

 **MORETTI
FORNI**
The SmartBaking Company®



iDeck


 **AMPTO™**



iDeck
MORETTI
 FORNI

Forni per pizzeria a controllo elettronico
 Pizza ovens with electronic control
 Fours à pizza à contrôle électronique
 Pizza Öfen mit elektronischer Steuerung

iDeck è l'entry level di Moretti Forni: una gamma di prodotti integrati, facili nell'utilizzo e caratterizzati da un ottimo rapporto qualità/prezzo. Forni statici dedicati alla pizza e capaci di raggiungere i 450°C, gli iDeck hanno il piano di cottura in refrattario e sono disponibili nelle versioni elettronica e elettromeccanica.

iDeck line is characterised by user-friendly integrated products, with an excellent quality / price ratio. iDeck is a conventional pizza oven that can reach up to 450°C, with a baking surface in refractory brick. Both digital and electromechanical versions are available.

iDeck ist das Einstiegsmodell von Moretti Forni: eine integrierte Produktpalette, die einfach zu bedienen sind und durch ein hervorragendes Preis- / Leistungsverhältnis ausgezeichnet. Statische Pizzaöfen können 450 °C erreichen. Die iDeck haben eine feuerfeste Herdplatte und sind in elektronischen und elektromechanischen Versionen erhältlich.

iDeck est le modèle d'entrée de gamme de Moretti Forni: une variété de produits intégrés, simples d'utilisation et caractérisés par un excellent rapport qualité / prix. Fours statiques dédiés à la pizza et capables d'atteindre 450°C, les iDecks disposent d'une table de cuisson réfractaire et sont disponibles en versions électronique et électromécanique.



**Dual-Power™
 Technology**

Gestione separata delle potenze di cielo e platea
 Separate ceiling and floor power control
 Gestion séparée des puissances du ciel et du sol
 Getrennte Steuerung für Ober-und Unterhitze

CE EAC

electronic

pizza classica



iDeck
MORETTI
FORNI

Una gamma completa di forni da pizza per avviare il tuo business in modo semplice e veloce

Attrezzature intelligenti e integrate: facili da utilizzare e con consumi ridotti

A complete range of pizza ovens to smartly start your business

Smart integrated equipments: easy to use with low power consumption

Eine komplette Produktpalette von Pizzaöfen, mit denen du Ihr Unternehmen schnell und einfach starten kann

Intelligenten und integrierten Ausrüstungen: einfach zu bedienen und mit reduziertem Verbrauch

Une gamme complète de fours à pizza pour démarrer votre entreprise de manière intelligente

Des équipements intelligents et intégrés: faciles à utiliser et à consommation réduite



Optional: Stainless steel cabinet Prover on wheels

electronic

pizza in pala



La molla inserita nello sportello ne facilita l'apertura e la chiusura.

The spring inserted in the door facilitates its opening and closure.

Le ressort inséré dans la porte en facilite l'ouverture et la fermeture.

Die spezielle, in der Tür integrierte Feder erleichtert ihr Öffnen und Schließen.



Le resistenze più fitte garantiscono un'ottima uniformità di cottura.

The thicker heating elements guarantee an excellent uniformity of baking.

Les résistances plus serrées assurent une très bonne uniformité de cuisson.

Die dickeren Heizelemente garantieren eine exzellente Gleichmäßigkeit bei den Backergebnissen.



L'illuminazione interna è inserita in un vano per proteggerla da colpi e rotture.

The internal lighting is inserted in a compartment to protect it against crashes and breaks.

L'illumination interne est insérée dans un espace vide pour la protéger de coups et ruptures.

Die Innenbeleuchtung ist in einer Kammer der Seitenwand installiert, um sie vor Beschädigungen zu schützen.



Lo speciale trattamento del refrattario garantisce una perfetta uniformità di cottura.

The special refractory brick treatment allows a perfect even baking.

Le traitement spécial du réfractaire garantit une uniformité de cuisson exceptionnelle.

Der speziell sandgestrahlte Schamottsteinboden ermöglicht sowohl das Backen direkt auf dem Stein als auch eine perfekte Gleichmäßigkeit beim Backen.



Su richiesta: cappa, cappa canalizzata e aspirante, supporto con o senza portateglie, cella di lievitazione.

On demand: hood, canalized and extracting hood, stand with or without trayholders slides, prover.

À demande: hotte, hotte canalisée et aspirante, support avec ou sans glissières porte plateaux, étuve.

Optional: Haube, kanalisierte und dampfabzugshaube, Unterstelle mit oder ohne Backblechträgerschienen, Gärschränke.

60.60

105.65

105.105

Deck iD-M 60.60 kW 4,2

80 kg
85 cm x 93 cm x 37 cm
4 (Ø 30 cm) / 1 (Ø 45 cm)
61 cm x 66 cm x 14 cm
70 cm / 100 cm
85 cm

Deck iD-D 60.60 kW 8,4

133 kg
85 cm x 93 cm x 66 cm
4+4 (Ø 30 cm) / 1+1 (Ø 45 cm)
61 cm x 66 cm x 14 cm
70 cm / 100 cm
85 cm

Deck iD-M 105.65 kW 8,2

123 kg
132 cm x 100 cm x 37 cm
6 (Ø 30 cm) / 2 (Ø 45 cm)
105 cm x 66 cm x 14 cm
100 cm
132 cm

Deck iD-D 105.65 kW 16,3

200 kg
132 cm x 100 cm x 66 cm
6+6 (Ø 30 cm) / 2+2 (Ø 45 cm)
105 cm x 66 cm x 14 cm
100 cm
132 cm

Deck kW 11,6

164 kg
132 cm x 140 cm x 37 cm
9 (Ø 30 cm) / 4 (Ø 45 cm)
105 cm x 105 cm x 14 cm
100 cm
132 cm

Deck iD-D 105.105 kW 23,1

282 kg
132 cm x 140 cm x 66 cm
9+9 (Ø 30 cm) / 4+4 (Ø 45 cm)
105 cm x 105 cm x 14 cm
100 cm
132 cm

