



**serie**<sup>P</sup>  
**classic**  
electric pizza 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 pizzeria. 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 pizza 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 Pizzaoefen. 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 di série  
Griff standard



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

## Forni statici elettrici per pizzeria Electric pizza deck ovens Fours statiques électriques pour pizzeria Pizzaoefen mit Elektroanschluss

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.



# pizzeria tradizionale



Quando il meglio non è abbastanza c'è Amalfi. Costruito artigianalmente utilizzando i migliori componenti, ogni Amalfi prodotto viene curato come un pezzo unico. La camera totalmente in refrattario con le resistenze infilate all'interno una ad una conferiscono ad Amalfi una capacità di mantenimento della temperatura unica ed incomparabile ed una qualità di cottura apprezzata in tutto il mondo.

When the best is not enough here comes Amalfi. Craftmade, built with the best components, each Amalfi is produced as a unique piece. Deck entirely built in refractory brick and the heating elements inside the stone, allow an uncomparable temperature maintenance and a quality of baking very much appreciated all over the world.

Quand le meilleur ne suffit pas il y a Amalfi. Réalisé de façon artisanale, en adoptant les meilleurs composants, chaque four Amalfi est réalisé avec soin comme s'il s'agissait d'une pièce unique. La chambre, qui est totalement réalisée en réfractaire, avec résistances enfilées à l'intérieur une après l'autre, confère à Amalfi une capacité de maintien de la température unique et incomparable, ainsi qu'une qualité de cuisson appréciée dans le monde entier.

Wenn das Beste nicht genug ist, dann muss es ein Amalfi-Pizzaofen sein. Aus den besten Komponenten handwerklich gefertigt ist jeder Amalfi-Ofen ein Einzelstück. Die Backkammer ist komplett schamottiert und die Heizelemente innerhalb des Schamottsteinbodens erlauben eine unvergleichliche Temperaturstabilität und eine Backqualität, die überall auf der Welt geschätzt wird.

camera interamente in refrattario per un perfetto mantenimento della temperatura

baking chamber entirely in refractory brick for a perfect temperature maintenance

chambre totalement réalisée en réfractaire, pour un maintien parfait de la température

Backkammer komplett aus Schamottstein für eine optimale Temperaturstabilität



resistenze inserite nel refrattario per un maggior volano termico

built-in heating elements for a higher thermic flywheel  
résistances insérées dans le réfractaire pour un maintien thermique plus accru

Im Stein integrierte Heizelemente sorgen für ein optimales Temperaturverhalten und eine schnelle Aufwärmphase



# Amalfi

# pizzeria tradizionale

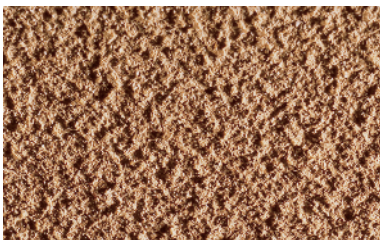
Amalfi è disponibile in 4 dimensioni ed una speciale versione vintage con un design più classico nel rispetto della tradizione, oltre ad una lunga lista di accessori per personalizzare il forno in accordo alle più diverse esigenze. Perché ogni Amalfi è unico, proprio come i nostri clienti.

Amalfi is available in 4 sizes and a special vintage version with a more classical design recalling tradition, in addition to a long list of accessories to customize the oven according to the different needs. Because each single Amalfi is unique, as anyone of our customers is.

Amalfi est disponible en 4 dimensions et une spécial version vintage avec un design plus classique dans le respect de la tradition, outre une longue liste d'accessoires pour personnaliser le four conformément à l'exigences les plus différentes. Parce que chaque Amalfi est unique, juste comme nos clients.

Den Amalfi-Ofen gibt es in 4 Größen und auch in einer speziellen Retro-Version. Eine breite Palette an Zubehörteilen macht es weiterhin möglich, den Ofen allen speziellen Bedingungen und Wünschen anzupassen. Jeder einzelne Amalfi-Ofen ist so individuell wie unsere Kunden.

una speciale bandella frontale contiene la fuoriuscita di calore in fase di apertura  
a special front blade avoids heat loss at each door opening  
une bande frontale spéciale sert à contenir la sortie de la chaleur lors de la phase d'ouverture  
Eine spezielle Frontblende verhindert den Wärmeverlust beim Öffnen der Tür



lo speciale trattamento del refrattario garantisce una perfetta uniformità di cottura  
the special refractory brick treatment allows a perfect even baking  
le traitement spécial du réfractaire garantit une uniformité de cuisson exceptionnelle  
Der speziell sandgestrahlte Schamottsteinboden ermöglicht sowohl das Backen direkt auf dem Stein als auch eine perfekte Gleichmäßigkeit beim Backen



## Amalfi vintage