

 **MORETTI
FORNI**

serieX
INNOVATION

Der **weltweit erste Backofen** mit **Inclusive Technology™**

Die einzigartigen Öfen der serieX verfügen über den **niedrigsten Energieverbrauch** und ermöglichen **nachhaltiges, unkompliziertes und fehlerfreies Backen** für alle. Die serieX eröffnet eine völlig neue Dimension des Backens.



 MORETTI
FORNI

Think any.



Jedes Geschäft

Ideal für jedes Unternehmen, egal ob Restaurant, Pizzeria, Bäckerei, Konditorei, Bistro, Hotel, Fastfood-Filiale oder Bar.

Jedes Produkt

Der perfekt auf jedes Produkt abgestimmte Backprozess sorgt für idealen Geschmack, optimales Aroma und beste Qualität.

Jeder Ort

Dank dem sensationell niedrigen, um 45 % reduzierten Energieverbrauch können die nachhaltigen Öfen der serieX überall eingesetzt werden.

Jeder Mitarbeiter

Vom erfahrenen Profi bis zum Lernenden können mit der serieX alle ein perfektes Backergebnis erzielen.



Der Ofen, der immer die richtige Hitze hat.

 MORETTI
FORNI



serie X
INDUSTRIAL

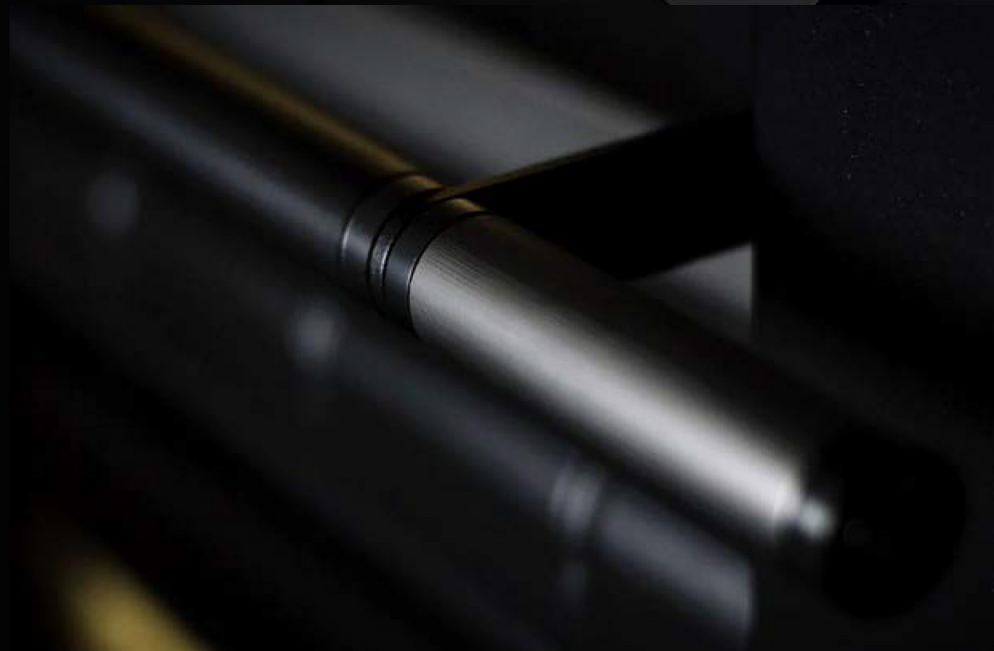




Das **einzigartige Stahlgehäuse Steel-X**, die schwarzen Bedienelemente mit **strukturierten Griffen** und die **Innenspiegel** aus reflektierendem Stahl für eine Rundumsicht auf das Produkt verleihen der serieX eine **klare Identität** und rücken das Backen in den Mittelpunkt. Der **klare Stil** unterstreicht die **Einzigartigkeit** der serieX und sorgt gleichzeitig dafür, dass die Öfen in jeder Umgebung eingebaut werden können.

Design ist Funktion

Das Design der serieX stellt in jedem Detail sicher, dass der Ofen **jederzeit und unter allen Voraussetzungen einsetzbar** ist. Der **Hightech-Griff** aus gebürstetem Stahl mit antiseptischer Beschichtung erlaubt jederzeit das **vollständige oder teilweise Öffnen der Doppeltüren aus Edelstahl**, wodurch noch mehr Energie eingespart und die Hitzebelastung für den Benutzer minimiert wird.



AnyChef™ Technologie

Mit der **AnyChef™ Technologie** wird Backen zum Kinderspiel. Die Technologie basiert auf einer innovativen Reihe von Algorithmen, die **automatisch den idealen Backprozess wählen** und auf dem Display die beste Backposition vorschlagen.

Für jedes Produkt gibt es einen optimalen Backprozess, egal ob **Pizza, Brot, Gebäck oder kulinarische Produkte**.



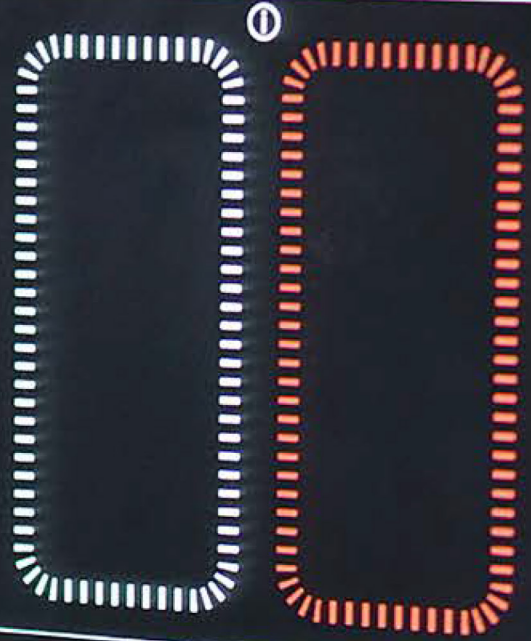
Der Backzyklus kann zudem bis ins kleinste Detail an die Rezeptur eines Produkts angepasst werden, von der **Mehlsorte** über die **Körnung** bis zum **Feuchtigkeitsgrad** und der **Textur** des Teigs. Mithilfe der intuitiven Schieberegler können die Backparameter weiter verfeinert werden.

Die serieX **revolutioniert das Backerlebnis**: Das Produkt muss im Ofen nicht ständig überwacht werden, wodurch sich der Benutzer anderen Aufgaben widmen kann und Arbeitszeit eingespart wird.

16:20



PIZZA ROMANA



Backstärke  lev. 6

Temperatur 277°C

Zeit 03:10

☰ ⚙️ ⚡ ⚡💡 START STOP



START drücken



SmartDeck™

Die serieX behält jederzeit die Kontrolle über den Backprozess. Die adaptive Backfläche **SmartDeck™** ist mit speziellen Sensoren ausgestattet, die **mehr als 100 Mal pro Sekunde automatisch** überall auf der Backfläche die Hitze basierend auf Menge und Art des im Ofen befindlichen Produkts regulieren.



Adaptive BakingTime™

Im Pizzeria-Bereich **passt sich die Backzeit automatisch** an die Art des Produkts und die Hitze im Innern des Ofens an. **Der Backprozess wird vom Algorithmus automatisiert gesteuert:** Ist er vollendet, gibt ein Signalton den passenden Moment an, um das Produkt aus dem Ofen zu nehmen.

Auto PowerBooster™

Die serieX erkennt automatisch, in welchen Bereichen der Backfläche sich die Produkte befinden.

Bei hoher Auslastung aktiviert der Ofen eigenständig die Funktion **Auto PowerBooster™**, die **zusätzliche Leistung** für Spitzenauslastung bietet.



Auto EcoStandby™

Um auch bei Arbeitsbeginn oder nach einer Pause perfekte Backergebnisse zu erzielen, aktiviert die serieX bei Bedarf eigenständig die Funktion **Auto EcoStandby™**, die die Hitze für **jeden Bereich der Backfläche individuell** anpasst und ausgleicht.



Backen mit Betriebsarten

Die serieX verfügt über **4 verschiedene Betriebsarten**, die entweder einzeln oder nacheinander verwendet werden können: **Vorbacken, Backen, Regenerieren und Verfeinern**. Jede Betriebsart umfasst die **optimalen Backprozesse** für verschiedene Produktarten.

Werden die Betriebsarten nacheinander geschaltet, passt der Ofen die Einstellungen jeder neuen Phase an jene der vorangehenden Phase an, um ein perfektes Endresultat sicherzustellen.

8:51



PIZZA



Klassische Pizza

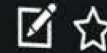
Durchm. **33cm** / Gewicht **250g** / Mehltyp **0** /
Feuchtigkeit **60%** / Textur **Mittel**

BACKEN

VORBACKEN

REGENERIEREN

VERFEINERN



Pfannenpizza

Durchm. **22cm** / Gewicht **280g** / Mehltyp **1** /
Feuchtigkeit **60%** / Textur **Mittel**

BACKEN

VORBACKEN

REGENERIEREN

VERFEINERN



 MORETTI
FORNI

Das einzigartige **Design**
und die wegweisende
Technologie der serieX
sind durch diverse
internationale Patente
geschützt.

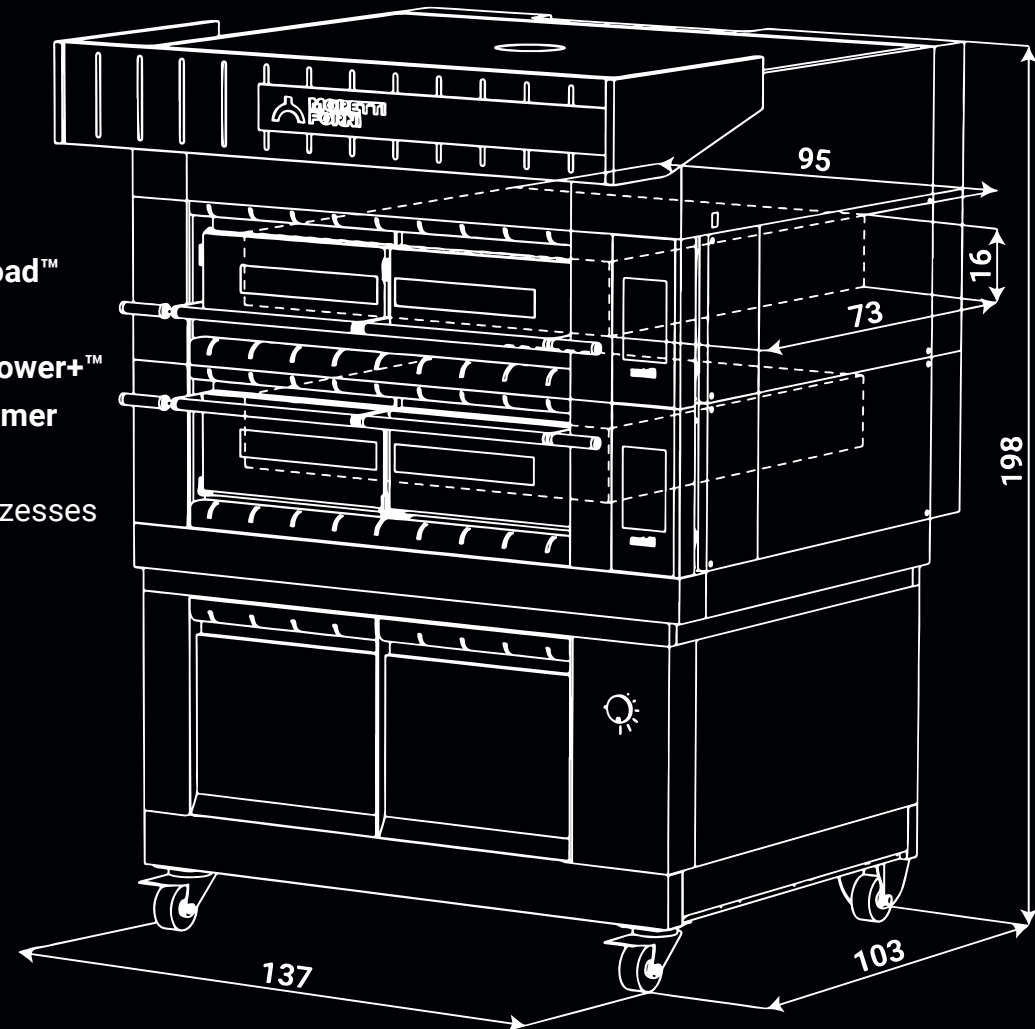


Weiterführende Informationen

- Backfläche aus hitzebeständigem Stein
- Individuell wählbare Türen mit Öffnung nach unten oder nach oben
- In zwei Hälften teilbare Türen für vollständiges oder teilweises Öffnen
- Doppelverglaste Türen mit Kippfunktion
- Gezielte und gut geschützte LED-Doppelbeleuchtung
- Abzugshaube mit höhenverstellbarer Stirnseite
- Kühle Aussenflächen dank **CoolAround®**
- Auf die Positionierung der Produkte angepasste Backleistung dank **FlexLoad™**
- Unabhängige Einstellung von Ober- und Unterhitze dank **DualPower+™**
- Leistungsausgleich zwischen allen Bereichen der Backfläche dank **DeltaPower+™**
- Automatische Einschaltung zur eingestellten Backzeit dank **ReadyToGo Timer**
- Automatisches Reinigungsprogramm **PowerCleaning™**
- Kerntemperaturfühler mit Datenübertragung zur Optimierung des Backprozesses
- Programmierbarer Dampferzeuger mit einstellbarer Dampfmenge
- Programmierbares motorisiertes Dampfablassventil
- Internetbasierte Kontrolle und Verwaltung über **RemoteMaster Hub™**

Technische Daten

Gewicht (Ofen und Gärkammer):	368 kg
Kapazität (Pizzen à 35 cm Ø):	4
Standard-Energieversorgung:	AC 400 V 3N 50/60 Hz
Alternative Energieversorgung:	AC 230 V 3N 50/60 Hz
Maximale Leistung:	8,8 kW
Durchschnittsverbrauch (pro Stunde):	2,4 kWh
Energieversorgung Gärkammer:	AC 230 V 1N 50/60 Hz





serieX
INNOVATION

Der Ofen, der immer die richtige Hitze hat.

Gehrig Group AG
Bäulerwisenstrasse 1
8152 Glattbrugg - Schweiz
T +41 43 211 56 56
info@gehriggroup.ch - www.gehriggroup.ch

GEHRIGGROUP
Professional Solutions

Moretti Forni s.p.a.
Via Meucci 4
61037 Mondolfo (PU) - Italy
email: info@morettiforni.com
Tel +39 0721 96 161 - morettiforni.com

Moretti Forni S.p.A. behält sich das Recht vor,
die Eigenschaften des in dieser Veröffentlichung
präsentierten Produkts ohne Vorankündigung zu
ändern.

 **MORETTI
FORNI**
The SmartBaking Company®