



**CORE**  
Condektion® Technology

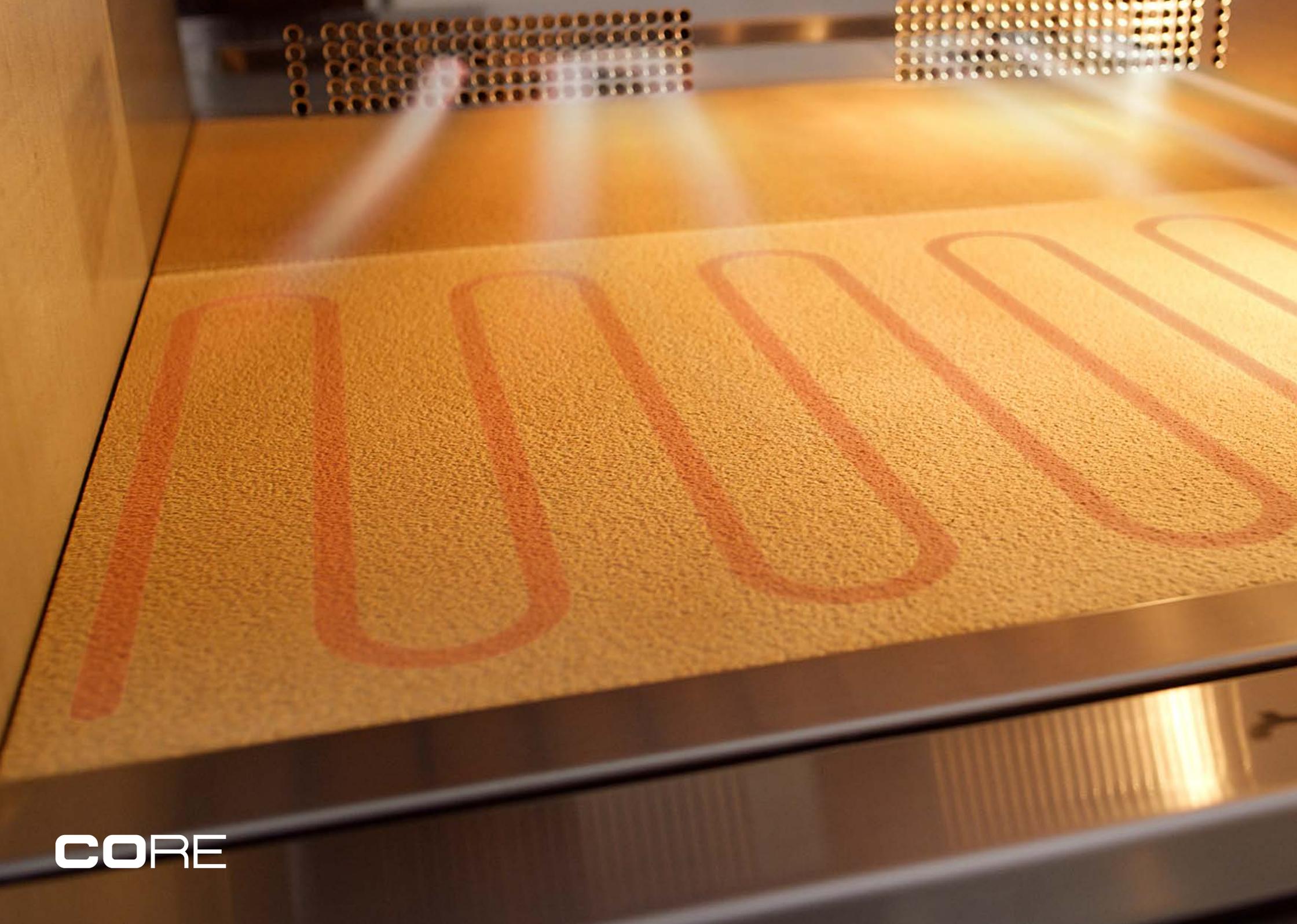


**CORE**

IL PRIMO FORNO AL MONDO CON

**CONDECKTION<sup>®</sup>**  
**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

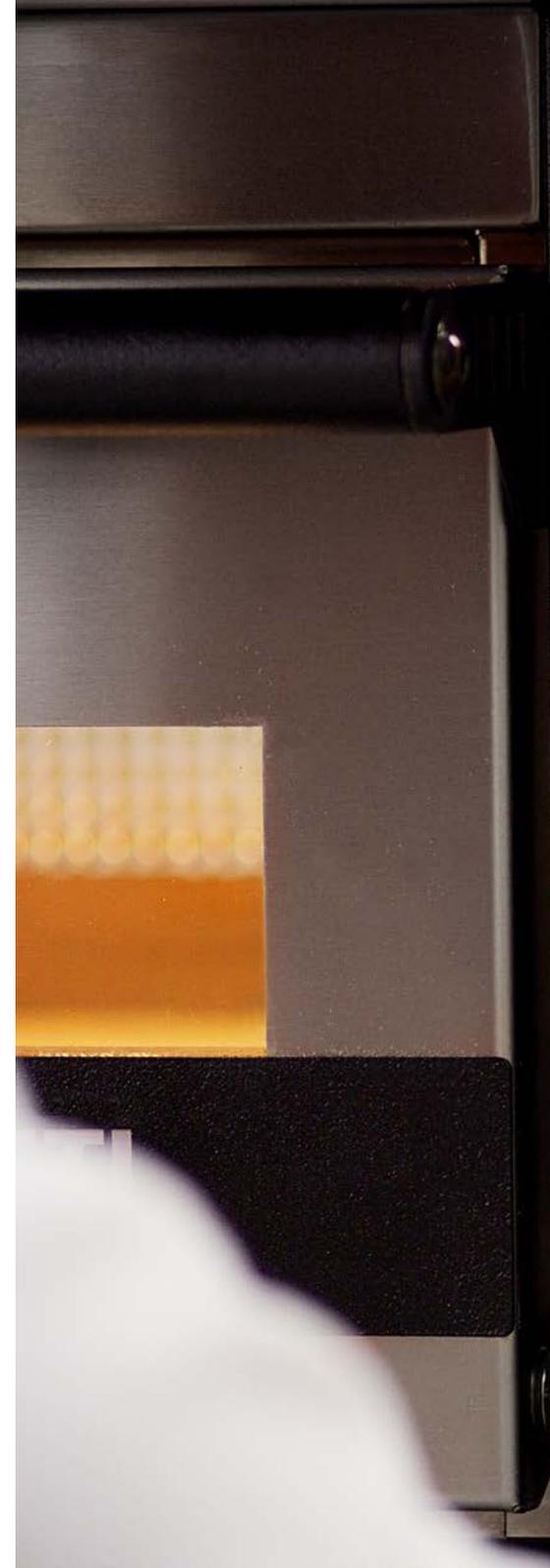
# 20%

**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

- SerieX 

Serie

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**<sup>®</sup> (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**<sup>®</sup>
- Autoregolazione potenze cielo/platea **SmartDeck**<sup>™</sup>
- Autoregolazione energia necessaria **AdaptivePower**<sup>®</sup>
- Gestione separata potenze cielo/platea **DualPower**<sup>®</sup>
- Superfici esterne fredde **CoolAround**<sup>®</sup>
- Programma automatico di pulizia **PowerCleaning**<sup>™</sup>
- 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 S.p.A.

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

[morettiforni.com](http://morettiforni.com)