

workin
do it well ✎ by COMECA

MORETTI FORNI

**Fornos para:
- Pizzeria**



- A Moretti possui duas gamas de produtos:
 - Uma profissional (MORETTI PROFESSIONAL) produzida de acordo com o pedido do cliente;
 - Uma mais económica (IDECK), cujos equipamentos estão em stock.
- Estas duas gamas destinam-se a dois mercados distintos:
 - pizzeria
 - pastelaria / padaria
- A MORETTI não se destina só às pizzas tradicionais, mas também aos restaurantes/ cafetarias das áreas de serviço (auto-estradas), pizzarias *fast food* e pizzarias com entrega ao domicílio.
- Os fornos da MORETTI não são só para pizzas, mas são fornos multifuncionais (padaria, assar, ...).



01. A MORETTI FORNI



=



= *Forno de pizza*



=



= *Forno Multifuncional (padaria, assar...)*



Forno de Tapete:

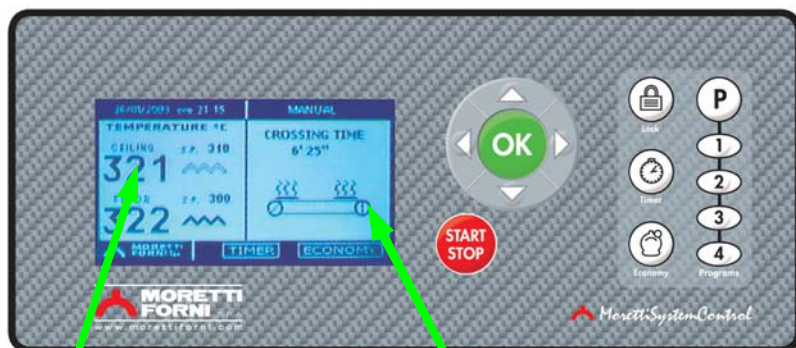
ELECTRICO - Construção em:

- Estrutura interior e exterior em aço inox;
- Pernas em aço inox sem traves;
- A ventoinha é em aço inox;
- Ventiladores facilmente removíveis com sistema de guilhotina;
- Resistências reforçadas, feitas especificamente para a ventilação;
- Rápida abertura para facilitar a limpeza com uma rotação;
- Tensão do tapete sobre molas;
- Controlo electrónico do tapete;
- É possível extrair o painel de controlo para uma assistência técnica mais fácil.
- As resistências saem facilmente - assistência técnica mais fácil.
- Circulação de ar frio à volta do forno (40°C) – patente Moretti
- Fluxo de ar quente com labirinto - patente Moretti

GÁS - Construção em:

- Queimador com baixas emissões poluentes;
- A ventoinha é em aço inox;
- Câmara de combustão feita com aço inox de altas temperaturas;
- Ventiladores facilmente removíveis com sistema de guilhotina;
- Rápida abertura para facilitar a limpeza com uma rotação;
- Tensão do tapete sobre molas;
- Controlo electrónico do tapete;
- É possível extrair o painel de controlo para uma assistência técnica mais fácil.
- Dispositivo de combustão externa, de muito fácil acesso, para que os técnicos vejam o queimador;
- Queimador modular, com tubo para a circulação de ar quente - patente Moretti;
- Circulação de ar frio à volta do forno (40°C) – patente Moretti;
- Fluxo de ar quente com labirinto - patente Moretti

Painel de Controlo: eléctrico

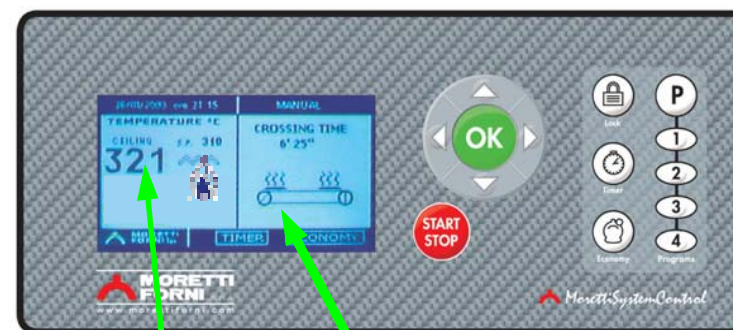


Definição de ambas as temperaturas – patente Moretti

Visualização do Gráfico

Controlo à distância através de ligação GSM ou LAN.

Painel de Controlo: Gás



Visualização do Gráfico

Controlo electrónico da temperatura



Capacidade de Produção (eléctrico):

Capacidade da câmara



T75E

3x30cm



T97E

6x30cm

Produção Hora

T75E	Pizza 30cm	Pizza 46cm
1 câmara	40	25
2 câmaras	80	50
3 câmaras	120	75
1 câmara	80	35
2 câmaras	160	70
3 câmaras	240	105

Capacidade de Produção (gás):

Capacidade da câmara



T75G

3x30cm



T97G

6x30cm

Produção Hora

T75G	Pizza 30cm	Pizza 46cm
1 câmara	40	25
2 câmaras	80	50
3 câmaras	120	75
T97G	Pizza 30cm	Pizza 46cm
1 câmara	80	35
2 câmaras	160	70
3 câmaras	240	105





Porquê Escolher o Forno de Tapete?



- Elevada qualidade de padaria/pastelaria
- Baixa temperatura exterior
- Reduzir a mão-de-obra ao mínimo
- Perfeito calibre da temperatura.

Gama Hi-Tech: Eléctrico

- Design moderno
- Capota
- 1, 2 ou mais Câmaras de Confeccção
- Base
 - Normal ou Estufa
- Disponível em 6 cores:



RIALTO



AMALFI

- Design moderno
- Porta Dupla
- Câmara de Confeccção com pedra refractária, com areia
- Câmara de Confeccção em aço, com relevo
- Multifuncional
- Painel de controlo cheio de funções



Gama Hi-Tech – Características AMALFI:

- Câmara com pedra refractária, rugosa, com areia.
- Resistências espirais no interior da pedra
- Câmara de confecção totalmente construída com pedra refractária
- Excelente manutenção da temperatura



- Painel de controlo cheio de opções.





Capacidade de Produção: AMALFI/ RIALTO

Capacidade por câmara



Capacidade por câmara



Amalfi "A"	6x 30cm	
Amalfi "B"	6x 30cm	
Amalfi "C"	9x 30cm	4x 46cm

Rialto "B"

6x 30cm 2x 46cm

Rialto "C"

6x 30cm 2x 46cm

Produção Hora

Produção Hora

Amalfi "A" e "B"	Pizza 30cm	Pizza 46cm
1 câmara	90	30
2 câmaras	180	60
3 câmaras	270	90

Rialto "B" e "C"	Pizza 30cm	Pizza 46cm
1 câmara	120	30
2 câmaras	240	60
3 câmaras	360	90
Rialto "D"	Pizza 30cm	Pizza 46cm
1 câmara	240	60
2 câmaras	480	120
3 câmaras	720	180





Porquê *escolher o AMALFI*

- Interior em pedra refractária;
- Design moderno e único;
- Tamanhos ideais para pratos de pizza;
- Elevada segurança;
- Diversos comprimentos.

Porquê *escolher o RIALTO*

- Porta dupla;
- Grande capacidade e potência;
- Forno multifuncional;
- Elevada segurança;
- Diversas profundidades.

Gama Hi-Tech: Gás



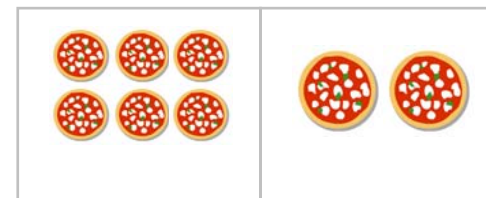
- Desenho moderno;
- Comprimento da câmara 110 cm;
- Superfície de padaria refractária em areia;
- Necessita de exaustão para saída do ar quente;
- Homologado para ser utilizado por baixo de uma hote.



Capacidade de Produção



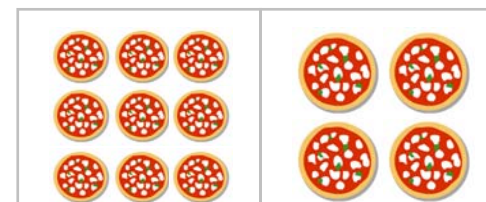
Capacidade por câmara



P110G "A"

6x 30cm

2x 46cm



P110G "B"

9x 30cm

4x 46cm

Produção Hora

P110G "A"	Pizza 30cm	Pizza 46cm
1 câmara	90	30
2 câmaras	180	60
3 câmaras	270	90

P110G "B"	Pizza 30cm	Pizza 46cm
1 câmara	135	60
2 câmaras	270	120
3 câmaras	405	180

Porquê *escolher o AMALFI*

- Interior em pedra refractária;
- Design moderno e único;
- Tamanhos ideais para pratos de pizza;
- Elevada segurança;
- Diversos comprimentos;
- Porta dupla



workin
do it well ✈ by COMECA

MORETTI FORNI

**Fornos para:
- Pizzeria**