

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 elaboración de masa

Gama iDECK

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Amasadora (iM)

- Amasadora en espiral, que permite amasar en poco tiempo volúmenes medianos y grandes de masa, garantizando una óptima homogeneidad y oxigenación.
- Una o dos velocidades según modelo.
- Con ruedas y temporizador excepto en el modelo iM 8.
- Modelos iM R con cabezal basculante.

Amasadora (iK)

- Amasadora en horquilla; la forma de la horquilla asegura una temperatura baja y constante de la masa durante el proceso.
- Homogeneidad y oxigenación de la masa por el movimiento giratorio combinado.



iM R



iK

La doble velocidad es idónea para masas de mucha hidratación.



La maquinaria de 1 velocidad, tiene un cilindro central que ayuda que la masa sea homogénea.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| Modelo | Alimentación (V/Hz) | Potencia (kW) | Capacidad (litros/kg) | Velocidad | Diametro/Altura (mm) | Dimensiones ext. (mm) |
|-----------|---------------------|---------------|-----------------------|-----------|----------------------|-----------------------|
| iM 8 | 230/1N/50 Hz | 0,37 | 10/8 | 1 | 260/200 | 280x543x547 |
| iM 12 | 400/3N/50 Hz | 0,75 | 15/12 | 1 | 320/210 | 350x664x680 |
| iM 18 | 400/3N/50 Hz | 0,75 | 20/18 | 1 | 360/210 | 380x680x680 |
| iM 25 | 400/3N/50 Hz | 1,1 | 33/25 | 1 | 400/260 | 430x748x760 |
| iM 38 | 400/3N/50 Hz | 1,5 | 40/38 | 1 | 450/260 | 450x805x760 |
| iM 44 | 400/3N/50 Hz | 1,5 | 50/44 | 1 | 500/270 | 530x831x760 |
| iM 25/2 | 400/3N/50 Hz | 1,4 | 33/25 | 2 | 400/260 | 450x750x777 |
| iM 38/2 | 400/3N/50 Hz | 2,2 | 40/38 | 2 | 450/260 | 480x810x777 |
| iM 44/2 | 400/3N/50 Hz | 2,2 | 50/44 | 2 | 500/270 | 550x825x777 |
| iM R 25/2 | 400/3N/50 Hz | 1,4 | 33/25 | 2 | 400/260 | 450x750x777 |
| iM R 38/2 | 400/3N/50 Hz | 2,2 | 40/38 | 2 | 450/260 | 480x810x777 |
| iM R 44/2 | 400/3N/50 Hz | 2,2 | 50/44 | 2 | 500/270 | 550x825x777 |
| iK 25/2 | 400/3N/50 Hz | 1,1 | 35/25 | 2 | 500/200 | 550x850x880 |
| iK 35/2 | 400/3N/50 Hz | 1,1 | 43/35 | 2 | 550/200 | 580x865x880 |



Equipamiento para elaboración de masa

Gama iDECK



CARACTERÍSTICAS GENERALES

Prensa a rodillos (IF)

- La prensa a rodillos ha sido realizada para resolver los problemas de la extensión de la masa de la pizza, pan, etc.
- El espesor y diámetro del disco se pueden regular.
- La máquina trabaja en frío y no altera las características de la masa.
- Modelo IF 40P con rodillos paralelos.

Prensa mecánica (IP)

- La prensa mecánica está estudiada para modelar uniformemente y en poco tiempo la masa de la pizza.
- Los dos platos son calentados con regulación termostática independiente.
- La prensa se puede colocar sobre un soporte con ruedas no incluido en el precio.

Máquina porcionadora y boleadora (IR)

- Conjunto compuesto por: una máquina superior denominada porcionadora y otra inferior denominada boleadora.
- La máquina superior va situada sobre un soporte y descarga las porciones sobre la máquina inferior.
- El precio incluye las dos máquinas y el soporte.



IF 40



IP 33



IR

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| Modelo | Alimentación (V/Hz) | Potencia Total (kW) | Diámetro pizza (cm) | Peso pasta (gr) | Peso (kg) | Dimensiones ext. (mm) |
|--------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|-----------------|-----------|-----------------------|
| Prensa a rodillos | | | | | | |
| IF 30 | 230/1N/50 | 0,38 | 30 | 80 - 210 | 35 | 420 x 450 x 650 |
| IF 40 | 230/1N/50 | 0,38 | 40 | 80 - 400 | 45 | 520 x 450 x 712 |
| IF 40P | 230/1N/50 | 0,38 | 40 | 100 - 700 | 45 | 520 x 450 x 750 |

| Modelo | Alimentación (V/Hz) | Potencia (kW) | Diámetro plato conformado (mm) | Espesor (mm) | Producción (pizzas/h) | Dimensiones ext. (mm) |
|------------------------|---------------------|---------------|--------------------------------|--------------|-----------------------|-----------------------|
| Prensa mecánica | | | | | | |
| iPs 33 | 400/3N/50-60 | 3,6 | 330 | 2 - 16 | 300 | 430 x 560 x 750 |
| iPs 45 | 400/3N/50-60 | 5,6 | 450 | 2 - 16 | 300 | 550 x 670 x 860 |

| Modelo | Alimentación (V/Hz) | Potencia (kW) | Producción (pizzas/h) | Tamaño bolas (gramos) | Capacidad (kg) | Dimensiones ext. porción/boleadora (mm) |
|------------------------|---------------------|---------------|-----------------------|-----------------------|----------------|---|
| Prensa mecánica | | | | | | |
| iR 260/15 | 400/3N/50 | 1,3 | 1800 | 100-360 | 1,5/5,5 | 750x700x1450 |

