



serie T
conveyor



La gamma serieT by Moretti Professional rappresenta un nuovo salto generazionale nella storia dei forni a tunnel. 4 brevetti internazionali e 2 obiettivi primari raggiunti: una qualità di cottura senza pari e la più bassa temperatura esterna della categoria. L'innovazione Moretti oggi è disponibile per tutti.

The serieT range by Moretti Professional represents a new generation step in the tunnel oven story. 4 international patents and 2 primary goals achieved: a cooking quality without equal and the lowest external temperature in its category. Moretti innovation is now available for everybody.

La gamme serieT by Moretti Professional représente un nouveau saut générationnel dans l'histoire des fours tunnel. 4 brevets internationaux et 2 objectifs atteints: une qualité de cuisson sans égal et la plus basse température extérieure de la catégorie. L'innovation Moretti est aujourd'hui disponible pour tous.

Die serieT von Moretti Professional repräsentiert eine neue Generation von Transportbandöfen. Profitieren Sie beim Pizzabacken von vier internationalen Patenten, der unvergleichlichen Backqualität und der niedrigsten Temperatur des Außengehäuses in dieser Produktkategorie.

serieT conveyor

Forni a tunnel multifunzionali Multifunctional tunnel ovens Fours tunnel multifonction Multifunktionelle Transportbandöfen



La tecnologia di serieT è quanto di più raffinato oggi disponibile sul mercato. A cominciare dalle superfici esterne fredde grazie all'esclusivo brevetto Cool-Around®Technology, continuando con Best-Flow® System, uno speciale dispositivo che ottimizza i flussi di aria calda all'interno del forno. Novità assoluta è anche Dual-Temp®Technology (solo per versioni elettriche): si tratta della gestione di 2 temperature all'interno della stessa camera per trovare rapidamente la calibrazione ottimale della cottura. Attenzione particolare anche alle versioni alimentate a gas: l'interessante brevetto Adaptive-Gas®Technology permette di regolare istante per istante l'intensità di fiamma in base alla temperatura impostata, per un risultato ottimale e senza sprechi.

The technology used on the new serieT is the most refined available on the market today. Starting with the cold external surfaces thanks to the exclusive patented Cool-Around®Technology, and going on to the Best-Flow®System, a special device which optimizes the hot air flows inside the oven. A totally new feature is also Dual-Temp®Technology (only for the electric versions): it adjusts 2 temperatures inside the same chamber, to find the best cooking calibration quickly. Special attention also to the gas fed versions: the interesting Adaptive-Gas®Technology patent consents to modulate the flame intensity instant by instant on the basis of the set temperature for an optimum result and notable savings.

La technologie de serieT est ce qu'il y a de plus raffiné disponible aujourd'hui sur le marché. Grâce, tout d'abord, au brevet exclusif Cool-Around®Technology, qui maintient les surfaces extérieures froides, ensuite au Best-Flow®System, un dispositif spécial qui optimise les flux d'air chaud à l'intérieur du four. Une nouveauté absolue est représentée également par Dual-Temp®Technology (seulement pour les versions électriques): il s'agit de gérer 2 températures à l'intérieur de la même chambre pour trouver immédiatement le réglage optimal de la cuisson. Une attention particulière mérite aussi la version alimentée à gaz: l'intéressant brevet Adaptive-Gas®Technology permet de régler à chaque instant l'intensité de la flamme selon la température programmée, pour un résultat optimal et sans gaspillages.

Die in der neuen serieT eingesetzte Technik ist auf dem Markt führend: Dank der exklusiven und patentierten Cool-Around®Technology erwärmt sich das Außengehäuse auf maximal nur 40 °C. Das Best-Flow®System optimiert die Luftzirkulation und somit die Wärmeverteilung innerhalb des Ofens. Auch die Dual-Temp®Technology der elektrischen Transportbandöfen stellt auf dem Markt ein völlig neues Feature dar. Innerhalb der Backkammer können die Temperaturbereiche für den Boden und die Decke separat voneinander eingestellt werden, um so die optimale Backeinstellung schneller und genauer erreichen zu können. Auch die gasbetriebenen Transportbandöfen weisen eine Besonderheit auf: Das interessante Patent Adaptive-Gas®Technology passt die Intensität der Flamme permanent an die eingestellte Temperatur an. So wird nicht nur ein optimales Backresultat erzielt sondern gleichzeitig auch der Energieverbrauch spürbar verringert.

pizzeria/multifunzionalità



Estrema facilità di utilizzo, risultato garantito: con i forni a tunnel elettrici della gamma Conveyor la cottura non è più un problema. Impostate il tempo e le 2 temperature di cielo e platea: a tutto il resto pensa il forno grazie all'esclusivo doppio controllo del calore all'interno della camera di cottura.

Extreme ease of use, guaranteed result: with the electric tunnel ovens of the Conveyor range, cooking is no more a problem. Let's set the time and the 2 top and bottom temperatures: the oven will provide to all the rest, thanks to the exclusive double heat control inside the cooking chamber.

Extrême facilité d'utilisation, résultat garanti: avec les fours tunnel électriques de la gamme Conveyor, plus de problème de cuisson. Programmez le temps et les 2 températures de la voûte et de la sole: votre four pensera au reste grâce au double contrôle exclusif de la chaleur à l'intérieur de la chambre de cuisson.

Einfach zu bedienen, Spitzenergebnisse: Mit dem neuen elektrischen Transportband-Pizzaofen ist backen kinderleicht. Sie brauchen nur die Backzeit bestimmen und die beiden Temperaturen für den Boden und die Decke einstellen: Der Pizzaofen erledigt den Rest.

ADAPTIVE-POWER® TECHNOLOGY

Gestione proporzionale della potenza: efficacia e consumi ridotti
 Proportional power control: efficiency and low consumptions
 Gestion proportionnelle de la puissance: efficacité et consommations réduites
 Proportionale Leistungskontrolle: hohe Energieeffizienz, niedriger Energieverbrauch

DUAL-TEMP® TECHNOLOGY

Gestione di 2 temperature per una cottura ottimale
 Control of 2 temperatures for an optimum cooking
 Gestion de 2 températures pour une cuisson optimale
 2 separate steuerbare Temperaturbereiche für optimale Backresultate

COOL-AROUND® TECHNOLOGY

Superfici esterne fredde grazie ad un'intercapedine d'aria
 Cold external surface thanks to an air cavity
 Surfaces extérieures froides grâce à une paroi ventilée
 Kühle Außenflächen dank der darunterliegenden Hohlräume

BEST-FLOW® SYSTEM

Uno speciale diaframma per evitare riciccoli d'aria
 A special diaphragm to avoid air recirculation
 Un diaphragme spécial pour éviter les recirculations de l'air
 Eine spezielle Blende verhindert einen Lufrückfluss

T75 • T97



optional

SWING-IN/OUT® SYSTEM

Porte basculanti per il mantenimento della temperatura
 Swinging doors for maintaining temperature
 Portes basculantes pour le maintien de la température
 Schwingklappen gegen Wärmeverlust

optional

REMOTE-MASTER® TECHNOLOGY

Gestione e controllo a distanza del forno
 Oven remote management and control
 Gestion et contrôle à distance du four
 Fernbedienung und Steuerung des Ofens

T75E	T97E	TT98E

T75E - T97E - TT98E



L'economia di esercizio è una delle caratteristiche principali di serieT che offre risultati ancora più sorprendenti nelle versioni a gas. Con l'esclusiva Dual-Flow® Technology è inoltre possibile differenziare i flussi di calore di cielo e platea per una cottura ottimale (solo per T97G).

The operating economy is one of serieT main features which guarantees even more surprising results in the gas versions. Furthermore with the exclusive Dual-Flow® Technology it is possible to adjust the top and bottom heat flows for an optimum cooking (only for T97G).

L'économie d'exercice est une des caractéristiques principales de serieT offrant des résultats encore plus surprenants dans les versions à gaz. Avec l'exclusive Dual-Flow® Technology on peut en outre différencier les flux de chaleur de la voûte et de la sole pour une cuisson optimale (seulement pour la version T97G).

Die niedrigen Betriebskosten sind ein entscheidendes Merkmal der serieT, das bei den Gasversionen noch frappierender zur Geltung kommt. Des weiteren ermöglicht es die exklusive Dual-Flow® Technology, die Temperaturen für die Ober- und die Unterhitze separat voneinander zu justieren für optimale Backresultate (nur für T97G).

ADAPTIVE-GAS® TECHNOLOGY

Modulazione istantanea del gas: potenza e risparmio
Instant gas calibration: power and savings
Modulation instantanée du gaz: puissance et économie
Automatische Flammenregulierung: mehr Leistung, weniger Energieverbrauch

DUAL-FLOW® TECHNOLOGY

Gestione separata di 2 flussi di aria calda
Different control of 2 hot air flows
Gestion séparée de 2 flux d'air chaud
2 Heißluftströme, separat steuerbar

T97

COOL-AROUND® TECHNOLOGY

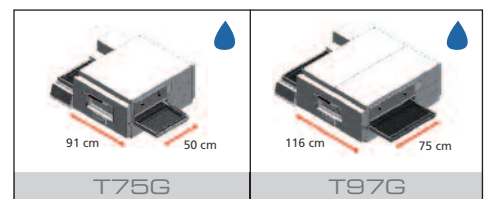
Superfici esterne fredde grazie ad un'intercapedine d'aria
Cold external surface thanks to an air cavity
Surfaces extérieures froides grâce à une paroi ventilée
Kühle Außenflächen dank der darunterliegenden Hohlräume

BEST-FLOW® SYSTEM

Uno speciale diaframma per evitare ricircoli d'aria
A special diaphragm to avoid air recirculation
Un diaphragme spécial pour éviter les recirculations de l'air
Eine spezielle Blende verhindert einen Luftrückfluss

optional SWING-IN/OUT® SYSTEM

Porte basculanti per il mantenimento della temperatura
Swinging doors for maintaining temperature
Portes basculantes pour le maintien de la température
Schwingklappen gegen Wärmeverlust



T75G - T97G



Nuovo T64E.
Countertop di nuova generazione che unisce qualità di cottura, risparmio energetico e dimensioni ridotte, particolarmente adatte a spazi lavorativi con ingombri minimi. T64E offre nuove soluzioni, come lo stand-by ed il nastro intelligente, che permettono di avere cicli di cottura discontinui o con doppio passaggio.

New T64E.
A cutting edge countertop that unites the best baking process, energy consumption and reduced spaces, very useful in small working areas. T64E introduces new solutions such as the stand-by and the smart belt which allow to have discontinuous baking process or with the double passage on the belt, particularly useful on small places.

Nouveau T64E.
Countertop de dernière génération qui allie qualité de cuisson, économie d'énergie et encombrement minimal pour les espaces de travail de dimensions réduites. T64E apporte de nouvelles solutions comme Stand-by et le tapis intelligent qui permettent d'obtenir des cycles de cuisson discontinus ou avec un double passage sur tapis.

Neuer T64E.
Ein Countertop der neuen Generation, der Garqualität, Energieeinsparung und begrenzte Abmessungen für Arbeitsplätze mit minimalen Raumverhältnissen vereint. Mit T64E werden außerdem neue Lösungen eingeführt wie den Standby und das intelligente Band, das diskontinuierliche Garzyklen oder Zyklen mit doppeltem Durchlauf auf Band gestattet.

ADAPTIVE-POWER® TECHNOLOGY

Gestione proporzionale della potenza: efficacia e consumi ridotti
Proportional power control: efficiency and low consumptions
Gestion proportionnelle de la puissance: efficacité et consommations réduites
Proportionale Leistungssteuerung: hohe Energieeffizienz, niedriger Energieverbrauch

DUAL-TEMP® TECHNOLOGY

Gestione di 2 temperature per una cottura ottimale
Control of 2 temperatures for an optimum cooking
Gestion de 2 températures pour une cuisson optimale
2 separate steuerbare Temperaturbereiche für optimale Backresultate

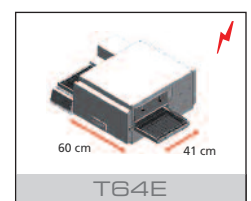
COOL-AROUND® TECHNOLOGY

Superfici esterne fredde grazie ad un'intercapedine d'aria
Cold external surface thanks to an air cavity
Surfaces extérieures froides grâce à une paroi ventilée
Kühle Außenflächen dank der darunterliegenden Hohlräume

optional

SWING-IN/OUT® SYSTEM

Porte basculanti per il mantenimento della temperatura
Swinging doors for maintaining temperature
Portes basculantes pour le maintien de la température
Schwingklappen gegen Wärmeverlust



T64E

Nella ristorazione moderna si sta sempre più confermando come scelta vincente la varietà nell'offerta, senza mai perdere di vista la qualità. Tale tendenza trova conferma anche nella nuova serieT di Moretti Forni: non soltanto pizza, ma anche carne, pasta, verdure e molti altri prodotti di gastronomia. Più di 130 prodotti con relative indicazioni per la cottura sono disponibili nell'esclusivo ricettario in dotazione.

In the modern catering industry, the variety of options on offer is increasingly seen as the winning option, but quality must never be forgotten. This trend is confirmed also by Moretti Forni serieT: not only pizza but also meat, pasta, vegetables and many other gastronomic products. More than 130 products with their relevant cooking information are available in the exclusive recipe book supplied with the oven.

Dans la moderne restauration, la variété de l'offre s'affirme de plus en plus en tant que choix gagnant, sans jamais perdre de vue la qualité. Cette tendance est confirmée aussi dans la nouvelle sérieT de Moretti Forni: non seulement des pizzas, mais aussi de la viande, des pâtes, des légumes et beaucoup d'autres produits de gastronomie. Plus de 130 produits avec les indications correspondantes pour la cuisson sont disponibles dans l'exclusif recueil de recettes fourni.

Im modernen Catering gilt ein breites Speisenangebot als Erfolgsfaktor. Dabei darf aber die Qualität der Speisen auf keinen Fall vernachlässigt werden. Mit der serieT wird Moretti Forni beiden Aspekten gerecht: mit den Transportbandöfen lassen sich nicht nur für Pizza optimale Backresultate erzielen, ebenso lassen sich auch Fleisch, Teigwaren, Gemüse und vieles mehr mit den Öfen der serieT unvergleichlich lecker zubereiten. Das mitgelieferte Kochbuch bietet Ihnen die dazu notwendigen Anwendungshinweise für mehr als 130 Produkte.

...non solo pizza

pizza e focacce • pizza & focaccia • pizza & galettes • pizza & focacce

A1

PIZZA MARGHERITA (fresco)
PIZZA MARGHERITA (fresh)
PIZZA MARGHERITA (frais)
PIZZA MARGARITA (fresco)

8

Gr 200

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)

Gr 200

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)

Gr 200

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)

Gr 200

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)

Gr 200

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 CHAMPIÑONES (fresco)

Gr 200

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)
LASANA (fresco)

Gr 800

Vaschetta in alluminio 22x18 cm
Aluminium pan 22x18 cm
Casserole d'aluminium 22x18 cm
Bandeja de aluminio 22x18 cm

	T75E	230°	220°	20:00"	16,8
	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)

Gr 600

Vaschetta in alluminio 22x18 cm
Aluminium pan 22x18 cm
Casserole 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 BOEUF (frais)
CORTE DE NOVALLO (fresco)

Gr 600

Teglia rigata antiaderente GN 2/3
Rigidif non-stick tray GN 2/3
Plaque striée anti-adhérente GN 2/3
Bandeja estrada 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 VALDÔTAINE (frais)
ESCALOPAS A LA VALDOSTANA (fresco)

Gr 200

Teglia antiaderente Ø 28 cm h14 cm
Anti-sticking pan Ø 28 cm h14 cm
Casserole anti-adhérente Ø 28 cm h14 cm
Bandeja antiadherente Ø 28 cm h14 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" <th>13,1</th>	13,1

E5

PETTO DI POLLO (fresco)
CHICKEN BREAST (fresh)
BLANC DE POULET (frais)
PECHUGA DE POLLO (fresco)

Gr 150

Teglia rigata antiaderente GN 2/3
Rigidif non-stick tray GN 2/3
Plaque striée anti-adhérente GN 2/3
Bandeja estrada antiadherente GN 2/3

	T75E	280°	280°	4:00"	6,1
	T97E	290°	290°	4:00" <th>15,4</th>	15,4
	T75G	280°		4:00" <th>6,1</th>	6,1
	T97G	290°		4:00" <th>15,4</th>	15,4

E6







































POLLO ALLA CACCIATORA (fresco)
CHICKEN CHASSEUR (fresh)
POULET CHASSEUR (frais)
POLLO A LA CAZADORA (fresco)

Gr 800

Teglia antiaderente Ø 28 cm h14 cm
Anti-sticking pan Ø 28 cm h14 cm
Casserole anti-adhérente Ø 28 cm h14 cm
Bandeja antiadherente Ø 28 cm h14 cm

	T75E	210°	220°	20:00"	6,3
	T97E	220°	230°	20:00" <th>15,6</th>	15,6
	T75G	220°		20:00" <th>6,3</th>	6,3
	T97G	230°		20:00" <th>15,6</th>	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

		T75E/G	T97E/G	TT98E	T64E			T75E/G	T97E/G	TT98E	T64E
Caratteristiche principali • Main Features Caractéristiques principales • Haupteigenschaften	 Modulare Modular Modulare Modular	●	●	●	●		Alimentazione elettrica Electric power Alimentation électrique Elektro-Anschluss	T75E: V 400 3N ● V 230 3 ○ V 230 1N ○	T97E: V 400 3N ● V 230 3 ○ V 230 1N	V 400 3N ● V 230 3 ○	V 400 3N ● V 230 3 ○ V 230 1N ○
	 Dimensioni esterne (lpxh) External size (wxdxh) Dimensions externes (lpxh) Außenabmessungen (btxhx)	T75E: 180x119x56 T75G: 178x127x56	T97E: 205x144x56 T97G: 203x158x56	200x146x62	123x80x48		Alimentazione a gas Gas power Alimentation à gaz Gas-Anschluss	T75E: — T75G: Metano/GPL Natural gas/LPG	T97E: — T97G: Metano/GPL Natural gas/LPG	—	—
	 Dimensioni interne (lpxh) Internal size (wxdxh) Dimensions internes (lpxh) Innenabmessungen (btxhx)	91x50x8	116x75x8	116x81x8	60x41x8		Potenza impegnata Maximum power Puissance nécessaire Max. Anschlusswert	T75E: 16,5 kW T75G: 0,67 kW	T97E: 22,5 kW T97G: 0,70 kW	21,8 kW	6,9 kW
	 Tempo di salita a 320°C Time for reaching 320°C Temps nécessaire pour atteindre 320°C Zeit bis zum Erreichen von 320°C	T75E: 35' T75G: 25'	T97E: 35' T97G: 25'	25'	15'		Potenza impegnata Maximum power Puissance nécessaire Max. Anschlusswert	T75E: — T75G: 17,0 kW (kcal 14.620)	T97E: — T97G: 32,0 kW (kcal 27.520)	—	—
	 Temperatura massima Maximum temperature Température maximale Höchsttemperatur	400°C	400°C	320°C	320°C		Consumo medio orario Average power cons. Consommation horaire moyenne Stromverbrauch	T75E: 8,3 kWh/h T75G: 0,9 m³/h GPL/LPG 0,67 kg/h	T97E: 11,3 kWh/h T97G: 1,7 m³/h GPL/LPG 1,26 kg/h	8,8 kWh/h	3,5 kWh/h
Capacità • Productivity Capacité • Kapazität	 N. pizze/camera N. pizzas/deck N. de pizzas/chambre N. Pizzen/Kammer	Ø33cm: 2 Ø45cm: 2	Ø33cm: 6 Ø45cm: 3	Ø33cm: 6 Ø45cm: 3	Ø33cm: 2		N. teglie (60x40)/camera N. of trays (60x40)/deck N. de plateaux (60x40)/chambre N. Bleche (60x40)/Kammer	1,5	3	3	1
	 Produzione pizze/h Pizzas output/h Production de pizzas/h Anzahl Pizzen/h	Ø33cm: 48 Ø45cm: 25	Ø33cm: 100 Ø45cm: 38	Ø33cm: 125 Ø45cm: 48	Ø33cm: 25		Produzione teglie (60x40)/h Trays (60x40) output/h Production plateaux (60x40)/h Anzahl Bleche (60x40)/h	22	43	54	10
Funzionalità • Functionality Fonctionnalité • Funktionalität	 Gestione elettronica Electronic control Gestion électronique Elektronische Steuerung	●	●	●	●		Esterno ed interno in acciaio inox External and internal in stainless steel Structure interne et externe en acier inox Außen und innen in Edelstahl	●	●	●	●
	 Display grafico LCD LCD graphic display Afficheur graphique LCD LCD-Grafik-Display	●	●	●	—		Isolamento alta densità High density insulation Isolation à haute densité Hohe Isolierungsdichte	●	●	●	●
	 Programmi di cottura Cooking programs Programs de cuisson Backensprogramme	●	●	●	●		Supporti (h) Supports (h) Supports (h) Untergestell (h)	15, 60	15, 60	15, 60	14, 60
	 Funzione Energy Saving Energy Saving function Fonction Energy Saving Energiesparfunktion	●	●	●	●		Ruote Castors Roues Räder	●	●	●	●
	 Timer di accensione Switch on timer Temporisateur d'allumage Timer	T75E: ● T75G: —	T97E: ● T97G: —	●	—		Supporto stazionamento Resting support Support de stationnement Abstellfläche für Pizza	●	●	●	●
	 Funzione Lock Lock function Function Lock Schlossfunktion	●	●	●	●		Gestione Remota GSM o rete LAN GSM remote control or LAN Network Télécontrôle GSM ou réseau LAN GSM-Fernbedienung	T75E: ○ T75G: —	T97E: ○ T97G: —	○	—
	 Controllo PID PID Control Contrôle PID PID Kontrolle	T75E: ● T75G: —	T97E: ● T97G: —	●	●		Autodiagnostica Autodiagnostic Autodiagnostic Automatisches Selbstdiagnosesystem	●	●	●	●
	 Bruciatore modulabile Modulating burner Brûleur modulable Modularer Brenner	T75E: — T75G: ●	T97E: — T97G: ●	—	—		Porte basculanti Swinging doors Portes basculantes Schwingklappen	○	○	○	○
Funzionalità esclusive • Exclusive functionality Fonctionnalités exclusives • Exklusive Funktionen	 ADAPTIVE-POWER TECHNOLOGY	T75E: ● T75G: —	T97E: ● T97G: —	●	●		COOL-AROUND TECHNOLOGY	●	●	●	●
	 DUAL-TEMP TECHNOLOGY	T75E: ● T75G: —	T97E: ● T97G: —	●	●		BEST-FLOW SYSTEM	●	●	—	—
	 ADAPTIVE-GAS TECHNOLOGY	T75E: — T75G: ●	T97E: — T97G: ●	—	—		SWING-IN/OUT SYSTEM	○	○	○	○
	 DUAL-FLOW TECHNOLOGY	T75E: — T75G: ●	T97E: — T97G: ●	—	—		REMOTE-MASTER TECHNOLOGY	T75E: ○ T75G: —	T97E: ○ T97G: —	○	—



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.