



CORE
Condektion® Technology

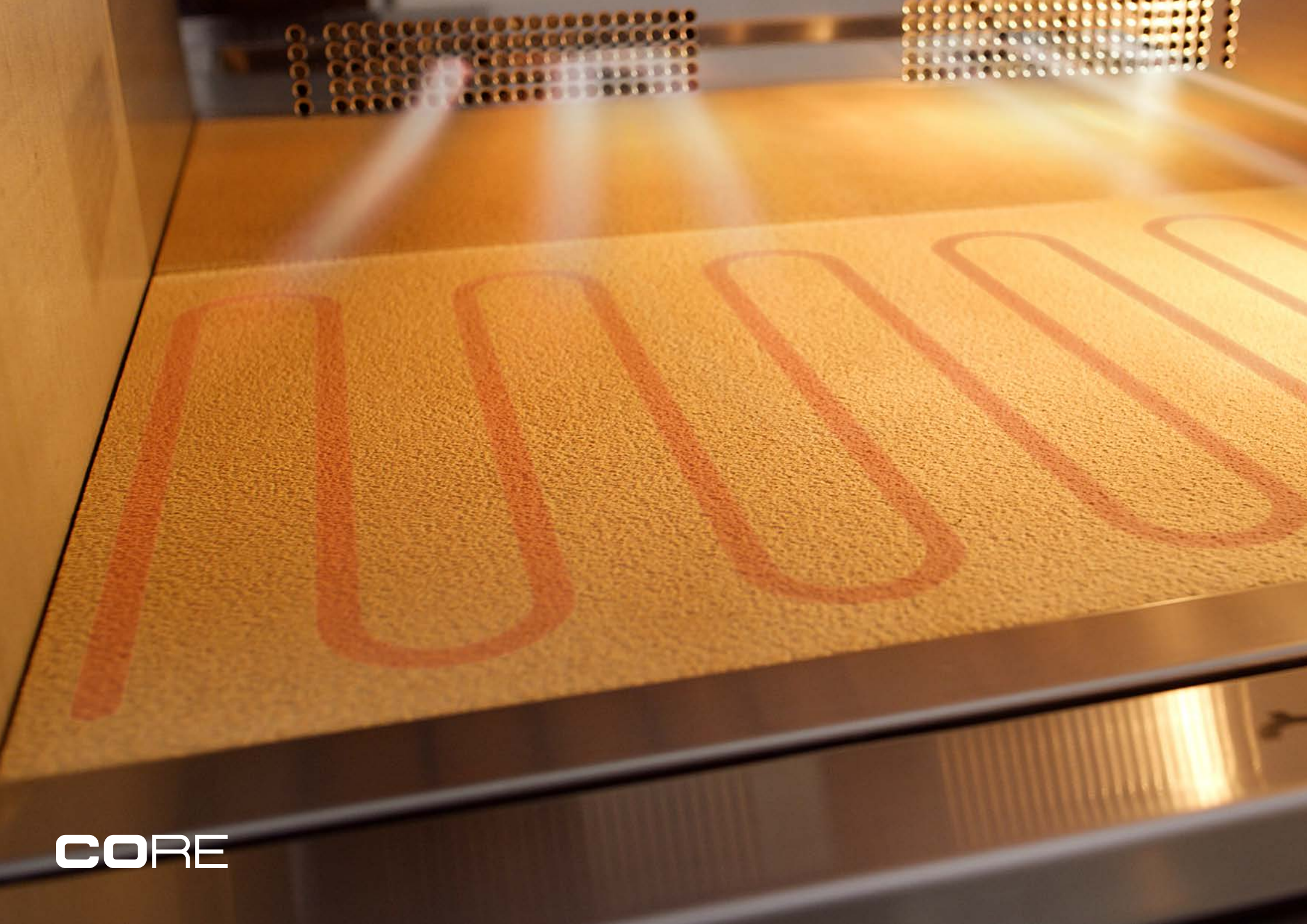


CORE

IL PRIMO FORNO AL MONDO CON

CONDECKTION[®]
TECHNOLOGY





CORE



ESCLUSIVA TECNOLOGIA CONDECKTION®.

La **perfezione della cottura statica** si combina con la **velocità della ventilazione controllata dei flussi di calore** che si generano naturalmente all'interno della camera.

Un **brevetto esclusivo** che garantisce la massima efficienza, precisione e velocità.

Fino al

20%


più veloce
sul Refining®*

* Rispetto a un forno statico della sua categoria senza tecnologia Condecktion®.

IL FORNO PENSATO PER IL REFINING®.



CORE completa il **ciclo di cottura del prodotto** in un momento successivo (**Refining®**) utilizzando l'esclusiva tecnologia **Condecktion®** e richiamando i **parametri di precottura**, per garantire con la massima facilità e velocità risultati sempre perfetti: **sforinati come freschi!**



13:30 

GOURMET PIZZA

Refining®

 **Prebaking by** 

SerieT

SerieT

- SerieY +

Ser

C

za





**MORETTI
FORNI**

CORE



FACILE ED INTUITIVO CON TABLET E SMARTBAKING® APP.

Un nuovo livello di controllo grazie al **tablet con interfaccia a slider intuitivi completamente remotizzabile** e alla **SmartBaking® App** che consentono una **gestione facilitata e semplificata** nella personalizzazione del risultato di cottura desiderato.

CORE





UN PARTNER FONDAMENTALE.

CORE riduce le attese, elimina gli sprechi e abbatte i consumi contribuendo all'efficienza operativa e alla sostenibilità.

SCEGLI LA TUA
COMBINAZIONE IDEALE:





 MORETTI
FORNI

 MORETTI
FORNI



CORE



PER OGNI TIPO DI BUSINESS.

Compattezza e modularità facilitano
l'integrazione in ogni ambiente,
promuovendo **flessibilità** e **adattabilità**.

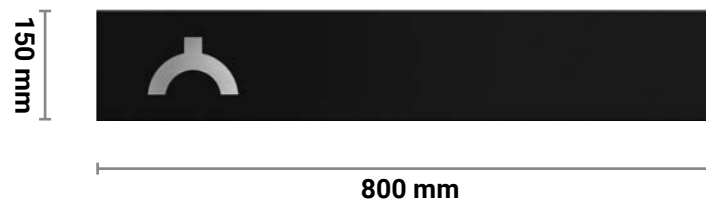
CARATTERISTICHE

- Piano di cottura in pietra refrattaria
- Piano di cottura in lega specifico per **Refining**[®] (opzionale)
- Gestione e controllo ventilazione
- Tablet di comando remotabile
- Aggancio laterale per il tablet (opzionale)
- Cappa canalizzata (opzionale)
- Vetro panoramico in cristallo temperato
- USB e modulo Wi-Fi per aggiornamento software
- Interfaccia operatore a slider intuitivi
- Cicli preimpostati e personalizzabili di **Refining**[®]
- Autoregolazione potenze cielo/platea **SmartDeck**[™]
- Autoregolazione energia necessaria **AdaptivePower**[®]
- Gestione separata potenze cielo/platea **DualPower**[®]
- Superfici esterne fredde **CoolAround**[®]
- Programma automatico di pulizia **PowerCleaning**[™]
- Autoaccensione ottimizzata **ReadyToGo Timer**

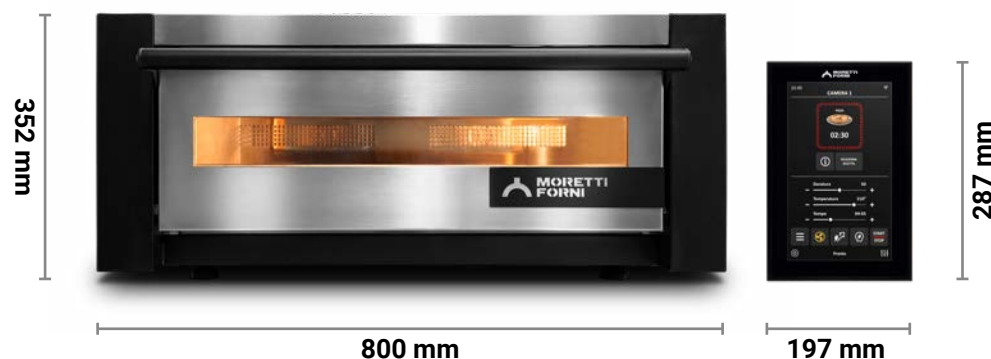
SPECIFICHE (per 1 camera)

Dimensioni esterne:	L800 x P618 x H352 mm
Peso:	50 kg
Temperatura massima:	290 °C
Alimentazione:	AC V230 1N 50/60Hz
Potenza massima:	4 kW
Consumo medio/h:	1,5 kW/h

CAPPA CANALIZZATA (opzionale)



FORNO + TABLET



CAMERA DI COTTURA





CORE

Condektion® Technology

 **MORETTI FORNI**
The SmartBaking Company®

Moretti Forni S.p.A.
Via A.Meucci, 4 | 61037 Mondolfo (PU) - Italia
Tel. +39 0721 96161 | info@morettiforni.com

morettiforni.com