

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 древяные печи с вспомогательной электрической системой нагрева жарочной поверхности МХе

компании **Morello Forni**

Серия MIXe



Сертификаты



Функции

- Печи серии MIXE главным образом дровяные печи, с вспомогательной электрической системой обогрева пода, и могут использовать либо дрова, либо дрова и нагревательные элементы для обогрева..
MIXE - 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.

СЕРИЯ MIXe ПРЕИМУЩЕСТВА

- Печи серии MIXE имеют нагревательные элементы (ТЭНЫ), разработанные Морелло Форни, и простые в обслуживании.
- Комбинирование позволяет использовать только дрова для обогрева.
- Панель управления позволяет просто и легко управлять печью.
- Панель управления "IntelTouch System" позволяет простое, но функциональное управление, программирование, прошивка "Morello Forni", которая позволяет автоматическое или ручное управление печами, и увеличивает практичность.
- Автоматическая система управления минимизирует потребление энергии 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

- Благодаря комбинированию дрова / электрика и системе горения улучшается тепловая стабильность во время работы.
- Постоянная и большая производительность по сравнению с традиционными дровяными печами.
- 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 съемными панелями (опция для стандартного исполнения).
- Ребра жесткости стенда позволяют передвигать печь при помощи подъемника.
- Монтаж печи прост при поставки печи в разобранном виде, так как печь уже готова к сборке.
- Минимальное сервисное обслуживание.

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.

- 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 съемными 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 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 | 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**