

Neapolis

510°C

**MORETTI
FORNI**
The SmartBaking Company®

La cottura perfetta.

- Neapolis è il nuovo forno progettato da Moretti Forni per raggiungere velocemente la temperatura massima di 510°C, la più alta al mondo.
- Permette di cuocere alla perfezione una pizza in un minuto.
- Un risultato eccezionale reso possibile dalla conoscenza della Moretti Forni maturata in più di 70 anni di attività.
- Il nuovo Neapolis ha trasformato il forno a legna in un forno elettrico innovando con intelligenza l'antica tradizione della cottura della pizza italiana e napoletana.
- Neapolis elimina i problemi legati all'acquisto e allo stoccaggio della legna da ardere e azzerà l'inquinamento ambientale dovuto ai fumi incombusti.
- La gestione del forno Neapolis è completamente automatizzata. Il pizzaiolo deve solo scegliere la temperatura di esercizio adatta alla sua tipologia di pizza e il software di ultima generazione di Neapolis provvederà a mantenere costante le condizioni di cottura.
- Neapolis è pronto all'uso: è sufficiente collegarlo alla rete elettrica e accenderlo utilizzando l'intuitivo quadro comandi che permette di regolare in maniera differenziata la temperatura del suolo e del cielo.
- Lo studio della camera a bocca aperta ha raggiunto l'obiettivo di contenere i consumi: Neapolis ha bisogno solo di 6,5 Kw/h per cuocere oltre 200 pizza ogni ora.
- Neapolis è costruito con materiali all'avanguardia che consentono un isolamento ottimale e nonostante le alte temperature l'involucro esterno consente di appoggiare una mano senza scottarsi.
- Il design di Neapolis è stato brevettato in tutto il mondo rendendolo un forno elettrico unico.



capolis

510°C

**MORETTI
FORNI**
The SmartBaking Company®

La cottura perfetta.

Funzionamento

- Temperatura max 510 °C.
- Riscaldamento con resistenze spiralizzate a filo nudo a bilanciamento termico
- Deflettori interni basculanti
- Timer d'accensione giornaliero
- Gestione elettronica della temperatura con regolazione indipendente del cielo e della platea
- Rilievo continuo della temperatura tramite termocoppia
- Tiraggio vapori parzializzabile tramite valvola manuale
- Platea 5,5 cm con suolo di cottura in Biscotto intercambiabile
- Isolamento con giunti termici ed intercapedine d'aria Cool Around®
- Porta amovibile in acciaio per chiusura bocca dotata di maniglia fredda al tatto
- Doppia coibentazione
- 20 programmi personalizzati
- Eco-Standby Technology®.



Dimensioni

Altezza esterna:	93,6 cm
Profondità esterna:	178,6 cm
Larghezza esterna:	108,4 cm
Peso:	385 kg
Superficie di cottura:	0,84 m ²

Capacità di cottura

Pizze diametro 330 mm:	6
------------------------	---

Alimentazione di potenza

Standard:	400 Vac 3N
Opzionale:	230 Vac 3
Frequenza:	50/60 Hz
Potenza max:	14,7 kW
Consumo medio orario:	6,5 kWh

Cella termoregolata

Alimentazione:	230 Vac 1N
Potenza massima:	1,5 kW
Cosumo medio orario:	0,8 kWh
Ruote frenabili non in vista	
Guide porta teglie aggiuntive	

