

PIZZAÖFEN serieP P60E und P80E

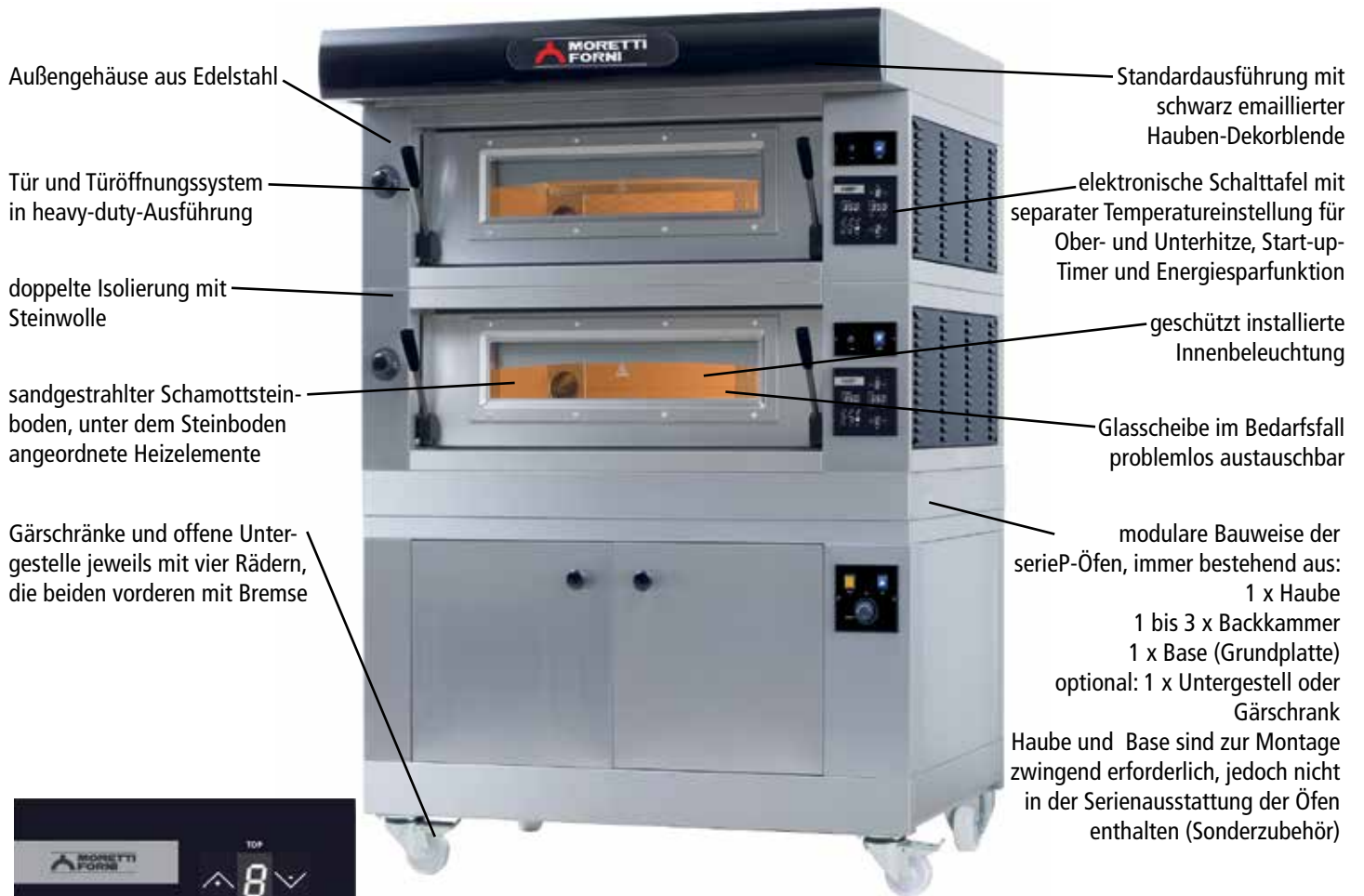
Die zuverlässigen Profis

Zuverlässigkeit und geringe Betriebskosten machen die Pizzaöfen P60E und P80E aus der serieP von MORETTI FORNI zum idealen Partner für jede Art der Gastronomie.

Die beiden Öfen lassen sich auf Grund der verschiedenen Backkammergrößen individuell zusammenstellen.

Die Anordnung der Heizelemente direkt unterhalb des Schamottsteinbodens sorgt für eine optimale Temperaturstabilität und eine schnelle Aufwärmphase.

Der Schamottsteinboden ist sandgestrahlt. Dadurch vergrößert sich die Oberfläche und es wird ein perfektes Backergebnis erzielt. Die nicht vollständig glatte Oberfläche hat einen weiteren, entscheidenden Vorteil: die Pizzen bleiben daran nicht haften.



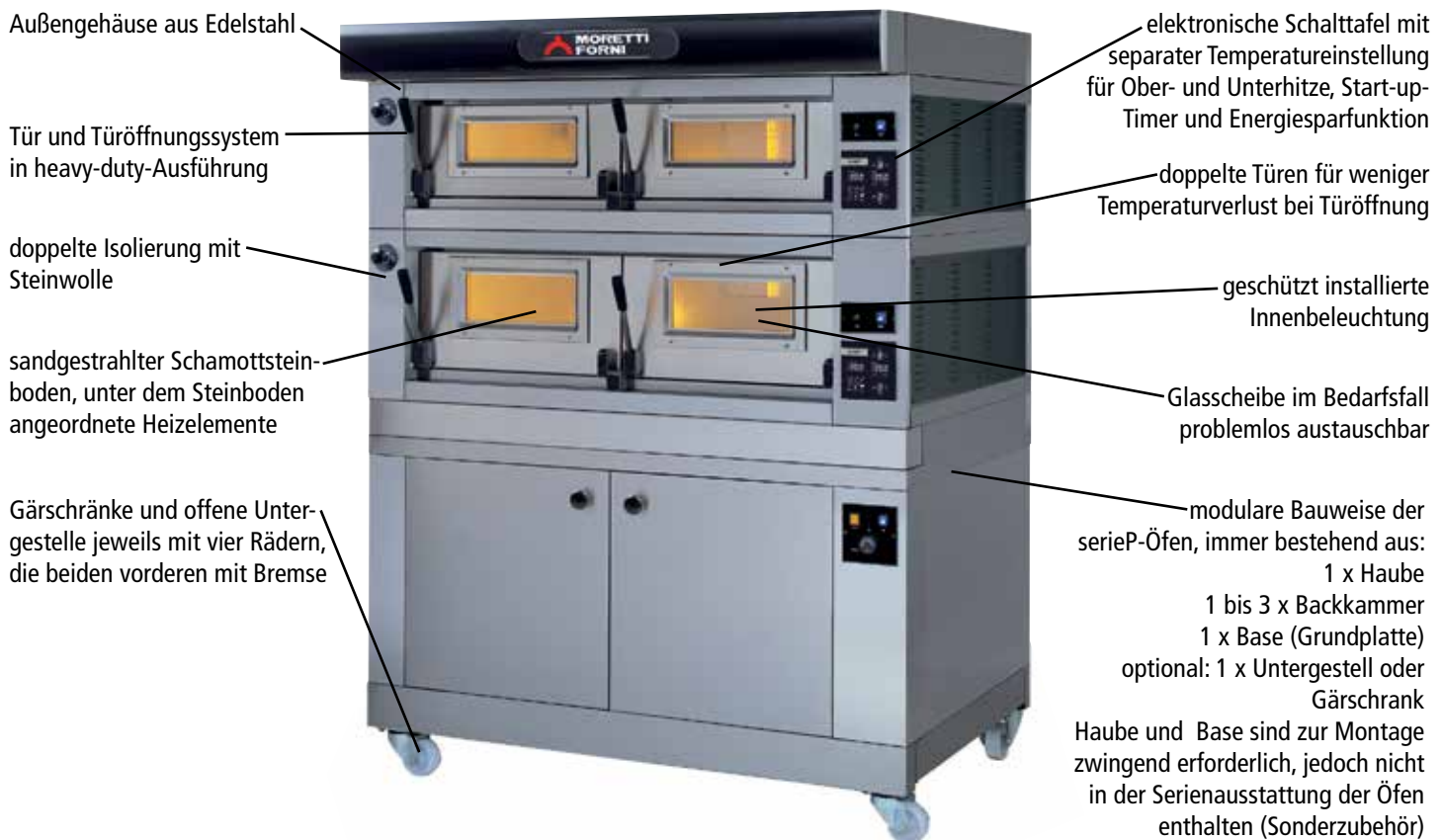
PIZZAÖFEN serieP P120E

Extra große Backkammern

Neben Zuverlässigkeit und geringen Betriebskosten ist das herausragende Merkmal der Pizzaöfen der serieP P120E ihre großen Backkammer-Abmessungen. Das macht sie zu den idealen Geräten für den Einsatz von Backblechen. Hierfür ist optional auch ein Stahl-Noppen-Boden anstelle des Schamottsteinbodens erhältlich (ohne Aufpreis).

Die Anordnung der Heizelemente direkt unterhalb des Schamottsteinbodens sorgt für eine optimale Temperaturstabilität und eine schnelle Aufwärmphase.

Der Schamottsteinboden ist sandgestrahlt. Dadurch vergrößert sich die Oberfläche und es wird ein perfektes Backergebnis erzielt. Die nicht vollständig glatte Oberfläche hat einen weiteren, entscheidenden Vorteil: die Pizzen bleiben daran nicht haften.



04



Die extra großen Backkammern der serieP P120E sind für den Einsatz von Backblechen 60 x 40 cm geeignet



Unter dem Steinboden angeordnete Heizelemente = optimale Temperaturverteilung und schnelle Aufwärmphase



Die Pizzaöfen P210E gibt es optional auch mit einem Stahl-Noppen-Boden: ideal für den Einsatz von Backblechen

PIZZAÖFEN serieP AMALFI

Das Beste vom Besten

Den High-End-Bereich der Pizzaöfen bilden die AMALFI-Modelle der serieP von MORETTI FORNI. Die handwerkliche Fertigung aus besten Bestandteilen macht aus jedem AMALFI-Ofen ein Einzelstück, das einen Restaurantbesitzer sein ganzes Berufsleben lang begleiten kann. Die absolute Besonderheit der AMALFI-Öfen: Die Backkammer ist komplett schamottiert und die Heizelemente liegen innerhalb des Steins. Dadurch entsteht eine unvergleichliche Temperaturstabilität selbst bei häufiger Türöffnung. Der Schamottstein ist sandgestrahlt. Dadurch vergrößert sich die Oberfläche und es kann ein gleichmäßigeres Backergebnis erzielt werden. Die nicht vollständig glatte Oberfläche hat einen weiteren, entscheidenden Vorteil: Die Pizen bleiben daran nicht haften. Das Ergebnis ist diese ganz besondere Backqualität der AMALFI-Pizzaöfen, die weltweit geschätzt wird.



serieP AMALFI VINTAGE

Der AMALFI-Ofen mit dem besonderen Retro-Design verleiht jedem Restaurant eine traditionelle Note



Die Heizelemente sind im Schamottstein integriert



Der speziell sandgestrahlte Schamottstein ist der Garant für beste Backergebnisse