

 **MORETTI
FORNI**

serie
INNOVATION

Le premier **four au monde**
doté de **Inclusive Technology™**

Le serieX est le seul four avec la plus faible consommation d'énergie,
ce qui rend **la cuisson parfaite, durable et accessible** à tout utilisateur.

Le serieX fait passer la cuisson au niveau supérieur.



**MORETTI
FORNI**

Pensez Tout.



Toute Activité

Aussi bien pour les restaurants, les pizzerias, les boulangerie/pâtisserie, bistro, hôtel, chaîne de restaurants.

Tout Produit

Conçu pour cuire parfaitement n'importe quel produit, il souligne son goût, son arôme et sa qualité.

Tout Lieu

Grâce à une réduction de 45% de la consommation énergétique, le four peut être installé en tout lieu.

Tout Chef

Des chefs les plus expérimentés aux opérateurs les moins formés, tout le monde peut obtenir une cuisson parfaite avec le serieX.



Le four qui devient la chaleur que vous voulez.

 **MORETTI
FORNI**



serie X
INNOVATION





La **finition spéciale en inox Steel-X**, les **inserts noirs avec moulures**, les **miroirs intérieurs** en acier réfléchissant pour une vision complète des produits expriment parfaitement sa **forte personnalité** mettant la cuisson au centre de l'attention. Le **style iconique** met en valeur l'**unicité** du serieX, le rendant facile à intégrer dans n'importe quel environnement.

Un design fonctionnel

Chaque choix et chaque détail du serieX garantissent la **facilité d'utilisation dans toutes les conditions et à tout moment**.

La poignée **haute technologie** permet une **ouverture complète ou partielle** des doubles portes en acier inoxydable et assure à la fois une économie d'énergie supplémentaire.



AnyChef™ Technology

La technologie devient inclusive avec **AnyChef™**

Technology un ensemble innovant d'algorithmes qui **définit automatiquement le cycle de cuisson idéal**, suggérant sur l'écran la **meilleure zone de cuisson**.

Le processus de cuisson est optimisé pour chaque type de produit : **pizza, pain, pâtisserie et produits gastronomiques**.



Les cycles peuvent également être intégrés à la recette de votre produit dans les moindres détails, du **type de farine** et de la **taille** au **degré d'hydratation** et à la **texture**.

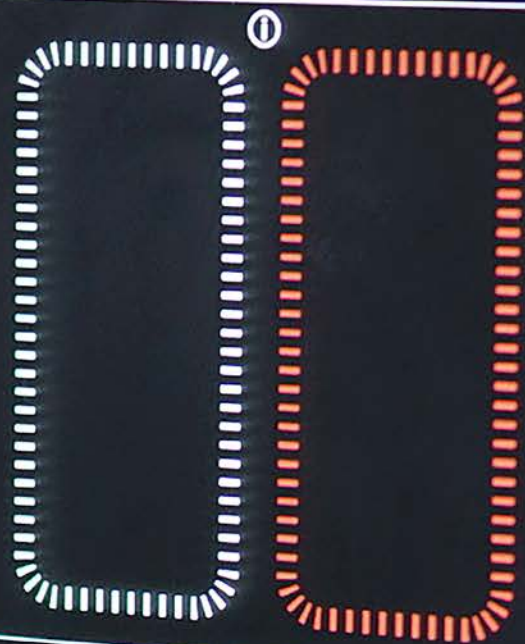
À l'aide des curseurs intuitifs, vous pouvez affiner davantage les paramètres de cuisson.

Le serieX est une véritable **révolution dans l'expérience de cuisson**: le produit cuit ne nécessite pas de surveillance en continue et l'opérateur peut se concentrer sur d'autres tâches, économisant ainsi des heures de travail.

16:20



ROMAN STYLE PAN PIZZA



Browning  lev. 6

Temperature 277°C

Time 03:10

    **START STOP**

Press START



SmartDeck™

Le serieX a le contrôle total de la cuisson à tout moment. La plate-forme adaptative est équipée de capteurs spéciaux dans chaque zone, **autorégulant** la chaleur **plus de 100 fois par seconde** en fonction de la quantité et du type de produit à cuire.

Une cuisson parfaite sans intervention de l'opérateur.



Adaptive BakingTime™

Dans le secteur des pizzerias, le **temps de cuisson est automatiquement adapté** au produit et à la quantité de chaleur appliquée. **Le processus de cuisson est géré par l'algorithme**: une fois terminé, un signal sonore indique le bon moment pour sortir le produit du four.

Auto PowerBooster™

Le serieX détecte la charge de produit sur chaque zone de la surface de cuisson.

La technologie Auto PowerBooster™ active la **réserve de puissance supplémentaire** en cas de charges élevées.



Auto EcoStandby™

Le serieX gère de manière autonome la technologie qui **module et équilibre la chaleur fournie indépendamment pour chaque zone** de la surface de cuisson. Elle fournit des résultats de cuisson parfaits dès le début du service ou après une pause.



Cuisson et flux de travail

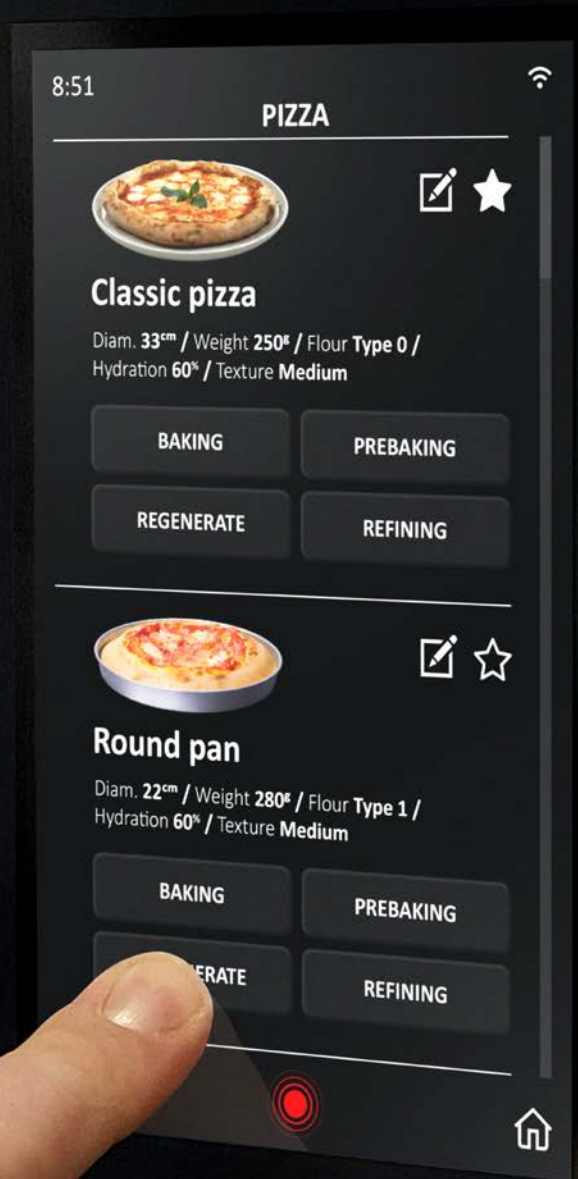
Le serieX propose **4 modes de travail différents** qui peuvent être activés individuellement ou organisés en flux: **Cuisson**, **Régénérer**, **Pré-cuisson** et **Refining**^{®*}. Chaque mode est **optimisé** pour chaque type de produit.

Lors de l'exécution d'un flux de travail, le four mémorise les réglages de l'étape précédente pour garantir un résultat final optimal.

** Finition de cuisson*



X50E



 MORETTI
FORNI

Le **caractère unique** de
la **conception** et des
technologies du serieX
est protégé par plusieurs
brevets internationaux.

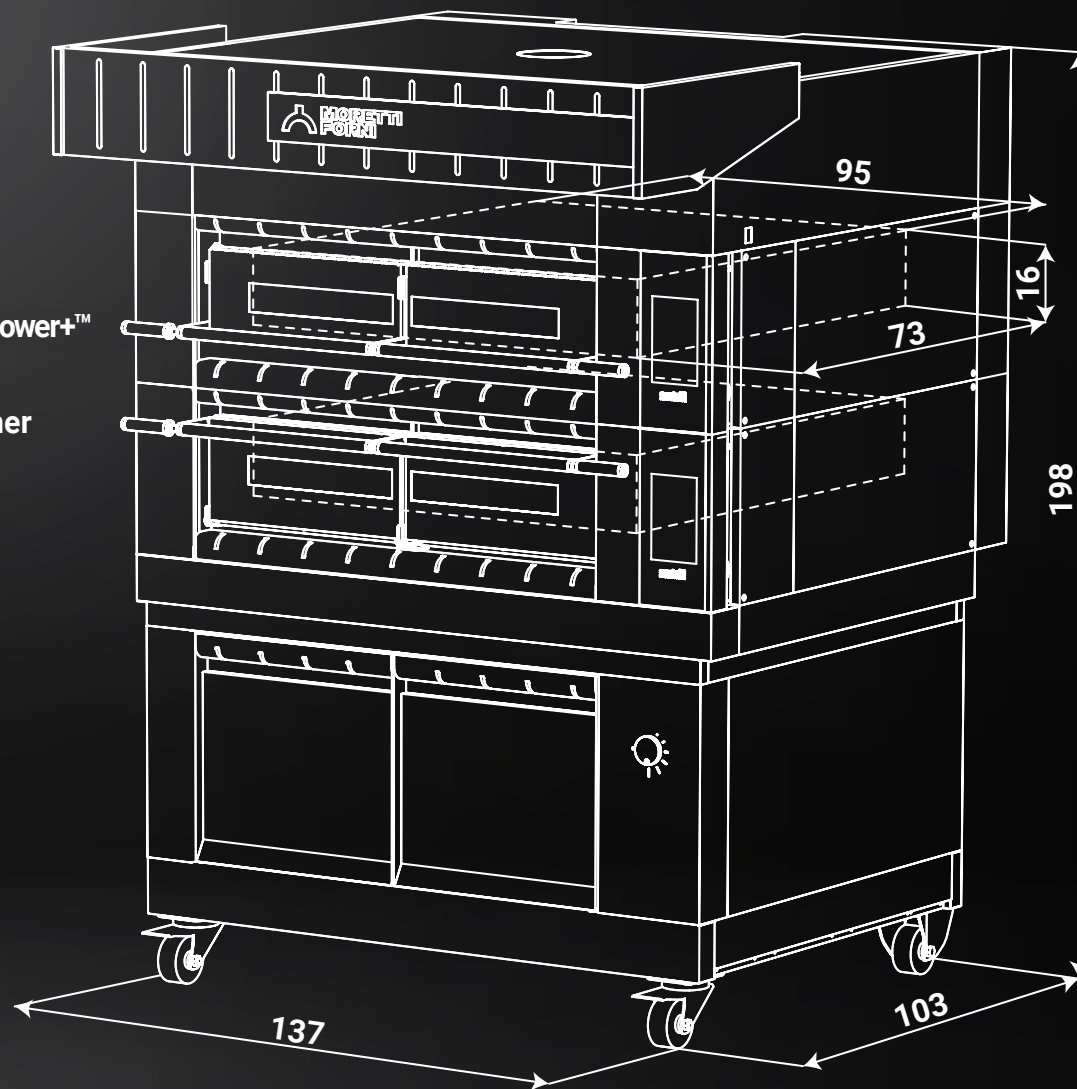


Caractéristiques supplémentaires

- Sole en pierre réfractaire
- Portes personnalisables avec ouverture vers le haut ou vers le bas
- Portes doubles avec ouverture complète ou partielle
- Double porte vitrée avec ouverture compass
- Eclairage LED double orientation et protégé
- Hotte canalisée réglable en hauteur
- Surfaces extérieures froides **CoolAround®**
- Cuisson adaptative dans les zones de travail grâce à **FlexLoad™**
- Gestion séparée de la température et de la puissance de la voûte et du sol **DualPower+™**
- Équilibre puissance four avant/arrière droite/gauche **DeltaPower+™**
- Auto-démarrage en fonction de temps de cuisson réglé **ReadyToGo Timer**
- Programme de nettoyage automatique **PowerCleaning™**
- Sonde à cœur connectée au cycle de cuisson
- Vapeur programmable avec régulation de la quantité de vapeur
- Oura motorisée programmable pour l'évacuation des vapeurs
- Contrôle et gestion en ligne via **RemoteMaster Hub™**

Données techniques

Poids (four + étuve):	368 kg
Capacité (pizzas Ø 35 cm):	4
Alimentation standard:	AC 400V 3N 50/60Hz
Alimentation en option:	AC 230V 3 50/60Hz
Puissance maximale:	8,8 kW
Consommation moyenne d'énergie/heure:	2,4 kWh
Alimentation étuve:	AC 230V 1N 50/60Hz
Puissance maximale étuve:	1,5 kW





serieX
INNOVATION

Le four qui devient la chaleur que vous voulez

 **MORETTI
FORNI**
The SmartBaking Company®

Moretti Forni S.p.A.

Via A.Meucci, 4 | 61037 Mondolfo (PU) - Italy
Tel. +39 0721 96161 | info@morettiforni.com

morettiforni.com