

# 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.

# Accesorios






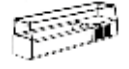

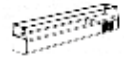







## Gama iDECK

### ACCESORIOS

Modelo	Horno compatible	
<b>Campanas</b>		
K60.60	PD/PM 60.60 - iD 60.60 D/M	
K72.72	PD/PM 72.72 - iD 72.72 D/M	
K65.105	PD/PM 65.105 - iD 65.105 D/M	
K105.65	PD/PM 105.65 - iD 105.65 D/M	
K105.105	PD/PM 105.105 - iD 105.105 D/M	
<b>Soporte sin portabandejas</b>		
S60.60 / h40-60-70-90	PD/PM 60.60 - iD 60.60D/M	
S 72.72 / h60-70-90	PD/PM 72.72 - iD 72.72 D/M	
S65.105 / h60-70-90	PD/PM 65.105 - iD 65.105D/M	
S105.65 / h60-70-90	PD/PM 105.65 - iD 105.65D/M	
S105.105 / h60-70-90	PD/PM 105.105 - iD 105.105D/M	
<b>Soporte con ruedas y guías portabandejas</b>		
S-PT 60.60 / h 100	PD/PM 60.60 - iD 60.60D/M	
S-PT 72.72 / h 100	PD/PM 72.72 - iD 72.72 D/M	
S-PT 65.105 / h 100	PD/PM 65.105 - iD 65.105D/M	
S-PT 105.65 / h 100	PD/PM 105.65 - iD 105.65D/M	
S-PT 105.105 / h 100	PD/PM 105.105 - iD 105.105D/M	
<b>Armario de fermentación</b>		
L 60.60 / h 100	PD/PM60.60 - iD 60.60D/M	
L 72.72 / h 100	PD/PM 72.72 - iD 72.72 D/M	
L 65.105 / h 100	PD / PM 65.105 - iD 65.105D/M	
L 105.65 / h 100	PD / PM 105.65 - iD 105.65D/M	
L 105.105 / h 100	PD / PM 105.105 - iD 105.105D/M	

# Accesorios

## Gama iDECK

ACCESORIOS	
<b>Modelo</b>	
<b>Accesorios generales iDECK</b>	
Kit 4 ruedas	
Dos guías portabandejas (L60.60)	
Kit sobreposición hornos (horno pizza 60.60)	
<b>Accesorios prensas</b>	
Mando de pedal para iF 30-40-40P	
Caballete h 80 cm. para iP 33-45	
<b>Accesorios iG</b>	
<b>iG 160/RK</b> Kit vitrina refrigerada con protección de vidrio 1600 x 380 x 430 mm.	
<b>iGRK-160</b> Cubetas + tapa de acero inox AISI 804	
<b>iG 200/RK</b> Kit vitrina refrigerada con protección de vidrio 2000 x 380 x 430 mm.	
<b>iGRK-200</b> Cubetas + tapa de acero inox AISI 804	
<b>IG Suplementos al pedido</b>	
<b>iG GR SX</b> Grupo a la izquierda	
<b>GD para 160/2, 200/3, 200/2C</b> 2 guías para banco de pizza	
<b>KV para 160/RK, 200/RK</b> Cubetas + tapa de acero inox AISI 340 1/2 1/3 1/4	
<b>GD 160/2, 200/3, 200/2C</b> Contenedor de Polietileno h 7cm h 10cm h 13cm	
<b>Accesorios generales</b>	
Pala de aluminio 32 x 32 cm - 1200 mm.	
Pala para girar o sacar la pizza del horno ø 20 cm - 1200 mm.	
Gancho para hacer orificios en la pizza.	