

Hornos para pizza y pastelería

frigicoll



CONSUMO
ENERGÉTICO
REDUCIDO



CALIDAD:
EXCELENCIA
GASTRONÓMICA



DISPOSITIVOS
INTELIGENTES



AMPLIA
GAMA

Empresa
familiar **fabricando**
hornos de alta calidad
desde 1946.





MORETTI FORNI. Líderes en hornos para pizza.



Líder absoluto

En la producción de:

- Hornos estáticos para pizza, pastelería y panadería.
- Hornos de cocción de cerámica.



Innovación

A la vanguardia de las nuevas tecnologías.



Amplia gama

Para responder a múltiples necesidades de un mercado cambiante.



Comprometidos con el medio ambiente

- Sostenibilidad en la cadena de producción.
- Eliminación de los residuos durante el proceso.



Seguridad probada

- Servicio posventa excelente.
- Material y componentes de alta calidad.
- Seguridad probada por personal altamente calificado.



Formación continua a nuestros clientes

La Universidad de la Pizza, la escuela especial para pizzas.



Hornos para pizza y pastelería

BAJA PRODUCCIÓN

IDECK

Ideck es una gama de hornos de fácil uso, con una relación calidad/precio excelente. Tiene posibilidades de composición entre 1 ó 2 ó 3 cámaras de cocción, con un consumo bajo pero que nunca podrá llegar a grandes producciones de pizza.



PROFESIONAL

Una gama completa de hornos eléctricos y a gas que expresan el más alto nivel de integración entre forma y funcionalidad. Seguridad, máxima productividad y alto rendimiento. Se encuentran **Serie P** y la **Serie Amalfi**. Esta última son de piedra refractaria a 4 lados, consiguiendo una mayor homogeneidad y mantenimiento de temperatura en el interior de la cámara.

La **Serie S**, la gama más moderna, que permite doble regulación de temperatura (arriba y abajo) y programación variada: puerta abierta, rápida regulación temperatura, 1 temp. en cámara, funcionamiento con 1/2 carga, PID... Ahorra más de un 35% de energía respecto la Serie P.

LOS HORNOS DE CINTA

Englobados en la **Serie T**, con doble regulación de temperatura arriba y abajo se dividen entre hornos por aire forzado, es decir por intercambio térmico, (**T64 y TT98**) y hornos por cocción de temperatura (**T75**). Ambas aplicaciones consiguen hasta un 30% menos consumo energético.



ALTA PRODUCCIÓN



HORNOS DE CONVECCIÓN

Son un tipo de equipos enfocados sobre todo al sector de la **pastelería y panadería** con una producción muy alta. La **Serie R**, hornos rotativos, tanto eléctricos como gas, que consiguen una uniformidad en el producto muy alta, así como la **Serie F** que gracias al doble termopar también lo consiguen.

Equipamiento para preparación de producto

Gama iDECK



Superficie de monolite ipergres

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Banco refrigerado para pizza (IG)

- Superficie externa y de las patas en acero AISI 304.
- Con plano de trabajo MONOLITE IPERGRES.
- Carga de rotura a tracción indirecta mediante flexión: 46 Mpa.
- Microdureza KNOOP de la superficie esmaltada: 7,133 Mpa.
- Prueba de rotura por impactos mediante lastre de espesor 200 mm. Altura mínima de caída: 56 cm.
- Color disponible: blanco punteado amarillo.
- Aislamiento en poliuretano fórmula ecológica inyectado "in situ" con una densidad de 40 kg/m³.
- Guías internas amovibles.
- Compresor hermético monofásico.
- Refrigerante R290.
- Combinado con vitrinas refrigeradas no incluidas en el precio.
- Temperatura funcionamiento: 0°C/+8°C
- Desescarche automático.

Superficie anti adherente de trabajo, idónea para el trabajo de masas.



IG 160/2 + iG 160/RK



Compartimentos para los distintos alimentos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Alimentación (V/Hz)	Potencia (kW)	Vanos refrigerados/ Nº cajones sobre motor	Dimensiones ext. (mm)
IG 160/2	230/1N/50 Hz	0,36	2 / 3	1600 x 800 x 830
IG 200/3	230/1N/50 Hz	0,48	3 / 1	1980 x 880 x 830
IG 200/2C	230/1N/50 Hz	0,36	2 / 7	1980 x 800 x 830
IG 160/RK	230/1N/50 Hz	0,24	KIT Refrigerado	1600 x 390 x 390
IG 200/RK	230/1N/50 Hz	0,24	KIT Refrigerado	1980 x 390 x 390

