

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

by



Y
O
E
D
!



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 línea de elementos integrados para la producción de pizzas.

iDeck



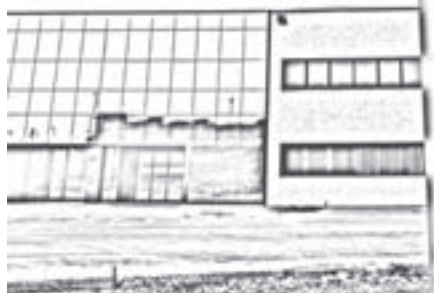
**Attrezzature professionali
per pizzeria e bakery dal 1946**

*Professional equipment
for pizzeria and bakery since 1946*

*Equipement 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 espiral

 iM 8 SPEED 1 POWER 0,37 kW CAPACITY 8 kg	 iM 12 SPEED 1 POWER 0,75 kW CAPACITY 12 kg	 iM 18 SPEED 1 POWER 0,75 kW CAPACITY 18 kg	 iM 25 SPEED 1 POWER 1,1 kW CAPACITY 25 kg	 iM 38 SPEED 1 POWER 1,5 kW CAPACITY 38 kg	 iM 44 SPEED 1 POWER 1,5 kW CAPACITY 44 kg
 iM 25/2 SPEED 2 POWER 1,4 kW CAPACITY 25 kg		 iM 38/2 SPEED 2 POWER 2,2 kW CAPACITY 38 kg		 iM 44/2 SPEED 2 POWER 2,2 kW 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 espiral con cabeza desmontable**





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

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





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




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

 iG 160 POWER 0,32 kW	+	 iG 160/RK POWER 0,093 kW	+	 iG 200 POWER 0,39 kW	+	 iG 200/RK POWER 0,105 kW
---	---	---	---	---	---	---


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

 iZ 1 POWER 0,32 kW	 iZ-S1 POWER 0,45 kW	 iZ 2 POWER 0,42 kW	 iZ-S2 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 • Cuisneur 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 • Prensas mecanicas

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


Formatrici a freddo • Roller pizza moulders • Formeuses à pizza à rouleaux • Pizzarollmaschinen • Prensas a rodillos

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

Impasto

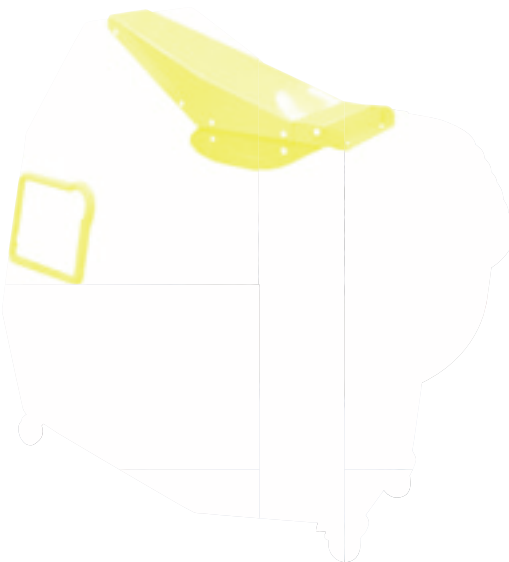
Dough • Pâte

Teig • Masa

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 • Cuiseur 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*

iRoll

MORETTI
FORMI

Formatura

Forming • Étalage
Formen • Moldeo

iP

Formatrici a caldo

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



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

iDeck
FORMI

iS

Tagliapizza

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



Porzioni precise e veloci

Precise and fast portions • Portions exactes et rapides
Genau 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.