



Forno elettrico per pizzeria

Neapolis è costituito da un'unità di cottura e da una cella di lievitazione. Il piano di cottura del forno è realizzato in Biscotto che consente una perfetta distribuzione del calore su tutta la superficie rendendo questo forno particolarmente adatto per la cottura della pizza Napoletana. La regolazione della temperatura è di tipo elettronico, il controllo delle resistenze spiralizzate a filo nudo del cielo e della platea è indipendente. Il forno è dotato di porta amovibile ad alta coibentazione per chiusura bocca. La temperatura massima della camera di cottura è di 510°C (950°F). La cella di lievitazione è costituita da una struttura in acciaio verniciato, è dotata di ruote piroettanti frenabili non in vista. La temperatura massima della cella di lievitazione è di 65°C (150°F).



FUNZIONAMENTO

- Riscaldamento tramite resistenze spiralizzate a filo nudo a bilanciamento termico ottimizzato
- Temperatura massima raggiungibile 510°C (950°F)
- Deflettori interni basculanti brevettati posti sulla volta della camera di cottura ad effetto cupola per minimizzare le dispersioni ed uniformare i flussi termici
- Gestione elettronica della temperatura con regolazione indipendente del cielo e della platea
- Rilievo continuo della temperatura tramite termocoppia
- Tiraggio vapori parzializzabile tramite valvola manuale

DOTAZIONE STANDARD

- Porta amovibile in acciaio Inox per chiusura bocca ad elevato spessore di coibentazione munita di maniglia fredda al tatto
- Supporto in acciaio Inox per appoggio Porta
- Illuminazione protetta ottenuta tramite doppie lampade alogene non in vista
- Protezione refrattari laterali zona di bocca
- Timer d'accensione giornaliero
- ECO-STAND BY TECHNOLOGY™ per le pause di lavoro
- 20 programmi personalizzabili
- Programmi preimpostati: salita in temperatura, lavoro medio, lavoro massimo, pulizia per termoriduzione
- Dispositivo di sicurezza indipendente di massima temperatura
- Sistema di ancoraggio per sollevamento
- Cella di lievitazione Termoregolata dotata di illuminazione interna e Ruote piroettanti frenabili non in vista

COSTRUZIONE ESTERNA

- Struttura realizzata in lamiera d'acciaio verniciata con polveri epossidiche specifiche per alta temperatura
- Pannellature esterne con finitura "post-industrial"
- Frontale finitura Inox Vintage
- Piano d'appoggio in Granito Nero con intaglio per interruzione ponte termico
- Volta bocca d'infornamento in Ghisa
- Cappa raccolta vapori stondata Neapolis® design
- Scarico vapori canalizzato in lamiera d'acciaio Inox verniciato nero gofrato
- Quadro comandi digitale posizionato frontalmente ed a scomparsa mediante pannello scorrevole

COSTRUZIONE INTERNA

- Camera di cottura in materiale refrattario
- Platea brevettata spessa 6 cm con suolo di cottura in Biscotto intercambiabile posto su piano riscaldante in refrattario forato
- Resistenze inserite all'interno dei refrattari forati del cielo e della platea
- Doppia coibentazione brevettata ad alta densità specifica per alta temperatura
- Isolamento con giunti termici ed intercapedine d'aria COOL AROUND® TECHNOLOGY

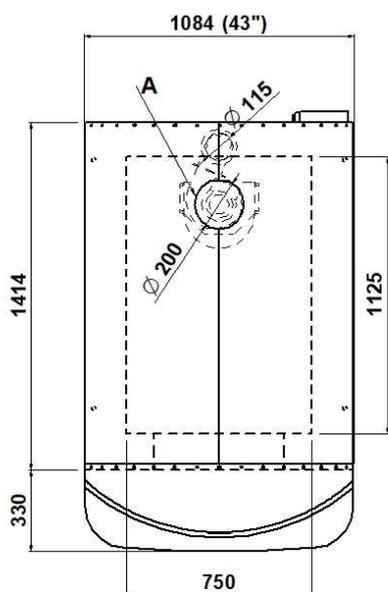
OPZIONI E ACCESSORI (SU RICHIESTA)

- Guide porta teglie per cella di lievitazione
- Motore per aspirazione vapori cappa 250m3/h
- Heavy Duty Pack per protezione interno camera
- Porta con vetro per cotture lunghe
- Pala d'infornamento e pala girapizza specifiche Neapolis
- Portapale con appoggio per porta amovibile

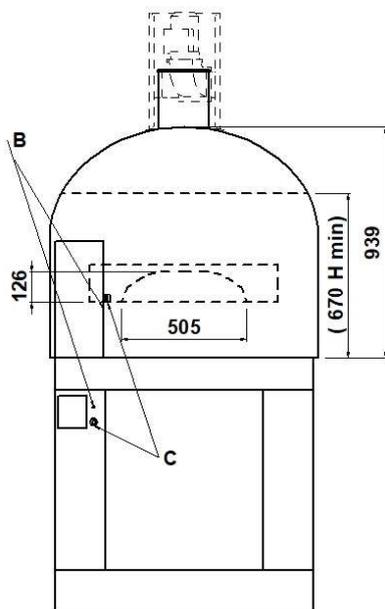
Neapolis 6

(assemblato con cella di lievitazione altezza 1050mm)

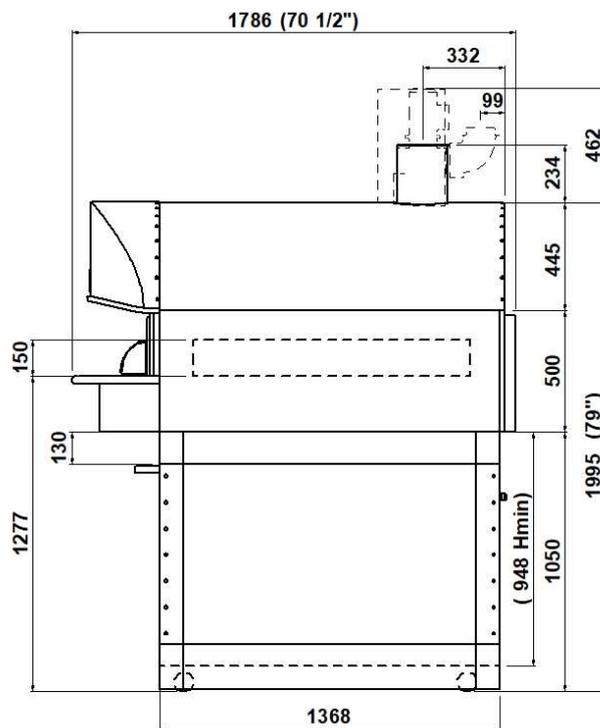
VISTA DALL'ALTO



VISTA POSTERIORE



VISTA LATO DESTRO



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

A
scarico vapori

B
M6
vite equipotenziale

C
passacavo

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	1995mm
Profondità est.	1786mm
Larghezza est.	1084mm
Peso	525kg

DIMENSIONI INTERNE

Altezza int.	150mm
Profondità int.	1125mm
Larghezza int.	750mm
Sup. tot. cott.	0.84m ²

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Pizze diametro 330mm	6
----------------------	---

CAPACITA' CELLA LIEVITAZIONE

Cassette cm. (60x40 H7) max	12
Cassette cm. (60x40 H10) max	12
Cassette cm. (60x40 H13) max	12

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	2200mm
Profondità	1940mm
Larghezza	1280mm
Peso	(525+121)kg

In caso di abbinamento separato per spedizioni aeree:

Forno	
Altezza	1300mm
Profondità	1940mm
Larghezza	1280mm
Peso	(400+70)kg

Cella	
Altezza	1300mm
Profondità	1940mm
Larghezza	1280mm
Peso	(125+75)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	14,7kW
*Cons. medio orario	6,5kWh
Cavo allacciamento	
tipo H07RN-F	
5x6mm ² (V400 3N)	
4x10mm ² (V230 3)	
Alimentazione cella termoregolata	
A.C. V230 1N 50/60 Hz	
Potenza max	1.5kW
*Cons. medio orario	0.8kWh
Cavo allac. tipo H07RN-F	3x1,5mm ²

* il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo dell'attrezzatura

NOTE: MORETTI FORNI S.P.A. si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti presentati in questa pubblicazione

Finitura **Steel**



Finitura **Icon**

Forno elettrico statico modulare

Composizione a 2 camere di cottura

serieS è il forno più evoluto e customizzabile al mondo, ideale per la **cottura perfetta di pizza, pane, pasticceria e gastronomia.**

È possibile personalizzare serieS scegliendo dimensioni, numero e tipologia di camera, materiale del piano di cottura (pietra refrattaria, superficie bugnata o bakingstone), verso di apertura porte, finitura Steel o Icon e tanto altro. serieS soddisfa ogni esigenza di produzione, grazie a camere di cottura specifiche e integrabili: **Multibake, Romanbake, Stonebake, Pastrybake, Steambake e Fastbake.** Risparmio energetico superiore al 35% e velocità di cottura incrementata del 20% fanno di serieS l'evoluzione della cottura, il forno professionale per chi vuole ampliare il suo business con un unico strumento.



FUNZIONAMENTO

- Riscaldamento tramite resistenze corazzate ad alto rendimento (spiralizzate bilanciate nella camera stonebake)
- Controllo di potenza PID che permette la regolazione automatica dell'energia necessaria in base alla quantità di prodotto infornato Adaptive-Power® Technology
- Gestione separata delle temperature di cielo e platea Dual-Temp® Technology
- Gestione separata delle potenze di cielo e platea Dual-Power® Technology
- Programma automatico di pulizia per termoriduzione
- Temperatura massima raggiungibile 450°C
- Rilievo continuo delle temperature in camera di cottura tramite 2 termocoppie
- Evacuazione vapori tramite valvola manuale

COSTRUZIONE

- Struttura frontale in lamiera d'acciaio inox piegata
- Pannelli laterali in lamiera verniciata
- Cappa canalizzata
- Scarico vapori in lamiera d'acciaio inox
- Sportello in acciaio inox, vetro temprato, maniglione in acciaio inox
- Piano di cottura in refrattario
- Struttura laterale e superiore in lamiera alluminata
- Doppia illuminazione LED
- Isolamento termico in lana di roccia

OPZIONI E ACCESSORI (SU RICHIESTA)

- Cella di lievitazione con ruote altezza 600, 800mm
- Supporto con ruote altezza 400, 600, 800, 950, 1050mm
- Cella con umidificatore 250W
- Piano di cottura in pietra refrattaria, lamiera bugnata o bakingstone
- Guide porta teglie aggiuntive per cella e supporto
- Motore per aspirazione vapori cappa 500m³/h
- Ottimizzazione potenza max (Fource® Technology)
- Sportello con apertura verso l'alto
- Porta-attrezzi laterale cella
- Cappa autocondensante
- Cappa maggiorata, cappa frontless H=175 mm
- Remote-Master® Technology per gestione e controllo da remoto

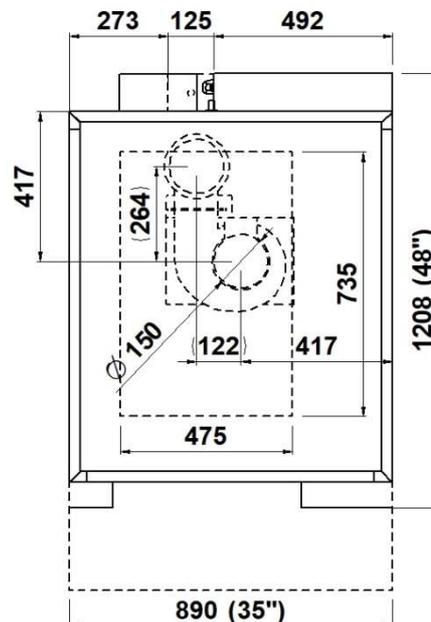
DIMENSIONI INTERNE CAMERA

Altezza interna	160-300mm
Profondità interna	735mm
Larghezza interna	475mm
Superf. tot. cottura	0,35m ²

DOTAZIONE STANDARD

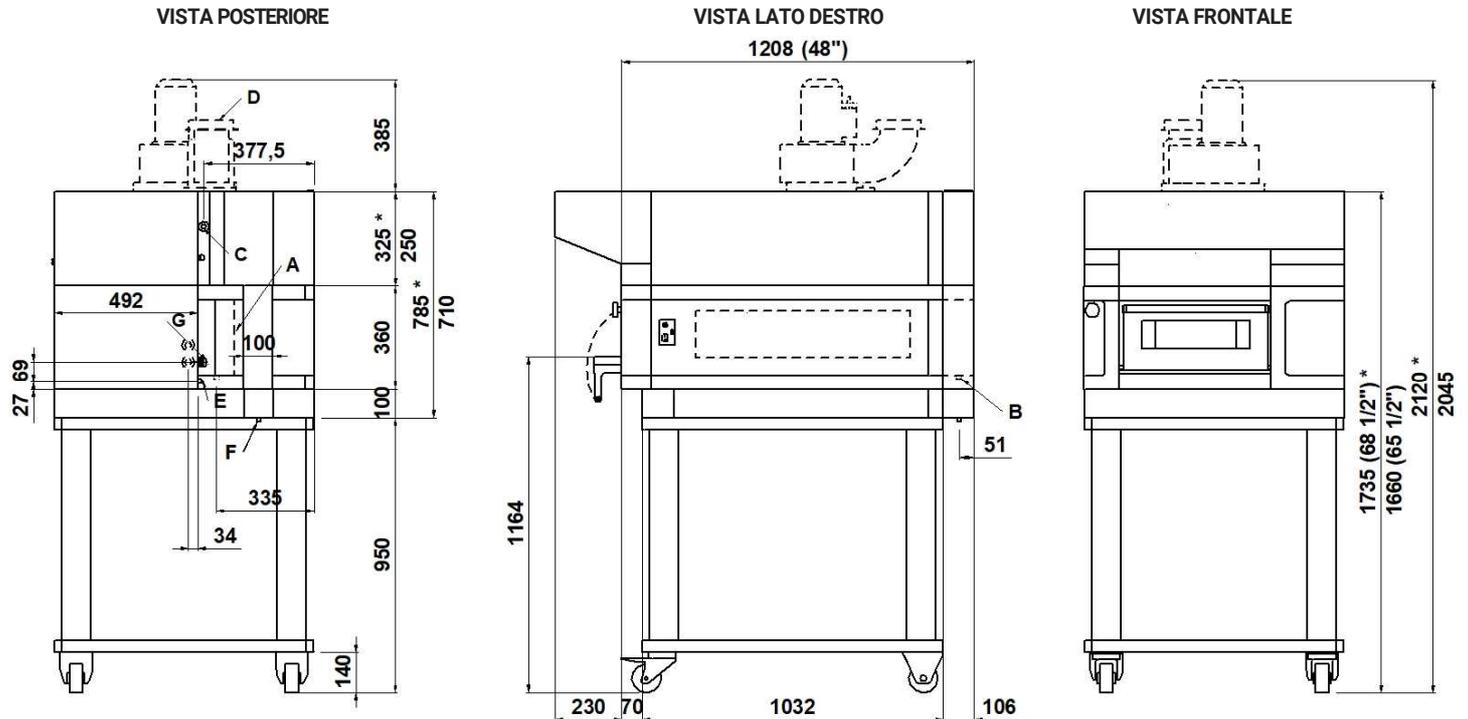
- Display TFT 5" a colori multilingue con
- 100 programmi personalizzabili con fasi di cottura
- Eco-Standby™ Technology per le pause di lavoro
- Power-Booster™ Technology per i picchi di lavoro
- Half-Load™ Technology per carico parziale
- Bilanciamento potenza anteriore e posteriore del forno Delta-power™ Technology
- Tasto Hotkey personalizzabile
- Autodiagnostica con visualizzazione messaggio errore
- Doppio timer di cottura indipendente e Multitimer
- Timer settimanale con possibilità di programmare due accensioni e due spegnimenti giornalieri
- Dispositivo di sicurezza indipendente di massima temperatura
- Ingresso USB e modulo wi-fi per aggiornamento sw

VISTA DALL'ALTO



1 camera altezza 16cm (con FASTBAKE 15cm)

(assemblato con supporto 950mm)



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri. *Quote riferite alla cappa maggiorata.

A vaporiera 1200W (vedere scheda tecnica)	B 3/4" maschio ingresso acqua vaporiera	C Ø16 scarico condensa cappa	D Ø150 scarico vapori
E M6 vite equipotenziale	F Ø12 scarico condensa camera	G passacavi	

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	460mm
Profondità est.	1208mm
Larghezza est.	890mm
Peso	160kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	1
Pizze diametro 350mm	2
Pizze diametro 450mm	1

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	860mm
Profondità	1643mm
Larghezza	1100mm
Peso	(160+50)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Altezz. max	1810mm
Peso max	(225+60)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

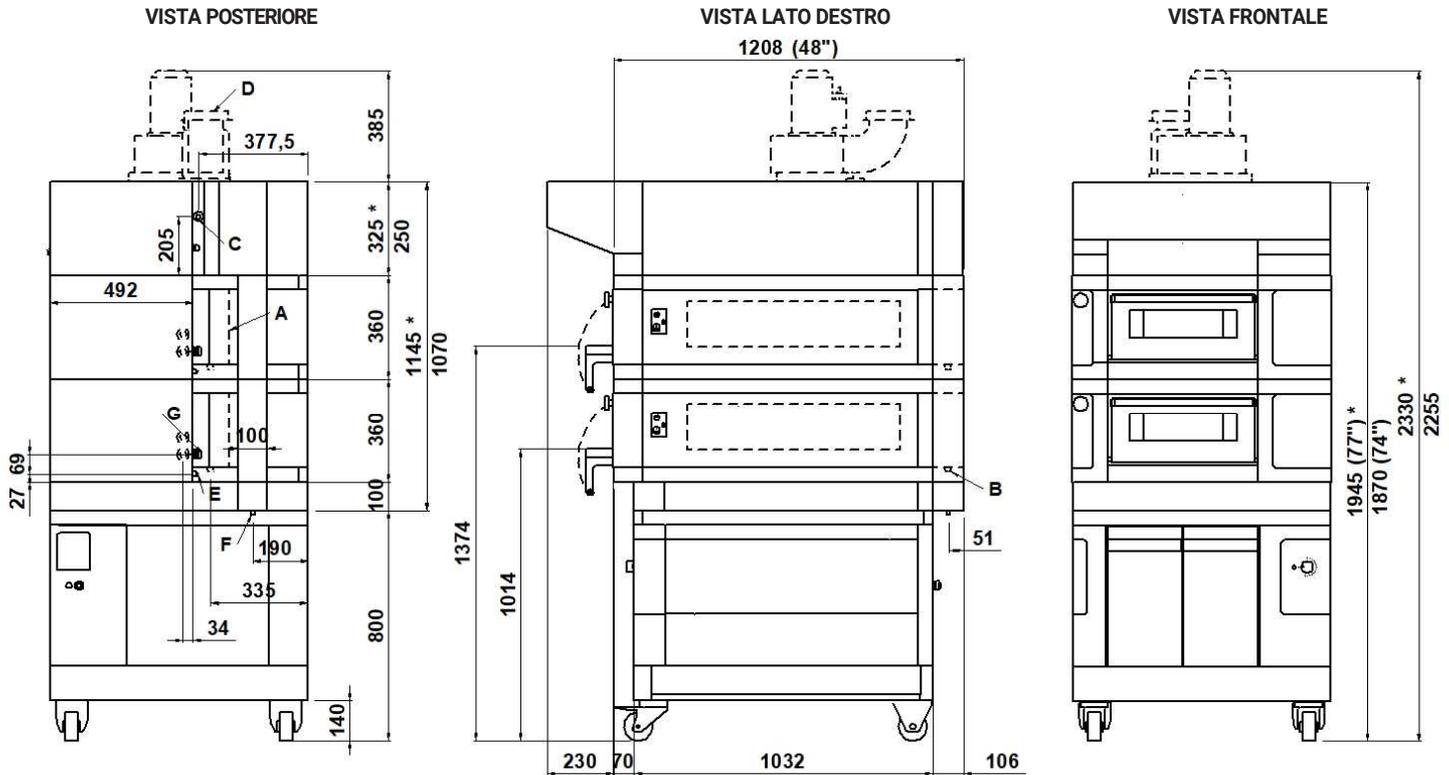
Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	5,1kW
*Cons. medio orario	1,5kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x2,5mm ² (V400 3N)	
4x4mm ² (V230 3)	
Alimentazione cella	
A.C. V230 1N 50/60 Hz	
Potenza max	1.5kW
*Cons. medio orario	0.8kWh
Cavo allac. tipo H07RN-F	3x1,5mm ²

* il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo dell'attrezzatura

NOTE: MORETTI FORNI S.P.A. si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti presentati in questa pubblicazione

2 camere altezza 16cm (con FASTBAKE 15cm)

(assemblato con cella 800mm)



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri. *Quote riferite alla cappa maggiorata.

A vaporiera 1200W (vedere scheda tecnica)	B 3/4" maschio ingresso acqua vaporiera	C Ø16 scarico condensa	D Ø150 Scarico vapori
E M6 vite equipotenziale	F Ø12 scarico condensa	G passacavi	

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	820mm
Profondità est.	1208mm
Larghezza est.	890mm
Peso	270kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	2
Pizze diametro 350mm	4
Pizze diametro 450mm	2

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	1220mm
Profondità	1643mm
Larghezza	1100mm
Peso	(270+60)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Altezz. max	2020mm
Peso max	(335+70)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

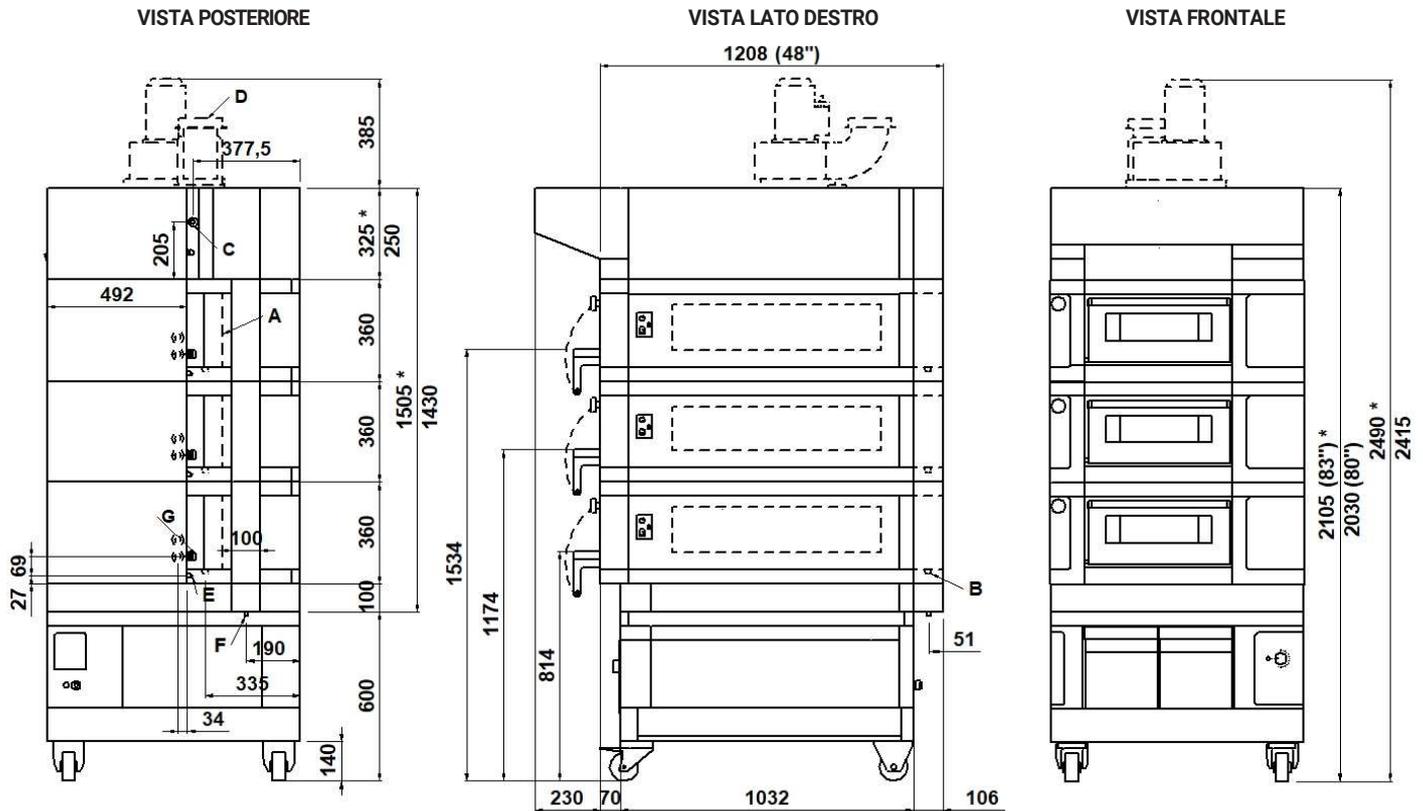
Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	10,2kW
*Cons. medio orario	3,0kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x2,5mm ² (V400 3N)	
4x4mm ² (V230 3)	
Alimentazione cella	
A.C. V230 1N 50/60 Hz	
Potenza max	1.5kW
*Cons. medio orario	0.8kWh
Cavo allac. tipo H07RN-F	3x1,5mm ²

* il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo dell'attrezzatura

NOTE: MORETTI FORNI S.P.A. si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti presentati in questa pubblicazione

3 camere altezza 16cm (con FASTBAKE 15cm)

(assemblato con cella 600mm)



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri. *Quote riferite alla cappa maggiorata.

A vaporiera 1200W (vedere scheda tecnica)	B 3/4" maschio ingresso acqua vaporiera	C Ø16 scarico condensa	D Ø150 Scarico vapori
E M6 vite equipotenziale	F Ø12 scarico condensa	G passacavi	

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	1180mm
Profondità est.	1208mm
Larghezza est.	890mm
Peso	380kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	3
Pizze diametro 350mm	6
Pizze diametro 450mm	3

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	1580mm
Profondità	1643mm
Larghezza	1100mm
Peso	(380+70)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Altezz. max	2180mm
Peso max	(445+80)kg

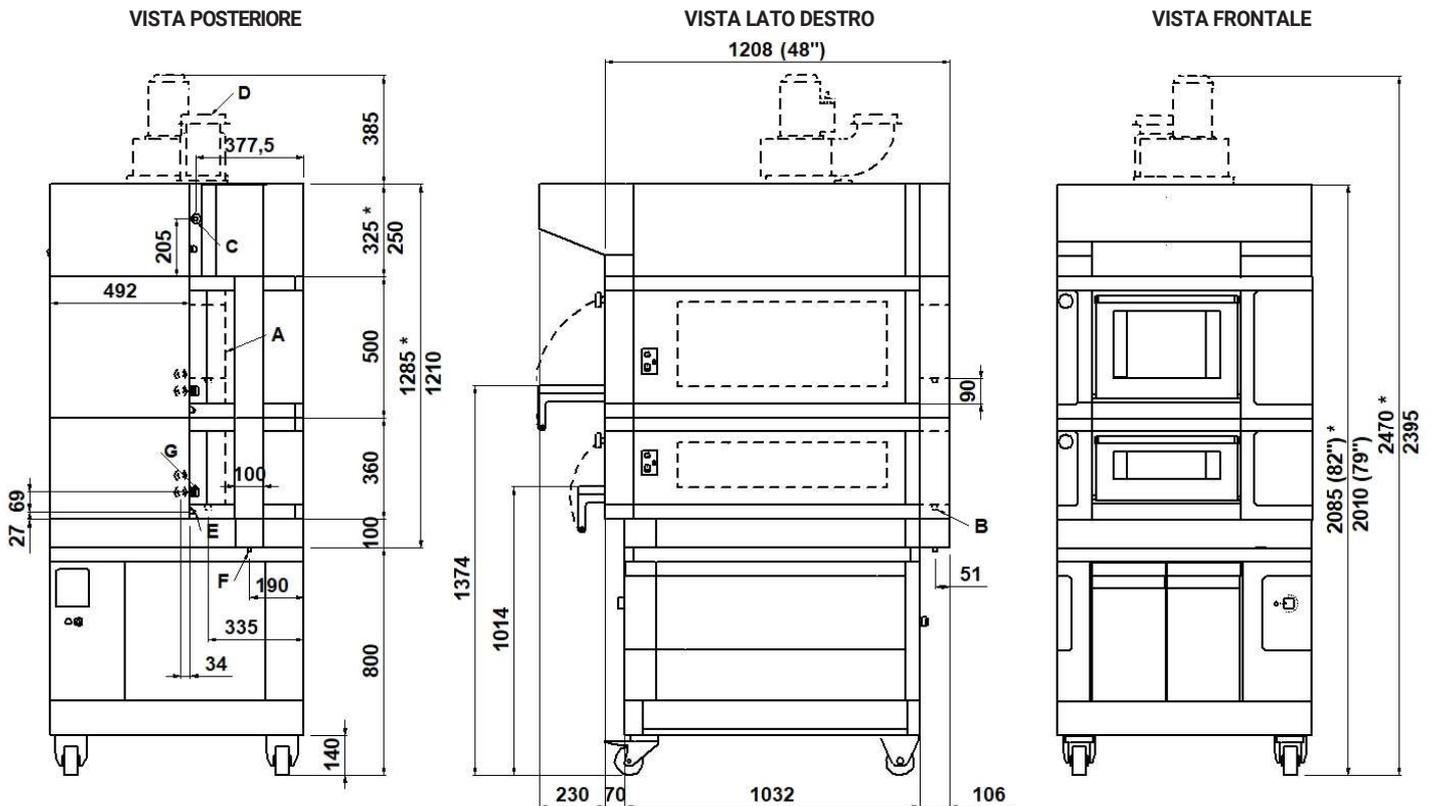
ALIMENTAZIONE E POTENZA

Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	15,3kW
*Cons. medio orario	4,5kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x2,5mm ² (V400 3N)	
4x4mm ² (V230 3)	
Alimentazione cella	
A.C. V230 1N 50/60 Hz	
Potenza max	1.5kW
*Cons. medio orario	0.8kWh
Cavo allac. tipo H07RN-F 3x1,5mm ²	

* il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo dell'attrezzatura

NOTE: MORETTI FORNI S.P.A. si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti presentati in questa pubblicazione

2 camere altezza 16+30 cm (con FASTBAKE 15+30 cm)
(assemblato con cella 800mm)



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri. *Quote riferite alla cappa maggiorata.

A vaporiera 1200W (vedere scheda tecnica)	B 3/4" maschio ingresso acqua vaporiera	C Ø16 scarico condensa	D Ø150 Scarico vapori
E M6 vite equipotenziale	F Ø12 scarico condensa	G passacavi	

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	960mm
Profondità est.	1208mm
Larghezza est.	890mm
Peso	285kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	2
Pizze diametro 350mm	4
Pizze diametro 450mm	2

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	1360mm
Profondità	1643mm
Larghezza	1100mm
Peso	(285+60)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Altez. max	2160mm
Peso max	(355+70)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

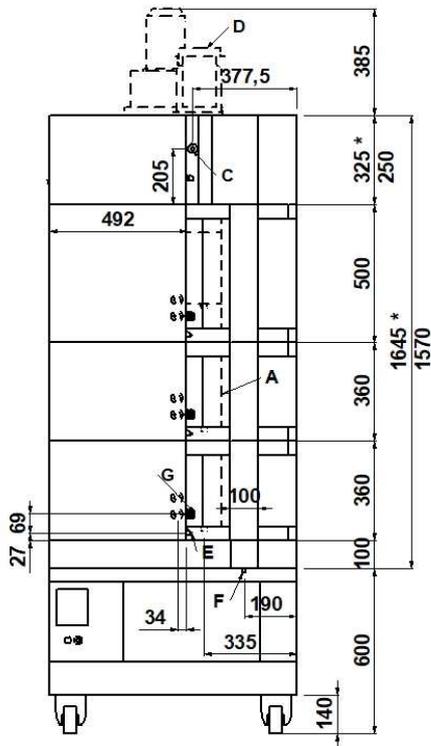
Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	10,2kW
*Cons. medio orario	3,0kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x2,5mm ² (V400 3N)	
4x4mm ² (V230 3)	
Alimentazione cella	
A.C. V230 1N 50/60 Hz	
Potenza max	1.5kW
*Cons. medio orario	0.8kWh
Cavo allac. tipo H07RN-F	3x1,5mm ²

* il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo dell'attrezzatura

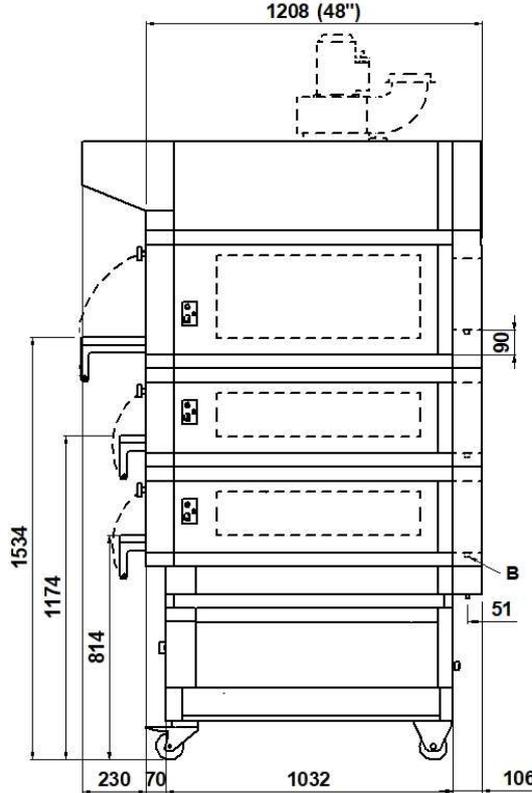
NOTE: MORETTI FORNI S.P.A. si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti presentati in questa pubblicazione

3 camere altezza 16+16+30 cm (con FASTBAKE 15+15+30 cm)
(assemblato con cella 600mm)

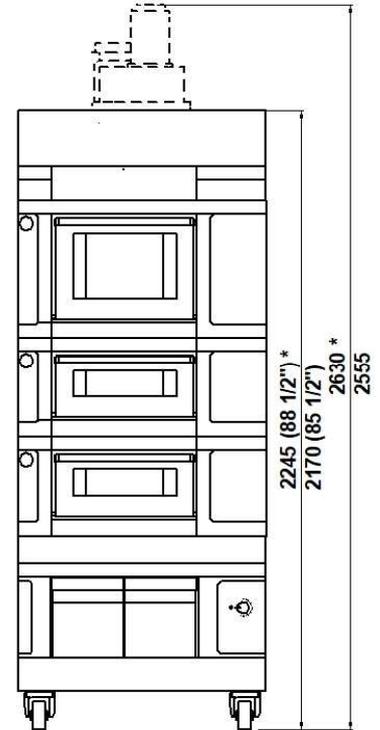
VISTA POSTERIORE



VISTA LATO DESTRO



VISTA FRONTALE



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri. *Quote riferite alla cappa maggiorata.

A vaporiera 1200W (vedere scheda tecnica)	B 3/4" maschio ingresso acqua vaporiera	C Ø16 scarico condensa	D Ø150 Scarico vapori
E M6 vite equipotenziale	F Ø12 scarico condensa	G passacavi	

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	1320mm
Profondità est.	1208mm
Larghezza est.	890mm
Peso	395kg

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	1860mm
Profondità	1643mm
Larghezza	1100mm
Peso	(395+70)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	15,3kW
*Cons. medio orario	4,5kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x2,5mm ² (V400 3N)	
4x4mm ² (V230 3)	
Alimentazione cella	
A.C. V230 1N 50/60 Hz	
Potenza max	1.5kW
*Cons. medio orario	0.8kWh
Cavo allac. tipo H07RN-F	3x1,5mm ²

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	3	In caso di abbinamento con cella o
Pizze diametro 350mm	6	supporto:
Pizze diametro 450mm	3	Altezz. max
		Peso max

* il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo dell'attrezzatura

NOTE: MORETTI FORNI S.P.A. si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti presentati in questa pubblicazione

S50
DATI TECNICI

INFORMAZIONI SPEDIZIONE H16 (H15 FASTBAKE)		S50E_1_16	S50E_2_16	S50E_3_16
Imballo in gabbia di legno	Altezza	860mm	1220mm	1580mm
	Altezza icon	960mm	1320mm	1680mm
	Peso	(160+50)kg	(270+60)kg	(380+70)kg
In caso di abbinamento con cella o supporto	Altezza max.	1810mm	2020mm	2180mm
	Altezza max. icon	1910mm	2120mm	2280mm
	Peso max.	(225+60)kg	(335+70)kg	(445+80)kg
INFORMAZIONI SPEDIZIONE H30		S50E_1_30	S50E_2_30	S50E_3_30
Imballo in gabbia di legno	Altezza	1000mm	1500mm	2000mm
	Altezza icon	1100mm	1600mm	2100mm
	Peso	(175+50)kg	(285+60)kg	(395+70)kg
In caso di abbinamento con cella o supporto	Altezza max.	1950mm	2400mm	2600mm
	Altezza max. icon	2050mm	2500mm	2700mm
	Peso max.	(245+60)kg	(355+70)kg	(465+80)kg
INFORMAZIONI SPEDIZIONE STONEBAKE		S50R_1_16	S50R_2_16	S50R_3_16
Imballo in gabbia di legno	Altezza	860mm	1220mm	1580mm
	Altezza icon	960mm	1320mm	1680mm
	Peso	(180+50)kg	(310+60)kg	(440+70)kg
In caso di abbinamento con cella o supporto	Altezza max.	1810mm	2020mm	2180mm
	Altezza max. icon	1910mm	2120mm	2280mm
	Peso max.	(245+60)kg	(375+70)kg	(495+80)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA (RIFERITA AD UNA CAMERA DI COTTURA)	Potenza max	Multibake	kW	5,1
	*Cons. medio orario		kWh	1,5
	Potenza max	Stonebake	kW	5,1
	*Cons. medio orario		kWh	1,5
	Potenza max	Romanbake	kW	6
	*Cons. medio orario		kWh	1,8
	Potenza max	Steambake	kW	5,0
	*Cons. medio orario		kWh	1,5
	Potenza max	Pastrybake	kW	3,8
	*Cons. medio orario		kWh	1,1
	Potenza max	Fastbake	kW	6
	*Cons. medio orario		kWh	1,8

TEMPERATURA MASSIMA	Multibake/Stonebake/Romanbake	°C/°F	450°C	842°F
	Steambake		350°C	662°F
	Pastrybake		270°C	518°F
	Fastbake		500°C	932°F

* il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo dell'attrezzatura
NOTE: MORETTI FORNI S.P.A. si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti presentati in questa pubblicazione

Finitura **Steel**



Finitura **Icon**

Forno elettrico statico modulare

Composizione a 2 camere di cottura

serieS è il forno più evoluto e customizzabile al mondo, ideale per la **cottura perfetta di pizza, pane, pasticceria e gastronomia.**

È possibile personalizzare serieS scegliendo dimensioni, numero e tipologia di camera, materiale del piano di cottura (pietra refrattaria, superficie bugnata o bakingstone), verso di apertura porte, finitura Steel o Icon, e tanto altro. serieS soddisfa ogni esigenza di produzione, grazie a camere di cottura specifiche e integrabili: **Multibake, Romanbake, Stonebake, Pastrybake, Steambake e Fastbake.** Risparmio energetico superiore al 35% e velocità di cottura incrementata del 20% fanno di serieS l'evoluzione della cottura, il forno professionale per chi vuole ampliare il suo business con un unico strumento.



FUNZIONAMENTO

- Riscaldamento tramite resistenze corazzate ad alto rendimento (spiralizzate bilanciate nella camera stonebake)
- Controllo di potenza PID che permette la regolazione automatica dell'energia necessaria in base alla quantità di prodotto informato Adaptive-Power® Technology
- Gestione separata delle temperature di cielo e platea Dual-Temp® Technology
- Gestione separata delle potenze di cielo e platea Dual-Power® Technology
- Programma automatico di pulizia per termoriduzione
- Temperatura massima raggiungibile 450°C
- Rilievo continuo delle temperature in camera di cottura tramite 2 termocoppie
- Evacuazione vapori tramite valvola manuale

COSTRUZIONE

- Struttura frontale in lamiera d'acciaio inox piegata
- Pannelli laterali in lamiera verniciata
- Cappa canalizzata
- Scarico vapori in lamiera d'acciaio inox
- Sportello in acciaio inox, vetro temprato, maniglione in acciaio inox
- Piano di cottura in refrattario
- Struttura laterale e superiore in lamiera alluminata o interamente in refrattario (camera stonebake)
- Doppia illuminazione LED
- Isolamento termico in lana di roccia

OPZIONI E ACCESSORI (SU RICHIESTA)

- Cella di lievitazione con ruote altezza 600, 800mm
- Supporto con ruote altezza 400, 600, 800, 950, 1050mm
- Cella con umidificatore 250W
- Piano di cottura in pietra refrattaria, lamiera bugnata o bakingstone
- Guide porta teglie aggiuntive per cella e supporto
- Motore per aspirazione vapori cappa 500m3/h
- Ottimizzazione potenza max (Fource® Technology)
- Sportello con apertura verso l'alto
- Porta-attrezzi laterale cella
- Cappa autocondensante
- Cappa maggiorata, cappa frontless
- Remote-Master® Technology per gestione e controllo da remoto

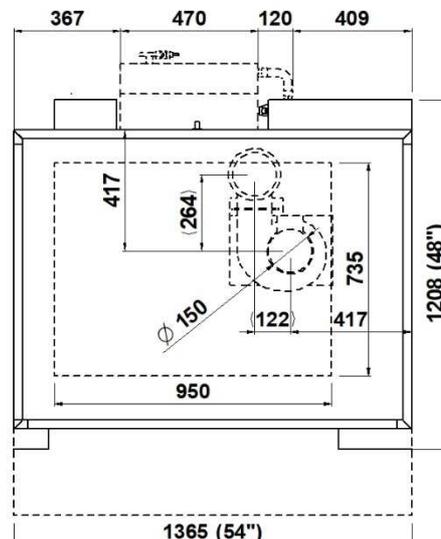
DIMENSIONI INTERNE CAMERA

Altezza interna	160-300mm
Profondità interna	735mm
Larghezza interna	950mm
Superf. tot. cottura	0,7m ²

DOTAZIONE STANDARD

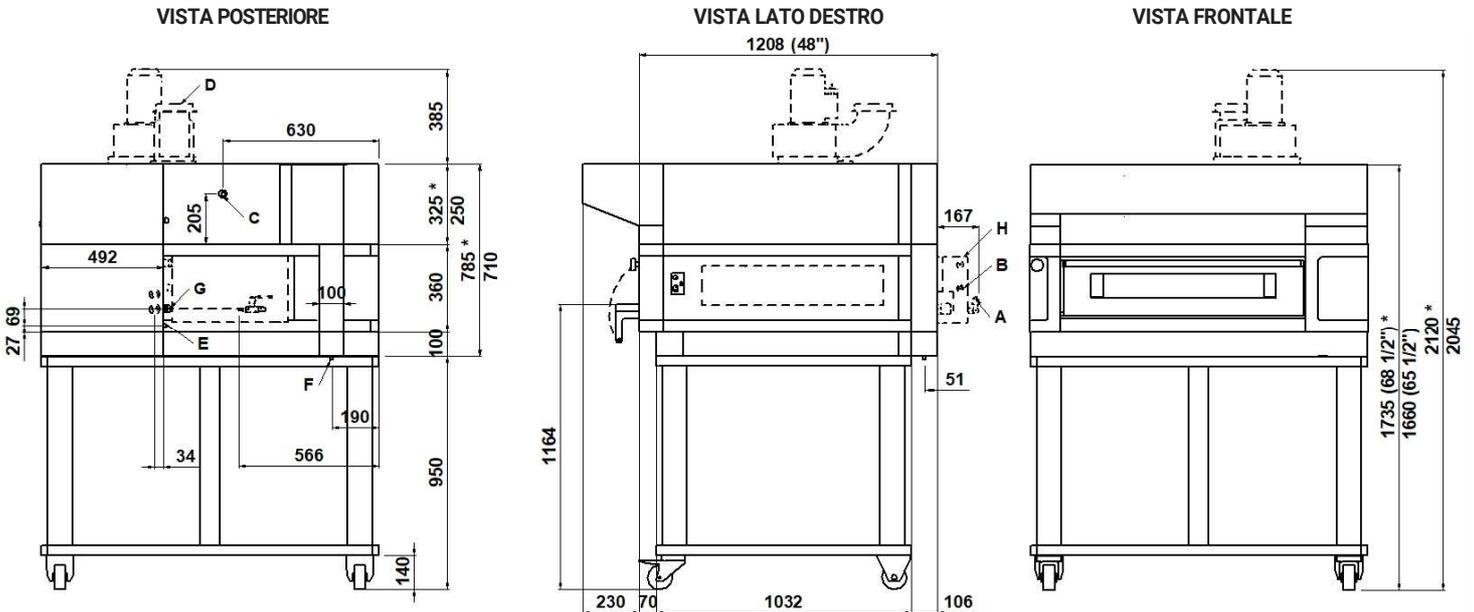
- Display TFT 5" a colori multilingue con
- 100 programmi personalizzabili con fasi di cottura
- Eco-Standby™ Technology per le pause di lavoro
- Power-Booster™ Technology per i picchi di lavoro
- Half-Load™ Technology per carico parziale
- Bilanciamento potenza anteriore e posteriore del forno Delta-power™ Technology
- Tasto Hotkey personalizzabile
- Autodiagnostica con visualizzazione messaggio errore
- Doppio timer di cottura indipendente e Multitimer
- Timer settimanale con possibilità di programmare due accensioni e due spegnimenti giornalieri
- Dispositivo di sicurezza indipendente di massima temperatura
- Ingresso USB e modulo wi-fi per aggiornamento sw

VISTA DALL'ALTO



1 camera altezza 16cm (con FASTBAKE 15cm)

(assemblato con supporto 950mm)



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri. *Quote riferite alla cappa maggiorata.

A ø8 uscita acqua vaporiera	B 3/4" maschio ingresso acqua vaporiera	C Ø16 scarico condensa cappa	D Ø150 scarico vapori
E M6 vite equipotenziale	F Ø12 scarico condensa camera	G passacavi	H vaporiera 1600W (vedere scheda tecnica)

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	460mm
Profondità est.	1208mm
Larghezza est.	1365mm
Peso	234kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	2
Pizze diametro 350mm	4
Pizze diametro 450mm	2

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	860mm
Profondità	1643mm
Larghezza	1575mm
Peso	(234+50)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Altezz. max	1810mm
Peso max	(327+60)kg

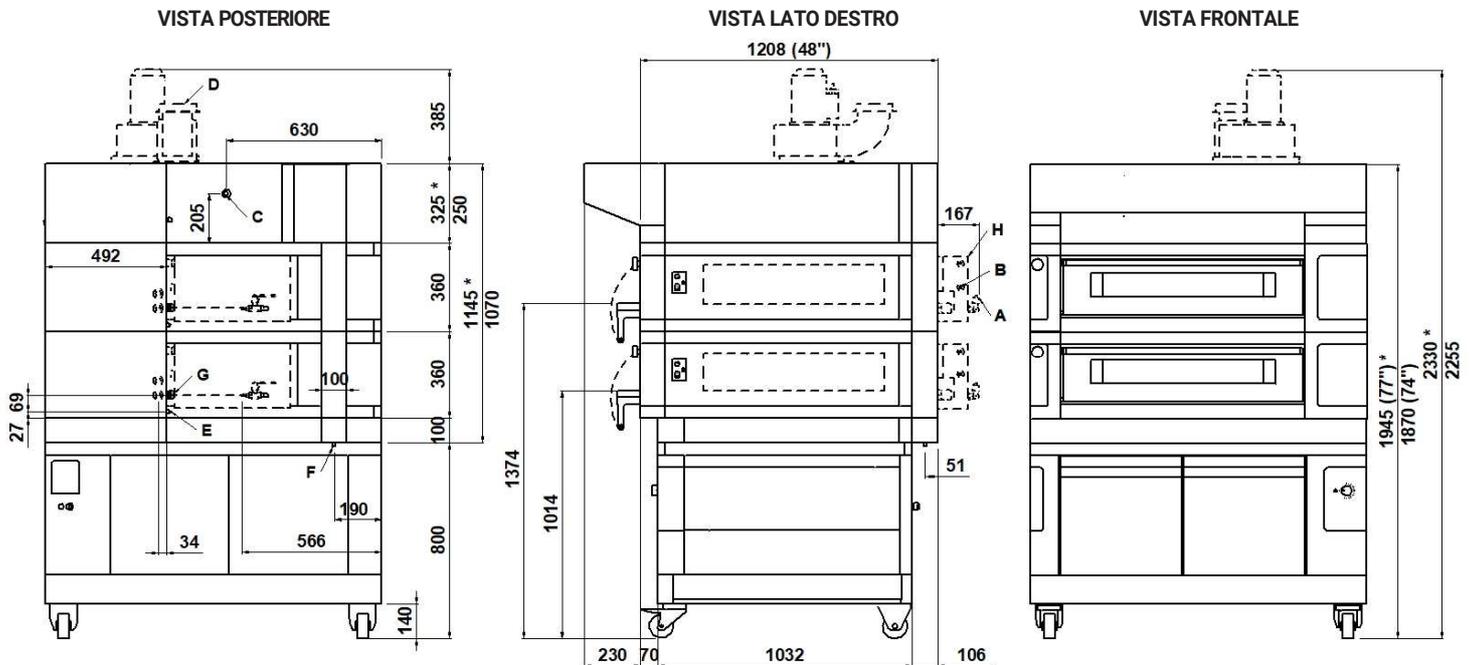
ALIMENTAZIONE E POTENZA

Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	9kW
*Cons. medio orario	2,7kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x4mm ² (V400 3N)	
4x6mm ² (V230 3)	
Alimentazione cella	
A.C. V230 1N 50/60 Hz	
Potenza max	1,5kW
*Cons. medio orario	0,8kWh
Cavo allac. tipo H07RN-F	3x1,5mm ²

* il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo dell'attrezzatura

NOTE: MORETTI FORNI S.P.A. si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti presentati in questa pubblicazione

2 camere altezza 16cm (con FASTBAKE 15cm)
(assemblato con cella 800mm)



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri. *Quote riferite alla cappa maggiorata.

A ø8 uscita acqua vaporiera	B 3/4" maschio ingresso acqua vaporiera	C Ø16 scarico condensa	D Ø150 Scarico vapori
E M6 vite equipotenziale	F Ø12 scarico condensa	G passacavi	H vaporiera 1600W (vedere scheda tecnica)

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	820mm
Profondità est.	1208mm
Larghezza est.	1365mm
Peso	383kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	4
Pizze diametro 350mm	8
Pizze diametro 450mm	4

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	1220mm
Profondità	1643mm
Larghezza	1575mm
Peso	(383+60)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Altezz. max	2020mm
Peso max	(502+70)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

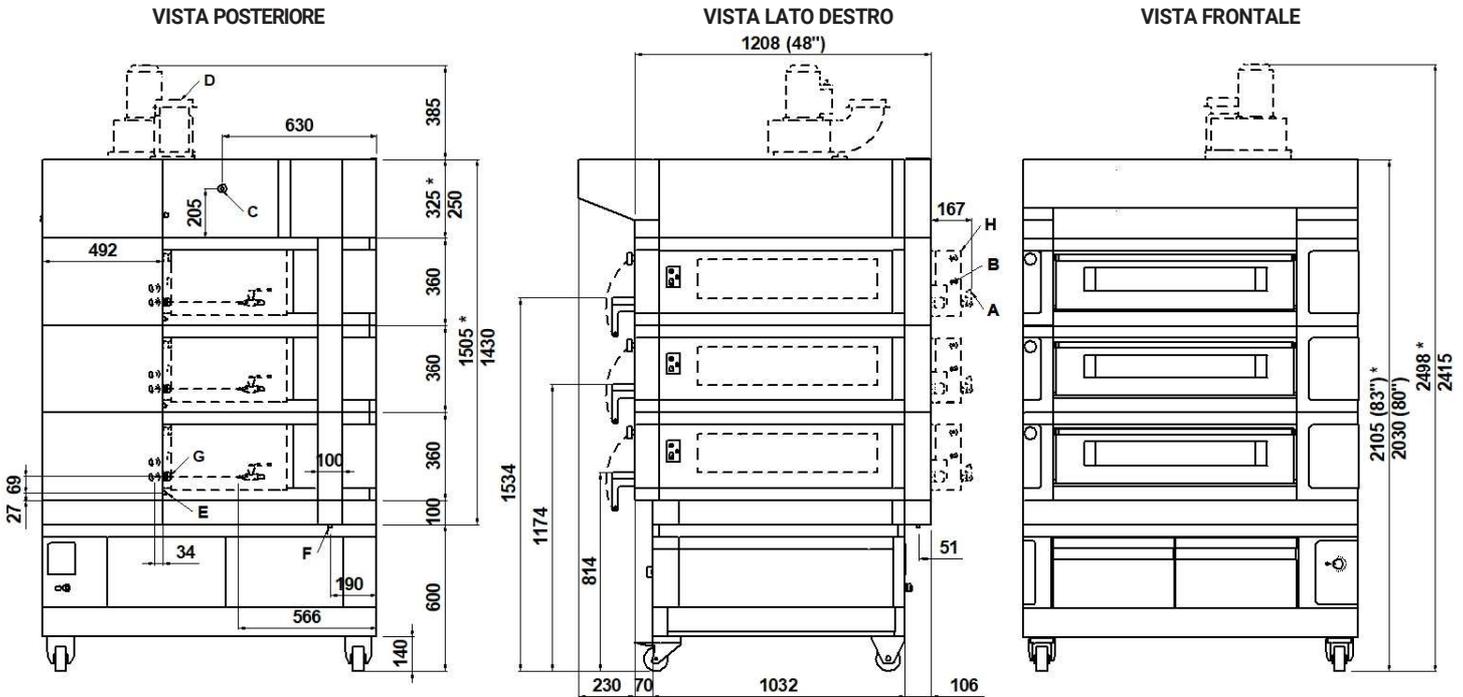
Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	18kW
*Cons. medio orario	5,4kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x4mm ² (V400 3N)	
4x6mm ² (V230 3)	
Alimentazione cella	
A.C. V230 1N 50/60 Hz	
Potenza max	1,5kW
*Cons. medio orario	0,8kWh
Cavo allac. tipo H07RN-F	3x1,5mm ²

* il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo dell'attrezzatura

NOTE: MORETTI FORNI S.P.A. si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti presentati in questa pubblicazione

3 camere altezza 16cm (con FASTBAKE 15cm)

(assemblato con cella 600mm)



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri. *Quote riferite alla cappa maggiorata.

A ø8 uscita acqua vaporiera	B 3/4" maschio ingresso acqua vaporiera	C Ø16 scarico condensa	D Ø150 Scarico vapori
E M6 vite equipotenziale	F Ø12 scarico condensa	G passacavi	H vaporiera 1600W (vedere scheda tecnica)

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	1180mm
Profondità est.	1208mm
Larghezza est.	1365mm
Peso	532kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	6
Pizze diametro 350mm	12
Pizze diametro 450mm	6

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	1580mm
Profondità	1643mm
Larghezza	1575mm
Peso	(532+70)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Altezz. max	2180mm
Peso max	(601+80)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

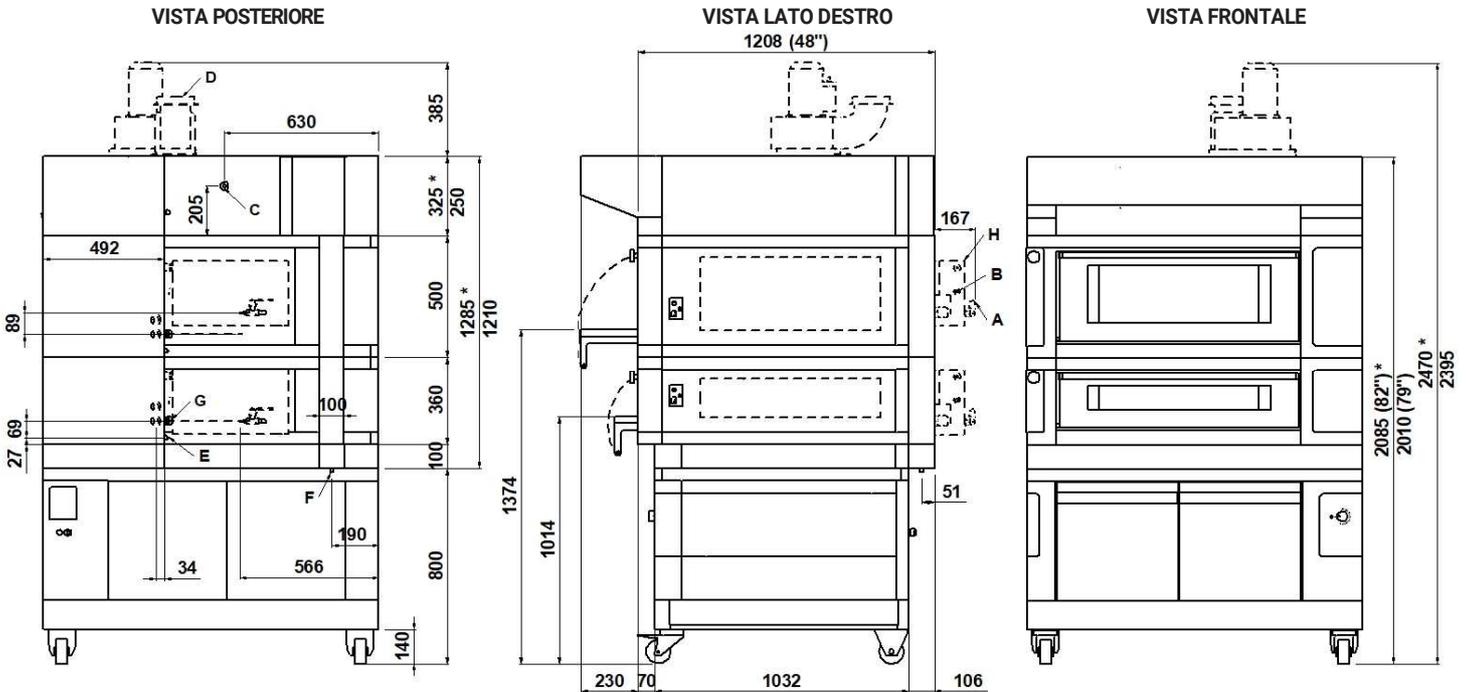
Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	27kW
*Cons. medio orario	8,1kW/h
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x4mm ² (V400 3N)	
4x6mm ² (V230 3)	
Alimentazione cella	
A.C. V230 1N 50/60 Hz	
Potenza max	1,5kW
*Cons. medio orario	0,8kW/h
Cavo allac. tipo H07RN-F 3x1,5mm ²	

* il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo dell'attrezzatura

NOTE: MORETTI FORNI S.P.A. si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti presentati in questa pubblicazione

2 camere altezza 16+30 cm (con FASTBAKE 15+30 cm)

(assemblato con cella 800mm)



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri. *Quote riferite alla cappa maggiorata.

A ø8 uscita acqua vaporiera	B 3/4" maschio ingresso acqua vaporiera	C Ø16 scarico condensa	D Ø150 Scarico vapori
E M6 vite equipotenziale	F Ø12 scarico condensa	G passacavi	H vaporiera 1600W (vedere scheda tecnica)

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	960mm
Profondità est.	1208mm
Larghezza est.	1365mm
Peso	400kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	4
Pizze diametro 350mm	8
Pizze diametro 450mm	4

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	1360mm
Profondità	1643mm
Larghezza	1575mm
Peso	(400+60)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Altezz. max	2160mm
Peso max	(520+70)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

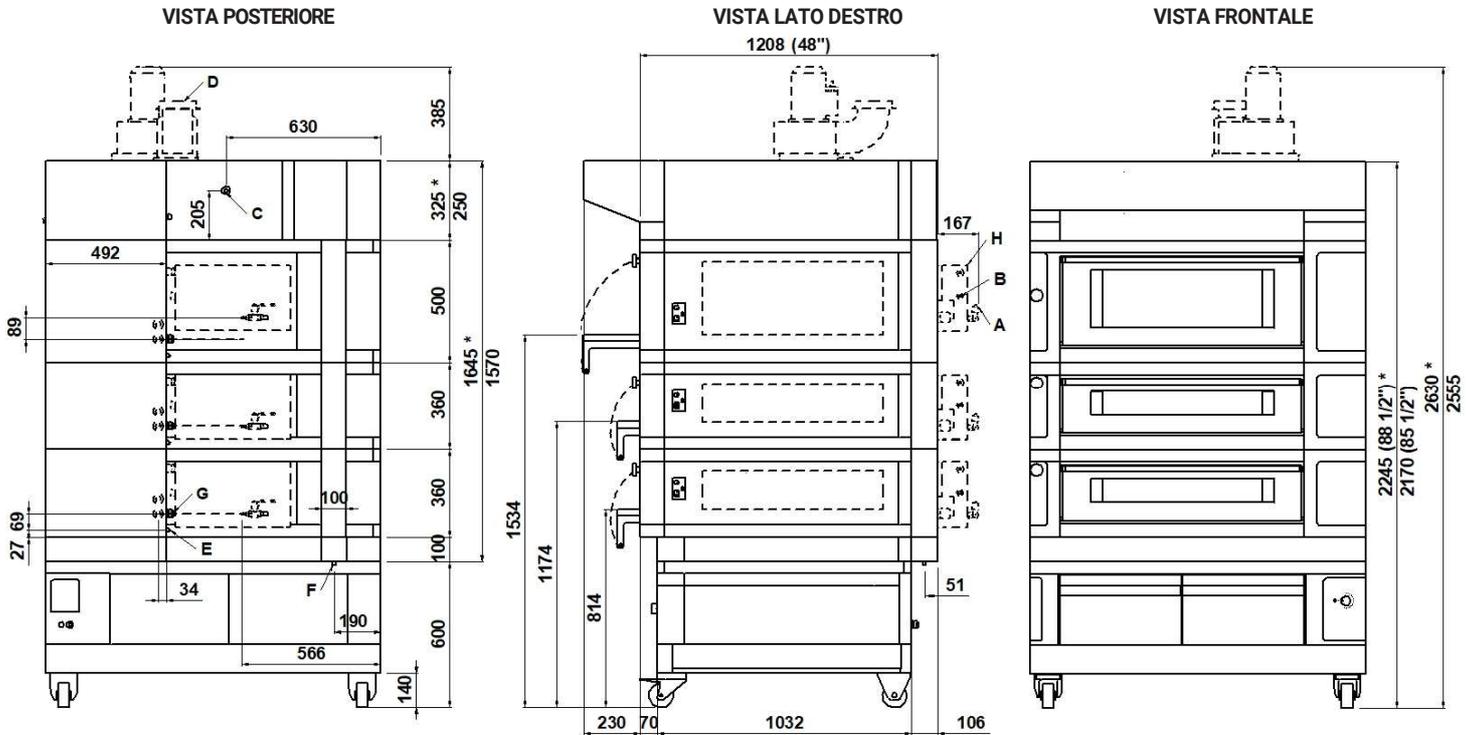
Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	18kW
*Cons. medio orario	5,4kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x4mm ² (V400 3N)	
4x6mm ² (V230 3)	
Alimentazione cella	
A.C. V230 1N 50/60 Hz	
Potenza max	1.5kW
*Cons. medio orario	0.8kWh
Cavo allac. tipo H07RN-F 3x1,5mm ²	

* il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo dell'attrezzatura

NOTE: MORETTI FORNI S.P.A. si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti presentati in questa pubblicazione

3 camere altezza 16+16+30 cm (con FASTBAKE 15+15+30 cm)

(assemblato con cella 600mm)



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri. *Quote riferite alla cappa maggiorata.

A ø8 uscita acqua vaporiera	B 3/4" maschio ingresso acqua vaporiera	C Ø16 scarico condensa	D Ø150 Scarico vapori
E M6 vite equipotenziale	F Ø12 scarico condensa	G passacavi	H vaporiera 1600W (vedere scheda tecnica)

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	1320mm
Profondità est.	1208mm
Larghezza est.	1365mm
Peso	560kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	6
Pizze diametro 350mm	12
Pizze diametro 450mm	6

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	1860mm
Profondità	1643mm
Larghezza	1575mm
Peso	(560+70)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Altezz. max	2180mm
Peso max	(645+80)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	27kW
*Cons. medio orario	8,1kW
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x4mm ² (V400 3N)	
4x6mm ² (V230 3)	
Alimentazione cella	
A.C. V230 1N 50/60 Hz	
Potenza max	1.5kW
*Cons. medio orario	0.8kW
Cavo allac. tipo H07RN-F 3x1,5mm ²	

* il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo dell'attrezzatura

NOTE: MORETTI FORNI S.P.A. si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti presentati in questa pubblicazione

S100
DATI TECNICI

INFORMAZIONI SPEDIZIONE H16 (H15 FASTBAKE)		S100E_1_16	S100E_2_16	S100E_3_16
Imballo in gabbia di legno	Altezza	860mm	1220mm	1580mm
	Altezza icon	960mm	1320mm	1680mm
	Peso	(234+50)kg	(383+60)kg	(532+70)kg
In caso di abbinamento con cella o supporto	Altezza max.	1810mm	2020mm	2180mm
	Altezza max. icon	1910mm	2120mm	2280mm
	Peso max.	(327+60)kg	(476+70)kg	(616+80)kg
INFORMAZIONI SPEDIZIONE H30		S100E_1_30	S100E_2_30	S100E_3_30
Imballo in gabbia di legno	Altezza	1000mm	1500mm	2000mm
	Altezza icon	1100mm	1600mm	2100mm
	Peso	(247+50)kg	(409+60)kg	(571+70)kg
In caso di abbinamento con cella o supporto	Altezza max.	1950mm	2400mm	2600mm
	Altezza max. icon	2050mm	2500mm	2700mm
	Peso max.	(340+60)kg	(502+70)kg	(655+80)kg
INFORMAZIONI SPEDIZIONE STONEBAKE		S100R_1_16	S100R_2_16	S100R_3_16
Imballo in gabbia di legno	Altezza	860mm	1220mm	1580mm
	Altezza icon	960mm	1320mm	1680mm
	Peso	(276+50)kg	(467+60)kg	(658+70)kg
In caso di abbinamento con cella o supporto	Altezza max.	1810mm	2020mm	2180mm
	Altezza max. icon	1910mm	2120mm	2280mm
	Peso max.	(369+60)kg	(560+70)kg	(742+80)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA (RIFERITA AD UNA CAMERA DI COTTURA)	Potenza max	Multibake	kW	9
	*Cons. medio orario		kWh	2,7
	Potenza max	Stonebake	kW	9
	*Cons. medio orario		kWh	2,7
	Potenza max	Romanbake	kW	11,6
	*Cons. medio orario		kWh	3,5
	Potenza max	Steambake	kW	8,2
	*Cons. medio orario		kWh	2,5
	Potenza max	Pastrybake	kW	6,6
	*Cons. medio orario		kWh	2,0
	Potenza max	Fastbake	kW	11,6
	*Cons. medio orario		kWh	3,5

TEMPERATURA MASSIMA	Multibake/Stonebake/Romanbake	°C/°F	450°C	842°F
	Steambake		350°C	662°F
	Pastrybake		270°C	518°F
	Fastbake		500°C	932°F

* il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo dell'attrezzatura
NOTE: MORETTI FORNI S.P.A. si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti presentati in questa pubblicazione



Forno elettrico statico modulare

Composizione a 2 camere di cottura

serieX è il primo forno sul mercato dotato di **Any Chef™ Technology** capace di impostare in autonomia il **ciclo di cottura perfetto per ogni tipologia di prodotto**.

Ideale per ogni attività (**Any Business**), serieX garantisce un notevole risparmio di h/uomo manodopera. Adatto a cuocere qualsiasi prodotto (**Any Product**), è inseribile in qualsiasi contesto (**Any Place**) grazie a consumi ridotti del 45%.

La sua **interfaccia intuitiva** lo rende facilmente utilizzabile da chiunque (**Any Chef**): con serieX tutti possono essere campioni della cottura di **pizza, pane, pasticceria e gastronomia**. Inserendo i parametri della propria ricetta, serieX setterà in autonomia temperatura e durata della cottura, facendo apparire sul pratico **Display TFT Touch la zona migliore dove infornare**. serieX porta il forno a un livello superiore: non più solo uno strumento ma un **prezioso alleato a cui delegare gran parte del lavoro quotidiano**.



FUNZIONAMENTO

- Riscaldamento tramite resistenze corazzate ad alto rendimento, indipendenti per ogni zona di cottura
- SmartDeck™, grazie al sistema di sensori di cui ogni zona del piano di cottura è dotata, il calore viene erogato esclusivamente dove serve, autoregolando in continuo la potenza delle resistenze sia in funzione della presenza che della tipologia di prodotto infornato. Sul display viene consigliata la zona d'infornamento preferibile, invitando in questo modo all'ottimale "rotazione del piano", consentendo lo sfruttamento migliore del calore in camera. Il sistema automaticamente può far andare in Auto EcoStandby™ o in Auto PowerBooster™ il forno a seconda del carico di lavoro rilevato
- Adaptive BakingTime™, grazie all'algoritmo del software il tempo di cottura si autoregola sia in funzione della quantità di calore presente nella zona d'infornamento che della tipologia di prodotto cotto
- Cicli preimpostati a Fasi variabili ottimizzati per Pane, Pasticceria, e Gastronomia
- Interfaccia operatore a Slider Intuitivi che permette di personalizzare facilmente il risultato di cottura. La mappatura è ottimizzata per ogni tipologia di prodotto
- Controllo di potenza PID che permette la regolazione automatica dell'energia necessaria in base alla quantità di prodotto infornato AdaptivePower® Technology
- Gestione simultanea e separata delle temperature e delle potenze di cielo e platea DualPower+™
- Rilievo continuo delle temperature in camera di cottura tramite 2 termocoppie
- Bilanciamento del calore ottimale già dalla prima cottura
- Programma automatico di pulizia per termoriduzione, PowerCleaning™
- Temperatura autolimitata a 400 °C
- Evacuazione vapori tramite valvola motorizzata programmabile

COSTRUZIONE

- Struttura frontale in lamiera d'acciaio inox piegata con inserti in finitura Steel-X
- Pannellature esterne realizzate in lamiera d'acciaio verniciata
- Cappa canalizzata
- Porta sdoppiabile con possibilità di apertura totale o parziale in ogni momento
- Struttura della porta in acciaio inox e carenatura esterna per una maggiore coibentazione e sicurezza
- Manopole in acciaio inox spazzolato con finitura antissettica
- Piano di cottura in refrattario
- Struttura interna laterale e superiore in lamiera alluminata
- Elementi interni retrovisori in acciaio riflettente per alte temperature (camera senza vaporiera)
- Doppia illuminazione a LED a luce calda orientata ed in posizione protetta
- Sistema d'isolamento CoolAround® Technology

DIMENSIONI INTERNE CAMERA

Altezza interna	160mm
Profondità interna	735mm
Larghezza interna	950mm
Superf. tot. cottura	0,7m ²

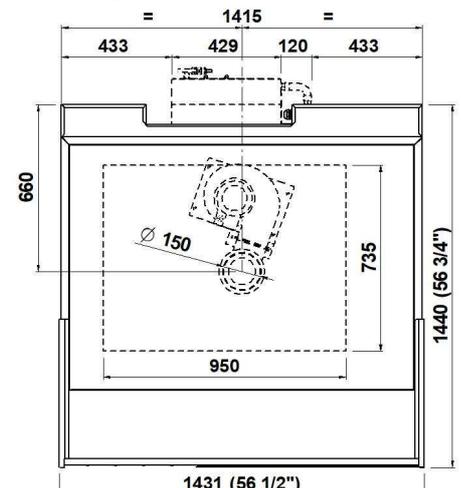
OPZIONI E ACCESSORI (SU RICHIESTA)

- Cella di lievitazione con ruote altezza 600, 800mm
- Supporto con ruote altezza 400, 600, 800, 950, 1050mm
- Guide porta teglie aggiuntive per cella e supporto
- Vaporiera programmabile e con regolazione della quantità di vapore
- Motore per aspirazione vapori cappa 500m³/h insonorizzato
- Elemento di rialzo h40mm per frontale cappa
- Sportelli con apertura verso l'alto
- Cappa autocondensante

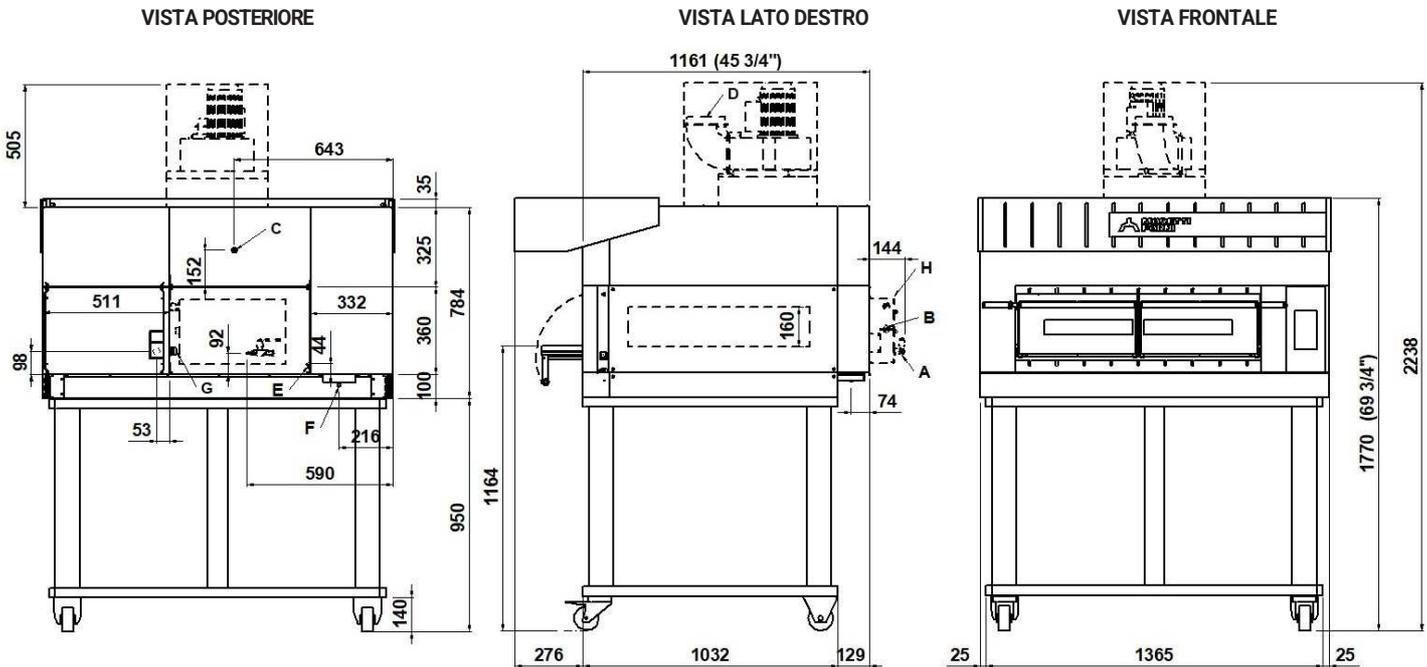
DOTAZIONE STANDARD

- Display TFT Touch 7"IPS antiriflesso, a colori multilingue
- Cicli di cottura personalizzabili a seconda del proprio impasto
- 4 differenti modalità di lavoro: Cottura, Rigenero, Precottura, Refining
- Auto EcoStandby™ per le pause di lavoro e cottura ottimale già dalla prima infornata
- Auto PowerBooster™ per i picchi di lavoro
- Bilanciamento potenza anteriore/posteriore e destra/sinistra del forno Deltapower+™
- ReadyToGo Timer, accensione ottimizzata in base all'impostazione orario di infornamento. Possibilità di impostare fino a due accensioni e due spegnimenti giornalieri
- FlexLoad™ individua automaticamente la posizione del carico di lavoro, facendo attivare le resistenze nell'area corrispondente
- Autodiagnostica, in caso di anomalia di funzionamento il sistema visualizza sul display il relativo messaggio
- Multitimer di cottura
- Dispositivo di sicurezza indipendente di massima temperatura
- Ingresso USB e modulo WiFi per aggiornamento software

VISTA DALL'ALTO



1 camera altezza 16cm
(assemblato con supporto 950mm)



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

A ø8 uscita acqua vaporiera	B 3/4" maschio ingresso acqua vaporiera	C Ø16 scarico condensa cappa	D Ø150 scarico vapori
E M6 vite equipotenziale	F Ø12 scarico condensa camera	G passacavi	H vaporiera 1600W (vedere scheda tecnica)

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	820mm
Profondità est.	1161mm
Larghezza est.	1431mm
Peso	275kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	2
Pizze diametro 350mm	4
Pizze diametro 450mm	2

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	970mm
Profondità	1640mm
Larghezza	1640mm
Peso	(275+50)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Altezz. max	1920mm
Peso max	(368+60)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

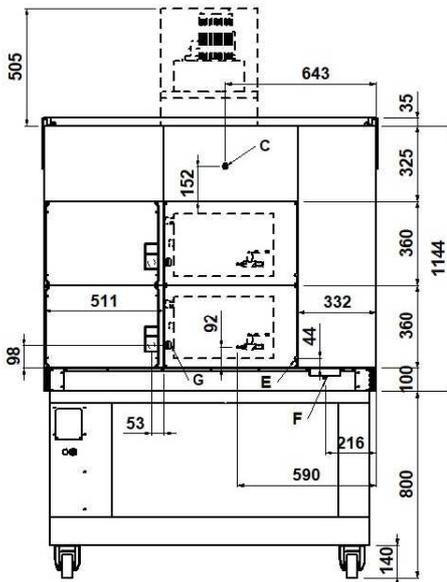
Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	8,8kW
*Cons. medio orario	2,4kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x4mm ² (V400 3N)	
4x6mm ² (V230 3)	
Alimentazione cella	
A.C. V230 1N 50/60 Hz	
Potenza max	1,5kW
*Cons. medio orario	0,8kWh
Cavo allac. tipo H07RN-F	3x1,5mm ²

* il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo dell'attrezzatura

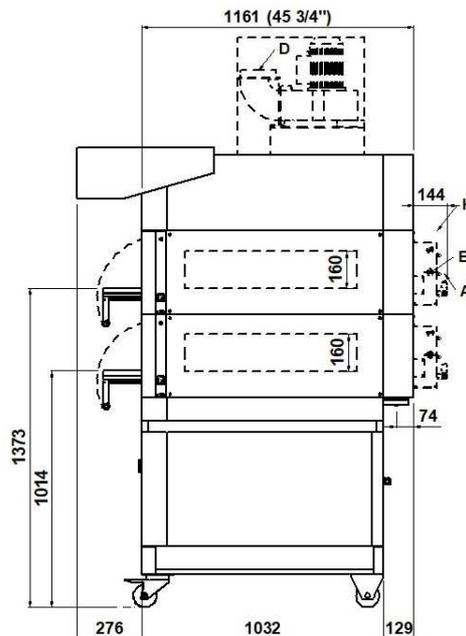
NOTE: MORETTI FORNI S.P.A. si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti presentati in questa pubblicazione

2 camere altezza 16cm
(assemblato con cella 800mm)

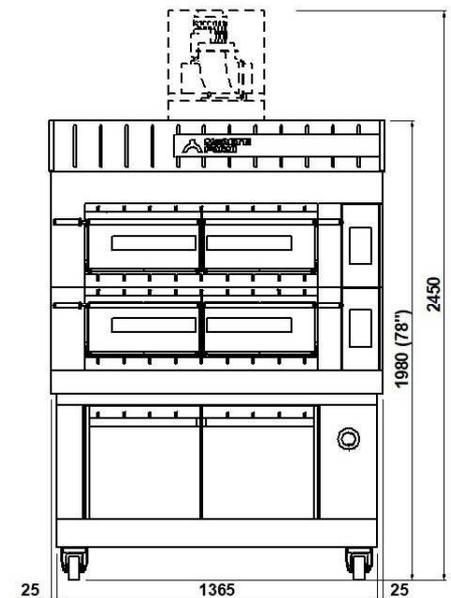
VISTA POSTERIORE



VISTA LATO DESTRO



VISTA FRONTALE



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

A ø8 uscita acqua vaporiera	B 3/4" maschio ingresso acqua vaporiera	C Ø16 scarico condensa	D Ø150 Scarico vapori
E M6 vite equipotenziale	F Ø12 scarico condensa	G passacavi	H vaporiera 1600W (vedere scheda tecnica)

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	1180mm
Profondità est.	1161mm
Larghezza est.	1431mm
Peso	435kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	4
Pizze diametro 350mm	8
Pizze diametro 450mm	4

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	1330mm
Profondità	1640mm
Larghezza	1640mm
Peso	(435+60)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Altezz. max	2280mm
Peso max	(528+70)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

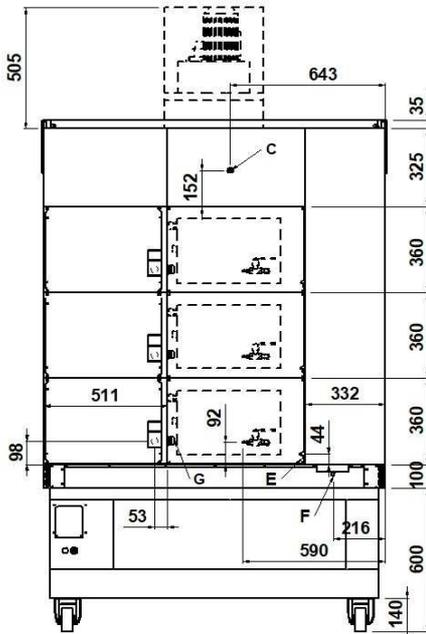
Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	17,6kW
*Cons. medio orario	4,8kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x4mm ² (V400 3N)	
4x6mm ² (V230 3)	
Alimentazione cella	
A.C. V230 1N 50/60 Hz	
Potenza max	1,5kW
*Cons. medio orario	0,8kWh
Cavo allac. tipo H07RN-F	3x1,5mm ²

* il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo dell'attrezzatura

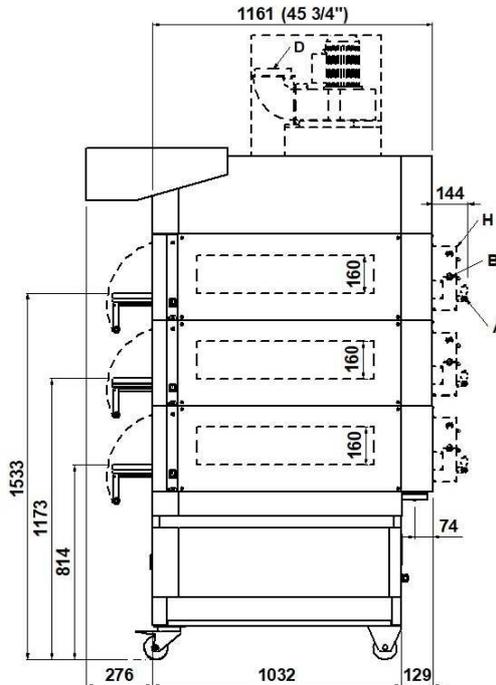
NOTE: MORETTI FORNI S.P.A. si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti presentati in questa pubblicazione

3 camere altezza 16cm
(assemblato con cella 600mm)

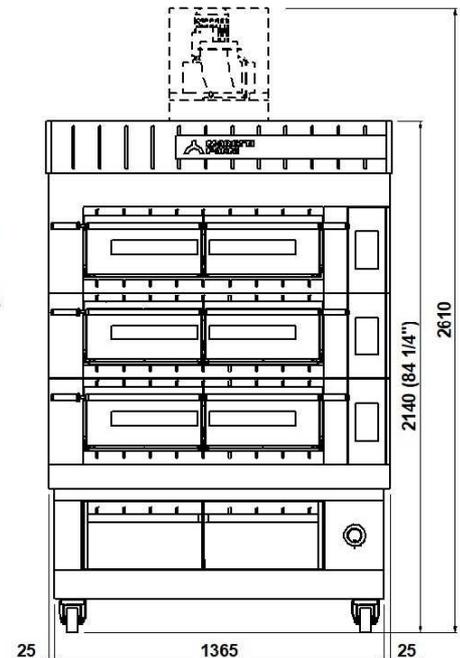
VISTA POSTERIORE



VISTA LATO DESTRO



VISTA FRONTALE



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

A ø8 uscita acqua vaporiera	B 3/4" maschio ingresso acqua vaporiera	C Ø16 scarico condensa	D Ø150 Scarico vapori
E M6 vite equipotenziale	F Ø12 scarico condensa	G passacavi	H vaporiera 1600W (vedere scheda tecnica)

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	1540mm
Profondità est.	1161mm
Larghezza est.	1431mm
Peso	596kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	6
Pizze diametro 350mm	12
Pizze diametro 450mm	6

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	1690mm
Profondità	1640mm
Larghezza	1640mm
Peso	(596+70)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Altezz. max	2290mm
Peso max	(680+80)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	26,4kW
*Cons. medio orario	6,2kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x4mm ² (V400 3N)	
4x6mm ² (V230 3)	
Alimentazione cella	
A.C. V230 1N 50/60 Hz	
Potenza max	1,5kW
*Cons. medio orario	0,8kWh
Cavo allac. tipo H07RN-F 3x1,5mm ²	

* il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo dell'attrezzatura

NOTE: MORETTI FORNI S.P.A. si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti presentati in questa pubblicazione