



serie^P
classic
gas pizza deck ovens



La gamma serieP by Moretti Professional è il frutto dell'esperienza che l'azienda ha maturato in più di 70 anni nella costruzione di forni per pizzeria. Sicurezza, affidabilità, efficienza e alta qualità nella cottura costituiscono un patrimonio che Moretti mette a disposizione dell'utilizzatore.

The serieP range by Moretti Professional is the output of an experience in manufacturing pizza ovens achieved by the company in more than 70 years. Safety, reliability, efficiency and high quality in baking are assets that Moretti proudly shares with the end user.

La gamme serieP by Moretti Professional est le résultat de l'expérience que cette entreprise a obtenu au bout de plus de 70 ans d'activité dans le domaine de la réalisation de fours pour pizzeria. Sécurité, fiabilité, efficacité et un très haut niveau de qualité en termes de cuisson, représentent un patrimoine que Moretti met à la disposition des utilisateurs.

Die serieP von Moretti Professional ist das Ergebnis der 70 jährigen Erfahrung des Unternehmens in der Herstellung von Pizzaöfen. Sicherheit, Zuverlässigkeit, Effizienz und hohe Qualität im Bereich des Backens sind Vorzüge, die Moretti stolz mit dem Benutzer teilt.

serieP classic



centralina elettronica
Moretti System Control
electronic Moretti System Control
électronique Moretti System Control
elektronisches Moretti System Control



maniglie di serie
standard door handles
poignées di série
Griff standard



mancorrente (optional)
(optional) door handle
poignée (sur demande)
Griff (optional)

Forni statici a gas per pizzeria Gas pizza deck ovens Fours statiques à gaz pour pizzeria Pizzaöfen mit Gas-Anschluss

Ogni forno serieP è provvisto dell'esclusiva elettronica Moretti System Control. Su tutta la gamma serieP gli sportelli sono rinforzati e coibentati con materiale ad alta densità ed il vetro è facilmente sostituibile dall'esterno. Tutti i modelli serieP sono decorati con uno speciale cruscotto nero che conferisce un look gradevole e un design inalterabile nel tempo unitamente ad un'elevata igienicità.

Every serieP deck is provided with the exclusive Moretti System Control. The whole serieP range is fitted with heavy-duty doors insulated with high density fiber. The glass is easily replaceable from outside the oven. All the serieP models are decorated with a special black dashboard giving the oven a nice and unalterable design, together with a very high hygiene.

Chaque four serieP est équipé de l'exclusive partie électronique Moretti System Control. Sur toute la gamme serieP les portes sont renforcées et calorifugées grâce à l'emploi d'un matériau à haute densité et le verre peut être remplacé aisément depuis l'extérieur. Tous les modèles sérieP sont décorés avec un particulier tableau décoratif noir qui donne un bel aspect et un design immuable le long du temps et une haute hygiène.

Jede serieP Kammer ist mit einer exklusiven Moretti System Control ausgestattet. Die gesamte serieP hat robuste Türen, die mit hoch verdichteter Glasfaser isoliert sind. Das Türglas lässt sich im Bedarfsfall einfach von außen ersetzen. Alle Modelle der serieP haben eine spezielle Schalttafel in Schwarz die nicht nur hygienisch einwandfrei ist sondern den Öfen außerdem ein exklusives und unverwechselbares Design verleiht.

pizzeria al taglio

Risparmio energetico, massima produttività, sicurezza totale. Dall'impiego della più raffinata tecnologia nascono P110G e P150G, eccezionali strumenti di lavoro ideati per l'utilizzo più intensivo con un risultato di elevato standard qualitativo nel rispetto dell'ambiente. Con P110G e P150G, il gas è diventato una straordinaria opportunità.

Energy saving, top productivity, total safety. From the finest technology come P110G and P150G, excellent tools of work for heavy duty purposes, with the highest quality output in total respect of environment. With P110G and P150G, gas has become an extraordinary opportunity.

Épargne énergétique, productivité maximum, sécurité totale. Grâce à l'emploi de la technologie la plus raffinée, nous avons pu créer P110G et P150G, instruments de travail exceptionnels, idéaux pour un emploi très intensif ayant comme résultat un niveau de qualité remarquable, en plein respect de l'environnement. Avec P110G et P150G, le gaz est devenu une opportunité extraordinaire.

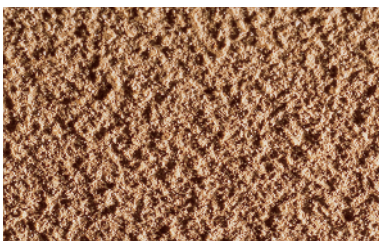
Energiesparend, hohe Produktivität, absolut sicher. Ausgestattet mit einer Technologie der Spitzenklasse sind P110G und P150G exzellente Werkzeuge für Hochleistungszwecke, die immer die höchste Ausgabequalität garantieren und dabei die aktuellen Umweltaspekte berücksichtigen. Mit dem P110G und P150G hat Pizzabacken mit Gas eine neue Bedeutung erhalten.

una speciale bandella frontale contiene la fuoriuscita di calore in fase di apertura

a special front blade avoids heat loss at each door opening

une bande frontale spéciale sert à contenir la sortie de la chaleur lors de la phase d'ouverture

eine spezielle Frontblende verhindert den Wärmeverlust beim Öffnen der Tür



lo speciale trattamento del refrattario garantisce una perfetta uniformità di cottura

the special refractory brick treatment allows a perfect even baking

le traitement spécial du réfractaire garantit une uniformité de cuisson exceptionnelle

der speziell sandgestrahlte Schamottsteinboden ermöglicht eine perfekte Gleichmäßigkeit beim Backen



composizione P110G 2 camere + cella
composition P110G 2 decks + prover
composition P110G 2 chambre + etuve
Zusammensetzung P110G 2 Backkammer + Gärraum

P110G - P150G

pizzeria tradizionale

P110G (in 2 diverse dimensioni) e P150G, sono disponibili a gas metano o GPL; dispongono di un'ampia lista di accessori per personalizzare il forno in accordo alle più diverse esigenze. Per una maggiore versatilità di installazione, sono in dotazione, a scelta, 2 differenti soluzioni per la fuoriuscita dei fumi di combustione.

P110G (in 2 different sizes) and P150G, are available with natural gas or LPG; they have a wide list of accessories to customize the oven according to different needs. For greater versatility in installation, the ovens are equipped, on demand, with 2 different solutions for the escape of exhaust smokes.

P110G (en 2 dimensions), et P150G sont disponibles à gaz méthane ou GPL; ils disposent également d'une large liste d'accessoires pour personnaliser le four selon différents besoins. Pour une élevée adaptabilité dans l'installation, le four est doté, sur choix, de 2 différentes solutions pour l'évacuation de la fumée.

Der P110G (in 2 Größen) und P150G sind verfügbar mit Erdgas oder LPG. Eine breite Palette von Zubehörteilen ermöglicht es weiterhin der Ofen speziell den verschiedenen Notwendigkeiten gemäß anzufertigen. Zur einen besseren Installationsvielseitigkeit sind verfügbar auf Anfrage 2 verschiedene Lösungen für das Rauchsaustraten.



Installazione B11

Fuoriuscita, dal camino, dei fumi di combustione con sistema di ventilazione diretta. *L'installazione delle apparecchiature deve essere eseguita in accordo alle leggi vigenti.*

Installation B11

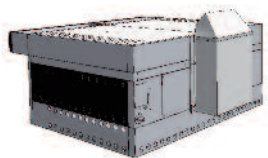
Escape of exhaust smokes from the chimney with direct ventilation system. *The equipment must be installed in compliance with current laws.*

Installation B11

Evacuation des fumées par la cheminée avec système de ventilation directe. *L'installation des appareils doit être exécutée conformément aux lois en vigueur.*

Installation B11

Das Austreten des verbrannten Rauches durch den Kamin erfolgt auf Direktes Lüftungssystem. *Die Installation des Gerätes muss unter Beachtung der geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfolgen.*



Installazione B21

Fuoriuscita, dal camino, dei fumi di combustione senza sistema di ventilazione diretta e senza interruttore di tiraggio, sotto cappa aspirante: soluzione ideale per ambienti di lavoro con spazi ridotti. *L'installazione delle apparecchiature deve essere eseguita in accordo alle leggi vigenti.*

Installation B21

Escape of exhaust smokes from the chimney under extraction hood, without direct ventilation system and draught diverter: the ideal solution for small sizes work areas. *The equipment must be installed in compliance with current laws.*

Installation B21

Evacuation des fumées par la cheminée sans système de ventilation directe et interrupteur de tirage, sous la hotte d'aspiration: la solution idéale pour des espaces de travail réduits. *L'installation des appareils doit être exécutée conformément aux lois en vigueur.*

Installation B21

Das Austreten des verbrannten Rauches durch den Kamin erfolgt ohne direktes Lüftungssystem und Absaugweiche, unter Absaughaube: die ideale Lösung für Arbeitsbereiche mit beengten Raumverhältnissen. *Die Installation des Gerätes muss unter Beachtung der geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfolgen.*



composizione P150G 2 camere + cella
composition P150G 2 decks + prover
composition P150G 2 chambre + etuve
Zusammensetzung P150G 2 Backkammer + Gärraum

P110G - P150G

pizzeria tradizionale

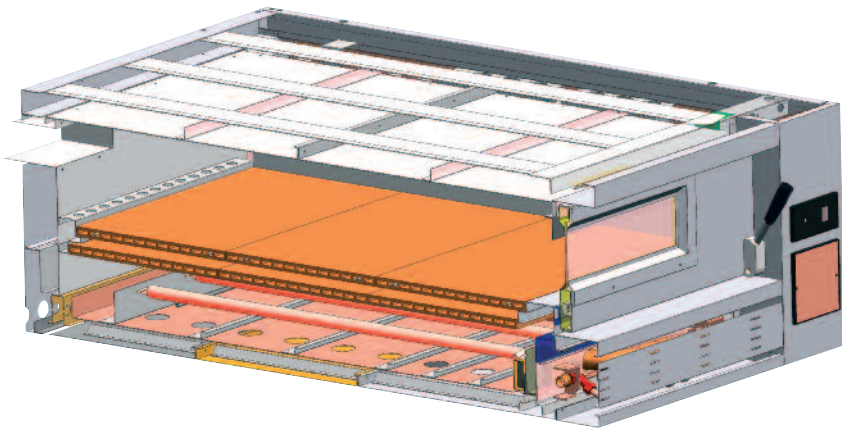


È la sommatoria di tanti grandi e piccoli accorgimenti che fanno la differenza tra un buon prodotto ed uno strumento di lavoro ineccepibile: è per questo che P110G e P150G sono riusciti ad andare ben oltre i più severi standard di sicurezza previsti dalle normative.

It's the sum of many devices that makes the difference between a good product and a perfect working tool: this is the reason why P110G and P150G succeed in going much further the most severe safety standards required by the approvals.

C'est la somme de beaucoup de dispositifs qui font la différence entre un bon produit et une parfaite machine de travail: c'est pour ça que P110G et P150G ont beaucoup surpassé les plus sévères niveaux de sécurité prévus par les normes.

Es ist die Summe vieler Einzelheiten, die den Unterschied vom guten Produkt zum perfekten Arbeitswerkzeug ausmacht: Das ist der Grund warum P110G und P150G so erfolgreich noch strengere Sicherheitsstandards erfüllen.



Uno speciale piano in refrattario a doppio strato con intercapedine d'aria distribuisce il calore sviluppato dal bruciatore garantendo così una perfetta uniformità di cottura.

A special double refractory deck with a vacuum in the middle distributes heat coming from the burner, so allowing a perfect even baking.

Un particulier sol en réfractaire à double niveau avec interstice d'air distribue la chaleur développée par le brûleur et garanti donc une parfaite uniformité de cuisson.

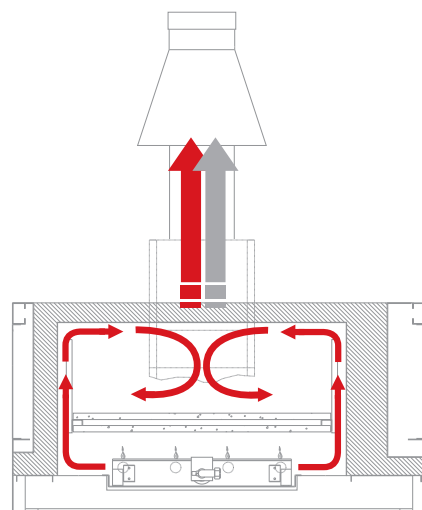
Das speziell entwickelte Doppel-Schamottsteindeck mit einem Zwischenraum in der Mitte garantiert eine optimale und gleichmäßige Temperatur des Schamottbodens.

Il calore generato dal bruciatore sale lateralmente per poi ricadere sul prodotto in cottura ed, infine, fuoriuscire dallo speciale camino.

The heat generated by the burner rises up on the sides and falls on product baking, then going out through the special chimney.

La chaleur produit par le brûleur monte latéralement, tombe après sur le produit en cuisson et, enfin, s'échappe de la cheminée spéciale.

Durch das entwickelte Wärmeleitsystem wird die durch die Brenner erzeugte Wärme optimal und gleichmäßig in der Backkammer verteilt.



P110G - P150G

multifunzionalità

Perché utilizzare un ottimo forno per cuocere soltanto pizza? Con Moretti è possibile ottenere cotture perfette di tantissimi altri prodotti, risparmiando tempo e denaro. Contattateci per ulteriori informazioni sulla multifunzionalità dei nostri forni: vi metteremo a disposizione tutta la nostra esperienza.

Why using an excellent oven just for baking pizza? With Moretti cooking a large variety of different products is very easy, and you'll save time and money. Contact us for further information on our multifunctional ovens: we will help you with all our experience.

Pourquoi employer un très bon four pour cuire seulement de la pizza? Par Moretti il est possible d'obtenir des cuissons parfaites de beaucoup d'autres produits et économiser du temps et de l'argent. Veuillez nous contacter pour des autres renseignements sur la multifonctionnalité de nos fours: nous allons mettre à Votre disposition toute notre expérience.































Warum sollte man einen exzellenten Ofen nur zum Pizza Backen benutzen? Mit Moretti kann man eine Vielzahl von verschiedenen Gerichten ganz einfach zubereiten und dabei auch noch Zeit und Geld sparen. Fragen Sie uns, wenn Sie mehr über multifunktionelle Öfen wissen möchten: Wir sind gerne für Sie da.

...non solo pizza

pizza e focacce • pizza & focaccia • pizza & galettes • pizza & focacce						
A1 PIZZA MARGHERITA (fresco) PIZZA MARGHERITA (fresh) PIZZA MARGHERITA (frais) PIZZA MARGHERITA (fresco)	 Retino Ø 33 cm Screen Ø 33 cm Grille Ø 33 cm Parrilla Ø 33 cm					
		T75E	330°	340°	3':40"	48
		T97E	350°	360°	3':50"	108
		T75G	340°		3':40"	48
		T97G	360°		3':40"	114
A2 PIZZA NAPOLITANA (fresco) PIZZA NAPLES (fresh) PIZZA NAPLES (frais) PIZZA NAPOLITANA (fresco)	 Retino Ø 33 cm Screen Ø 33 cm Grille Ø 33 cm Parrilla Ø 33 cm					
		T75E	330°	340°	3':40"	48
		T97E	350°	360°	3':40"	114
		T75G	340°		3':40"	48
		T97G	360°		3':30"	119
A3 PIZZA 4 STAGIONI (fresco) PIZZA 4 SEASONS (fresh) PIZZA 4 SAISONS (frais) PIZZA 4 ESTACIONES (fresco)	 Retino Ø 33 cm Screen Ø 33 cm Grille Ø 33 cm Parrilla Ø 33 cm					
		T75E	330°	340°	3':40"	48
		T97E	350°	360°	4':10"	99
		T75G	340°		3':40"	48
		T97G	360°		4':00"	103
A4 PIZZA BUFALINA (fresco) PIZZA WITH BUFALA CHEESE (fresh) PIZZA AVEC FROMAGE DE BUFALA (frais) PIZZA CON QUESO DE BUFALA (fresco)	 Retino Ø 33 cm Screen Ø 33 cm Grille Ø 33 cm Parrilla Ø 33 cm					
		T75E	330°	340°	3':40"	48
		T97E	350°	360°	4':10"	99
		T75G	340°		3':40"	48
		T97G	360°		3':40"	114
A5 PIZZA ORTOLANA (fresco) PIZZA WITH VEGETABLES (fresh) PIZZA AVEC LEGUMES (frais) PIZZA CON VERDURAS (fresco)	 Retino Ø 33 cm Screen Ø 33 cm Grille Ø 33 cm Parrilla Ø 33 cm					
		T75E	340°	340°	3':40"	48
		T97E	355°	360°	4':10"	99
		T75G	340°		3':40"	48
		T97G	360°		4':00"	103
A6 PIZZA AI FUNGHI (fresco) PIZZA WITH MUSHROOMS (fresh) PIZZA AVEC CHAMPIGNONS (frais) PIZZA CON CHAMPIGNONES (fresco)	 Retino Ø 33 cm Screen Ø 33 cm Grille Ø 33 cm Parrilla Ø 33 cm					
		T75E	330°	340°	3':40"	48
		T97E	350°	360°	4':00"	103
		T75G	340°		3':40"	48
		T97G	360°		3':40"	114

prodotti di gastronomia • gastronomy • plats cuisinés • productos de gastronomía						
E1 LASAGNE (fresco) LASAGNE BOLOGNESE (fresh) LASAGNES BOLOGNESE (frais) LASARA (fresco)	 Vaschetta in alluminio 22x18 cm Aluminium pan 22x18 cm Caserole d'aluminium 22x18 cm Bandeja de aluminio 22x18 cm					
		T75E	230°	220°	20:00"	19,2
		T97E	240°	230°	20:00"	35,2
		T75G	230°		20:00"	16,8
		T97G	240°		20:00"	35,2
E2 CANNELLONI (fresco) STUFFED CANNELLONI (fresh) CANNELLONI (frais) CANELONES (fresco)	 Vaschetta in alluminio 22x18 cm Aluminium pan 22x18 cm Caserole d'aluminium 22x18 cm Bandeja de aluminio 22x18 cm					
		T75E	230°	230°	15:00"	19,2
		T97E	240°	240°	15:00"	39,6
		T75G	230°		15:00"	19,2
		T97G	240°		15:00"	39,6
E3 TAGLIATA DI MANZO (fresco) BEEF TAGLIATA (fresh) TAGLIATA DE BŒUF (frais) CORTE DE NOVILLO (fresco)	 Tiglia rigata antiaderente GN 2/3 Ridged non-stick tray GN 2/3 Plaque striée anti-adhérente GN 2/3 Bandeja estradada antiadherente GN 2/3					
		T75E	270°	280°	8:00"	10,8
		T97E	280°	290°	8:00"	28,2
		T75G	280°		8:00"	10,8
		T97G	290°		8:00"	28,2
E4 SCALOPPINE ALLA VALDOSTANA (fresco) VALDOSTANA ESCALOPE (fresh) ESCALOPE À LA VALDŒTAINE (frais) ESCALOPAS A LA VALDOSTANA (fresco)	 Tiglia antiaderente Ø 28 cm h4 cm Anti-sticking pan Ø 28 cm h4 cm Caserole anti-adhérente Ø 28 cm h4 cm Bandeja antiadherente Ø 28 cm h4 cm					
		T75E	280°	280°	8:00"	5,6
		T97E	290°	290°	8:00"	13,1
		T75G	280°		8:00"	5,6
		T97G	290°		8:00"	13,1
E5 PETTO DI POLLO (fresco) CHICKEN BREAST (fresh) BLANC DE POULET (frais) PECHUGA DE POLLO (fresco)	 Tiglia rigata antiaderente GN 2/3 Ridged non-stick tray GN 2/3 Plaque striée anti-adhérente GN 2/3 Bandeja estradada antiadherente GN 2/3					
		T75E	280°	280°	4:00"	6,1
		T97E	290°	290°	4:00"	15,4
		T75G	280°		4:00"	6,1
		T97G	290°		4:00"	15,4
E6 POLLO ALLA CACCIATORA (fresco) CHICKEN CHASSEUR (fresh) POULET CHASSEUR (frais) POLLO A LA CAZADORA (fresco)	 Tiglia antiaderente Ø 28 cm h4 cm Anti-sticking pan Ø 28 cm h4 cm Caserole anti-adhérente Ø 28 cm h4 cm Bandeja antiadherente Ø 28 cm h4 cm					
		T75E	210°	220°	20:00"	6,3
		T97E	220°	230°	20:00"	15,6
		T75G	220°		20:00"	6,3
		T97G	230°		20:00"	15,6

Alcune pagine del ricettario Moretti Forni
 Some pages of the Moretti Forni recipe book
 Des pages du recueil de recettes Moretti Forni
 Einige Seiten der Moretti Forni Rezeptsammlung

		P110G	P150G			P110G	P150G
Caratteristiche principali • Main features Caractéristiques principales • Haupteigenschaften	 Modulare Modular Modulare Modular	●	●		Alimentazione a gas Gas power Alimentation à gaz Gas-Anschluss	Metano/GPL Natural gas/LPG	Metano/GPL Natural gas/LPG
	 Dimensioni esterne (lpxh) External size (wxdh) Dimensions externes (lpxh) Außenabmessungen (btxh)	A: 147x123x79 B: 147x163x79	200x134x79		Potenza impegnata Maximum power Puissance nécessaire Max. Anschlusswert	A: 21,5 kW (18.500 Kcal) B: 29,0 kW (24.950 Kcal)	31,0 kW (26.670 Kcal)
	 Dimensioni interne (lpxh) Internal size (wxdh) Dimensions internes (lpxh) Innenabmessungen (btxh)	A: 110x73x18 B: 110x110x18	147x85x18		Consumo medio orario Average power cons. Consommation horaire moyenne Stromverbrauch	A: Metano/Natural gas 1,1 m³/h GPL/LPG 0,8 kg/h B: Metano/Natural gas 1,5 m³/h GPL/LPG 1,2 kg/h	Metano/Natural gas 1,6 m³/h GPL/LPG 1,22 kg/h
	 Piano in refrattario Refractory deck Plan en réfractaire Schamottstein-Boden	●	●		Tempo di salita a 350°C Time for reaching 350°C Temps pour atteindre 350°C Zeit bis zum Erreichen von 350°C	40'	40'
Capacità • Productivity Capacité • Kapazität	 N. pizze Ø30cm/camera N. Pizzas Ø30cm/deck N. de pizzas Ø30cm/chambre N. Pizzen Ø30cm/Kammer	A: 6 B: 9	12		N. teglie (60x40)/camera N. of trays (60x40)/deck N. de plateaux (60x40)/chambre N. Bleche (60x40)/Kammer	A: 2 B: 4	3
	 Produzione pizze Ø30cm/h Pizzas Ø30cm output/h Production de pizzas Ø30cm/h Anzahl Pizzen Ø30cm/h	A: 90 B: 135	180		Produzione teglie (60x40)/h Trays output (60x40)/h Production plateaux (60x40)/h Anzahl Bleche (60x40)/h	A: 12 B: 24	18
Funzionalità • Functionality Fonctionnalité • Funktionalität	 Esterno in acciaio inox External in stainless steel Extérieur en acier inox Frontseite in Edelstahl	●	●		Cappa extra-large Extra-large hood Hotte extra-large Vergrößerte Haube	○	—
	 Elemento decorativo per cappa Decorative element for hood Élément décoratif pour hotte Dekorteile für Haube	●	●		Bandella salva-calore Heat-blocking blade Bande garde-chaueur Hitzeschutz	●	●
	 Gestione elettronica Electronic control Gestion électronique Elektronische Steuerung	●	●		Celle di lievitazione (h) Provers (h) Étuves (h) Gärschrank (h)	60, 80	80
	 Attivatore scarico vapori di cottura Baking power exhaust activator Activateur d'évacuation des vapeurs de cuisson Aktivator Küchendunstabzug	○	○		Supporti (h) Supports (h) Supports (h) Untergestell (h)	40, 80, 95	—
	 Ruote Castors Roues Räder	●	●		Elemento distanziatore Spacer element Element entretoise Grundplatte	○	—
	 Doppia illuminazione interna protetta Double protected internal light Double éclairage interne protégé Geschützte Innendoppelbeleuchtung	●	●		Heavy Duty Pack Heavy Duty Pack Heavy Duty Pack Heavy Duty Pack	○	○
	 Refrattario sabbiato Sand-blasted refractory Réfractaire sablé Sandgestrahlter Schamottstein	●	●		Guide portateglie Trayholder slides Guides porte-plateaux Blechschielen	●	●
	 Porta rinforzata Heavy duty door Porte renforcée Strapazierfähige Tür	●	●		Cappa acciaio inox Stainless steel hood Hotte en acier inox Haube aus Edelstahl	∅	∅
	 Isolamento alta densità High density insulation Isolation à haute densité Hoheisolierungsdichte	●	●		Mancorrente Door handle (optional) Poignée (sur demande) Griff (optional)	○	●

serieP

classic

gas pizza deck ovens

YouTube



ITA



ENG



FRA

http://



ITA



ENG



FRA



morettiforni.com
info@morettiforni.com

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

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.