

**MORETTI
FORNI**
The SmartBaking Company®



serie**T**
C O N V E Y O R



serieT

CONVEYOR



Display intuitivo TFT a colori • Intuitive colour TFT display
Display intuitifs TFT couleurs • Intuitive TFT-Farbdisplay

30%

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



eco SMARTBAKING
TECH *inside*



Forni a tunnel multifunzionali Multifunctional tunnel ovens Fours tunnel multifonction Multifunktionelle Transportbandöfen

L'impiego di materiali altamente innovativi e le sofisticate tecnologie elettroniche di serieT 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 serieT, come l'**Adaptive-Power®Technology**, che consente di regolare la potenza in base al carico presente all'interno della camera di cottura, il **Dual-Temp®Technology**, sistema brevettato che gestisce separatamente 2 temperature all'interno della medesima camera e l'**eco-Standby®Technology** per le pause di lavoro. Forno dalle superfici esterne fredde grazie all'esclusivo Brevetto **Cool-Around®Technology**.

The use of innovative materials and sophisticated electronic technologies in serieT, have generated the intelligent device named **ecoSmartBaking®Tech** managed through an intuitive TFT color display. The **ecoSmartBaking®Tech** technology gathers several cutting edge functions such as the **Adaptive-Power®Technology**, that allows to manage the power control according to the load inside the baking chamber, the **Dual-Temp®Technology**, a patented system that separately manages 2 temperatures inside the same baking chamber and **eco-Standby®Technology** for breaks. Oven with the cold external surfaces thanks to the exclusive patented **Cool-Around®Technology**.

L'utilisation de matériaux hautement innovants et les technologies électroniques avancées de serieT ont donné le jour au système intelligent **ecoSmartBaking®Tech** commandé par un display couleur TFT. La technologie **ecoSmartBaking®Tech** est le regroupement de diverses fonctions de pointe que présente serieT, comme l'**Adaptive-Power®Technology**, qui permet de régler la puissance en fonction du contenu de la chambre de cuisson, le **Dual-Temp®Technology**, système breveté qui gère séparément 2 températures à l'intérieur de la chambre et **eco-Standby®Technology** pour les pauses de travail. Four avec les surfaces extérieures froides grâce au brevet exclusif **Cool-Around®Technology**.

Die Verwendung von ausgesprochen innovativen Materialien sowie von aufwendigen elektronischen Technologien der serieT 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 serieT, wie die **Adaptive-Power®Technology** die es gestattet, die Leistung in Abhängigkeit von der Ladung im Inneren der Backkammer zu regeln, die **Dual-Temp®Technology**, ein patentiertes System, dass 2 Temperaturen im Inneren der gleichen Kammer separat steuert, sowie **eco-Standby®Technology** für die Arbeitspausen. Ofen mit dem kaltem Außengehäuse dank der exklusiven und patentierten **Cool-Around®Technology**.

pizza/bakery/gastronomy



serieT è l'evoluzione.
Il punto di arrivo che conferisce a Moretti Forni un nuovo primato: l'introduzione sul mercato di un forno dai consumi più bassi della propria categoria. Un risparmio energetico del 30%, grazie all'applicazione di sofisticate tecnologie elettroniche e all'uso di materiali innovativi che hanno permesso di ridurre al minimo le dispersioni energetiche verso l'esterno.

serieT is the evolution.
With the introduction on the market of the lowest energy consumption oven in its category, Moretti Forni achieves a new important goal: 30% of energy saving, thanks to sophisticated technologies and to special and innovative insulating materials which have reduced at the minimum energy dispersions towards the external.

serieT: l'évolution.
L'aboutissement qui donne à Moretti Forni une autre primauté: la mise sur le marché d'un four avec les plus faibles consommations de sa catégorie. Une économie d'énergie de 30% grâce à l'application de technologies électroniques de pointe et à l'adoption de matériaux innovants qui réduisent au minimum les déperditions d'énergie vers l'extérieur.

serieT ist die Evolution.
Das Ziel, das für Moretti Forni eine neue Spitzenleistung darstellt: Die Markteinführung eines Ofens mit den niedrigsten Verbrauchswerten dieser Kategorie. Eine Energieeinsparung von 30 % dank der Anwendung hochwertiger elektronischer Technologien sowie der Verwendung innovativer Materialien, die es gestattet haben, die Energiedispersion nach außen auf ein Minimum zu verringern.

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



Quadra-Temp™ Technology

Gestione di 4 temperature in ingresso e in uscita
Oven remote management and control
Gestion et contrôle à distance du four
Fernbedienung und Steuerung des Ofens



TT96E - TT98E

Dual-Temp® Technology

Gestione di 2 temperature per una cottura ottimale
Control of 2 temperatures for an optimum cooking
Gestion de 2 températures pour une cuisson optimale
2 separate steuerbare Temperaturbereiche für optimale Backresultate



Cool-Around® Technology

Superfici esterne fredde grazie ad un'intercapedine d'aria
Cold external surface thanks to an air cavity
Surfaces extérieures froides grâce à une paroi ventilée
Kühle Außenflächen dank der darunterliegenden Hohlräume



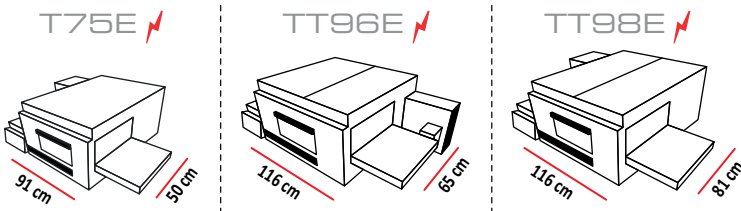
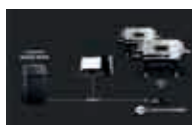
Best-Flow™ System

Uno speciale diaframma per evitare riciccoli d'aria
A special diaphragm to avoid air recirculation
Un diaphragme spécial pour éviter les recirculations de l'air
Eine spezielle Blende verhindert einen Luftrückfluss



Remote-Master® Technology

Gestione e controllo a distanza del forno
Oven remote management and control
Gestion et contrôle à distance du four
Fernbedienung und Steuerung des Ofens



optional



Estrema facilità di utilizzo, risultato garantito: con i forni a tunnel elettrici della gamma Conveyor la cottura non è più un problema. Impostate il tempo e le 2 temperature di cielo e platea: a tutto il resto pensa il forno grazie all'esclusivo doppio controllo del calore all'interno della camera di cottura.

Extreme ease of use, guaranteed result: with the electric tunnel ovens of the Conveyor range, cooking is no more a problem. Let's set the time and the 2 top and bottom temperatures: the oven will provide to all the rest, thanks to the exclusive double heat control inside the cooking chamber.

Extrême facilité d'utilisation, résultat garanti: avec les fours tunnel électriques de la gamme Conveyor, plus de problème de cuisson. Programmez le temps et les 2 températures de la voûte et de la sole: votre four pensera au reste grâce au double contrôle exclusif de la chaleur à l'intérieur de la chambre de cuisson.

Einfach zu bedienen, Spitzenergebnisse: Mit dem neuen elektrischen Transportband-Pizzaofen ist backen kinderleicht. Sie brauchen nur die Backzeit bestimmen und die beiden Temperaturen für den Boden und die Decke einstellen: Der Pizzaofen erledigt den Rest.

Adaptive-Gas® Technology

Modulazione istantanea del gas: potenza e risparmio
Instant gas calibration: power and savings
Modulation instantanée du gaz: puissance et économie
Automatische Flammenregulierung: mehr Leistung, weniger Energieverbrauch



Dual-Flow® Technology

Gestione separata di 2 flussi di aria calda
Different control of 2 hot air flows
Gestion séparée de 2 flux d'air chaud
2 Heißluftströme, separat steuerbar



Dual-Temp® Technology

Gestione di 2 temperature per una cottura ottimale
Control of 2 temperatures for an optimum cooking
Gestion de 2 températures pour une cuisson optimale
2 separate steuerbare Temperaturbereiche für optimale Backresultate



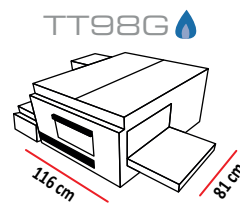
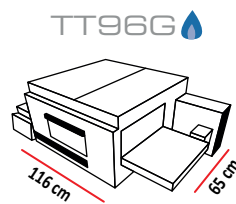
Cool-Around® Technology

Superfici esterne fredde grazie ad un'intercapedine d'aria
Cold external surface thanks to an air cavity
Surfaces extérieures froides grâce à une paroi ventilée
Kühle Außenflächen dank der darunterliegenden Hohlräume



Best-Flow™ System

Uno speciale diaframma per evitare ricircoli d'aria
A special diaphragm to avoid air recirculation
Un diaphragme spécial pour éviter les recirculations de l'air
Eine spezielle Blende verhindert einen Luftrückfluss





Nuovi T64E e T64G.
 Countertop di nuova generazione che unisce qualità di cottura, risparmio energetico e dimensioni ridotte, particolarmente adatte a spazi lavorativi con ingombri minimi. T64E offre nuove soluzioni, come lo stand-by ed il nastro intelligente, che permettono di avere cicli di cottura discontinui o con doppio passaggio.

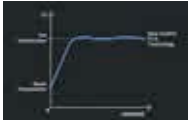
New T64E and T64G.
 A cutting edge countertop that unites the best baking process, energy consumption and reduced spaces, very useful in small working areas. T64E introduces new solutions such as the stand-by and the smart belt which allow to have discontinuous baking process or with the double passage on the belt, particularly useful on small places.

Nouveau T64E et T64G.
 Countertop de dernière génération qui allie qualité de cuisson, économie d'énergie et encombrement minimal pour les espaces de travail de dimensions réduites. T64E apporte de nouvelles solutions comme Stand-by et le tapis intelligent qui permettent d'obtenir des cycles de cuisson discontinus ou avec un double passage sur tapis.

Neuer T64E und T64G.
 Ein Countertop der neuen Generation, der Garqualität, Energieeinsparung und begrenzte Abmessungen für Arbeitsplätze mit minimalen Raumverhältnissen vereint. Mit T64E werden außerdem neue Lösungen eingeführt wie den Standby und das intelligente Band, das diskontinuierliche Garzyklen oder Zyklen mit doppeltem Durchlauf auf Band gestattet.

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



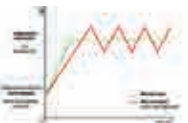
Dual-Temp® Technology

Gestione di 2 temperature per una cottura ottimale
 Control of 2 temperatures for an optimum cooking
 Gestion de 2 températures pour une cuisson optimale
 2 separate steuerbare Temperaturbereiche für optimale Backresultate



Adaptive-Gas® Technology

Modulazione istantanea del gas: potenza e risparmio
 Instant gas calibration: power and savings
 Modulation instantanée du gaz: puissance et économie
 Automatische Flammenregulierung: mehr Leistung, weniger Energieverbrauch



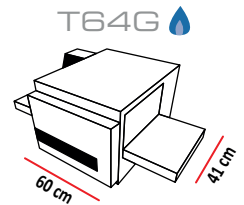
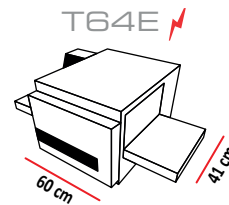
Dual-Flow® Technology

Gestione separata di 2 flussi di aria calda
 Different control of 2 hot air flows
 Gestion séparée de 2 flux d'air chaud
 2 Heißluftströme, separat steuerbar



Cool-Around® Technology

Superfici esterne fredde grazie ad un'intercapedine d'aria
 Cold external surface thanks to an air cavity
 Surfaces extérieures froides grâce à une paroi ventilée
 Kühle Außenflächen dank der darunterliegenden Hohlräume



multifunctionality









































Caratteristiche tecniche • Technical features
Caractéristiques techniques • Technische Daten

Di serie
Standard
Di série
Standard

Optional
Optional
Option
Optional

Optional senza sovrapprezzo
Optional with no surcharge
Option sans surcharge
Optional ohne Aufpreis

Non disponibile
Not available
Non disponible
Nicht verfügbar

		T64E/G	T75E/G	TT96E/G	TT98E/G			T64E/G	T75E/G	TT96E/G	TT98E/G
Caratteristiche principali Main features Caractéristiques principales Haupteigenschaften	 Modulare Modular Modulare Modular	•	•	•	•		Alimentazione elettrica Electric power Alimentation électrique Elektro-Anschluss	T64E: V 400 3N V 230 3 V 230 1N	T75E: V 400 3N V 230 3 V 230 1N	TT96E: V 400 3N V 230 3	TT98E: V 400 3N V 230 3
	 Dimensioni esterne (lpxh) External size (wxdxh) Dimensions externes (lpxh) Außenabmessungen (lpxh)	T64E: 124x80x48 T64G: 124x90x48	T75E: 180x119x56 T75G: 178x127x56	TT96E: 200x111x62 TT96G: 200x111x62	TT98E: 200x146x62 TT98G: 200x146x62		Alimentazione a gas Gas power Alimentation à gaz Gas-Anschluss	T64E: — T64G: Metano/GPL Natural gas/LPG	T75E: — T75G: Metano/GPL Natural gas/LPG	TT96E: — TT96G: Metano/GPL Natural gas/LPG	TT98E: — TT98G: Metano/GPL Natural gas/LPG
	 Dimensioni interne (lpxh) Internal size (wxdxh) Dimensions internes (lpxh) Innenabmessungen (lpxh)	60x41x8	91x50x8	116x65x8	116x81x8		Potenza impegnata Maximum power Puisance nécessaire Max. Anschlusswert	T64E: 6,9 kW T64G: 0,20 kW	T75E: 16,5 kW T75G: 0,67 kW	TT96E: 17,8 kW TT96G: 0,70 kW	TT98E: 21,8 kW TT98G: 0,30 kW
	 Tempo di salita a 320°C Time for reaching 320°C Temps nécessaire pour atteindre 320°C Zeit bis zum Erreichen von 320°C	T64E: 15' T64G: 15'	T75E: 35' T75G: 25'	TT96E: 25' TT96G: 25'	TT98E: 25' TT98G: 25'		Potenza impegnata Maximum power Puisance nécessaire Max. Anschlusswert	T64E: — T64G: 9,9 kW (kcal 8.510)	T75E: — T75G: 17,0 kW (kcal 14.620)	TT96E: — TT96G: 22,0 kW (kcal 18.916)	TT98E: — TT98G: 30,0 kW (kcal 25.800)
	 Temperatura massima Maximum temperature Température maximale Höchsttemperatur	320°C	400°C	320°C	320°C		Consumo medio orario Average power cons. Consommation horaire moyenne Stromverbrauch	T64E: 3,5 kW/h T64G: Metano/Natural gas 0,44 m³/h GPL/LPG 0,33 kg/h	T75E: 8,3 kW/h T75G: Metano/Natural gas 0,9 m³/h GPL/LPG 0,67 kg/h	TT96E: 7,8 kW/h TT96G: Metano/Natural gas 0,98 m³/h GPL/LPG 0,73 kg/h	TT98E: 8,8 kW/h TT98G: Metano/Natural gas 1,30 m³/h GPL/LPG 1,0 kg/h
Capacità Productivity Capacité • Kapazität	 N. pizze/camera N. pizzas/deck N. de pizzas/chambre N. Pizzen/Kammer	Ø33cm: 2	Ø33cm: 3 Ø45cm: 2	Ø33cm: 5 Ø45cm: 2	Ø33cm: 6 Ø45cm: 3		N. teglie (60x40)/camera N. of trays (60x40)/deck N. de plateaux (60x40)/chambre N. Bleche (60x40)/Kammer	1	1,5	2	3
	 Produzione pizze/h Pizzas output/h Production de pizzas/h Anzahl Pizzen/h	Ø33cm: 25	Ø33cm: 48 Ø45cm: 25	Ø33cm: 100 Ø45cm: 38	Ø33cm: 125 Ø45cm: 48		Produzione teglie (60x40)/h Trays (60x40) output/h Production plateaux (60x40)/h Anzahl Bleche (60x40)/h	10	22	30	44
Funzionalità Functionality Fonctionnalité • Funktionalität	 Gestione elettronica Electronic control Gestion électronique Elektronische Steuerung	•	•	•	•		Esterno ed interno in acciaio inox External and internal in stainless steel Structure interne et externe en acier inox Außen und innen in Edelstahl	•	•	•	•
	 Display TFT a colori Colour TFT display Display TFT couleurs TFT-Farbdisplay	—	•	•	•		Isolamento alta densità High density insulation Isolation à haute densité Hohe Isolierungsdichte	•	•	•	•
	 Programmi di cottura Cooking programs Programs de cuisson Backensprogramme	•	•	•	•		Supporti (h) Supports (h) Supports (h) Untergestell (h)	14, 60	15, 60	15, 60	15, 60
	 Timer di accensione Switch on timer Temporisateur d'allumage Timer	T64E: — T64G: —	T75E: • T75G: —	TT96E: • TT96G: —	TT98E: • TT98G: —		Ruote Castors Roues Räder	•	•	•	•
	 Funzione Lock Lock function Function Lock Schlossfunktion	•	•	•	•		Supporto stazionamento Resting support Support de stationnement Abstellfläche für Pizza	•	•	•	•
	 Controllo PID PID Control Contrôle PID PID Kontrolle	T64E: • T64G: —	T75E: • T75G: —	TT96E: • TT96G: —	TT98E: • TT98G: —		Autodiagnostica Autodiagnostic Autodiagnostic Automatisches Selbstdiagnosesystem	•	•	•	•
	 Bruciatore modulante Modulating burner Brûleur modulable Modularer Brenner	T64E: — T64G: •	T75E: — T75G: •	TT96E: — TT96G: •	TT98E: — TT98G: •		Funzione Step Step function Function Step Stepfunktion	•	•	•	•
Funzionalità esclusive Exclusive functionality Fonctionnalités exclusives • Exklusive Funktionen	 Adaptive-Power® Technology	T64E: • T64G: —	T75E: • T75G: —	TT96E: • TT96G: —	TT98E: • TT98G: —		Cool-Around® Technology	•	•	•	•
	 Quadra-Temp™ Technology	T64E: — T64G: —	T75E: — T75G: —	TT96E: • TT96G: —	TT98E: • TT98G: —		Best-Flow™ System	•	•	•	•
	 Dual-Temp® Technology	T64E: • T64G: —	T75E: • T75G: —	TT96E: • TT96G: —	TT98E: • TT98G: —		Remote-Master® Technology	T64E: — T64G: —	T75E: • T75G: —	TT96E: • TT96G: —	TT98E: • TT98G: —
	 Adaptive-Gas® Technology	T64E: — T64G: •	T75E: — T75G: •	TT96E: — TT96G: •	TT98E: — TT98G: •		Data-Feed™ System	—	•	•	•
	 Dual-Flow® Technology	T64E: • T64G: •	T75E: — T75G: •	TT96E: — TT96G: •	TT98E: — TT98G: •		Eco-Standby™ Technology	•	•	•	•

serie**T**

C O N V E Y O R

You**Tube**



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.