

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 pizza de funcionamiento a gas

Gama SerieP

P110 y P150 GAS



CARACTERÍSTICAS GENERALES

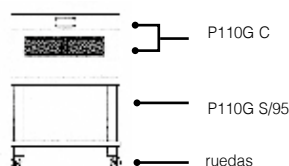
- Horno a gas con superficie de cocción de material refractario.
- **1 - 3:** Composición formada por 1, 2 ó 3 cámaras de cocción.

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

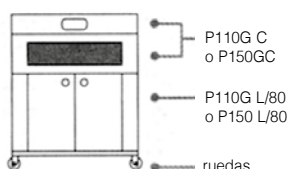
- **X/SP:** Caballete con ruedas con guías portabandejas.

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

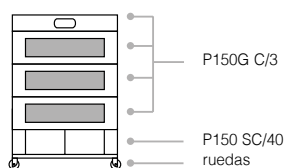
Composiciones tipo:



COMP P110 1/S



COMP P110-150 1/L



COMP P150-3/SC

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Modelo	Número cámaras	Dimensiones int/ext (mm)	Potencia gas (kW)	Nº Pizzas ø 30 cm	Nº Pizzas ø 45 cm	Bandejas (600x400)
1 CÁMARA	Comp P110 1/S-A	1	1100 x 730 x 180 / 1470 x 1230 x 2480	21,5	6	2	2
	Comp P110 1/S-B	1	1100 x 1110 x 180 / 1470 x 1630 x 2480	29,0	9	5	4
	Comp P110 1/SP-A	1	1100 x 730 x 180 / 1470 x 1230 x 2480	21,5	6	2	2
	Comp P110 1/SP-B	1	1100 x 1110 x 180 / 1470 x 1630 x 2480	29,0	9	5	4
	Comp P110 1/L-A	1	1100 x 730 x 180 / 1470 x 1230 x 2330	21,5	6	2	2
	Comp P110 1/L-B	1	1100 x 1110 x 180 / 1470 x 1630 x 2330	29,0	9	5	4
	Comp P150-1/L	1	1470 x 850 x 180 / 2000 x 1340 x 2330	32,5	12	5	3
2 CÁMARA	Comp P110 2/S-A	2	1100 x 730 x 180 / 1470 x 1230 x 2820	43,0	12	4	4
	Comp P110 2/S-B	2	1100 x 1110 x 180 / 1470 x 1630 x 2820	58,0	18	10	8
	Comp P110 2/SP-A	2	1100 x 730 x 180 / 1470 x 1230 x 2820	43,0	12	4	4
	Comp P110 2/SP-B	2	1100 x 1110 x 180 / 1470 x 1630 x 2820	58,0	18	10	8
	Comp P110 2/L-A	2	1100 x 730 x 180 / 1470 x 1230 x 2820	43,0	12	4	4
	Comp P110 2/L-B	2	1100 x 1110 x 180 / 1470 x 1630 x 2820	58,0	18	10	8
	Comp P150 2/L	2	1470 x 850 x 180 / 2000 x 1340 x 2820	63,5	24	10	6
3 CÁMARA	Comp P110 3/S-A	3	1100 x 730 x 180 / 1470 x 1230 x 3100	64,5	18	6	6
	Comp P110 3/S-B	3	1100 x 1110 x 180 / 1470 x 1630 x 3100	87,0	27	15	12
	Comp P110 3/SP-A	3	1100 x 730 x 180 / 1470 x 1230 x 3100	64,5	18	6	6
	Comp P110 3/SP-B	3	1100 x 1110 x 180 / 1470 x 1630 x 3100	87,0	27	15	12
	Comp P150 3/L	3	1470 x 850 x 180 / 2000 x 1340 x 3100	93,0	36	15	9

Alimentación estándar: 230V/1N/50-60Hz.

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

Horno para pizza de funcionamiento a gas

Gama SerieP
P110 y P150 GAS

INOX
AISI 304

Haga su propia composición:

Gama SERIE P - P110G - P150G	
	Horno con una cámara de cocción con superficie de material refractario P 110 GC / A P 110 GC /B P 150 GC /1
	Horno con dos cámaras de cocción con superficie de material refractario P 110 GC/2-A P 110 GC/2- B P 150 GC/2
	Horno con tres cámaras de cocción con superficie de material refractario P 110 GC/3-A P 110 GC/3-B P 150 GC/3
	Caballete con ruedas sin guías portabandejas. P110 S/40-60-80-95 A P110 S/40-60-80-95 B
	Caballete con ruedas y guías portabandejas. P110 SP/40-80-95 A P110 SP/40-80-95 B
	Caballete cerrado P 150 SC/40
	Armario de fermentación con ruedas P110 L/60 A P110 L/60 B P110 L/80 A P110 L/80 B P150 L/80

*Toda composición tiene que constar de: Cámara (incluye campana y base) + Caballete o Armario fermentación. Si falta alguno de ellos, el equipo quedará incompleto.



Cámara de cocción con campana y base incorporada

Caballete o Armario de fermentación

Hasta 20 programas de cocción.

COMP. P150 2/L con armario fermentación