

Entdecken Sie hier die Tunnelöfen der serieT



## TUNNELÖFEN serieT Für große Stückzahlen



Tunnelöfen wurden für den Einsatz im Fast-Food-Geschäft, in Take-Away-Betrieben, in Autobahnraststätten und für Außer-Haus-Lieferungen entwickelt.

Hier bieten die vorteilhaften Eigenschaften der Geräte von MORETTI FORNI genau das, worauf es bei diesem Stückzahl intensiven Geschäft ankommt:

- hohe Effizienz
- Verminderung der körperlichen Belastung
- kühle Außentemperaturen
- genaueste Temperatureinstellungen
- absolute Zuverlässigkeit

### EASY!

Einfach die Backzeit bestimmen und die Temperaturen für den Boden und die Decke einstellen. Den Rest erledigt der Pizzaofen. Benutzerfreundlicher geht es nicht.

### Modellreihe T 64

Exzellente Garqualität und Energieeffizienz bei kompakten Abmessungen: Der Tunnelofen T 64 ist die Lösung für alle die perfekte Pizzen anbieten wollen, aber nur wenig Platz haben. Das Modulbausystem ermöglicht es, bis zu drei

Backkammern übereinander zu stapeln. Die Modellreihe T 64 gibt es als Elektro- (T 64 E) und als Gasversion (T 64 G).

fremdbelüftet:  
thermisch  
gedämmte  
Hitzeisolierung

verstellbare Luftleitbleche  
zum Variieren des Luftvolumens

komplett in Edelstahl 18/10

wartungsfreundlicher  
Frontzugang zum  
Maschinenfach

regelbarer Brenner (Gasversion)

Edelstahl-Transportband mit  
gleichmäßiger Spannung und  
elektronischer Kontrolle der  
Bandgeschwindigkeit,  
Breite: 406 mm

Erwärmung der Seitentür  
aus Sicherheitsgründen  
auf nur max. 38 °C



**T 64 | 1 x Backkammer**  
(inkl. Unterschrank = Sonderzubehör)



5/18

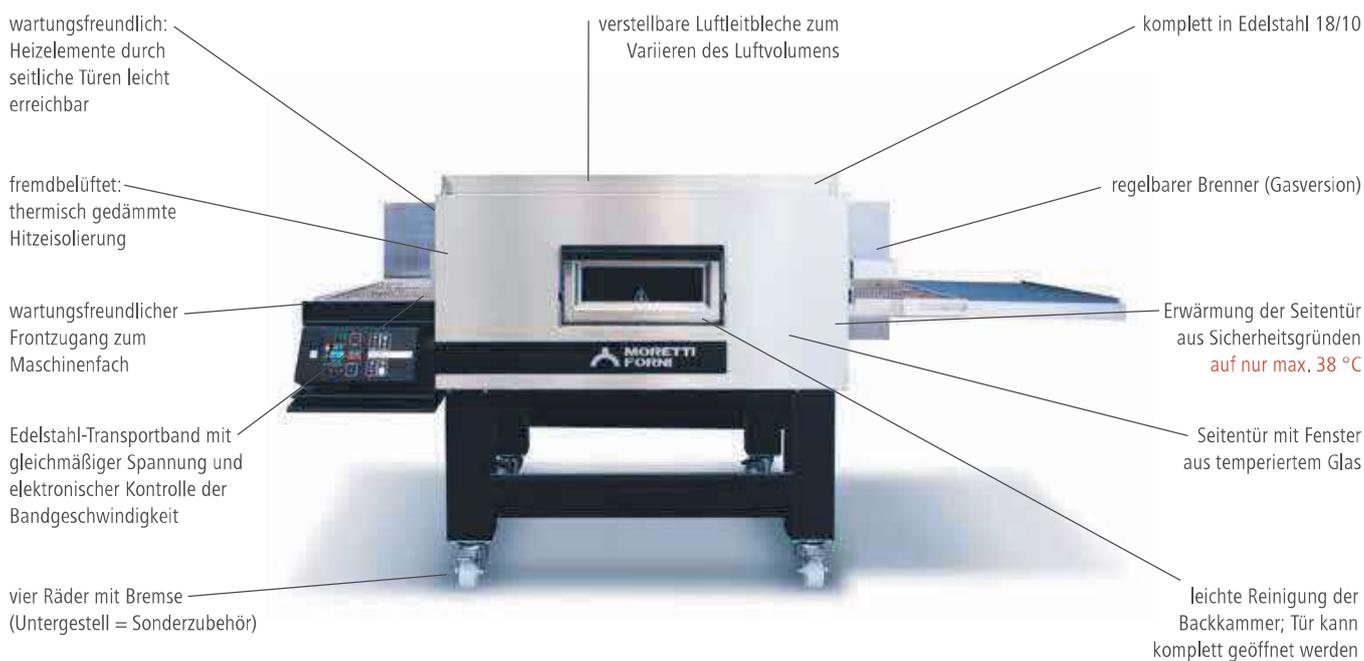
**T 64 | 2 x Backkammern**  
(inkl. Unterschrank = Sonderzubehör)



**T 64 | 3 x Backkammern**



## Modellreihen T 75 E, T 96 E und T 98 E



### Modelle T 75 E und T 96 E

(Abbildung inkl. optionalem Untergestell)

Einfach zu bedienen, Spitzenergebnisse:

Die Modelle T 75 E und T 96 E bieten zahlreiche technische Innovationen und trotzdem bleibt das Pizzabacken kinderleicht.



### Modell T 98 E

(Abbildung inkl. optionalem Untergestell)

Der größte Ofen der Serie T bietet nicht nur enorme Stückzahlen, er wartet auch mit vier verschiedenen Temperturzonen auf: für das individuelle An- und Weiterbacken. Der besonders energiesparende Tunnelofen arbeitet mit zwei Hochleistungslüftern und ist dabei äußerst geräuscharm.



## MORETTI Elektro-Tunnelofen serieT T64E

- für Pizzen / Pizzableche
- stapelbar (bis zu 3 Backkammern)
- COOL-AROUND® TECHNOLOGY, Glaserwärmung max. 38 °C
- Wärmeschutzglas, Edelstahl-Griff
- 2 x Thermoelement, Edelstahl-Gebläse für einstellbares Luftvolumen, Edelstahl-Transportband, Bandbreite in mm: 406

- elektronische Steuerung
- Start / Stopp Steuerung, Timer-Funktion, Fehlerdiagnose / -meldedisplay, elektronische Bandgeschwindigkeitskontrolle
- Economy-Energiesparfunktion, Programmspeicherplätze für eigene Programme
- Heizelemente zur Reinigung leicht erreichbar
- Ober- / Unterhitze, separat regelbar

Hinweis:

Laufrichtung bedienseitig von links nach rechts vorgegeben, ab Werk wechselbar. Konzeptberatung, Einweisung und Probeback-Service finden Sie unter [www.nordcap.de/service/zusatzservice/](http://www.nordcap.de/service/zusatzservice/).



serieT T64E

serieT T64E	
<b>ABMESSUNGEN [MM]</b>	
außen (B x T x H)	1234 x 800 x 480
Höhe mit Fahrgestell	1080
<b>LEISTUNGSDATEN</b>	
Aufnahme (wahlweise)	25 x Pizza, Ø in cm: 33, pro Stunde 10 x Pizzablech, 600 x 400 mm, pro Stunde
<b>TECHNISCHE DATEN</b>	
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	6,90 kW   400 V   3N   50 Hz
<b>EIGENSCHAFTEN</b>	
Aufstellungsart	Standgerät
<b>TEMPERATURANGABEN</b>	
Arbeitstemperatur	25 bis 320 °C
<b>GEWICHTSANGABEN</b>	
Gewicht Brutto   Netto	108 kg   93 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>	
Verkleidung außen	Edelstahl
Verkleidung innen	Edelstahl
Isolierung	Hitzeisolierung
<b>BESTELINFOS</b>	
Artikel-Nr.	493100164000
Verkaufspreis	<b>8.735,00 €</b>

### SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Untergestell für T64, mit Rollen, geschlossen	493100164001	835,00 €
Untergestell S/15 für T64, mit Rollen, niedrig, H in mm: 150, für 3 Backkammern	4930A050450	441,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf [www.nordcap.de](http://www.nordcap.de)



## MORETTI Elektro-Tunnelofen serieT T96E

- für Pizzen / Pizzableche
- stapelbar (bis zu 3 Backkammern)
- COOL-AROUND® TECHNOLOGY, Glaserwärmung max. 38 °C
- Ofenklappe, nach vorn abklappbar, Wärmeschutzglas, Edelstahl-Griff
- 2 x Thermoelement, Edelstahl-Gebläse für einstellbares Luftvolumen, Edelstahl-Transportband, Bandbreite in mm: 650
- elektronische Steuerung
- Start / Stopp Steuerung, Timer-Funktion, Fehlerdiagnose / -meldedisplay, elektronische Bandgeschwindigkeitskontrolle
- Economy-Energiesparfunktion, Programmspeicherplätze für eigene Programme, automatisches Reinigungsprogramm
- Heizelemente zur Reinigung leicht erreichbar
- Ober- / Unterhitze, separat regelbar

**Hinweis:**

Laufrichtung bedienseitig von links nach rechts vorgegeben, ab Werk wechselbar. Konzeptberatung, Einweisung und Probeback-Service finden Sie unter [www.nordcap.de/service/zusatzservice/](http://www.nordcap.de/service/zusatzservice/).



serieT T96E

serieT T96E	
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>	
außen (B x T x H)	2050 x 1185 x 620
Höhe mit Fahrgestell	1220
<b>LEISTUNGSDATEN</b>	
Aufnahme (wahlweise)	100 x Pizza, Ø in cm: 33, pro Stunde 38 x Pizza, Ø in cm: 45, pro Stunde 43 x Pizzablech, 600 x 400 mm, pro Stunde
<b>TECHNISCHE DATEN</b>	
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	17,80 kW   400 V   3N   50 Hz
<b>EIGENSCHAFTEN</b>	
Aufstellungsart	Standgerät
<b>TEMPERATURANGABEN</b>	
Arbeitstemperatur	25 bis 320 °C
<b>GEWICHTSANGABEN</b>	
Gewicht Brutto   Netto	322 kg   297 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>	
Verkleidung außen	Edelstahl
Verkleidung innen	Edelstahl
Isolierung	Hitzeisolierung
<b>BESTELLINFOS</b>	
Artikel-Nr.	493100196000
Verkaufspreis	<b>20.519,00 €</b>

**SONDERZUBEHÖR**

	Artikel-Nr.	Preis
Untergestell S/60 für T96 und T98, mit Rollen, hoch, H in mm: 600, für 1 oder 2 Backkammern	493100175502	898,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf [www.nordcap.de](http://www.nordcap.de)

