

# 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 a cinta de funcionamiento eléctrico o a gas

Gama SerieT

T64 - T75 - TT96 - TT98



INOX  
AISI 304

T75: 400°C  
T64 - TT96 - TT98: 320°C

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

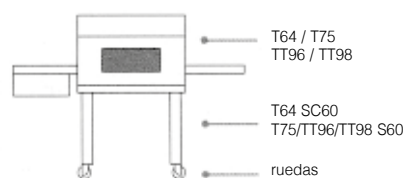
### ELÉCTRICO

- Horno de cinta eléctrico modular.
- **TE1-TE2-TE3**: Composición formada por 1, 2 ó 3 cámaras de cocción.
- Cuadro eléctrico extraíble para un fácil mantenimiento.
- Cinta transportadora en acero inox.
- Regulación de las temperaturas superior e inferior independiente, con lectura de las mismas.
- Temperatura máxima: 320°C (Excepto T75: 400°C).
- Display gráfico de cristal líquido retroiluminado.

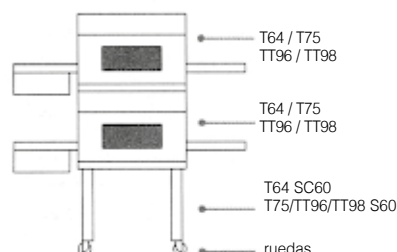
### A GAS

- Horno de cinta a gas modular.
- **TG1-TG2-TG3**: Composición formada por 1, 2 ó 3 cámaras de cocción.
- Cuadro eléctrico extraíble para un fácil mantenimiento.
- Cinta transportadora en acero inox.
- Regulación de las temperaturas superior e inferior independiente, con lectura de las mismas.
- Temperatura máxima: 320°C (Excepto T75: 400°C).
- Display gráfico de cristal líquido retroiluminado.

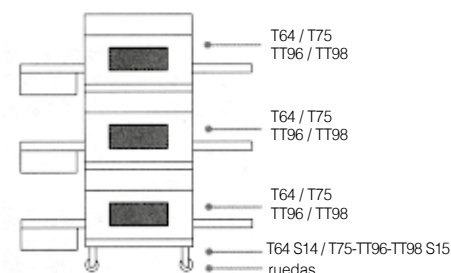
## Composiciones tipo:



COMP TE1/S - TE1/SC



COMP TE2/S - TE2/SC



COMP TE3/S

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Modelo	Número cámaras	Dimensiones int/ext (mm)	Potencia (kW)	Nº Pizzas/h ø 33 cm	Nº Pizzas/h ø 45 cm
<b>Eléctrico</b>						
1 CÁMARA	Comp TE1/SC T64E	1	600 x 410 x 80 / 1240 x 800 x 1080	6,9	25	-
	Comp TE1/S T75E	1	910 x 500 x 80 / 1800 x 1190 x 1160	16,5	48	25
	Comp TE1/S TT96E	1	1160 x 650 x 80 / 2050 x 1180 x 1220	17,8	100	38
	Comp TE1/S TT98E	1	1160 x 810 x 80 / 2050 x 1460 x 1220	21,8	125	48
2 CÁMARA	Comp TE2/SC T64E	2	600 x 410 x 80 / 1240 x 800 x 1560	13,8	50	-
	Comp TE2/S T75E	2	910 x 500 x 80 / 1800 x 1190 x 1720	33,1	96	50
	Comp TE2/S TT96E	2	1160 x 650 x 80 / 2050 x 1180 x 1840	35,6	200	76
	Comp TE2/S TT98E	2	1160 x 810 x 80 / 2050 x 1460 x 1840	43,6	250	96
3 CÁMARA	Comp TE3/S T64E	3	600 x 410 x 80 / 1240 x 800 x 1580	20,7	75	-
	Comp TE3/S T75E	3	910 x 500 x 80 / 1800 x 1190 x 1820	49,6	144	75
	Comp TE3/S TT96E	3	1160 x 650 x 80 / 2050 x 1180 x 2010	53,4	300	114
	Comp TE3/S TT98E	3	1160 x 810 x 80 / 2050 x 1460 x 2010	65,4	375	144
<b>A gas</b>						
1 CÁMARA	Comp TG1/SC T64G	1	600 x 410 x 80 / 1240 x 800 x 1080	9,9	25	-
	Comp TG1/S T75G	1	910 x 500 x 80 / 1800 x 1190 x 1160	17	48	25
	Comp TG1/S TT96G	1	1160 x 650 x 80 / 2050 x 1290 x 1220	22,0	100	38
	Comp TG1/S TT98G	1	1160 x 810 x 80 / 2050 x 1460 x 1220	30	125	48
2 CÁMARA	Comp TG2/SC T64G	2	600 x 410 x 80 / 1240 x 800 x 1560	19,8	50	-
	Comp TG2/S T75G	2	910 x 500 x 80 / 1780 x 1280 x 1720	34	96	50
	Comp TG2/S TT96G	2	1160 x 650 x 80 / 2050 x 1290 x 1840	44	200	76
	Comp TG2/S TT98G	2	1160 x 810 x 80 / 2050 x 1460 x 1840	60	250	96
3 CÁMARA	Comp TG3/S T64G	3	600 x 410 x 80 / 1240 x 800 x 1580	29,7	75	-
	Comp TG3/S T75G	3	910 x 500 x 80 / 1780 x 1280 x 1830	51	144	75
	Comp TG3/S TT96G	3	1160 x 650 x 80 / 2050 x 1290 x 2010	66	300	114
	Comp TG3/S TT98G	3	1160 x 810 x 80 / 2050 x 1460 x 2010	90	375	144

Alimentación estándar en equipos eléctricos: 400V/3N/50-60 Hz. / Alimentación estándar en equipos a gas: 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 a cinta de funcionamiento eléctrico o a gas

Gama SerieT

T64 - T75 - TT96 - TT98

INOX  
AISI 304

Haga su propia composición:

Gama SERIE T - T64 - T75 - TT96 - TT98	
	<b>Cámara de cocción control electrónico</b>
	T64E
	T75E
	TT96E
	TT98E
	T64G
	T75G
	TT96G
TT98G	
	<b>Soporte con ruedas</b>
	T64 SC/60
	T75 SC/60
	TT96 S/60
	TT98 S/60
	T64 S/14
	T75 S/15
	TT96 S/15
TT98 S/15	



Comp. TE2/S T75E



Comp. TE1/S TT98E



Comp. TE3/S T64E

# 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**