

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 LP STANDART, LP CUPOLA MOSAIC, LP CUPOLA BASIC 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 LP75 STANDARD	1100x1220x1630	2	30
Печь для пиццы на дровах MORELLO FORNI LP75 CUPOLA MOSAIC	1300x1350x1800	2	30
Печь для пиццы MORELLO FORNI на дровах LP100 STANDARD	1380x1520x1750	4	60
Печь для пиццы MORELLO FORNI на дровах LP100 CUPOLA BASIC	1500x1580x1840	4	60
Печь для пиццы на дровах MORELLO FORNI LP100 CUPOLA MOSAIC	1500x1580x1840	4	60
Печь для пиццы MORELLO FORNI на дровах LP110 STANDARD	1480x1650x1850	5	75
Печь для пиццы на дровах MORELLO FORNI LP110 CUPOLA MOSAIC	1600x1650x1950	5	75
Печь для пиццы на дровах MORELLO FORNI LP110 CUPOLA BASIC	1600x1650x1950	5	75
Печь для пиццы MORELLO FORNI на дровах LP130 STANDARD	1680x1850x1850	8	110
Печь для пиццы на дровах MORELLO FORNI LP130 CUPOLA MOSAIC	1800x2000x2050	8	110
Печь для пиццы MORELLO FORNI на дровах LP150 STANDARD	1880x2080x1850	10	140
Печь для пиццы MORELLO FORNI на дровах LP150 CUPOLA BASIC	2000x2100x2140	10	140
Печь для пиццы на дровах MORELLO FORNI LP150 CUPOLA MOSAIC	2000x2100x2140	10	140
Печь для пиццы MORELLO FORNI на дровах LP180 STANDARD	2300x2350x2240	15	180

Все печи снабжены аналоговым термометром, опорной подставкой и ручной дверцей. Печи серий "L" и "LP" можно заказать с купольным дизайном (опция).

Печь для пиццы MORELLO FORNI на дровах LP75 STANDARD



ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП: ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: [MORELLO FORNI](#)

КОД ТОВАРА: 98886

ОПИСАНИЕ: Габариты:1100x1300x1630
мм, дровяная или газ (KIT
для газовой горелки) ,
19кВт, на 2 пиццы (30 см) ,
30 пицц/час; термометр,
заслонка, подставка в
комплекте. БЕЗ газовой
горелки.

СТРАНА: ИТАЛИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО): 1100x1300x1630mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО): 1300x1580x1800mm

НАПРЯЖЕНИЕ:

МОЩНОСТЬ:

ВЕС (НЕТТО): 875кг

ВЕС (БРУТТО): 962кг

Дровяная печь Morello Forni LP75 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 серии "LP" снабжена ящиком для сбора пепла и внутренней решеткой со стороны огня, сделанной из чугуна, которая обычно расположена слева; по запросу можно разместить ее справа или даже с обеих сторон. Решетка улучшает горение дерева и делает атмосферу вокруг печи безопасной для здоровья, потому что пепел от горящего дерева падает в ящик, делая легкой, надежной и гигиеничной чистку жарочной поверхности. Кроме того, печи серии "LP" можно легко приспособить для работы на газе, поскольку в ней предусмотрена установка датчиков газа и соответствующих горелок. Печь снабжена аналоговым термометром, опорной подставкой и ручной дверцей.

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 LP кроме Мозаики, могут поставляться разобранном виде по предварительному запросу.

Характеристики:

- Длина: **1100 мм**
- Ширина: **1300 мм**
- Высота: **1630 мм**
- Вес нетто: **875 кг**
- Диаметр отверстия для отвода дымовых газов **150 мм**
- Рабочая температура: **350 - 400 C**
- 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 LP100 CUPOLA BASIC



ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП: ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: [MORELLO FORNI](#)

КОД ТОВАРА: C6625

ОПИСАНИЕ: Габариты: 1500x1580x1840 мм, дровяная или газ (KIT для газовой горелки) , 25кВт, на 4 пиццы (30 см) , 60 пицц/час; термометр, заслонка, подставка в комплекте. БЕЗ газовой горелки.

СТРАНА: ИТАЛИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО): 1500x1580x1840mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО): 1600x1900x2000mm

НАПРЯЖЕНИЕ:

МОЩНОСТЬ:

ВЕС (НЕТТО): 1175кг

ВЕС (БРУТТО): 1250кг

Дровяная печь Morello Forni LP100 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 серии "LP" снабжена ящиком для сбора пепла и внутренней решеткой со стороны огня, сделанной из чугуна, которая обычно расположена слева; по запросу можно разместить ее справа или даже с обеих сторон. Решетка улучшает горение дерева и делает атмосферу вокруг печи безопасной для здоровья, потому что пепел от горящего дерева падает в ящик, делая легкой, надежной и гигиеничной чистку жарочной поверхности. Кроме того, печи серии "LP" можно легко приспособить для работы на газе, поскольку в ней предусмотрена установка датчиков газа и соответствующих горелок. Печь снабжена аналоговым термометром, опорной подставкой и ручной дверцей.

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 LP кроме Мозаики, могут поставляться разобранном виде по предварительному запросу.

Характеристики:

- Длина: **1500 мм**
- Ширина: **1580 мм**
- Высота: **1840 мм**
- Вес нетто: **1175 кг**
- Диаметр отверстия для отвода дымовых газов **200 мм**
- Рабочая температура: **350 - 400 C**
- 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**
- Купольный дизайн
-

Печь для пиццы MORELLO FORNI на дровах LP100 STANDARD



ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП: ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: [MORELLO FORNI](#)

КОД ТОВАРА: 908

ОПИСАНИЕ:

Габариты: 1380x1520x1770 мм, дровяная или газ (KIT для газовой горелки) , 25кВт, на 4 пиццы (30 см) , 60 пицц/час; термометр, заслонка, подставка в комплекте. БЕЗ газовой горелки.

СТРАНА: ИТАЛИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО): 1380x1520x1770mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО): 1600x1900x2000mm

НАПРЯЖЕНИЕ:

МОЩНОСТЬ:

ВЕС (НЕТТО): 1100кг

ВЕС (БРУТТО): 1200кг

Дровяная печь Morello Forni LP100 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 серии "LP" снабжена ящиком для сбора пепла и внутренней решеткой со стороны огня, сделанной из чугуна, которая обычно расположена слева; по запросу можно разместить ее справа или даже с обеих сторон. Решетка улучшает горение дерева и делает атмосферу вокруг печи безопасной для здоровья, потому что пепел от горящего дерева падает в ящик, делая легкой, надежной и гигиеничной чистку жарочной поверхности. Кроме того, печи серии "LP" можно легко приспособить для работы на газе, поскольку в ней предусмотрена установка датчиков газа и соответствующих горелок. Печь снабжена аналоговым термометром, опорной подставкой и ручной дверцей.

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 LP кроме Мозаики, могут поставляться разобранном виде по предварительному запросу.

Характеристики:

- Длина: **1380 мм**
- Ширина: **1520 мм**
- Высота: **1750 мм**
- Вес нетто: **1100 кг**
- Диаметр отверстия для отвода дымовых газов **200 мм**
- Рабочая температура: **350 - 400 C**
- 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 LP110 STANDARD



ТИП:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:

[MORELLO FORNI](#)

КОД ТОВАРА:

911

ОПИСАНИЕ:

Габариты: 1480x1650x1850 мм, дровяная или газ (KIT для газовой горелки) , 28кВт, на 5 пицц (30 см) , 75 пицц/час; термометр, заслонка, подставка в комплекте. БЕЗ газовой горелки.

СТРАНА:

ИТАЛИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО):

1480x1650x1850mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО):

1600x1900x2050mm

НАПРЯЖЕНИЕ:

МОЩНОСТЬ:

ВЕС (НЕТТО):

1350kg

ВЕС (БРУТТО):

Дровяная печь Morello Forni LP130 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 серии "LP" снабжена ящиком для сбора пепла и внутренней решеткой со стороны огня, сделанной из чугуна, которая обычно расположена слева; по запросу можно разместить ее справа или даже с обеих сторон. Решетка улучшает горение дерева и делает атмосферу вокруг печи безопасной для здоровья, потому что пепел от горящего дерева падает в ящик, делая легкой, надежной и гигиеничной чистку жарочной поверхности. Кроме того, печи серии "LP" можно легко приспособить для работы на газе, поскольку в ней предусмотрена установка датчиков газа и соответствующих горелок. Печь снабжена аналоговым термометром, опорной подставкой и ручной дверцей.

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 теплотерьер.

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 LP кроме Мозаики, могут поставляться разобранном виде по предварительному запросу.

Характеристики:

- Длина: **1480 мм**
- Ширина: **1650 мм**
- Высота: **1850 мм**
- Вес нетто: **1350 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 LP130 STANDARD



ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП: ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: [MORELLO FORNI](#)

КОД ТОВАРА: 96163

ОПИСАНИЕ: Габариты:1680x1850x1850
мм, дровяная или газ (KIT
для газовой горелки) ,
35кВт, на 8 пицц (30 см) ,
110 пицц/час; термометр,
заслонка, подставка в
комплекте. БЕЗ газовой
горелки.

СТРАНА: ИТАЛИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО): 1680x1850x1850mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО): 1800x2100x1950mm

НАПРЯЖЕНИЕ:

МОЩНОСТЬ:

ВЕС (НЕТТО): 1550кг

ВЕС (БРУТТО): 1650кг

Дровяная печь Morello Forni LP130 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 серии "LP" снабжена ящиком для сбора пепла и внутренней решеткой со стороны огня, сделанной из чугуна, которая обычно расположена слева; по запросу можно разместить ее справа или даже с обеих сторон. Решетка улучшает горение дерева и делает атмосферу вокруг печи безопасной для здоровья, потому что пепел от горящего дерева падает в ящик, делая легкой, надежной и гигиеничной чистку жарочной поверхности. Кроме того, печи серии "LP" можно легко приспособить для работы на газе, поскольку в ней предусмотрена установка датчиков газа и соответствующих горелок. Печь снабжена аналоговым термометром, опорной подставкой и ручной дверцей.

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 LP кроме Мозаики, могут поставляться разобранном виде по предварительному запросу.

Характеристики:

- Длина: **1680 мм**
- Ширина: **1850 мм**
- Высота: **1850 мм**
- Вес нетто: **1550 кг**
- Диаметр отверстия для отвода дымовых газов **200 мм**
- Рабочая температура: **350 - 400 C**
- 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 LP150 CUPOLA BASIC



ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:

[MORELLO FORNI](#)

КОД ТОВАРА:

C8026

ОПИСАНИЕ:

Габариты: 2000x2100x2140 мм, дровяная или газ (KIT для газовой горелки) , 46кВт, на 10 пицц (30 см) , 140 пицц/час; термометр, заслонка, подставка в комплекте. БЕЗ газовой горелки.

СТРАНА:

ИТАЛИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО):

2000x2100x2140mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО):

2200x2300x2300mm

НАПРЯЖЕНИЕ:

МОЩНОСТЬ:

ВЕС (НЕТТО):

2450кг

ВЕС (БРУТТО):

2600кг

Дровяная печь Morello Forni LP150 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 серии "LP" снабжена ящиком для сбора пепла и внутренней решеткой со стороны огня, сделанной из чугуна, которая обычно расположена слева; по запросу можно разместить ее справа или даже с обеих сторон. Решетка улучшает горение дерева и делает атмосферу вокруг печи безопасной для здоровья, потому что пепел от горящего дерева падает в ящик, делая легкой, надежной и гигиеничной чистку жарочной поверхности. Кроме того, печи серии "LP" можно легко приспособить для работы на газе, поскольку в ней предусмотрена установка датчиков газа и соответствующих горелок. Печь снабжена аналоговым термометром, опорной подставкой и ручной дверцей.

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 LP кроме Мозаики, могут поставляться разобранном виде по предварительному запросу.

Характеристики:

- Длина: **2000 мм**
- Ширина: **2100 мм**
- Высота: **2140 мм**
- Вес нетто: **2450 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**
- Купольный дизайн

Печь для пиццы MORELLO FORNI на дровах LP150 STANDARD



ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП: ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: [MORELLO FORNI](#)

КОД ТОВАРА: 91617

ОПИСАНИЕ:

Габариты: 1880x2080x1850 мм, дровяная или газ (KIT для газовой горелки) , 46кВт, на 10 пицц (30 см) , 140 пицц/час; термометр, заслонка, подставка в комплекте. БЕЗ газовой горелки.

СТРАНА: ИТАЛИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО): 1880x2080x1850mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО): 1900x2100x2000mm

НАПРЯЖЕНИЕ:

МОЩНОСТЬ:

ВЕС (НЕТТО): 2300кг

ВЕС (БРУТТО): 2400кг

Дровяная печь Morello Forni LP150 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 серии "LP" снабжена ящиком для сбора пепла и внутренней решеткой со стороны огня, сделанной из чугуна, которая обычно расположена слева; по запросу можно разместить ее справа или даже с обеих сторон. Решетка улучшает горение дерева и делает атмосферу вокруг печи безопасной для здоровья, потому что пепел от горящего дерева падает в ящик, делая легкой, надежной и гигиеничной чистку жарочной поверхности. Кроме того, печи серии "LP" можно легко приспособить для работы на газе, поскольку в ней предусмотрена установка датчиков газа и соответствующих горелок. Печь снабжена аналоговым термометром, опорной подставкой и ручной дверцей.

Тип печи:



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 теплотерьер.

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 LP кроме Мозаики, могут поставляться разобранном виде по предварительному запросу.

Характеристики:

- Длина: **1880 мм**
- Ширина: **2080 мм**
- Высота: **1850 мм**
- Вес нетто: **2300 кг**
- Диаметр отверстия для отвода дымовых газов **200 мм**
- Рабочая температура: **350 - 400 C**
- 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**

Печь для пиццы MORELLO FORNI на дровах LP180 STANDARD



ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:

[MORELLO FORNI](#)

КОД ТОВАРА:

919

ОПИСАНИЕ:

Габариты: 2200x2400x2030 мм, дровяная или газ (KIT для газовой горелки) , 56кВт, на 15 пицц (30 см) , 180 пицц/час; термометр, заслонка, подставка в комплекте. БЕЗ газовой горелки.

СТРАНА:

ИТАЛИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО):

2200x2400x2030mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО):

2350x2400x2400mm

НАПРЯЖЕНИЕ:

МОЩНОСТЬ:

ВЕС (НЕТТО):

3400кг

ВЕС (БРУТТО):

3550кг

Дровяная печь Morello Forni LP180 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 серии "LP" снабжена ящиком для сбора пепла и внутренней решеткой со стороны огня, сделанной из чугуна, которая обычно расположена слева; по запросу можно разместить ее справа или даже с обеих сторон. Решетка улучшает горение дерева и делает атмосферу вокруг печи безопасной для здоровья, потому что пепел от горящего дерева падает в ящик, делая легкой, надежной и гигиеничной чистку жарочной поверхности. Кроме того, печи серии "LP" можно легко приспособить для работы на газе, поскольку в ней предусмотрена установка датчиков газа и соответствующих горелок. Печь снабжена аналоговым термометром, опорной подставкой и ручной дверцей.

Тип печи:



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 LP кроме Мозаики, могут поставляться разобранном виде по предварительному запросу.

Характеристики:

- Длина: **2200 мм**
- Ширина: **2400 мм**
- Высота: **2030 мм**
- Вес нетто: **3400 кг**
- Диаметр отверстия для отвода дымовых газов **250 мм**
- Рабочая температура: **350 - 400 C**
- Время выпечки: **2 - 3 мин**
- Процесс приготовления осуществляется посредством соприкосновения пиццы с поверхностью рабочей зоны печи
- Производительность: **180 пицц/час**
- Вместимость по пицце (d=30 см): **15 шт**
- Диаметр пекарной камеры: **1150 мм**
- Потребление воздуха: **220 м³/час**

Печь для пиццы на дровах MORELLO FORNI LP75 CUPOLA MOSAIC



ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП: ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: [MORELLO FORNI](#)

КОД ТОВАРА: 58604

ОПИСАНИЕ:

Габариты: 1300x1350x1800 мм, дровяная или газ (KIT для газовой горелки) , 19кВт, на 2 пиццы (30 см) , 30 пицц/час; термометр, заслонка, подставка в комплекте. БЕЗ газовой горелки.

СТРАНА: ИТАЛИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО): 1300x1350x1800mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО): 1450x1580x2050mm

НАПРЯЖЕНИЕ:

МОЩНОСТЬ:

ВЕС (НЕТТО): 900кг

ВЕС (БРУТТО): 990кг

Дровяная печь Morello Forni LP75 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 серии "LP" снабжена ящиком для сбора пепла и внутренней решеткой со стороны огня, сделанной из чугуна, которая обычно расположена слева; по запросу можно разместить ее справа или даже с обеих сторон. Решетка улучшает горение дерева и делает атмосферу вокруг печи безопасной для здоровья, потому что пепел от горящего дерева падает в ящик, делая легкой, надежной и гигиеничной чистку жарочной поверхности. Кроме того, печи серии LP можно легко приспособить для работы на газе, поскольку в ней предусмотрена установка датчиков газа и соответствующих горелок. Печь снабжена аналоговым термометром, опорной подставкой и ручной дверцей.

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 LP кроме Мозаики, могут поставляться разобранном виде по предварительному запросу.

Характеристики:

- Длина: **1300 мм**
- Ширина: **1350 мм**
- Высота: **1800 мм**
- Вес нетто: **900 кг**
- Диаметр отверстия для отвода дымовых газов **150 мм**
- Рабочая температура: **350 - 400 C**
- 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**
- Купольный дизайн с мозаикой

Печь для пиццы на дровах MORELLO FORNI LP100 CUPOLA MOSAIC



ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП: ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: [MORELLO FORNI](#)

КОД ТОВАРА: 910

ОПИСАНИЕ: Габариты: 1500x1580x1840 мм, дровяная или газ (KIT для газовой горелки) , 25кВт, на 4 пиццы (30 см) , 60 пицц/час; термометр, заслонка, подставка в комплекте. БЕЗ газовой горелки.

СТРАНА: ИТАЛИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО): 1500x1580x1840mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО): 1600x1900x2000mm

НАПРЯЖЕНИЕ:

МОЩНОСТЬ:

ВЕС (НЕТТО): 1175кг

ВЕС (БРУТТО): 1250кг

Дровяная печь Morello Forni LP100 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 серии "LP" снабжена ящиком для сбора пепла и внутренней решеткой со стороны огня, сделанной из чугуна, которая обычно расположена слева; по запросу можно разместить ее справа или даже с обеих сторон. Решетка улучшает горение дерева и делает атмосферу вокруг печи безопасной для здоровья, потому что пепел от горящего дерева падает в ящик, делая легкой, надежной и гигиеничной чистку жарочной поверхности. Кроме того, печи серии "LP" можно легко приспособить для работы на газе, поскольку в ней предусмотрена установка датчиков газа и соответствующих горелок. Печь снабжена аналоговым термометром, опорной подставкой и ручной дверцей.

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 LP кроме Мозаики, могут поставляться разобранном виде по предварительному запросу.

Характеристики:

- Длина: **1500 мм**
- Ширина: **1580 мм**
- Высота: **1840 мм**
- Вес нетто: **1175 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**
- Купольный дизайн с мозаикой

Печь для пиццы на дровах MORELLO FORNI LP110 CUPOLA BASIC



ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:

[MORELLO FORNI](#)
(

КОД ТОВАРА:

912

Габариты:1600x1650x1950
мм, дровяная или газ (KIT
для газовой горелки) ,
28кВт, на 5 пицц (30 см) ,
75 пицц/час; термометр,
заслонка, подставка в
комплекте. БЕЗ газовой
горелки.

ОПИСАНИЕ:

СТРАНА:

ИТАЛИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО):

1600x1650x1950mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО):

1700x1900x2050mm

НАПРЯЖЕНИЕ:

МОЩНОСТЬ:

ВЕС (НЕТТО):

1550кг

ВЕС (БРУТТО):

1650кг

Дровяная печь Morello Forni LP130 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 серии "LP" снабжена ящиком для сбора пепла и внутренней решеткой со стороны огня, сделанной из чугуна, которая обычно расположена слева; по запросу можно разместить ее справа или даже с обеих сторон. Решетка улучшает горение дерева и делает атмосферу вокруг печи безопасной для здоровья, потому что пепел от горящего дерева падает в ящик, делая легкой, надежной и гигиеничной чистку жарочной поверхности. Кроме того, печи серии "LP" можно легко приспособить для работы на газе, поскольку в ней предусмотрена установка датчиков газа и соответствующих горелок. Печь снабжена аналоговым термометром, опорной подставкой и ручной дверцей.

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 LP кроме Мозаики, могут поставляться разобранном виде по предварительному запросу.

Характеристики:

- Длина: **1600 мм**
- Ширина: **1650 мм**
- Высота: **1950 мм**
- Вес нетто: **1550 кг**
- Диаметр отверстия для отвода дымовых газов **200 мм**
- Рабочая температура: **350 - 400 C**
- 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**
- Купольный дизайн



ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП: ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: [MORELLO FORNI](#)
(

КОД ТОВАРА: 913

Габариты: 1600x1650x1950
мм, дровяная или газ (КИТ
для газовой горелки) ,
28кВт, на 5 пицц (30 см) ,
75 пицц/час; термометр,
заслонка, подставка в
комплекте. БЕЗ газовой
горелки.

ОПИСАНИЕ:

СТРАНА: ИТАЛИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО): 1600x1650x1950mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО): 1800x1900x2150mm

НАПРЯЖЕНИЕ:

МОЩНОСТЬ:

ВЕС (НЕТТО): 1550кг

ВЕС (БРУТТО): 1650кг

Дровяная печь Morello Forni LP110 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 серии "LP" снабжена ящиком для сбора пепла и внутренней решеткой со стороны огня, сделанной из чугуна, которая обычно расположена слева; по запросу можно разместить ее справа или даже с обеих сторон. Решетка улучшает горение дерева и делает атмосферу вокруг печи безопасной для здоровья, потому что пепел от горящего дерева падает в ящик, делая легкой, надежной и гигиеничной чистку жарочной поверхности. Кроме того, печи серии "LP" можно легко приспособить для работы на газе, поскольку в ней предусмотрена установка датчиков газа и соответствующих горелок. Печь снабжена аналоговым термометром, опорной подставкой и ручной дверцей.

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 LP кроме Мозаики, могут поставляться разобранном виде по предварительному запросу.

Характеристики:

- Длина: **1600 мм**
- Ширина: **1650 мм**
- Высота: **1950 мм**
- Вес нетто: **1550 кг**
- Диаметр отверстия для отвода дымовых газов **200 мм**
- Рабочая температура: **350 - 400 C**
- 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**
- Купольный дизайн с мозаикой

Печь для пиццы на дровах MORELLO FORNI LP130 CUPOLA MOSAIC



ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:

[MORELLO FORNI](#)

КОД ТОВАРА:

915

ОПИСАНИЕ:

Габариты: 1800x2000x2050 мм, дровяная или газ (KIT для газовой горелки) , 35кВт, на 8 пицц (30 см) , 110 пицц/час; термометр, заслонка, подставка в комплекте. БЕЗ газовой горелки.

СТРАНА:

ИТАЛИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО):

1800x2000x2050mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО):

2000x2200x2300mm

НАПРЯЖЕНИЕ:

МОЩНОСТЬ:

ВЕС (НЕТТО):

1950кг

ВЕС (БРУТТО):

2050кг

Дровяная печь Morello Forni LP130 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 серии "LP" снабжена ящиком для сбора пепла и внутренней решеткой со стороны огня, сделанной из чугуна, которая обычно расположена слева; по запросу можно разместить ее справа или даже с обеих сторон. Решетка улучшает горение дерева и делает атмосферу вокруг печи безопасной для здоровья, потому что пепел от горящего дерева падает в ящик, делая легкой, надежной и гигиеничной чистку жарочной поверхности. Кроме того, печи серии "LP" можно легко приспособить для работы на газе, поскольку в ней предусмотрена установка датчиков газа и соответствующих горелок. Печь снабжена аналоговым термометром, опорной подставкой и ручной дверцей.

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 LP кроме Мозаики, могут поставляться разобранном виде по предварительному запросу.

Характеристики:

- Длина: **1800 мм**
- Ширина: **2000 мм**
- Высота: **2050 мм**
- Вес нетто: **1950 кг**
- Диаметр отверстия для отвода дымовых газов **200 мм**
- Рабочая температура: **350 - 400 C**
- 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**
- Купольный дизайн с мозаикой

Печь для пиццы на дровах MORELLO FORNI LP150 CUPOLA MOSAIC



ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП: ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: [MORELLO FORNI](#)

КОД ТОВАРА: A3153

ОПИСАНИЕ: Габариты: 2000x2100x2140 мм, дровяная или газ (KIT для газовой горелки) , 46кВт, на 10 пицц (30 см) , 140 пицц/час; термометр, заслонка, подставка в комплекте. БЕЗ газовой горелки.

СТРАНА: ИТАЛИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО): 2000x2100x2140mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО): 2100x2200x2300mm

НАПРЯЖЕНИЕ:

МОЩНОСТЬ:

ВЕС (НЕТТО): 2450кг

ВЕС (БРУТТО): 2600кг

Дровяная печь Morello Forni LP150 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 серии "LP" снабжена ящиком для сбора пепла и внутренней решеткой со стороны огня, сделанной из чугуна, которая обычно расположена слева; по запросу можно разместить ее справа или даже с обеих сторон. Решетка улучшает горение дерева и делает атмосферу вокруг печи безопасной для здоровья, потому что пепел от горящего дерева падает в ящик, делая легкой, надежной и гигиеничной чистку жарочной поверхности. Кроме того, печи серии "LP" можно легко приспособить для работы на газе, поскольку в ней предусмотрена установка датчиков газа и соответствующих горелок. Печь снабжена аналоговым термометром, опорной подставкой и ручной дверцей.

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 LP кроме Мозаики, могут поставляться разобранном виде по предварительному запросу.

Характеристики:

- Длина: **2000 мм**
- Ширина: **2100 мм**
- Высота: **2140 мм**
- Вес нетто: **2450 кг**
- Диаметр отверстия для отвода дымовых газов **200 мм**
- Рабочая температура: **350 - 400 C**
- 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**
- Купольный дизайн с мозаикой

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