

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97

Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

www.morelloforni.nt-rt.ru | | mfi@nt-rt.ru

Технические характеристики на традиционные дровяные печи FM, дровяные печи с вспомогательной газовой системой обогрева FW компании **Morello Forni**

Виды товаров: дровяные печи + газовая система нагрева жарочной поверхности, традиционные дровяные печи.

Серия FM



Сертификаты



Функции

- FM главным образом дровяные печи, с вспомогательной газовой системой обогрева пода, и могут использовать либо дрова, либо дрова и газ для обогрева.
- FM - статичные печи семейного ремесла; благодаря повышенной термической стойкости идеально подходят для выпекания хлеба, пиццы и других гастрономических блюд, где необходим медленный процесс приготовления без огня.
- Металлический ящик для сбора золы и остатков продуктов из пекарной камеры поддерживает её чистоту и гигиену и улучшает горение.
- Независимый нагрев пода с температурным контролем.
- Большой вес печи и высокое качество теплоизоляции разработаны для увеличения эффективности печи, уменьшения затрат на обслуживание и теплопотерь.
- Нагрев пода распределяется по камере выпекания для увеличения эффективности и уменьшения энергопотребления.

СЕРИЯ FM ПРЕИМУЩЕСТВА

- Печи серии FM оборудованы атмосферными газовыми горелками, разработанные Морелло Форни, и просты в обслуживании.
- Комбинирование позволяет использовать только дрова для обогрева.
- Панель управления позволяет просто и легко управлять печью.
- Панель управления "IntelTouch System" позволяет простое, но функциональное управление, программирование, прошивка "Morello Forni", которая позволяет автоматическое или ручное управление печами, и увеличивает практичность.
- Автоматическая система управления газовой горелкой минимизирует потребление топлива и уменьшает вовлеченность оператора в процесс приготовления.
- Внешний ящик для сбора золы и остатков продуктов из пекарной камеры помогает поддерживать чистоту и гигиену и улучшает горение.

- Задачи по обслуживанию печи меньше, благодаря газовым горелкам, не требующим обслуживания.
- Благодаря комбинированию дрова / газ и системе горения улучшается тепловая стабильность во время работы. Постоянная и большая производительность по сравнению с традиционными дровяными печами.
- Горение дров снижает выбросы газа и связанное с этим загрязнение воздуха.
- Широкая фронтальная полка из натурального материала улучшает загрузку / выгрузку продукта.
- Внешняя лампа на консоли из жаростойкого материала улучшает внутренний обзор при приготовлении. Полка для дров со съемными панелями.
- Ребра жесткости стенда позволяют передвигать печь при помощи подъемника.

Монтаж печи прост при поставки печи в разобранном виде, так как печь уже готова к сборке.

Минимальное сервисное обслуживание.

Опции

- FM представлены в 4x размерах (100, 110, 130, 150).
- Исполнение: Стандартное, Купольное или



- Стандартное исполнение может быть выполнено из окрашенного металла или нержавеющей стали.
- Купольное и Вулканическое исполнение сделаны на основе глиняного раствора с добавлением ракушек для лучшей изоляции. Купольное и Вулканическое исполнение могут быть выполнены из окрашенного микроскопического пластика (Coccio Pesto), с Мозаикой из натуральных камней , или по запросу керамической мозаикой.
- Опция аналоговая система контроля температуры возможна по запросу.
- Специальная жарочная поверхность "Sorrentino" для пиццы Неополитана или хлеба, по запросу клиента.
- Фронтальная арка из кирпичиков в моделях в исполнении Стандартное и Купольное для размеров 100,110.

Широкий выбор цветов натурального камня и различное комбинирование Мозаики.

Конфигурация

- Панель управления "IntelTouch System".
- Ящик для сбора золы и остатков продуктов.
- Внешняя лампа на консоли из жаростойкого материала.
- Полка для дров со съемными панелями.
- Ручная заслонка.
- Печи поставляются в собранном виде и готовы к работе после установки, тип газа или электрические характеристики уточняю при покупке печи.
- Все печи FM, кроме Мозаики, могут поставляться разобранном виде по предварительному запросу.

Установка

- Для установки печи необходимо предусмотреть входное пространство на 3% шире габаритов печи. Печь можно перемещать только с помощью специальных подъемников или тележки.
- Только технический персонал, авторизованный Morello Forni, может собирать печи на стороне. Квалифицированный персонал должен устанавливать / подключать печь согласно местным требованиям.

Серия FW



Сертификаты



Функции

- FW традиционные дровяные печи.
- FWs статичные печи семейного ремесла; благодаря повышенной термической стойкости идеально подходят для выпекания хлеба, пиццы и других гастрономических блюд, где необходим медленный процесс приготовления без огня.
- Форма свода и его размеры разработаны так, чтобы оптимизировать тепловые характеристики пламени и максимально усилить их свойства на жарочную поверхность, разогревая всю поверхность для приготовления пищи с помощью одного источника тепла..
- Металлический ящик для сбора золы и остатков продуктов из пекарной камеры, поддерживает её чистоту и гигиену и улучшает горение.
- Большой вес печи и высокое качество теплоизоляции разработаны для увеличения эффективности печи, уменьшения затрат на обслуживание и теплопотерь.

Опции

- FW представлены в 4x размерах (100, 110, 130, 150).
- Исполнение: Стандартное, Купольное или



- Стандартное исполнение может быть выполнено из окрашенного металла или нержавеющей стали.
- Купольное и Вулканическое исполнение сделаны на основе глиняного раствора с добавлением ракушек для лучшей изоляции. Купольное и Вулканическое исполнение могут быть выполнены из окрашенного микроскопического пластика (Coccio Pesto), с Мозаикой из натуральных камней , или по запросу керамической мозаикой.
- Опция аналоговая система контроля температуры возможна по запросу.
- Специальная жарочная поверхность "Sorrentino" для пиццы Неополитана или хлеба, по запросу клиента.
- Фронтальная арка из кирпичиков в моделях в исполнении Стандартное и Купольное для размеров 100,110. Широкий выбор цветов натурального камня и различное комбинирование Мозаики.

Конфигурация

- Внешний ящик для сбора золы и остатков продуктов из пекарной камеры (LP только).
- Ручная заслонка.
- Полка для дров со съёмными панелями.
- Печи поставляются в собранном виде и готовы к работе после установки, тип газа или электрические характеристики уточняю при покупке печи.
- Все печи FW, кроме Мозаики, могут поставляться разобранном виде по предварительному запросу..

Установка

- Для установки печи необходимо предусмотреть входное пространство на 3% шире габаритов печи. Печь можно перемещать только с помощью специальных подъемников или тележки.
- Только технический персонал, авторизованный Morello Forni, может собирать печи на стороне. Квалифицированный персонал должен устанавливать / подключать печь согласно местным требованиям.

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97

Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93