

 **MORETTI  
FORNI**  
The SmartBaking Company®



**serie**   
F A N B A K E



# serieF

FANBAKE

## Forni elettrici a convezione Electric convection ovens Fours électriques à convection Konvektions-Elektroöfen

15%

di consumo in meno  
less power consumption  
de consommation en moins  
weniger Verbrauch



eco SMARTBAKING  
TECH inside

La nuova gamma di forni elettrici a convezione, serieF-Fanbake, anticipa contenuti tecnologici che stabiliscono un punto d'arrivo nella propria categoria. L'impiego di materiali altamente innovativi e le sofisticate tecnologie elettroniche di serieF hanno dato vita al sistema intelligente denominato **ecoSmartBaking®Tech**, comandato tramite un intuitivo display TFT a colori. La tecnologia **ecoSmartBaking®Tech** è l'insieme di molteplici funzionalità all'avanguardia presenti su serieF, come **Adaptive-Power®Technology**, che consente di regolare la potenza in base al carico presente all'interno della camera di cottura, **Power-Booster®Technology**, per gestire efficacemente i picchi di lavoro e **Eco-Standby®Technology** per le pause di lavoro. Tutti i modelli sono dotati di porta con doppio vetro atermico, interno in acciaio inox, quadro comandi senza sporgenze per una pulizia più facile.

The new range of electric convection ovens, serieF-Fanbake anticipates technological features that establish an end point in its category. The use of innovative materials and sophisticated electronic technologies have generated the intelligent device named **ecoSmartBaking®Tech**, managed through an intuitive TFT colour display. The **ecoSmartBaking®Tech** technology gathers several cutting edge functions such as **Adaptive-Power®Technology**, that allows to manage the power control according to the load inside the baking chamber, **Power-Booster®Technology**, for efficiently manage the pick times and **Eco-Standby®Technology** for breaks. All models are equipped with door with double tempered glass, interior in stainless steel control panel without protrusions for easier cleaning.

La nouvelle gamme de fours à convection électrique Moretti, serieF-Fanbake, anticipe les progrès technologiques qui établissent un point final dans sa catégorie. L'utilisation de matériaux hautement innovants et les technologies électroniques avancées de serieF ont donné le jour au système intelligent **ecoSmartBaking®Tech**, commandé par un display TFT à couleurs. La technologie **ecoSmartBaking®Tech** est le regroupement de diverses fonctions de pointe dont serieF est douée, comme l'**Adaptive-Power®Technology**, qui permet de régler la puissance en fonction du contenu de la chambre de cuisson, **Power-Booster®Technology**, pour répondre efficacement aux pics d'activité, **Eco-Standby®Technology** pour les pauses de travail. Tous les modèles sont équipés d'une porte avec double vitre athermique, intérieur en acier inox, tableau de bord sans saillies pour un nettoyage facile.

Die neue Palette der Moretti Umluftöfen, SerieF-Fanbake, bekannt gibt technologische Inhalte, die den Ankunftspunkt in dereigenen Kategorie bestimmen. Die Verwendung von ausgesprochen innovativen Materialien sowie von aufwendigen elektronischen Technologien der serieF führen zu einem intelligenten System mit der Bezeichnung **ecoSmartBaking®Tech**, über ein intuitives TFT-Farbdisplay gesteuert. Die Technologie **ecoSmartBaking®Tech** vereint in sich eine Vielzahl von innovativen Funktionen von serieF, wie die **Adaptive-Power®Technology**, die es gestattet, die Leistung in Abhängigkeit von der Ladung im Inneren der Backkammer zu regeln, **Power-Booster®Technology** für die effiziente Verwaltung der Arbeitsspitzen, **Eco-Standby®Technology** für die Arbeitspausen. Alle Modelle sind mit Tür mit gehärteter Doppelscheibe, Innenseite aus Edelstahl, Steuerplatine ohne Vorsprünge für eine leichtere Reinigung ausgerüstet.



# pasticcERIA/panificazione bakery

Il modello F100 è un versatile forno elettrico ventilato a 10 teglie 60x40, dotato di camera di cottura inox con doppia ventola a rotazione alternata, 2 termocouple che controllano 2 zone del forno, 100 programmi con funzione preriscaldamento gestibili completamente in automatico, con vaporizzazioni incluse e possibilità di programmare fino a 9 fasi di cottura.

F100 is a versatile electric convection oven 10 trays 60x40, it is equipped with stainless steel double fan which use alternating ventilation system, 2 thermocouples which control 2 areas of the oven, 100 programs with pre-heating function than can be automatically operated with vaporizations included and possibility to program up to 9 baking step.

F100 est un four électrique ventilé polyvalent avec 10 plateaux 60x40, équipé d'une chambre de cuisson inox avec double système de ventilation alternée, 2 thermocouples qui contrôlent 2 zones du four, 100 programmes ménagés de façon complètement automatique avec préchauffage fonction et vaporisations incluses. Possibilité de programmer jusqu'à 9 phases de cuisson.

Das Model F100 ist vielseitiger elektrischer Umluftofen mit Kapazität von 10 Backblechen 60x40, Die Backkammer aus Edelstahl hat wechselseitige Lüfterbewegung, 2 Thermoelemente, 100 Backensprogramme mit Vorwärmung Function, ganz automatisch zu bedienen, Verdampfungen eingeschlossen und Möglichkeit bis zu 9 Backensphasen zu programmieren.

## serie **F**

F A N B A K E

**Il forno a convezione con la tecnologia di cottura più efficace e delicata**

Uniformità di cottura ottimale per pasticceria, bakery e gastronomia

**The convection oven with the most efficient and gentle baking technology**

The highest quality baking performance for pastry, bakery and gastronomy

**Le four à convection avec la technologie de cuisson la plus efficace et délicate**

Uniformité de cuisson optimale pour la pâtisserie, la boulangerie et la gastronomie

**Der Konvektionsofen mit der effektivsten und schonendsten Backtechnik**

Einheitliches Backergebnis, optimal für Konditorei, Bäckereien und Gastronomie



F100E + cella con umidificatore  
F100E + prover with humidifier  
F100E + etuve avec umidificateur  
F100E + Gärraum mit Befeuchter



### **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 Leistungskontrolle: hohe Energieeffizienz, niedriger Energieverbrauch



### **Power-Booster™** Technology

Gestione dei picchi di lavoro  
For pick times  
Gestion des pics d'activité  
Verwaltung der Arbeitsspitzen



### **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

# F100E

# pasticcERIA/panificazione bakery



Il modello F50 è un versatile forno elettrico ventilato a 5 teglie 60x40, innalza lo standard della cottura a convezione: camera di cottura inox con ventola a rotazione alternata, 100 programmi con funzione preriscaldamento gestibili completamente in automatico, con vaporizzazioni incluse e possibilità di programmare fino a 9 fasi di cottura.

F50 is a versatile electric convection oven 5 trays 60x40, it improves the standard of convection baking: inox baking chamber with alternating ventilation system, 100 programs with preheating functions that can be automatically operated, with vaporizations included and the possibility to program up to 9 baking steps.

Le modèle F50 est un four électrique ventilé polyvalent avec 5 plateaux 60x40 qui élève le standard de la cuisson à convection: chambre de cuisson inox avec système de ventilation alternée, 100 programmes ménagés de façon complètement automatique avec préchauffage fonction et vaporisations incluses. Possibilité de programmer jusqu'à 9 phases de cuisson.

Das F50 Model ist ein vielseitiger elektrischer Umluftofen mit Kapazität von 5 Backblechen 60x40 und es erhöht den Standard vom Umluftbacken: Backkammer aus Edelstahl mit wechselseitige Lüfterbewegung, 100 Backensprogramme mit Vorwärmung Funktion, ganz automatisch zu bedienen, Verdampfungen eingeschlossen und Möglichkeit bis zu 9 Backensphasen zu programmieren.



Maniglia ergonomica per una facile apertura.  
Interno in inox

Ergonomic Handle for easy opening. Interior in stainless steel

Poignée ergonomique pour une facile ouverture.  
Intérieur en inox

Ergonomischer Handgriff für eine leichte Öffnung.  
Innenseite aus Edelstahl



Cappa in acciaio inox con design esclusivo  
Stainless steel hood with an exclusive design  
Hotte en acier inox avec un design exclusif  
Haube aus Edelstahl mit exklusivem Design



Cella umidificata con maniglia ad apertura ergonomica

Humidified Prover with ergonomic handle  
Étuve umidifiée avec poignée pour une ouverture ergonomique

Befeuchteter Gärraum mit ergonomischem Handgriff



Porta con doppio vetro atermico  
Door with double tempered glass  
Porte avec double vitre athermique  
Tür mit gehärteter Doppelscheibe



n.2 F50E + cella con umidificatore  
n.2 F50E + prover with humidifier  
n.2 F50E + étuve avec umidificateur  
n.2 F50E + Gärraum mit Befeuchter



Evacuazione vapori tramite valvola motorizzata programmabile  
Steam evacuation through programmable motorized valve  
Évacuation des vapeurs par une vanne motorisée programmable  
Dampfabführung mit programmierbarem motorisiertem Ventil

## F50E

# multifunzionalità multifunctionality



Bake&Pizza! È la proposta multifunzionale di Moretti Forni per produrre in un'unica soluzione pane, pasticceria e pizza, in uno spazio inferiore ad 1m<sup>2</sup>. Bake&Pizza prevede la sovrapposizione del forno a convezione della serieF, ideale per pasticcerie, corner caldi e prodotti surgelati e di un forno statico elettromeccanico o a controllo elettronico della serie iDeck, per la cottura di pizza. Bake&Pizza: una postazione di cottura completa in uno spazio minimo!

Bake&Pizza! Is the multifunctional proposal by Moretti Forni to produce in a sole solution bread, pastry and pizza, in a space of less than 1sqm. Bake&Pizza enables to stack a serieF convection oven, ideal for bakeries, hot corners and frozen products on a static oven with electromechanical or electronic control of the iDeck range, ideal for pizza. Bake&Pizza: a complete baking corner in minimum space!

Bake&Pizza! C'est la proposition multifonctionnelle de Moretti Forni pour produire par une seule solution du pain, de la pâtisserie et de la pizza, dans une espace inférieure à 1m<sup>2</sup>. Bake&Pizza permet la superposition du four à convection de la sérieF, idéal pour pâtisseries, points chauds et produits surgelés sur un four statique électromécanique ou à contrôle électronique de la série iDeck pour la cuisson de pizza. Bake&Pizza: un point de cuisson complet dans une espace minimale!

Bake&Pizza! Es ist die Multifunktionsvorschlag von Moretti Forni, um Brot, Konditorei und Pizza in einer einzigen Lösung zu backen, auf weniger als einem Quadratmeter. Bake&Pizza ermöglicht die Stapelung von einem Umluftofen der SerieF, ideeller für Bäckereien, Strassenverkauf und tiefgekühlte Produkte, auf einem statischen Ofen mit elektromechanischer oder elektronischer Steuerung der iDeck Palette, ideeller für Pizza. Bake&Pizza: eine komplette Backstellung in minimalem Platz!

## serieF + iDeck

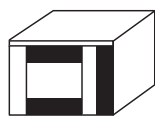
F A N B A K E

La cottura a convezione e statica combinate in meno di 1 m<sup>2</sup>

Both convection and conventional baking in less than 1 m<sup>2</sup>

Cuisson statique et à convection combinée en moins de 1 m<sup>2</sup>

Statisches und Konvektion-Backen in weniger als 1 m<sup>2</sup> kombiniert

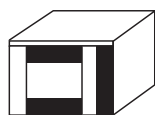


F45E / F50E

+



PM 60.60 / iD-M 60.60



F45E / F50E

+



PD 60.60 / iD-D 60.60

Composizioni possibili  
Possible compositions  
Compositions possibles  
Mögliche Zusammensetzungen



F50E + iD-M 60.60 + cella con umidificatore  
F50E + iD-M 60.60 + prover with humidifier  
F50E + iD-M 60.60 + etuve avec umidificateur  
F50E + iD-M 60.60 + Garraum mit Befeuchter

# F50E + iD-M 60.60



Il modello F45 è un versatile forno elettrico ventilato a 5 teglie 60x40, una soluzione ideale per piccole pasticcerie, corner caldi e prodotti surgelati. Il sistema di ventilazione alternata garantisce una perfetta uniformità di cottura ed è possibile regolare la quantità di vapore che si desidera immettere sul prodotto. Disponibile con centralina Easy Program.

The F45 is a versatile electric convection oven 5 trays 60x40, an ideal solution for small bakeries, hot corners and frozen products. The alternating ventilation system guarantees a perfect baking uniformity and it is possible to adjust the quantity of steam. Available with Easy Program control board.

F45 est un four électrique ventilé polyvalent avec 5 plateaux 60x40, une solution idéale pour les petites boulangeries, points chauds et produits surgelés. Le système de ventilation alternée garantit une uniformité parfaite de cuisson et on a la possibilité de régler la quantité de vapeur qu'on veut envoyer dans le produit. Disponibles avec platine Easy Program.

F45 ist ein vielseitiger Umluftofen mit Kapazität von 5 Backblechen 60x40, eine ideale Lösung für kleine Konditoreien, Stranverkauf und tiefgekühlte Produkte. Das wechselseitige Umluftsystem gewährt eine perfekte Backensuniformität. Es ist auch möglich, die Dampfmenge zu regulieren. Das Steuerung Easy Program ist für F45 Model verfügbar.

## serie **F**

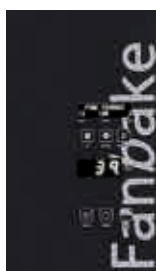
F A N B A K E

**F45E** è il modello entry level di Moretti Forni nella gamma di forni a convezione.

**F45E** model is the entry level of convection oven range produced by Moretti Forni.

**F45E** est le modèle niveau d'entrée de Moretti Forni dans le gamme des fours à convection.

**F45E** ist das Einstiegsmodell von Moretti Forni in der Produktpalette der Konvektionsöfen.
































Electronica sofisticata con indicazioni whitebrite  
Sophisticated electronics with whitebrite indications  
Electronique sophistiquée avec des instructions whitebrite  
Entwickelte Elektronik mit Angaben whitebrite



Evacuazione vapori tramite valvola manuale  
Steam evacuation through manual valve  
Évacuation des vapeurs par une vanne manuelle  
Dampfabführung durch Handventil



*n.2 F45E + cella con umidificatore  
n.2 F45E + prover with humidifier  
n.2 F45E + etuve avec umidificateur  
n.2 F45E + Gärraum mit Befeuchter*

		F45E	F50E	F100E				F45E	F50E	F100E
Caratteristiche principali Main features Caractéristiques principales Haupteigenschaften	 <b>Dimensioni esterne (lpxh)</b> External size (wxdxh) Dimensions externes (lpxh) Außenabmessungen (bxtxh)	85x98x70	85x98x70	85x98x111		<b>Alimentazione elettrica</b> Electric power Alimentation électrique Elektro-Anschluss	V 400 3N ● V 230 3 ○ V 230 1N ○	V 400 3N ● V 230 3 ○ V 230 1N ○	V 400 3N ● V 230 3 ○ V 230 1N ○	
	 <b>Modulare</b> Modular Modulare Modular	●	●	●		<b>Potenza impegnata</b> Maximum power Puissance nécessaire Max. Anschlusswert	7,5 kW	9,3 kW	18,5 kW	
Capacità • Productivity Capacité • Kapazität	 <b>N. teglie per camera</b> N. of trays per deck N. de plateaux par chambre N. Bleche je Kammer	5 (60x40)	5 (60x40)	10 (60x40)		<b>Produzione teglie/h</b> Trays output/h Production plateaux/h Anzahl Bleche/h	15 (60x40)	15 (60x40)	30 (60x40)	
Funzionalità • Functionality Fonctionnalité • Funktionalität	 <b>Facciata ed interno camera in inox</b> External front side and internal chamber in stainless steel Côte frontal extérieure et intérieur de la chambre en acier inox Vorderseite und innere Backkammer aus Edelstahl	●	●	●		<b>Portateglie 8 ripiani</b> Trayholder 8 shelves Porte-plateaux 8 rayons Backblechträgeschienen 8 Regale	-	-	○	
	 <b>Gestione elettronica con display a colori</b> Electronic control with colour display Gestion électronique avec display à couleurs Elektronische Steuerung mit Farbdisplay	●	●	●		<b>Cappa canalizzata</b> Canalized hood Hotte canalisée Kanalisierte Haube	○	○	○	
	 <b>N. 100 Programmi di cottura</b> N. 100 Cooking programs N. 100 Programs de cuisson N. 100 Backensprogramme	●	●	●		<b>Motore aspirazione per cappa</b> Extraction motor for hood Moteur aspiration pour hotte Absaugmotor für Haube	○	○	○	
	 <b>Timer</b> Timer Temporisateur Timer	●	●	●		<b>Isolamento alta densità</b> High density insulation Isolation à haute densité Hoheisolierdichte	●	●	●	
	 <b>Nebulizzatore</b> Nebulizer Nébuliseur Sprügerät	●	●	●		<b>Illuminazione interna protetta</b> Protected internal light Éclairage interne protégé Geschützte Innenbeleuchtung	●	●	●	
	 <b>Timer nebulizzazione</b> Timer for nebulization injection Temporisateur nébuliseur Timer Sprüherät	●	●	●		<b>Celle di lievito con umidificatore (h)</b> Provers with humidifier (h) Étuves avec umidificateur (h) Gärraum mit Befeuchter (h)	60, 80, 100	60, 80, 100	60, 80, 100	
	 <b>Porta con doppio vetro</b> Door with double glass Porte avec double vitre Tür mit Doppelverglasung	●	●	●		<b>Supporti (h)</b> Supports (h) Supports (h) Untergestell (h)	14, 50, 80, 100	14, 50, 80, 100	14, 50, 80, 100	
	 <b>Vetro apribile per pulizia</b> Openable and cleanable glass Vitre ouvrable pour nettoyage Scheibe mit Öffnung für die Reinigung	●	●	●		<b>Ruote</b> Castors Roues Räder	●	●	●	
	 <b>Vetro atermico</b> Tempered Glass Vitre athermique Gehärtete Scheibe	●	●	●		<b>Guide portateglie</b> Trayholder slides Guides porte-plateaux Blechschielen	○	○	○	
Funzionalità esclusive • Exclusive Fonctionnalité • Funktion exclusives • Exklusive Funktionen	 <b>Adaptive-Power®</b> Technology	-	●	●		<b>Eco-Standby™</b> Technology	-	●	●	
	 <b>Power-Booster™</b> Technology	-	●	●		<b>Data-Feed™</b> System	-	●	●	
	 <b>Custom-Bake™</b> Technology	-	●	●						

# serie**F**

F A N B A K E

YouTube



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.