

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  
печи для пиццы ротационные  
древяные, газовые  
MRE110, MRE110 BBQ, MRE130, MRI110  
компании Morello Forni**

## Печи для пиццы ротационные газ (электрика)/дрова MR/MRE



MR STANDART



MRe STANDART



MRi STANDART



Mri BBQ

Система управляет еще двумя функциями, связанными со временем, а именно, предварительное включение по истечении определенного периода времени и контроль времени выпечки с помощью таймера. Звуковой сигнал оповещает об окончании установленного времени выпечки.

Печи на дровах серии MRe по сути являются печами на дровах с вращающейся жарочной поверхностью, в которых система электрических нагревательных элементов, управляемых электронным устройством, регулирует температуру жарочной поверхности и мощность нагревательных элементов, экономя электроэнергию в соответствии с текущими потребностями. Система состоит из двух групп электрических нагревательных элементов, одна из которых расположена слева, а другая справа от оси вращения. Каждая группа нагревательных элементов может включаться и регулироваться пользователем автономно. Система контролирует тепло, производимое электрическими нагревательными элементами, дифференцированно и поочередно с помощью регулятора мощности. Это самая важная функция контрольного устройства, благодаря которой можно с точностью установить степень прожарки продукта, и в то же время осуществлять строгий контроль потребления электроэнергии.

Печь серии MRe сохраняет в неизменном виде функциональные характеристики печей на дровах и особые параметры использования комбинированных печей серии MR.

Серия MRe производится в трех форматах, соответствующих диаметру жарочной поверхности печи - 110, 130, 150 см. Все комбинированные печи серий MR, MRi, MRe, если иное не указано при заказе, выпускаются, с топкой слева. По запросу топка для дров печи может быть расположена справа.

### Версия печей MR с опцией барбекю (гриль на углях) - BBQ

В зоне, предназначеннной для сжигания дров, ставится настоящий гриль на углях. В каминной топке, где осуществляется сгорание угля в металлическом ящике, регулируется высота с помощью кочерги, которая позволяет пользователю регулировать процесс выпечки, отталкивая или приближая гриль. Гриль для выпечки, полностью изготовленный из нержавеющей стали, оснащен специальной подвижной частью, которая позволяет легко добавлять продукты.

Этот удобный вариант исполнения печей позволяет в ходе приготовления пиццы выпекать в печи различные продукты. При этом не стоит опасаться, что запахи перемешаются между собой, они нейтрализуются из-за высоких температур в печи. Идеально подходит для заведений общественного питания, где в основном предлагается выпечка из печи.

Модель	Габариты, мм	Количество пиц, 30 см	Производительность/час
Печь для пиццы MORELLO FORNI ротационная на дровах/электрика MRE110	1770x1650x1940	7	120
Печь для пиццы MORELLO FORNI ротационная на дровах/электрика MRE110 BBQ	1770x1650x1940	7	120
Печь для пиццы MORELLO FORNI ротационная на дровах/электрика MRE130	2000x1870x1940	10	170
	1770x1650x1940	7	120
Печь для пиццы MORELLO FORNI ротационная на дровах/газ MRI110	1770x1650x1940	7	120

# Печь для пиццы MORELLO FORNI ротационная на дровах/электрика MRE130



## ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП: ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: [MORELLO FORNI](#)

КОД ТОВАРА: B7535

Габариты: 2000x1870x1940  
мм, электрика ( 8, 5 кВт) и  
дрова ( 35кВт) , на 10 пицц ( 30 см) , 170 пицц/час;  
панель управления TOUCH;  
заслонка, подставка в  
комплекте.

ОПИСАНИЕ: ИТАЛИЯ

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО): 2000x1870x1940mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО): 2100x1970x2040mm

НАПРЯЖЕНИЕ: 380 Вольт

МОЩНОСТЬ: 8.5000 кВатт

ВЕС (НЕТТО): 2250кг

ВЕС (БРУТТО): 2350кг

**Печь для пиццы Morello Forni MRE 130** - дровяная печь со вспомогательной электрической системой обогрева и вращающейся платформой.

MRE являются частью семейства печей с вращением жарочной поверхности, моторизованная поверхность с возможностью менять скорость и направление вращения позволяет более быстро и равномерно выпекать изделия.

ТЭНЫ, расположенные под вращающейся жарочной поверхностью, увеличивает термостабильность печи для более быстрого и равномерного выпекания.

Металлический защитный разделитель отделяет вращающуюся жарочную поверхность от зоны сжигания дров, к которой можно получить доступ через дополнительное окошко слева от основного загрузочного окна (справа по запросу).

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.

**Тип печи:**



Дровяная



Электрическая

**Технологии:**

- Нагревательные элементы (ТЭНЫ), разработанные Morello Forni и просты в обслуживании.
  - Панель управления **“IntelTouch System”** позволяет простое, но функциональное управление, программирование, прошивка **“Morello Forni”**, которая позволяет **автоматическое или ручное управление** печами, и увеличивает практичность.
  - Ящик для сбора золы и остатков продуктов.
  - Полка для дров со съёмными панелями.
- 
- Внешняя лампа на консоли из жаростойкого материала
  - Печи поставляются **в собранном виде и готовы к работе** после установки, тип электрические характеристики уточняются при покупке печи.
  - Представлены в трех размерах.

**Характеристики:**

- Длина: **2000 мм**
- Ширина: **1870 мм**
- Высота: **1940 мм**
- Вес нетто: **2250 кг**
- Диаметр отверстия для отвода дымовых газов: **250 мм**
- Производительность: **170 пиц/час**
- Вместимость по пицце (d=30 см): **10 шт**
- Потребление воздуха: **173 м<sup>3</sup>/час**

# Печь для пиццы MORELLO FORNI ротационная на дровах/электрика MRE110



## ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП: ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: [MORELLO FORNI](#)

КОД ТОВАРА: 99543

Габариты: 1770x1650x1940  
мм, 380В, электрика ( 7,  
5кВт) и дрова ( 28кВт) , на 7  
пицц ( 30 см) , 120 пицц/  
час; панель управления  
TOUCH; заслонка,  
подставка в комплекте.

СТРАНА: ИТАЛИЯ

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО): 1770x1650x1940mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО): 1870x1750x2040mm

НАПРЯЖЕНИЕ: 380 Вольт

МОЩНОСТЬ: 7.5 кВатт

ВЕС (НЕТТО): 1850кг

ВЕС (БРУТТО): 1950кг

**Печь для пиццы Morello Forni MRE 110** - дровяная печь со вспомогательной электрической системой обогрева и вращающейся платформой.

MRE являются частью семейства печей с вращением жарочной поверхности, моторизованная поверхность с возможностью менять скорость и направление вращения позволяет более быстро и равномерно выпекать изделия.

ТЭНЫ, расположенные под вращающейся жарочной поверхностью, увеличивает термостабильность печи для более быстрого и равномерного выпекания.

Металлический защитный разделитель отделяет вращающуюся жарочную поверхность от зоны сжигания дров, к которой можно получить доступ через дополнительное окошко слева от основного загрузочного окна (справа по запросу).

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.

#### **Тип печи:**



Дровяная



Электрическая

#### **Технологии:**

- Нагревательные элементы (ТЭНЫ), разработанные Morello Forni и просты в обслуживании.
- Панель управления **“IntelTouch System”** позволяет простое, но функциональное управление, программирование, прошивка **“Morello Forni”**, которая позволяет **автоматическое или ручное**

**управление** печами, и увеличивает практичность.

- Ящик для сбора золы и остатков продуктов.
- Полка для дров со съёмными панелями.
- Внешняя лампа на консоли из жаростойкого материала
- Печи поставляются в **собранным виде и готовы к работе** после установки, тип электрические характеристики уточняются при покупке печи.
- Представлены в трех размерах.

#### **Характеристики:**

- Длина: **1770 мм**
- Ширина: **1650 мм**
- Высота: **1940 мм**
- Вес нетто: **1850 кг**
- Диаметр отверстия для отвода дымовых газов: **250 мм**
- Производительность: **120 пицц/час**
- Вместимость по пицце (d=30 см): **7 шт**
- Потребление воздуха: **167 м<sup>3</sup>/час**

# Печь для пиццы MORELLO FORNI ротационная на дровах/электрика MRE110 BBQ



## ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП: ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: [MORELLO FORNI](#)

КОД ТОВАРА: B3512

Габариты: 1770x1650x1940  
мм, электрика ( 7, 5 кВт) и  
дрова ( 28 кВт) + гриль,  
28кВт, на 7 пицц ( 30 см) ,  
120 пиц/час; панель  
управления TOUCH;  
заслонка, подставка в  
комплекте.

ИТАЛИЯ

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО): 1770x1650x1940mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО): 1870x1750x2040mm

НАПРЯЖЕНИЕ: 380 Вольт

МОЩНОСТЬ: 7.5 кВатт

ВЕС (НЕТТО): 1850кг

ВЕС (БРУТТО): 1950кг

**Печь для пиццы Morello Forni MRE 110 BBQ** - дровяная печь со вспомогательной электрической системой обогрева и вращающейся платформой.

MRE являются частью семейства печей с вращением жарочной поверхности, моторизованная поверхность с возможностью менять скорость и направление вращения позволяет более быстро и равномерно выпекать изделия.

ТЭНЫ, расположенные под вращающейся жарочной поверхностью, увеличивает термостабильность печи для более быстрого и равномерного выпекания.

Металлический защитный разделитель отделяет вращающуюся жарочную поверхность от зоны сжигания дров, к которой можно получить доступ через дополнительное окошко слева от основного загрузочного окна (справа по запросу).

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.



Дровяная



Электрическая

**Технологии:**

- Нагревательные элементы (ТЭНЫ), разработанные Morello Forni и просты в обслуживании.
- Панель управления **“IntelTouch System”** позволяет простое, но функциональное управление, программирование, прошивка **“Morello Forni”**, которая позволяет **автоматическое или ручное управление** печами, и увеличивает практичность.
- Ящик для сбора золы и остатков продуктов.
- Полка для дров со съёмными панелями.
- Внешняя лампа на консоли из жаростойкого материала
- Печи поставляются в **собранном виде и готовы к работе** после установки, тип электрические характеристики уточняются при покупке печи.
- Представлены в трех размерах.

**Характеристики:**

- Длина: **1770 мм**
- Ширина: **1650 мм**
- Высота: **1940 мм**
- Вес нетто: **1850 кг**
- Диаметр отверстия для отвода дымовых газов: **250 мм**
- Производительность: **120 пицц/час**
- Вместимость по пицце (d=30 см): **7 шт**

Потребление воздуха: **167 м<sup>3</sup>/час**

# Печь для пиццы MORELLO FORNI ротационная на дровах/газ MRI110



## ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП: ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: [MORELLO FORNI](#)

КОД ТОВАРА: B7130

Габариты: 1770x1650x1940  
мм, газ и дрова, 28кВт, на 7  
пицц ( 30 см) , 120 пиц/  
час; панель управления  
TOUCH, газовая горелка,  
заслонка, подставка в  
комплекте.

СТРАНА: ИТАЛИЯ

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО): 1770x1650x1940mm

МОЩНОСТЬ: 28 кВатт

ГАБАРИТЫ (БРУТТО): 1870x1750x2040mm

ВЕС (НЕТТО): 1850кг

НАПРЯЖЕНИЕ:

ВЕС (БРУТТО): 1950кг

**Печи для пиццы Morello Forni MRi 110** - печи гибридного типа: дрова и газ, которые могут работать только на дровах, либо только используя газ, или одновременно от двух источников.

Газовые печи MRi вызывают спонтанное воспламенение древесины при температуре 200 ° С, что значительно снижает загрязняющие выбросы. MRi имеют **две независимых газовых горелки**, одна нагревает свод пекарной камеры, вторая – вращающуюся жарочную поверхность; благодаря повышенной термической стойкости и двум независимым системам нагрева позволяют идеально выпекать продукт в моменты максимальной загрузки за короткое время, без снижения температуры жарочной поверхности.

MRi являются частью семейства печей **с вращением жарочной поверхности**, моторизованная поверхность с возможностью менять скорость и направление вращения позволяет более быстро и равномерно выпекать пиццу. 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 пламени через его модулятор, **автоматическая** (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.

#### Тип печи:



Дровяная



Газовая

#### Технологии:

- MRi оборудованы атмосферными газовыми горелками, разработанные Morello Forni, и просты в обслуживании.
- Панель управления **“IntelTouch System”** позволяет простое, но функциональное управление, программирование, прошивка **“Morello Forni”**, которая позволяет автоматическое или ручное управление печами, и увеличивает практичность.
- Ящик для сбора золы и остатков продуктов.
- Внешняя лампа на консоли из жаростойкого материала
- Полка для дров со съёмными панелями.
- Печи поставляются в собранном виде и готовы к работе после установки, тип газа или электрические характеристики уточняются при покупке печи.

#### Характеристики:

- Длина: **1770 мм**
- Ширина: **1650 мм**
- Высота: **1940 мм**
- Вес нетто: **1850 кг**
- Диаметр отверстия для отвода дымовых газов: **250 мм**
- Производительность: **120 пиц/час**
- Вместимость по пицце (d=30 см): **7 шт**

**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**