

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

by



Y
C
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.



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

*Professional equipment
for pizzeria and bakery since 1946*

*Équipement professionnel
pour pizzeria et bakery depuis 1946*

*Professionelle Ausrüstung
für pizzeria und bakery vom 1946*

*Equipo profesional
para pizzeria y bakery desde 1946*

iDeck



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 • 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 • 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

iMix

MORETTI
FORNI

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

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



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



Pulizia più facile

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

iDeck
MORETTI
FORNI

iLab

MORETTI
FORNI

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
Rápida 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 effizient
Práctico y eficiente

iR

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



Precisa ed efficiente
Precise and efficient • Précise et efficace
Präzise und effiziente • Preciso y eficiente

Deck

iRoll

MORETTI
FORNI

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 rucillos



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
FORME 11

iLab

MORETTI
FORNI

Esposizione

Displaying • Exposition

Ausstellung • Esposición

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
Kochplatten
Placa de cocina



Mantiene caldo il prodotto

Keeps the product warm • Le produit reste chaud

Hält das Produkt warm • Mantiene caliente el producto

Deck

<http://>



ITA



ENG



FRA



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

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.