

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](http://www.morelloforni.nt-rt.ru) | | [mfi@nt-rt.ru](mailto:mfi@nt-rt.ru)

# Технические характеристики на дровяные печи с вспомогательной газовой системой нагрева жарочной поверхности MIX компании **Morello Forni**

# Серия MIX



## Сертификаты



## Функции

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

## СЕРИЯ MIX ПРЕИМУЩЕСТВА

- Печи серии MIX оборудованы атмосферными газовыми горелками, разработанные Морелло Фorni, и прост обслуживании.
- Комбинирование позволяет использовать только дрова для обогрева.
- Панель управления позволяет просто и легко управлять печью.
- Панель управления “IntelTouch System” позволяет простое, но функциональное управление, программирован прошивка “Morello Forni”, которая позволяет автоматическое или ручное управление печами, и увеличивает

- Автоматическая система управления газовой горелкой минимизирует потребление топлива и уменьшает вовлеченность оператора в процесс приготовления.
- Внешний ящик для сбора золы и остатков продуктов из пекарной камеры помогает поддерживать чистоту и гигиену и улучшает горение.
- MIX предусмотрена возможность установки газовой горелки свода (превращая их в серию FG).
- Благодаря комбинированию дрова / газ и системе горения улучшается тепловая стабильность во время работ Постоянная и большая производительность по сравнению с традиционными дровяными печами.
- Горение дров снижает выбросы газа и связанное с этим загрязнение воздуха.
- Широкая фронтальная полка из натурального материала улучшает загрузку / выгрузку продукта. Внешняя лампа на консоли из жаростойкого материала (опция для печей в стандартном исполнении) улучшает внутренний обзор при приготовлении.
- Полка для дров со съёмными панелями (опция для стандартного исполнения).
- Ребра жесткости стенда позволяют передвигать печь при помощи подъемника.
- Монтаж печи прост при поставке печи в разобранном виде, так как печь уже готова к сборке. Минимальное сервисное обслуживание.

### Установка

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

## Установка

- Панель управления “IntelTouch System”.
- Ящик для сбора золы и остатков продуктов.
- Внешняя лампа на консоли из жаростойкого материала (исполнение Купольное и Вулканическое).
- Полка для дров со съёмными панелями (исполнение Купольное и Вулканическое).
- Ручная заслонка.
- Стенд позволяет передвигать печь при помощи подъемника.
- Печи поставляются в собранном виде и готовы к работе после установки, тип газа или электрические характеристики уточняются при покупке печи.
- Все печи MIX, кроме Мозаики, могут поставляться разобранном виде по предварительному запросу.

## Опции

- - MIX представлены в 5 размерах (100,110,130,150
- 180). Исполнение: Стандартное, Купольное или



- Стандартное исполнение может быть выполнено из окрашенного металла или нержавеющей стали.
- Купольное и Вулканическое исполнение сделаны на основе глиняного раствора с добавлением ракушек для лучшей изоляции.
- Купольное и Вулканическое исполнение могут быть выполнены из окрашенного микроскопического пластика (Coccio Pesto), с Мозаикой из натуральных камней , или по запросу керамической мозаикой.
- Опция аналоговая система контроля температуры возможна по запросу.
- Специальная жарочная поверхность “Sorrentino” для пиццы Неополитана или хлеба, по запросу клиента.
- Фронтальная арка из кирпичиков в моделях в исполнении Стандартное и Купольное для размеров 100,110, 130, 150.
- Широкий выбор цветов натурального камня и различное комбинирование Мозаики.

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](http://www.morelloforni.nt-rt.ru) | | [mfi@nt-rt.ru](mailto:mfi@nt-rt.ru)