

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 оgneупорного 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 ^Л	1880x2080x1850	10	140
Печь для пиццы MORELLO FORNI на дровах LP150 CUPOLA BASIC ^Л	2000x2100x2140	10	140
Печь для пиццы на дровах MORELLO FORNI LP150 CUPOLA MOSAIC ^Л	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

Габариты: 1100x1300x1630
мм, дровяная или газ (КИТ
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): 875kg

ВЕС (БРУТТО): 962kg

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 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 LP100 CUPOLA BASIC



ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП: ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: [MORELLO FORNI](#)

КОД ТОВАРА: C6625

Габариты: 1500x1580x1840
мм, дровяная или газ (КИТ
для газовой горелки),
25кВт, на 4 пиццы (30 см),
60 пиц/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 съемными 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
-

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 (КИТ для газовой горелки), 25кВт, на 4 пиццы (30 см), 60 пиц/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 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 LP110 STANDARD



ТИП:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:

[MORELLO FORNI](#)

КОД ТОВАРА:

911

ОПИСАНИЕ:

Габариты: 1480x1650x1850
мм, дровяная или газ (КИТ
для газовой горелки) ,
28кВт, на 5 пицц (30 см) ,
75 пиц/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 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 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

Габариты: 1680x1850x1850
мм, дровяная или газ (КИТ
для газовой горелки),
35кВт, на 8 пицц (30 см),
110 пиц/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 разобранным 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 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 LP150 CUPOLA BASIC



ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:

[MORELLO FORNI](#)

КОД ТОВАРА:

C8026

ОПИСАНИЕ:

Габариты: 2000x2100x2140
мм, дровяная или газ (КИТ
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):

2450kg

ВЕС (БРУТТО):

2600kg

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 съемными 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 (КИТ 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:



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 разобранным 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 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**

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 (КИТ
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 съемными 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 С**
- 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 (КИТ для газовой горелки) , 19кВт, на 2 пиццы (30 см) , 30 пиц/час; термометр, заслонка, подставка в комплекте. БЕЗ газовой горелки.

СТРАНА: ИТАЛИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО): 1300x1350x1800mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО): 1450x1580x2050mm

НАПРЯЖЕНИЕ:

МОЩНОСТЬ:

ВЕС (НЕТТО): 900кг

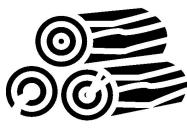
ВЕС (БРУТТО): 990кг

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 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**
- 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 (КИТ 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): 1175kg

ВЕС (БРУТТО): 1250kg

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 разобранным 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

ОПИСАНИЕ:

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.

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 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**
- Купольный дизайн

Печь для пиццы на дровах MORELLO FORNI LP110 CUPOLA MOSAIC



ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП: ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: [MORELLO FORNI](#)

КОД ТОВАРА: 913

ОПИСАНИЕ:

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.

СТРАНА: ИТАЛИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО): 1600x1650x1950mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО): 1800x1900x2150mm

НАПРЯЖЕНИЕ:

МОЩНОСТЬ:

ВЕС (НЕТТО): 1550kg

ВЕС (БРУТТО): 1650kg

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 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**
 - 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 (КИТ для газовой горелки) , 35кВт, на 8 пицц (30 см) , 110 пиц/час; термометр, заслонка, подставка в комплекте. БЕЗ газовой горелки.

СТРАНА: ИТАЛИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО): 1800x2000x2050mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО): 2000x2200x2300mm

НАПРЯЖЕНИЕ:

МОЩНОСТЬ:

ВЕС (НЕТТО): 1950kg

ВЕС (БРУТТО): 2050kg

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 съемными 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 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**
- 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 (КИТ 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): 2450kg

ВЕС (БРУТТО): 2600kg

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 теплотерпь.

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 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 с мозаикой

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**