

Neapolis

510°C

**MORETTI
FORNI**
The SmartBaking Company®

Das perfekte Backen.

- Neapolis ist der neue Ofen, der von Moretti Forni entwickelt wurde, um eine max. Temperatur von 510 °C zu erreichen. Das ist die höchste Ofen-Temperatur der Welt.
- Der Neapolis ermöglicht es, eine Pizza in weniger als einer Minute perfekt zu backen.
- Ein außerordentliches Resultat, das auf der Grundlage des Wissens möglich war, das Moretti Forni in mehr als 70 Jahren Geschäftstätigkeit gesammelt hat.
- Der neue Neapolis hat den Holzofen in einen elektrischen Ofen verwandelt und die alte Tradition des Backens der italienischen und der neapolitanischen Pizza auf intelligente Weise innoviert.
- Neapolis eliminiert die Probleme im Zusammenhang mit dem Kauf und der Lagerung von Brennholz und vermeidet jede Umweltverschmutzung durch Rauch.
- Die Steuerung des Ofens Neapolis ist vollautomatisch. Der Pizzabäcker muss lediglich die Betriebstemperatur auswählen, die für seinen Pizzatyp geeignet ist, und die Software der letzten Generation von Neapolis sorgt dafür, die Backbedingungen konstant zu halten.
- Neapolis ist sofort einsatzbereit: Einfach an das Stromnetz anschließen und mit dem intuitiven Bedienfeld einschalten, mit dem sich Ober- und Unterhitze unabhängig voneinander einstellen lassen.
- Die Entwicklung der Kammer mit offener Öffnung hat es ermöglicht, den Verbrauch zu begrenzen: Neapolis benötigt nur 6,5 kW/h, um mehr als 200 Pizzen pro Stunde zu backen.
- Neapolis besteht aus modernsten Materialien, die eine optimale Isolierung gestatten und trotz der hohen Temperaturen wird die äußere Verkleidung nicht heiß.
- Die Technologie von Neapolis ist durch 13 internationale Patente geschützt. Auch das originelle Design von Neapolis wurde weltweit patentiert, um Ihnen einen einzigartigen elektrischen Ofen zu bieten.



capolis

510°C

**MORETTI
FORNI**
The SmartBaking Company®

Das perfekte Backen.

Funktionsweise

- Max. Temperatur 510 °C
- Aufheizung mit Spiralwiderständen mit blankem Draht und thermischem Ausgleich
- Schwenkbare interne Luftleitbleche
- Timer für die tägliche Einschaltung
- Elektronische Steuerung der Temperatur mit unabhängiger Einstellung von Ober- und Unterhitze
- Ständige Erfassung der Temperatur mit Thermoelement
- Dampfabzug einstellbar mit manuellem Regler
- Backkammer mit 5,5 cm starker Backebene aus Biscotto di Sorrento, auswechselbar
- Isolierung mit Wärmebrücken und Cool Around® Technology mit Luftspalt
- Abnehmbare Tür aus Stahl zum Schließen der Öffnung, ausgestattet mit isoliertem Griff
- Doppelte Dämmung
- 20 personalisierbare Programme
- Eco-Standby Technology®



Abmessungen

Externe Höhe:	93,6 cm
Externe Tiefe:	178,6 cm
Externe Breite:	108,4 cm
Gewicht:	385 kg
Backfläche:	0,84 m ²

Backkapazität

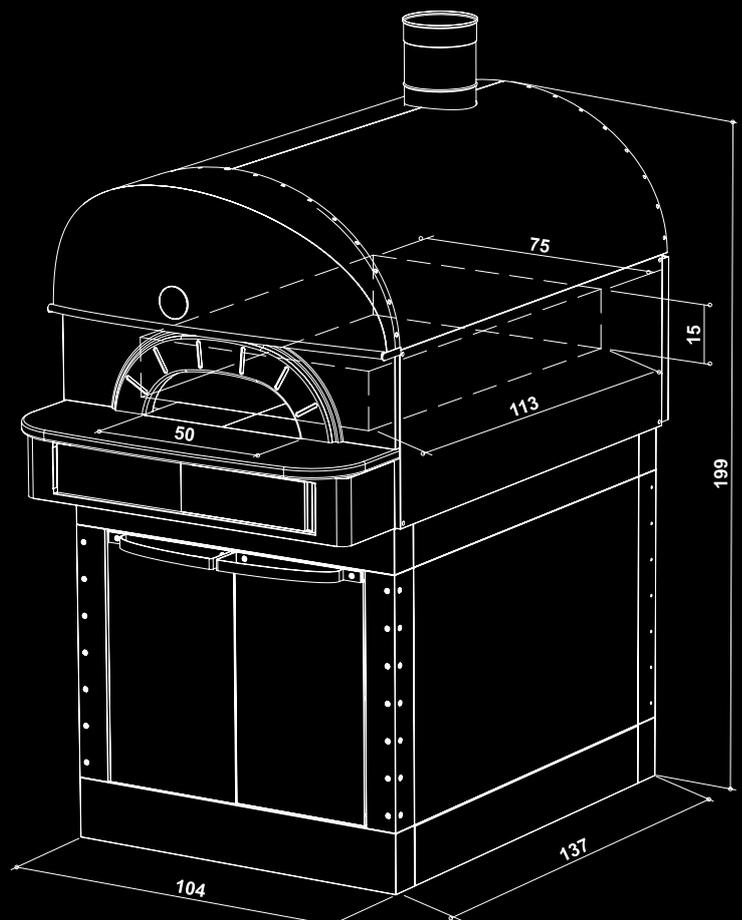
Pizzen Durchmesser 330 mm:	6
----------------------------	---

Stromversorgung und Leistung

Standard:	400 Vac 3N
Optional:	230 Vac 3
Frequenz:	50/60 Hz
Max. Leistung:	14,7 kW
Durchschnittlicher Stundenverbrauch:	6,5 kWh

Thermoregulierte Zelle

Stromversorgung:	230 Vac 1N
Max. Leistung:	1,5 kW
Durchschnittlicher Stundenverbrauch:	0,8 kWh
Nicht sichtbare Räder mit Bremse	
Zusätzliche Backblechführungen	





Die 12 Hauptvorteile von

capolis
510°C

im Vergleich zum Holzbackofen





Ausgezeichnete Backqualität
mit getrennter Steuerung für
Ober- und Unterhitze

Backqualität ist nicht konstant



1

capolis
510°C

vs

Holzbackofen



Konstante und wiederholbare
Backqualität

Der Pizzabäcker muss perfekt mit
der Glut umgehen können, damit
die Ergebnisse konstant sind



2

capolis
510°C

vs

Holzbackofen



Ohne Risiken für die Gesundheit
während des Backens

HACCP bedingt anwendbar.
Hohe Risiken durch Art des
verwendeten Holzes, Holzsplitter,
Verbrennungsrückstände



3

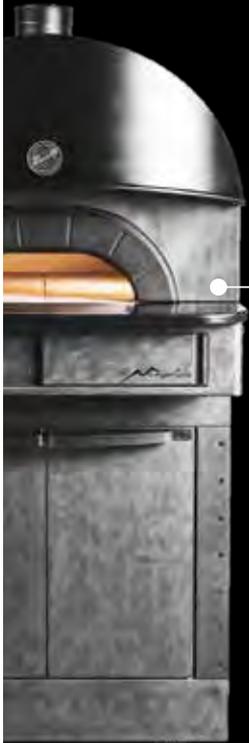
 capolis
510°C

vs

Holzbackofen



Optimierung der gesamten
Backfläche



Bei Holzöfen wird ein großer Teil
der Fläche durch das brennende
Holz selbst eingenommen. Daher
kann dieser Raum und ein großer
Teil des umgebenden Raumes
tatsächlich nicht genutzt werden





Minimaler Energieverbrauch: doppelte Isolierung mit hoher Dichtigkeit bei extremen Temperaturen, thermische Verbindungen und Luft-Zwischenräume sind Bestandteile der Cool-Around Technology®



Der Energieverbrauch ist enorm durch hohe Wärmeverluste und keiner effizienten Isolierung

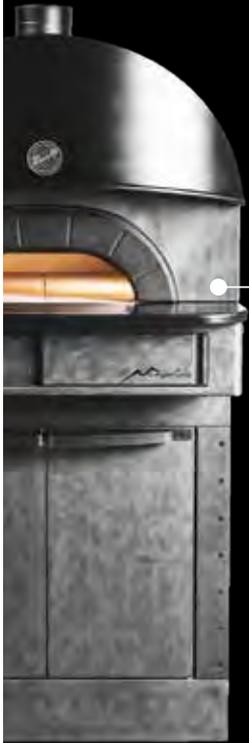


5

capolis
510°C

vs

Holzbackofen



Bessere Ergonomie dank der geringen Hitzeabgabe aus der Öffnung und der optimalen Höhe des Kochfeldes



Geringer Benutzerkomfort aufgrund der hohen Temperaturen vor dem Ofen



Einsparung von Arbeitsstunden
durch die Möglichkeit von täglich
programmierbaren Zündungen



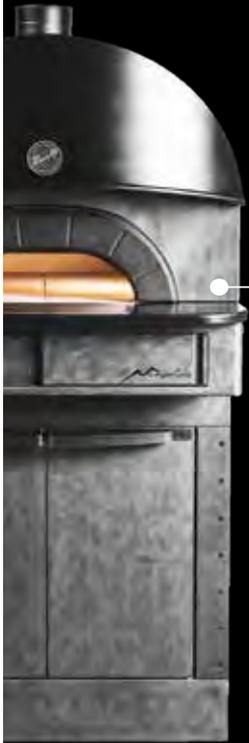
Keine Programmierungsmöglichkeit
der Zündung



7

 Napoli
510°C

vs Holzbackofen



Arbeitszeiterparnis und hohe
Benutzerfreundlichkeit dank der
automatischen Backkammerreinigung



Der Holzofen muss mehrmals
täglich gereinigt werden
Zeit- und Produktivitätsverlust
sind die Folge



Minimaler Umwelteinfluss
durch saubere Energie



Ein Holzofen stößt so viel
Feinstaub aus wie 1.180
Methangas-Heizungen



9

capolis
510°C

vs

Holzbackofen



Einfache Installation

Bei der Installation von Holzöfen in
Italien muss zusätzlich ein
Rauchkühlsystem (+5.000 €)
eingebaut werden



10

capolis
510°C

vs

Holzbackofen



Minimale Betriebskosten

Jährliche Wartung des Rauchgas-
Systems, darüber hinaus kostet die
Reinigung des Schornsteins.
Verwaltung und Platzbedarf für
die Lagerung des Holzes



11

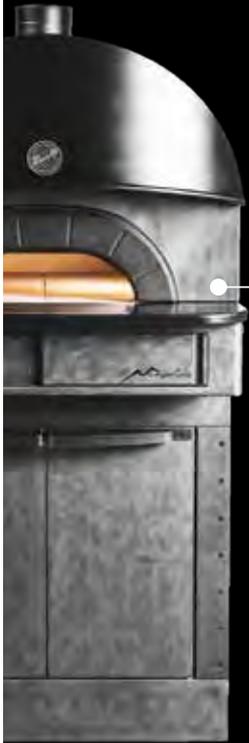
capolis
510°C

vs

Holzbackofen



Ofen mit darunterliegendem
Gärschrank auf Rädern



Normalerweise ist der Ofen fix und
das Holz wird darunter gestapelt,
d.h. der Gärschrank nimmt seitlich
Platz ein





NordCap I(i)ebt Pizza

Als langjähriger Exklusivpartner des renommierten italienischen Pizaofenherstellers MORETTI FORNI für den deutschen Markt hat NordCap rund um den beliebten Snack viel Erfahrung und Wissen angesammelt.

Somit bieten wir Ihnen neben dem Profi-Equipment für leckere Pizza auch die entsprechend qualifizierte Beratung. Und auch diese erstreckt sich nicht nur auf die Technik sowie das Entwickeln und erfolgreiche Umsetzen von Pizza-Konzepten, sondern schließt auch das eigentliche Backen mit ein:

In unseren speziellen Pizza-Schulungen sowie unserem Pizza-Newsletter informieren wir regelmäßig über Tipps und Tricks für die Herstellung des perfekten Pizzateigs, über neue Rezepte, Trends und vieles mehr. . .

Ihr Profi für Pizzakonzeppte mit Erfolgsgarantie

„Die Nachfrage nach Pizza wächst stetig. Ob als Kern- oder als Zusatzgeschäft: Sprechen Sie uns rechtzeitig an! So können wir schon von Beginn der Planung an unsere Erfahrung und unser Wissen einbringen. Gemeinsam entwickeln wir dann das für Sie passende Konzept.

Und mit dem professionellen Equipment von MORETTI FORNI by NordCap sind wir in der Lage, für jede individuelle Lösung den optimalen Pizzaofen sowie das entsprechende Zubehör anzubieten!“



ALKER+OMMEN
GROSSKÜCHENTECHNIK
BREMEN-STUHR

Das A und O der Großküchentechnik.

Beratung | Planung | Montage | Kundendienst

Großküchen-Einrichtungen GmbH Fon: +49 (0)421 / 56 22 99
Zeppelinstraße 13 Fax: +49 (0)421 / 56 00 13
28816 Bremen - Stuhr eMail: info@alker-ommen.de

www.alker-ommen.de



Neapolis
510°C

