

 **MORETTI  
FORNI**



**serie S**  
evolution



serieS è l'evoluzione.  
Il punto di arrivo che conferisce a Moretti Forni un nuovo primato: l'introduzione sul mercato di un forno dai consumi più bassi della propria categoria. Un risparmio energetico del 30%, grazie all'applicazione di sofisticate tecnologie elettroniche e all'uso di materiali innovativi che hanno permesso di ridurre al minimo le dispersioni energetiche verso l'esterno.

serieS is the evolution.  
With the introduction on the market of the lowest energy consumption oven in its category, Moretti Forni achieves a new important goal: 30% of energy saving, thanks to sophisticated technologies and to special and innovative insulating materials which have reduced at the minimum energy dispersions towards the external.

serieS: l'évolution.  
L'aboutissement qui donne à Moretti Forni une autre primauté: la mise sur le marché d'un four avec les plus faibles consommations de sa catégorie. Une économie d'énergie de 30% grâce à l'application de technologies électroniques de pointe et à l'adoption de matériaux innovants qui réduisent au minimum les déperditions d'énergie vers l'extérieur.

serieS ist die Evolution.  
Das Ziel, das für Moretti Forni eine neue Spitzenleistung darstellt: Die Markteinführung eines Ofens mit den niedrigsten Verbrauchswerten dieser Kategorie. Eine Energieeinsparung von 30% dank der Anwendung hochwertiger elektronischer Technologien sowie der Verwendung innovativer Materialien, die es gestattet haben, die Energiedispersion nach außen auf ein Minimum zu verringern.

## serieS evolution

30%

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

20%

più veloce  
faster  
plus rapide  
schneller

eco SMARTBAKING  
TECH *inside*



## Forni statici per pizzeria e bakery Electric pizza and bakery deck ovens Fours statiques électriques à pizza et boulangerie Pizza und Bäckereiöfen mit Elektroanschluss

L'impiego di materiali altamente innovativi e le sofisticate tecnologie elettroniche di serieS hanno dato vita al sistema intelligente denominato **ecoSmartBaking@Tech**, comandato tramite un intuitivo display TFT a colori. La tecnologia **ecoSmartBaking@Tech** è l'insieme di molteplici funzionalità all'avanguardia presenti su serieS, come l'**Adaptive-Power@Technology**, che consente di regolare la potenza in base al carico presente all'interno della camera di cottura, il **Dual-Temp@Technology**, sistema brevettato che gestisce separatamente 2 temperature all'interno della medesima camera e lo **Smart-Baking@Technology**, per gestire separatamente le potenze di cielo e platea. SerieS asseconda qualsiasi tipo di esigenza lavorativa grazie alle funzioni **Power-Booster@Technology**, per gestire efficacemente i picchi di lavoro, **Half-Load@Technology** per carichi parziali e **Eco-Standby@Technology** per le pause di lavoro.

The use of innovative materials and sophisticated electronic technologies have generated the intelligent device named **ecoSmartBaking@Tech**, managed through an intuitive TFT color display. The **ecoSmartBaking@Tech** technology gathers several cutting edge functions such as the **Adaptive-Power@Technology**, that allows to manage the power control according to the load inside the baking chamber, the **Dual-Temp@Technology**, a patented system that separately manages 2 temperatures inside the same baking chamber and the **Smart-Baking@Technology**, for the separate management of the ceiling and floor power control. SerieS is suitable for any kind of working needs, thanks to the **Power-Booster@Technology**, for efficiently manage the pick times, **Half-Load@Technology** for partial loads and **Eco-Standby@Technology** for breaks.

L'utilisation de matériaux hautement innovants et les technologies électroniques avancées de serieS ont donné le jour au système intelligent **ecoSmartBaking@Tech**, commandé par un display couleur TFT. La technologie **ecoSmartBaking@Tech** est le regroupement de diverses fonctions de pointe que présente serieS, comme l'**Adaptive-Power@Technology**, qui permet de régler la puissance en fonction du contenu de la chambre de cuisson, le **Dual-Temp@Technology**, système breveté qui gère séparément 2 températures à l'intérieur de la chambre et la **Smart-Baking@Technology**, pour gérer séparément les puissances du ciel et du plan de cuisson. SerieS satisfait tout type d'exigence grâce aux fonctions **Power-Booster@Technology**, pour répondre efficacement aux pics d'activité, **Half-Load@Technology** pour les charges partielles et **Eco-Standby@Technology** pour les pauses de travail.

Die Verwendung von ausgesprochen innovativen Materialien sowie von aufwendigen elektronischen Technologien der serieS führen zu einem intelligenten System mit der Bezeichnung **ecoSmartBaking@Tech**, gesteuert über ein intuitives TFT-Farbdisplay. Die Technologie **ecoSmartBaking@Tech** vereint in sich eine Vielzahl von innovativen Funktionen von serieS, wie die **Adaptive-Power@Technology**, die es gestattet, die Leistung in Abhängigkeit von der Ladung im Inneren der Backkammer zu regeln, die **Dual-Temp@Technology**, ein patentiertes System, dass 2 Temperaturen im Inneren der gleichen Kammer separat steuert, und die **Smart-Baking@Technology** für die separate Steuerung der Oberhitze und der Unterhitze. Dank der Funktionen der **Power-Booster@Technology** erfüllt serieS alle Arbeitsanforderungen für die effiziente Verwaltung der Arbeitsspitzen, **Half-Load@Technology** für Teillasten sowie **Eco-Standby@Technology** für die Arbeitspausen.

# 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.



## ADAPTIVE-POWER® TECHNOLOGY

Adaptive-Power®Technology: gestione proporzionale della potenza: efficacia e consumi ridotti

Adaptive-Power®Technology: proportional power control: efficiency and low consumptions

Adaptive-Power®Technology: gestion proportionnelle de la puissance: efficacité et consommations réduites

Adaptive-Power®Technology: Proportionale Lesitungskontrolle: hohe Energieeffizienz, niedriger Energieverbrauch



## DUAL-TEMP® TECHNOLOGY

Dual-Temp®Technology: gestione separata di 2 temperature all'interno della medesima camera

Dual-Temp®Technology: control of 2 separate temperatures inside the same baking chamber

Dual-Temp®Technology: gestion séparée de 2 températures dans la même chambre de cuisson

Dual-Temp®Technology: Getrennte Steuerung von 2 Temperaturen in demselben Beckkammer



## SMART-BAKING® TECHNOLOGY

Smart-Baking®Technology: gestione separata delle potenze di cielo e platea

Smart-Baking®Technology: separate ceiling and floor power control

Smart-Baking®Technology: gestion séparée des puissances du ciel et du sol

Smart-Baking®Technology: Getrennte Steuerung für Ober-und Unterhitze



# S100E - S120E

# 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.



## POWER-BOOSTER® TECHNOLOGY

Power-Booster®Technology: gestione dei picchi di lavoro  
Power-Booster®Technology: for pick times  
Power-Booster®Technology: gestion des pics d'activité  
Power-Booster®Technology: Verwaltung der Arbeitsspitzen



## HALF-LOAD® TECHNOLOGY

Half-Load®Technology: carico parziale  
Half-Load®Technology: for half loads  
Half-Load®Technology: chargement partiel  
Half-Load®Technology: Teillast



## ECO-STANDBY® TECHNOLOGY

Eco-Standby®Technology: gestione delle pause di lavoro  
Eco-Standby®Technology: breaks management  
Eco-Standby®Technology: gestion des pauses de travail  
Eco-Standby®Technology: Verwaltung der Arbeitspausen



# S100E - S120E

# pasticceria / bakery



serieS presenta uno stile inconfondibile: design rivoluzionario, materiali altamente innovativi e superfici in acciaio inox lisse 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 spazzoloni 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-Stecher und Bürsten sind stets griffbereit. Effizienz und praktische Benutzung.



Display intuitivo TFT a colori  
Intuitive colour TFT display  
Display intuitifs TFT couleurs  
Intuitive TFT-Fabdisplays



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



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



Illuminazione interna potenziata  
Reinforced internal lighting  
Eclairage intérieur renforcé  
Stärkere Innenbeleuchtung



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



Cella con maniglia ad apertura ergonomica  
Oven with ergonomic handle opening  
Etuve avec poignée à ouverture ergonomique  
Gärschrank mit ergonomischem Griff für die Öffnung

## S100E - S120E

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

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

Model	Temp (°C)	Temp (°F)	Time (min)	Capacity (pcs/h)	
A1 PIZZA MARGHERITA (fresco) PIZZA MARGHERITA (fresh) PIZZA MARGHERITA (frais) PIZZA MARGHERITA (fresco)	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)	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)	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)	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 LÉGUMES (frais) PIZZA CON VERDURAS (fresco)	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 CHAMPIÑONES (fresco)	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**

Model	Temp (°C)	Temp (°F)	Time (min)	Capacity (kg/h)	
E1 LASAGNE (fresco) LASAGNE BOLOGNESE (fresh) LASAGNES BOLOGNESE (frais) LASANA (fresco)	T75E	230°	220°	20:00"	16,8
	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)	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 BOEUF (frais) CORTE DE NOYALLO (fresco)	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 À LA VALDOSTANA (fresco)	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) BLANC DE POULET (frais) PECHUGA DE POLLO (fresco)	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)	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 recipe book  
Des pages du recueil de recettes Moretti Forni  
Einige Seiten der Moretti Forni Rezeptsammlung





































Caratteristiche tecniche • Technical features  
Caractéristiques techniques • Technische Daten

● Di serie  
Standard  
Di série  
Standard

○ Optional  
Optional  
Option  
Optional

∅ Optional senza sovrapprezzo  
Optional with no surcharge  
Option sans surcharge  
Optional ohne Aufpreis

— Non disponibile  
Not available  
Non disponible  
Nicht verfügbar

		S100E	S120E			S100E	S120E
Caratteristiche principali • Main features Caractéristiques principales • Haupteigenschaften	 <b>Modulare</b> Modular Modulare Modular	●	●		<b>Alimentazione elettrica</b> Electric power Alimentation électrique Elektro-Anschluss	●	●
	 <b>Dimensioni esterne (lpxh)</b> External size (wxdh) Dimensions externes (lpxh) Außenabmessungen (btxh)	137x121x36	166x121x36		<b>Tipo di alimentazione</b> Kind of power Type d'alimentation Phasen und Spannung	AC V 400 3N ● AC V 230 3○	AC V 400 3N ● AC V 230 3○
	 <b>Dimensioni interne (lpxh)</b> Internal size (wxdh) Dimensions internes (lpxh) Innenabmessungen (btxh)	95x73x16	124x73x16		<b>Potenza impegnata</b> Maximum power Puissance nécessaire Max. Anschlusswert	9,0 kW	12,0 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	3,5 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'
Capacità • Productivity Capacité • Kapazität	 <b>N. pizze/camera</b> N. pizzas/deck N. de pizzas/chambre N. Pizzen/Kammer	∅30cm: 6 ∅35cm: 4 ∅45cm: 2	∅30cm: 8 ∅35cm: 6 ∅45cm: 3		<b>N. teglie (60x40)/camera</b> N. of trays (60x40)/deck N. de plateaux (60x40)/chamber N. Bleche (60x40)/Kammer	2	3
	 <b>Produzione pizze/h</b> Pizzas output/h Production de pizzas/h Anzahl Pizzen/h	∅30cm: 100 ∅35cm: 70 ∅45cm: 35	∅30cm: 140 ∅35cm: 100 ∅45cm: 50		<b>Produzione teglie (60x40)/h</b> Trays (60x40) output/h Production plateaux (60x40)/h Anzahl Bleche (60x40)/h	20	30
Funzionalità • Functionality Fonctionnalité • Funktionalität	 <b>Frontale in acciaio inox</b> Front side in stainless steel Côté frontal en acier inox Außen in Edelstahl	●	●		<b>Porta rinforzata con mancorrente</b> Heavy duty door with handle Porte renforcée avec poignée Strapazierfähige mit Griff	●	●
	 <b>Gestione elettronica</b> Electronic control Gestion électronique Elektronische Steuerung	●	●		<b>Cappa canalizzata</b> Canalized hood Hotte canalisée Kanalisierte Haube	●	●
	 <b>Doppio timer di accensione</b> Double switch on timer Double temporisateur d'allumage Timer	●	●		<b>Cappa aspirante</b> Extracting hood Hotte aspirante Dampfabzugshaube	○	○
	 <b>N. 100 programmi di cottura</b> N. 100 cooking 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
	 <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
	 <b>Refrattario sabbato</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	○	○
Funzionalità esclusive • Exclusive functionality Fonctionnalités exclusives • Exklusive Funktionen	 <b>ADAPTIVE-POWER TECHNOLOGY</b>	●	●		<b>POWER-BOOSTER TECHNOLOGY</b>	●	●
	 <b>DUAL-TEMP TECHNOLOGY</b>	●	●		<b>HALF-LOAD TECHNOLOGY</b>	●	●
	 <b>SMART-BAKING TECHNOLOGY</b>	●	●		<b>ECO-STANDBY TECHNOLOGY</b>	●	●



**morettiforni.com**  
info@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.