



*Mopar*

## Il valore del marchio.

Dal 1946 pensiamo progettiamo e produciamo forni con un unico obiettivo: la cottura perfetta.

Oggi nasce Neapolis 510°C, il forno elettrico più potente del mondo studiato da Moretti per la vera pizza napoletana.





## Un nome, uno stile.

Un eccezionale strumento di cottura dal design innovativo nel rispetto della tradizione.  
Neapolis: il forno a legna diventa elettrico.

Neapolis, una nuova città di una grande civiltà.  
Neapolis, un nuovo forno per una grande pizza.  
Il forno Neapolis racchiude in una parola secoli di sapienza e di manualità che hanno permesso alla pizza napoletana di affermarsi nel mondo come ambasciatore di uno stile di vita a tavola.

Moretti Forni ha guardato a questa tradizione per studiare un nuovo mezzo capace di portare questo messaggio di eccellenza in ogni angolo del mondo.  
A partire dal cuore del Centro Antico di Napoli, lì dove la pizza napoletana è nata.

## La qualità costruttiva.

Abbiamo utilizzato i migliori materiali e applicato le soluzioni più intelligenti per il contenimento dei consumi e il rispetto dell'ambiente.

Neapolis è dotato di un software che gestisce la potenza massima installata di 14,7 Kw per raggiungere la massima temperatura di esercizio in 1 ora e 45 minuti. E per consumare il minimo indispensabile durante l'attività: appena 6,5 Kw/h.

I materiali di coibentazione, le finiture in acciaio inox vintage, la bocca in ghisa ad alta resistenza, la cappa in acciaio nero, la superficie di cottura in biscotto di Sorrento, le resistenze ottimizzate sono i dettagli che spiegano perché Neapolis è un forno che non ha eguali.





## Tutta la potenza che serve...

Abbiamo utilizzato tutta la nostra esperienza per darvi la temperatura più alta mai raggiunta prima in un forno elettrico: 510°C.

Nessuno mai si era spinto così in alto come ha fatto Moretti Forni per garantire la massima temperatura e cuocere una pizza napoletana in meno di 1 minuto.

Che abbiate in mente una pizza tradizionale, una ruota di carro, una pizza al piatto, una pizza canotto o croccante, Neapolis vi mette a disposizione l'energia necessaria alla vostra pizzeria.

E siete voi a decidere quanta ve ne occorre e in quanto tempo.

## ... per una pizza perfetta.

Tutte le pizze che vuoi, sempre perfette, senza mai fermarvi.

Neapolis è il compagno ideale per esaltare il lavoro del pizzaiolo e del fornaio.

Potente, affidabile, non si stanca mai. La potenza controllata dal display elettronico vi permette di impostare la temperatura desiderata e di mantenerla per tutto il tempo necessario senza incertezze.

La combinazione dell'abilità artigianale, della gestione intelligente e delle bandelle brevettate vi consentono di mantenere l'umidità ideale per la vostra pizza e di sfornare tutte le pizze che desiderate senza interruzioni.





# Neapolis

MORETTI FORNI

## 510°C

### Funzionamento

- Temperatura max 510°C
- Riscaldamento con resistenze spiralizzate a filo nudo a bilanciamento termico
- Deflettori interni basculanti
- Timer d'accensione giornaliero
- Gestione elettronica della temperatura con regolazione indipendente del cielo e della platea
- Rilievo continuo della temperatura tramite termocoppia
- Tiraggio vapori parzializzabile tramite valvola manuale
- Platea 5,5cm con suolo di cottura in Biscotto intercambiabile
- Isolamento con giunti termici ed intercapedine d'aria Cool Around® Technology
- Porta amovibile in acciaio per chiusura bocca dotata di maniglia fredda al tatto
- Doppia coibentazione
- 20 programmi personalizzabili
- Eco-Standby Technology®

### Dimensioni

|                        |          |
|------------------------|----------|
| Altezza esterna:       | 93,6 cm  |
| Profondità esterna:    | 178,6 cm |
| Larghezza esterna:     | 108,4 cm |
| Peso:                  | 385 kg   |
| Superficie di cottura: | 0,84 mq  |

### Capacità di cottura

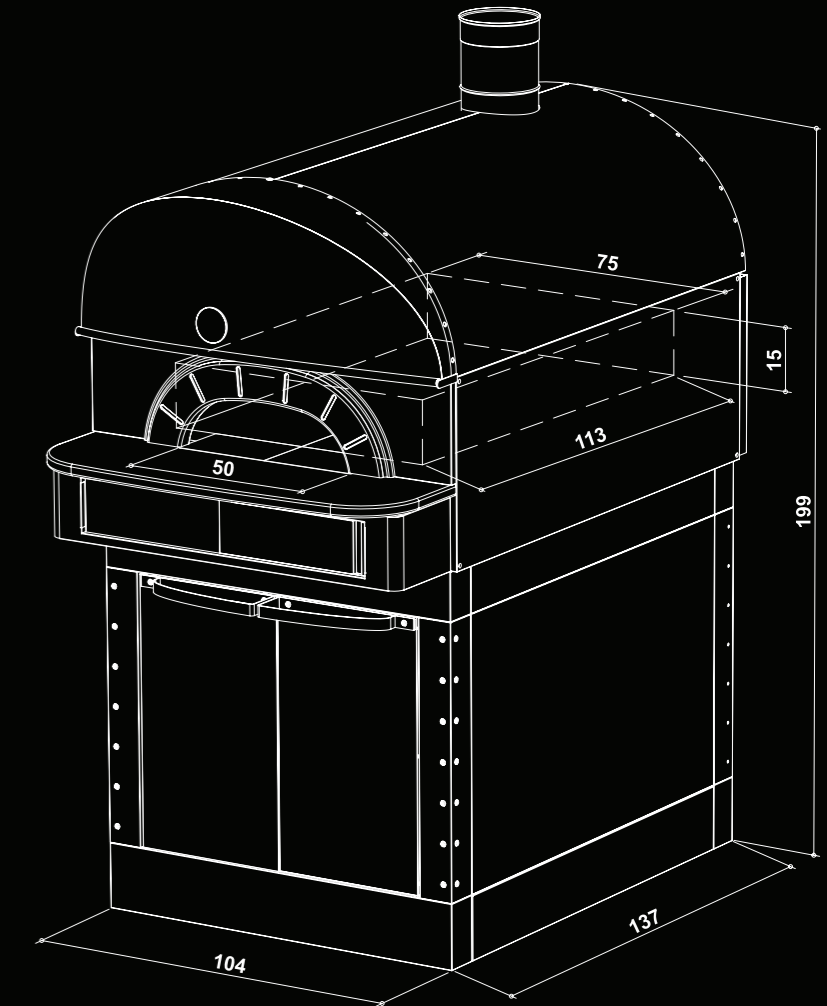
|                       |   |
|-----------------------|---|
| Pizze diametro 330mm: | 6 |
|-----------------------|---|

### Alimentazione e potenza

|                       |            |
|-----------------------|------------|
| Standard:             | AC V400 3N |
| Opzionale:            | AC V230 3  |
| Frequenza:            | 50/60Hz    |
| Potenza max:          | 14,7 KW    |
| Consumo medio orario: | 6,5 KWh    |

### Cella termoregolata

|                               |            |
|-------------------------------|------------|
| Alimentazione:                | AC V230 1N |
| Potenza max:                  | 1,5 KW     |
| Consumo medio orario:         | 0,8 KWh    |
| Ruote frenabili non in vista  |            |
| Guide porta teglie aggiuntive |            |





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

*Uscito*

Moretti Forni s.p.a.  
Via Meucci 4  
61037 Mondolfo (PU) - Italy  
email: [info@morettiforni.com](mailto:info@morettiforni.com)  
Tel +39 0721 96 161 — [morettiforni.com](http://morettiforni.com)

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

 **MORETTI  
FORNI**

The SmartBaking Company®