

Attrezzature per pizzeria
Equipment for pizzeria
Équipement pour pizzeria
Ausrüstung für pizzeria
Equipo para pizzeria

by



iDeck Pizza Program: un sistema innovativo progettato dai più grandi esperti del settore, costituito da una linea completa di prodotti integrati per la produzione di pizza.

iDeck Pizza Program: an innovative system conceived by the greatest experts of the sector, consisting of a complete range of integrated products for pizza making.

iDeck Pizza Program: un système innovant conçu par les plus grands experts du secteur, composé d'une gamme de produits intégrés pour la préparation de la pizza.

iDeck Pizza Program: ein innovatives System entworfen von den größten Fachexperten, bestehend aus einer kompletten Linie von integrierten Produkte für die Pizza Zubereitung.

iDeck Pizza Program: un sistema innovador proyectado por los más grandes expertos del sector, formado por una linea de elementos integrados para la producción de pizzas.



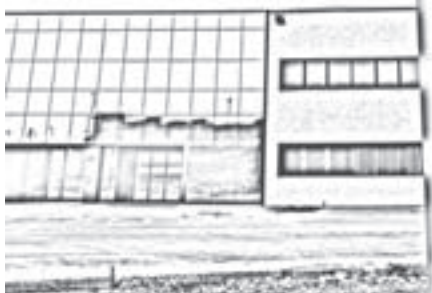
**Attrezzature professionali
per pizzeria e bakery dal 1946**

*Professional equipment
for pizzeria and bakery since 1946*

*Equiptement professionnel
pour pizzeria et bakery depuis 1946*

*Professionelle Ausrüstung
für pizzeria und bakery vom 1946*

*Equipo profesional
por pizzeria y bakery desde 1946*





Impastatrici a spirale • Spiral dough mixers • Pétrins à spirale • Spiralteigknetmaschinen • Amasadoras a spiral

iM 8	iM 12	iM 18	iM 25	iM 38	iM 44
					
SPEED 1	SPEED 1	SPEED 1	SPEED 1	SPEED 1	SPEED 1
POWER 0,37 kW	POWER 0,75 kW	POWER 0,75 kW	POWER 1,1 kW	POWER 1,5 kW	POWER 1,5 kW
CAPACITY 8 kg	CAPACITY 12 kg	CAPACITY 18 kg	CAPACITY 25 kg	CAPACITY 38 kg	CAPACITY 44 kg

iM 25/2	iM 38/2	iM 44/2
		
SPEED 2	SPEED 2	SPEED 2
POWER 1,4 kW	POWER 2,2 kW	POWER 2,2 kW
CAPACITY 25 kg	CAPACITY 38 kg	CAPACITY 44 kg

Impastatrici a spirale a testa ribaltabile • Spiral dough mixers with raising head • Pétrins à spirale à tête amovible Spiralteigknetmaschinen mit abnehmbarem Kopf • Amasadoras a spiral con cabeza desmontable

iM R25/2	iM R38/2	iM R44/2
		
SPEED 2	SPEED 2	SPEED 2
POWER 1,4 kW	POWER 2,2 kW	POWER 2,2 kW
CAPACITY 25 kg	CAPACITY 38 kg	CAPACITY 44 kg

Impastatrici a forcella • Fork kneading machines • Petrisseuses à fourche • Gabelknetmaschinen • Amasadoras a horquilla

iK 25/2	iK 35/2
	
SPEED 2	SPEED 2
POWER 0,75 kW	POWER 0,75 kW
CAPACITY 25 kg	CAPACITY 35 kg



Banco pizza refrigerato • Pizza refrigerated counter • Table réfrigérée à pizza • Gekühlter Pizza Tisch • Banco refrigerado para pizza

iG 160		iG 160/RK
	+	
POWER 0,32 kW		POWER 0,093 kW

iG 200		iG 200/RK
	+	
POWER 0,39 kW		POWER 0,105 kW

Armadio refrigerato • Refrigerated cabinet • Armoire réfrigérée • Kühlschrank • Armario refrigerado

iZ 1	iZ-S1	iZ 2	iZ-S2
			
POWER 0,32 kW	POWER 0,45 kW	POWER 0,42 kW	POWER 0,57 kW

Tagliamozzarella • Mozzarella cutter • Coupe-mozzarella • Mozzarella Schneider • Corta-mozzarella

iC

POWER 0,40 kW

Porzionatrice e Arrotondatrice • Divider and Rounding dough machine • Diviseuses et Bouleuses • Portioner und Rundwirker Maquina Divisora y Boleadora

iR 260/15

POWER 1,3 kW

Bollitore per Bretzel • Bretzel Boiler • Cuiser à Bretzel • Nudelkocher für Bretzel • Calentador por Bretzel

iQ

POWER 3,5 kW



Formatrici a caldo • Mechanical pizza moulders • Formeuses à pizza mécaniques • Mechanische Pizzapressen • Presas mecanicas

iP 33	iP 45
	
Ø 33 cm	Ø 45 cm
POWER 3,6 kW	POWER 5,6 kW

Formatrici a freddo • Roller pizza moulders • Formeuses à pizza à rouleaux • Pizzarollmaschinen • Presas a rudillos

iF 30	iF 40	iF 40P
		
Ø 30 cm	Ø 40 cm	40 cm
POWER 0,25 kW	POWER 0,35 kW	POWER 0,35 kW

Lampada riscaldante • Warming lamp • Lampe chauffante • Wärmelampe • Lampa a calentar

iL

POWER 0,25 kW

Piastra riscaldata • Hot grid • Foyer • Köchplatten • Placa de cocina

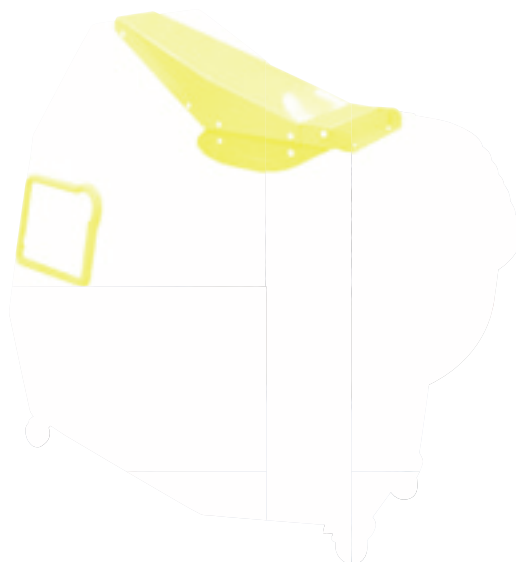
iH

POWER 0,50 kW

iK

Impastatrici a forcella

Fork kneading machines • Petrisseuses à fourche
Gabelknetmaschinen • Amasadoras a horquilla



Temperatura dell'impasto più bassa

Lower dough temperature • Temperature de la pâte plus basse
Niedrigere Teigtemperatur • Temperatura inferior de la masa

iM

Impastatrici a spirale

Spiral dough mixers • Pétrins à spirale
Spiralteigknetmaschinen • Amasadoras a spiral



6 dimensioni

6 sizes • 6 dimensions • 6 massen • 6 dimensiones

1-2 velocità

1-2 speed • 1-2 vitesse • 1-2 Geschwindigkeit • 1-2 velocidad

iM

Impastatrici a spirale a testa ribaltabile

Spiral dough mixers with raising head
Pétrins à spirale à tête amovible
Spiralteigknetmaschinen mit abnehmbarem Kopf
Amasadoras a spiral con cabeza desmontable



Pulizia più facile

Easy to clean • Facile à nettoyer
Einfach zum reinigen • Fácil a limpiar

Preparazione e Conservazione

Preparation and Conservation • Préparation et Conservation
Zubereitung und Lagerung • Preparación y Conservación

iG

Banco pizza refrigerato

Pizza refrigerated counter • Table réfrigérée à pizza
Gekühlter Pizza Tisch • Banco refrigerado para pizza



L'unico con Ipergres®: igienico, pratico e durevole

The only one with Ipergres®: hygienic, practical and durable

Le seul avec Ipergres®: hygiénique, pratique et durable

Die einzige mit Ipergres®: hygienisch, praktisch und dauerhaft

El único con Ipergres®: higiénico, práctico y duradero



iZ

Armadio refrigerato

Refrigerated cabinet • Armoire réfrigérée
Kühlschrank • Armario refrigerado



Grande capacità di conservazione

High conservation capacity

Haute capacité de conservation

Große Lagerungskapazität

Elevada capacidad de conservación

iC

Tagliamozzarella

Mozzarella cutter • Coupe-mozzarella
Mozzarella Schneider • Corta-mozzarella



Veloce e pratica

Fast and practical

Rapide et pratique

Schnell und praktisch

Rapida y práctica

iQ

Bollitore per Bretzel

Bretzel Boiler • Cuiser à Bretzel
Nudelkocher für Bretzel • Calentador
por Bretzel



Pratico ed efficiente

Practical and efficient

Pratique et efficace

Praktisch und effiziente

Práctico y eficiente

iR

Porzionatrice e Arrotondatrice

Divider and Rounding dough machine
Diviseuses et Bouleuses
Portionierer und Rundwirker
Maquina Divisora y Boleadora



Precisa ed efficiente

Precise and efficient • Précise et efficace

Präzise und effiziente • Preciso y eficiente



Formatura

Forming • Étalage
Formen • Moldeo

iP

Formatrici a caldo

Mechanical pizza moulders • Formeuses à pizza mécaniques
Mechanische Pizzapressen • Prensas mecanicas



Forma il bordo

Makes the edge • Fait le bord
Macht den Rand • Hace el borde

iF

Formatrici a freddo

Roller pizza moulders • Formeuses à pizza à rouleaux
Pizzarollmaschinen • Prensas a rudillos



Non scalda l'impasto

Not heating dough • Ne chauffe pas la pâte
Wärmt nicht den Teig • No calienta la masa



Ideale per la pizza in teglia

Suitable for pizza in tray • Idéal pour la pizza à la claqué
Ideal für Pizza im Blech • Ideal por la pizza en bandeja

iS

Tagliapizza

Pizza cutter • Coupe-pizza
Pizza Schneider • Corta-Pizza



Porzioni precise e veloci

Precise and fast portions • Portions exactes et rapides
Genaue und schnelle Portionen • Porciones exactos y rápidos

iL

Lampada riscaldante

Warming lamp • Lampe chauffante
Wärmelampe • Lampa a calentar



Mantiene caldo il prodotto

Keeps the product warm • Le produit reste chaud
Hält das Produkt warm • Mantiene caliente el producto

iH

Piastra riscaldata

Hot grid • Foyer
Köchlplatten • Placa de cocina



Mantiene caldo il prodotto

Keeps the product warm • Le produit reste chaud
Hält das Produkt warm • Mantiene caliente el producto



ideck.it

Per maggiori informazioni sui prodotti illustrati in questa brochure visitate il sito ideck.it
For further information on the products of this brochure, please visit the website ideck.it
Pour tout renseignement sur les produits illustrés dans cette brochure, veuillez visiter le site ideck.it
Für weitere Auskünfte über die Produkte dieser Broschüre, bitte besuchen Sie die Site ideck.it
Para más detalles acerca de los productos ilustrados en este opúsculo, visita la página web ideck.it

iDeck è un brand di proprietà esclusiva di Moretti Forni
iDeck is a brand of Moretti Forni exclusive property
iDeck est une marque de propriété exclusive de Moretti Forni
iDeck ist eine Marke von exklusiven Besitz von Moretti Forni
iDeck es una marca de propiedad exclusiva de Moretti Forni



morettiforni.com

info@morettiforni.com

Moretti Forni spa • via Meucci, 4 • 61037 Mondolfo (PU) • ITALY • Ph. +39 0721 96161 • Fx. +39 0721 9616299

Moretti Forni spa si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche delle apparecchiature presentate in questa pubblicazione.
Moretti Forni spa reserves the right to modify the features of the appliances presented in this publication without notice.
Moretti Forni spa se réserve le droit de modifier à tout moment et sans préavis les caractéristiques des appareils illustrés dans cette publication.
Moretti Forni spa behält sich das Recht vor, die Eigenschaften der in diesem Handbuch aufgeführten Geräte ohne Vorankündigung zu ändern.
Moretti Forni spa se reserva el derecho de modificar sin previo aviso las características de los aparatos presentados en esta publicación.