



foto del modelo con soporte SP

HORNO PARA PIZZA 2 camaras MORETTI COMP S100 2/S. Horno de pizza eléctrico de 2 cámaras, medida interior de la cámara: 950x730x160mm. Modelo con caballete con ruedas sin guías portabandejas.

Capacidad de producción:12 pizzas de ø 30 o 4 de ø 45 cm.

Catálogo de horno para pizza eléctricos

HORNO PARA PIZZA 2 camaras MORETTI COMP S100 2/S. Horno de pizza eléctrico de 2 cámaras, medida interior de la cámara: 950x730x160mm. Modelo con caballete con ruedas sin guías portabandejas.

Capacidad de producción:12 pizzas de ø 30 o 4 de ø 45 cm.

La nueva serie S es evolución. Gracias a la innovadora tecnología Eco Smartbaking, el consumo de energía se reduce en un 30%, un ahorro de energía nunca antes visto en un horno estático tradicional.

Los materiales de última generación y los innovadores sistemas de aislamiento han permitido minimizar las pérdidas de energía al exterior.

La gestión electrónica es fácil e intuitiva gracias a la pantalla gráfica en color con interfaz gráfica "fácil de usar".

La exclusiva cocina Moretti Forni combina la experiencia de más de 70 años con las tecnologías más modernas y de alto rendimiento, como la gestión por separado de los poderes superiores y del piso con el ajuste automático de la energía requerida en función de la cantidad de producto disparado.

Con la función Booster para picos de trabajo y la función eco-Stand by para descansos de trabajo, la serie S es adecuada para todas las necesidades de trabajo.

SerieS presenta un estilo inconfundible: diseño revolucionario, superficies lisas de acero inoxidable para una máxima facilidad de limpieza y excelente visibilidad interna con iluminación mejorada.

La Serie S, la gama más moderna, que permite doble regulación de temperatura (arriba y abajo) y programación variada: puerta abierta, rápida regulación temperatura, 1 temp. en cámara, funcionamiento con 1/2 carga, PID... Ahorra más de un 35% de energía respecto la Serie P.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- **Número de cámaras: 2**
- **Dimensiones exteriores: 1370x1210x1870mm**
- **Dimensiones interiores: 950x730x160mm**
- **Potencia: 18Kw**
- **Número de pizzas ø 30: 12**
- **Nº Pizzas ø 45 cm: 4**

Accesorios: Solicita presupuesto y compón tu composición

Los precios en este modelo incluyen: hornos+ base+ soporte+campana

Los hornos Moretti se fabrican sobre pedido. Le indicaremos fecha de salida en la tramitación.

Hoy Moretti Forni es el líder absoluto en la producción de hornos estáticos para pizzerías, pastelerías y pequeñas panaderías.

La fuerte connotación de Moretti vinculada al territorio de origen, la tradición transmitida de generación en generación y el impulso innovador de la nueva administración han llevado a Moretti hacia un proceso de globalización, extendiendo la marca internacionalmente en hasta 120 países en todo el mundo.

Una de las fortalezas es la amplia gama de productos que le ha permitido a la

compañía diversificarse y responder rápidamente a las múltiples necesidades de un mercado en constante cambio.

Cada línea de productos está estudiada, diseñada y construida para ofrecer a los usuarios soluciones prácticas con un alto contenido tecnológico.

Pero los éxitos obtenidos hasta ahora también son el resultado de elecciones bien consideradas, dictadas por 4 pautas que conforman la misión de la compañía: innovación, confiabilidad, seguridad y compatibilidad ecológica.

Innovación "útil" porque pone a disposición de los usuarios finales las tecnologías más nuevas ya probadas por Moretti y, por lo tanto, inmediatamente utilizables. Fiabilidad probada: ciclo de vida del producto excepcionalmente largo y servicio posventa efectivo y puntual. Máxima seguridad, ya que cada producto está hecho con materiales y componentes de alta calidad que siempre son probados y probados por personal altamente calificado antes de ser comercializados: para Moretti, la protección del usuario final es una condición esencial.

Eco-compatibilidad: la empresa siempre se ha comprometido a respetar el entorno en el que opera e invierte en la investigación de tecnologías avanzadas y soluciones de vanguardia destinadas a ahorrar recursos y energía, como el uso de fuentes renovables, la reducción de desperdicio en todas las etapas del proceso y sostenibilidad en la cadena de producción.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1370x1210x1870mm medidas exteriores