

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 a convección

Gama SerieF

F45E - F50E - F100E



CARACTERÍSTICAS GENERALES

F45E, F50E, F100E

- Horno a convección eléctrico.
- Control electrónico de la temperatura.
- Interior en inox
- Sistema de ventilación con uno o dos ventiladores centrífugos, según modelo.
- 100 programas personalizables.

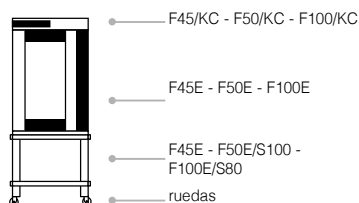
F100E



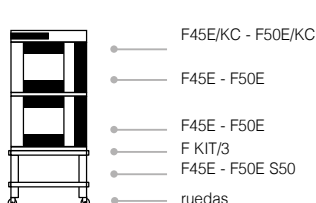
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones ext (mm)	Capacidad (600x400)	Potencia (kW)
COMP F45E -1/S	850X980X1940	5	7,5
COMP F50E -1/S	850X980X1940	5	9,3
COMP F100E -1/S	850X980X2150	10	18,5
COMP F45E + F45E - 2/S	850X980X2140	5+5	15,0
COMP F50E + F50E - 2/S	850X980X2140	5+5	18,6
COMP F45E -1/LUM	850X980X1940	5	8,7
COMP F50E -1/LUM	850X980X1940	5	10,5
COMP F100E -1/LUM	850X980X2150	10	19,7

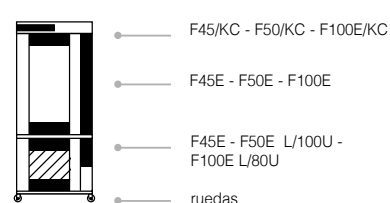
Composiciones tipo:



COMP F-1/S



COMP F-2/S



COMP F-1/LUM

Haga su propia composición:

Gama SERIE F - F45E - F50E - F100E	
	Campana F45-50-100/KC
	Horno a convección con ventilación alternada + nebulizador F45E F50E F100E
	Armario de fermentación con ruedas F45 - 50 L/60U F45 - 50 L/80U F100 L/100U
	Caballote con ruedas sin guías portabandejas F45-50-100 S14 F45-50-100 S50/S80/S100
	Kit para sobreposición por 3 hornos F KIT/3

Horno a convección rotativo

Gama SerieR

R14E - R14G



CARACTERÍSTICAS GENERALES

R14

- Horno a convección rotativo eléctrico o gas.
- Con un carro en dotación.
- Ventilación interior doble, control electrónico con panel de mandos plano para una limpieza más fácil, display gráfico LCD, vaporización regulable, cristal panorámico.
- **R14E/14**: Horno eléctrico con un carro para 14 bandejas de 60 x 40 cm.
- **R14E/18**: Horno eléctrico con un carro para 18 bandejas de 60 x 40 cm.
- **R14G/14**: Horno a gas con un carro para 14 bandejas de 60 x 40 cm.
- **R14G/18**: Horno a gas con un carro para 18 bandejas de 60 x 40 cm.



R14E



R14G

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones ext (mm)	Capacidad (600x400)	Potencia (kW)
R14E/14	1150x1500x2490	14	25,5
R14E/18	1150x1500x2490	18	25,5
R14G/14	1120x1500x2630	14	40,0
R14G/18	1120x1500x2630	18	40,0