

# 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.

# Horno para pastelería de funcionamiento eléctrico

Gama Serie S

S50E Pas



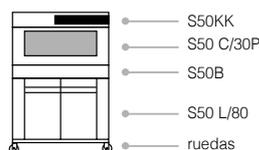
## CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Horno eléctrico modular con superficie de cocción de material almohadillado.
- **1 - 3:** Composición formada por 1, 2 ó 3 cámaras de cocción.

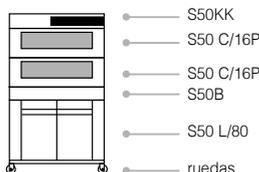
- **X/L:** Armario de fermentación con ruedas.

- Opcional con superficie de cocción de material refractario.

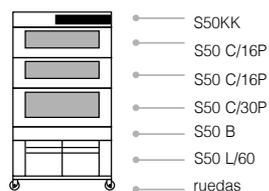
## Composiciones tipo:



COMP. S50P 1A/L



COMP S50P 2/L



COMP S50P 21A/L

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Modelo	Número cámaras	Dimensiones int/ext (mm)	Potencia (kW)	Bandejas (600x400)
1 CÁMARA	COMP S50P 1/L	1	470x730x160 / 890x1210x1510	6,6	1
	COMP S50P 1A/L	1	470x730x300 / 890x1210x1650	6,6	1
2 CÁMARA	COMP S50P 2/L	2	470x730x160 / 890x1210x1870	11,7	2
	COMP S50P 2A/L	2	470x730x300 / 890x1210x2150	11,7	2
	COMP S50P 11A/L	2	470x730x160-300 / 890x1210x2010	11,7	2
3 CÁMARA	COMP S50P 3/L	3	470x730x160 / 890x1210x2030	16,8	3
	COMP S50P 21A/L	3	470x730x160-300 / 890x1210x2170	16,8	3

# Horno para pastelería de funcionamiento eléctrico

## Gama Serie S

### S50E Pas

Haga su propia composición:

Gama SERIE S - S50E Pas	
	<b>Campana S50 KK</b>
	<b>Horno con una cámara de cocción con superficie de material refractario S50 C/16Z</b>
	<b>Horno con una cámara de cocción con superficie de chapa almohadillada S50 C/16P S50 C/30P</b>
	<b>Base o cierre inferior S50 B</b>
	<b>Caballete con ruedas sin guías portabandejas S50 S/40-60-80-95-105</b>
	<b>Caballete con ruedas y guías portabandejas S50 SP/60-80-95-105</b>
	<b>Armario de fermentación con ruedas S50 L/60 S50 L/80</b>

\*Toda composición tiene que constar de: Campana + Cámara + Base + Caballete o Armario fermentación. Si falta alguno de ellos, el equipo quedará incompleto.

Campana

Cámara de cocción

Base o cierre

Caballete o Armario de fermentación



**Modelo ESPECIAL - ICON COMP S50 P-I 1/L**  
(Consultar precio)



**Modelo ESTÁNDAR COMP. S50 P 1/L**

# Horno para pastelería de funcionamiento eléctrico

Gama Serie S

S100E Pas - S105E Pas -  
S120E Pas - S125E Pas



INOX  
AISI 304



450°C

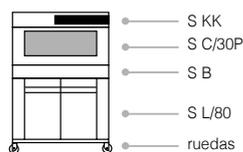
## CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Horno eléctrico modular con superficie de cocción de material almohadillado.
- **1 - 3:** Composición formada por 1, 2 ó 3 cámaras de cocción.

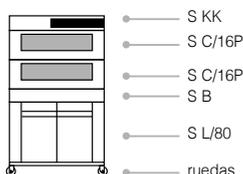
- **X/L:** Armario de fermentación con ruedas.

- Opcional con superficie de cocción de material refractario.

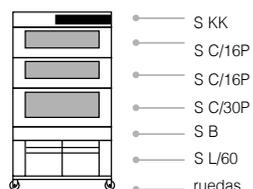
## Composiciones tipo:



COMP S P - 1A/L



COMP S P - 2/L



COMP S P - 21A/L

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Modelo	Número cámaras	Dimensiones int/ext (mm)	Potencia (kW)	Bandejas (600x400)
1 CÁMARA	COMP S100P 1/L	1	950x730x160/1370x1210x1510	10,5	2
	COMP S105P 1/L	1	950x1260x160 / 1370x1740x1510	14,7	4
	COMP S120P 1/L	1	1240x730x160/1660x1210x1510	13,5	3
	COMP S125P 1/L	1	1240x1260x160/1660x1740x1660	18,8	6
	COMP S100P 1A/L	1	950x730x300/1370x1210x1650	10,5	2
	COMP S105P 1A/L	1	950x1260x300 / 1370x1740x1650	14,7	4
	COMP S120P 1A/L	1	1240x730x300/1660x1210x1650	13,5	3
	COMP S125P 1A/L	1	1240x1260x300/1660x1740x1800	18,8	6
2 CÁMARA	COMP S100P 2/L	2	950x730x160/1370x1210x1870	19,5	4
	COMP S105P 2/L	2	950x1260x160 / 1370x1740x1870	27,9	8
	COMP S120P 2/L	2	1240x730x160/1660x1210x1870	25,5	6
	COMP S125P 2/L	2	1240x1260x160/1660x1740x1870	36,1	12
	COMP S100P 2A/L	2	950x730x300/1370x1210x2150	19,5	4
	COMP S105P 2A/L	2	950x1260x300 / 1370x1740x2150	27,9	8
	COMP S120P 2A/L	2	1240x730x300/1660x1210x2150	25,5	6
	COMP S125P 2A/L	2	1240x1260x300/1660x1740x2150	36,1	12
	COMP S100P 11A/L	2	950x730x160-300/1370x1210x2010	19,5	4
	COMP S105P 11A/L	2	950x1260x160-300 / 1370x1740x2010	27,9	8
COMP S120P 11A/L	2	1240x730x160-300/1660x1210x2010	25,5	6	
COMP S125P 11A/L	2	1240x1260x160-300/1660x1740x2010	36,1	12	
3 CÁMARA	COMP S100P 3/L	3	950x730x160/1370x1210x2030	28,5	6
	COMP S105P 3/L	3	950x1260x160 / 1370x1740x2030	41,1	12
	COMP S120P 3/L	3	1240x730x160/1660x1210x2030	39,0	9
	COMP S125P 3/L	3	1240x1260x160/1660x1740x2030	53,4	18
	COMP S100P 21A/L	3	950x730x160-300/1370x1210x2170	28,5	6
	COMP S105P 21A/L	3	950x1260x160-300 / 1370x1740x2170	41,1	12
	COMP S120P 21A/L	3	1240x730x160-300/1660x1210x2170	39,0	9
	COMP S125P 21A/L	3	1240x1260x160-300/1660x1740x2170	53,4	18

# Horno para pastelería de funcionamiento eléctrico

Gama Serie S

S100E Pas - S105E Pas - S120E Pas - S125E Pas

INOX AISI 304

Haga su propia composición:

Gama SERIE S - S100E Pas - S105E Pas - S120E Pas - S125E Pas	
	<b>Campana</b> S 100 KK S 105 KK S 120 KK S 125 KK
	<b>Horno con una cámara de cocción con superficie de material refractario</b> S 100 C/16Z S 105 C/16Z S 120 C/16Z S 125 C/16Z
	<b>Horno con una cámara de cocción con superficie de chapa almohadillada</b> S 100 C/16P S 105 C/16P S 120 C/16P S 125 C/16P S 100 C/30P S 105 C/30P S 120 C/30P S 125 C/30P
	<b>Base o cierre inferior</b> S 100 B S 105 B S 120 B S 125 B
	<b>Caballete con ruedas sin guías portabandejas</b> S 100 S/40-60-80-95-105 S 105 S/40-60-80-95-105 S 120 S/40-60-80-95-105 S 125 S/40-60-80-95-105
	<b>Caballete con ruedas y guías portabandejas</b> S 100 SP/60-80-95-105 S 105 SP/60-80-95-105 S 120 SP/60-80-95-105 S 125 SP/60-80-95-105
	<b>Armario de fermentación con ruedas</b> S 100 L/60 S 105 L/60 S 120 L/60 S 125 L/60 S 100 L/80 S 105 L/80 S 120 L/80 S 125 L/80

\*Toda composición tiene que constar de: Campana + Cámara + Base + Caballete o Armario fermentación. Si falta alguno de ellos, el equipo quedará incompleto.



**Modelo ESPECIAL - ICON  
COMP S100P-I 3/L**  
(Consultar precios)

**Modelo ESTÁNDAR  
COMP S100P 2/L**

Hasta un 35% de ahorro energético y con una velocidad de cocción incrementada un 20%

# Horno para pastelería de funcionamiento eléctrico

Gama SerieP

P60E Pas - P80E Pas



## CARACTERÍSTICAS GENERALES

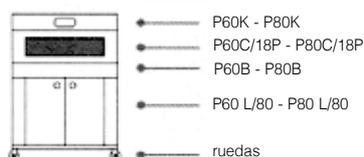
- Horno eléctrico modular con superficie de cocción de chapa almohadillada.
- Opcional con superficie de cocción de material refractario.
- Horno disponible con el frontal negro o inox.

• **X/S:** Caballete con ruedas sin guías portabandejas.

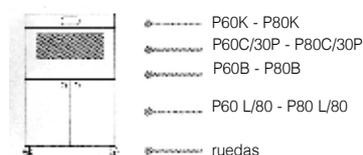
• **X/SP:** Caballete con ruedas con guías portabandejas.

• **X/L:** Armario de fermentación con ruedas.

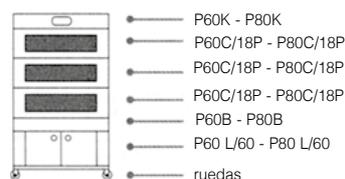
## Composiciones tipo:



COMP P60 1/L - P80 1/L



COMP P60 1A/L - P80 1A/L



COMP P60 3/L - P80 3/L

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Modelo	Número cámaras	Dimensiones int/ext (mm)	Potencia (kW)	Bandejas (600x400)
1 CÁMARA	Comp P60P 1/L	1	600 x 830 x 180 / 970 x 1290 x 1420	7,5	2
	Comp P80P 1/L	1	800 x 1250 x 180 / 1170 x 1690 x 1420	10	4
	Comp P60P 1A/L	1	600 x 830 x 300 / 970 x 1290 x 1540	7,5	2
	Comp P80P 1A/L	1	800 x 1250 x 300 / 1170 x 1690 x 1540	10	4
2 CÁMARA	Comp P60P 2/L	2	600 x 830 x 180 / 970 x 1290 x 1790	13,5	4
	Comp P80P 2/L	2	800 x 1250 x 180 / 1170 x 1690 x 1790	18,5	8
	Comp P60P 2A/L	2	600 x 830 x 300 / 970 x 1290 x 2030	13,5	4
	Comp P80P 2A/L	2	800 x 1250 x 300 / 1170 x 1690 x 2030	18,5	8
	Comp P60P 11A/L	2	600 x 830 x (1 de 180 + 1 de 300) / 970 x 1290 x 1910	13,5	4
	Comp P80P 11A/L	2	800 x 1250 x (1 de 180 + 1 de 300) / 1170 x 1690 x 1910	18,5	8
3 CÁMARA	Comp P60P 3/L	3	600 x 830 x 180 / 970 x 1290 x 1960	19,5	6
	Comp P80P 3/L	3	800 x 1250 x 180 / 1170 x 1690 x 1960	27	12
	Comp P60P 21A/L	3	600 x 830 x (2 de 180 + 1 de 300) / 970 x 1290 x 2080	19,5	6
	Comp P80P 21A/L	3	800 x 1250 x (2 de 180 + 1 de 300) / 1170 x 1690 x 2080	27	12

Alimentación estándar: 400V/3N/50-60 Hz.

\* Las dimensiones interiores serán sólo las interiores de una cámara. Las dimensiones exteriores serán las totales de la composición.

# Horno para pastelería de funcionamiento eléctrico

Gama SerieP

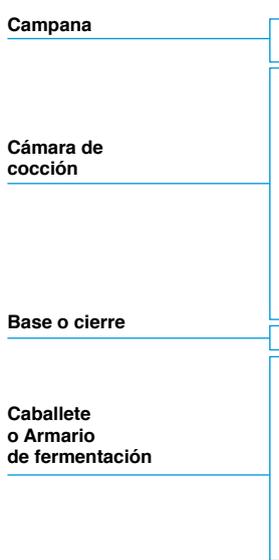
P60E Pas - P80E Pas

INOX AISI 304

Haga su propia composición:

Gama SERIE P - P60E Pas - P80E Pas	
	<b>Campana</b> P60 K P80 K
	<b>Cámara de cocción con superficie de material refractario + TEMPORIZADOR</b> P60 C/18Z P80 C/18Z
	<b>Cámara de cocción con superficie de chapa almohadillada + TEMPORIZADOR</b> P60 C/18 P P80 C/18 P
	<b>Cámara de cocción con superficie de chapa almohadillada + TEMPORIZADOR</b> P60 C/30 P P80 C/30 P
	<b>Base o cierre inferior</b> P60 B P80 B
	<b>Caballete con ruedas sin guías portabandejas.</b> P60 S30-40-60-80-95 P80 S40-60-80-95
	<b>Caballete con ruedas y guías portabandejas.</b> P60 SP/60-80-95 P80 SP/60-80-95
	<b>Armario de fermentación con ruedas</b> P60 L/60* P80 L/60* P60 L/80 P80 L/80
<b>Humidificador para horno de pastelería</b>	

\*Toda composición tiene que constar de: Campana + Cámara + Base + Caballete o Armario fermentación. Si falta alguno de ellos, el equipo quedará incompleto.



Ideal para panadería y bollería, para locales con espacio reducido.



Detalle del plano de cocción con las resistencias blindadas

COMP P60P 2A/L

# Horno para pastelería de funcionamiento eléctrico

Gama SerieP

P120E Pas



INOX  
AISI 304

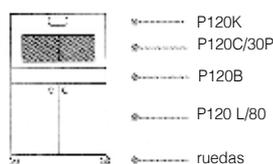


450°C

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Horno eléctrico modular con superficie de cocción de chapa almohadillada.
- Opcional con superficie de cocción de material refractario.
- Horno disponible con el frontal en negro o inox.
- **1 - 2:** Composición "P120E" formada por 1 ó 2 cámaras de cocción.
- **C/18 P:** altura interior de la cámara de 18cm.
- **C/30 P:** altura interior de la cámara de 30 cm.
- **X/S:** Caballete con ruedas sin guías portabandejas.
- **X/SP:** Caballete con ruedas con guías portabandejas.
- **X/L:** Armario de fermentación con ruedas.

## Composiciones tipo:



COMP P120P 1A/L



COMP P120P 2/L

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Modelo	Número cámaras	Dimensiones int/ext (mm)	Potencia (kW)	Bandejas (600x400)
1 CÁMARA	Comp P120P 1/L-A	1	1240 x 650 x 180 / 1610 x 1060 x 1450	10,1	3
	Comp P120P 1/L-B	1	1240 x 850 x 180 / 1610 x 1260 x 1450	10,8	4
	Comp P120P 1/L-C	1	1240 x 1300 x 180 / 1610 x 1660 x 1450	13	6
	Comp P120P 1A/L-A	1	1240 x 650 x 300 / 1610 x 1060 x 1570	10,1	3
	Comp P120P 1A/L-B	1	1240 x 850 x 300 / 1610 x 1260 x 1570	10,8	4
	Comp P120P 1A/L-C	1	1240 x 1300 x 300 / 1610 x 1660 x 1570	13	6
2 CÁMARA	Comp P120P 2/L-A	2	1240 x 650 x 180 / 1610 x 1060 x 1850	18,7	6
	Comp P120P 2/L-B	2	1240 x 850 x 180 / 1610 x 1260 x 1850	20,1	8
	Comp P120P 2/L-C	2	1240 x 1300 x 180 / 1610 x 1660 x 1850	24,5	12
	Comp P120P 2A/L-A	2	1240 x 650 x 300 / 1610 x 1060 x 2090	18,7	6
	Comp P120P 2A/L-B	2	1240 x 850 x 300 / 1610 x 1260 x 2090	20,1	8
	Comp P120P 2A/L-C	2	1240 x 1300 x 300 / 1610 x 1660 x 2090	24,5	12
	Comp P120P 11/L-A	2	1240 x 650 x (1 de 180 + 1 de 300) / 1610 x 1060 x 1970	18,7	6
	Comp P120P 11/L-B	2	1240 x 850 x (1 de 180 + 1 de 300) / 1610 x 1260 x 1970	20,1	8
	Comp P120P 11/L-C	2	1240 x 1300 x (1 de 180 + 1 de 300) / 1610 x 1660 x 1970	24,5	12

Alimentación estándar: 400V/3N/50-60 Hz.

\* Las dimensiones interiores serán sólo las interiores de una cámara. Las dimensiones exteriores serán las totales de la composición.

# Horno para pastelería de funcionamiento eléctrico

Gama SerieP

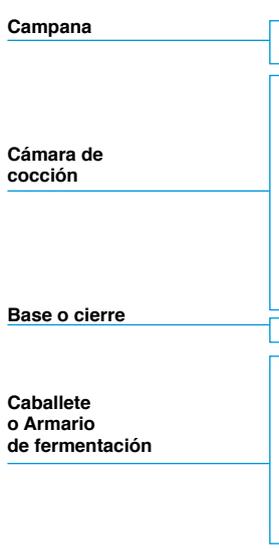
P120E Pas

INOX AISI 304

Haga su propia composición:

Gama SERIE P - P120E Pas	
	<b>Campana</b> P120 K-A P120 K-B P120 K-C
	<b>Cámara de cocción con superficie de material refractario + TEMPORIZADOR</b> P120 C/18 Z-A P120 C/18 Z-B P120 C/18 Z-C
	<b>Cámara de cocción con superficie de chapa almohadillada + TEMPORIZADOR</b> P120 C/18 P-A P120 C/18 P-B P120 C/18 P-C
	<b>Cámara de cocción con superficie de chapa almohadillada + TEMPORIZADOR</b> P120 C/30 P-A P120 C/30 P-B P120 C/30 P-C
	<b>Base o cierre inferior</b> P120 B-A P120 B-B P120 B-C
	<b>Caballete con ruedas sin guías portabandejas.</b> P120 S/40-60-72-80-95 A P120 S/40-60-72-80-95 B P120 S/40-60-72-80-95 C
	<b>Caballete con ruedas y guías portabandejas.</b> P120 SP/60-80-95 A P120 SP/60-80-95 B P120 SP/60-80-95 C
	<b>Armario de fermentación con ruedas</b> PAS L/80-A PAS L/80-B PAS L/80-C
<b>Humidificador para horno de pastelería</b>	

\*Toda composición tiene que constar de: Campana + Cámara + Base + Caballete o Armario fermentación. Si falta alguno de ellos, el equipo quedará incompleto.



Ideal para grandes producciones de pan y bollería.



Detalle del plano de cocción con las resistencias blindadas

COMP P120P 2A/L-A + Manilla puerta (opcional)