

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
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

[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 электрические FRV, EVENTO компании **Morello Forni**

## Печи для пиццы ротационные электрические FRV/EVENTO



FRV STANDART



FRV STANDART inox



FRV CUPOLA BASIC



FRV CUPOLA MOSAIC



FRV VOLCAN MOSAIC

**FRV E-vento** является новейшей моделью электрической печи для пиццы.

Экономичная с точки зрения расхода электроэнергии, эта модель идеально подходит для пиццы требующей высокого качества приготовления, от традиционной пиццы до пиццы с доставкой на дом в сочетании с традиционным меню ресторана или как исключительное дополнение к бару.

Подходит для любой обстановки, благодаря своим формам и уникальным купольным дизайном - мозаика „Palladiana” или исполнением из металла в античном стиле цилиндрической формы (опция, заказывается дополнительно).

Оборудованная вращающейся поверхностью с конвенциональным отоплением, благодаря запатентованной системе Morello Forni, печь обеспечивает минимальную температуру выпечки при одновременном равномерном пропекании продукта.

Искусственно движущийся воздух оптимизирует выпекание и снижает затраты. Огнеупорная масса, достигающая около 900 кг. и специально разработанная геометрия внутренней части, обеспечивают беспрецедентную стабильность температур. В промежутке 12 часов температура становится минимальной и быстро повышается при минимальном потреблении электроэнергии. Всего за 20 минут достигается внутренняя температура около 400°C.

Дверца, работающая на пружине и эргономичный захват ручки, облегчают постоянное открытие и закрытие печи. Автоматический механизм регулирует и управляет воздушным потоком, что позволяет избежать потери тепла при открытии дверцы печи. Программное обеспечение, полностью разработанное инженерами фабрики Morello Forni с использованием новейших технологий, обеспечивает и управляет автоматическими термостатическими функциями печи. Эксклюзивная система контроля „INTELTOUCH” позволяет настраивать различные программы для приготовления.

Модель	Габариты, мм	Количество пицц, 30 см	Производительность/час
Печь для пиццы MORELLO FORNI ротационная электрика FRV100 STANDARD	1200x1370x1720	6	90
Печь для пиццы MORELLO FORNI ротационная электрика FRV100 CUPOLA MOSAIC	1200x1370x2010	6	90
Печь для пиццы MORELLO FORNI ротационная электрика FRV100 CUPOLA BASIC	1200x1370x2010	6	90
Печь для пиццы MORELLO FORNI ротационная электрика FRV125 STANDARD	1620x1800x1970	9	120

# Печь для пиццы MORELLO FORNI ротационная электрика FRV125 STANDARD



## ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП: ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ  
ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: [MORELLO FORNI](#)  
(

КОД ТОВАРА: В3587

ОПИСАНИЕ: Габариты:1620x1800x1970  
мм, 380В, 30 кВт; панель  
управления TOUCH; на 9  
пицц ( 30 см ) , 120 пицц/  
час, подставка в комплекте,  
вращающийся под.

СТРАНА: ИТАЛИЯ

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО): 1620x1800x1970mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО): 1800x2100x2040mm

НАПРЯЖЕНИЕ: 380 Вольт

МОЩНОСТЬ: 30 кВт

ВЕС (НЕТТО): 1550кг

ВЕС (БРУТТО): 1650кг

**Печь для пиццы Morello Forni FRV125 E-VENTO** является разновидностью профессионального кухонного оборудования, применяемого для приготовления пиццы. Такую печь также можно использовать и для выпечки хлеба. Такие печи для пиццы находят широкое применение во многих заведениях общественного питания, в меню которых присутствует пицца собственного производства. Для контроля за процессом приготовления есть смотровое окно. В процессе приготовления в печи для пиццы вкусовые качества продукции остаются на высоком уровне. Исполнение корпуса и рабочей камеры печи для пиццы отвечают всем высоким стандартам качества.

- Интерфейс управления **«IntelTouch System»** обеспечивает простое, но усовершенствованное управление духовкой, запрограммированное специальным программным обеспечением **«Morello Forni»**, которое обеспечивает автоматическую или ручную работу печи с различными утилитами.
- Внутренний свет на жаропрочном гибком кронштейне.
- Печи собраны и готовы к работе после поставки.
- Доступны в двух размерах и пяти различных вариантах внешней отделки.

#### Тип печи:



Электрическая

#### Варианты исполнения:



#### Технологии:

- Электрическая вращающаяся конвекционная печь.
- Двойная температура - система автономного отопления для купола и опорной плиты.
- Термостатическое управление с отдельным контролем конвекции.
- Контроль нагревательных резисторов.
- Автоматическое управление печью, не требующее постоянного вмешательства.
- Огнеупорный купол и опорная плита.
- Высокоэффективная теплоизоляция для минимизации потерь тепла.
- Ручная регулировка и автоматическое управление скоростью и вращением плиты переменного направления.
- Для упрощения и автоматизации задач оператора можно настроить до трех программ выпечки.
- Вращающаяся система обеспечивает равномерность выпекания и сокращает время приготовления повышая производительность.

#### Характеристики:

- Длина: **1620 мм**
- Ширина: **1800 мм**
- Высота: **1970 мм**
- Вес нетто: **1550 кг**
- Производительность: **120 пицц/час**
- Вместимость по пицце (d=30 см): **9 шт**

# Печь для пиццы MORELLO FORNI ротационная электрика FRV100 STANDARD



## ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП: ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ  
ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: [MORELLO FORNI](#)  
(

КОД ТОВАРА: 96135

ОПИСАНИЕ: Габариты:1200x1370x1720  
мм, 380В, 15 кВт; панель  
управления TOUCH; на 6  
пицц ( 30 см) , 90 пицц/час,  
подставка в комплекте,  
вращающийся под.

СТРАНА: ИТАЛИЯ

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО): 1200x1370x1720mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО): 1400x1600x1820mm

НАПРЯЖЕНИЕ: 380 Вольт

МОЩНОСТЬ: 15 кВт

ВЕС (НЕТТО): 650кг

ВЕС (БРУТТО): 700кг

**Печь для пиццы Morello Forni FRV100 E-VENTO** является разновидностью профессионального кухонного оборудования, применяемого для приготовления пиццы. Такую печь также можно использовать и для выпечки хлеба. Такие печи для пиццы находят широкое применение во многих заведениях общественного питания, в меню которых присутствует пицца собственного производства. Для контроля за процессом приготовления есть смотровое окно. В процессе приготовления в печи для пиццы вкусовые качества продукции остаются на высоком уровне. Исполнение корпуса и рабочей камеры печи для пиццы отвечают всем высоким стандартам качества.

Интерфейс управления **«IntelTouch System»** обеспечивает простое, но усовершенствованное управление духовкой, запрограммированное специальным программным обеспечением **«Morello Forni»**, которое обеспечивает автоматическую или ручную работу печи с различными утилитами. Внутренний свет на жаропрочном гибком кронштейне. Печи собраны и готовы к работе после поставки. Доступны в двух размерах и пяти различных вариантах внешней отделки.

#### Тип печи:



Электрическая

#### Варианты исполнения:



#### Технологии:

- Электрическая вращающаяся конвекционная печь.
- Двойная температура - система автономного отопления для купола и опорной плиты.
- Термостатическое управление с отдельным контролем конвекции.
- Контроль нагревательных резисторов.
- Автоматическое управление печью, не требующее постоянного вмешательства.
- Огнеупорный купол и опорная плита.
- Высокоэффективная теплоизоляция для минимизации потерь тепла.
- Ручная регулировка и автоматическое управление скоростью и вращением плиты переменного направления.
- Для упрощения и автоматизации задач оператора можно настроить до трех программ выпечки.
- Вращающаяся система обеспечивает равномерность выпекания и сокращает время приготовления повышая производительность.

#### Характеристики:

- Длина: **1200 мм**
- Ширина: **1370 мм**
- Высота: **2010 мм**
- Вес нетто: **650 кг**
- Производительность: **90 пицц/час**
- Вместимость по пицце (d=30 см): **6 шт**
- Купольный дизайн с мозаикой

## Печь для пиццы MORELLO FORNI ротационная электрика FRV100 CUPOLA MOSAIC



### ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП: ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ  
ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: [MORELLO FORNI](#)

КОД ТОВАРА: 1442

ОПИСАНИЕ: Габариты:1200x1370x2010  
мм, 380В, 15 кВт; панель  
управления TOUCH; на 6  
пицц ( 30 см ) , 90 пицц/час,  
подставка в комплекте,  
вращающийся под.

СТРАНА: ИТАЛИЯ

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО): 1200x1370x2010mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО): 1400x1600x2100mm

НАПРЯЖЕНИЕ: 380 Вольт

МОЩНОСТЬ: 15 кВт

ВЕС (НЕТТО): 650кг

ВЕС (БРУТТО): 750кг

**Печь для пиццы Morello Forni FRV100 E-VENTO** является разновидностью профессионального кухонного оборудования, применяемого для приготовления пиццы. Такую печь также можно использовать и для выпечки хлеба. Такие печи для пиццы находят широкое применение во многих заведениях общественного питания, в меню которых присутствует пицца собственного производства. Для контроля за процессом приготовления есть смотровое окно. В процессе приготовления в печи для пиццы вкусовые качества продукции остаются на высоком уровне. Исполнение корпуса и рабочей камеры печи для пиццы отвечают всем высоким стандартам качества.

Интерфейс управления **«IntelTouch System»** обеспечивает простое, но усовершенствованное управление духовкой, запрограммированное специальным программным обеспечением **«Morello Forni»**, которое обеспечивает автоматическую или ручную работу печи с различными утилитами. Внутренний свет на жаропрочном гибком кронштейне. Печи собраны и готовы к работе после поставки. Доступны в двух размерах и пяти различных вариантах внешней отделки.

#### Тип печи:



Электрическая

#### Варианты исполнения:



#### Технологии:

- Электрическая вращающаяся конвекционная печь.
- Двойная температура - система автономного отопления для купола и опорной плиты.
- Термостатическое управление с отдельным контролем конвекции.
- Контроль нагревательных резисторов.
- Автоматическое управление печью, не требующее постоянного вмешательства.
- Огнеупорный купол и опорная плита.
- Высокоэффективная теплоизоляция для минимизации потерь тепла.
- Ручная регулировка и автоматическое управление скоростью и вращением плиты переменного направления.
- Для упрощения и автоматизации задач оператора можно настроить до трех программ выпечки.
- Вращающаяся система обеспечивает равномерность выпекания и сокращает время приготовления повышая производительность.

#### Характеристики:

- Длина: **1200 мм**
- Ширина: **1370 мм**
- Высота: **2010 мм**
- Вес нетто: **650 кг**
- Производительность: **90 пицц/час**
- Вместимость по пицце (d=30 см): **6 шт**
- Купольный дизайн с мозаикой



# Печь для пиццы MORELLO FORNI ротационная электрика FRV100 CUPOLA BASIC



## ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП: ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ  
ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: [MORELLO FORNI](#)

КОД ТОВАРА: 1441

ОПИСАНИЕ: Габариты: 1200x1370x2010  
мм, 380В, 15 кВт; панель  
управления TOUCH; на 6  
пицц ( 30 см ) , 90 пицц/час,  
подставка в комплекте,  
вращающийся под.

СТРАНА: ИТАЛИЯ

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО): 1200x1370x2010mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО): 1400x1600x2100mm

НАПРЯЖЕНИЕ: 380 Вольт

МОЩНОСТЬ: 15 кВт

ВЕС (НЕТТО): 650кг

ВЕС (БРУТТО): 700кг

**Печь для пиццы Morello Forni FRV100 E-VENTO** является разновидностью профессионального кухонного оборудования, применяемого для приготовления пиццы. Такую печь также можно использовать и для выпечки хлеба. Такие печи для пиццы находят широкое применение во многих заведениях общественного питания, в меню которых присутствует пицца собственного производства. Для контроля за процессом приготовления есть смотровое окно. В процессе приготовления в печи для пиццы вкусовые качества продукции остаются на высоком уровне. Исполнение корпуса и рабочей камеры печи для пиццы отвечают всем высоким стандартам качества.

- Интерфейс управления **«IntelTouch System»** обеспечивает простое, но усовершенствованное управление духовкой, запрограммированное специальным программным обеспечением **«Morello Forni»**, которое обеспечивает автоматическую или ручную работу печи с различными утилитами.
  - Внутренний свет на жаропрочном гибком кронштейне.
- Печи собраны и готовы к работе после поставки.  
Доступны в двух размерах и пяти различных вариантах внешней отделки.

#### Тип печи:



Электрическая

#### Варианты исполнения:



#### Технологии:

- Электрическая вращающаяся конвекционная печь.
- Двойная температура - система автономного отопления для купола и опорной плиты.
- Термостатическое управление с раздельным контролем конвекции.
- Контроль нагревательных резисторов.
- Автоматическое управление печью, не требующее постоянного вмешательства.
- Огнеупорный купол и опорная плита.
- Высокоэффективная теплоизоляция для минимизации потерь тепла.
- Ручная регулировка и автоматическое управление скоростью и вращением плиты переменного направления.
- Для упрощения и автоматизации задач оператора можно настроить до трех программ выпечки.
- Вращающаяся система обеспечивает равномерность выпекания и сокращает время приготовления повышая производительность.

#### Характеристики:

- Длина: **1200 мм**
- Ширина: **1370 мм**
- Высота: **2010 мм**
- Вес нетто: **650 кг**
- Производительность: **90 пицц/час**
- Вместимость по пицце (d=30 см): **6 шт**
- Купольный дизайн с мозаикой

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)