



serie**T**
C O N V E Y O R



serieT

CONVEYOR

Forni a tunnel multifunzionali Multifunctional tunnel ovens Fours tunnel multifonction Multifunktionelle Transportbandöfen



Display intuitivo TFT a colori • Intuitive colour TFT display
Display intuitifs TFT couleurs • Intuitive TFT-Farbdisplay

30%

di consumo in meno
less power consumption
de consommation en moins
weniger Verbrauch



eco SMARTBAKING
TECH *inside*

L'impiego di materiali altamente innovativi e le sofisticate tecnologie elettroniche di serieT hanno dato vita al sistema intelligente denominato **ecoSmartBaking®Tech**, comandato tramite un intuitivo display TFT a colori. La tecnologia **ecoSmartBaking®Tech** è l'insieme di molteplici funzionalità all'avanguardia presenti su serieT, come l'**Adaptive-Power®Technology**, che consente di regolare la potenza in base al carico presente all'interno della camera di cottura, il **Dual-Temp®Technology**, sistema brevettato che gestisce separatamente 2 temperature all'interno della medesima camera e l'**eco-Standby®Technology** per le pause di lavoro. Forno dalle superfici esterne fredde grazie all'esclusivo Brevetto **Cool-Around®Technology**.

The use of innovative materials and sophisticated electronic technologies in serieT, have generated the intelligent device named **ecoSmartBaking®Tech**, managed through an intuitive TFT color display. The **ecoSmartBaking®Tech** technology gathers several cutting edge functions such as the **Adaptive-Power®Technology**, that allows to manage the power control according to the load inside the baking chamber, the **Dual-Temp®Technology**, a patented system that separately manages 2 temperatures inside the same baking chamber and **eco-Standby®Technology** for breaks. Oven with the cold external surfaces thanks to the exclusive patented **Cool-Around®Technology**

L'utilisation de matériaux hautement innovants et les technologies électroniques avancées de serieT ont donné le jour au système intelligent **ecoSmartBaking®Tech**, commandé par un display couleur TFT. La technologie **ecoSmartBaking®Tech** est le regroupement de diverses fonctions de pointe que présente serieT, comme l'**Adaptive-Power®Technology**, qui permet de régler la puissance en fonction du contenu de la chambre de cuisson, le **Dual-Temp®Technology**, système breveté qui gère séparément 2 températures à l'intérieur de la chambre et **eco-Standby®Technology** pour les pauses de travail. Four avec les surfaces extérieures froides grâce au brevet exclusif **Cool-Around®Technology**

Die Verwendung von ausgesprochen innovativen Materialien sowie von aufwendigen elektronischen Technologien der serieT führen zu einem intelligenten System mit der Bezeichnung **ecoSmartBaking®Tech**, über ein intuitives TFT-Farbdisplay gesteuert. Die Technologie **ecoSmartBaking®Tech** vereint in sich eine Vielzahl von innovativen Funktionen von serieT, wie die **Adaptive-Power®Technology**, die es gestattet, die Leistung in Abhängigkeit von der Ladung im Inneren der Backkammer zu regeln, die **Dual-Temp®Technology**, ein patentiertes System, dass 2 Temperaturen im Inneren der gleichen Kammer separat steuert, sowie **eco-Standby®Technology** für die Arbeitspausen. Ofen mit dem kaltem Außengehäuse dank der exklusiven und patentierten **Cool-Around®Technology**.



pizzeria/multifunctionality



serieT è l'evoluzione. Il punto di arrivo che conferisce a Moretti Forni un nuovo primato: l'introduzione sul mercato di un forno dai consumi più bassi della propria categoria. Un risparmio energetico del 30%, grazie all'applicazione di sofisticate tecnologie elettroniche e all'uso di materiali innovativi che hanno permesso di ridurre al minimo le dispersioni energetiche verso l'esterno.

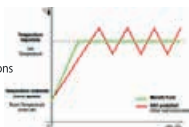
serieT is the evolution. With the introduction on the market of the lowest energy consumption oven in its category, Moretti Forni achieves a new important goal: 30% of energy saving, thanks to sophisticated technologies and to special and innovative insulating materials which have reduced at the minimum energy dispersions towards the external.

serieT: l'évolution. L'aboutissement qui donne à Moretti Forni une autre primauté: la mise sur le marché d'un four avec les plus faibles consommations de sa catégorie. Une économie d'énergie de 30% grâce à l'application de technologies électroniques de pointe et à l'adoption de matériaux innovants qui réduisent au minimum les déperditions d'énergie vers l'extérieur.

serieT ist die Evolution. Das Ziel, das für Moretti Forni eine neue Spitzenleistung darstellt: Die Markteinführung eines Ofens mit den niedrigsten Verbrauchswerten dieser Kategorie. Eine Energieeinsparung von 30% dank der Anwendung hochwertiger elektronischer Technologien sowie der Verwendung innovativer Materialien, die es gestattet haben, die Energiedispersion nach außen auf ein Minimum zu verringern.

ADAPTIVE-POWER® TECHNOLOGY

Gestione proporzionale della potenza: efficacia e consumi ridotti
Proportional power control: efficiency and low consumptions
Gestion proportionnelle de la puissance: efficacité et consommations réduites
Proportionale Leistungskontrolle: hohe Energieeffizienz, niedriger Energieverbrauch



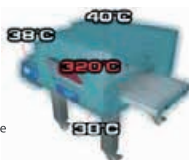
DUAL-TEMP® TECHNOLOGY

Gestione di 2 temperature per una cottura ottimale
Control of 2 temperatures for an optimum cooking
Gestion de 2 températures pour une cuisson optimale
2 separate steuerbare Temperaturbereiche für optimale Backresultate



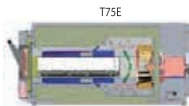
COOL-AROUND® TECHNOLOGY

Superfici esterne fredde grazie ad un'intercapedine d'aria
Cold external surface thanks to an air cavity
Surfaces extérieures froides grâce à une paroi ventilée
Kühle Außenflächen dank der darunterliegenden Hohlräume



BEST-FLOW® SYSTEM

Uno speciale diaframma per evitare ricircoli d'aria
A special diaphragm to avoid air recirculation
Un diaphragme spécial pour éviter les recirculations de l'air
Eine spezielle Blende verhindert einen Luftrückfluss



SWING-IN/OUT® SYSTEM

Porte basculanti per il mantenimento della temperatura
Swinging doors for maintaining temperature
Portes basculantes pour le maintien de la température
Schwingklappen gegen Wärmeverlust

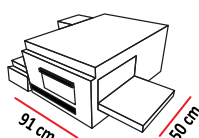


REMOTE-MASTER® TECHNOLOGY

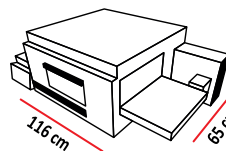
Gestione e controllo a distanza del forno
Oven remote management and control
Gestion et contrôle à distance du four
Fernbedienung und Steuerung des Ofens



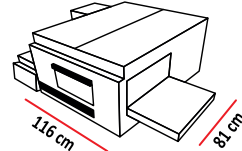
T75E ⚡



TT96E ⚡



TT98E ⚡



Estrema facilità di utilizzo, risultato garantito: con i forni a tunnel elettrici della gamma Conveyor la cottura non è più un problema. Impostate il tempo e le 2 temperature di cielo e platea: a tutto il resto pensa il forno grazie all'esclusivo doppio controllo del calore all'interno della camera di cottura.

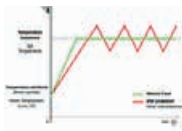
Extreme ease of use, guaranteed result: with the electric tunnel ovens of the Conveyor range, cooking is no more a problem. Let's set the time and the 2 top and bottom temperatures: the oven will provide to all the rest, thanks to the exclusive double heat control inside the cooking chamber.

Extrême facilité d'utilisation, résultat garanti: avec les fours tunnel électriques de la gamme Conveyor, plus de problème de cuisson. Programmez le temps et les 2 températures de la voûte et de la sole: votre four pensera au reste grâce au double contrôle exclusif de la chaleur à l'intérieur de la chambre de cuisson.

Einfach zu bedienen, Spitzenergebnisse: Mit dem neuen elektrischen Transportband-Pizzaofen ist backen kinderleicht. Sie brauchen nur die Backzeit bestimmen und die beiden Temperaturen für den Boden und die Decke einstellen: Der Pizzaofen erledigt den Rest.

ADAPTIVE-GAS® TECHNOLOGY

Modulazione istantanea del gas: potenza e risparmio
Instant gas calibration: power and savings
Modulation instantanée du gaz: puissance et économie
Automatische Flammenregulierung: mehr Leistung, weniger Energieverbrauch



DUAL-FLOW® TECHNOLOGY

Gestione separata di 2 flussi di aria calda
Different control of 2 hot air flows
Gestion séparée de 2 flux d'air chaud
2 Heißluftströme, separat steuerbar



TT98G

DUAL-TEMP® TECHNOLOGY

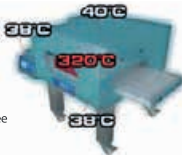
Gestione di 2 temperature per una cottura ottimale
Control of 2 temperatures for an optimum cooking
Gestion de 2 températures pour une cuisson optimale
2 separate steuerbare Temperaturbereiche für optimale Backresultate



TT98G

COOL-AROUND® TECHNOLOGY

Superfici esterne fredde grazie ad un'intercapedine d'aria
Cold external surface thanks to an air cavity
Surfaces extérieures froides grâce à une paroi ventilée
Kühle Außenflächen dank der darunterliegenden Hohlräume



BEST-FLOW® SYSTEM

Uno speciale diaframma per evitare riciccoli d'aria
A special diaphragm to avoid air recirculation
Un diaphragme spécial pour éviter les recirculations de l'air
Eine spezielle Blende verhindert einen Luftrückfluss



T75G

SWING-IN/OUT® SYSTEM

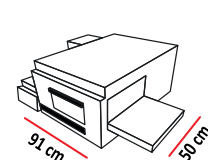
Porte basculanti per il mantenimento della temperatura
Swinging doors for maintaining temperature
Portes basculantes pour le maintien de la température
Schwingklappen gegen Wärmeverlust



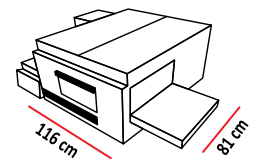
optional



T75G



TT98G



Nuovi T64E e T64G.
Countertop di nuova generazione che unisce qualità di cottura, risparmio energetico e dimensioni ridotte, particolarmente adatte a spazi lavorativi con ingombri minimi. T64E offre nuove soluzioni, come lo stand-by ed il nastro intelligente, che permettono di avere cicli di cottura discontinui o con doppio passaggio.

New T64E and T64G.
A cutting edge countertop that unites the best baking process, energy consumption and reduced spaces, very useful in small working areas. T64E introduces new solutions such as the stand-by and the smart belt which allow to have discontinuous baking process or with the double passage on the belt, particularly useful on small places.

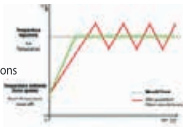
Nouveau T64E et T64G.
Countertop de dernière génération qui allie qualité de cuisson, économie d'énergie et encombrement minimal pour les espaces de travail de dimensions réduites. T64E apporte de nouvelles solutions comme Stand-by et le tapis intelligent qui permettent d'obtenir des cycles de cuisson discontinus ou avec un double passage sur tapis.

Neuer T64E und T64G.
Ein Countertop der neuen Generation, der Garqualität, Energieeinsparung und begrenzte Abmessungen für Arbeitsplätze mit minimalen Raumverhältnissen vereint. Mit T64E werden außerdem neue Lösungen eingeführt wie den Standby und das intelligente Band, das diskontinuierliche Garzyklen oder Zyklen mit doppeltem Durchlauf auf Band gestattet.

T64E

ADAPTIVE-POWER® TECHNOLOGY

Gestione proporzionale della potenza: efficacia e consumi ridotti.
Proportional power control: efficiency and low consumptions
Gestion proportionnelle de la puissance: efficacité et consommations réduites
Proportionale Leistungskontrolle: hohe Energieeffizienz, niedriger Energieverbrauch



T64E

DUAL-TEMP® TECHNOLOGY

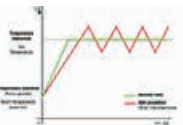
Gestione di 2 temperature per una cottura ottimale
Control of 2 temperatures for an optimum cooking
Gestion de 2 températures pour une cuisson optimale
2 separate steuerbare Temperaturbereiche für optimale Backresultate



T64G

ADAPTIVE-GAS® TECHNOLOGY

Modulazione istantanea del gas: potenza e risparmio
Instant gas calibration: power and savings
Modulation instantanée du gaz: puissance et économie
Automatische Flammenregulierung: mehr Leistung, weniger Energieverbrauch



T64G

DUAL-FLOW® TECHNOLOGY

Gestione separata di 2 flussi di aria calda
Different control of 2 hot air flows
Gestion séparée de 2 flux d'air chaud
2 Heißluftströme, separat steuerbar



T64E - T64G

COOL-AROUND® TECHNOLOGY

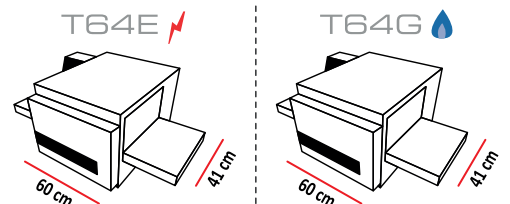
Superfici esterne fredde grazie ad un'intercapedine d'aria
Cold external surface thanks to an air cavity
Surfaces extérieures froides grâce à une paroi ventilée
Kühle Außenflächen dank der darunterliegenden Hohlräume



T64E - T64G

SWING-IN/OUT® SYSTEM

Porte basculanti per il mantenimento della temperatura
Swinging doors for maintaining temperature
Portes basculantes pour le maintien de la température
Schwingklappen gegen Wärmeverlust



multifunzionalità



Nella ristorazione moderna si sta sempre più confermando come scelta vincente la varietà nell'offerta, senza mai perdere di vista la qualità. Più di 130 prodotti con relative indicazioni per la cottura sono disponibili nell'esclusivo ricettario in dotazione.


In the modern catering industry, the variety of options on offer is increasingly seen as the winning option, but quality must never be forgotten. More than 130 products with their relevant cooking information are available in the exclusive recipe book supplied with the oven.


Dans la moderne restauration, la variété de l'offre s'affirme de plus en plus en tant que choix gagnant, sans jamais perdre de vue la qualité. Plus de 130 produits avec les indications correspondantes pour la cuisson sont disponibles dans l'exclusif recueil de recettes fourni.


Im modernen Catering gilt ein breites Speisenangebot als Erfolgsfaktor. Dabei darf aber die Qualität der Speisen auf keinen Fall vernachlässigt werden. Das mitgelieferte Kochbuch bietet Ihnen die dazu notwendigen Anwendungshinweise für mehr als 130 Produkte.


...non solo pizza


pizza e focacce • pizza & focaccia • pizza & galettes • pizza & focace


PIZZA MARGHERITA (fresco)					A1	
PIZZA MARGHERITA (fresh)						
PIZZA MARGHERITA (frais)						
PIZZA MARGHERITA (fresco)						
	200	T75E	330°	340°	3':40"	48
Retino Ø 33 cm	T97E	350°	360°	3':50"	108	
Screen Ø 33 cm	T75G	340°		3':40"	48	
Grille Ø 33 cm	T97G	360°		3':40"	114	
Parrilla Ø 33 cm						

PIZZA NAPOLITANA (fresco)					A2	
PIZZA NAPLES (fresh)						
PIZZA NAPLES (frais)						
PIZZA NAPOLITANA (fresco)						
	200	T75E	330°	340°	3':40"	48
Retino Ø 33 cm	T97E	350°	360°	3':40"	114	
Screen Ø 33 cm	T75G	340°		3':40"	48	
Grille Ø 33 cm	T97G	360°		3':30"	119	
Parrilla Ø 33 cm						


PIZZA 4 STAGIONI (fresco)					A3	
PIZZA 4 SEASONS (fresh)						
PIZZA 4 SAISONS (frais)						
PIZZA 4 ESTACIONES (fresco)						
	200	T75E	330°	340°	3':40"	48
Retino Ø 33 cm	T97E	350°	360°	4':10"	99	
Screen Ø 33 cm	T75G	340°		3':40"	48	
Grille Ø 33 cm	T97G	360°		4':00"	103	
Parrilla Ø 33 cm						


PIZZA BUFALINA (fresco)					A4	
PIZZA WITH BUFALA CHEESE (fresh)						
PIZZA AVEC FROMAGE DE BUFALA (frais)						
PIZZA CON QUESO DE BUFALA (fresco)						
	200	T75E	330°	340°	3':40"	48
Retino Ø 33 cm	T97E	350°	360°	4':10"	99	
Screen Ø 33 cm	T75G	340°		3':40"	48	
Grille Ø 33 cm	T97G	360°		3':40"	114	
Parrilla Ø 33 cm						


PIZZA ORTOLANA (fresco)					A5	
PIZZA WITH VEGETABLES (fresh)						
PIZZA AVEC LEGUMES (frais)						
PIZZA CON VERDURE (fresco)						
	200	T75E	340°	340°	3':40"	48
Retino Ø 33 cm	T97E	355°	360°	4':10"	99	
Screen Ø 33 cm	T75G	340°		3':40"	48	
Grille Ø 33 cm	T97G	360°		4':00"	103	
Parrilla Ø 33 cm						


PIZZA AI FUNGHI (fresco)					A6	
PIZZA WITH MUSHROOMS (fresh)						
PIZZA AVEC CHAMPIGNONS (frais)						
PIZZA CON CHAMPIGNONES (fresco)						
	200	T75E	330°	340°	3':40"	48
Retino Ø 33 cm	T97E	350°	360°	4':00"	103	
Screen Ø 33 cm	T75G	340°		3':40"	48	
Grille Ø 33 cm	T97G	360°		3':40"	114	
Parrilla Ø 33 cm						


prodotti di gastronomia • gastronomy • plats cuisinés • productos de gastronomía


LASAGNE (fresco)					E1	
LASAGNE BOLOGNESE (fresh)						
LASAGNE BOLOGNESE (frais)						
LASAGNE BOLOGNESE (fresco)						
	800	T75E	230°	220°	20':00"	16,8
Vasche tta in alluminio Ø 22x18 cm	T97E	240°	230°	20':00"	35,2	
Aluminium pan 22x18 cm	T75G	230°		20':00"	16,8	
Casserole d'aluminium 22x18 cm	T97G	240°		20':00"	35,2	
Bandaja de aluminio 22x18 cm						

CANNELLONI (fresco)					E2	
STUFFED CANNELLONI (fresh)						
CANNELLONI (frais)						
CANELONES (fresco)						
	400	T75E	230°	230°	15':00"	19,2
Vasche tta in alluminio Ø 22x18 cm	T97E	240°	240°	15':00"	39,6	
Aluminium pan 22x18 cm	T75G	230°		15':00"	19,2	
Casserole d'aluminium 22x18 cm	T97G	240°		15':00"	39,6	
Bandaja de aluminio 22x18 cm						

TAGLIATA DI MANZO (fresco)					E3	
BEEF TAGLIATA (fresh)						
TAGLIATA DE BOEUF (frais)						
CORTE DE NOVILLO (fresco)						
	600	T75E	270°	280°	8':00"	10,8
Taglia rigata antiaderente GN 2/3	T97E	280°	290°	8':00"	28,2	
Ridged non-stick tray GN 2/3	T75G	280°		8':00"	10,8	
Plaque grille anti-adhérente GN 2/3	T97G	290°		8':00"	28,2	
Bandaja estrada antiadherente GN 2/3						

SCALOPPINE ALLA VALDOSTANA (fresco)					E4	
VALDOSTANA ESCALOPE (fresh)						
ESCALOPES A LA VALDOSTAINE (frais)						
ESCALOPAS A LA VALDOSTANA (fresco)						
	200	T75E	280°	280°	8':00"	5,6
Taglia antiaderente Ø 28 cm h14 cm	T97E	290°	290°	8':00"	13,1	
Anti-sticking pan Ø 28 cm h14 cm	T75G	280°		8':00"	5,6	
Casserole anti-adhérente Ø 28 cm h14 cm	T97G	290°		8':00"	13,1	
Bandaja antiadherente Ø 28 cm h14 cm						

PETTO DI POLLO (fresco)					E5	
CHICKEN BREAST (fresh)						
BLANC DE POULET (frais)						
PECHUGA DE POLLO (fresco)						
	150	T75E	280°	280°	4':00"	6,1
Taglia rigata antiaderente GN 2/3	T97E	290°	290°	4':00"	15,4	
Ridged non-stick tray GN 2/3	T75G	280°		4':00"	6,1	
Plaque grille anti-adhérente GN 2/3	T97G	290°		4':00"	15,4	
Bandaja estrada antiadherente GN 2/3						

POLLO ALLA CACCIATORA (fresco)					E6	
CHICKEN CHASSEUR (fresh)						
POULET CHASSEUR (frais)						
POLLO A LA CAZADORA (fresco)						
	800	T75E	210°	220°	20':00"	6,3
Taglia antiaderente Ø 28 cm h14 cm	T97E	220°	230°	20':00"	15,6	
Anti-sticking pan Ø 28 cm h14 cm	T75G	220°		20':00"	6,3	
Casserole anti-adhérente Ø 28 cm h14 cm	T97G	230°		20':00"	15,6	
Bandaja antiadherente Ø 28 cm h14 cm						

Alcune pagine del ricettario Moretti Forni...
Some pages of the Moretti Forni recipe book
Des pages du recueil de recettes Moretti Forni
Einige Seiten der Moretti Forni Rezeptsammlung





































Caratteristiche tecniche • Technical features
Caractéristiques techniques • Technische Daten

Di serie
Standard
Di série
Standard

Optional
Optional
Option
Optional

Optional senza sovrapprezzo
Optional with no surcharge
Option sans surcharge
Optional ohne Aufpreis

Non disponibile
Not available
Non disponible
Nicht verfügbar

		T64E/G	T75E/G	TT96E	TT98E/G			T64E/G	T75E/G	TT96E	TT98E/G
Caratteristiche principali Main features Caractéristiques principales Haupteigenschaften	 Modulare Modular Modulare Modular	●	●	●	●	 Alimentazione elettrica Electric power Alimentation électrique Elektro-Anschluss	T64E: V 400 3N V 230 3 V 230 1N	T75E: V 400 3N V 230 3 V 230 1N	TT96E: V 400 3N V 230 3	TT98E: V 400 3N V 230 3	
	 Dimensioni esterne (lpxh) External size (wxdh) Dimensions externes (lpxh) Außenabmessungen (bxtxh)	T64E: 124x80x48 T64G: 124x90x48	T75E: 180x119x56 T75G: 178x127x56	TT96E: 200x111x62	TT98E: 200x146x62 TT98G: 200x146x62	 Alimentazione a gas Gas power Alimentation à gaz Gas-Anschluss	T64E: — T64G: Metano/GPL Natural gas/LPG	T75E: — T75G: Metano/GPL Natural gas/LPG	TT96E: —	TT98E: — TT98G: Metano/GPL Natural gas/LPG	
	 Dimensioni interne (lpxh) Internal size (wxdh) Dimensions internes (lpxh) Innenabmessungen (bxtxh)	60x41x8	91x50x8	116x65x8	116x81x8	 Potenza impegnata Maximum power Puissance nécessaire Max. Anschlusswert	T64E: 6,9 kW T64G: 0,20 kW	T75E: 16,5 kW T75G: 0,67 kW	TT96E: 17,8 kW	TT98E: 21,8 kW TT98G: 0,30 kW	
	 Tempo di salita a 320°C Time for reaching 320°C Temps nécessaire pour atteindre 320°C Zeit bis zum Erreichen von 320°C	T64E: 15' T64G: 15'	T75E: 35' T75G: 25'	TT96E: 25'	TT98E: 25' TT98G: 25'	 Potenza impegnata Maximum power Puissance nécessaire Max. Anschlusswert	T64E: — T64G: 9,9 kW (kcal 8,510)	T75E: — T75G: 17,0 kW (kcal 14,620)	TT96E: —	TT98E: — TT98G: 30,0 kW (kcal 25,800)	
	 Temperatura massima Maximum temperature Température maximale Höchsttemperatur	320°C	400°C	320°C	320°C	 Consumo medio orario Average power cons. Consommation horaire moyenne Stromverbrauch	T64E: 3,5 kW/h T64G: Metano/Natural gas 0,44 m³/h GPL/LPG 0,33 kg/h	T75E: 8,3 kW/h T75G: Metano/Natural gas 0,9 m³/h GPL/LPG 0,67 kg/h	TT96E: 7,8 kW/h	TT98E: 8,8 kW/h TT98G: Metano/Natural gas 1,30 m³/h GPL/LPG 1,0 kg/h	
Capacità Productivity Capacité • Kapazität	 N. pizze/camera N. pizzas/deck N. de pizzas/chambre N. Pizzen/Kammer	Ø33cm: 2	Ø33cm: 3 Ø45cm: 2	Ø33cm: 5 Ø45cm: 2	Ø33cm: 6 Ø45cm: 3	 N. teglie (60x40)/camera N. of trays (60x40)/deck N. de plateaux (60x40)/chamber N. Bleche (60x40)/Kammer	1	1,5	2	3	
	 Produzione pizze/h Pizzas output/h Production de pizzas/h Anzahl Pizzen/h	Ø33cm: 25	Ø33cm: 48 Ø45cm: 25	Ø33cm: 100 Ø45cm: 38	Ø33cm: 125 Ø45cm: 48	 Produzione teglie (60x40)/h Trays (60x40) output/h Production plateaux (60x40)/h Anzahl Bleche (60x40)/h	10	22	30	44	
Funzionalità Functionality Fonctionnalité • Funktionalität	 Gestione elettronica Electronic control Gestion électronique Elektronische Steuerung	●	●	●	●	 Esterno ed interno in acciaio inox External and internal in stainless steel Structure interne et externe en acier inox Außen und innen in Edelstahl	●	●	●	●	
	 Display TFT a colori Colour TFT display Display TFT couleurs TFT-Farbdisplay	—	●	●	●	 Isolamento alta densità High density insulation Isolation à haute densité Hohe Isolierungsdichte	●	●	●	●	
	 Programmi di cottura Cooking programs Programs de cuisson Backensprogramme	●	●	●	●	 Supporti (h) Supports (h) Supports (h) Untergestell (h)	14, 60	15, 60	15, 60	15, 60	
	 Timer di accensione Switch on timer Temporisateur d'allumage Timer	T64E: — T64G: —	T75E: ● T75G: —	TT96E: ●	TT98E: ● TT98G: —	 Ruote Castors Roues Räder	●	●	●	●	
	 Funzione Lock Lock function Function Lock Schlossfunktion	●	●	●	●	 Supporto stazionamento Resting support Support de stationnement Abstellfläche für Pizza	●	●	●	●	
	 Controllo PID PID Control Contrôle PID PID Kontrolle	T64E: ● T64G: —	T75E: ● T75G: —	TT96E: ●	TT98E: ● TT98G: —	 Autodiagnostica Autodiagnostic Autodiagnostic Automatisches Selbstdiagnosesystem	●	●	●	●	
	 Bruciatore modulante Modulating burner Brûleur modulable Modularer Brenner	T64E: — T64G: ●	T75E: — T75G: ●	TT96E: ●	TT98E: — TT98G: ●	 Rete maglia fitta Dense mesh network Réseau maillé dense Dichtes Maschennetz	—	—	—	●	
Funzionalità esclusive Exclusive functionality Fonctionnalités exclusives • Exklusive Funktionen	 ADAPTIVE-POWER® TECHNOLOGY	T64E: ● T64G: —	T75E: ● T75G: —	TT96E: ●	TT98E: ● TT98G: —	 BEST-FLOW® SYSTEM	—	●	—	—	
	 DUAL-TEMP® TECHNOLOGY	T64E: ● T64G: —	T75E: ● T75G: —	TT96E: ●	TT98E: ● TT98G: —	 REMOTE-MASTER® TECHNOLOGY	T64E: — T64G: —	T75E: ● T75G: —	TT96E: ● TT96G: —	TT98E: ● TT98G: —	
	 ADAPTIVE-GAS® TECHNOLOGY	T64E: — T64G: ●	T75E: — T75G: ●	TT96E: ●	TT98E: — TT98G: ●	 DATA-FEED® SYSTEM	—	●	●	●	
	 DUAL-FLOW® TECHNOLOGY	T64E: — T64G: ●	T75E: — T75G: —	TT96E: ●	TT98E: — TT98G: ●	 ECO-STANDBY® TECHNOLOGY	●	●	●	●	
	COOL-AROUND® TECHNOLOGY	●	●	●	●	ENERGY SAVING	●	●	●	●	

serieT

CONVEYOR

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

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 se reserva el derecho de modificar, sin previo aviso, las características de los aparatos presentados en esta publicación.
Moretti Forni spa si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche delle apparecchiature presentate in questa pubblicazione.