



Marelli

Moretti Forni - Seit 1946.

Seit 1946 designen, entwickeln und produzieren wir professionelle Öfen mit einem einzigen Ziel: perfekte Backresultate.

Mit dem eigens von Moretti entworfenen Neapolis® 510°C ist nun eine Meisterleistung gelungen. Entstanden ist der leistungsfähigste, elektrische Pizzaofen der Welt – ideal für das Backen einer echten Pizza Napoletana.





Ein Name, ein Stil.

Der Neapolis® 510°C ist ein Pizzaofen mit herausragendem Design, in dem Tradition und Innovation eindrucksvoll verschmelzen. Sein Name ist eine stolze Hommage an die grossartige Stadt Neapel, in der die Pizza geboren wurde.

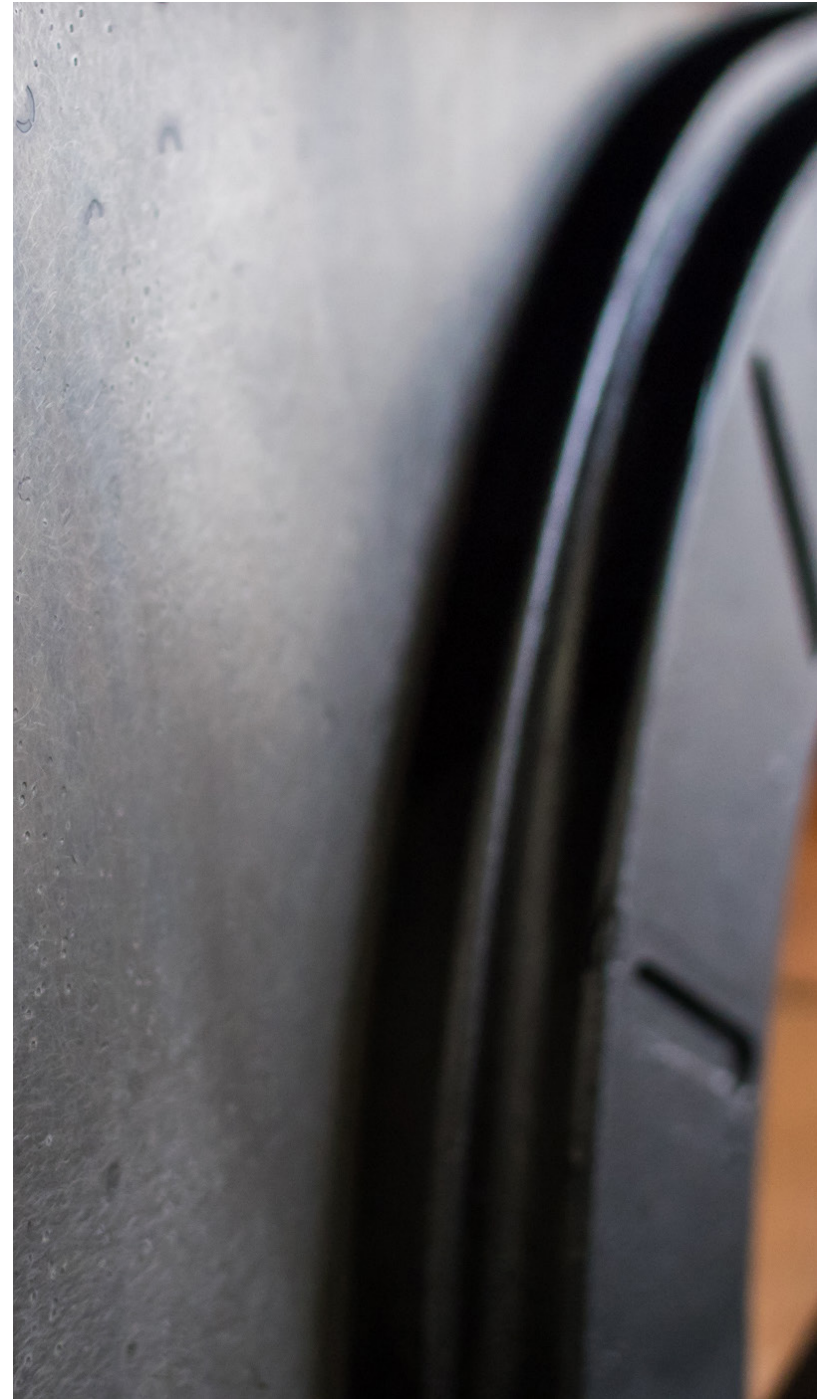
Im Neapolis steckt die jahrzehntelange Erfahrung von Moretti Forni und das Wissen, was es für das Backen einer authentischen neapolitanischen Pizza vor allem braucht: hohe und gleichmässig verteilte Hitze.

Höchste Qualität in jedem Detail.

Für den Neapolis® kommen beste Materialien und intelligente Lösungen zur Reduktion des Stromverbrauchs zum Einsatz. Der Ofen ist mit einer Software ausgestattet, welche die installierte Leistung von 14,7 kW so steuert, dass die maximale Betriebstemperatur bereits in einer Stunde und 45 Minuten erreicht wird. Der Stromverbrauch im Betrieb reduziert sich anschliessend auf ein notwendiges Minimum von 6,5 kW/h (beim Neapolis®_6) und 6,8 kW/h (beim Neapolis®_9).

Die hoch effiziente Wärmedämmung, die Edelstahl-Verkleidungen im Vintage Style, die schöne gusseiserne Öffnung, die Haube aus Schwarzstahl, die Backflächen aus Schamott und die optimierten Heizelemente machen den einzigartigen Neapolis® zu einem äusserst effizienten, ergonomischen und ästhetischen Arbeitsgerät.

Pizza backen ganz nach dem Motto „Der Umwelt zu liebe“: Das Brennholz fällt vollkommen weg. Es entsteht weder schädlicher Rauch noch Asche.





Volle Leistung...

Der Neapolis® erzielt mit 510°C die weltweit höchste je von einem elektrischen Ofen erreichte Temperatur. Die neapolitanische Pizza ist so in weniger als einer Minute fertig gebacken.

Diese beeindruckende Leistung ist auf Knopfdruck abrufbar und kann über das elegant von einer Schiebetüre verdeckte, bedienungsfreundliche Panel sehr einfach gesteuert werden. Ober- und Unterhitze lassen sich separat einstellen.

Die Temperatur wird dabei konstant automatisch überwacht.

... für die perfekte Pizza.

Ganz gleich ob Sie eine traditionelle Pizza, eine Pizza Canotto oder sonstige knusprige Pizzavarianten im Sinn haben – mit dem Neapolis gelangen Ihre Kreationen perfekt.

Der Neapolis® liefert Ihnen auf die Minute genau die Energie, welche Sie benötigen. Zuverlässig und unermüdlich.

Der innovative Pizzaofen Neapolis ist der ideale Begleiter für jeden Profi-Pizzabäcker.

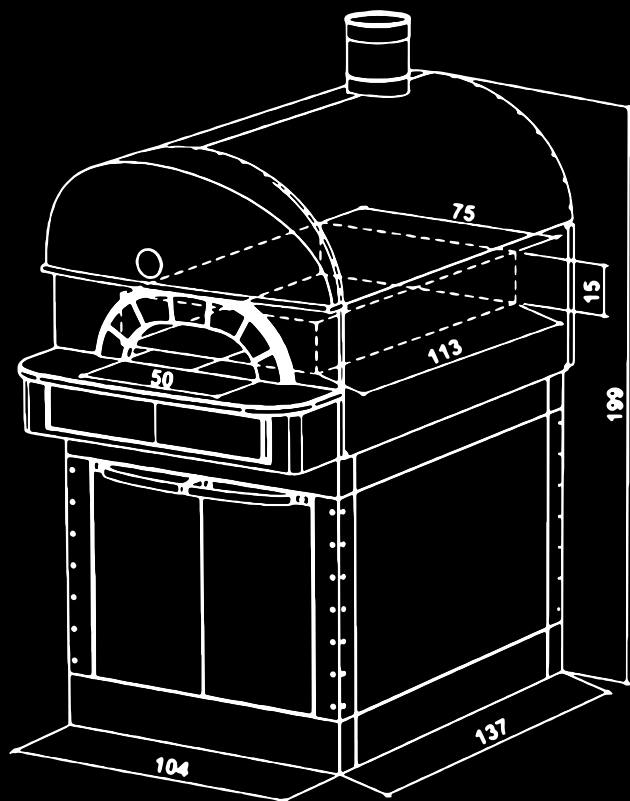
Gönnen Sie Ihren Gästen die beste Pizza und sich selbst den besten Pizzaofen.





Funktionen

- Maximale Temperatur: 510°C
- Schwenkbare, interne Luftleit-Bleche
- Backkammer mit 5,5 cm starker Backebene aus Schamott
- Eingebaute Heizelemente in der Backebene
- Elektronische Steuerung der Temperatur (Dual-Power®) mit unabhängiger Einstellung von Ober- und Unterhitze
- Eco-Standby Technology®
- Doppelte Isolation
- Thermische Isolierung mit Wärmebrücken und Cool Around®-Technology
- Manuelles Dampfventil
- Zeitschaltuhr zur täglichen, automatischen Einschaltung
- 20 personalisierbare Programme
- Backkammer mit integriertem Licht
- Selbstreinigungsprogramm
- Versteckte Räder
- Gärkammer mit Tablettsschienen
- Gärkammer mit integriertem Licht
- Exakt passende Ofentür aus Edelstahl mit isoliertem Griff
- Optional: Ofentür mit Glasfenster

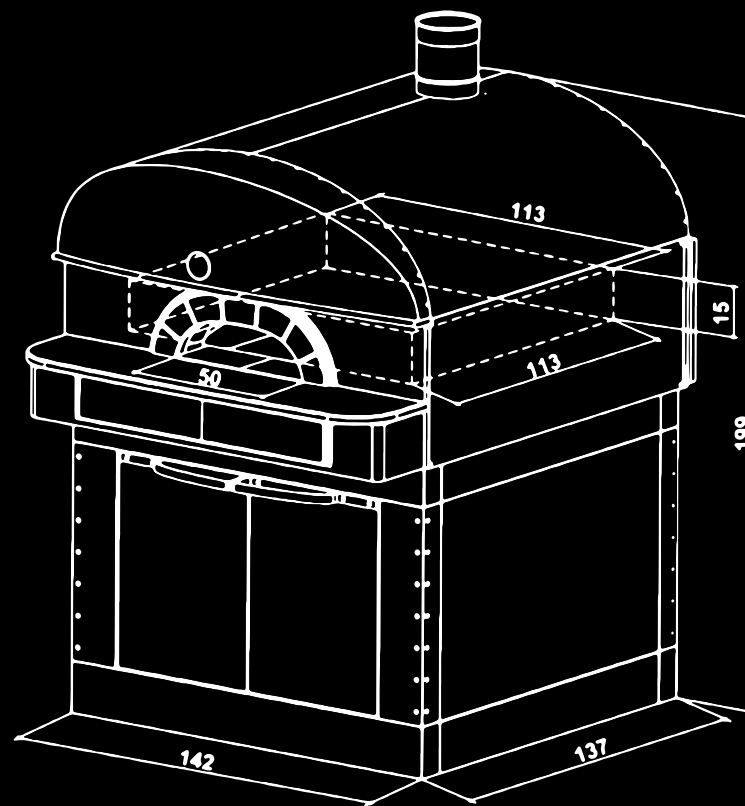


Neapolis®_6

Masse (B x T x H):	1'084 x 1'786 x 1'995 mm
Gewicht:	525 kg
Kapazität (Pizzen à 33 cm):	6
Anschlusswert Standard:	AC 400 V 3N 50/60 Hz
Anschlusswert Optional:	AC 230 V 3N 50/60 Hz
Max. Leistung:	14.7 kW
Durchschn. Stromverbrauch:	6.5 kWh

Gärschrank

Anschlusswert Standard:	AC 230V 1N
Max. Leistung:	1.5 kW
Durchschn. Stromverbrauch:	0.8 kWh



Neapolis®_9

Masse (B x T x H):	1'465 x 1'842 x 1'995 mm
Gewicht:	725 kg
Kapazität (Pizzen à 33 cm):	9
Anschlusswert Standard:	AC 400 V 3N 50/60 Hz
Anschlusswert Optional:	AC 230 V 3N 50/60 Hz
Max. Leistung:	21.9 kW
Durchschn. Stromverbrauch:	6.8 kWh

Gärschrank

Anschlusswert Standard:	AC 230V 1N
Max. Leistung:	1.5 kW
Durchschn. Stromverbrauch:	0.8 kWh



“Hitze ist eine Zutat.®

Für beste Backresultate muss sie von höchster Qualität sein.”

Moretti

Gehrig Group AG
 Bäulerwisenstrasse 1
 8021 Glattbrugg - Schweiz
 T +41 43 211 56 56
 info@gehriggroup.ch - www.gehriggroup.ch

GEHRIGGROUP
 Professional Solutions

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

Moretti Forni S.p.A. behält sich das Recht vor,
 die Eigenschaften des in dieser Veröffentlichung
 präsentierten Produkts ohne Vorankündigung zu
 ändern.

 **MORETTI
 FORNI**

The SmartBaking Company®