



Attrezzature per pizzeria
Equipment for pizzeria
Equipment pour pizzeria
Ausrüstung für pizzeria
Equipo por pizzeria



Pizza Program





Grain 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.

Grain Pizza Program: an innovative system conceived by the greatest experts of the sector, consisting of a complete range of integrated products for pizza making.

Grain Pizza Program: un système innovatif conçu par les plus grands experts du secteur, composé par une gamme de produits intégrés pour la préparation de la pizza.

Grain Pizza Program: ein innovatives System entworfen von den größten Fachexperten, bestehend aus einer kompletten Linie von integrierten Produkte für die Pizza Zubereitung.

Grain 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.

Pizza Program

Programma completo

Full range / Programme complet / Komplettes Programm / Programa completo

Un'ampia possibilità di scelta tra diversi modelli e dimensioni per coprire tutte le fasi di lavorazione in pizzeria.

A wide choice among different models and dimensions to cover all pizza working steps.

Un large choix entre plusieurs modèles et dimensions pour couvrir toutes les phases de la préparation de la pizza.

Eine große Auswahl verschiedener Modelle und Größen für jeden Bedarf in der Pizza Zubereitung.

Una amplia posibilidad de elección entre varios modelos y dimensiones para cubrir todas las fases de trabajo en un pizzería.



Convenienza

Convenience / Convenience / Vorteil / Conveniencia

Tutti i prodotti della linea Pizza Program sono stati progettati per garantire il miglior rapporto qualità-prezzo.

All products of Pizza Program range have been conceived to grant the best value-for-money.

Tous les produits de la gamme Pizza Program ont été conçus pour garantir la meilleure relation qualité-prix.

Alle Produkte der Pizza Program Linie wurden so entworfen um das beste Qualität-Preis Verhältnis zu gewährleisten.

Todos los productos de la línea Pizza Program han sido proyectados para garantizar la mejor relación calidad-precio.



Facilità di utilizzo

Easy to use / Facile à utiliser / Einfache Verwendung / Facilidad de utilización

Una logica semplificata per un utilizzo facile ed immediato.

A simplified logic for easy and prompt use.

Une logique simplifiée pour une utilisation facile et immédiate.

Eine einfache Logik für eine mühelose und sofortige Verwendung.

Una lógica simplificada para un uso fácil e inmediato.



Made in Italy

La garanzia di una gamma di prodotti concepiti dai più grandi esperti del settore.

The guarantee of a complete range conceived by the greatest experts of the sector.

La garantie d'une gamme de produits conçus par les plus grands experts du secteur.

Die Garantie einer Linie von Produkte die von den größten Fachexperten entworfen wurde.

La garantía de una línea de elementos proyectado por los más grandes expertos del sector.



• Impasto • Dough • Pâte • Teig • Masa



Forky

Impastatrici a forcella
Fork kneading machines
Pétrisseuses à fourche
Gabelknetmaschinen
Amasadoras a horquilla

Temperatura
dell'impasto più bassa
Lower dough temperature
Temperature de la pâte
plus basse
Niedrigere Teigttemperatur
Temperatura inferior
de la masa



	FORKY 25/2	FORKY 35/2
		
SPEED	2	2
POWER	0,75 Kw	0,75 Kw
CAPACITY	25 Kg	35 Kg

Spiry

Impastatrici a spirale
Spiral dough mixer
Pétrins à spiral
Spiralteigmaschinen
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



Impastatrici a spirale
a testa ribaltabile
Spiral dough mixers
with raising head
Pétrins à spiral à
tête amovibile
Spiralteigmaschinen mit
hochklappbarem Rührarm
Amasadoras a spiral
con cabeza desmontable

Pulizia più facile
Easy to clean
Facile à nettoyer
Einfach zum reinigen
Fácil a limpiar



	SPIRY 8	SPIRY 12	SPIRY 18	SPIRY 25	SPIRY 30	SPIRY 40
						
SPEED	1	1	1	1	1	1
POWER	0,37 Kw	0,75 Kw	0,75 Kw	1,1 Kw	1,5 Kw	1,5 Kw
CAPACITY	8 Kg	12 Kg	18 Kg	25 Kg	30 Kg	40 Kg

	SPIRY 25/2	SPIRY 30/2	SPIRY 40/2
			
SPEED	2	2	2
POWER	1,25 Kw	2,2 Kw	2,2 Kw
CAPACITY	25 Kg	30 Kg	40 Kg



Pizza Program

* Per altre informazioni: For further information: Pour tout renseignement: Für weitere Auskünfte: Para más información: www.grain.it

- Preparazione e conservazione
- Préparation et conservation

- Preparation and conservation
- Zubereitung und Lagerung
- Preparación e conservación

Desky

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®:
hygienique, pratique et durable

Die einzige mit Ipergres®:
hygienisch, praktisch und dauerhaft

El único con Ipergres®:
higiénico, práctico e duradero



	DESKY 200	POWER	0,39 Kw
	DESKY 160	POWER	0,35 Kw

Freezy

Armadio refrigerato
Refrigerated cabinet
Armoire réfrigéré
Kühlschrank
Armario refrigerado

- * Freezy: -2 °C / +8 °C
- * Freezy-S: -10 °C / -25 °C

	FREEZY S1	POWER	0,32 Kw	0,45 Kw
	FREEZY S2	POWER	0,42 Kw	0,57 Kw



Cutty

Tagliamozzarella
Mozzarella cutter
Coupe-mozzarella
Mozzarella Schneider
Corta-mozzarella

Veloce e pratica
Fast and practical
Rapide et pratique
Schnell und
praktisch
Rapida e prática



	CUTTY	POWER	0,40 Kw
--	-------	-------	---------

Roundy

Porzionatrice e Arrotondatrice
Divider and Rounding dough machine
Diviseurs et Bouleuses
Portionierer und Rundwirker
Maquina Divisora y Boleadora

Veloce e pratica
Fast and practical
Rapide et pratique
Schnell und
praktisch
Rapida e prática



	ROUNDY 300	POWER	1,1 Kw
	ROUNDY 800	POWER	1,3 Kw

- Stesura dell'impasto • Dough moulding
- Formation de la pâte • Teig formen • Extensión de la masa



Pressy

Formatrici a caldo
Mechanical pizza moulders
Formeuses à pizza mécaniques
Mechanische Pizzapressen
Prensas mecánicas

Forma il bordo
Makes the edge
Fait le bord
Macht den Rand
Hace el borde



	PRESSY 33	PRESSY 45
Ø	33 cm	45 cm
POWER	3,5 Kw	5,5 Kw

Flatty

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



	FLATTY 30	FLATTY 40
Ø	30 cm	40 cm
POWER	0,25 Kw	0,35 Kw

	FLATTY 40P
Ø	40 cm
POWER	0,35 Kw

• Cottura • Baking • Cuisson • Backen • Cocción



Pizzly Mono



	PIZZY MONO 60,60	PIZZY MONO 65,105	PIZZY MONO 105,65	PIZZY MONO 105,105 *
CAPACITY 28 CM				
CAPACITY 50 CM				
POWER	4,2 Kw	7,7 Kw	8,2 Kw	11,6 Kw

Forno elettrico monocamera con piano di cottura in refrattario

Electric oven with one baking chamber and refractory baking deck

Four électrique à une chambre de cuisson et sole en matériau réfractaire

Elektrischer Ofen mit eine Backkammer und Backboden in Schamotte

Horno eléctrico a una cámara e superficie de cocción de material refractario

Pizzly Duo



	PIZZY DUO 60,60	PIZZY DUO 65,105	PIZZY DUO 105,65	PIZZY DUO 105,105 *
CAPACITY 28 CM				
CAPACITY 50 CM				
POWER	8,4 Kw	15,4 Kw	16,4 Kw	23,2 Kw

Forno elettrico bicamera con piano di cottura in refrattario

Electric oven with two baking chambers and refractory baking deck

Four électrique à deux chambres de cuisson et sole en matériau réfractaire

Elektrischer Ofen mit zwei Backkammern und Backboden in Schamotte

Horno eléctrico a dos cámaras e superficie de cocción de material refractario

• Accessori • Accessories • Accessoires • Zubehör • Accesorios



Pizza Program



* Per altre informazioni: For further information: Pour tout renseignement: Für weitere Auskünfte: Para más información: www.grain.it

- Esposizione per la vendita • Displaying
- Exposition á vendre • Präsentation • Exposición para la venta



Slicy

Tagliapizza
Pizza cutter
Coupe-pizza
Pizza Schneider
Corta-Pizza



Lampy

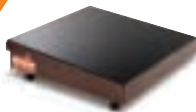
Lampada riscaldante
Warming lamp
Lamp chauffante
Wärmelampe
Lampa a calentar



* 	
LAMPY	
POWER	0,25 Kw

Hotty

Piastra riscaldata
Hot grid
Foyer
Köchlplatten
Placa de cocina



* 	
HOTTY	
POWER	0,50 Kw

* Per altre informazioni: • For further information: • Pour tout renseignement:
• Für weitere Auskünfte: • Para más información: www.grain.it



grain.it

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

 **MORETTI FORNI**
S.P.A.
morettiforni.com

Moretti Forni Spa • via Meucci, 4 • 61037 Mondolfo (PU) • ITALY • Ph. +39 0721 96161 • Fx. +39 0721 9616299

CE