



Machinery

professional bakery machines



3 diversi modelli di sfogliatrici per dare all'operatore la certezza di lavorare in assoluta tranquillità. La meccanica collaudata ed affidabile e la funzionalità in fase di lavorazione sono le principali caratteristiche della linea SF/SB.

3 different models of dough sheeters to make the end user sure of working without stress. The proved and reliable mechanic and the functionality at work are the main features of SF/SB range.

3 différents modèles d'étireuses pour donner à l'opérateur la certitude de travailler en toute tranquillité. La mécanique testée et fiable et la fonctionnalité sont les caractéristiques principales de la gamme SF/SB.

3 verschiedene Teigausziehmaschinenmodelle, um dem Bediener die Gewissheit zu geben, in absoluter Ruhe arbeiten zu können. Die erprobte und zuverlässige Mechanik sowie die Funktionalität während der Arbeit sind die Haupteigenschaften der Produktlinie SF/SB.



sfogliatrice da banco
countertop dough sheeter
etireuse à comptoir
Teigausziehmaschine auf Tisch



sfogliatrice: disponibile in 2 dimensioni
dough sheeter: available in 2 sizes
etireuse: disponible en 2 dimensions
Teigausziehmaschine: Lieferbar in zwei Größen

SB/SF sfogliatrici



Le nuove mescolatrici planetarie sono disponibili in 4 diverse capacità, 20lt, 40lt, 60lt e 80lt ed in 2 diversi allestimenti per un totale di 8 modelli. Le macchine possono avere 3 velocità sul motore o il variatore, il sollevamento manuale o elettrico (MP20T vasca fissa) e il controllo semplice o elettronico (non disponibile per MP20T e MP20V). Tutte le mescolatrici sono ora fornite con vasca di forma "francese" e possono tutte essere dotate, su richiesta, del kit di riduzione della vasca alla dimensione immediatamente inferiore.

The new mixers are available in 4 different capacities, 20lt, 40lt, 60lt, 80lt and in 2 different versions for a total of 8 models. The machines can have 3 motor speeds or the speed change gear, the manual or electrical bowl uplift (MP20T with unmovable bowl) and the simple or electronic control (not available for MP20T and MP20V). All the mixers are now equipped with a "French" shaped bowl and, on demand, with a bowl reduction kit.

Les nouvelles mélangeuses sont disponibles en 4 différentes capacités: 20lt, 40lt, 60lt et 80lt et en 2 différents équipements pour un total de 8 modèles. Les machines peuvent avoir 3 vitesses dans le moteur ou dans le variateur, le soulèvement manuel ou électrique (MP20T cuve fixe) et le contrôle simple ou électronique (pas disponible pour MP20T et MP20V). Toutes les mélangeuses maintenant sont équipées par une cuve de forme "française", peuvent être douées, à demande, par un kit de réduction de la cuve.

Die neuen Planetenmischmaschinen sind mit verschiedenen Fassungsvermögen lieferbar, 20lt, 40lt, 60lt und 80lt sowie mit zwei verschiedenen Ausstattungen, sodass sich insgesamt 8 Modelle ergeben. Die Maschinen können drei Geschwindigkeiten am Motor oder am Variator aufweisen, manueller oder elektrischer Hub (MP20T Wanne feststehend) und einfache oder elektronische Steuerung (nicht verfügbar für MP20T und MP20V). Alle Planetenmischmaschinen werden jetzt mit "französischer" Wannenform geliefert und können auf Anfrage mit dem Kit zur Reduzierung der Wannengröße auf die nächstkleinere Größe ausgestattet werden.



mescolatrice planetaria con controllo elettrico, capacità 20, 40, 60, 80 lt
 mixer with electric control, capacity 20, 40, 60, 80 lt
 mélangeuse avec contrôle électrique, capacité 20, 40, 60, 80 lt
 Mischgeräte mit elektrischer Steuerung, Kapazität 20, 40, 60, 80 lt



mescolatrice planetaria con controllo elettronico, capacità 20, 40, 60, 80 lt
 mixer with electronic control, capacity 20, 40, 60, 80 lt
 mélangeuse avec contrôle électronique, capacité 20, 40, 60, 80 lt
 Mischgeräte mit elektronischer Steuerung, Kapazität 20, 40, 60, 80 lt



accessori
 accessories
 accessoires
 Zubehör



kit riduzione vasca
 reduction kit
 kit de réduction
 Verkleinerungskit

MP/mescolatrici planetarie

pasticcERIA/panificazione bakery



Con le impastatrici tuffanti IT e la raffinatrice RF il laboratorio di pasticceria si completa di due macchine estremamente utili ed affidabili. L'impastatrice tuffante è prevista in 2 modelli differenti per capacità: 50 kg e 80 kg.

With the scoop arms kneading machines IT and the refiner RF the bakery lab is completed with 2 extremely useful and reliable machines. The scoop arms kneading machine is available in 2 different models: 50 kg and 80 kg capacity.

Avec les pétrisseuses à bras plongants IT et l'affineuse RF le laboratoire de pâtisserie est complété par 2 machines extrêmement utiles et fiables. La pétrisseuse à bras plongants est disponible en 2 différents modèles: capacité 50 kg et 80 kg.

Mit den Tauchteigmaschinen IT und den Verfeinerungsmaschinen RF wird die Konditorei um zwei ausgesprochen nützliche und zuverlässige Maschine ergänzt. Die Tauchteigmaschine wird in zwei Modellen mit unterschiedlichem Fassungsvermögen geliefert: 50 kg und 80 kg.




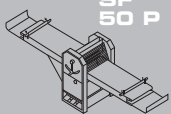
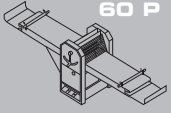
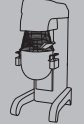
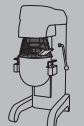

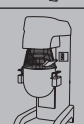




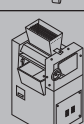
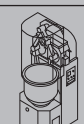
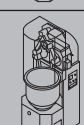
raffinatrice a due rulli
2 rolls refiner
affineuse à 2 rouleaux
Verfeinerungsmaschine mit zwei Walzen



impastatrice a bracci tuffanti capacità: 50 kg, 80 kg
scoop arm kneading machine capacity: 50 kg, 80 kg
pétrisseuses a bras plongants capacité 50 kg, 80 kg
Tauchteigmaschinen Kapazität 50 kg, 80 kg

RF/raffinatrici

IT/tuffanti

	Capacità Capacity Capacité Kapazität	Dimensioni vasca ØxH cm Bowl dimensions ØxH cm Dimensions de la cuve ØxH cm Schüsselmasse ØxH cm	Velocità Speed Vitesse Geschwindigkeit	Sollevamento vasca Bowl uplift Levage de la cuve Schüsselsheben	Potenza impiegata kW Maximum power kW Puissance nécessaire kW Maximale Leistung kW	Larghezza cm Width cm Largeur cm Breite cm	Profondità cm Depth cm Profondeur cm Tiefe cm	Altezza cm Height cm Hauteur cm Höhe cm	Peso kg Weight kg Poids kg Gewicht kg	Tappeto Ribbon Tapis Förderband	Dimensioni ingombri a riposo Not working dimensions Dimensions encom- brement en relâche Abmessungen in Ruhestellung	
Sfogliatrici • Puff-pastry machines Machines pour étirer la pâte • Teigausziehmäschinen	 SB 50 P	-	-	1	-	0,55	178	88	64	115	71x50	53x88x88
	 SF 50 P	-	-	1	-	0,75	231	87	111	180	95x49	69x87x172
	 SF 60 P	-	-	1	-	0,75	280	102	115	215	118x60	67x102x195
Mescolatrici planetarie • Mixers Mélangeuses • Mischgeräte	 MP 20T	20 lt	31,5x30	3	vasca fissa unmovable bowl cuve fixe festsitzende Wanne	1,1	50	70	120	110	-	-
	 MP 20V	20 lt	31,5x30	variatore elettrico electric speed change gear variateur électrique elektrischer Geschwindig- keitsvariator	vasca fissa unmovable bowl cuve fixe festsitzende Wanne	0,75	50	70	120	110	-	-
	 MP 40T	40 lt	40x38	3	manuale manual manuel manuell	1,3	65	91	152	250	-	-
	 MP 40X	40 lt	40x38	variatore elettronico electronic speed change gear variateur électronique elektronischer Geschwindig- keitsvariator	elettrico electric électrique elektrisch	2,2	65	91	152	260	-	-
	 MP 60V	60 lt	45x43	variatore elettrico electric speed change gear variateur électrique elektrischer Geschwindig- keitsvariator	manuale manual manuel manuell	3	68	100	160	280	-	-
	 MP 60X	60 lt	45x43	variatore elettronico electronic speed change gear variateur électronique elektronischer Geschwindig- keitsvariator	elettrico electric électrique elektrisch	3	68	100	160	290	-	-
	 MP 80V	80 lt	48x50	variatore elettrico electric speed change gear variateur électrique Elektrischer Geschwindig- keitsvariator	manuale manual manuel manuell	3	68	100	160	290	-	-
	 MP 80X	80 lt	48x50	variatore elettronico electronic speed change gear variateur électronique elektronischer Geschwindig- keitsvariator	elettrico electric électrique elektrisch	3	68	100	160	300	-	-
Raffinatrici Refiners • Affineuses Weizenreilmaschine	 RF 15 P	-	-	1	-	1,1	70	48	120	240	-	-
Impastatrici a bracci tuffanti Popovers kneading machines Pötteus- und Knetmaschinen mit taucharmen	 IT 50 P	50 kg	-	2	-	1,85	64	82	142	340	-	-
	 IT 80 P	80 kg	-	2	-	2,2	75	97	160	500	-	-



morettiforni.com
info@morettiforni.com

Moretti Forni spa • via Meucci, 4 • 61037 Mondolfo (PU) • ITALY • tel. +39 0721 96161 •  • 

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 sans préavis les caractéristiques des appareils présentés dans la présente publication.
Moretti Forni spa behält sich das Recht vor die Eigenschaften der Öfen ohne Ankündigung zu ändern.