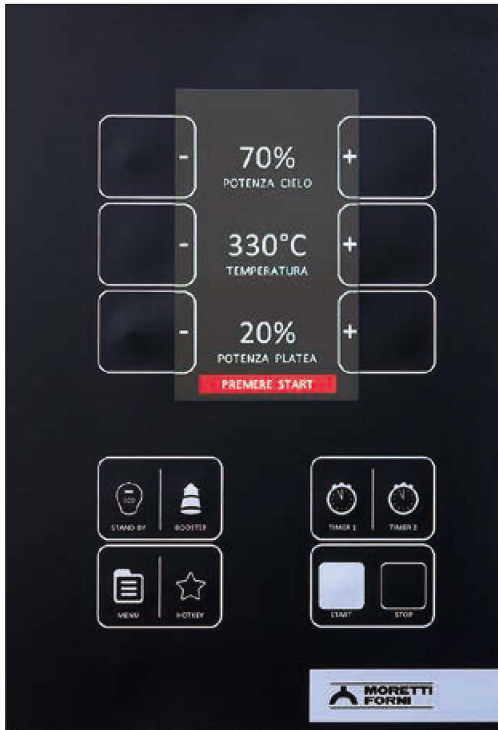
Perché utilizzare un ottimo forno per cuocere soltanto pizza? Con Moretti è possibile ottenere cotture perfette di tantissimi altri prodotti, risparmiando tempo e denaro. Contattateci per ulteriori informazioni sulla multifunzionalità dei nostri forni: vi metteremo a disposizione tutta la nostra esperienza.

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

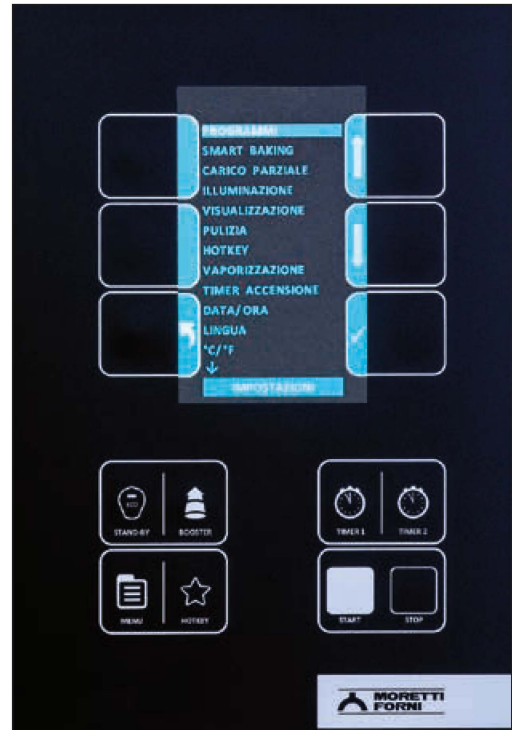
Pourquoi employer un très bon four pour cuire seulement de la pizza? Par Moretti il est possible d'obtenir des cuissons parfaites de beaucoup d'autres produits et épargner du temps et de l'argent. Veuillez nous contacter pour des autres renseignements sur la multifonctionnalité de nos fours: nous allons mettre à Votre disposition toute notre expérience.

Warum sollte man einen exzellenten Ofen nur zum Pizza Backen benutzen? Mit Moretti kann man eine Vielzahl von verschiedenen Gerichten ganz einfach zubereiten und dabei auch noch Zeit und Geld sparen. Fragen Sie uns, wenn Sie mehr über multifunktionelle Öfen wissen möchten: Wir sind gerne für Sie da.

## ...non solo pizza e bakery



Display intuitivo TFT a colori (5 lingue)  
Intuitive TFT colour display (5 languages)  
Display intuitif TFT à couleurs (5 langues)  
Intuitives TFT-Farbdisplay (5 Sprachen)



Funzionalità  
Functions  
Fonctions  
Funktionen

# S100E - S105E - S120E - S125E

Caratteristiche tecniche • Technical features  
Caractéristiques techniques • Technische Daten

● Di serie / Standard / Di série / Standard  
○ Optional / Option / Option / Optional  
∅ Optional senza sovrapprezzo / Optional with no surcharge / Option sans surcharge / Optional ohne Aufpreis  
— Non disponibile / Not available / Not disponible / Nicht verfügbar

Caratteristiche principali  
Main features  
Caractéristiques principales  
Haupteigenschaften

	S100E	S105E	S120E	S125E		S100E	S105E	S120E	S125E
<b>Modulare</b> Modular Modulare Modulare Modular	●	●	●	●	<b>Alimentazione elettrica</b> Electric power Alimentation électrique Elektro-Anschluss	●	●	●	●
<b>Dimensioni esterne h 16/30 (lxpxh)</b> External size h 16/30 (wx dxh) Dimensions externes h 16/30 (lxpxh) Außenabmessungen h 16/30 (bxtxh)	137x121x36/50	137x174x36/50	166x121x36/50	166x174x36/50	<b>Tipo di alimentazione</b> Kind of power Type d'alimentation Phasen und Spannung	AC V 400 3N ● AC V 230 3O ○	AC V 400 3N ● AC V 230 3O ○	AC V 400 3N ● AC V 230 3O ○	AC V 400 3N ● AC V 230 3O ○
<b>Dimensioni interne (lxpxh)</b> Internal size (wx dxh) Dimensions internes (lxpxh) Innenabmessungen (bxtxh)	95x73x16/30	95x126x16/30	124x73x16/30	124x126x16/30	<b>Potenza impegnata</b> Maximum power Puisissance nécessaire Max. Anschlusswert	9,0 kW	13,2 kW	12,0 kW	17,3 kW
<b>Piano in refrattario</b> Refractory deck Plan en réfractaire Schamottstein-Boden	●	●	●	●	<b>Consumo medio orario</b> Average power cons. Consommation horaire moyenne Stromverbrauch	2,7 kW/h	3,9 kW/h	3,5 kW/h	5,1 kW/h
<b>Piano in lamiera bugnata</b> Embossed sheet deck Plan en tôle avec bossage Noppen-Stahlboden	∅	∅	∅	∅	<b>Tempo di salita a 350°C</b> Time for reaching 350°C Temps nécessaire pour atteindre 350°C Zeit bis zum Erreichen von 350°C	40'	40'	40'	40'
<b>Capacità • Productivity • Capacité • Kapazität</b>									
<b>N. pizze/camera</b> N. pizzas/deck N. de pizzas/chambre N. Pizzen/Kammer	∅30cm: 6 ∅35cm: 4 ∅45cm: 2	∅30cm: 9 ∅35cm: 8 ∅45cm: 5	∅30cm: 8 ∅35cm: 6 ∅45cm: 3	∅30cm: 16 ∅35cm: 10 ∅45cm: 6	<b>N. teglie (60x40)/camera</b> N. of trays (60x40)/deck N. de plateaux (60x40)/chambre N. Bleche (60x40)/Kammer	2	4	3	6
<b>Produzione pizze/h</b> Pizzas output/h Production de pizzas/h Anzahl Pizzen/h	∅30cm: 100 ∅35cm: 70 ∅45cm: 35	∅30cm: 150 ∅35cm: 140 ∅45cm: 85	∅30cm: 140 ∅35cm: 100 ∅45cm: 50	∅30cm: 280 ∅35cm: 170 ∅45cm: 100	<b>Produzione teglie (60x40)/h</b> Trays (60x40) output/h Production plateaux (60x40)/h Anzahl Bleche (60x40)/h	PIZZA: 16 BAKERY: 8	PIZZA: 32 BAKERY: 16	PIZZA: 24 BAKERY: 12	PIZZA: 48 BAKERY: 24
<b>Funzionalità • Functionality • Fonctionnalité • Funktionalität</b>									
<b>Connettività Wi-Fi</b> Wi-Fi connectivity Connectivité Wi-Fi Wi-Fi-Konnektivität	●	●	●	●	<b>Porta rinforzata e isolata</b> Reinforced and insulated door Porte renforcée et isolée Verstärkte und isolierte Tür	●	●	●	●
<b>Gestione elettronica con display a colori</b> Electronic control with colour display Gestion électronique avec display à couleurs Elektronische Steuerung mit Farbdisplay	●	●	●	●	<b>Cappa canalizzata</b> Canalized hood Hotte canalisée Kanalisierte Haube	●	●	●	●
<b>Multitimer di cottura</b> Baking multimer Cuisson multimer Multimer Backen	●	●	●	●	<b>Cappa aspirante</b> Extracting hood Hotte aspirante Dampfabzughaube	○	○	○	○
<b>N. 100 programmi di cottura</b> N. 100 baking programs N. 100 programs de cuisson N. 100 Backensprogramme	●	●	●	●	<b>Isolamento alta densità</b> High density insulation Isolation à haute densité Hoheisolierungsdichte	●	●	●	●
<b>Ruote</b> Castors Roues Räder	●	●	●	●	<b>Celle di lievitazione (h)</b> Provers (h) Étuves (h) Gärschrank (h)	60, 80	60, 80	60, 80	60, 80
<b>Doppia illuminazione potenziata</b> Reinforced double internal light Double éclairage potencée Doppelinnenbeleuchtung	●	●	●	●	<b>Supporti (h)</b> Supports (h) Supports (h) Untergestell (h)	40, 60, 80, 95	40, 60, 80, 95	40, 60, 80, 95	40, 60, 80, 95
<b>Refrattario sabbiato</b> Sand-blasted refractory Pierre réfractaire sablée Sandgestrahlter Schamottstein	●	●	●	●	<b>Guide portateglie</b> Trayholder slides Guides porte-plateaux Blechschielen	●	●	●	●
<b>Bandella salva-calore</b> Heat-blocking blade Bande garde-chaleur Hitzeschutz	●	●	●	●	<b>Vaporiera</b> Steamer Vaporisateur Beschwadung	○	○	○	○
<b>Funzionalità esclusive • Exclusive functionality • Fonctionnalités exclusives • Exklusive Funktionen</b>									
	○	○	○	○	<b>POWER-BOOSTER® TECHNOLOGY</b>	●	●	●	●
<b>ADAPTIVE-POWER® TECHNOLOGY</b>	●	●	●	●	<b>HALF-LOAD® TECHNOLOGY</b>	●	●	●	●
<b>DUAL-TEMP® TECHNOLOGY</b>	●	●	●	●	<b>ECO-STANDBY® TECHNOLOGY</b>	●	●	●	●
<b>DUAL-POWER® TECHNOLOGY</b>	●	●	●	●	<b>DATA-FEED® SYSTEM</b>	●	●	●	●

# serieS

EVOLUTION

YouTube



ITA



ENG



FRA

http://



ITA



ENG



FRA



morettiforni.com  
info@morettiforni.com



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

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 se reserva el derecho de modificar, sin previo aviso, las características de los aparatos presentados en esta publicación.  
Moretti Forni spa si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche delle apparecchiature presentate in questa pubblicazione.