



Caporali

La valeur de la marque.

Nous imaginons, concevons et fabriquons des fours depuis 1946, avec toujours la même finalité : la cuisson parfaite.

Aujourd'hui, nous lançons Neapolis 510°C, le four électrique le plus puissant au monde, conçu par Moretti Forni pour réaliser l'authentique pizza napolitaine.





Un nom, un style.

Neapolis est un outil de cuisson exceptionnel, un four avant-gardiste qui comme le traduit son design, respecte la tradition. Avec Neapolis, le four à bois devient électrique.

Neapolis, une nouvelle ville pour une grande civilisation.
Neapolis, un nouveau four pour l'excellence de la pizza.
Le four Neapolis incarne l'expertise et le savoir-faire centenaires qui ont fait de la pizza napolitaine une ambassadrice mondiale d'un véritable art de vivre et de manger.

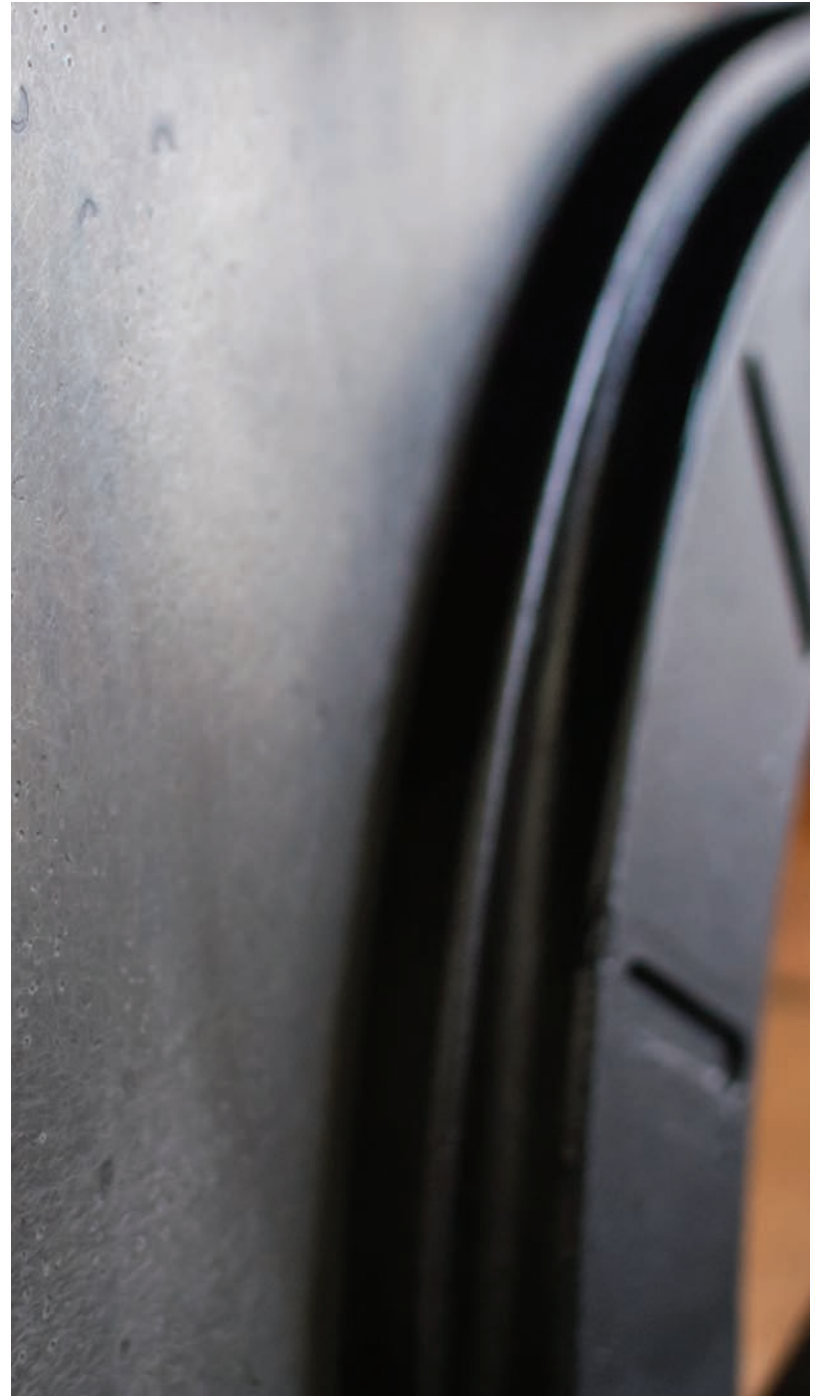
Moretti Forni a étudié cette tradition pour développer ce nouvel outil et porter ce message d'excellence aux quatre coins du monde, en partant du cœur même du centre historique de Naples où est née la pizza napolitaine.

Une qualité de fabrication.

Nous avons utilisé les meilleurs matériaux et recherché les solutions les plus intelligentes pour limiter la consommation d'énergie et respecter l'environnement.

Neapolis est équipé d'un logiciel qui permet de gérer la puissance d'installation pour atteindre la température maximale de fonctionnement en à peine 1 heure et 45 minutes. La consommation pendant l'utilisation est limitée au strict minimum indispensable : seulement 6,5 kW/h (Neapolis_6) et 6,8 kW/h (Neapolis_9).

Matériaux isolants, finitions en acier inoxydable vintage, ouverture en fonte haute résistance, capot en acier noir, plateau de cuisson en argile "biscotto di Sorrento" et éléments chauffants optimisés, sont autant de détails qui expliquent pourquoi Neapolis est un four absolument unique.





Toute la puissance dont vous avez besoin...

Nous avons mis à profit toute notre expérience pour vous offrir la température la plus élevée jamais atteinte dans un four électrique : 510 °C.

Personne n'est jamais allé aussi loin que Moretti Forni pour vous garantir ces températures maximales qui vous permettent de cuire une pizza napolitaine en moins d'une minute.

Qu'il s'agisse d'une pizza traditionnelle, d'une pizza "chariot wheel", d'une pizza à pâte fine, d'une "pizza canotto" ou d'une pizza à base croustillante, Neapolis vous offre toute la puissance dont votre pizzeria a besoin.

Il vous appartiendra de décider de son niveau et de la durée.

... pour une pizza parfaite.

Pour chaque pizza que vous souhaitez parfaite, à chaque fois et sans limite...

Neapolis est le compagnon idéal quand il s'agit de faciliter la tâche du pizaiolo ou même du boulanger.

Puissant, fiable et infatigable.

La puissance se régle à partir de l'écran électronique : vous pouvez régler la température selon vos besoins et conserver ce paramètre pendant toute la durée pendant laquelle vous en avez besoin, sans aucun souci.

La combinaison d'un savoir-faire artisanal et d'une commande intelligente, associée à des lames brevetées, vous permet de conserver le réglage d'humidité idéal et de faire cuire toutes vos pizzas sans limite de temps.







Fonctionnement

- Température maximale de 510 °C
- Chauffage par résistances spirales avec une répartition pour une température homogène
- Déflecteurs internes réglables
- Minuterie pour démarrage différé
- Gestion électronique de la température avec réglage indépendant de la voûte et de la sole
- Contrôle continu de la température par thermocouple
- Vapeur réglable par vanne manuelle
- Plaque de cuisson interchangeable épaisseur 5.5 cm placée sur la plaque chauffante
- Isolation thermique de la carrosserie grâce aux joints de rupture des ponts thermiques et à la double paroi Cool Around® Technology
- Porte amovible en acier inoxydable avec poignée froide
- Double isolation haute densité
- 20 programmes personnalisables
- Eco-Standby Technology®

Dimensions four

(A) Hauteur extérieure :	936 mm
(B) Profondeur extérieure:	1786 mm
(C) Largeur extérieure:	1084 mm
Poids :	385 kg
Surface de cuisson:	0,84 mq
(D) Largeur chambre de cuisson:	75 cm

Capacité de cuisson totale

Pizzas de diamètre 330 mm : 6

Alimentation et puissance

Standard:	400 V (Tri + N)
Sur demande:	230 V (Tri)
Fréquence:	50/60Hz
Puissance max.:	14,7 KW
Conso. électrique moyenne:	6,5 KWh

Etuve

Alimentation:	230 V (Mono)
Puissance max.:	1,5 KW
Consommation électrique moyenne:	0,8 KWh
Monté sur roues pivotantes	
Avec glissières porte plateaux	
et éclairage intérieur	

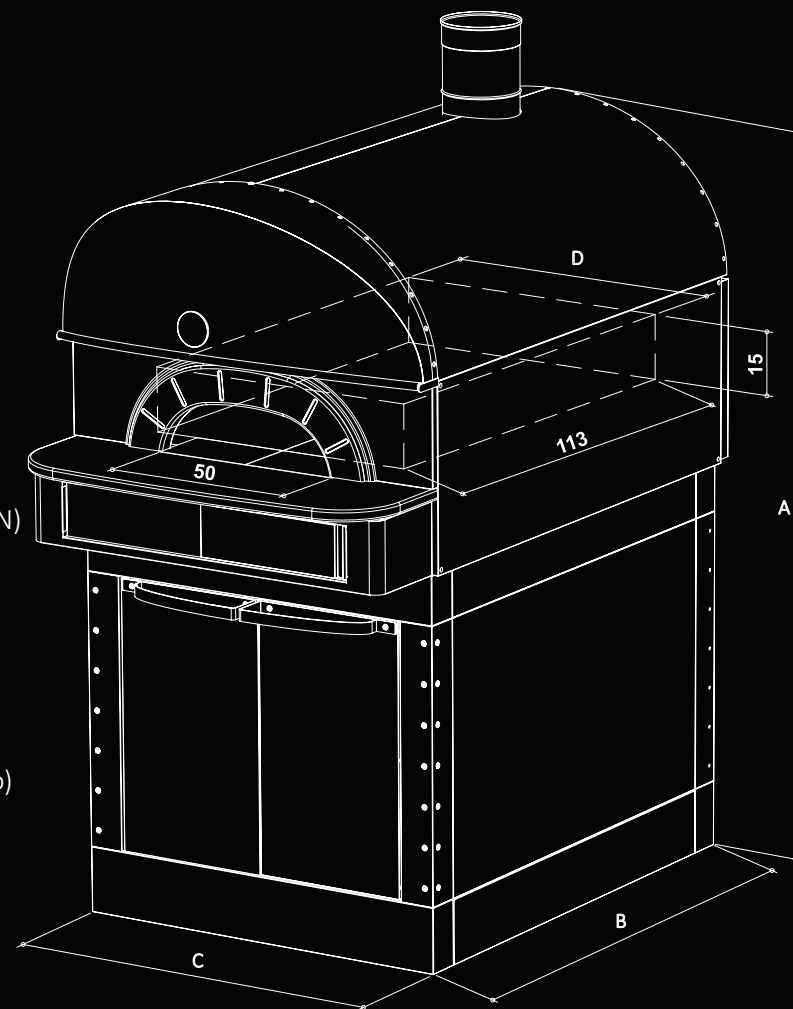
Neapolis_9

199,5 cm
184,2 cm
146,5 cm
725 kg
1,27 m ²
112,5 cm

9

400 V (Tri + N)
230 V (Tri)
50/60 Hz
21,9 kW
6,8 KWh

230 V (Mono)
1,5 KW
0,8 kW





“La chaleur est un ingrédient.®
Pour obtenir un résultat parfait, elle doit être de la plus haute qualité.”

Moretti

Gehrig Group AG
Bäulerwisenstrasse 1
CH-8152 Glattbrugg
T +41 (0)43 211 56 56 info@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. se réserve le droit de modifier
sans préavis les caractéristiques des appareils
présentés dans la présente publication.
Photos et dessins non contractuels. MO 01 800.

 **MORETTI
FORNI**

The SmartBaking Company®