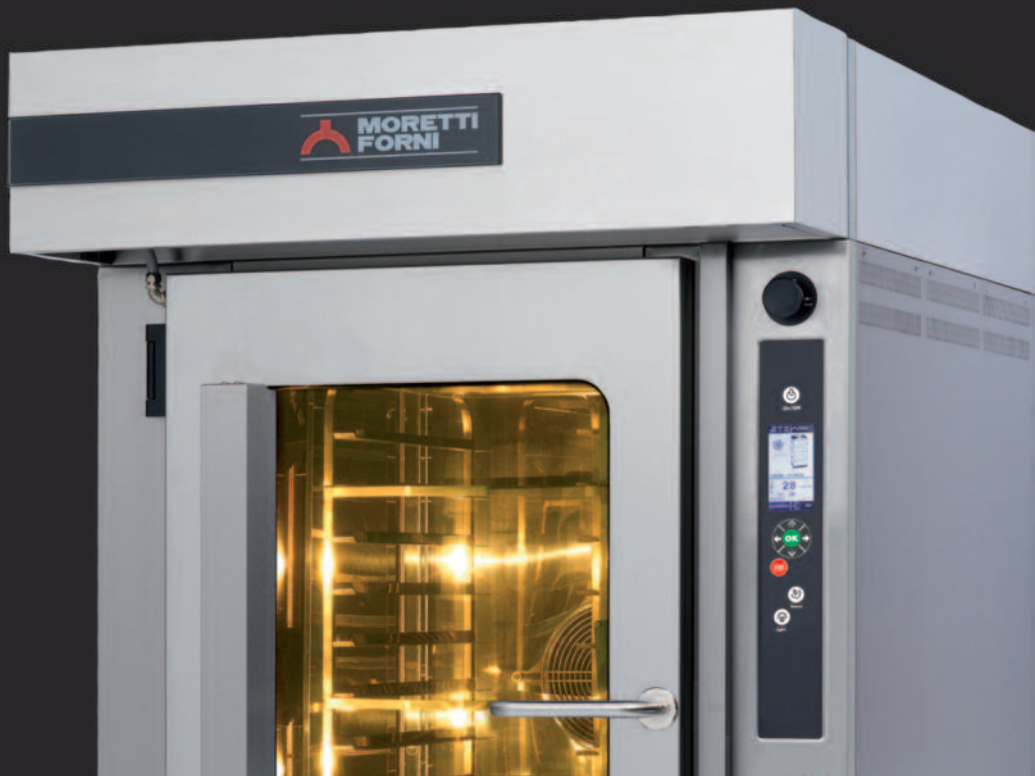


 **MORETTI  
FORNI**



**serieR**  
rotor



Per le grandi produzioni la scelta vincente è un forno rotativo serieR by Moretti Professional. Con la possibilità di scegliere l'alimentazione elettrica o a gas, la circolazione dell'aria calda all'interno della camera di cottura abbinata alla rotazione del carrello garantiscono un'uniformità di cottura incomparabile.

The winning choice for high productions is a serieR rotary oven by Moretti Professional. With the possibility to choose the electric or gas feeding, the warm air flow inside the baking chamber together with the rotary trolley guarantee a peerless baking uniformity.

Pour les grandes productions le choix gagnant est un four rotatif serieR by Moretti Professional. Outre la possibilité de choisir l'alimentation électrique ou à gaz, la circulation de l'air chaud à l'intérieur de la chambre de cuisson ainsi que la rotation du chariot, ces fours garantissent une uniformité de cuisson sans égal.

Die richtige Wahl für große Produktionsmengen ist ein Rotationsofen serieR by Moretti Professional. Mit der Möglichkeit der Wahl von Elektro- oder Gasbetrieb gewährleisten die Heizluftumwälzung im Inneren der Backkammer und die Rotation des Wagens eine unvergleichlich gleichmäßige Garung.

## serieR rotor



**ADAPTIVE-POWER®  
TECHNOLOGY**



**CUSTOM-BAKE®  
TECHNOLOGY**

## Forni rotativi elettrici e a gas Electric and gas rotary ovens Fours rotatifs électriques et à gaz Rotations-Elektroöfen und Gasöfen

Il modello R14E è provvisto di controllo elettronico della temperatura con alcune funzionalità esclusive:

**Adaptive-Power®Technology** per un'erogazione di potenza puntuale e calibrata all'effettivo fabbisogno istante per istante. Il risultato è una cottura perfetta con consumi ridotti. **Custom-Bake®Technology** per programmare fino a 3 temperature differenti all'interno dello stesso ciclo di cottura.

The model R14E is equipped with the temperature electronic control complete of some exclusive functions:

**Adaptive-Power®Technology** to have a precise power output gauged to the real requirement instant by instant. The result is a perfect baking with low consumptions. **Custom-Bake®Technology** to program up to 3 different temperatures inside the same baking cycle.

Le modèle R14E est muni du contrôle électronique de la température avec des fonctionnalités exclusives:

**Adaptive-Power®Technology** pour une distribution de puissance ponctuelle et calibrée selon le besoin effectif à tout moment. Le résultat est une cuisson parfaite avec des consommations réduites. **Custom-Bake®Technology** pour programmer jusqu'à 3 températures différentes à l'intérieur du même cycle de cuisson.

Das Modell R14E weist eine elektronische Steuerung der Temperatur mit einigen exklusiven Funktionen auf:

**Adaptive-Power®Technology** für eine präzise und dem Leistungsbedarf von Moment zu Moment angepasste Leistungsabgabe. Das Resultat ist eine perfekte Garung bei geringem Verbrauch. **Custom-Bake®Technology** zur Programmierung von bis zu 3 verschiedenen Temperaturen in einem Bakzyklus.



# pasticceria/panificazione bakery



Il forno rotativo R14E è lo strumento ideale per le grandi produzioni: carrello rotante estraibile, 2 ventole con inversione di rotazione, doppia termocoppia, cappa di aspirazione vapori motorizzata, programmi gestibili completamente in automatico vaporizzazioni incluse e design esclusivo del pannello di controllo con display grafico LCD.

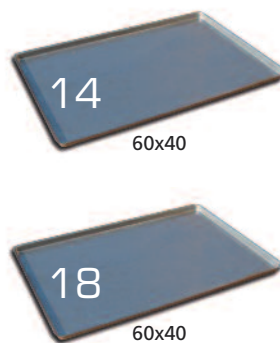
The rotary oven R14E is the ideal instrument for high productions: removable rotary trolley, 2 fans with rotation reversion, 2 double thermocouples, motorized vapours extraction hood, programs that can be automatically operated, vaporizations included. Equipped with exclusive control panel design with LCD graphic display.

Le four rotatif R14E est l'outil idéal pour les grandes productions: chariot rotatif extractible, 2 ventilateurs avec inversion de rotation, double thermocouple, hotte d'aspiration vapeurs à moteur, programmes pouvant être gérés de façon complètement automatique des vaporisations incluses et design exclusif du panneau de contrôle avec afficheur graphique LCD.

Das Rotationsofen R14E ist das ideale Arbeitsgerät für große Produktionsmengen: Herausnehmbarer Rotationswagen, 2 Gebläse mit Rotationsumkehrung, doppeltes Thermoelement, Motorgesteuerte Dampfzugshaube, vollautomatische programm einschließlich Verdampfung und exklusives Design des Bedienpaneels mit grafischem LCD-Display.



Su richiesta è disponibile il carrello a 18 teglie  
Pull-out trolley with 18 trays available on demand  
Sur demande le chariot à 18 plateaux est disponible  
Auf Anfrage ist der Wagen mit 18 Backblechen  
lieferbar



## R14E

# pasticceria/panificazione bakery

Quantità e risparmio: R14G è un forno rotativo alimentato a gas capace di grandi prestazioni con un consumo contenuto. Fra le dotazioni standard: la cappa aspirante motorizzata e l'ampio doppio vetro frontale. Disponibile anche nella versione con carrello a 18 teglie.

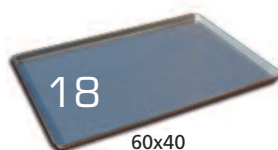
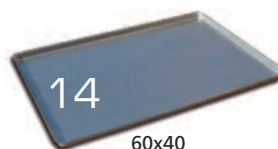
Quantity and saving: R14G is a rotary gas fed oven of high performances with low consumption. Among the standard equipment: motorized extraction hood and wide double frontal glass. Available also in the version with 18 trays trolley.

Quantité et économie: R14G est un four rotatif alimenté à gaz assurant de grandes performances avec une consommation limitée. Entre les éléments fournis standard: la hotte aspirante à moteur et la grande double vitre frontale. Disponible aussi dans la version avec chariot à 18 plateaux.




























Menge und Einsparung: Der R14G ist ein Rotations-Gasofen mit großen Leistungen und geringem Verbrauch. Zur Standardausstattung gehören: Motorgesteuerte Dampfzughaube und große doppelte Frontscheibe. Auch lieferbar in der Ausführung mit Wagen für 18 Backbleche.



Su richiesta è disponibile il carrello a 18 teglie  
Pull-out trolley with 18 trays available on demand  
Sur demande le chariot à 18 plateaux est disponible  
Auf Anfrage ist der Wagen mit 18 Backblechen lieferbar



## R14G

		R14E	R14G			R14E	R14G
Caratteristiche principali • Main Features Caractéristiques principales Haupteigenschaften	 <b>Dimensioni esterne* (lxpxh)</b> External size* (wxdxh) Dimensions externes* (lxpxh) Außenabmessungen* (bxtxh)	115x150x249*	112x150x263*		<b>Alimentazione elettrica</b> Electric power Alimentation électrique Elektro-Anschluss	AC V 400 3N	AC V 400 3N
	 <b>Forno rotativo</b> Rotary oven Four rotatif Rotationsofen	●	●		<b>Potenza impegnata</b> Maximum power Puissance nécessaire Max. Anschlusswert	25,6 kW	1,72 kW
	 <b>Forno a convezione</b> Convection oven Four à convection Konvektionsofen	●	●		<b>Alimentazione a gas</b> Gas power Alimentation à gaz Gas – Anschluss	–	Metano/GPL Natural gas/LPG
					<b>Potenza impegnata</b> Maximum power Puissance nécessaire Max. Anschlusswert	–	40,0 kW (34.400 Kcal)
Capacità • Productivity Capacité • Kapazität	 <b>N. teglie (60x40)/camera</b> N. of trays (60x40)/deck N. de plateaux (60x40)/chamber N. Bleche (60x40)/Kammer	14	14		<b>Produzione teglie (60x40)/h</b> Trays output (60x40)/h Production plateaux (60x40)/h Anzahl Bleche (60x40)/h	42	42
		18	18			54	54
Funzionalità • Functionality Fonctionnalité • Funktionalität	 <b>Esterno in acciaio inox</b> External in stainless steel Extérieur en acier inox Außen in Edelstahl	●	●		<b>Porta con doppio vetro</b> Door with double glass Porte avec double vitre Tür mit Doppelverglasung	●	●
	 <b>Gestione elettronica</b> Electronic control Gestion électronique Elektronische Steuerung	●	●		<b>Controllo PID</b> PID Control Contrôle PID PID Kontrolle	●	–
	 <b>Display grafico LCD</b> LCD graphic display Afficheur graphique LCD LCD – Grafik- Display	●	–		<b>Carrello 14 o 18 teglie</b> 14 or 18 trays trolley Chariot 14 ou 18 plateaux Wagen mit 14 oder 18 Blechen	∅	∅
	 <b>Easy program</b> Easy program Facilité de programmation Easy program	●	–		<b>Cappa aspirante canalizzata</b> Extracting vapour hood Hotte aspirante canalisée Dampfabzugshaube	●	●
	 <b>Programmi di cottura</b> Cooking programs Programs de cuisson Backensprogramme	●	–		<b>Isolamento alta densità</b> High density insulation Isolation à haute densité Hoheisolierungsdichte	●	●
	 <b>Timer di accensione</b> Switch on timer Temporisateur d'allumage Timer	●	–		<b>Illuminazione interna protetta</b> Protected internal light Éclairage interne protégé Geschützte Innenbeleuchtung	●	●
	 <b>Nebulizzatore</b> Nebulizer Nébuliseur Vernebler	●	●		<b>Ruote</b> Castors Roues Räder	●	●
	 <b>Timer nebulizzazione</b> Timer for nebulization injection Temporisateur nébuliseur Timer Vernebler	●	–		<b>Autodiagnostica</b> Autodiagnostic Autodiagnostic Selbstdiagnose	●	–
Funzionalità esclusive Exclusive functionality Fonctionnalités exclusives Exklusive Funktionen	 <b>ADAPTIVE-POWER® TECHNOLOGY</b>	●	–	 <b>CUSTOM-BAKE® TECHNOLOGY</b>	●	–	

\*Include le misure esterne del motore aspiratore • \*The external sizes of the motor for vapour extraction are included • \*Les dimensions externes du moteur pour aspiration sont incluses • \*Außenmaße vom Dunstabzugsmotor eingeschlossen

# serieR

## rotor

YouTube



ITA



ENG



FRA

http://



ITA



ENG



FRA



**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.