

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

by



# KEY COOL 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**

 <b>iM 8</b> SPEED 1 POWER 0,37 kW CAPACITY 8 kg	 <b>iM 12</b> SPEED 1 POWER 0,75 kW CAPACITY 12 kg	 <b>iM 18</b> SPEED 1 POWER 0,75 kW CAPACITY 18 kg	 <b>iM 25</b> SPEED 1 POWER 1,1 kW CAPACITY 25 kg	 <b>iM 38</b> SPEED 1 POWER 1,5 kW CAPACITY 38 kg	 <b>iM 44</b> SPEED 1 POWER 1,5 kW CAPACITY 44 kg
 <b>iM 25/2</b> SPEED 2 POWER 1,4 kW CAPACITY 25 kg		 <b>iM 38/2</b> SPEED 2 POWER 2,2 kW CAPACITY 38 kg		 <b>iM 44/2</b> 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**





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

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





 <b>iK 25/2</b> SPEED 2 POWER 0,75 kW CAPACITY 25 kg	 <b>iK 35/2</b> 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**

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


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

 <b>iZ 1</b> POWER 0,32 kW	 <b>iZ-S1</b> POWER 0,45 kW	 <b>iZ 2</b> POWER 0,42 kW	 <b>iZ-S2</b> POWER 0,57 kW
--	---	--	---


**Tagliamozzarella • Mozzarella cutter • Coupe-mozzarella • Mozzarella Schneider • Corta-mozzarella**

 <b>iC</b> POWER 0,40 kW
---

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



 <b>iR 260/15</b> POWER 1,3 kW
---

**Bollitore per Bretzel • Bretzel Boiler • Cuiser à Bretzel • Nudelkocher für Bretzel • Calentador por Bretzel**




 <b>iQ</b> POWER 3,5 kW
--




**Formatrici a caldo • Mechanical pizza moulders • Formeuses à pizza mécaniques • Mechanische Pizzapressen • Prensas mecanicas**

 <b>iP 33</b> Ø 33 cm POWER 3,6 kW	 <b>iP 45</b> Ø 45 cm POWER 5,6 kW
--	--


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

 <b>iF 30</b> Ø 30 cm POWER 0,25 kW	 <b>iF 40</b> Ø 40 cm POWER 0,35 kW	 <b>iF 40P</b> 40 cm POWER 0,35 kW
---	---	--

**Lampada riscaldante • Warming lamp • Lampe chauffante • Wärmelampe • Lampa a calentar**

 <b>iL</b> POWER 0,25 kW
---

**Piastra riscaldata • Hot grid • Foyer • Köchplatten • Placa de cocina**

 <b>iH</b> 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 mecanicas



### 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 claque  
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](http://ideck.it)  
 For further information on the products of this brochure, please visit the website [ideck.it](http://ideck.it)  
 Pour tout renseignement sur les produits illustrés dans cette brochure, veuillez visiter le site [ideck.it](http://ideck.it)  
 Für weitere Auskünfte über die Produkte dieser Broschüre, bitte besuchen Sie die Site [ideck.it](http://ideck.it)  
 Para más detalles acerca de los productos ilustrados en este opúsculo, visita la página web [ideck.it](http://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.