

PROVEN 400°
WELCOME BAKE



The SmartBaking Company®

Siamo arrivati a casa. Dopo più di 70 anni

Dal 1946 Moretti Forni collabora in tutto il mondo con i professionisti dei prodotti lievitati per offrire soluzioni efficienti e tecnologie innovative in un impegno condiviso: la cottura perfetta.

Le migliori pizzerie, pasticcerie e panetterie in più di 120 Paesi utilizzano un forno professionale Moretti come partner affidabile nella propria attività.

Con PROVEN, il rivoluzionario forno professionale compatto, l'esperienza tecnologica di Moretti è ora disponibile per tutti, ovunque.

Da oggi la cottura perfetta arriva dove vuoi tu, anche a casa.

 **MORETTI
FORNI**



La cottura perfetta fino a 400°C. Dove vuoi tu, anche a casa

PROVEN è il primo forno professionale statico inseribile in ambito domestico per cuocere direttamente su platea (livello "0") fino a 400°C con un impegno massimo di 3kW : può essere utilizzato dai professionisti per produzioni complementari o integrative, così come da appassionati e amatori per cuocere prodotti eccellenti anche a casa, grazie alla ridotta potenza elettrica richiesta.

- Temperatura massima: 400°C
- Potenza massima richiesta: 3kW
- Cottura statica SmartBaking®
- Possibilità di cottura diretta su platea
- Piano refrattario e piano in lamiera bugnata intercambiabili
- Regolazione separata della temperatura su cielo e platea
- Modalità di cottura Dual-Temp® Technology per gastronomia
- Multifunzionalità in cottura
- Griglie laterali per cottura su più livelli
- Sonda al cuore
- Vaporizzazione e valvola di scarico vapori automatizzata
- Tecnologia PowerBooster®
- Lievitazione controllata
- Timer di cottura
- Programmi di cottura preimpostati e personalizzabili
- Programma pulizia con filtro catalitico

Le dimensioni contenute ed il design esclusivo rendono PROVEN inseribile in qualsiasi contesto.

Con PROVEN la cottura professionale è disponibile sempre ed ovunque.

PROVEN: Welcome Bake!



Una, dieci, cento pizze perfette. Una dopo l'altra, senza mai fermarsi

PROVEN integra l'esperienza di Moretti nella cottura della pizza e le innovative tecnologie che oggi, per la prima volta al mondo, rendono possibile ottenere lo stesso risultato di cottura eccellente anche a casa.

La temperatura massima di 400°C, la regolazione separata della potenza di cielo e platea, la cottura diretta sullo speciale piano di pietra refrattaria, le funzioni PowerBooster® e PizzaParty® per garantire una produzione continuativa, fanno di PROVEN un vero e proprio forno professionale miniaturizzato che consente un risultato di cottura mai visto prima.

La ricetta per la pizza perfetta inizia dall'utilizzo di ingredienti eccellenti e si completa con l'intervento di un altro ingrediente fondamentale: il calore. Per una pizza perfetta il calore deve essere di ottima qualità.

PROVEN dispone anche di un kit di accessori professionali specifici per la pizzeria: pala per infornare, bucafoglia, rotella tagliapizza, cassetta per impasto, teglie alluminare.





PROVEN 40
WELCOME BAK

PROVEN

ROBOTTI
PIZZERIA



Grandi lievitati, crostate, biscotti. La pasticceria incontra il calore gentile

La cottura statica e la possibilità di regolare con precisione assoluta la potenza delle resistenze di cielo e platea, fanno di PROVEN lo strumento ideale per la pasticceria.

L'erogazione controllata e progressiva del calore rispetta la struttura e lo sviluppo di ogni prodotto garantendone la cottura perfetta.

Per i grandi lievitati PROVEN è dotato di sonda al cuore direttamente collegata al programma di cottura selezionato: una raffinatezza tecnologica per ottenere il massimo con i prodotti più delicati.

Con lo speciale kit panettone, dotato anche di un supporto con spillone per appendere capovolto il panettone, la cottura e la gestione di questo prelibato ed apprezzato grande lievitato diventa facile ed intuitiva.

PROVEN





Pane, focaccia e funzione lievitazione. Il percorso dell'eccellenza

Il pane fresco e con la giusta morbidezza: da oggi puoi averlo solo con PROVEN.

La cottura diretta su pietra refrattaria e l'immissione controllata del vapore sull'impasto garantiscono lo stesso risultato di elevata qualità dei forni professionali Moretti.

La valvola automatica di evacuazione vapori consente inoltre di regolare a proprio piacimento il livello di umidità all'interno della camera di cottura.

La lievitazione non è mai stata così perfetta con la funzione che spegne la luce in camera per rendere ideale il microclima e mantenere costante la temperatura a 40°C. I grandi risultati si vedono dalla cura dei dettagli.

Le speciali teglie di PROVEN permettono di cuocere ottimi panini, baguette e focacce.





La cottura multifunzione di PROVEN. Nessun limite alla creatività

PROVEN dispone di speciali supporti laterali, facilmente asportabili, per alloggiare una griglia. I vantaggi della cottura statica diventano multifunzione.

PROVEN mette a disposizione nel Touch Board un ricco menu di facile utilizzo con 7 funzioni e una sezione Gastronomia dedicata alle ricette.

La funzione Dual-Temp® Technology permette di regolare con precisione millimetrica la temperatura del cielo e della platea con una differenza di 1°C! La soluzione ideale per cuocere anche prodotti non lievitati.

Grigliare la carne, il pesce, le verdure è semplice con la funzione Pro-Grill che porta alla massima temperatura il cielo. La cottura statica offre risultati impensabili con un normale forno ventilato.

Preparate la ricetta preferita con un semplice tocco nella sezione Gastronomia: pollo, pesce, arrosto, verdura hanno una cottura dedicata per raggiungere il migliore risultato come nella cucina di un grande ristorante.

17:01

80% +

400°C +

20% +

PREMERE START

START

<

A close-up photograph of a dark-colored control panel for a kitchen appliance, likely a built-in oven. The panel features a rectangular digital display with a black background and white and orange text. At the top right of the display, the time '17:01' is shown. Below the time, there are three rows of settings, each preceded by a minus sign and followed by a plus sign. The first row shows '80%', the second row shows '400°C' in orange, and the third row shows '20%'. To the left of these settings is a house icon, and above it are three small circular icons. At the bottom of the display, the text 'PREMERE START' is visible. To the right of the settings, there are two horizontal lines, the word 'START', and a left-pointing arrow.

Un concentrato di tecnologie innovative. La cottura perfetta a casa con soltanto 3kW

Con PROVEN Moretti Forni mette a segno numerosi primati tecnologici nel mondo della cottura.

PROVEN è il primo forno professionale compatto ad alta temperatura, fino ai 400°C reali, inseribile anche in un contesto di utenza domestica vincendo un'importante sfida tecnologica:

il contenimento della potenza installata entro 3 kW.

Tale traguardo è possibile grazie alla grande esperienza maturata da Moretti sulle dinamiche delle cotture e all'implementazione di nuovi ed esclusivi brevetti tecnologici e di design.

PROVEN è il primo forno ad utilizzo domestico con la regolazione e la gestione separata della temperatura di cielo e platea: un vantaggio unico che ricrea le stesse condizioni di cottura del forno professionale.

PROVEN è il primo forno compatto ad alta temperatura che rispetta le rigorose normative di sicurezza nell'ambito delle applicazioni domestiche.

PROVEN ha un cuore elettronico capace di semplificare il lavoro di ogni operatore con il massimo dell'efficienza energetica e dell'efficacia nel risultato.

Design iconico e stile inconfondibile. Cuocere non è mai stato così bello

PROVEN è un prodotto unico sia per il design che per i suoi esclusivi contenuti tecnologici.

Per questo progetto innovativo Moretti Forni ha coinvolto un team di designer ed architetti con l'obiettivo di creare un oggetto che non fosse soltanto bello da utilizzare, ma anche da guardare.

Il design iconico di PROVEN comunica le sue origini di forno professionale perfettamente integrate con lo stile raffinato e minimalista oggi richiesto negli ambienti living più all'avanguardia.

PROVEN è uno strumento di lavoro che si può inserire indifferentemente in un'abitazione, così come in un ristorante o in un laboratorio di produzione: il risultato estetico sarà sempre adeguato al contesto di riferimento.





PROVEN 400°
WELCOME BAKE

Una serie di accessori per ogni esigenza. Personalizza la tua passione come vuoi

Per ottenere un grande risultato ci vuole sempre una grande passione, ma anche gli strumenti giusti.

PROVEN è integrabile con diversi kit specifici per perfezionare la cottura.

Kit pizzeria: pala per infornare, bucasfoglia, rotella tagliapizza, tagliapasta, teglia alluminata, contenitore bianco professionale per impasti.

Kit pasticceria-grandi lievitati: sonda al cuore, teglia forata, supporto per appendere il panettone con spillone in acciaio inox.

Kit pane: pala per infornare, caricatore, teglia alluminata, teglia per baguette forata, contenitore professionale per impasti.

PROVEN è un prodotto built-in disponibile anche con un "case" dotato di cassetto e piedini di appoggio per utilizzarlo in modalità counter top o con un "totem" come alternativa all'integrazione ad incasso.

Il "totem" dal design minimalista e pulito è realizzato in acciaio nero e comprende diversi cassetti in cui è possibile riporre gli accessori ed un vano portateglie posto al di sopra del forno.



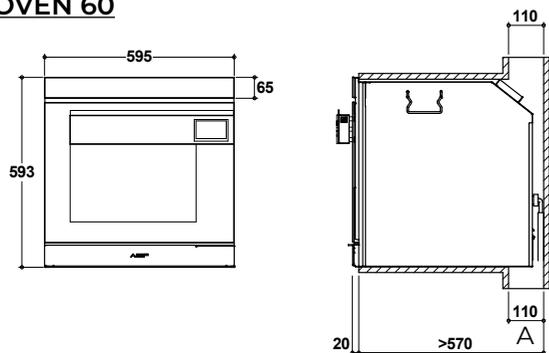
PROVEN



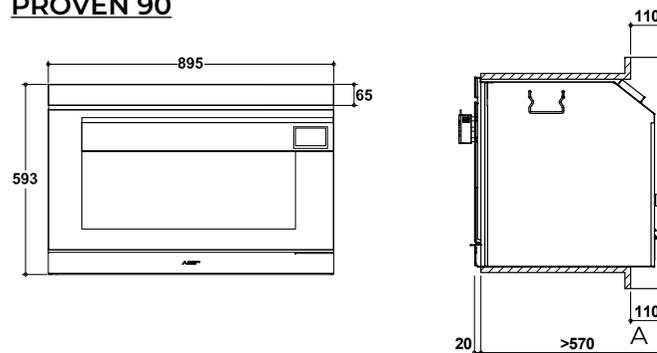
Caratteristiche	PROVEN 60	PROVEN 90
Dimensioni esterne	595 x 593 x 570 mm	895 X 593 X 570 mm
Volume interno	60,1 lt	93,5 lt
Temperatura massima	400°C	400°C
Superficie di cottura	16,8 dm ²	27,1 dm ²
Numero ripiani	3 + livello 0 (deck)	3+livello 0 (deck)
Peso	60 kg	90 kg
Finitura esterna	vetro e acciaio inox	vetro e acciaio inox
Quadro comandi	display touch TFT 4,3"	display touch TFT 4,3"
Allaccio elettrico	220V-240V / 50Hz	380V-415V/3N/50Hz
Potenza installata	3 kW	5 kW
Consumo medio	1,5 kWh	2,5 kWh
Dimensioni totem	660 x 620 x 1.830 mm	
Altezza cassetti totem	200 mm	
Altezza cassettone	400 mm	
Peso totem	95 kg	
Dimensione case	660 x 620 x 800 mm	960 x 620 x 800 mm
Altezza cassetto case	130 mm	130 mm
Peso case	30 kg	35 kg

Caratteristiche tecniche. Informazioni di installazione

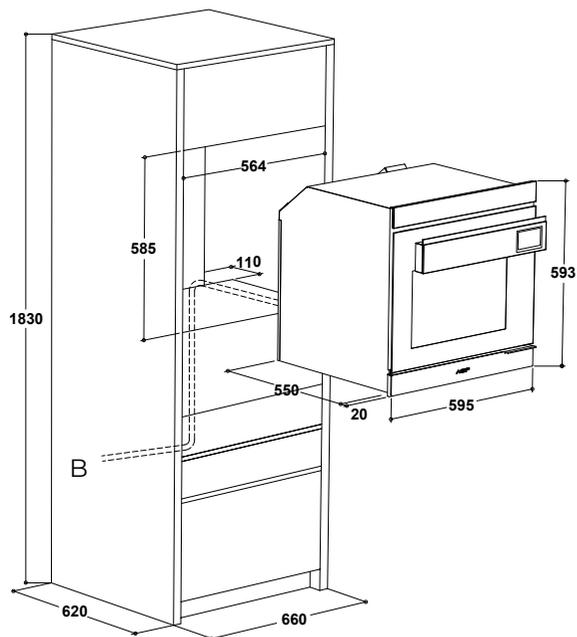
PROVEN 60



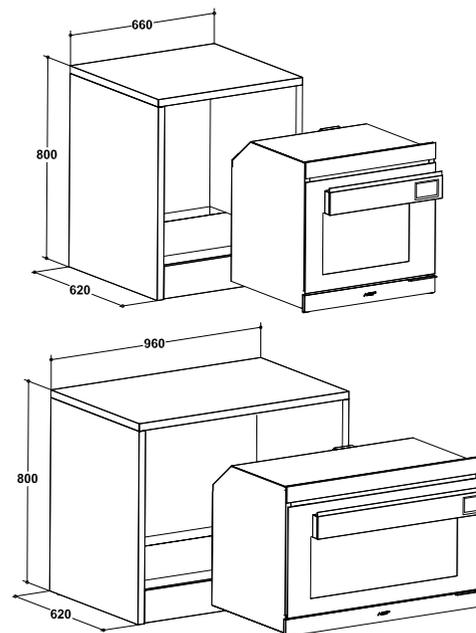
PROVEN 90



TOTEM PROVEN 60



CASE PROVEN 60 E PROVEN 90



A Per il ricircolo dell'aria è necessario un canale di dimensioni minime di 110mm nella parte posteriore del vano di incasso.

B Tubo ingresso acqua.

Optional.



PIANO BUGNATO
dim: 410x410 mm



PIANO REFRAATTARIO
dim: 410x410 mm



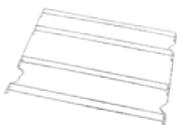
TEGLIA ALLUMINATA
dim: 402x402 mm



TEGLIA FORATA
dim: 402x402 mm



RIPIANO IN GRIGLIA
dim: 430x400 mm



SUPPORTI LATERALI
dim: 375x275 mm



TEGLIA BAGUETTE
dim: 400x400 mm



PINZA PER TEGLIA
dim: 120x230 mm



CASSETTA IMPASTI
dim: 300x400 mm



COPERCCHIO CASSETTA
dim: 305x425 mm



**MANIGLIA SOLLEVAMENTO
PIETRA-PIANO**
dim: 110x70 mm



CARICATORE
dim: 400x900 mm



SONDA AL CUORE
dim: 1 m lunghezza



BUCASFOGLIA
dim: 150x210 mm



KIT PANETTONE
dim:



PALA
dim: 330x525 mm



GREMBIULE



GUANTO DA FORNO



SPAZZOLA
dim: 200x105 mm



ROTELLA
dim: 240 x 110 mm



LECCARDA
dim: 680x190 mm



SPATOLA TAGLIAPASTA
dim: 165 x 115 mm



CASE CON CASSETTO
dim: 670x620x h 750

TOTEM
dim: 660x620x h 1830



Moretti Forni s.p.a. si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche delle apparecchiature presentate in questa pubblicazione.

PROVEN

“Il calore è un ingrediente.®
Per un risultato perfetto deve essere di ottima qualità.”

Mario Moretti

Moretti Forni s.p.a.
Via Meucci 4
61037 Mondolfo (PU) - Italy

Contact
email: info@morettiforni.com
Tel +39 0721 96 161

Website
morettiforni.com



 **MORETTI
FORNI**
The SmartBaking Company®