

PIZZATECHNIK

4/4



Spiralteigknetmaschinen

4/5



Teigausrollmaschinen

4/5



Teigpressen

4/6



Elektro-Pizzaöfen
Serie iDeck

4/6



Elektro-Pizzaöfen
Serie iDeck DIGITAL

4/16



Elektro-Pizzaöfen
serieP

4/20



Elektro-Pizzaöfen
serieP AMALFI

4/22



Elektro-Pizzaöfen
serieP AMALFI - VINTAGE

4/24



Gas-Pizzaöfen
serieP

4/26



Elektro-Pizzaöfen
serieS

4/28



Elektro-Tunnelöfen
Serie T

4/30



Konvektionsofen
iBake 5TE

04

Spiralteigknetmaschinen 4/4

Teigausrollmaschinen 4/5

Teigpressen 4/5

Elektro-Pizzaöfen
Serie iDeck 4/6

Elektro-Pizzaöfen
Serie iDeck DIGITAL 4/6

Elektro-Pizzaöfen
serieP 4/16

Elektro-Pizzaöfen
serieP AMALFI 4/20

Elektro-Pizzaöfen
serieP AMALFI VINTAGE 4/22

Elektro-Pizzaöfen
serieS 4/24

Gas-Pizzaöfen
serieP P110G6 4/26

Elektro-Tunnelöfen
Serie T 4/28

Konvektionsofen
iBake 5TE 4/30

Der Einstieg in die Oberklasse: Serie iDeck und iDeck DIGITAL



Hervorragende Backresultate zum kleinen Preis: Die iDeck-Linie von Moretti ist die ideale Wahl für alle, die vor allem auch eine wirtschaftliche Lösung suchen.

Die Backkammern der iDeck-Öfen haben einen sandgestrahlten Schamottsteinboden - ideal für das Pizzabacken direkt auf dem Stein. Die Anordnung der Heizelemente garantiert eine stabile Temperaturverteilung. Das ermöglicht Backergebnisse in gleich bleibender, ausgezeichneter Qualität.

Viele Detailkomponenten aus der serieP von Moretti garantieren volle Zuverlässigkeit und lange Haltbarkeit.

Die verstärkte Isolierung sorgt für hohe Energieeffizienz.

Das ansprechende, moderne Design der iDeck-Öfen passt in jede Umgebung.



Breite Modellpalette - hohe Leistungen

Die Serie iDeck besteht aus zwei Modellvarianten – entweder mit mechanischer oder digitaler Steuerung.



Modelle PM und M DIGITAL



Modelle PD und D DIGITAL

Stundenleistung	Pizza 30 cm	Pizza 46 cm
PM/M DIGITAL 60.60	60	15
PM/M DIGITAL 65.105	90	30
PM/M DIGITAL 105.65	90	30
PM/MDIGITAL 105.105	135	60

Stundenleistung	Pizza 30 cm	Pizza 46 cm
PD/D DIGITAL 60.60	120	30
PD/D DIGITAL 65.105	180	60
PD/D DIGITAL 105.65	180	60
PD/D DIGITAL 105.105	270	120

Das Beste vom Besten: serieP AMALFI



Den High-End-Bereich der Pizzaöfen bieten die AMALFI-Modelle der serieP von Moretti Professional. Die handwerkliche Fertigung aus besten Bestandteilen macht aus jedem AMALFI-Ofen ein Einzelstück, das einen Restaurantbetreiber sein ganzes Berufsleben lang begleiten kann.

Die absolute Besonderheit der AMALFI-Öfen: Die Backkammer ist **komplett schamottiert** und die **Heizelemente liegen innerhalb des Steins**. Dadurch entsteht eine unvergleichliche Temperaturstabilität selbst bei häufiger Türöffnung.

Der Schamottstein ist sandgestrahlt. Dadurch vergrößert sich die Oberfläche und es kann ein gleichmäßigeres Backergebnis erzielt werden. Die nicht vollständig glatte Oberfläche hat einen weiteren, entscheidenden Vorteil: Die Pizzen bleiben daran nicht haften.

Das Ergebnis: Die ganz besondere Backqualität der AMALFI-Pizzaöfen, die weltweit geschätzt wird.

Außengehäuse aus Edelstahl

doppelte Isolierung mit Steinwolle

Tür und Türöffnungssystem in heavy duty-Ausführung

komplett schamottierte Backkammer, im Stein integrierte Heizelemente, sandgestrahlte Oberfläche des Schamottsteins

Gärschränke und offene Untergestelle jeweils mit vier Rädern, vordere mit Bremse

Standardausführung mit schwarz emaillierter Hauben-Dekorblende

elektronische Schalttafel mit separater Temperatureinstellung für Ober- und Unterhitze, Start-up-Timer und Energiesparfunktion

geschützt installierte Innenbeleuchtung

Glasscheibe im Bedarfsfall problemlos austauschbar

modulare Bauweise der serieP Amalfi-Öfen, immer bestehend aus:
 1 x Haube
 1 bis 3 x Backkammern
 1 x Base (Grundplatte)
 optional:
 1 x Untergestell oder Gärraum
 Haube und Base sind zur Montage zwingend erforderlich, jedoch nicht im Lieferumfang enthalten



serie P AMALFI VINTAGE
 Der AMALFI-Ofen mit dem besonderen, klassischen Design verleiht jedem Restaurant eine traditionelle Note



Eine spezielle (abnehmbare) Frontblende reduziert den Wärmeverlust bei Türöffnung



Im Stein integrierte Heizelemente = optimale Temperaturverteilung
 Max. Temperatur: +450 °C



Spiralteigknetmaschine Modell iM 12 - 44
Ausstattung mit Rädern, Timer,
1 Knetgeschwindigkeit
in verschiedenen Leistungsstufen

Moretti-Spiralteigknetmaschine Serie iMix

Ausstattung mit 1 Knetgeschwindigkeit, in 6 verschiedenen Größen

	iM 8 - iMix	iM 12 - iMix	iM 18 - iMix
	Ausstattung mit Rädern, Timer, 1 Knetgeschwindigkeit für bis zu 8 kg Teig	Ausstattung mit Rädern, Timer, 1 Knetgeschwindigkeit für bis zu 12 kg Teig	Ausstattung mit Rädern, Timer, 1 Knetgeschwindigkeit für bis zu 18 kg Teig
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (BxTxH)	280 x 543 x 547	350 x 664 x 680	380 x 680 x 680
LEISTUNGSDATEN			
Fassungs- vermögen	8 kg	12 kg	18 kg
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert Elektro	0,37 kW / 230 V / 3 / 50 Hz	0,75 kW / 400 V / 3 / 50 Hz	0,75 kW / 400 V / 3 / 50 Hz
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	493100000	493100400	493101000
Verkaufspreis	1.183,00 €	1.506,00 €	1.607,00 €

	iM 25 - iMix	iM 38 - iMix	iM 44 - iMix
	mit Rädern, Timer, 1 Knetgeschwindigkeit für bis zu 25 kg Teig	mit Rädern, Timer, 1 Knetgeschwindigkeit für bis zu 38 kg Teig	mit Rädern, Timer, 1 Knetgeschwindigkeit für bis zu 44 kg Teig
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (BxTxH)	430 x 748 x 760	450 x 805 x 760	530 x 831 x 760
LEISTUNGSDATEN			
Fassungs- vermögen	25 kg	38 kg	44 kg
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert Elektro	1,1 kW / 400 V / 3 / 50 Hz	1,5 kW / 400 V / 3 / 50 Hz	1,5 kW / 400 V / 3 / 50 Hz
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	493101600	493102100	493102700
Verkaufspreis	1.873,00 €	2.185,00 €	2.371,00 €



Moretti-Spiralteigknetmaschine Serie iMix R 2V

Ausstattung mit 2 Knetgeschwindigkeiten, mit hochklappbarem Kopf, in drei verschiedenen Größen

	iM R 25/2V - iMix	iM R 38/2V - iMix	iM R 44/2V - iMix
	mit Rädern, Timer, 2 Knetgeschwindigkeiten, hochklappbarem Kopf, für bis zu 25 kg Teig	mit Rädern, Timer, 2 Knetgeschwindigkeiten, hochklappbarem Kopf, für bis zu 38 kg Teig	mit Rädern, Timer, 2 Knetgeschwindigkeiten, hochklappbarem Kopf, für bis zu 44 kg Teig
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (BxTxH)	450 x 750 x 777	500 x 810 x 777	550 x 825 x 777
LEISTUNGSDATEN			
Fassungs- vermögen	25 kg	38 kg	44 kg
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert Elektro	1,4 kW / 400 V / 3 / 50 Hz	2,2 kW / 400 V / 3 / 50 Hz	2,2 kW / 400 V / 3 / 50 Hz
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	493104600	493104638	493104644
Verkaufspreis	2.594,00 €	2.913,00 €	3.102,00 €

i Das Moretti-Pizzatechnikprogramm finden Sie im Internet unter
<http://www.nordcap.de/produkte/kochtechnik/pizzatechnik/>



Moretti-Teigausrollmaschinen iF 40P zur Herstellung von rechteckigen Teigen 40 cm



Moretti-Teigausrollmaschinen Serie iF zur Herstellung von runden Teigen, je nach Modell in verschiedenen Größen



Teigpresse iP mechanisch, für runde Teige 33 cm oder 45 cm

Moretti-Teigausrollmaschine Serie iF

je nach Modell zur Herstellung von runden/ eckigen Teigen in verschiedenen Größen

	iF 30 - iRoll für runde Teige ø 30 cm	iF 40 - iRoll für runde Teige ø 40 cm	iF 40P - iRoll für rechteckige Teige 40 cm
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (BxTxH)	420 x 450 x 650	520 x 450 x 712	520 x 450 x 750
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert Elektro	230 V / 1N / 50 Hz	0,35 kW / 230 V / 1N / 50 Hz	0,35 kW / 230 V / 1N / 50 Hz
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	493200000	493200200	493200400
Verkaufspreis	1.630,00 €	1.790,00 €	1.945,00 €
SONDERZUBEHÖR			Artikel-Nr. Preis in €
Fußpedal			493330000 81,00

Moretti-Teigpresse Serie iP

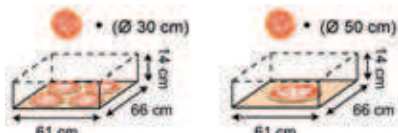
mechanisch, zur Herstellung von runden Teige 30 oder 45 cm

	iP 33 - iRoll mechanisch, für runde Teige ø 33 cm	iP 45 - iRoll mechanisch, für runde Teige ø 45 cm
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (BxTxH)	425 x 540 x 750	575 x 650 x 750
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert Elektro	3,6 kW / 400 V / 3N / 50 Hz, 60 Hz	5,6 kW / 400 V / 3N / 50 Hz, 60 Hz
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	493030030	493030040
Verkaufspreis	3.752,00 €	4.781,00 €

i Das Moretti-Pizzatechnikprogramm finden Sie im Internet unter <http://www.nordcap.de/produkte/kochtechnik/pizzatechnik/>



iDeck PM 60.60



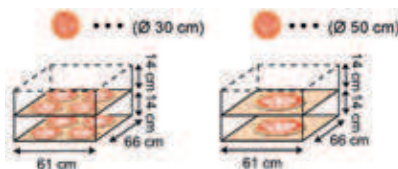
Fassungsvermögen



Variante DIGITAL: mit elektronischem Bedienfeld (belüftet), 2 Temperaturfühler zur gradgenauen Steuerung der Ober- und Unterhitze



iDeck PD 60.60



Fassungsvermögen

Moretti Elektro-Pizzaofen Serie iDeck 60.60 oder iDeck 60.60 DIGITAL

Ausstattung wahlweise mit 1 oder 2 Backkammern

- Moretti Elektro-Pizzaöfen Serie iDeck 60.60 + **DIGITAL**
- Ausführung mit einer Backkammer (PM 60.60) für 4 Pizzen mit Ø 30 cm
- Ausführung mit zwei Backkammern (PD 60.60) für 4+4 Pizzen mit Ø 30 cm
- hell ausgeleuchtete Backkammer mit Schamottsteinboden
- direkt unterhalb des Bodens verstärkte Heizelemente
- verstärkte Energiespar-Isolierung, nach außen zusätzlich hitzeisoliert
- maximale Arbeitstemperatur bis zu 450 °C, getrennt für Ober- und Unterhitze über Thermostat, je Backkammer mechanisch regelbar
- **DIGITAL** mit elektronischem Bedienfeld (belüftet), zur gradgenauen Steuerung der Ober- und Unterhitze, 2 Temperaturfühler je Kammer für beste Backergebnisse durch den Abgleich der Temperatur
- Thermometer zum berührungslosen Abgleich der Temperatur in der Kammer
- mechanische Steuerung für Start/ Stopp, Licht, Ober-/ Unterhitze
- **DIGITAL** mit elektronischer Steuerung für Start/ Stopp, Licht, Ober-/ Unterhitze
- stoßgeschützt eingebaute Innenbeleuchtung
- Edelstahl-Ofenklappe mit Edelstahlgriff und stabilem, federgestütztem Türöffnungssystem
- Außengehäuse aus Edelstahl mit modernen Design-Elementen
- empfohlener Anschlusswert 400 V

Moretti Elektro-Pizzaofen Serie iDeck 60.60 oder iDeck 60.60 DIGITAL

Ausstattung wahlweise mit 1 oder 2 Backkammern

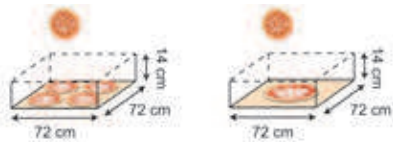
	iDeck PM 60.60 1 Backkammer, für 4 Pizzen Ø 30 cm	iDeck PD 60.60 2 Backkammern, für 4 und 4 Pizzen Ø 30 cm	iDeck M 60.60 DIGITAL 1 Backkammer, für 4 Pizzen Ø 30 cm	iDeck D 60.60 DIGITAL 2 Backkammern, für 4 und 4 Pizzen Ø 30 cm
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	850 x 921 x 363	850 x 921 x 660	850 x 991 x 363	850 x 991 x 660
innen (B x T x H)	610 x 660 x 140	610 x 660 x 140	610 x 660 x 140	610 x 660 x 140
Tiefe bei geöffnet. Klappe	1109	1109	1145	1145
Höhe mit Zugunterbrecher	463	760	469	760
LEISTUNGSDATEN				
Fassungsvermögen	4 Pizzen mit Ø 30 cm 1 Pizza mit Ø 50 cm 1 Pizzableche 600 x 400 mm	4+4 Pizzen mit Ø 30 cm 1+1 Pizza mit Ø 50 cm 2 Pizzableche 600 x 400 mm	4 Pizzen mit Ø 30 cm 1 Pizza mit Ø 50 cm 1 Pizzableche 600 x 400 mm	4+4 Pizzen mit Ø 30 cm 1+1 Pizza mit Ø 50 cm 2 Pizzableche 600 x 400 mm
TECHNISCHE DATEN				
Energieverbrauch	2,1 kWh	4,2 kWh	2,1 kWh	4,2 kWh
Energieart	Elektro	Elektro	Elektro	Elektro
Anschlusswert Elektro	4,2 kW / 400 V / 3N / 50 Hz, 60 Hz	8,4 kW / 400 V / 3N / 50 Hz, 60 Hz	4,2 kW / 400 V / 3N / 50 Hz, 60 Hz	8,4 kW / 400 V / 3N / 50 Hz, 60 Hz
TEMPERATURANGABEN				
Arbeitstemperatur	50 bis 450 °C			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	93 kg / 80 kg	147 kg / 133 kg	93 kg / 80 kg	147 kg / 133 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Edelstahl			
innen	verzinktes Stahlblech, Backkammer mit Schamottsteinboden			
BESTELINFOS				
Artikel-Nr.	493060060100-I	493060060200-I	493060060111	493060060222
Verkaufspreis	1.709,00 €	2.798,00 €	2.278,00 €	3.788,00 €
SONDERZUBEHÖR				
Abdeckhaube K 60.60, passend zu Serie iDeck 60.60			Artikel-Nr. 493060060250	Preis in € 240,00
Gärschrank L 60.60-70, mit 3 Paar Backblechträgerschienen und Rädern, passend zu Serie iDeck 60.60, BxTxH in mm: 850 x 840 x 700, Anschluss: 1,5 kW / 230 V / 1N / 50 Hz			493060060700	1.453,00
Gärschrank L 60.60-100, mit 5 Paar Backblechträgerschienen und Rädern, passend zu Serie iDeck 60.60, BxTxH in mm: 850 x 840 x 1000, Anschluss: 1,5 kW / 230 V / 1N / 50 Hz			493060060800	1.552,00
Untergestell S-PT 60.60-70, mit 3 Paar Backblechträgerschienen und Rädern, passend zu Serie iDeck 60.60, BxTxH in mm: 850 x 840 x 705			493060060171	740,00
Untergestell S-PT 60.60-100, mit 5 Paar Backblechträgerschienen und Rädern, passend zu Serie iDeck 60.60, BxTxH in mm: 850 x 840 x 1005			493060060173	858,00
Stapelkit 60.60, für zwei Backkammern iDeck PM 60.60 übereinander			493KIT6060	108,00



i Planungsdaten, CAD-Zeichnungen und Prospekte finden Sie im Internet unter <http://www.nordcap.de/produkte/kochtechnik/pizzatechnik>



iDeck PM 72.72



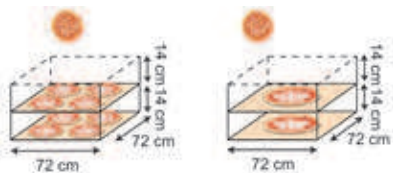
iDeck PM 72.72



Variante DIGITAL: mit elektronischem Bedienfeld (belüftet), 2 Temperaturfühler zur gradgenauen Steuerung der Ober- und Unterhitze



iDeck PD 72.72



iDeck PD 72.72

Moretti Elektro-Pizzaofen Serie iDeck 72.72 oder iDeck 72.72 DIGITAL

Ausstattung wahlweise mit 1 oder 2 Backkammern

- Moretti Elektro-Pizzaöfen Serie iDeck 72.72 + **DIGITAL**
- Ausführung mit einer Backkammer (PM 72.72) für 4 Pizzen mit Ø 35 cm
- Ausführung mit zwei Backkammern (PD 72.72) für 4+4 Pizzen mit Ø 35 cm
- hell ausgeleuchtete Backkammer mit Schamottsteinboden
- direkt unterhalb des Bodens verstärkte Heizelemente
- verstärkte Energiespar-Isolierung, nach außen zusätzlich hitzeisoliert
- maximale Arbeitstemperatur bis zu 450 °C, getrennt für Ober- und Unterhitze über Thermostat, je Backkammer mechanisch regelbar
- **DIGITAL** mit elektronischem Bedienfeld (belüftet), zur gradgenauen Steuerung der Ober- und Unterhitze, 2 Temperaturfühler je Kammer für beste Backergebnisse durch den Abgleich der Temperatur
- Thermometer zum berührungslosen Abgleich der Temperatur in der Kammer
- mechanische Steuerung für Start/ Stopp, Licht, Ober-/ Unterhitze
- **DIGITAL** mit elektronischer Steuerung für Start/ Stopp, Licht, Ober-/ Unterhitze
- stoßgeschützt eingebaute Innenbeleuchtung
- Edelstahl-Ofenklappe mit Edelstahlgriff und stabilem, federgestütztem Türöffnungssystem
- Außengehäuse aus Edelstahl mit modernen Design-Elementen
- empfohlener Anschlusswert 400 V

Moretti Elektro-Pizzaofen Serie iDeck 72.72 oder iDeck 72.72 DIGITAL

Ausstattung wahlweise mit 1 oder 2 Backkammern

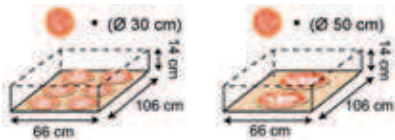
	iDeck PM 72.72 1 Backkammer, für 4 Pizzen Ø 35 cm	iDeck PD 72.72 2 Backkammern, für 4 und 4 Pizzen Ø 35 cm	iDeck M 72.72 DIGITAL 1 Backkammer, für 4 Pizzen Ø 35 cm	iDeck D 72.72 DIGITAL 2 Backkammern, für 4 und 4 Pizzen Ø 35 cm	
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	988 x 1082 x 363	988 x 1082 x 660	988 x 1152 x 363	988 x 1152 x 660	
innen (B x T x H)	720 x 720 x 140	720 x 720 x 140	720 x 720 x 140	720 x 720 x 140	
Tiefe bei geöffnet. Klappe	1282	1282	1352	1352	
Höhe mit Zugunterbrecher	463	760	463	760	
LEISTUNGSDATEN					
Fassungsvermögen	4 Pizzen mit Ø 35 cm 1 Pizzen mit Ø 45 cm 1 Pizzableche 600 x 400 mm	4+4 Pizzen mit Ø 35 cm 1+1 Pizzen mit Ø 45 cm 2 Pizzableche 600 x 400 mm	4 Pizzen mit Ø 35 cm 1 Pizzen mit Ø 45 cm 1 Pizzableche 600 x 400 mm	4+4 Pizzen mit Ø 35 cm 1+1 Pizzen mit Ø 45 cm 2 Pizzableche 600 x 400 mm	
TECHNISCHE DATEN					
Energieverbrauch	3 kWh	6 kWh	3 kWh	6 kWh	
Energieart	Elektro	Elektro	Elektro	Elektro	
Anschlusswert Elektro	6 kW / 400 V / 3N / 50 Hz, 60 Hz	12 kW / 400 V / 3N / 50 Hz, 60 Hz	6 kW / 400 V / 3N / 50 Hz, 60 Hz	12 kW / 400 V / 3N / 50 Hz, 60 Hz	
TEMPERATURANGABEN					
Arbeitstemperatur	50 bis 450 °C				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto / Netto	126 kg / 105 kg	198 kg / 175 kg	126 kg / 105 kg	198 kg / 175 kg	
VERKLEIDUNG					
außen	Edelstahl				
innen	verzinktes Stahlblech, Backkammer mit Schamottsteinboden				
BESTELINFOS					
Artikel-Nr.	493072072100-I	493072072200-I	493072072111	493072072222	
Verkaufspreis	2.139,00 €	3.442,00 €	2.615,00 €	4.170,00 €	
SONDERZUBEHÖR				Artikel-Nr.	Preis in €
Abdeckhaube K 72.72, passend zu Serie iDeck 72.72				493072072250	346,00
Gärschrank L 72.72-100, mit 5 Paar Backblechträgerschienen und Rädern, passend zu Serie iDeck 72.72, BxTxH in mm: 988 x 947 x 1000, Anschluss: 1,5 kW / 230 V / 1N / 50 Hz				493072072800	1.585,00
Untergestell S 72.72/70, mit 3 Paar Backblechträgerschienen und Rädern, passend zu Serie iDeck 72.72, BxTxH in mm: 988 x 947 x 710				493072072171	712,00
Untergestell S-PT 72.72/100, mit 5 Paar Backblechträgerschienen und Rädern, passend zu Serie iDeck 72.72, BxTxH in mm: 988 x 940 x 1010				493072072173	822,00
Stapelkit 72.72, für zwei Backkammern iDeck PM 72.72 übereinander				493KIT7272	323,00



i Planungsdaten, CAD-Zeichnungen und Prospekte finden Sie im Internet unter <http://www.nordcap.de/produkte/kochtechnik/pizzatechnik>



iDeck PM 65.105



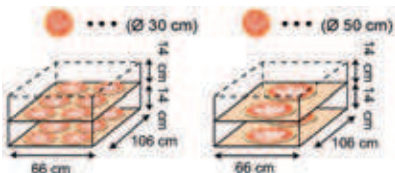
Fassungsvermögen



Variante DIGITAL: mit elektronischem Bedienfeld (belüftet), 2 Temperaturfühler zur gradgenauen Steuerung der Ober- und Unterhitze



iDeck PD 65.105



Fassungsvermögen

Moretti Elektro-Pizzaofen Serie iDeck 65.105 oder iDeck 65.105 DIGITAL

Ausstattung wahlweise mit 1 oder 2 Backkammern

- Moretti Elektro-Pizzaöfen Serie iDeck 65.105 + **DIGITAL**
- Ausführung mit einer Backkammer (PM 65.105) für 6 Pizzen mit Ø 35 cm
- Ausführung mit zwei Backkammern (PD 65.105) für 6+6 Pizzen mit Ø 35 cm
- hell ausgeleuchtete Backkammer mit Schamottsteinboden
- direkt unterhalb des Bodens verstärkte Heizelemente
- verstärkte Energiespar-Isolierung, nach außen zusätzlich hitzeisoliert
- maximale Arbeitstemperatur bis zu 450 °C, getrennt für Ober- und Unterhitze über Thermostat, je Backkammer mechanisch regelbar
- **DIGITAL** mit elektronischem Bedienfeld (belüftet), zur gradgenauen Steuerung der Ober- und Unterhitze, 2 Temperaturfühler je Kammer für beste Backergebnisse durch den Abgleich der Temperatur
- Thermometer zum berührungslosen Abgleich der Temperatur in der Kammer
- mechanische Steuerung für Start/ Stopp, Licht, Ober-/ Unterhitze
- **DIGITAL** mit elektronischer Steuerung für Start/ Stopp, Licht, Ober-/ Unterhitze
- stoßgeschützt eingebaute Innenbeleuchtung
- Edelstahl-Ofenklappe mit Edelstahlgriff und stabilem, federgestütztem Türöffnungssystem
- Außengehäuse aus Edelstahl mit modernen Design-Elementen
- empfohlener Anschlusswert 400 V

Moretti Elektro-Pizzaofen Serie iDeck 65.105 oder iDeck 65.105 DIGITAL

Ausstattung wahlweise mit 1 oder 2 Backkammern

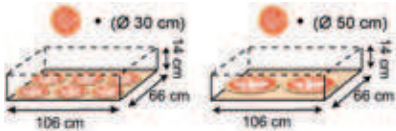
	iDeck PM 65.105 1 Backkammer, für 6 Pizzen Ø 30 cm	iDeck PD 65.105 2 Backkammern, für 6 und 6 Pizzen Ø 30 cm	iDeck M 65.105 DIGITAL 1 Backkammer, für 6 Pizzen Ø 30 cm	iDeck D 65.105 DIGITAL 2 Backkammern, für 6 und 6 Pizzen Ø 30 cm	
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	924 x 1425 x 363	924 x 1425 x 660	924 x 1495 x 363	924 x 1495 x 660	
innen (B x T x H)	660 x 1056 x 140	660 x 1056 x 140	660 x 1056 x 140	660 x 1056 x 140	
Tiefe bei geöffnet. Klappe	1625	1625	1695	1695	
Höhe mit Zugunterbrecher	463	760	463	760	
LEISTUNGSDATEN					
Fassungsvermögen	6 Pizzen mit Ø 30 cm 2 Pizzen mit Ø 50 cm 2 Pizzableche 600 x 400 mm	6+6 Pizzen mit Ø 30 cm 2+2 Pizzen mit Ø 50 cm 2+2 Pizzableche 600 x 400 mm	6 Pizzen mit Ø 30 cm 2 Pizzen mit Ø 50 cm 2 Pizzableche 600 x 400 mm	6+6 Pizzen mit Ø 30 cm 2+2 Pizzen mit Ø 50 cm 2+2 Pizzableche 600 x 400 mm	
TECHNISCHE DATEN					
Energieverbrauch	3,8 kWh	7,7 kWh	3,8 kWh	7,7 kWh	
Energieart	Elektro	Elektro	Elektro	Elektro	
Anschlusswert Elektro	7,7 kW / 400 V / 3N / 50 Hz, 60 Hz	15,4 kW / 400 V / 3N / 50 Hz, 60 Hz	7,7 kW / 400 V / 3N / 50 Hz, 60 Hz	15,4 kW / 400 V / 3N / 50 Hz, 60 Hz	
TEMPERATURANGABEN					
Arbeitstemperatur	50 bis 450 °C				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto / Netto	139 kg / 118 kg	231 kg / 208 kg	139 kg / 118 kg	231 kg / 208 kg	
VERKLEIDUNG					
außen	Edelstahl				
innen	verzinktes Stahlblech, Backkammer mit Schamottsteinboden				
BESTELINFOS					
Artikel-Nr.	493065105100-I	493065105200-I	493065105111	493065105222	
Verkaufspreis	2.534,00 €	4.188,00 €	3.292,00 €	5.232,00 €	
SONDERZUBEHÖR				Artikel-Nr.	Preis in €
Abdeckhaube K 65.105, passend zu Serie iDeck 65.105				493065105250	473,00
Gärschrank L 65.105/100, mit 5 Paar Backblechträgerschienen und Rädern, passend zu Serie iDeck 65.105, BxTxH in mm: 920 x 1290 x 1000, Anschluss: 1,5 kW / 230 V / 1N / 50 Hz				493065105600	1.778,00
Untergestell S-PT 65.105/100, mit 3 Paar Backblechträgerschienen und Rädern, passend zu Serie iDeck PM 65.105, BxTxH in mm: 920 x 1290 x 1010				493065105173	768,00
Untergestell S-PT 65.105/70, mit 2 Paar Backblechträgerschienen und Rädern passend zu Serie iDeck 65.105, BxTxH in mm: 920 x 1290 x 710				493065105171	710,00
Stapelkit 65.105, für zwei Backkammern iDeck PM 65.105 übereinander				493KIT65105	323,00



i Planungsdaten, CAD-Zeichnungen und Prospekte finden Sie im Internet unter <http://www.nordcap.de/produkte/kochtechnik/pizzatechnik>



iDeck PM 105.65



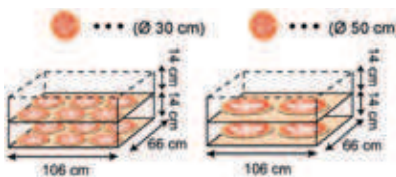
Fassungsvermögen



Variante DIGITAL: mit elektronischem Bedienfeld (belüftet), 2 Temperaturfühler zur gradgenauen Steuerung der Ober- und Unterhitze



iDeck PD 105.65



Fassungsvermögen

Moretti Elektro-Pizzaofen Serie iDeck 105.65 oder iDeck 105.65 DIGITAL

Ausstattung wahlweise mit 1 oder 2 Backkammern

- Moretti Elektro-Pizzaöfen Serie iDeck 105.65 + **DIGITAL**
- Ausführung mit einer Backkammer (PM 105.65) für 6 Pizzen mit Ø 35 cm
- Ausführung mit zwei Backkammern (PD 105.65) für 6+6 Pizzen mit Ø 35 cm
- hell ausgeleuchtete Backkammer mit Schamottsteinboden
- direkt unterhalb des Bodens verstärkte Heizelemente
- verstärkte Energiespar-Isolierung, nach außen zusätzlich hitzeisoliert
- maximale Arbeitstemperatur bis zu 450 °C, getrennt für Ober- und Unterhitze über Thermostat, je Backkammer mechanisch regelbar
- **DIGITAL** mit elektronischem Bedienfeld (belüftet), zur gradgenauen Steuerung der Ober- und Unterhitze, 2 Temperaturfühler je Kammer für beste Backergebnisse durch den Abgleich der Temperatur
- Thermometer zum berührungslosen Abgleich der Temperatur in der Kammer
- mechanische Steuerung für Start/ Stopp, Licht, Ober-/ Unterhitze
- **DIGITAL** mit elektronischer Steuerung für Start/ Stopp, Licht, Ober-/ Unterhitze
- stoßgeschützt eingebaute Innenbeleuchtung
- Edelstahl-Ofenklappe mit Edelstahlgriff und stabilem, federgestütztem Türöffnungssystem
- Außengehäuse aus Edelstahl mit modernen Design-Elementen
- empfohlener Anschlusswert 400 V

Moretti Elektro-Pizzaofen Serie iDeck 105.65 oder iDeck 105.65 DIGITAL

Ausstattung wahlweise mit 1 oder 2 Backkammern

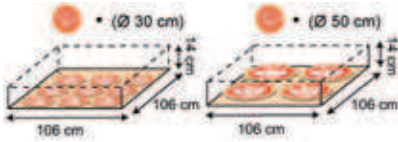
	iDeck PM 105.65 1 Backkammer, für 6 Pizzen Ø 30 cm	iDeck PD 105.65 2 Backkammern, für 6 und 6 Pizzen Ø 30 cm	iDeck M 105.65 DIGITAL 1 Backkammer, für 6 Pizzen Ø 30 cm	iDeck D 105.65 DIGITAL 2 Backkammern, für 6 und 6 Pizzen Ø 30 cm	
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	1320 x 1025 x 363	1320 x 1025 x 660	1320 x 1095 x 363	1320 x 1095 x 660	
innen (B x T x H)	1060 x 660 x 140	1060 x 660 x 140	1060 x 660 x 140	1060 x 660 x 140	
Tiefe bei geöffnet. Klappe	1225	1225	1295	1295	
Höhe mit Zugunterbrecher	463	760	463	760	
LEISTUNGSDATEN					
Fassungsvermögen	6 Pizzen mit Ø 30 cm 2 Pizzen mit Ø 50 cm 2 Pizzableche 600 x 400 mm	6+6 Pizzen mit Ø 30 cm 2+2 Pizzen mit Ø 50 cm 2+2 Pizzableche 600 x 400 mm	6 Pizzen mit Ø 30 cm 2 Pizzen mit Ø 50 cm 2 Pizzableche 600 x 400 mm	6+6 Pizzen mit Ø 30 cm 2+2 Pizzen mit Ø 50 cm 2+2 Pizzableche 600 x 400 mm	
TECHNISCHE DATEN					
Energieverbrauch	4,1 kWh	8,2 kWh	4,1 kWh	8,2 kWh	
Energieart	Elektro	Elektro	Elektro	Elektro	
Anschlusswert Elektro	8,2 kW / 400 V / 3N / 50 Hz, 60 Hz	16,3 kW / 400 V / 3N / 50 Hz, 60 Hz	8,2 kW / 400 V / 3N / 50 Hz, 60 Hz	16,3 kW / 400 V / 3N / 50 Hz, 60 Hz	
TEMPERATURANGABEN					
Arbeitstemperatur	50 bis 450 °C				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto / Netto	144 kg / 123 kg	223 kg / 200 kg	144 kg / 123 kg	223 kg / 200 kg	
VERKLEIDUNG					
außen:	Edelstahl				
innen:	verzinktes Stahlblech, Backkammer mit Schamottsteinboden				
BESTELINFOS					
Artikel-Nr.	493105065100-I	493105065200-I	493105065111	493105065222	
Verkaufspreis	2.758,00 €	4.407,00 €	3.451,00 €	5.835,00 €	
SONDERZUBEHÖR				Artikel-Nr.	Preis in €
Abdeckhaube K 105.65, passend zu Serie iDeck 105.65				493105065250	473,00
Gärschrank L 105.65-100, mit 5 Paar Backblechträgerschienen und Rädern, passend zu Serie iDeck 105.65, BxTxH in mm: 1320 x 890 x 1000, Anschluss: 1,5 kW / 230 V / 1N / 50 Hz				493105065600	1.778,00
Untergestell S-PT 105.65-105, mit 6 Paar Backblechträgerschienen und Rädern, passend zu Serie iDeck 105.65, BxTxH in mm: 1320 x 890 x 1010				493105065173	940,00
Untergestell S-PT 105.65-70, mit 4 Paar Backblechträgerschienen und Rädern, passend zu Serie iDeck 105.65, BxTxH in mm: 1320 x 890 x 710				493105065171	825,00
Stapelkit 105.65, für zwei Backkammern iDeck PM 105.65 übereinander				493KIT10565	323,00



i Planungsdaten, CAD-Zeichnungen und Prospekte finden Sie im Internet unter <http://www.nordcap.de/produkte/kochtechnik/pizzatechnik>



iDeck PM 105.105



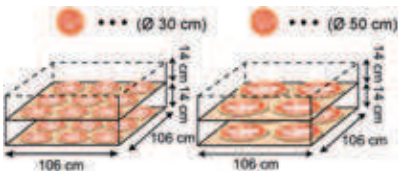
Fassungsvermögen



Variante DIGITAL: mit elektronischem Bedienfeld (belüftet), 2 Temperaturfühler zur gradgenauen Steuerung der Ober- und Unterhitze



iDeck PD 105.105



Fassungsvermögen

Moretti Elektro-Pizzaöfen Serie iDeck 105.105 oder Serie iDeck 105.105 DIGITAL

Ausstattung wahlweise mit 1 oder 2 Backkammern

- Moretti Elektro-Pizzaöfen Serie iDeck 105.105 + **DIGITAL**
- Ausführung mit einer Backkammer (PM 105.105) für 9 Pizzen mit Ø 35 cm
- Ausführung mit zwei Backkammern (PD 105.105) für 9+9 Pizzen mit Ø 35 cm
- hell ausgeleuchtete Backkammer mit Schamottsteinboden
- direkt unterhalb des Bodens verstärkte Heizelemente
- verstärkte Energiespar-Isolierung, nach außen zusätzlich hitzeisoliert
- maximale Arbeitstemperatur bis zu 450 °C, getrennt für Ober- und Unterhitze über Thermostat, je Backkammer mechanisch regelbar
- **DIGITAL** mit elektronischem Bedienfeld (belüftet), zur gradgenauen Steuerung der Ober- und Unterhitze, 2 Temperaturfühler je Kammer für beste Backergebnisse durch den Abgleich der Temperatur
- Thermometer zum berührungslosen Abgleich der Temperatur in der Kammer
- mechanische Steuerung für Start/ Stopp, Licht, Ober-/ Unterhitze
- **DIGITAL** mit elektronischer Steuerung für Start/ Stopp, Licht, Ober-/ Unterhitze
- stoßgeschützt eingebaute Innenbeleuchtung
- Edelstahl-Ofenklappe mit Edelstahlgriff und stabilem, federgestütztem Türöffnungssystem
- Außengehäuse aus Edelstahl mit modernen Design-Elementen
- empfohlener Anschlusswert 400 V

Moretti Elektro-Pizzaofen Serie iDeck 105.105 oder Serie iDeck 105.105 DIGITAL

Ausstattung wahlweise mit 1 oder 2 Backkammern

	iDeck PM 105.105 1 Backkammer, für 9 Pizzen Ø 30 cm	iDeck PD 105.105 2 Backkammern, für 9 und 9 Pizzen Ø 30 cm	iDeck M 105.105 DIGITAL 1 Backkammer, für 9 Pizzen Ø 30 cm	iDeck D 105.105 DIGITAL 2 Backkammern, für 9 und 9 Pizzen Ø 30 cm	
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	1320 x 1425 x 363	1320 x 1425 x 660	1320 x 1495 x 363	1320 x 1495 x 660	
innen (B x T x H)	1060 x 1060 x 140	1060 x 1060 x 140	1060 x 1060 x 140	1060 x 1060 x 140	
Tiefe bei geöffnet. Klappe	1625	1625	1695	1695	
Höhe mit Zugunterbrecher	463	760	463	760	
LEISTUNGSDATEN					
Fassungsvermögen	9 Pizzen mit Ø 30 cm 4 Pizzen mit Ø 50 cm 2 Pizzableche 600 x 400 mm	9+9 Pizzen mit Ø 30 cm 4+4 Pizzen mit Ø 50 cm 2+2 Pizzableche 600 x 400 mm	9 Pizzen mit Ø 30 cm 4 Pizzen mit Ø 50 cm 2 Pizzableche 600 x 400 mm	9+9 Pizzen mit Ø 30 cm 4+4 Pizzen mit Ø 50 cm 2+2 Pizzableche 600 x 400 mm	
TECHNISCHE DATEN					
Energieverbrauch	5,8 kWh	11,6 kWh	5,8 kWh	11,6 kWh	
Energieart	Elektro	Elektro	Elektro	Elektro	
Anschlusswert Elektro	11,6 kW / 400 V / 3N / 50 Hz, 60 Hz	23,1 kW / 400 V / 3N / 50 Hz, 60 Hz	11,6 kW / 400 V / 3N / 50 Hz, 60 Hz	23,1 kW / 400 V / 3N / 50 Hz, 60 Hz	
TEMPERATURANGABEN					
Arbeitstemperatur	50 bis 450 °C				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto / Netto	187 kg / 164 kg	307 kg / 282 kg	187 kg / 164 kg	307 kg / 282 kg	
VERKLEIDUNG					
außen	Edelstahl				
innen	verzinktes Stahlblech, Backkammer mit Schamottsteinboden				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	493105105100-I	493105105200-I	493105105111	493105105222	
Verkaufspreis	3.362,00 €	5.555,00 €	4.655,00 €	7.903,00 €	
SONDERZUBEHÖR				Artikel-Nr.	Preis in €
Abdeckhaube K 105.105, passend zu Serie iDeck 105.105				493105105250	589,00
Gärschrank L 105.105-100, mit 5 Paar Backblechträgerschienen und Rädern, passend zu Serie iDeck 105.105, BxTxH in mm: 1320 x 1290 x 1000, Anschluss: 1,5 kW / 230 V / 1N / 50 Hz				493105105600	2.064,00
Untergestell S-PT 105.105-100, mit 6 Paar Backblechträgerschienen und Rädern, passend zu Serie iDeck 105.105, BxTxH in mm: 1320 x 1290 x 1010				493105105173	1.093,00
Untergestell S-PT 105.105-70, mit 4 Paar Backblechträgerschienen und Rädern, passend zu Serie iDeck 105.105, BxTxH in mm: 1320 x 1290 x 710				493105105171	977,00
Stapelkit 105.105, für zwei Backkammern iDeck PM 105.105 übereinander				493KIT105105	339,00

i Planungsdaten, CAD-Zeichnungen und Prospekte finden Sie im Internet unter <http://www.nordcap.de/produkte/kochtechnik/pizzatechnik>





serieP P60E



Detailsicht



elektronische Bedieneinheit



wahlweise Kammer
mit Schamottboden
oder Noppenboden

Der Noppenboden eignet sich ideal bei
Verwendung von Backblechen

Moretti Elektro-Pizzaofen Serie serieP P60E / P80E

Ausstattung wahlweise mit einer Backkammer für 4 oder 9 Pizzen Ø 30 cm

- Moretti-Professional Mono-Backkammer der Hochleistungsklasse serieP
- wahlweise in zwei Gerätegrößen P60E oder P80E
- Elektroanschluss
- Modulsystem für bis zu 3 Backkammern übereinander stapelbar
- hell ausgeleuchtete Backkammer mit Schamottsteinboden
- Ausstattung wahlweise auch mit Noppen-Stahl-Boden für den Einsatz von Backblechen (siehe Abb. - ohne Aufpreis)
- direkt unterhalb des Bodens angeordnete Heizelemente
- sandgestrahlte Oberfläche des Schamottsteins, nach außen hitzeisoliert
- maximale Arbeitstemperatur bis zu 450 °C getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar
- elektronische Bedieneinheit für Start/ Stopp, Timer, Licht, Ober-/ Unterhitze mit Thermoelement
- Economy-Energiesparfunktion und Gehäuse-Überhitzungsschutz (max. 65°C)
- geschützt installierte Innenbeleuchtung
- manuell bedienbare Ofenklappe mit gefedertem Sicherheits-Türöffnungssystem in heavy-duty-Ausführung
- Wärmeschutzglas, im Bedarfsfall leicht austauschbar
- spezielle (leicht abnehmbare) Frontblende zur Reduzierung des Wärmeverlustes bei Türöffnung
- Türrahmen, Gerätegehäuse und Luftleitkanäle aus rostfreiem Edelstahl gefertigt, teils aluminisiert; einbrennlackierte Stahlblech-Seitenblenden in schwarz



Moretti Elektro-Pizzaofen Serie serieP P60E / P80E

Ausstattung wahlweise mit einer Backkammer für 4 oder 9 Pizzen Ø 30 cm

	serieP P60E	serieP P80E
	1 Backkammer für 4 Pizzen Ø 30 cm	1 Backkammer für 9 Pizzen Ø 30 cm
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	970 x 1312 x 370 (Maße der Backkammer)	1170 x 1712 x 370 (Maße der Backkammer)
innen (B x T x H)	600 x 800 x 180	800 x 1200 x 180
außen inkl. Haube, Base und Zugunterbrecher (BxTxH)	970 x 1540 x 720 (Tiefenmaß gleichzeitig Tiefe bei geöffnet. Klappe)	1170 x 1940 x 720 (Tiefenmaß gleichzeitig Tiefe bei geöffnet. Klappe)
LEISTUNGSDATEN		
Fassungsvermögen	4 Pizzen mit Ø 30 cm 1 Pizzen mit Ø 50 cm 2 Pizzableche 600 x 400 mm	9 Pizzen mit Ø 30 cm 2 Pizzen mit Ø 50 cm 4 Pizzableche 600 x 400 mm
TECHNISCHE DATEN		
Energieverbrauch	4 kWh	5,5 kWh
Energieart	Elektro	Elektro
Anschlusswert Elektro	7,9 kW / 400 V / 3N / 50 Hz, 60 Hz	11 kW / 400 V / 3N / 50 Hz, 60 Hz
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	25 bis 450 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	161 kg / 151 kg	252 kg / 242 kg
VERKLEIDUNG		
außen	Edelstahl	
innen	verzinktes Stahlblech, Backkammer mit Schamottsteinboden	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	493400319100	493400319300
Verkaufspreis	4.294,00 €	4.793,00 €
SONDERZUBEHÖR		
Abdeckhaube MHK A, passend zu Backkammer P60E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern, BxTxH in mm: 970 x 1510 x 150	Artikel-Nr. 493400319150	Preis in € 629,00
Abdeckhaube MHK C, passend zu Backkammer P80E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern, BxTxH in mm: 1170 x 1910 x 150	Artikel-Nr. 493400319350	Preis in € 728,00
Grundplatte BASE MHB A, passend zu Backkammer P60E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern, BxTxH in mm: 970 x 1180 x 100	Artikel-Nr. 493400318160	Preis in € 586,00
Grundplatte BASE MHB C, passend zu Backkammer P80E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern, BxTxH in mm: 1170 x 1580 x 100	Artikel-Nr. 493400318360	Preis in € 680,00
Gärschrank MHL-80-A, mit 4 Paar Backblechträgerschienen und Rädern, passend bei 1 oder 2 Backkammern P60E, BxTxH in mm: 970 x 1180 x 800	Artikel-Nr. 493400319190	Preis in € 1.948,00
Gärschrank MHL-80-C, mit 4 Paar Backblechträgerschienen und Rädern, passend bei 1 oder 2 Backkammern P80E, BxTxH in mm: 1170 x 1580 x 800	Artikel-Nr. 493400319390	Preis in € 2.161,00
Untergestell MHCV-60P-A, mit 6 Paar Backblechträgerschienen und Rädern, passend bei 3 Backkammern P60E, BxTxH in mm: 970 x 1180 x 600	Artikel-Nr. 493400318181	Preis in € 1.132,00
Untergestell MHCV-60P-C, mit 6 Paar Backblechträgerschienen und Rädern, passend bei 3 Backkammern P80E, BxTxH in mm: 1170 x 1580 x 600	Artikel-Nr. 493400318381	Preis in € 1.132,00
Untergestell MHCV-80P-A, mit 6 Paar Backblechträgerschienen und Rädern, passend bei 2 Backkammern P60E, BxTxH in mm: 970 x 1180 x 800	Artikel-Nr. 493400318182	Preis in € 1.132,00
Untergestell MHCV-80P-C, mit 6 Paar Backblechträgerschienen und Rädern, passend bei 2 Backkammern P80E, BxTxH in mm: 1170 x 1510 x 800	Artikel-Nr. 493400318382	Preis in € 1.132,00
Untergestell MHCV-95P-A, mit 6 Paar Backblechträgerschienen und Rädern, passend bei 1 Backkammer P60E, BxTxH in mm: 970 x 1180 x 950	Artikel-Nr. 493400318183	Preis in € 1.132,00
Untergestell MHCV-95P-C, mit 6 Paar Backblechträgerschienen und Rädern, passend bei 1 Backkammer P80E, BxTxH in mm: 1170 x 1580 x 950	Artikel-Nr. 493400318383	Preis in € 1.132,00



serieP P120E „A“



wahlweise Kammer
mit Schamottboden
oder Noppenboden

Noppenboden eignet sich ideal bei Verwendung
von Backblechen

Moretti Elektro-Pizzaofen Serie serieP P120E

Ausstattung wahlweise mit einer Großbackkammer für 8, 11 oder 16 Pizzen Ø 30 cm

- Moretti-Professional Mono-Backkammer der Hochleistungsklasse serieP P120E
- Elektroanschluss
- wahlweise in drei Größen A, B und C
- Modulsystem für bis zu 3 Backkammern übereinander stapelbar
- hell ausgeleuchtete Backkammer mit Schamottsteinboden, ideal für Backbleche 60 x 40 cm
- Ausstattung wahlweise auch mit Noppen-Stahl-Boden für den Einsatz von Backblechen (ohne Aufpreis)
- direkt unterhalb des Bodens angeordnete Heizelemente
- sandgestrahlte Oberfläche des Schamottsteins, nach außen hitzeisoliert
- maximale Arbeitstemperatur bis zu 450 °C getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar
- elektronische Bedieneinheit für Start/ Stopp, Timer, Licht, Ober-/ Unterhitze mit Thermoelement, Economy-Energiesparfunktion und Gehäuse-Überhitzungsschutz (max. 65°C)
- doppelte Tür für weniger Temperaturverlust bei Türöffnung
- geschützt installierte Innenbeleuchtung
- manuell bedienbare Ofenklappe mit Sicherheits-Türöffnungssystem in heavy duty-Ausführung
- Wärmeschutzglas, im Bedarfsfall leicht austauschbar
- spezielle (leicht abnehmbare) Frontblende zur Reduzierung des Wärmeverlustes bei Türöffnung
- Türrahmen, Gerätegehäuse und Luftleitkanäle aus rostfreiem Edelstahl gefertigt, teils aluminisiert; einbrennlackierte Stahlblech- Seitenblenden in schwarz

i Die obere Abdeckhaube und untere Grundplatte (Base) sind als thermisches Abschlusselement jeweils einmal erforderlich, unabhängig davon ob Sie 1, 2 oder 3 Backkammern wählen.
Planungsdaten, CAD-Zeichnungen und Prospekte finden Sie im Internet unter <http://www.nordcap.de/produkte/kochtechnik/pizzatechnik>

Moretti Elektro-Pizzaofen Serie serieP P120E

Ausstattung wahlweise mit einer Großbackkammer 8, 11 oder 16 Pizzen Ø 30 cm

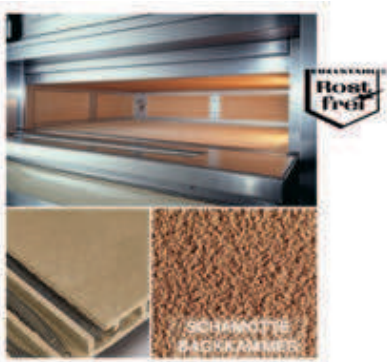
	serieP P120E „A“	serieP P120E „B“	serieP P120E „C“
	1 Großbackkammer für 8 Pizzen Ø 30 cm	1 Großbackkammer für 11 Pizzen Ø 30 cm	1 Großbackkammer für 16 Pizzen Ø 30 cm
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1610 x 1080 x 400 (Maße der Backkammer)	1610 x 1280 x 400 (Maße der Backkammer)	1610 x 1680 x 400 (Maße der Backkammer)
innen (B x T x H)	1245 x 650 x 180	1245 x 850 x 180	1245 x 1300 x 180
außen inkl. Haube, Base und Zugunterbrecher (BxTxH)	1610 x 1279 x 750 (Tiefenmaß gleichzeitig Tiefe bei geöffnet. Klappe)	1610 x 1479 x 750 (Tiefenmaß gleichzeitig Tiefe bei geöffnet. Klappe)	1610 x 1880 x 750 (Tiefenmaß gleichzeitig Tiefe bei geöffnet. Klappe)
LEISTUNGSDATEN			
Fassungsvermögen	8 Pizzen mit Ø 30 cm 2 Pizzen mit Ø 50 cm 3 Pizzableche 600 x 400 mm	11 Pizzen mit Ø 30 cm 2 Pizzen mit Ø 50 cm 4 Pizzableche 600 x 400 mm	16 Pizzen mit Ø 30 cm 4 Pizzen mit Ø 50 cm 6 Pizzableche 600 x 400 mm
TECHNISCHE DATEN			
Energieverbrauch	4,3 kWh	4,7 kWh	7,8 kWh
Energieart	Elektro	Elektro	Elektro
Anschlusswert Elektro	8,6 kW / 400 V / 3N / 50 Hz, 60 Hz	9,3 kW / 400 V / 3N / 50 Hz, 60 Hz	15,5 kW / 400 V / 3N / 50 Hz, 60 Hz
TEMPERATURANGABEN			
Arbeitstemperatur	25 bis 450 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	195 kg / 185 kg	245 kg / 235 kg	349 kg / 339 kg
VERKLEIDUNG			
außen	Edelstahl		
innen	verzinktes Stahlblech, Backkammer mit Schamottsteinboden		
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	493400419100	493400419200	493400419300
Verkaufspreis	5.872,00 €	6.244,00 €	6.990,00 €
SONDERZUBEHÖR			
Abdeckhaube RHK B, passend zu Backkammer P120E A, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern, BxTxH in mm: 1610 x 1280 x 150	Artikel-Nr.	Preis in €	
	493400419150	671,00	
Abdeckhaube RHK C, passend zu Backkammer P120E B, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern, BxTxH in mm: 1610 x 1480 x 150	493400419250	715,00	
Abdeckhaube RHK D, passend zu Backkammer P120E C, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern, BxTxH in mm: 1610 x 1880 x 150	493400419350	757,00	
Grundplatte BASE RHB B passend zu Backkammer P120E A, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern, BxTxH in mm: 1610 x 1080 x 100	493400418160	614,00	
Grundplatte BASE RHB C, passend zu Backkammer P120E B, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern, BxTxH in mm: 1610 x 1280 x 100	493400418260	639,00	
Grundplatte BASE RHB D, passend zu Backkammer P120E C, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern, BxTxH in mm: 1610 x 1680 x 100	493400418360	685,00	
Gärschrank RHL-80-B, mit 6 Paar Backblechträgerschienen und Rädern, passend bei 1 oder 2 Backkammern P120E A, BxTxH in mm: 1610 x 950 x 800	493400419190	2.161,00	
Gärschrank RHL-80-C, mit 6 Paar Backblechträgerschienen und Rädern, passend bei 1 oder 2 Backkammern P120E B, BxTxH in mm: 1610 x 1150 x 800	493400419290	2.426,00	
Gärschrank RHL-80-D, mit 6 Paar Backblechträgerschienen und Rädern, passend bei 1 oder 2 Backkammern P120E C, BxTxH in mm: 1610 x 1550 x 800	493400419390	2.668,00	
Untergestell RHCV-60P-B, mit 6 Paar Backblechträgerschienen und Rädern, passend bei 3 Backkammern P120E A, BxTxH in mm: 1610 x 950 x 600	493400418181	1.363,00	
Untergestell RHCV-60P-C, mit 6 Paar Backblechträgerschienen und Rädern, passend bei 3 Backkammern P120E B, BxTxH in mm: 1610 x 1150 x 600	493400418281	1.363,00	
Untergestell RHCV-60P-D, mit 6 Paar Backblechträgerschienen und Rädern, passend bei 3 Backkammern P120E C, BxTxH in mm: 1610 x 1550 x 600	493400418381	1.363,00	
Untergestell RHCV-80P-B, mit 6 Paar Backblechträgerschienen und Rädern, passend bei 2 Backkammern P120E A, BxTxH in mm: 1610 x 950 x 800	493400418182	1.363,00	
Untergestell RHCV-80P-C, mit 6 Paar Backblechträgerschienen und Rädern, passend bei 2 Backkammern P120E B, BxTxH in mm: 1610 x 1150 x 800 mm	493400418282	1.363,00	
Untergestell RHCV-80P-D, mit 6 Paar Backblechträgerschienen und Rädern, passend bei 2 Backkammern P120E C, BxTxH in mm: 1610 x 1550 x 800	493400418382	1.363,00	
Untergestell RHCV-95P-B, mit 6 Paar Backblechträgerschienen und Rädern, passend bei 1 Backkammer P120E A, BxTxH in mm: 1610 x 950 x 950	493400418183	1.363,00	
Untergestell RHCV-95P-C, mit 6 Paar Backblechträgerschienen und Rädern, passend bei 1 Backkammer P120E B, BxTxH in mm: 1610 x 1150 x 950	493400418283	1.363,00	
Untergestell RHCV-95P-D, mit 6 Paar Backblechträgerschienen und Rädern, passend bei 1 Backkammer P120E C, BxTxH in mm: 1610 x 1550 x 950	493400418383	1.363,00	



serieP AMALFI - A



Detailansicht



serieP AMALFI - A



elektronische Bedieneinheit

Moretti Elektro-Pizzaofen serieP AMALFI

Ausstattung wahlweise mit 1 Backkammer für 6, 9 oder 12 Pizzen Ø 30 cm, bis zu 3 Backkammern übereinander planbar

- Moretti-Professional Mono-Backkammer der Hochleistungsklasse serieP AMALFI
- Elektroanschluss
- wahlweise in vier Gerätegrößen A, B, C und D
- Modulsystem für bis zu 3 Backkammern übereinander stapelbar
- hell ausgeleuchtete komplett schamottierte Backkammer mit im Stein integrierten Heizspiralelementen, sandgestrahlte Oberfläche des Schamottsteins, nach außen hitzeisoliert
- maximale Arbeitstemperatur bis zu 450 °C getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar
- elektronische Bedieneinheit für Start/ Stopp, Timer, Licht, Ober-/ Unterhitze mit Thermoelement
- Economy-Energiesparfunktion und Gehäuse-Überhitzungsschutz (max. 65°C)
- doppelte Energiespar-Isolierung
- geschützt installierte Innenbeleuchtung
- manuell bedienbare Ofenklappe mit gefedertem Sicherheits-Türöffnungssystem in heavy-duty-Ausführung
- Wärmeschutzglas, im Bedarfsfall leicht austauschbar
- spezielle (leicht abnehmbare) Frontblende zur Reduzierung des Wärmeverlustes bei Türöffnung
- Türrahmen, Gerätegehäuse und Luftleitkanäle aus rostfreiem Edelstahl gefertigt, teils aluminisiert; einbrennlackierte Stahlblech-Seitenblenden in schwarz.

i Die obere Abdeckhaube und untere Grundplatte (Base) sind als thermisches Abschlusselement jeweils einmal erforderlich, unabhängig davon ob Sie 1, 2 oder 3 Backkammern wählen.
Planungsdaten, CAD-Zeichnungen und Prospekte finden Sie unter <http://www.nordcap.de/produkte/kochtechnik/pizzatechnik>



Moretti Elektro-Pizzaofen serieP AMALFI

Ausstattung wahlweise mit 1 Backkammer für 6, 9 oder 12 Pizzen Ø 30 cm, bis zu 3 Backkammern übereinander planbar

	serieP AMALFI - A	serieP AMALFI - B	serieP AMALFI - C	serieP AMALFI - D
	1 Backkammer für 6 Pizzen Ø 30 cm		1 Backkammer für 9 Pizzen Ø 30 cm	1 Backkammer für 12 Pizzen Ø 30 cm
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	1020 x 1423 x 400 (Backkammer)	1320 x 1123 x 400 (Backkammer)	1320 x 1423 x 400 (Backkammer)	1520 x 1502 x 400 (Backkammer)
innen (B x T x H)	650 x 1035 x 180	950 x 735 x 180	950 x 1035 x 180	1150 x 1115 x 180
außen inkl. Haube, Base und Zugunterbrecher (BxTxH)	1020 x 1651 x 750 (Tiefenmaß gleichzeitig Tiefe bei geöffnet. Klappe)	1320 x 1351 x 750 (Tiefenmaß gleichzeitig Tiefe bei geöffnet. Klappe)	1320 x 1650 x 750 (Tiefenmaß gleichzeitig Tiefe bei geöffnet. Klappe)	1520 x 1732 x 750 (Tiefenmaß gleichzeitig Tiefe bei geöffnet. Klappe)
LEISTUNGSDATEN				
Fassungsvermögen	6 Pizzen mit Ø 30 cm 2 Pizzen mit Ø 50 cm 2 Pizzableche 600 x 400 mm		9 Pizzen mit Ø 30 cm 2 Pizzen mit Ø 50 cm 3 Pizzableche 600 x 400 mm	12 Pizzen mit Ø 30 cm 5 Pizzen mit Ø 45 cm 4 Pizzableche 600 x 400 mm
TECHNISCHE DATEN				
Energieverbrauch	3,6 kWh	3,6 kWh	4,8 kWh	6,3 kWh
Energieart	Elektro	Elektro	Elektro	Elektro
Anschlusswert Elektro	7,1 kW / 400 V / 3N / 50 Hz, 60 Hz	7,1 kW / 400 V / 3N / 50 Hz, 60 Hz	9,6 kW / 400 V / 3N / 50 Hz, 60 Hz	12,6 kW / 400 V / 3N / 50 Hz, 60 Hz
TEMPERATURANGABEN				
Arbeitstemperatur	25 bis 450 °C			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto/Netto	255 kg / 245 kg	255 kg / 245 kg	303 kg / 293 kg	369 kg / 354 kg
VERKLEIDUNG				
außen/innen	Edelstahl/Schamottstein rundum			
BESTELINFOS				
Artikel-Nr.	493400019100	493400019200	493400019300	493400019400
Verkaufspreis	5.724,00 €	5.871,00 €	6.111,00 €	7.447,00 €

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Abdeckhaube AHK A, passend zu Backkammer AMALFI-A, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern, BxTxH in mm: 1020 x 1620 x 150	493400019150	710,00
Abdeckhaube AHK B, passend zu Backkammer AMALFI-B, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern, BxTxH in mm: 1320 x 1320 x 150	493400019250	722,00
Abdeckhaube AHK C, passend zu Backkammer AMALFI-C, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern, BxTxH in mm: 1320 x 1620 x 150	493400019350	743,00
Abdeckhaube AHK D, passend zu Backkammer AMALFI-D, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern, BxTxH in mm: 1520 x 1732 x 150	493400019450	799,00
Grundplatte BASE AHB A, passend zu Backkammer AMALFI-A, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern, BxTxH in mm: 1020 x 1420 x 100	493400018160	683,00
Grundplatte BASE AHB B, passend zu Backkammer AMALFI-B, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern, BxTxH in mm: 1320 x 1120 x 100	493400018260	692,00
Grundplatte BASE AHB C, passend zu Backkammer AMALFI-C, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern, BxTxH in mm: 1320 x 1420 x 100	493400018360	722,00
Grundplatte BASE AHB D, passend zu Backkammer AMALFI-D, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern, BxTxH in mm: 1520 x 1720 x 100	493400018460	789,00
Gärschrank AHL-80-A, mit 4 Paar Backblechträgerschienen und Rädern, passend bei 1 oder 2 Backkammern AMALFI-A, BxTxH in mm: 1020 x 1290 x 800	493400019190	2.368,00
Gärschrank AHL-80-B, mit 8 Paar Backblechträgerschienen und Rädern, passend bei 1 oder 2 Backkammern AMALFI-B, BxTxH in mm: 1320 x 990 x 800	493400019290	2.396,00
Gärschrank AHL-80-C, mit 8 Paar Backblechträgerschienen und Rädern, passend bei 1 oder 2 Backkammern AMALFI-C, BxTxH in mm: 1320 x 1290 x 800	493400019390	2.488,00
Gärschrank AHL-80-D, mit 8 Paar Backblechträgerschienen und Rädern, passend bei 1 oder 2 Backkammern AMALFI-D, BxTxH in mm: 1520 x 1370 x 800	493400019490	2.598,00
Untergestell AHCV-60P-A, mit 3 Paar Backblechträgerschienen und Rädern, passend bei 3 Backkammern AMALFI-A, BxTxH in mm: 1020 x 1290 x 600	493400018181	1.160,00
Untergestell AHCV-60P-B, mit 6 Paar Backblechträgerschienen und Rädern, passend bei 3 Backkammern AMALFI-B, BxTxH in mm: 1320 x 990 x 600	493400018281	1.426,00
Untergestell AHCV-60P-C, mit 6 Paar Backblechträgerschienen und Rädern, passend bei 3 Backkammern AMALFI-C, BxTxH in mm: 1320 x 1290 x 600	493400018381	1.426,00
Untergestell AHCV-60P-D, mit 6 Paar Backblechträgerschienen und Rädern, passend bei 3 Backkammern AMALFI-D, BxTxH in mm: 1520 x 1590 x 600	493400018481	1.664,00
Untergestell AHCV-80P-A, mit 3 Paar Backblechträgerschienen und Rädern, passend bei 2 Backkammern AMALFI-A, BxTxH in mm: 1020 x 1290 x 800	493400018182	1.160,00
Untergestell AHCV-80P-B, mit 6 Paar Backblechträgerschienen und Rädern, passend bei 2 Backkammern AMALFI-B, BxTxH in mm: 1320 x 990 x 800	493400018282	1.426,00
Untergestell AHCV-80P-C, mit 6 Paar Backblechträgerschienen und Rädern, passend bei 2 Backkammern AMALFI-C, BxTxH in mm: 1320 x 1290 x 800	493400018382	1.426,00
Untergestell AHCV-80P-D, mit 6 Paar Backblechträgerschienen und Rädern, passend bei 2 Backkammern AMALFI-D, BxTxH in mm: 1520 x 1590 x 800	493400018482	1.664,00
Untergestell AHCV-95P-A, mit 3 Paar Backblechträgerschienen und Rädern, passend bei 1 Backkammer AMALFI-A, BxTxH in mm: 1020 x 1290 x 950	493400018183	1.160,00
Untergestell AHCV-95P-B, mit 6 Paar Backblechträgerschienen und Rädern, passend bei 1 Backkammer AMALFI-B, BxTxH in mm: 1320 x 990 x 950	493400018283	1.426,00
Untergestell AHCV-95P-C, mit 6 Paar Backblechträgerschienen und Rädern, passend bei 1 Backkammer AMALFI-C, BxTxH in mm: 1320 x 1290 x 950	493400018383	1.426,00
Untergestell AHCV-95P-D, mit 6 Paar Backblechträgerschienen und Rädern, passend bei 1 Backkammer AMALFI-D, BxTxH in mm: 1520 x 1590 x 950	493400018483	1.664,00



serieP AMALFI - VINTAGE

Moretti Elektro-Pizzaofen serieP AMALFI – VINTAGE

Ausstattung wahlweise mit 1 Backkammer für 6, 9 oder 12 Pizzen Ø 30 cm, bis zu 3 Backkammern übereinander planbar

- Moretti-Professional Mono-Backkammer der Hochleistungsklasse serieP AMALFI – VINTAGE
- Elektroanschluss
- wahlweise in vier Gerätegrößen A, B, C und D
- Modulsystem für bis zu 3 Backkammern übereinander stapelbar
- hell ausgeleuchtete komplett schamottierte Backkammer mit im Stein integrierten Heizspiralelementen, sandgestrahlte Oberfläche des Schamottsteins, nach außen hitzeisoliert
- maximale Arbeitstemperatur bis zu 450 °C getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar
- elektronische Bedieneinheit für Start/ Stopp, Timer, Licht, Ober-/ Unterhitze mit Thermoelement
- Economy-Energiesparfunktion und Gehäuse-Überhitzungsschutz (max. 65°C)
- doppelte Energiespar-Isolierung
- geschützt installierte Innenbeleuchtung
- manuell bedienbare Ofenklappe mit gefedertem Sicherheits-Türöffnungssystem in heavy-duty-Ausführung
- Wärmeschutzglas, im Bedarfsfall leicht austauschbar
- spezielle (leicht abnehmbare) Frontblende zur Reduzierung des Wärmeverlustes bei Türöffnung
- Türrahmen, Gerätegehäuse und Luftleitkanäle aus rostfreiem Chromnickelstahl gefertigt, braun lackiert



Retro-Look mit modernster Technologie



Nostalgischer „MORETTI“-Schriftzug auf der extra großen Haube

i Die obere Abdeckhaube und untere Grundplatte (Base) sind als thermisches Abschlusselement jeweils einmal erforderlich, unabhängig davon ob Sie 1, 2 oder 3 Backkammern wählen.

Planungsdaten, CAD-Zeichnungen und Prospekte finden Sie unter <http://www.nordcap.de/produkte/kochtechnik/pizzatechnik>

