

# PROVEN 400°

## LISTINO PREZZI 2022\_2

validità 01/10/22 - 31/03/23



 **MORETTI  
FORNI**

The SmartBaking Company®

PROVEN 400°

W E L C O M E   B A K E

## **INDICE**

---

- 4 **Proven 60**  
**Proven 90**
- 5 **Supporti alternativi all'incasso**  
**Accessori di serie**
- 6 **Optional**
- 8 **Kit pizza**  
**Kit pasticceria**  
**Kit pane**
- 9 **Note**

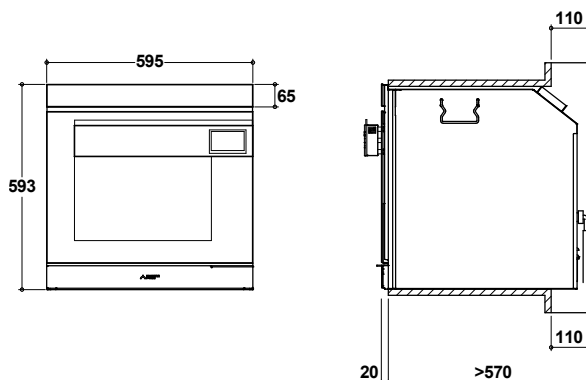


# Proven 60

**FORNO DA INCASSO / cod. 0K011520**

**€ 4.900 + IVA**

<b>Dimensioni esterne</b>	59,5 x 57 x H59,3 cm
<b>Volume interno</b>	60,1 lt
<b>Temperatura massima</b>	400°C
<b>Superficie di cottura</b>	16,8 dm <sup>2</sup>
<b>Numero ripiani</b>	3 + livello 0 (deck)
<b>Peso</b>	60 kg
<b>Finitura esterna</b>	vetro e acciaio inox
<b>Quadro comandi</b>	display touch TFT 4,3"
<b>Allaccio elettrico</b>	220V-240V / 50Hz
<b>Potenza installata</b>	3 kW
<b>Consumo medio</b>	1,5 kWh

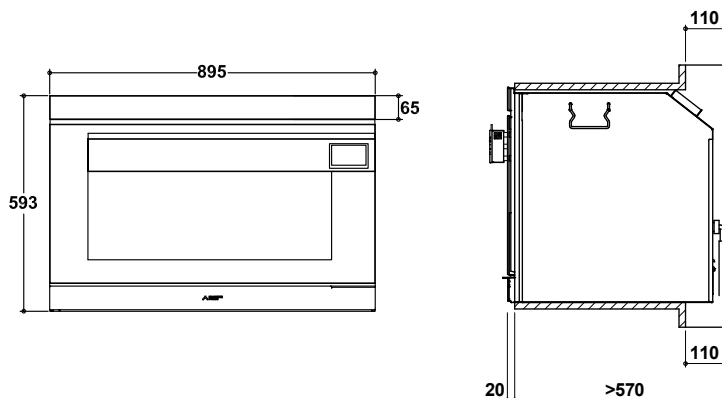


# Proven 90

**FORNO DA INCASSO / cod. 0K011540**

**€ 6.500 + IVA**

<b>Dimensioni esterne</b>	89,5 x 57 x H59,3 cm
<b>Volume interno</b>	93,5 lt
<b>Temperatura massima</b>	400°C
<b>Superficie di cottura</b>	27,1 dm <sup>2</sup>
<b>Numero ripiani</b>	3 + livello 0 (deck)
<b>Peso</b>	90 kg
<b>Finitura esterna</b>	vetro e acciaio inox
<b>Quadro comandi</b>	display touch TFT 4,3"
<b>Allaccio elettrico</b>	380V-415V / 3N / 50Hz
<b>Potenza installata</b>	5 kW
<b>Consumo medio</b>	2,5 kWh



# Supporti alternativi all'incasso

## Proven 60



**TOTEM** / cod. 0K011530 € 2.460 + IVA

Dimensioni totem 66 x 62 x H183 cm  
 Altezza cassetti totem 200 mm  
 Altezza cassettone 400 mm  
 Peso totem 95 kg



**CASE** / cod. 0K011650 € 980 + IVA

Dimensioni case 66 x 62 x H80 cm  
 Altezza cassetto case 130 mm  
 Peso totem 30 kg

## Proven 90



**CARRELLO** / cod. 0K011710 € 820 + IVA

Dimensioni carrello 96 x 62 x H80 cm  
 Peso carrello 35 kg

*\*Per l'installazione su carrello il forno deve essere dotato di case*



**CASE** / cod. 0K011640 € 1.400 + IVA

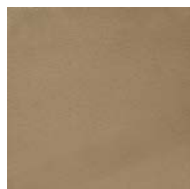
Dimensioni case 96 x 62 x H81 cm  
 Altezza cassetto case 13 cm  
 Peso totem 35 kg



**CARRELLO + CASE** € 2.220 + IVA

Dimensioni 96 x 62 x H159 cm  
 Peso 70 kg

# Accessori di serie



**PIANO REFRAATTARIO**

Proven 60 / dim: 41 x 41 cm  
 Proven 90 / dim: 33 x 41 cm (x2)



**SUPPORTI LATERALI**

Dim: 37,5 x 27,5 cm



**PIANO BUGNATO**

Proven 60 / dim: 41 x 41 cm  
 Proven 90 / dim: 31 x 41 cm (x2)



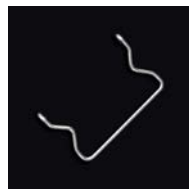
**PINZA PER TEGLIA**

Dim: 12 x 23 cm



**TEGLIA ALLUMINATA**

Proven 60 / dim: 40,2 x 40,2 cm  
 Proven 90 / dim: 60 x 40,2 cm



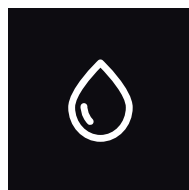
**MANIGLIA SOLLEVAMENTO PIETRA-PIANO**

Dim: 11 x 7 cm



**RIPIANO IN GRIGLIA**

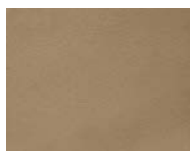
Proven 60 / dim: 43 x 40 cm  
 Proven 90 / dim: 68 x 40 cm



**KIT ACQUA INTERNO**

Valore: € 650

# Optional



## PIANO REFRATTARIO

**Descrizione:** P60 - cod. **76001500** / P90 - cod. **76002330**

Proven 60 / dim: 41 x 41 cm  
prezzo: € 150 + IVA  
Proven 90 / dim: 33 x 41 cm  
prezzo: € 120 + IVA cad.

Realizzato in pietra refrattaria, è ideale nella cottura a contatto per garantire la massima resa termica. Risulta ideale per tutte le cotture dirette, a contatto, in particolare per pane e pizza di qualità, garantendone il giusto grado di croccantezza.



## PIANO BUGNATO

**Descrizione:** P60 - cod. **50623660** / P90 - cod. **50625520**

Proven 60 / dim: 41 x 41 cm  
prezzo: € 40 + IVA  
Proven 90 / dim: 33 x 41 cm  
prezzo: € 40 + IVA cad.

Realizzato in acciaio alluminato con spessore di 2 mm, è ideale per la cottura indiretta su teglia e garantire massima reattività e diffusione termica. La particolare forma delle bugne permette il ricircolo d'aria sotto la teglia per ottimizzare l'uniformità di cottura.



## TEGLIA ALLUMINATA

**Descrizione:** P60 - cod. **72015430** / P90 - cod. **72050640**

Proven 60 / dim: 40,2 x 40,2 cm  
prezzo: € 40 + IVA  
Proven 90 / dim: 60 x 40,2 cm  
prezzo: € 40 + IVA

Teglia professionale in acciaio alluminato, materiale utilizzato dai professionisti per garantire la massima diffusione termica e l'ideale uniformità di cottura per tutti prodotti lievitati, come la pizza in teglia, la focaccia ma anche per prodotti di pasticceria e gastronomia.



## TEGLIA FORATA

**Descrizione:** P60 - cod. **72015650** / P90 - cod. **72014410**

Proven 60 / dim: 40,2 x 40,2 cm  
prezzo: € 50 + IVA  
Proven 90 / dim: 60 x 40,2 cm  
prezzo: € 50 + IVA

Teglia professionale in alluminio microforato utilizzata dai professionisti per aumentare la trasmissione del calore, ideale per tutti i prodotti che necessitano di far fuoriuscire maggiormente l'umidità durante la cottura come: bigné, biscotteria e prodotti secchi di pasticceria.



## SUPPORTI LATERALI

**Descrizione:** SX - cod. **72015590** / DX - cod. **72015580**

Dim: 37,5 x 27,5 cm  
Prezzo: € 80 + IVA

Realizzati in acciaio inox. Utilizzati in particolare in gastronomia per cuocere su un livello diverso dallo "0". Proven è, infatti, l'unico forno professionale domestico ad avere il livello "0" (platea): i supporti laterali possono essere applicati per sostenere il ripiano in griglia creando più livelli di cottura.



## RIPIANO IN GRIGLIA

**Descrizione:** P60 - cod. **72015600** / P90 - cod. **72016310**

Proven 60 / dim: 43 x 40 cm  
prezzo: € 50 + IVA  
Proven 90 / dim: 68 x 40 cm  
prezzo: € 90 + IVA

Realizzato in acciaio inox, è utilizzato con l'aiuto dei due supporti laterali. Permette la cottura su più livelli, particolarmente indicato per la gastronomia.



## PINZA PER TEGLIA

**Descrizione:** cod. **72015610**

Dim: 12 x 23 cm  
Prezzo: € 40 + IVA

Realizzata in acciaio inox, è utilizzata per inserire o togliere agevolmente le teglie dal forno evitando il rischio di scottature.



## CASSETTA IMPASTI

**Descrizione:** P60 - cod. **0U130010** / P90 - cod. **0U130300**

Proven 60 / dim: 30 x 40 cm  
prezzo: € 40 + IVA  
Proven 90 / dim: 60 x 40 cm  
prezzo: € 40 + IVA

Cassetta professionale indicata per la lievitazione ottimale dell'impasto: ne preserva il microclima ideale una volta inserita all'interno del forno in modalità "lievitazione".



## COPERCHIO CASSETTA

**Descrizione:** P60 - cod. **0U130020** / P90 - cod. **0U131300**

Proven 60 / dim: 30,5 x 42,5 cm  
prezzo: € 30 + IVA  
Proven 90 / dim: 60,5 x 42,5 cm  
prezzo: € 30 + IVA

Coperchio per cassetta professionale indicata per la lievitazione ottimale dell'impasto: ne preserva il microclima ideale una volta inserita all'interno del forno in modalità "lievitazione".



## GREMBIULE

**Descrizione:** cod. **80600080**

Prezzo: € 40 + IVA

Cotone 100% in colore nero brandizzato con il logo Proven e Moretti Forni.



## GUANTO DA FORNO

**Descrizione:** cod. **80600100**

Prezzo: € 40 + IVA

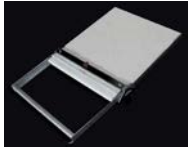
Realizzato in cotone 100% brandizzato con il logo Moretti Forni, in colore nero a più strati, per una maggior protezione.

**MANIGLIA SOLLEVAMENTO PIETRA-PIANO****Descrizione:**

cod. 72015460

Dim: 11 x 7 cm  
Prezzo: € 40 + IVA

Idonea per sollevare e sostituire agevolmente i piani di cottura intercambiabili, pietra refrattaria e superficie bugnata, a seconda delle esigenze (cottura indiretta o diretta).

**TELAIO INFORNAMENTO****Descrizione:**

P60 - cod. 72809040 / P90 - cod. 72809130

Proven 60 / dim: 40 x 90 cm  
prezzo: € 320 + IVA  
Proven 90 / dim: 65 x 90 cm  
prezzo: € 350 + IVA

Il telaio d'infornamento è ideale per inserire il prodotto, come il pane, all'interno del forno senza rovinarlo: ne facilita e velocizza le operazioni di movimentazione evitando che perda forma e consistenza. Realizzato in alluminio anodizzato, per la massima leggerezza e praticità, con tela in cotone 100%.

**SONDA AL CUORE****Descrizione:**

cod. 75700310

Dim: 1 mt di lunghezza  
Prezzo: € 160 + IVA

Permette di impostare la temperatura desiderata al cuore del prodotto per ultimare in maniera precisa la cottura. Essendo integrata all'elettronica del forno, una volta inserita al centro del prodotto, raggiunta la temperatura impostata, il forno emetterà un segnale acustico per segnalare il fine-cottura.

**BUCASFOGLIA****Descrizione:**

cod. 0U401400

Dim: 15 x 21 cm  
Prezzo: € 60 + IVA

Si utilizza nella fase di precottura per creare piccoli pori nell'impasto (pizza, focaccia, pasta sfoglia) e farne fuoriuscire l'aria per renderlo più croccante. La particolare forma arrotondata delle punte evita la foratura della pasta.

**GIRAPANETTONI****Descrizione:**

cod. 68010650

Prezzo: € 80 + IVA  
Set 4 kit: € 280 + IVA

Accessorio fondamentale per far raffreddare il panettone capovolto, appena sfornato, in modo tale che non si sgonfi perdendo il volume. Realizzato interamente in acciaio inox, si utilizza in appoggio su un banco di lavoro o in alternativa può essere fissato ad una superficie verticale.

**PALA****Descrizione:**

cod. 0U400020

Dim: 33 x 52,5 cm  
Prezzo: € 70 + IVA

Utile per infornare pane e pizza: la forma è studiata per la massima sicurezza ed ergonomia. Realizzata interamente in acciaio inox con nervatura d'irrigidimento per garantire massima stabilità del prodotto durante lo spostamento.

**SPAZZOLA****Descrizione:**

cod. 0U040200

Dim: 20 x 10,5 cm  
Prezzo: € 40 + IVA

Accessorio utile per pulire il piano del forno da eventuali residui, tra una cottura e l'altra o a fine cottura. Realizzata con setole in ottone specifiche per resistere alle alte temperature è idonea per pulire più velocemente ed in maniera efficace i vari piani di cottura, in particolare la pietra refrattaria.

**LECCARDA****Descrizione:**

P60 - cod. 50271420 / P90 - cod. 50272730

Proven 60 / dim: 42 x 19 cm  
prezzo: € 60 + IVA  
Proven 90 / dim: 67 x 19 cm  
prezzo: € 70 + IVA

Perfettamente dimensionata alla larghezza del forno e pensata per inserirsi in una specifica sede, garantisce la perfetta raccolta di tutti i residui rimossi dall'apposita spazzola, facilitando la pulizia. Realizzata interamente in acciaio inox.

**ROTELLA****Descrizione:**

cod. 0U400700

Dim: 24 x 11 cm  
Prezzo: € 60 + IVA

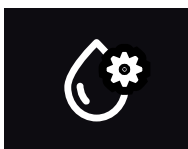
Utile per tagliare la pizza dopo la cottura. Realizzata interamente in acciaio inox con impugnatura ergonomica in polimero.

**SPATOLA TAGLIAPASTA****Descrizione:**

cod. 0U040170

Dim: 16,5 x 11,5 cm  
Prezzo: € 40 + IVA

Pratica per tagliare e lavorare gli impasti. Realizzata con lama in acciaio inox temperato flessibile e resistente ed impugnatura ergonomica in polimero.

**REGOLATORE DI PRESSIONE****Descrizione:**

cod. 0E050260

Prezzo: € 190 + IVA

Kit con regolatore pressione e filtro acqua.

# Kit pizza

€ 330 + IVA (Proven 60) / cod. 0K011570

€ 340 + IVA (Proven 90) / cod. 0K011660



TEGLIA ALLUMINATA



CASSETTA IMPASTI



COPERCHIO CASSETTA



PALA



LECCARDA



SPAZZOLA



ROTELLA



SPATOLA TAGLIAPASTA



GREMBIULE



GUANTI DA FORNO

# Kit pasticceria

€ 320 + IVA (Proven 60) / cod. 0K011590

€ 320 + IVA (Proven 90) / cod. 0K011680



TEGLIA FORATA



SONDA AL CUORE



GIRAPANETTONI



GREMBIULE



GUANTI DA FORNO

# Kit pane

€ 260 + IVA (Proven 60) / cod. 0K011580

€ 260 + IVA (Proven 90) / cod. 0K011670



CASSETTA IMPASTI



COPERCHIO CASSETTA



PALA



LECCARDA



SPAZZOLA



SPATOLA TAGLIAPASTA



GREMBIULE



GUANTI DA FORNO





