



**serieF**  
convection



Nuova serieF-Fanbake: un'intera famiglia di forni elettrici a convezione che innalza Moretti ai vertici qualitativi e tecnologici della produzione di forni per pasticceria e panificazione, con una particolare attenzione al contenimento dei costi d'esercizio.

New serieF-Fanbake: a whole family of electric convection ovens which raises Moretti to the quality and technology top of the production of bakery ovens, with a particular attention to containing costs.

Nouvelle serieF-Fanbake: toute une famille de fours à convection électriques qui élève Moretti au sommet de la qualité et technologie de la production de fours pour la boulangerie, avec un accent particulier sur la maîtrise des coûts.

Neue serieF-Fanbake: eine ganze Familie von elektrischen Umluftöfen, die Moretti auf die Qualität und Technologieshöhepunkte in der Herstellung der Konditorei und Bäckereisöfen erhöht, mit besonderer Aufmerksamkeit auf die Verminderung der Betriebskosten.

## serieF convection



Elettronica sofisticata con indicazioni *whitebrite*  
Sophisticated electronics with *whitebrite* indications  
Électronique sophistiquée avec des instructions *whitebrite*  
Entwickelte Elektronik mit Angaben *whitebrite*

## Forni elettrici a convezione Electric convection ovens Fours électriques à convection Konvektions-Elektroöfen

La nuova gamma di forni elettrici a convezione di Moretti, serieF-Fanbake, con il suo design moderno e deciso affascina fin dal primo sguardo ed anticipa contenuti tecnologici che stabiliscono un punto d'arrivo nella propria categoria. Tutti i modelli sono dotati di porta con doppio vetro atermico, interno in acciaio inox, quadro comandi senza sporgenze per una pulizia più facile ed elettronica sofisticata con indicazioni *whitebrite*. In più un'interessante serie di accessori per rendere serieF-Fanbake ancora più performante: cella umidificata con ampio vetro e cappa di aspirazione canalizzata.

The new range of Moretti Electric convection ovens, serieF-Fanbake, with its modern and polished design fascinates at first sight and anticipate technological features that establish an end point in its category. All models are equipped with door with double tempered glass, interior in stainless steel control panel without protrusions for easier cleaning and sophisticated electronics with *whitebrite* indications. In addition an interesting series of accessories to make serieF-Fanbake even more powerful: humidified prover with a large glass and canalised extraction hood.

La nouvelle gamme de fours à convection électrique Moretti, serieF-Fanbake, avec le design moderne et décidé charme dès le premier coup d'oeil et anticipe les progrès technologiques qui établissent un point final dans sa catégorie. Tous les modèles sont équipés d'une porte avec double vitre athermique, intérieur en acier inox, tableau de bord sans saillies pour un nettoyage facile et une électronique sophistiquée avec des instructions *whitebrite*. En plus une série intéressante d'accessoires pour rendre serieF-Fanbake encore plus puissant: étuve et umidificateur avec un grand vitre et hotte canalisée.

Die neue Palette der Moretti Umluftöfen, SerieF-Fanbake fasziniert auf den ersten Blick mit ihrem modernen und glatten Design und bekannt gibt technologische Inhalte, die den Ankunftspunkt in der eigenen Kategorie bestimmen. Alle Modelle sind mit Tür mit gehärteter Doppelscheibe, Innenseite aus Edelstahl, Steuerplatine ohne Vorsprünge für eine leichtere Reinigung und hoch entwickelte Elektronik mit Angaben *whitebrite* ausgerüstet. Außerdem einen interessanten Zubehörsatz, um die serieF-Fanbake noch wirksamere zu machen: befeuchteter Gärraum mit breiter Scheibe und kanalisierte Abzugshaube.

# pasticceria/panificazione bakery

F50E è un versatile forno elettrico ventilato a 5 teglie 60x40, una soluzione ideale per piccole pasticcerie, corner caldi e prodotti surgelati. Il sistema di ventilazione alternata garantisce una perfetta uniformità di cottura ed è possibile regolare la quantità di vapore che si desidera immettere sul prodotto. Con F50E si possono gestire fino a 200 programmi di cottura.

F50E is a versatile electric convection oven 5 trays 60x40, an ideal solution for small bakeries, hot corners and frozen products. The alternating ventilation system guarantees a perfect cooking uniformity and it is possible to adjust the quantity of steam. With F50E you can manage up to 200 cooking programs.

F50E est un four électrique ventilé polyvalent avec 5 plateaux 60x40, une solution idéale pour les petites boulangeries, points chauds et produits surgelés. Le système de ventilation alternée garantit une uniformité parfaite de cuisson et on a la possibilité de régler la quantité de vapeur qu'on veut envoyer dans le produit. Avec F50E on peut avoir 200 programmes de cuisson.

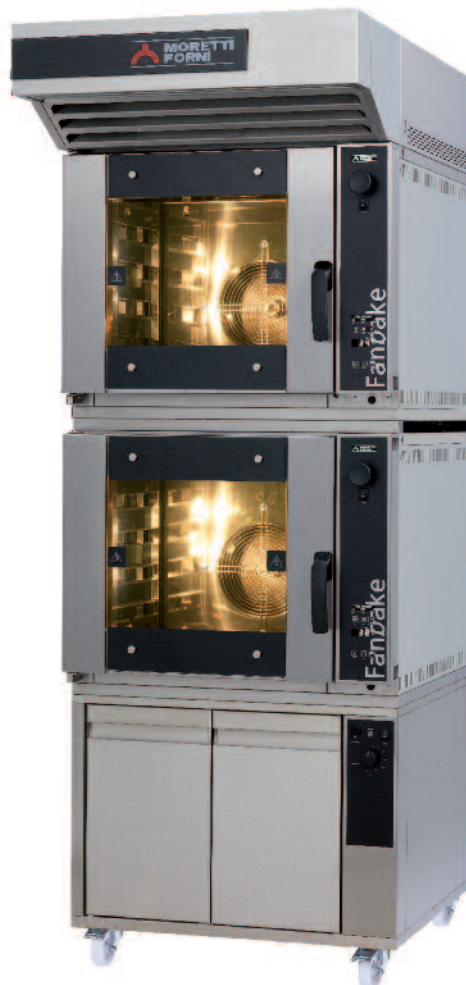
F50 ist ein vielseitiger Umluftofen mit Kapazität von 5 Backblechen 60x40 cm, eine ideale Lösung für kleine Konditoreien, Straßenverkauf und tiefgekühlte Produkte. Das wechselseitige Umluftsystem gewährt eine perfekte Backensuniformität. Es ist auch möglich, die Dampfsquantität zu regulieren. Bei dem F50E kann man bis zu 200 Backensprogramme bedienen.

Cappa in acciaio inox con design esclusivo  
Stainless steel hood with an exclusive design  
Hotte en acier inox avec un design exclusif  
Haube aus Edelstahl mit exklusivem Design



Porta con doppio vetro atermico  
Door with double tempered glass  
Porte avec double vitre athermique  
Tür mit gehärteter Doppelscheibe

nella foto: n.2 F50E + cella  
in the picture: n.2 F50E + prover  
dans la photo: n.2 F50E + etuve  
in dem Bild: n.2 F50E + Gärraum



Maniglia ergonomica per una facile apertura  
Interno in inox

Ergonomic Handle for easy opening  
Interior in stainless steel

Poignée ergonomique pour une facile ouverture  
Intérieur en inox

Ergonomischer Handgriff für eine leichte Öffnung  
Innenseite aus Edelstahl



Cella umidificata con maniglia ad apertura ergonomica  
Humidified Prover with ergonomic handle

Étue umidifiée avec poignée pour une ouverture ergonomique

Befeuchteter Gärraum mit ergonomischem Handgriff

## F50E



# pasticceria/panificazione bakery

Il modello F60E innalza lo standard della cottura a convezione: 2 ventole, doppia termocoppia, oltre 200 programmi gestibili completamente in automatico con vaporizzazioni incluse e design esclusivo anche per la cella di lievitazione con sportello in vetro. Disponibile anche la versione F80E con una capacità produttiva più generosa di 10 teglie 40x80.

The F60E model improves the standard of convection cooking: 2 fans, double thermocouple, more than 200 programs that can be automatically operated with vaporizations included and exclusive design also for the prover with the glass door. Version F80E is also available with a more generous productive capacity of 10 trays 40x80.

Le modèle F60E élève le standard de la cuisson à convection: 2 ventilateurs, double thermocouple, plus de 200 programmes ménagés de façon complètement automatique avec des vaporisations incluses et un design exclusif aussi pour l'étuve avec la porte en vitre. Le modèle F80 est également disponible avec une capacité de production encore plus généreuse en contenant 10 plateaux de dimensions 40x80.

Das Modell F60E erhöht den Standard vom Umluftbacken: 2 Lüfter, Doppelthermoelement, mehr als 200 Backensprogramme, ganz automatisch zu bedienen, Verdampfungen eingeschlossen, und exklusives Design auch für den Gärraum mit Glastür. Es ist auch die Ausführung F80E verfügbar mit einer reichlichen Produktionskapazität von 10 Backblechen 40x80.

Cappa in acciaio inox con design esclusivo  
Stainless steel hood with an exclusive design  
Hotte en acier inox avec un design exclusif  
Haube aus Edelstahl mit exklusivem Design



Maniglia ergonomica per una facile apertura  
Porta con doppio vetro atermico  
Ergonomic Handle for easy opening  
Door with double tempered glass  
Poignée ergonomique pour une facile ouverture  
Porte avec double vitre athermique  
Ergonomischer Handgriff für eine leichte Öffnung  
Tür mit gehärteter Doppelscheibe

*nella foto: F60E + cella con umidificatore  
in the picture: F60E + prover with humidifier  
dans la photo: F60E + etuve avec umidificateur  
in dem Bild: F60E + Gärraum mit Befeuchter*



Interno inox, doppia ventola e doppia termocoppia per la massima uniformità di cottura

Interior in stainless steel, double fan and double thermocouple for the highest baking uniformity

Intérieur inox, double ventilateur et double thermocouple pour le maximum d'uniformité de la cuisson

Innenseite aus Edelstahl, Doppellüfter und Doppelthermoelement zur maximalen Backenuniformität





























Quadro comandi senza sporgenza per una facile pulizia

Control panel without protrusion for easy cleaning

Tableau de bord sans saillies pour un nettoyage facile

Steuerplatine ohne Vorsprünge für eine leichte Reinigung

## F60E - F80E

		F50E	F60E	F80E			F50E	F60E	F80E
Caratteristiche principali Main features Caractéristiques principales Haupteigenschaften		Dimensioni esterne (lpxh) External size (wxdxh) Dimensions externes (lpxh) Außenabmessungen (bxtxh)	85x102x94	78x104x135	78x124x135		Alimentazione elettrica Electric power Alimentation électrique Elektro-Anschluss	V 400 3N ● V 230 3 ○ V 230 1N ○	V 400 3N ● V 230 3 ○ V 230 3 ○
		Modulare Modular Modulare Modular	●	-	-		Potenza impegnata Maximum power Puissance nécessaire Max. Anschlusswert	7,5 kW	14,0 kW 18,5 kW
Capacità • Productivity Capacité • Kapazität		N. teglie per camera N. of trays per deck N. de plateaux par chambre N. Bleche je Kammer	5 (60x40)	10 (40x60)	10 (40x80)		Produzione teglie/h Trays output/h Production plateaux/h Anzahl Bleche/h	40 (60x40)	80 (40x60) 80 (40x80)
Funzionalità • Functionality Fonctionnalité • Funktionalität		Facciata ed interno camera in inox External front side and internal chamber in stainless steel Côte frontal extérieur et intérieur de la chambre en acier inox Vorderseite und innere Backkammer aus Edelstahl	●	●	●		Cappa canalizzata Canalized hood Hotte canalisée Kanalisierte Haube	○	○ ○
		Gestione elettronica Electronic control Gestion électronique Elektronische Steuerung	●	●	●		Motore aspirazione per cappa Extraction motor for hood Moteur aspiration pour hotte Absaugmotor für Haube	○	○ ○
		N. 200 Programmi di cottura N. 200 Cooking programs N. 200 Programs de cuisson N. 200 Backensprogramme	●	●	●		Isolamento alta densità High density insulation Isolation à haute densité Hoheisolierungsdichte	●	● ●
		Timer Timer Temporisateur Timer	●	●	●		Illuminazione interna protetta Protected internal light Éclairage interne protégé Geschützte Innenbeleuchtung	●	● ●
		Nebulizzatore Nebulizer Nébuliseur Sprüngerät	●	●	●		Celle di lievitazione (h) Provers (h) Étuves (h) Gärraum (h)	70, 100	- -
		Timer nebulizzazione Timer for nebulization injection Temporisateur nébuliseur Timer Sprüngerät	●	●	●		Celle di liev. con umidificatore (h) Provers with humidifier (h) Étuves avec umidificateur (h) Gärraum mit Befeuchter (h)	60, 100	80 80
		Porta con doppio vetro Door with double glass Porte avec double vitre Tür mit Doppelverglasung	●	●	●		Supporti (h) Supports (h) Supports (h) Untergestell (h)	60, 90	80 80
		Vetro apribile per pulizia Openable and cleanable glass Vitre ouvrable pour nettoyage Scheibe mit Öffnung für die Reinigung	●	●	●		Ruote Castors Roues Räder	●	● ●
		Vetro atermico Tempered Glass Vitre athermique Gehärtete Scheibe	●	●	●		Guide portateglie Trayholder slides Guides porte-plateaux Blechschiene	○	○ ○
		Portateglie 8 ripiani Trayholder 8 shelves Porte-plateaux 8 rayons Backblechträgeschiene 8 Regale	-	○	○		Autodiagnostica Autodiagnostic Autodiagnostic Selbstdiagnose	●	● ●



**morettiforni.com**  
info@morettiforni.com

Moretti Forni spa • via Meucci, 4 • 61037 Mondolfo (PU) • ITALY • Ph. +39 0721 96161 • Fx. +39 0721 9616299

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

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 behält sich das Recht vor die Eigenschaften der Öfen ohne Ankündigung zu ändern.