

**MORETTI
FORNI**
The SmartBaking Company®



serieR
R O T O R B A K E



serie **R**

R O T O R B A K E

Forni rotativi elettrici e a gas Electric and gas rotary ovens Fours rotatifs électriques et à gaz Rotations-Elektroöfen und Gasöfen



Display intuitivo TFT a colori (R14E) • Intuitive color TFT display (R14E)
Display intuitif TFT couleurs (R14E) • Intuitive TFT-Farbdisplay (R14E)

Il modello R14E è provvisto di controllo elettronico della temperatura con alcune funzionalità esclusive:

Adaptive-Power@Technology per un'erogazione di potenza puntuale e calibrata all'effettivo fabbisogno istante per istante. Il risultato è una cottura perfetta con consumi ridotti.
Custom-Bake@Technology per programmare fino a 9 fasi all'interno dello stesso ciclo di cottura.

The model R14E is equipped with the temperature electronic control complete of some exclusive functions:

Adaptive-Power@Technology to have a precise power output gauged to the real requirement instant by instant. The result is a perfect baking with low consumptions.
Custom-Bake@Technology to program up to 9 phases within the same baking cycle.

Le modèle R14E est muni du contrôle électronique de la température avec des fonctionnalités exclusives:

Adaptive-Power@Technology pour une distribution de puissance ponctuelle et calibrée selon le besoin effectif à tout moment. Le résultat est une cuisson parfaite avec des consommations réduites.
Custom-Bake@Technology pour programmer jusqu'à 9 phases dans le même cycle de cuisson.

Das Modell R14E weist eine elektronische Steuerung der Temperatur mit einigen exklusiven Funktionen auf:

Adaptive-Power@Technology für eine präzise und dem Leistungsbedarf von Moment zu Moment angepasste Leistungsabgabe. Das Resultat ist eine perfekte Garung bei geringem Verbrauch. **Custom-Bake@Technology** Es ermöglicht, bis zu 9 Phasen für den gleiche Backenprozess zu programmieren.

eco SMARTBAKING
TECH *inside*



pasticceria/panificazione/bakery



Il forno rotativo R14E è lo strumento ideale per le grandi produzioni: carrello rotante estraibile, 2 ventole con inversione di rotazione, 2 termocouple, cappa di aspirazione vapori motorizzata, timer di accensione, 100 programmi gestibili completamente in automatico vaporizzazioni incluse e design esclusivo del pannello di controllo con nuovo display grafico a colori.

The rotary oven R14E is the ideal instrument for high productions: removable rotary trolley, 2 fans with rotation reversion, 2 thermocouples, motorized vapors extraction hood, switch-on timer, 100 programs that can be automatically operated, vaporizations included. Equipped with exclusive control panel design with new colors graphic display.

Le four rotatif R14E est l'outil idéal pour les grandes productions: chariot rotatif extractible, 2 ventilateurs avec inversion de rotation, 2 thermocouples, hotte d'aspiration vapeurs à moteur, temporisateur d'allumage, 100 programmes pouvant être gérés de façon complètement automatique des vaporisations incluses et design exclusif du panneau de contrôle avec afficheur graphique à couleurs.

Das Rotationsofen R14E ist das ideale Arbeitsgerät für große Produktionsmengen: Herausnehmbarer Rotationswagen, 2 Gebläse mit Rotationsumkehrung, 2 Thermoelement, Motorgesteuerte Dampfzughaube, Timer, 100 vollautomatische programm einschließlich Verdampfung und exklusives Design des Bedienpaneels mit grafischem Farbdisplay.



Adaptive-Power® Technology

Gestione proporzionale della potenza: efficacia e consumi ridotti

Proportional power control: efficiency and low consumptions

Gestion proportionnelle de la puissance: efficacité et consommations réduites

Proportionale Lesitungs-kontrolle: hohe Energieeffizienz, niedriger Energieverbrauch



Custom-Bake™ Technology

Consente di programmare fino a 9 fasi all'interno dello stesso ciclo di cottura

Allows to program up to 9 phases within the same baking cycle

Permet de programmer jusqu'à 9 phases dans le même cycle de cuisson

Es ermöglicht, bis zu 9 Phasen für den gleiche Backenprozess zu programmieren



Su richiesta è disponibile il carrello a 18 teglie
Pull-out trolley with 18 trays available on demand
Sur demande le chariot à 18 plateaux est disponible
Auf Anfrage ist der Wagen mit 18 Backblechen lieferbar



R14E

pasticcERIA/panificazione/bakery



Quantità e risparmio: R14G è un forno rotativo alimentato a gas capace di grandi prestazioni con un consumo contenuto. Fra le dotazioni standard: la cappa aspirante motorizzata e l'ampio doppio vetro frontale. Disponibile anche nella versione con carrello a 18 teglie.

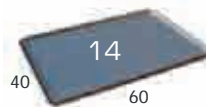
Quantity and saving: R14G is a rotary gas feeded oven of high performances with low consumption. Among the standard equipment: motorized extraction hood and wide double frontal glass. Available also in the version with 18 trays trolley.






























Quantité et économie: R14G est un four rotatif alimenté à gaz assurant de grandes performances avec une consommation limitée. Entre les éléments fournis standard: la hotte aspirante à moteur et la grande double vitre frontale. Disponible aussi dans la version avec chariot à 18 plateaux.

Menge und Einsparung: Der R14G ist ein Rotations-Gasofen mit großen Leistungen und geringem Verbrauch. Zur Standardausstattung gehören: Motorgesteuerte Dampfzughaube und große doppelte Frontscheibe. Auch lieferbar in der Ausführung mit Wagen für 18 Backbleche.



Su richiesta è disponibile il carrello a 18 teglie
Pull-out trolley with 18 trays available on demand
Sur demande le chariot à 18 plateaux est disponible
Auf Anfrage ist der Wagen mit 18 Backblechen lieferbar



		R14E	R14G			R14E	R14G
Caratteristiche principali • Main features Caractéristiques principales Haupteigenschaften	 Dimensioni esterne* (lpxh) External size* (wxdxh) Dimensions externes* (lpxh) Außenabmessungen* (btxhx)	115x150x249*	112x150x263*	 AC	Alimentazione elettrica Electric power Alimentation électrique Elektro-Anschluss	AC V 400 3N	AC V 400 3N
	 Forno rotativo Rotary oven Four rotatif Rotationsofen	●	●	 kW max	Potenza impegnata Maximum power Puissance nécessaire Max. Anschlusswert	25,6 kW	1,72 kW
	 Forno a convezione Convection oven Four à convection Konvektionsofen	●	●		Alimentazione a gas Gas power Alimentation à gaz Gas – Anschluss	–	Metano/GPL Natural gas/LPG
					Potenza impegnata Maximum power Puissance nécessaire Max. Anschlusswert	–	40,0 kW (34.400 Kcal)
Capacità • Productivity Capacité • Kapazität	 N. teglie (60x40)/camera N. of trays (60x40)/deck N. de plateaux (60x40)/chamber N. Bleche (60x40)/Kammer	14	14		Produzione teglie (60x40)/h Trays output (60x40)/h Production plateaux (60x40)/h Anzahl Bleche (60x40)/h	42	42
		18	18			54	54
Funzionalità • Functionality Fonctionnalité • Funktionalität	 Esterno in acciaio inox External in stainless steel Extérieur en acier inox Außen in Edelstahl	●	●		Controllo PID PID Control Contrôle PID PID Kontrolle	●	–
	 Gestione elettronica con display a colori Electronic control with colour display Gestion électronique avec display à couleurs Elektronische Steuerung mit Farbdisplay	●	–		Carrello 14 o 18 teglie 14 or 18 trays trolley Chariot 14 ou 18 plateaux Wagen mit 14 oder 18 Blechen	∅	∅
	 N. 100 programmi di cottura N. 100 cooking programs N. 100 programs de cuisson N. 100 Backensprogramme	●	–		Cappa aspirante canalizzata Extracting vapour hood Hotte aspirante canalisée Dampfabzugshaube	●	●
	 Timer di accensione Switch on timer Temporisateur d'allumage Timer	●	–		Isolamento alta densità High density insulation Isolation à haute densité Hoheisolerungsdichte	●	●
	 Nebulizzatore Nebulizer Nébuliseur Vernebler	●	●		Illuminazione interna protetta Protected internal light Éclairage interne protégé Geschützte Innenbeleuchtung	●	●
	 Timer nebulizzazione Timer for nebulization injection Temporisateur nébuliseur Timer Vernebler	●	–		Ruote Castors Roues Räder	●	●
	 Porta con doppio vetro Door with double glass Porte avec double vitre Tur mit Doppelverglasung	●	●		Autodiagnostica Autodiagnostic Autodiagnostic Selbstdiagnose	●	–
	 Valvola motorizzata Motorized valve Soupape commandée par moteur Motorgesteuertes Ventil	●	–		Cella di lievitazione Provers Étuves Gärschrank	○	○
Funzionalità esclusive • Exclusive functionality • Fonctionnalités exclusives • Exklusive Funktionen	 Adaptive-Power® Technology	●	–		Eco-Standby™ Technology	●	–
	 Custom-Bake™ Technology	●	–		Data-Feed™ System	●	–

*Include le misure esterne del motore aspiratore • *The external sizes of the motor for vapour extraction are included • *Les dimensions externes du moteur pour aspiration sont incluses • *Außenmaße vom Dunstabzugsmotor eingeschlossen

serieR

R O T O R B A K E

You 



ITA



ENG



FRA

http://



ITA



ENG



FRA



morettiforni.com
info@morettiforni.com



Moretti Forni spa • via Meucci, 4 • 61037 Mondolfo (PU) • ITALY • Ph. +39 0721 96161

Moretti Forni spa reserves the right to modify the features of the appliances presented in this publication without notice.
Moretti Forni spa se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques des appareils présentés dans la présente publication.
Moretti Forni Spa se reserva el derecho de modificar, sin previo aviso, las características de los aparatos presentados en esta publicación.
Moretti Forni spa si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche delle apparecchiature presentate in questa pubblicazione.