



Maggi

Der Wert der Marke.

Seit 1946 designen, entwickeln und produzieren wir professionelle Öfen mit einem einzigen Ziel: perfekte Backresultate.

Mit dem eigens von Moretti entworfenen Neapolis 510°C ist nun eine Meisterleistung gelungen. Entstanden ist der leistungsfähigste, elektrische Pizzaofen der Welt – ideal für das Backen einer echten Pizza Napoletana.





Maretti

Ein Name, ein Stil.

Der Neapolis 510°C ist ein Pizzaofen mit herausragendem Design, in dem Tradition und Innovation eindrucksvoll verschmelzen. Sein Name ist eine stolze Hommage an die grossartige Stadt Neapel, in der die Pizza geboren wurde.

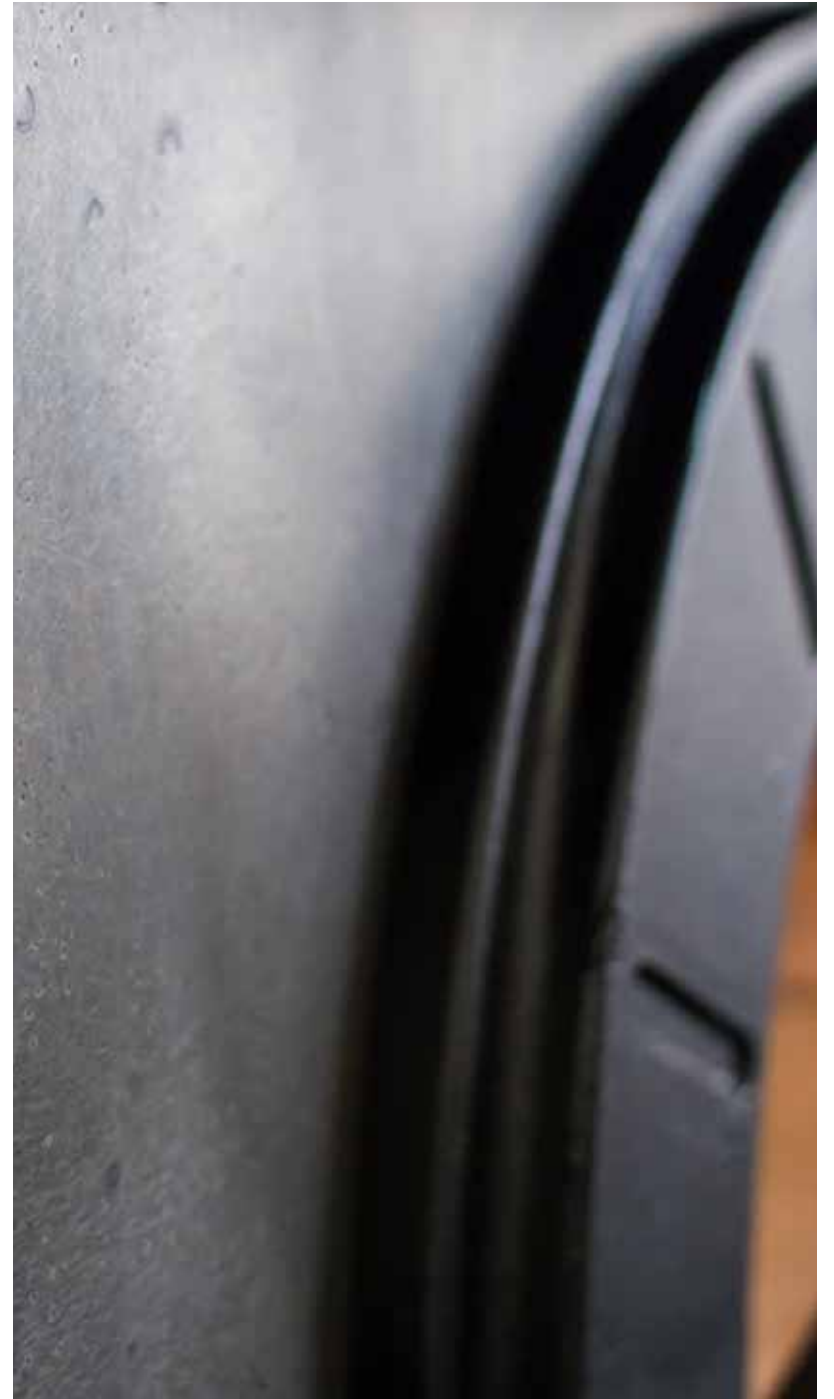
Im Neapolis steckt die jahrzehntelange Erfahrung von Moretti Forni und das Wissen, was es für das Backen einer authentischen neapolitanischen Pizza vor allem braucht: hohe und gleichmässig verteilte Hitze.

Höchste Qualität in jedem Detail.

Für den Neapolis kommen beste Materialien und intelligente Lösungen zur Reduktion des Stromverbrauchs zum Einsatz. Der Ofen ist mit einer Software ausgestattet, welche die installierte Leistung von 14,7 kW so steuert, dass die maximale Betriebstemperatur bereits in einer Stunde und 45 Minuten erreicht wird. Der Stromverbrauch im Betrieb reduziert sich anschliessend auf ein notwendiges Minimum von 6,5 kW/h (beim Neapolis_6) und 6,8 kW/h (beim Neapolis_9).

Die hoch effiziente Wärmedämmung, die Edelstahl-Verkleidungen im Vintage Style, die schöne gusseiserne Öffnung, die Haube aus Schwarzstahl, die Backflächen aus Schamott und die optimierten Heizelemente machen den einzigartigen Neapolis zu einem äusserst effizienten, ergonomischen und ästhetischen Arbeitsgerät.

Pizza backen ganz nach dem Motto „Der Umwelt zu liebe“: Das Brennholz fällt vollkommen weg. Es entsteht weder schädlicher Rauch noch Asche.





Volle Leistung...

Der Neapolis erzielt mit 510°C die weltweit höchste je von einem elektrischen Ofen erreichte Temperatur. Die neapolitanische Pizza ist so in weniger als einer Minute fertig gebacken.

Diese beeindruckende Leistung ist auf Knopfdruck abrufbar und kann über das elegant von einer Schiebetüre verdeckte, bedienungsfreundliche Panel sehr einfach gesteuert werden. Ober- und Unterhitze lassen sich separat einstellen.

Die Temperatur wird dabei konstant automatisch überwacht.

... für die perfekte Pizza.

Ganz gleich ob Sie eine traditionelle Pizza, eine Pizza Canotto oder sonstige knusprige Pizzavarianten im Sinn haben – mit dem Neapolis gelingen Ihre Kreationen perfekt.

Der Neapolis liefert Ihnen auf die Minute genau die Energie, welche Sie benötigen. Zuverlässig und unermüdlich.

Der innovative Pizzaofen Neapolis ist der ideale Begleiter für jeden Profi-Pizzabäcker.

Gönnen Sie Ihren Gästen die beste Pizza und sich selbst den besten Pizzaofen.







Funktionalität

- Maximale Temperatur: 510°C
- Aufheizung über Spiralwiderstände
- Schwenkbare, interne Luftleit-Bleche
- Zeitschaltuhr zur täglichen, automatischen Einschaltung
- Elektronische Steuerung der Temperatur mit unabhängiger Einstellung von Ober- und Unterhitze
- Ständige Temperaturüberwachung mittels Thermoelement
- Manuell regulierbare Luftzufuhr-Klappe
- Backkammer mit 5,5 cm starker Backebene aus Schamott
- Thermische Isolierung mit Wärmebrücken und Cool Around®-Technology
- Doppelte Isolation
- 20 personalisierbare Programme
- Eco-StandbyTechnology®
- Exakt passendes Schliess-Element aus Edelstahl mit isoliertem Griff

Abmessungen

(A) externe Höhe:	1995 mm
(B) externe Tiefe:	1786 mm
(C) externe Breite:	1084 mm
(D) Breite der Backkammer:	750 mm
Gewicht:	525 kg
Backfläche:	0,84 m ²

Backkapazität

Anzahl Pizzen (33 cm):	6
------------------------	---

Gesamtanschlusswert Pizzaofen

Standard:	400 V (3N)
Optional:	230 V (3N)
Frequenz:	50/60Hz
Max. Leistung:	14,7 kW
Durchschn. Stromverbrauch:	6,5 kWh

Gesamtanschlusswert Gärschrank

Standard:	230 V (1N)
Max. Leistung:	1,5 kW
Durchschn. Stromverbrauch:	0,8 kWh

Gärschrank auf Lenkrollen,
inkl. Auflageschienen und Innenbeleuchtung.

Neapolis_6

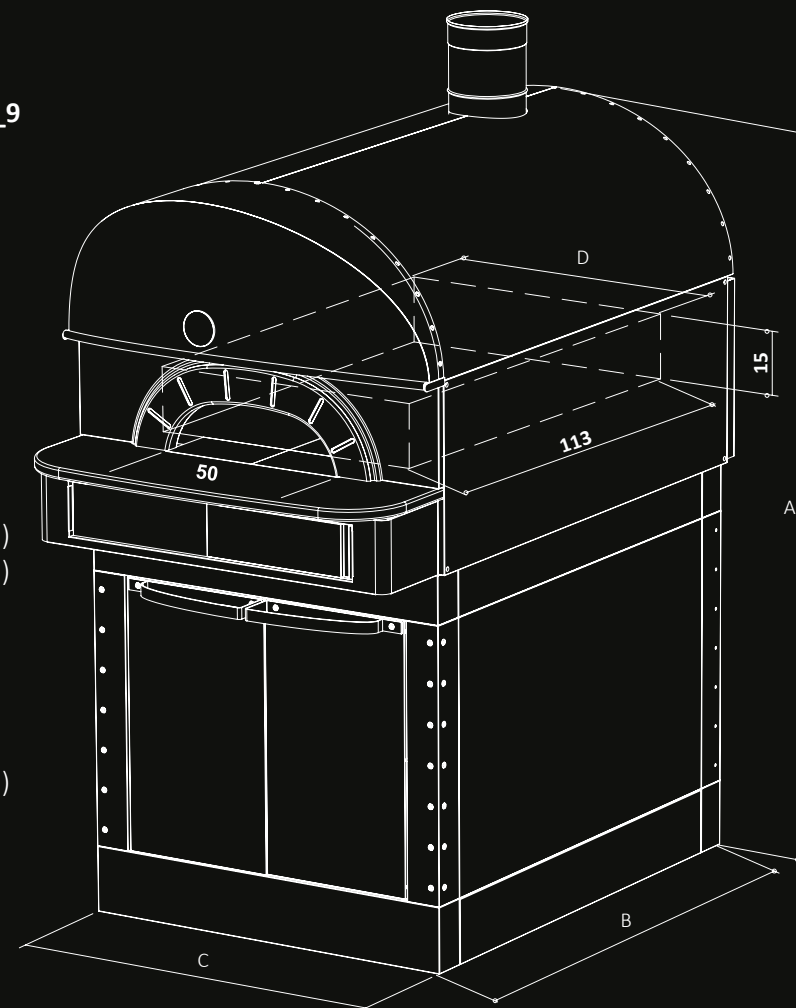
Neapolis_9

(A) externe Höhe:	1995 mm	1995 mm
(B) externe Tiefe:	1786 mm	1842 mm
(C) externe Breite:	1084 mm	1465 mm
(D) Breite der Backkammer:	750 mm	1125 mm
Gewicht:	525 kg	725 kg
Backfläche:	0,84 m ²	1,27 m ²

Anzahl Pizzen (33 cm):	6	9
------------------------	---	---

Standard:	400 V (3N)	400 V (3N)
Optional:	230 V (3N)	230 V (3N)
Frequenz:	50/60Hz	50/60 Hz
Max. Leistung:	14,7 kW	21,9 kW
Durchschn. Stromverbrauch:	6,5 kWh	6,8 kWh

Standard:	230 V (1N)	230 V (1N)
Max. Leistung:	1,5 kW	1,5 kW
Durchschn. Stromverbrauch:	0,8 kWh	0,8 kWh





“Hitze ist eine Zutat.®
Für beste Backresultate muss sie von höchster Qualität sein.”

Moretti Forni

Gehrig Group AG
Bäulerwisenstrasse 1
8021 Glattbrugg - Schweiz
T +41 (0)43 211 56 56
info@gehriggroup.ch - www.gehriggroup.ch

GEHRIGGROUP
Professional Solutions

Moretti Forni s.p.a.
Via Meucci 4
61037 Mondolfo (PU)- Italy
email: info@morettiforni.com
Tel +39 0721 96 161 - morettiforni.com

Moretti Forni S.p.A. behält sich das Recht vor,
die Eigenschaften des in dieser Veröffentlichung
präsentierten Produkts ohne Vorankündigung zu
ändern.

 **MORETTI
FORNI**

The SmartBaking Company®