



serieP
classic
electric bakery deck ovens



La gamma serieP by Moretti Professional è il frutto dell'esperienza che l'azienda ha maturato in più di 60 anni nella costruzione di forni per bakery. Sicurezza, affidabilità, efficienza e alta qualità nella cottura costituiscono un patrimonio che Moretti mette a disposizione dell'utilizzatore.

The serieP range by Moretti Professional is the output of an experience in manufacturing bakery ovens achieved by the company in more than 60 years. Safety, reliability, efficiency and high quality in baking are assets that Moretti proudly shares with the end user.

La gamme serieP by Moretti Professional est le résultat de l'expérience que cette entreprise a obtenu au bout de plus de 60 ans d'activité dans le domaine de la réalisation de fours pour pizzeria. Sécurité, fiabilité, efficacité et un très haut niveau de qualité en termes de cuisson, représentent un patrimoine que Moretti met à la disposition des utilisateurs.

Die serieP von Moretti Professional ist das Ergebnis der 60 jährigen Erfahrung des Unternehmens in der Herstellung von Pizzaöfen. Sicherheit, Zuverlässigkeit, Effizienz und hohe Qualität im Bereich des Backens sind Vorzüge, die Moretti stolz mit dem Benutzer teilt.

serieP classic



centralina elettronica
Moretti System Control
electronic Moretti System Control
électronique Moretti System Control
elektronisches Moretti System Control



maniglie di serie
standard door handles
poignées de série
Griff standard



mancorrente (optional)
(optional) door handle
poignée (sur demande)
Griff (optional)

Forni statici elettrici per bakery Electric bakery deck ovens Fours statiques électriques pour bakery Statische Elektroöfen für Bakery

Ogni forno serieP è provvisto dell'esclusiva elettronica Moretti System Control con regolazione separata della quantità di calore per cielo e platea, timer di accensione, funzione economy e programmi di cottura.

Su tutta la gamma serieP gli sportelli sono rinforzati e coibentati con materiale ad alta densità ed il vetro è facilmente sostituibile dall'esterno.

Tutti i modelli serieP sono decorati con uno speciale cruscotto nero che conferisce un look gradevole e un design inalterabile nel tempo unitamente ad un'elevata igienicità.

Every serieP deck is provided with the exclusive Moretti System Control electronic board with split setting of heat for the ceiling and the bottom, switch on timer, economy function and cooking programs.

The whole serieP range is fitted with heavy-duty doors insulated with high density fiber.

The glass is easily replaceable from outside the oven.

All the serieP models are decorated with a special black dashboard giving the oven a nice and unalterable design, together with a very high hygiene.

Chaque four serieP est équipé de l'exclusive partie électronique Moretti System Control avec réglage séparé de la quantité de chaleur pour ciel et plan de cuisson, temporisateur d'allumage et fonction economy.

Sur toute la gamme serieP les portes sont renforcées et calorifugées grâce à l'emploi d'un matériau à haute densité et le verre peut être remplacé aisément depuis l'extérieur.

Tous les modèles serieP sont décorés avec un particulier tableau décoratif noir qui donne un bel aspect et un design immuable le long du temps et une haute hygiène.

Jede serieP Kammer ist mit der exklusiven elektronischen Moretti System Control Bedienblende ausgestattet, mit separater Regelung für Ober und Unterhitze, sowie einem Einschalttimer und einer Energiesparfunktion.

Die gesamte serieP hat robuste Türen, die mit hoch verdichteter Glasfaser isoliert sind.

Das Türglas lässt sich im Bedarfsfall einfach von außen ersetzen.

Alle Modelle der serieP haben eine spezielle Schalttafel in Schwarz die nicht nur hygienisch einwandfrei ist sondern den Öfen außerdem ein exklusives und unverwechselbares Design verleiht.

pasticcERIA tradizionale

Mantenimento della temperatura impostata estremamente preciso, affidabilità e bassi costi di esercizio: è per questo che P60E, P80E sono la scelta migliore per la produzione di bakery e pasticceria tradizionale.

Extremely precise maintenance of set temperature, reliability and very low working cost: P60E, P80E are the best choice for the production of bakery and traditional pastry.

Maintien de la température extrêmement exact, fiabilité et coûts de gestion très bas: c'est pour ça que P60E, P80E sont le choix meilleur pour la production du boulangerie et pâtisserie traditionnelle.

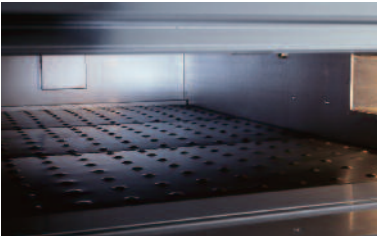
Ausgesprochen präzise Aufrechterhaltung der eingestellten Temperatur, Zuverlässigkeit und geringe Betriebskosten: deshalb sind P60E und P80E die ideale Wahl für die Produktion von traditionellen Back- und Konditoreiwaren.

camera con piano in lamiera bugnata per la cottura di prodotti in teglia

baking chamber in embossed steel for products in trays

chambre avec plan en tôle avec bossage pour la cuisson des produits en plateaux

Backkammer aus Noppenstahlblech für das Backen der Produkte auf Backblechen



camera con piano in refrattario e vaporiera per la cottura di pane

baking chamber with refractory brick and steam generator for baking bread

chambre avec plan en réfractaire et vaporisateur pour la cuisson du pain

Backkammer aus Schamottstein und Beschwadung für das Backen von Brot



P60E - P80E



Ampia apertura frontale e due porte separate per ogni camera di cottura: una praticità di utilizzo senza paragoni ed un risparmio energetico rilevante grazie alla minore dispersione anteriore di calore. P120E: la scelta più razionale.

Wide front opening and twin doors for each deck: practical use and energy saving due to the lower heat loss. P120E: the rational choice.

Grande ouverture frontale et deux portes séparées pour chaque chambre de cuisson: utilité pratique incomparable et épargne d'énergie considérable par la réduite dispersion antérieure de la chaleur. P120E: le choix plus rationnel.

Große frontale Öffnung mit zwei separaten Türen für jede Backkammer: eine unvergleichliche praktische Benutzung sowie eine beträchtliche Energieeinsparung dank der geringeren Wärmedispersion. P120: die rationellste Entscheidung.

superficie di cottura in lamiera bugnata (dettaglio)
embossed sheet steel deck (detail)
sole de cuisson en tôle bossée (détail)
Backboden aus Noppenstahlblech (Detail)



superficie di cottura in refrattario (dettaglio)
refractory deck (detail)
sole de cuisson en réfractaire (détail)
Backboden aus Schamott (Detail)



P120E

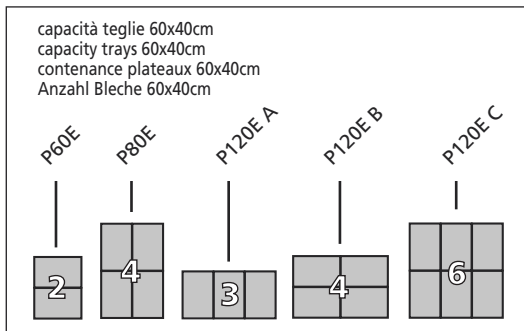


P60E, P80E, P120E sono disponibili in 5 diverse dimensioni, con o senza vaporiera e, a richiesta, con la parte frontale della cappa completamente in acciaio inox e la possibilità di avere la camera di cottura con altezza interna superiore idonea per la cottura di prodotti particolarmente alti. Inoltre è possibile scegliere fra una lunga lista di accessori per personalizzare il forno in base alle più diverse esigenze.

P60E, P80E, P120E are available in 5 different sizes, with or without steam generator and, on demand, the front side of the hood completely in stainless steel and the possibility of asking for a deck with a higher internal clearance suitable for baking particular products. It is also possible to choose among a wide list of accessories to customize the oven according to the various needs.

P60E, P80E, P120E sont disponibles en 5 dimensions différentes, avec ou sans vaporisateur et, à demand, avec le côté frontal de la hotte complètement en acier inox et la possibilité d'avoir la chambre de cuisson avec une hauteur intérieure supérieure pour la cuisson des produits très hauts. De plus il est possible de personnaliser le four conformément aux exigences les plus différentes.

P60E, P80E und P120E sind in 5 Größe lieferbar, mit oder ohne Dampfgenerator, und auf Anfrage mit frontaler Tür der Haube vollständig aus Edelstahl sowie der Möglichkeit einer Backkammer mit größerer Innenhöhe für besonders hohe Produkte. Außerdem kann aus einer langen Liste von Zubehörvorrichtungen ausgewählt werden, um den Ofen an die eigenen Bedürfnisse anzupassen.



a richiesta: frontale cappa in acciaio inox
on demand: hood front side in stainless steel
à demand: côté frontal de la hotte en acier inox
auf Anfrage: Front der Haube aus Edelstahl

a richiesta: generatore di vapore gestibile con programmi
on demand: programmable steam generator
à demand: vaporisateur programmable
auf Anfrage: Beschwadung mit Programmsteuerung



multifunzionalità

Perché utilizzare un ottimo forno per cuocere soltanto bakery? 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 cooking bakery? 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.

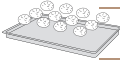
Pourquoi employer un très bon four pour cuire seulement du bakery? Par Moretti il est possible d'obtenir des cuissons parfaites de beaucoup d'autres produits et épargner du temps et de l'argent. Veuillez nous contacter pour des autres renseignements sur la multifonctionnalité de nos fours: nous allons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

Warum sollte man einen exzellenten Ofen nur zum Bakery 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.

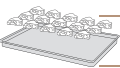
...non solo bakery

pasticcERIA dolce • sweet pastries • pâtisserie sucrée • pastelería dulce

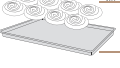
AMARETTI (fresco)
AMARETTO BISCUITS (fresh)
BISCUITS AMARETTO (frais)
AMARGUILLOS (fresco) **C13**

 <p>500 Teglia 60x40 cm h2 cm Tray 60x40 cm h2 cm Plaque 60x40 cm h2 cm Bandeja 60x40 cm h2 cm</p>	T75E	170°	180°	12:00"	3,0
	T97E	180°	190°	12:00"	5,5
	T75G	180°		12:00"	3,0
	T97G	190°		12:00"	5,5

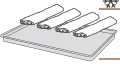
CANTUCCI (fresco)
CANTUCCI BISCUITS (fresh)
BISCUITS CANTUCCI (frais)
GALLETAS CON ALMENDRAS (fresco) **C14**

 <p>500 Teglia 60x40 cm h2 cm Tray 60x40 cm h2 cm Plaque 60x40 cm h2 cm Bandeja 60x40 cm h2 cm</p>	T75E	170°	180°	12:00"	3,0
	T97E	180°	190°	12:00"	5,5
	T75G	180°		12:00"	3,0
	T97G	190°		12:00"	5,5


ESCARGOT (surgelato)
ESCARGOT (frozen)
ESCARGOT (surgelés)
ESCARGOT (congelados) **C15**

 <p>100 gr x 10 pcs Teglia 60x40 cm h2 cm Tray 60x40 cm h2 cm Plaque 60x40 cm h2 cm Bandeja 60x40 cm h2 cm</p>	T75E	200°	190°	18:00"	30
	T97E	210°	200°	18:00"	60
	T75G	190°		18:00"	30
	T97G	200°		18:00"	60


STRUDEL DI MELE (surgelato)
APPLE STRUDEL (frozen)
STRUDEL AUX POMMES (surgelés)
ESTRUDEL DE MANZANAS (congelados) **C16**

 <p>600 Teglia 60x40 cm h2 cm Tray 60x40 cm h2 cm Plaque 60x40 cm h2 cm Bandeja 60x40 cm h2 cm</p>	T75E	230°	220°	20:00"	1,2
	T97E	240°	230°	20:00"	3,0
	T75G	220°		20:00"	1,2
	T97G	230°		20:00"	3,0

MUFFINS (fresco)
MUFFINS (fresh)
MUFFINS (frais)
MUFFINS (fresco) **C17**

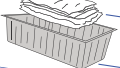
 <p>50 gr x 12 pcs Teglia preformata 60x40 cm h2 cm Muffin tray 60x40 cm h2 cm Plaque à petits gâteaux 60x40 cm h2 cm Bandeja preformada 60x40 cm h2 cm</p>	T75E	180°	170°	15:00"	48
	T97E	190°	180°	15:00"	96
	T75G	180°		15:00"	48
	T97G	190°		15:00"	96

PAIN AU CHOCOLAT (fresco)
PAIN AU CHOCOLAT (fresh)
PAIN AU CHOCOLAT S (frais)
PAIN AU CHOCOLAT (fresco) **C18**

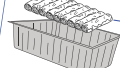
 <p>80 gr x 12 pcs Teglia 60x40 cm h2 cm Tray 60x40 cm h2 cm Plaque 60x40 cm h2 cm Bandeja 60x40 cm h2 cm</p>	T75E	170°	180°	18:00"	36
	T97E	180°	190°	18:00"	72
	T75G	180°		18:00"	36
	T97G	190°		18:00"	72

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

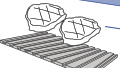
LASAGNE (fresco)
LASAGNE BOLOGNESE (fresh)
LASAGNES BOLOGNESE (frais)
LASARA (fresco) **E1**

 <p>800 Vaschetta in alluminio 22x18 cm Aluminium pan 22x18 cm Casseroles d'aluminium 22x18 cm Bandeja de aluminio 22x18 cm</p>	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


CANNELLONI (fresco)
STUFFED CANNELLONI (fresh)
CANNELLONI (frais)
CANELONES (fresco) **E2**

 <p>600 Vaschetta in alluminio 22x18 cm Aluminium pan 22x18 cm Casseroles d'aluminium 22x18 cm Bandeja de aluminio 22x18 cm</p>	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

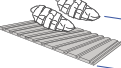
TAGLIATA DI MANZO (fresco)
BEEF TAGLIATA (fresh)
TAGLIATA DE BŒUF (frais)
CORTE DE NOVILLO (fresco) **E3**

 <p>600 Teglia rigata antiaderente GN 2/3 Ridged non-stick tray GN 2/3 Plaque striée anti-adhérente GN 2/3 Bandeja estrada antiadherente GN 2/3</p>	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


SCALOPPINE ALLA VALDOSTANA (fresco)
VALDOSTANA ESCALOPE (fresh)
ESCALOPES À LA VALDÔTAINE (frais)
ESCALOPAS A LA VALDOSTANA (fresco) **E4**

 <p>200 Teglia antiaderente Ø 28 cm h4 cm Anti-sticking pan Ø 28 cm h4 cm Casseroles anti-adhérentes Ø 28 cm h4 cm Bandeja antiadherente Ø 28 cm h4 cm</p>	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







































PETTO DI POLLO (fresco)
CHICKEN BREAST (fresh)
POULET CHASSEUR (frais)
PECHUGA DE POLLO (fresco) **E5**

 <p>150 Teglia rigata antiaderente GN 2/3 Ridged non-stick tray GN 2/3 Plaque striée anti-adhérente GN 2/3 Bandeja estrada antiadherente GN 2/3</p>	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

POLLO ALLA CACCIATORA (fresco)
CHICKEN CHASSEUR (fresh)
POULET CHASSEUR (frais)
POLLO A LA CAZADORA (fresco) **E6**

 <p>800 Teglia antiaderente Ø 28 cm h4 cm Anti-sticking pan Ø 28 cm h4 cm Casseroles anti-adhérentes Ø 28 cm h4 cm Bandeja antiadherente Ø 28 cm h4 cm</p>	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

		P60E - P80E	P120E			P60E - P80E	P120E	
Caratteristiche principali • Main features Caractéristiques principales • Haupteigenschaften		Modulare Modular Modulare Modular	●	●		Alimentazione elettrica Electric power Alimentation électrique Elektro-Anschluss	●	●
		Dimensioni esterne h18/30 (lpxh) External size h18/30 (wxdxh) Dimensions externes h18/30 (lpxh) Außenabmessungen h18/30 (btxh)	P60E: 97x129x37/49 P80E: 117x169x37/49	A: 161x106x40/52 B: 161x126x40/52 C: 161x166x40/52		Tipo di alimentazione Kind of power Type d'alimentation Phasen und Spannung	AC V 400 3N	AC V 400 3N
		Dimensioni interne h18 (lpxh) Internal size h18 (wxdxh) Dimensions internes h18 (lpxh) Innenabmessungen h18 (btxh)	P60E: 60x83x18 P80E: 80x125x18	A: 124x65x18 B: 124x85x18 C: 124x130x18		Potenza impegnata Maximum power Puissance nécessaire Max. Anschlusswert	P60E: 6,0 kW P80E: 8,5 kW	A: 8,6 kW B: 9,3 kW C: 11,5 kW
		Dimensioni interne h30 (lpxh) Internal size h30 (wxdxh) Dimensions internes h30 (lpxh) Innenabmessungen h30 (btxh)	P60E: 60x83x30 P80E: 80x125x30	A: 124x65x30 B: 124x85x30 C: 124x130x30		Consumo medio orario Average power cons. Consommation horaire moyenne Stromverbrauch	P60E: 3,0 kW/h P80E: 4,3 kW/h	A: 4,3 kW/h B: 4,7 kW/h C: 5,8 kW/h
		Piano in lamiera bugnata Embossed sheet deck Plan en tôle avec bossage Noppen-Stahlboden	●	●		Tempo di salita a 200°C Time for reaching 200°C Temps nécessaire pour atteindre 200°C Zeit bis zum Erreichen von 200°	25'	25'
Capacità • Productivity Capacité • Kapazität		N. teglie (60x40)/camera N. of trays (60x40)/deck N. de plateaux (60x40)/chamber N. Bleche (60x40)/Kammer	P60E: 2 P80E: 4	A: 3 B: 4 C: 6		Produzione teglie (60x40)/h Trays output (60x40)/h Production plateaux (60x40)/h Anzahl Bleche (60x40)/h	P60E: 6 P80E: 12	A: 9 B: 12 C: 18
Funzionalità • Functionality Fonctionnalité • Funktionalität		Frontale in acciaio inox Front side in stainless steel Côte frontal en acier inox Frontseite in Edelstahl	●	●		Cappa extra-large Extra-large hood Hotte extra-large Vergrößerte Haube	○	○
		Elemento decorativo per cappa Decorative element for hood Élément décoratif pour hotte Dekorelement für Haube	●	●		Cappa aspirante canalizzata Extracting vapour hood Hotte aspirante canalisée Dampfabzugshaube	○	○
		Gestione elettronica Electronic control Gestion électronique Elektronische Steuerung	●	●		Celle di lievitazione (h) Provers (h) Etuves (h) Gärschrank (h)	80	80
		Funzione Economy Economy function Fonction Energy Saving Energiesparfunktion	●	●		Celle di lievitazione con umidificatore (h) Provers with humidifier (h) Etuve avec roues (h) Gärraum mit Befeuchter (h)	60, 80	80
		Timer di accensione Switch on timer Temporisateur d'allumage Timer	●	●		Supporti (h) Supports (h) Supports (h) Untergestell (h)	40, 60, 80, 95	40, 60, 80, 95
		N. 20 programmi di cottura N. 20 cooking programs N. 20 programs de cuisson N. 20 Backensprogramme	●	●		Elemento distanziatore Spacer element Élément entretoise Grundplatte	○	○
		Ruote Castors Roues Räder	●	●		Kit unione sportelli Doors joining kit Kit union portes Türverbindungsset	-	○
		Doppia illuminazione interna protetta Double protected internal light Double éclairage interne protégé Geschützte Innendoppelbeleuchtung	●	●		Res. poten. cam. 30 cm Reinf. heat. 30 cm deck Rés. plus puissantes pour chambre 30 cm Verstärkte Widerstände für Backkammer 30 cm	○	○
		Vaporiera Steamer Vaporisateur Beschwadung	○	○		Heavy Duty Pack Heavy Duty Pack Heavy Duty Pack Heavy Duty Pack	○	○
		Vaporiera Plus Steamer Plus Vaporisateur Plus Beschwadung Plus	-	○		Guide portateglie Trayholder slides Guides porte-plateaux Blechschielen	●	●
		Refrattario + vaporiera Refractory deck + steamer Vaporisateur + sole de cuisson en refractaire Beschwadung + Schamottboden	○	○		Quadro elettrico unico One electric connection Tableau électrique unique Ein Stromanschluss	○	○
		Porta rinforzata Heavy duty door Porte renforcée Strapazierfähige Tür	●	●		Cappa acciaio inox Stainless steel hood Hotte en acier inox Haube aus Edelstahl	∅	∅
		Isolamento alta densità High density insulation Isolation à haute densité Hoheisolerungsichte	●	●		Mancorrente Door handle (optional) Poignée (sur demande) Griff (optional)	○	○



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.