

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 традиционные газовые PG, газовые печи с системой нагрева жарочной поверхности FG компании **Morello Forni**

Серия FG

Опции

- FG представлены в 4 размерах (100,110,130,150).
- Исполнение: Стандартное, Купольное или



- - Стандартное исполнение может быть выполнено из окрашенного металла или нержавеющей стали.
- Горелка свода может быть в виде пламени или «узкой полоски».
- Горелка свода может быть справа или слева, оговаривается при заказе.
- 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.

Конфигурация

- FG оборудованы атмосферными газовыми горелками, разработанные Morello Forni, и просты в обслуживании.
◦ Панель управления "IntelTouch System" позволяет простое, но функциональное управление, программирование, прошивка "Mo Forni", которая позволяет автоматическое или ручное управление печами, и увеличивает практичность.
- Внешняя лампа на консоли из жаростойкого материала (исполнение Купольное и Вулканическое).
Печи поставляются в собранном виде и готовы к работе после установки, тип газа уточняется при покупке печи. Представлены в четырех размерах и пяти различных дизайнах.
Все печи FG, кроме Мозаики, могут поставляться в разобранном виде по предварительному запросу.

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.

Печи для пиццы газовые PG

- PG представлены в 6 размерах
- (75,100,110,130,150,180). Исполнение: Стандартное,



- Стандартное исполнение может быть выполнено из окрашенного металла или нержавеющей стали.
- Горелка свода может быть в виде пламени или «узкой полоски».
- Горелка свода может быть справа или слева, оговаривается при заказе.
- Возможность установки дополнительной горелки с противоположной стороны для более высокой температуры при выпекании 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 75, 100, 110, 130, 150. Широкий выбор цветов натурального камня и различное комбинирование Мозаики.

Конфигурация

- Печи серии PG оборудованы атмосферными газовыми горелками, разработанные Морелло Форни, и просты в обслуживании. Панель управления "IntelTouch System" позволяет простое, но функциональное управление, программирование, прошивка "Mo Forni", которая позволяет автоматическое или ручное управление печами, и увеличивает практичность.
- Внешняя лампа на консоли из жаростойкого материала (исполнение Купольное и Вулканическое).
- Печи поставляются в собранном виде и готовы к работе после установки, тип газа уточняется при покупке печи.
- Представлены в шести размерах и пяти различных дизайнах.

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

Функции

- PG газовые печи, оборудованные одной горелкой внутри пекарной камеры.
- PG статичные печи семейного ремесла; благодаря повышенной термической стойкости и огнеупорному материалу высокого качества позволяют идеально выпекать продукт в моменты максимальной загрузки или после пикового периода, подходят для выпекания хлеба, пиццы и других гастрономических блюд, где необходим медленный процесс приготовления без огня. Горелка свода с пламенем копирует образ горения огня и выпекание на дровах.
- Большой вес печи и высокое качество теплоизоляции разработаны для увеличения эффективности печи, уменьшения затрат на обслуживание и теплопотерь.
- Двойная настройка управления: ручная - оператор выбирает рабочую температуру и ручное регулирование интенсивности плам через его модулятор, автоматическое (только на панели управления) – система контроля повышает или понижает интенсивность пламени в соответствии с установленной температурой, и таким образом снижая потребление и делая печь более легкой в эксплуатации.

Печи для пиццы газовые PG



PG STANDART



PG CUPOLA BASIC

Принцип функционирования газовых печей серии PG такой же, как и печей на дровах, но они проще в эксплуатации. Благодаря интуитивной системе контроля, всего за несколько минут профессиональный пользователь может научится работать с печью PG.

Печь имеет улучшенную изоляцию, что обеспечивает надлежащую теплоотдачу. Оснащены эксклюзивными атмосферными горелками, не требующими технического обслуживания, работающими на метане или сжиженном газе. Система управления газовой горелкой проста, имеет цифровое управление, модулятор пламени и термостатом. Печи серии PG могут быть легко переоборудованы для работы на дровах.

Печи серии PG — это идеальное сочетание эффективности и долговечности, что необходимо в условиях работы предприятия общественного питания, гарантируя хорошее качество продукции и длительный срок службы при минимальном вложении средств. Печи этой серии выпускаются шести размеров внутреннего диаметра и предлагаются также с купольным дизайном.

Модель	Габариты, мм	Количество пицц, 30 см	Производительность/час
	1100x1300x1420	2	30
	1300x1350x1800	2	30
	1500x1580x1800	5	60
	1480x1650x1850	6	75
	1680x1850x1850	9	110
	2200x2400x2140	16	140

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)7-03-81	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
Владимир (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