

Pizza pece

pizza pece jednopatrové basic

Typ výrobku

Popis výrobku

Zobrazení

Příkon / Napětí

Cena v €
bez DPH

FP - 36

Rozpékací pec na pizzu

- celonerezové provedení
- zásuvka s roštem
- regulace teploty 50 - 300 °C
- časovač 0 – 15 min. + trvalé
- rozměr vnitřního prostoru: 34 x 34 x 8 (cm)

FP - 36R

Pizza pec jednopatrová

- celonerezové provedení
- regulace teploty 50 - 300 °C
- časovač 0 – 15 min.
- šamotové desky
- rozměr vnitřního prostoru: 41 x 37 x 9 v (cm)
- 1x pizza Ø 35 cm

1,75 kW
230 V / 50 Hz

rozměr v cm: 50 x 40 x 22 v

2,0 kW
230 V / 50 Hz

rozměr v cm: 55 x 43 x 24,5 v



FP - 66R

Pizza pec dvoupatrová

- celonerezové provedení
- 3 x regulace teploty 50 - 300 °C
- časovač 0 – 15 min.
- šamotové desky
- rozměr vnitřního prostoru: 41 x 37 x 9 v (cm)
- 2x pizza Ø 35 cm

3,0 kW
230 V / 50 Hz

rozměr v cm: 55 x 43 x 37,5 v



FP - 68R

Pizza pec dvoupatrová

- celonerezové provedení
- 4 x regulace teploty 50 - 300 °C
- šamotové desky
- prosklená dvířka
- vnitřní osvětlení
- rozměr vnitřního prostoru: 41 x 37 x 9 v (cm)
- 2x pizza Ø 35 cm

3,4 kW
230 V / 50 Hz

rozměr v cm: 57 x 47 x 45 v



FP - 88 R

Pizza pec dvoupatrová

- celonerezové dvoupatrové provedení
- pečení na šamotových deskách
- 3x topné těleso
- termostat pro každé těleso - 420°C
- vnitřní rozměr: 51 x 51 x 10,5 cm
- kapacita patra: 4x Ø 25 cm
- maximální Ø pizzy 50 cm

4,5 kW
400 V / 3N/ 50 Hz

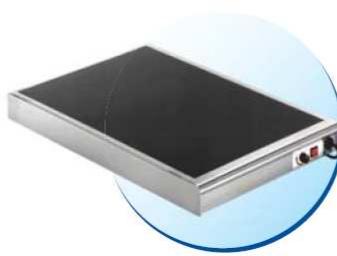
rozměr v cm: 71 x 65 x 44 v



PC - 46

Udržovací deska na pizzu

- celonerezové provedení
- pracovní sklokeramická deska
- vypínač zapnuto - vypnuto
- kontrolka chodu
- regulace teploty 60 - 90 °C
- hmotnost: 20,5 kg

350 W
230 V / 50 Hz

rozměr v cm: 44 x 66 x 7 v

udržovací desky na pizzu

Typ výrobku

Popis výrobku

Zobrazení

Příkon / Napětí

Cena v €
bez DPH

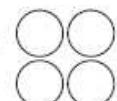
E - 4 B

Pizza pec jednopatrová

- šamotové desky
- 2x regulace teploty do 400°C
- **vnitřní rozměr: 70 x 70 x 15 cm**
- vnitřní osvětlení s krytem mimo prostor komory
- **4x pizza Ø 33 cm v patře**
- analogový teploměr komory
- 2 horní + 2 spodní tělesa



4,8 kW
400 V /3N/ 50 Hz



rozměr v cm: 98 x 92 x 42 v • hmotnost: 88 kg

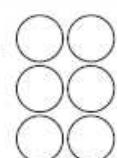
E - 6 B

Pizza pec jednopatrová

- šamotové desky
- 2x regulace teploty do 400°C
- **vnitřní rozměr: 70 x 105 x 15 cm**
- vnitřní osvětlení s krytem mimo prostor komory
- **6x pizza Ø 33 cm**
- analogový teploměr komory
- 3 horní + 3 spodní tělesa



6,8 kW
400 V /3N/ 50 Hz



rozměr v cm: 98 x 121 x 42 v • hmotnost: 115 kg

E - 6L

Pizza pec jednopatrová

- šamotové desky
- 2x regulace teploty do 400°C
- **vnitřní rozměr: 105 x 70 x 15 cm**
- vnitřní osvětlení s krytem mimo prostor komory
- **6x pizza Ø 33 cm**
- analogový teploměr komory
- 2 horní + 2 spodní tělesa



8 kW
400 V /3N/ 50 Hz



rozměr v cm: 131 x 93 x 42 v • hmotnost: 122 kg

E - 9

Pizza pec jednopatrová

- šamotové desky
- 2x regulace teploty do 400°C
- **vnitřní rozměr: 105 x 105 x 15 cm**
- vnitřní osvětlení s krytem mimo prostor komory
- **9x pizza Ø 33 cm**
- analogový teploměr komory
- 3 horní + 3 spodní tělesa



12 kW
400 V /3N/ 50 Hz



rozměr v cm: 131 x 127 x 42 v • hmotnost: 153 kg

+ možnost umístění dvou jednopatrových pecí na sebe

podeставby

Typ	Rozměr/cm	Podestavba	Cena v € bez DPH
EST - 4	98 x 83 x 96v	E 4, 8	163,00
EST - 6	98 x 111 x 96v	E 6,12	181,00
EST - 6L	131 x 83 x 96v	E 6L,12L	181,00
EST - 9	131 x 111 x 96v	E 9, 18	201,00



Typ výrobku

Popis výrobku

Zobrazení

Příkon / Napětí

Cena v €
bez DPH

E - 8 B

Pizza pec dvoupatrová

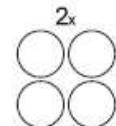
- šamotové desky
- 4x regulace teploty do 400°C
- **vnitřní rozměr:** 2x 70 x 70 x 15 cm
- vnitřní osvětlení s krytem mimo prostor komory
- 2x 4 pizza Ø 33 cm
- 2x analogový teploměr komory
- 4 horní + 4 spodní tělesa



9,6 kW
400 V /3N/ 50 Hz



Ø 33 cm



rozměr v cm: 98 x 92 x 76 v • hmotnost: 152 kg

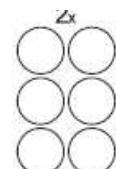
E - 12 B

Pizza pec dvoupatrová

- šamotové desky
- 4x regulace teploty do 400°C
- **vnitřní rozměr:** 2x 70 x 105 x 15 cm
- vnitřní osvětlení s krytem mimo prostor komory
- 2x 6x pizza Ø 33 cm
- 2x analogový teploměr komory
- 6 horních + 6 spodních těles



14,4 kW
400 V /3N/ 50 Hz



rozměr v cm: 98 x 121 x 76 v • hmotnost: 218 kg

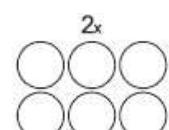
E - 12L

Pizza pec dvoupatrová

- šamotové desky
- 4x regulace teploty do 400°C
- **vnitřní rozměr:** 2x 105 x 70 x 15 cm
- vnitřní osvětlení s krytem mimo prostor komory
- 2x 6x pizza Ø 33 cm
- 2x analogový teploměr komory
- 4 horní + 4 spodní tělesa



16 kW
400 V /3N/ 50 Hz



rozměr v cm: 131 x 92 x 76 v • hmotnost: 232 kg

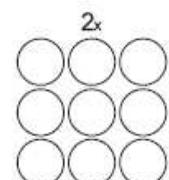
E - 18

Pizza pec dvoupatrová

- šamotové desky
- 4x regulace teploty do 400°C
- **vnitřní rozměr:** 2x 105 x 105 x 15 cm
- vnitřní osvětlení s krytem mimo prostor komory
- 2x 9x pizza Ø 33 cm
- 2x analogový teploměr komory
- 6 horních + 6 spodních těles



24 kW
400 V /3N/ 50 Hz



rozměr v cm: 131 x 127 x 76 v • hmotnost: 274 kg

podeставby

Typ	Rozměr/cm	Podestavba	Cena v € bez DPH
EST- 4	98 x 83 x 96v	E 4, 8	163,00
EST- 6	98 x 111 x 96v	E 6,12	181,00
EST- 6L	131 x 83 x 96v	E 6L,12L	181,00
EST- 9	131 x 111 x 96v	E 9, 18	201,00



Typ výrobku

Popis výrobku

Zobrazení

Příkon / Napětí

Cena v €
bez DPH

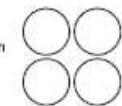
DS 4

Pizza pec jednopatrová

- šamotové desky Activestone dole, standardní nahoře
- 6 x těleso nahoře, 6 x těleso dole
- regulace teploty do 450°C
- vnitřní rozměr: 70 x 70 x 15 cm
- vnitřní osvětlení
- 4 x pizza Ø 33 cm
- digitální řídící jednotka



6,6 kW
400 V /3N/ 50 Hz



rozměr v cm: 109 x 101 x 40 v • hmotnost: 105 kg

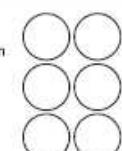
DS 6

Pizza pec jednopatrová

- šamotové desky Activestone dole, standardní nahoře
- 6 x těleso nahoře, 6 x těleso dole
- regulace teploty do 450°C
- vnitřní rozměr: 70 x 105 x 15 cm
- vnitřní osvětlení
- 6 x pizza Ø 33 cm
- digitální řídící jednotka



8,88 kW
400 V /3N/ 50 Hz



rozměr v cm: 109 x 136 x 40 v • hmotnost: 141 kg

DS 6L

Pizza pec jednopatrová

- šamotové desky Activestone dole, standardní nahoře
- 9 x těleso nahoře, 9 x těleso dole
- regulace teploty do 450°C
- vnitřní rozměr: 105 x 70 x 15 cm
- vnitřní osvětlení
- 6 x pizza Ø 33 cm
- digitální řídící jednotka



9,0 kW
400 V /3N/ 50 Hz



rozměr v cm: 144 x 101 x 40 v • hmotnost: 148 kg

DS 9

Pizza pec jednopatrová

- šamotové desky Activestone dole, standardní nahoře
- 9 x těleso nahoře, 9 x těleso dole
- regulace teploty do 450°C
- vnitřní rozměr: 105 x 105 x 15 cm
- vnitřní osvětlení
- 9 x pizza Ø 33 cm
- digitální řídící jednotka



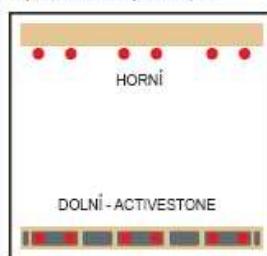
13,32 kW
400 V /3N/ 50 Hz



rozměr v cm: 144 x 136 x 40 v • hmotnost: 198 kg

Výhody Activestone profesionálních pecí:

Uspořádání těles v prostoru pecí



Dolní tělesa ACTIVESTONE



+ Systém **Activestone** znamená, že ohřevné tělesa jsou umístěny v šamotových deskách a jsou rozdělené na **6 nebo 9 x** v dolní desce podle jednotlivých modelů.

+ Při přepálení některého tělesa během provozu může pec pokračovat v pečení.

+ Rychlejší náběh teploty než u klasických pecí, rovněž mější rozvod tepla a až **25 %-ní úspora elektrické energie**.

+ Možnost umístění dvou jednodílných pecí na sebe.

Typ výrobku

Popis výrobku

Zobrazení

Příkon / Napětí

Cena v €
bez DPH

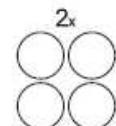
DS 8

Pizza pec dvoupatrová

- šamotové desky Activestone dole, standardní nahoře
- 12 x těleso nahoře, 12 x těleso dole
- regulace teploty do 450°C
- vnitřní rozměr: 2x 70 x 70 x 15 cm
- vnitřní osvětlení
- 2 x 4 pizza Ø 33 cm
- digitální řídící jednotka



13,2 kW
400 V /3N/ 50 Hz



rozměr v cm: 109 x 101 x 72 v • hmotnost: 201 kg

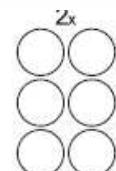
DS 12

Pizza pec dvoupatrová

- šamotové desky Activestone dole, standardní nahoře
- 12 x těleso nahoře, 12 x těleso dole
- regulace teploty do 450°C
- vnitřní rozměr: 2x 70 x 105 x 15 cm
- vnitřní osvětlení
- 2 x 6x pizza Ø 33 cm
- digitální řídící jednotka



17,76 kW
400 V /3N/ 50 Hz



rozměr v cm: 109 x 136 x 72 v • hmotnost: 265 kg

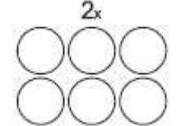
DS 12L

Pizza pec dvoupatrová

- šamotové desky Activestone dole, standardní nahoře
- 18 x těleso nahoře, 18 x těleso dole
- regulace teploty do 450°C
- vnitřní rozměr: 2x 105 x 70 x 15 cm
- vnitřní osvětlení
- 2 x 6x pizza Ø 33 cm
- digitální řídící jednotka



18,0 kW
400 V /3N/ 50 Hz



rozměr v cm: 144 x 101 x 72 v • hmotnost: 268 kg

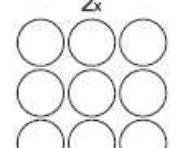
DS 18

Pizza pec dvoupatrová

- šamotové desky Activestone dole, standardní nahoře
- 18 x těleso nahoře, 18 x těleso dole
- regulace teploty do 450°C
- vnitřní rozměr: 2x 105 x 105 x 15 cm
- vnitřní osvětlení
- 2 x 9 x pizza Ø 33 cm
- digitální řídící jednotka



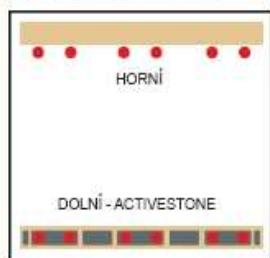
26,64 kW
400 V /3N/ 50 Hz



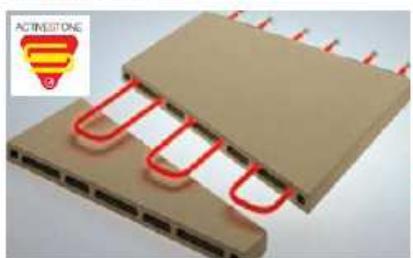
rozměr v cm: 144 x 136 x 72 v • hmotnost: 361 kg

Výhody Activestone profesional pecí:

Uspořádání těles v prostoru pece



Dolní tělesa ACTIVESTONE



+

Systém **Activestone** znamená, že ohrevné tělesa jsou umístěny v šamotových deskách a jsou rozdělené na **12 nebo 18 x** v dolní desce podle jednotlivých modelů.

+

Při přepálení některého tělesa během provozu může pec pokračovat v pečení.

+

Rychlejší náběh teploty než u klasických pecí, rovněmější rozvod tepla a až **25 %-ní** úspora elektrické energie.

PECE NA PIZZU



IP 45



PM 60.60



PD 60.60

PM 60.60
+ kysiarňa

Jednoduché a zároveň výkonné a spoľahlivé profesionálne zariadenia pre všetky pizzerie. Šamotová platňa v dolnej časti každej komory zabezpečuje rovnometerné vyžarovanie tepla po celej svojej ploche, čo umožňuje pečenie pizze priamo na platni. Široký výber podstavcov a kysiarní 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
- Dveria každej komory majú okienko z tvrdeneho skla a ergonomické držadlá

označenie	vnútorné rozmery (mm)	počet komôr	kapacita ^A
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

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

Doplnkové vybavenie:

- kovový podstavec pod všetky typy
- kysiarné na kolieskach
- držiaky na plechy (ku všetkým kysiariam)



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 prispôsobené vyššej kapacite výroby svojou variabilítou, 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