

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 печи для пиццы на дровах **L STANDART**

компании **Morello Forni**

Печи для пиццы на дровах L/LP



Предлагаются различные варианты сборной печи с дровяным обогревом, встроенной в конструкцию из жаростойкого виброуплотненного материала, значительный процент которого составляет алюминий. Сравнимое с маховиком тепловое воздействие достигается, благодаря значительной массе огнеупорного материала и теплоизоляции из минерального и керамического волокна, способствующих, помимо прочего, экономии дров. Стальная конструкция снабжена внутренней несущей рамой и стойкой, позволяющими легко перемещать печь. Рустованная передняя сторона декорирована гранитными брусками с плоским или изогнутым карнизом. В этот очень прочный жаростойкий материал встроена выдвижная поверхность тепловой обработки, разделенная на три секции. В продаже имеются шесть различных по размеру модификаций печи: 75 см, 100 см, 110 см, 130 см, 150 см, 180 см. Изготавливается в соответствии со стандартом DIN 18 880, и согласно IBP — BWU 10/0009 классифицируется как устройство категории «U».

Модель	Габариты, см	Кол-во пицц, 30 см	Производительность/час
Печь для пиццы MORELLO FORNI на дровах L75 STANDARD	1100x1300x1650	2	30
Печь для пиццы MORELLO FORNI на дровах L100 STANDARD	1380x1520x1770	4	60
Печь для пиццы MORELLO FORNI на дровах L110 STANDARD	1480x1650x1870	5	75
Печь для пиццы MORELLO FORNI на дровах L130 STANDARD	1680x1850x1870	8	110
Печь для пиццы MORELLO FORNI на дровах L150 STANDARD	1880x2080x1870	10	140

Разница между печью серии "L" и "LP" в том, что печи "LP" снабжены ящиком для сбора пепла и внутренней чугунной решеткой со стороны огня, которая обычно расположена слева

Печь для пиццы MORELLO FORNI на дровах L75 STANDARD



ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП: ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: [MORELLO FORNI](#)

КОД ТОВАРА: 43968

ОПИСАНИЕ: Габариты:1100x1300x1650мм, дровяная, 19кВт, на 2 пиццы (30 см) , 30 пиц/час; термометр, заслонка, подставка в комплекте.

СТРАНА: ИТАЛИЯ

НАЛИЧИЕ НА СКЛАДЕ: **предоплата**

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО): 1100x1300x1650mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО): 1200x1450x1800mm

НАПРЯЖЕНИЕ:

МОЩНОСТЬ:

ВЕС (НЕТТО): 850кг

ВЕС (БРУТТО): 935кг

СОПУТСТВУЮЩИЕ ТОВАРЫ

Дровяная печь Morello Forni L75 сконструирована следуя итальянским традициям с применением новых технологий и новых концепций.

Печь сделана так, чтобы ее можно было легко устанавливать и использовать. Передняя сторона в фольклорном стиле с кирпичами и натуральным гранитом может служить в качестве полки.

Печь топится дровами. Не предусматривает подключения к сети электропитания. Для выпуска топочного газа необходимо сооружение дымохода, который был бы невосприимчив к сажеобразованию.

Тип печи:



Дровяная

Варианты исполнения:



Функции:

- Возможность установки газовой горелки как опционального набора.
- 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.

Конфигурация:

- Внешний ящик для сбора золы и остатков продуктов из пекарной камеры.
- Ручная заслонка.
- Аналоговый термометр.
- Стенд позволяет передвигать печь при помощи подъемника.
- Полка для дров со съёмными панелями (Купольное или Вулканическое исполнение).
- Представлена в шести размерах и пяти различных дизайнах.
- Все печи L кроме Мозаики, могут поставляться разобранном виде по предварительному запросу.

Характеристики:

- Длина: 1100 мм
- Ширина: 1300 мм
- Высота: 1650 мм
- Вес нетто: 850 кг
- Диаметр отверстия для отвода дымовых газов 150 мм
- Рабочая температура: 350 - 400 С

- Время выпечки: 2 - 3 мин
- Процесс приготовления осуществляется посредством соприкосновения пиццы с поверхностью рабочей зоны печи
- Производительность: 30 пицц/час
- Вместимость по пицце (d=30 см): 2 шт
- Диаметр пекарной камеры: 750 мм
- Потребление воздуха: 124 м³/час

Печь для пиццы MORELLO FORNI на дровах L100 STANDARD



ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП: ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: [MORELLO FORNI](#)

КОД ТОВАРА: 903

ОПИСАНИЕ: Габариты: 1380x1520x1770 мм, дровяная, 25кВт, на 4 пиццы (30 см), 60 пиц/час; термометр, заслонка, подставка в комплекте.

СТРАНА: ИТАЛИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО): 1380x1520x1770mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО): 1500x1600x1900mm

НАПРЯЖЕНИЕ:

МОЩНОСТЬ:

ВЕС (НЕТТО): 900кг

ВЕС (БРУТТО): 950кг

СОПУТСТВУЮЩИЕ ТОВАРЫ

Дровяная печь Morello Forni L100 сконструирована следуя итальянским традициям с применением новых технологий и новых концепций.

Печь сделана так, чтобы ее можно было легко устанавливать и использовать. Передняя сторона в фольклорном стиле с кирпичами и натуральным гранитом может служить в качестве полки.

Печь топится дровами. Не предусматривает подключения к сети электропитания. Для выпуска топочного газа необходимо сооружение дымохода, который был бы невосприимчив к сажеобразованию.

Тип печи:



Дровяная

Варианты исполнения:



Функции:

- Возможность установки газовой горелки как опционального набора.
- 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.

Конфигурация:

- Внешний ящик для сбора золы и остатков продуктов из пекарной камеры.
- Ручная заслонка.
- Аналоговый термометр.
- Стенд позволяет передвигать печь при помощи подъемника.
- Полка для дров со съёмными панелями (Купольное или Вулканическое исполнение).
- Представлена в шести размерах и пяти различных дизайнах.
- Все печи L кроме Мозаики, могут поставляться разобранным виде по предварительному запросу.

Характеристики:

- Длина: 1380 мм
- Ширина: 1520 мм
- Высота: 1770 мм
- Вес нетто: 900 кг
- Диаметр отверстия для отвода дымовых газов: 200 мм
- Рабочая температура: 350 - 400 С
- Время выпечки: 2 - 3 мин
- Процесс приготовления осуществляется посредством соприкосновения пиццы с поверхностью рабочей зоны печи
- Производительность: 60 пицц/час
- Вместимость по пицце (d=30 см): 4 шт
- Диаметр пекарной камеры: 750 мм
- Потребление воздуха: 165 м³/час

Печь для пиццы MORELLO FORNI на дровах L110 STANDARD



ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП: ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: [MORELLO FORNI](#)

КОД ТОВАРА: 43969

Габариты: 1480x1650x1870
мм, дровяная, 28кВт, на 5
пицц (30 см), 75пиц/час;
термометр, заслонка,
подставка в комплекте.

СТРАНА: ИТАЛИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО): 1480x1650x1870mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО): 1700x1850x2000mm

НАПРЯЖЕНИЕ:

МОЩНОСТЬ:

ВЕС (НЕТТО): 1250кг

ВЕС (БРУТТО): 1300кг

СОПУТСТВУЮЩИЕ ТОВАРЫ

Дровяная печь Morello Forni L110 сконструирована следуя итальянским традициям с применением новых технологий и новых концепций.

Печь сделана так, чтобы ее можно было легко устанавливать и использовать. Передняя сторона в фольклорном стиле с кирпичами и натуральным гранитом может служить в качестве полки.

Печь топится дровами. Не предусматривает подключения к сети электропитания. Для выпуска топочного газа необходимо сооружение дымохода, который был бы невосприимчив к сажеобразованию.

Тип печи:



Дровяная

Варианты исполнения:



Функции:

- Возможность установки газовой горелки как опционального набора.
- 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.

Конфигурация:

Внешний ящик для сбора золы и остатков продуктов из пекарной камеры.

Ручная заслонка.

Аналоговый термометр.

Стенд позволяет передвигать печь при помощи подъемника.

Полка для дров со съемными панелями (Купольное или Вулканическое исполнение). Представлена в шести размерах и пяти различных дизайнах.

Все печи L кроме Мозаики, могут поставляться разобранном виде по предварительному запросу.

Характеристики:

- Длина: 1480 мм
 - Ширина: 1650 мм
 - Высота: 1870 мм
 - Вес нетто: 1250 кг
 - Диаметр отверстия для отвода дымовых газов: 200 мм
 - Рабочая температура: 350 - 400 С
 - Время выпечки: 2 - 3 мин
- Процесс приготовления осуществляется посредством
- соприкосновения пиццы с поверхностью рабочей зоны печи
 - Производительность: 75 пицц/час
 - Вместимость по пицце (d=30 см): 5 шт
 - Диаметр пекарной камеры: 750 мм
 - Потребление воздуха: 167 м³/час

Печь для пиццы MORELLO FORNI на дровах L130 STANDARD



ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП: ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: [MORELLO FORNI](#)

КОД ТОВАРА: 905

Габариты: 1680x1850x1870 мм, дровяная, 35кВт, на 8 пицц (30 см), 110 пиц/час; термометр, заслонка, подставка в комплекте.

СТРАНА: ИТАЛИЯ

НАЛИЧИЕ НА СКЛАДЕ: предоплата

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО): 1680x1850x1870mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО): 1800x1900x1950mm

НАПРЯЖЕНИЕ:

МОЩНОСТЬ:

ВЕС (НЕТТО): 1500kg

ВЕС (БРУТТО): 1550kg

СОПУТСТВУЮЩИЕ ТОВАРЫ

Дровяная печь Morello Forni L130 сконструирована следуя итальянским традициям с применением новых технологий и новых концепций.

Печь сделана так, чтобы ее можно было легко устанавливать и использовать. Передняя сторона в фольклорном стиле с кирпичами и натуральным гранитом может служить в качестве полки.

Печь топится дровами. Не предусматривает подключения к сети электропитания. Для выпуска топочного газа необходимо сооружение дымохода, который был бы невосприимчив к сажеобразованию.

Тип печи:



Дровяная

Варианты исполнения:



Функции:

- Возможность установки газовой горелки как опционального набора.
- 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.

Конфигурация:

- Внешний ящик для сбора золы и остатков продуктов из пекарной камеры.
- Ручная заслонка.
- Аналоговый термометр.
- Стенд позволяет передвигать печь при помощи подъемника.
- Полка для дров со съёмными панелями (Купольное или Вулканическое исполнение).
- Представлена в шести размерах и пяти различных дизайнах.
- Все печи L кроме Мозаики, могут поставляться разобранным виде по предварительному запросу.

Характеристики:

- Длина: **1680 мм**
- Ширина: **1850 мм**
- Высота: **1870 мм**
- Вес нетто: **1500 кг**
- Диаметр отверстия для отвода дымовых газов: **200 мм**
- Рабочая температура: **350 - 400 С**
- Время выпечки: **2 - 3 мин**
Процесс приготовления осуществляется посредством соприкосновения пиццы с поверхностью рабочей зоны печи
- Производительность: **110 пицц/час**
- Вместимость по пицце (d=30 см): **8 шт**
- Диаметр пекарной камеры: **750 мм**
- Потребление воздуха: **173 м³/час**

Печь для пиццы MORELLO FORNI на дровах L150 STANDARD



ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП: ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: [MORELLO FORNI](#)

КОД ТОВАРА: 906

Габариты: 1880x2080x1870
мм, дровяная, 46кВт, на 10
пицц (30 см), 140 пицц/
час; термометр, заслонка,
подставка в комплекте.

СТРАНА: ИТАЛИЯ

НАЛИЧИЕ НА СКЛАДЕ: предоплата

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО): 1880x2080x1870mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО): 1900x2200x1950mm

НАПРЯЖЕНИЕ:

МОЩНОСТЬ:

ВЕС (НЕТТО): 2150kg

ВЕС (БРУТТО): 2200kg

СОПУТСТВУЮЩИЕ ТОВАРЫ

Дровяная печь Morello Forni L150 сконструирована следуя итальянским традициям с применением новых технологий и новых концепций.

Печь сделана так, чтобы ее можно было легко устанавливать и использовать. Передняя сторона в фольклорном стиле с кирпичами и натуральным гранитом может служить в качестве полки.

Печь топится дровами. Не предусматривает подключения к сети электропитания. Для выпуска топочного газа необходимо сооружение дымохода, который был бы невосприимчив к сажеобразованию.

Тип печи:



Дровяная

Варианты исполнения:



Функции:

- Возможность установки газовой горелки как опционального набора.
- 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.

Конфигурация:

- Внешний ящик для сбора золы и остатков продуктов из пекарной камеры.
 - Ручная заслонка.
 - Аналоговый термометр.
 - Стенд позволяет передвигать печь при помощи подъемника.
 - Полка для дров со съёмными панелями (Купольное или Вулканическое исполнение).
 - Представлена в шести размерах и пяти различных дизайнах.
-
- Все печи L кроме Мозаики, могут поставляться разобранном виде по предварительному запросу.

Характеристики:

- Длина: **1880 мм**
- Ширина: **2080 мм**
- Высота: **1870 мм**
- Вес нетто: **2150 кг**
- Диаметр отверстия для отвода дымовых газов **200 мм**
- Рабочая температура: **350 - 400 С**
- Время выпечки: **2 - 3 мин**
Процесс приготовления осуществляется посредством соприкосновения пиццы с поверхностью рабочей зоны печи
- Производительность: **140 пицц/час**
- Вместимость по пицце (d=30 см): **10 шт**
- Диаметр пекарной камеры: **950 мм**
- Потребление воздуха: **180 м³/час**

Алматы (7273)495-231	Иваново (4932)77-34-06	Магнитогорск (3519)55-03-13	Пермь (342)205-81-47	Тверь (4822)63-31-35
Ангарск (3955)60-70-56	Ижевск (3412)26-03-58	Москва (495)268-04-70	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тольятти (8482)63-91-07
Архангельск (8182)63-90-72	Иркутск (395)279-98-46	Мурманск (8152)59-64-93	Рязань (4912)46-61-64	Томск (3822)98-41-53
Астрахань (8512)99-46-04	Казань (843)206-01-48	Набережные Челны (8552)20-53-41	Самара (846)206-03-16	Тула (4872)33-79-87
Барнаул (3852)73-04-60	Калининград (4012)72-03-81	Нижний Новгород (831)429-08-12	Саранск (8342)22-96-24	Тюмень (3452)66-21-18
Белгород (4722)40-23-64	Калуга (4842)92-23-67	Новокузнецк (3843)20-46-81	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Ульяновск (8422)24-23-59
Благовещенск (4162)22-76-07	Кемерово (3842)65-04-62	Ноябрьск (3496)41-32-12	Саратов (845)249-38-78	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Брянск (4832)59-03-52	Киров (8332)68-02-04	Новосибирск (383)227-86-73	Севастополь (8692)22-31-93	Уфа (347)229-48-12
Владивосток (423)249-28-31	Коломна (4966)23-41-49	Омск (3812)21-46-40	Симферополь (3652)67-13-56	Хабаровск (4212)92-98-04
Владикавказ (8672)28-90-48	Кострома (4942)77-07-48	Орел (4862)44-53-42	Смоленск (4812)29-41-54	Чебоксары (8352)28-53-07
Владimir (4922)49-43-18	Краснодар (861)203-40-90	Оренбург (3532)37-68-04	Сочи (862)225-72-31	Челябинск (351)202-03-61
Волгоград (844)278-03-48	Красноярск (391)204-63-61	Пенза (8412)22-31-16	Ставрополь (8652)20-65-13	Череповец (8202)49-02-64
Вологда (8172)26-41-59	Курск (4712)77-13-04	Петрозаводск (8142)55-98-37	Сургут (3462)77-98-35	Чита (3022)38-34-83
Воронеж (473)204-51-73	Курган (3522)50-90-47	Псков (8112)59-10-37	Сыктывкар (8212)25-95-17	Якутск (4112)23-90-97
Екатеринбург (343)384-55-89	Липецк (4742)52-20-81		Тамбов (4752)50-40-97	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**