

MORETTI ELEKTRO-PIZZAOFEN NEAPOLIS 6

1 x Backkammer, mit Gärschrank, speziell für Pizza Neapoletana,

für 6 x Pizza Ø 30 cm

Artikel-Nr.: 493400001



Beschreibung

- für das Backen von Pizzen, speziell Pizza Neapoletana
- gusseiserne Ofenöffnung, versenkbarer herausnehmbarer Ofenkammer-Edelstahlverschluss mit erhöhter Isolierung und hitzebeständigem Griff
- Doppel-Halogenlampe, geschützt angeordnet
- feuerfeste Ofenkammer mit Feuerschutz, beheizten Fugen und Cool-Around®, mit Gärschrank, abgerundete manuell bedienbare Abzugshaube im NEAPOLIS-Design, schwarze Granit-Platte mit Führungsschlitz für Wärmebrücke
- elektronische Steuerung
- Digitalanzeige, Einschalt-Timer hinter geschützter Bedienblende, 20 Programme, Timer-Funktion, elektronische Temperaturüberwachung mittels Thermoelement
- Economy-Energiesparfunktion
- Arbeitstemperatur getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar
- Dampfabzug über Handventil einstellbar
- Reinigung des Backofens durch Pyrolyse
- Beheizung über blanke Drahtspulenwiderstände mit optimiertem Temperatenausgleich, gleichmäßige Wärmeverteilung durch interne Oberflächen-Deflektoren

Hinweis:

Sichtbare Frontpaneele aus unbehandeltem, händisch gebürstetem Stahl gefertigt, transparent beschichtet. Aufgrund der handwerklichen Prozesse kann das Aussehen des gelieferten Produktes von der Produktabbildung abweichen.

Pizzaofen ohne Gärschrank sowie Gärschrank ohne Backblechträgerschienen auf Anfrage lieferbar. Konzeptberatung, Einweisung und Probeback-Service finden Sie unter www.nordcap.de/service/zusatzservice/.



Informationen

Artikelnummer: 493400001

GTIN: 4063377179423

Aufstellungsart: Standgerät

Energieart: Elektro

Eignung: für das Backen von Pizzen, speziell Pizza Neapoletana

Aufnahme (wahlweise): 6 x Pizza, Ø in cm: 30

6 x Pizza Neapoletana, Ø in cm: 30

Steuerung: elektronische Steuerung

Arbeitstemperatur: 510 °C

Isolierung: hochdichte Doppelisolierung

Verkleidung außen: Stahlblech, Hochtemperatur-Epoxid-Pulverlack, beschichtet, händisch gebürstet

Verkleidung innen: Biscotto Pizzastein-Tonboden, feuerfest

Bruttogewicht: 646 kg

Nettogewicht: 525 kg

Anschlusswert Elektro: 14,70 kW | 400 V | 3N | 50 Hz

Abmessungen (mm)

Breite außen: 1084

Tiefe außen: 1786

Höhe außen: 1995

Breite innen: 750

Tiefe innen: 1125

Höhe innen: 150

Breite Schrank: 1084

Tiefe Schrank: 1368

Höhe Schrank: 1050

Breite Verpackung: 1300

Tiefe Verpackung: 1950

Höhe Verpackung: 2200

Moretti Forni Neapolis: kurz erklärt & praxisnah

Die **Moretti Forni Neapolis** ist ein Elektro-Pizzaofen für echte Neapolitana-Backzeiten: Spitzenhitze, offene Ofenmündung und fein dosierbare Ober-/Unterhitze sorgen für Tempo *und* konstante Qualität im Service.

Warum Neapolis?

- **Spitzenhitze** für sehr kurze Backzeiten im Neapolitana-Stil.
- **DualPower**: getrennte Steuerung von Ober-/Unterhitze für exakte Bräunung & Bodenenergie.
- **Deflektoren**: Zug- und Feuchtemanagement für reproduzierbare Ergebnisse.
- **Biscotto-Backfläche**: verträgliche Wärmeabgabe – ideal für hohe Bodentemperaturen.

Schnellstart-Setup (Neapolitana)

1. **Vorlauf**: Deflektoren senken, Ofen auf sehr hohe Zieltemperatur bringen und kurz stabilisieren.
2. **Service**: Top/Deck balancieren, Launch-Zonen rotieren, Bodenenergie im Blick behalten.
3. **Produkt**: Teigführung & Belagmenge auf kurze Backzeiten abstimmen; Backfläche sauber halten.

International führende Küchenchefs und Restaurantketten vertrauen auf die bewährte Technologie von **MORETTI FORNI**.

Themenwelt Pizza-Ofentechnik Pizzatechnik-Broschüre 2025–2026 (PDF)

Direkt zur Pizzatechnik

Produktinfos & Sicherheit (GPSR)

Verantwortliche Person für die EU:

NordCap GmbH & Co. KG
Thalenhorststraße 15
DE-28307 Bremen (Germany)

Telefon: +49 421 48557-0
Email: produktsicherheit@nordcap.de
<https://www.nordcap.de/>

NordCap GmbH & Co. KG
Thalenhorststraße 15
DE-28307 Bremen (Germany)

Telefon: +49 421 48557-0
Email: produktsicherheit@nordcap.de
<https://www.nordcap.de/>

Herstellerinformationen:

Moretti Forni Spa
Via Meucci, 4
I-61037 Mondolfo (PU)

Telefon: +39 0721 96161
Email: info@morettiforni.com

Moretti Forni Spa
Via Meucci, 4
I-61037 Mondolfo (PU)

Telefon: +39 0721 96161
Email: info@morettiforni.com