



IF 30

TVAROVAČE CESTA

IF - stolové mechanické zariadenie určené k vyvalovaniu vopred pripravenej dávky cesta do požadovaného kruhového tvaru (model 40 P má možnosť pripravovať cesto aj obdĺžnikového tvaru). Sú určené do väčších prevádzok pizzerií, výrobných prevádzok, hypermarketov atď. Stroje majú možnosť regulácie hrúbky pripravovaného cesta. V ponuke sú aj modely IP s tlakovým spôsobom tvarovania cesta s kapacitou až 300 ks/hod.

označenie	napätie (V)	prikon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
IF 30	230	0,25	420 x 500 x 630	35
IF 40	230	0,35	530 x 530 x 730	45
IF 40 P	230	0,35	530 x 530 x 670	45
IP 33	400	3,50	410 x 530 x 720	95
IP 45	400	5,50	570 x 630 x 830	151

Číslo v označení udáva maximálny priemer cesta v centimetroch.



IP 45

PECE NA PIZZU

Jednoduché a zároveň výkonné a spoľahlivé profesionálne zariadenia pre všetky pizzérie. Šamotová platňa v dolnej časti každej komory zabezpečuje rovnomerné vyžarovanie tepla po celej svojej ploche, čo umožňuje pečenie pizze priamo na platni. Široký výber podstavcov a kysiarň umožňuje vytvoriť kompaktnú zostavu s požadovaným výkonom.

- Každá komora má vlastné výhrevné telesá a vnútorné osvetlenie
- Elektromechanický termostat umožňuje presné nastavenie teploty pre každú komoru samostatne
- Dvierka každej komory majú okienko z tvrdeného skla a ergonomické držadlá



PM 60.60

označenie	vnútorné rozmery (mm)	počet komôr	kapacita ^Δ
PM 60.60	610 x 660 x 140	1	4 / 1 ks
PM 65.105	660 x 1060 x 140	1	6 / 2 ks
PM 105.105	1060 x 1060 x 140	1	9 / 4 ks
PD 60.60	610 x 660 x 140	2	4 / 1 ks
PD 65.105	660 x 1060 x 140	2	6 / 2 ks
PD 105.105	1060 x 1060 x 140	2	9 / 4 ks

^Δ Kapacita udáva maximálny počet pizz (Ø 300 mm / Ø 500 mm) na jedno pečenie v jednej komore.



PD 60.60

Doplňkové vybavenie:

- kovový podstavec pod všetky typy
- kysiarne na kolieskach
- držiaky na plechy (ku všetkým kysiarňam)


 PM 60.60
+ kysiarň

označenie	napätie (V)	prikon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
PM 60.60	400	4,2	850 x 840 x 370	80
PM 65.105	400	7,7	920 x 1290 x 370	118
PM 105.105	400	11,6	1320 x 1290 x 370	164
PD 60.60	400	8,4	850 x 840 x 680	125
PD 65.105	400	15,4	920 x 1290 x 660	190
PD 105.105	400	23,2	1320 x 1290 x 660	268

V ponuke firmy MORETTI FORNI sú aj vyššie modelové rady, ktoré sú prispôbené vyššej kapacite výroby svojou variabilitou, digitálnym ovládaním, ako aj možnosťou farebného prispôsobenia. Modely sa dodávajú aj v prevedení s plynovým ohrevom. Informácie o jednotlivých modeloch dostanete na požiadanie.

PÁSOVÉ PECE NA PIZZU

Priebežné pece na pizzu sú vybavené pásovým prepravníkom a určené na prípravu pizze, kúskov hydiny, mletého mäsa atď. Doba pečenia je regulovaná rýchlosťou posunu nerezového pásového prepravníku vo vnútri vyhrievanej komory. Dodáva sa na podstavci s kolieskami. Elektrické modely (E), plynové modely (G).



označenie	hodinový výkon pizze Ø 33 cm	maximálna teplota	šírka pásu
T 75 E	50 ks	400°C	50 cm
T 97 E	100 ks	400°C	75 cm
T 75 G	50 ks	400°C	50 cm
T 97 G	100 ks	400°C	75 cm

- Priemerná spotreba elektrickej energie jednej komory je 8,3 (T 75 E), 11,3 (T 97 E) kW / hod.
- Priemerná spotreba plynu je 1,8 m³ / hod. (T 75 G) a 3,38 m³ / hod. (T 97 G)
- Elektronické ovládanie s autodiagnostickým systémom
- 20 pamäťových programov
- Možnosť 2 - 3 komôr nad sebou
- Ventilátor prúdi horúci vzduch vnútri komory a zároveň ochladzuje vonkajšiu karosériu
- Funkcia na úsporu energie
- Príslušenstvo: odstavná plocha na hotové pizze



T 75 E

označenie	napätie (V)	príkon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
T 75 E	400	16,5	1790 x 1260 x 1160	214
T 97 E	400	22,5	2040 x 1510 x 1160	300
T 75 G	plyn	17	1770 x 1350 x 1160	232
T 97 G	plyn	32	2020 x 1600 x 1160	300

ŠPIRÁLOVÉ MIESIČE CESTA

IM - zariadenie s konštantnou pracovnou rýchlosťou nastavca - špirály je určené do pekárni a pizzérií. Systém miesenia špirálou zaručuje rýchle a dôkladné spracovanie cesta, ktoré je homogénne a vzdušné. Všetky bezpečnostné prvky zariadenia spĺňajú platné medzinárodné predpisy.

- Teplota cesta má rovnakú hodnotu od začiatku až do konca miesenia
- Všetky modely sú vybavené časovým vypínačom (okrem IM 8) a bezpečnostným systémom
- Nádoba z nehrdzavejúcej ocele nie je odnímateľná
- Model IM 8 stojí na nožičkách, ostatné modely sú na kolieskach



IM 8

označenie	napätie (V)	príkon (W)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
IM 8	230	370	280 x 540 x 550	36
IM 12	400	750	350 x 640 x 690	60
IM 18	400	750	390 x 680 x 690	65
IM 25	400	1100	430 x 740 x 770	95
IM 38	400	1500	450 x 805 x 770	105
IM 44	400	1500	530 x 830 x 770	105

Číslo v označení udáva kapacitu zariadenia v kilogramoch.

Karoséria zariadení je vyrobená z nehrdzavejúcej ocele schválenej pre použitie v potravinárskom priemysle. Materiály ostatných častí zariadení sú v súlade s platnými hygienickými predpismi. Zariadenia sú určené na prácu v komerčných prevádzkach (hotely, reštaurácie, bary, kaviarne, bufety a pod.) s ohľadom na ich výkon a kapacitu.



IM 18