

**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

# Технические характеристики на печи для пиццы ротационные электрические FRV, EVENTO компании **Morello Forni**

## Печи для пиццы ротационные электрические FRV/EVENTO



**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 - мозайка „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 электронергии. 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 терmostатическими 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: B3587

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

ОПИСАНИЕ: ИТАЛИЯ

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО): 1620x1800x1970mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО): 1800x2100x2040mm

НАПРЯЖЕНИЕ: 380 Вольт

МОЩНОСТЬ: 30 кВатт

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.
- Терmostатическое 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: **1620 мм**
- Ширина: **1800 мм**
- Высота: **1970 мм**
- Вес нетто: **1550 кг**
- Производительность: **120 пиц/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

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

ОПИСАНИЕ:  
ИТАЛИЯ

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО):  
1200x1370x1720mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО):  
1400x1600x1820mm

НАПРЯЖЕНИЕ:  
380 Вольт

МОЩНОСТЬ:  
15 кВатт

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.
- Терmostатическое 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

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



### ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП:  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ  
ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:  
[MORELLO FORNI](#)

КОД ТОВАРА:  
1442

Габариты: 1200x1370x2010

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

ОПИСАНИЕ:  
ИТАЛИЯ

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО):  
1200x1370x2010mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО):  
1400x1600x2100mm

НАПРЯЖЕНИЕ:  
380 Вольт

МОЩНОСТЬ:  
15 кВатт

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.
- Терmostатическое 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 пиц/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

Габариты: 1200x1370x2010

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

ОПИСАНИЕ:  
ИТАЛИЯ

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО):  
1200x1370x2010mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО):  
1400x1600x2100mm

НАПРЯЖЕНИЕ:  
380 Вольт

МОЩНОСТЬ:  
15 кВатт

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.
- Терmostатическое 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

<b>Алматы</b> (7273)495-231	<b>Иваново</b> (4932)77-34-06	<b>Магнитогорск</b> (3519)55-03-13	<b>Пермь</b> (342)205-81-47	<b>Тверь</b> (4822)63-31-35
<b>Ангарск</b> (3955)60-70-56	<b>Ижевск</b> (3412)26-03-58	<b>Москва</b> (495)268-04-70	<b>Ростов-на-Дону</b> (863)308-18-15	<b>Тольятти</b> (8482)63-91-07
<b>Архангельск</b> (8182)63-90-72	<b>Иркутск</b> (395)279-98-46	<b>Мурманск</b> (8152)59-64-93	<b>Рязань</b> (4912)46-61-64	<b>Томск</b> (3822)98-41-53
<b>Астрахань</b> (8512)99-46-04	<b>Казань</b> (843)206-01-48	<b>Набережные Челны</b> (8552)20-53-41	<b>Самара</b> (846)206-03-16	<b>Тула</b> (4872)33-79-87
<b>Барнаул</b> (3852)73-04-60	<b>Калининград</b> (4012)72-03-81	<b>Нижний Новгород</b> (831)429-08-12	<b>Саранск</b> (8342)22-96-24	<b>Тюмень</b> (3452)66-21-18
<b>Белгород</b> (4722)40-23-64	<b>Калуга</b> (4842)92-23-67	<b>Новокузнецк</b> (3843)20-46-81	<b>Санкт-Петербург</b> (812)309-46-40	<b>Ульяновск</b> (8422)24-23-59
<b>Благовещенск</b> (4162)22-76-07	<b>Кемерово</b> (3842)65-04-62	<b>Ноябрьск</b> (3496)41-32-12	<b>Саратов</b> (845)249-38-78	<b>Улан-Удэ</b> (3012)59-97-51
<b>Брянск</b> (4832)59-03-52	<b>Киров</b> (8332)68-02-04	<b>Новосибирск</b> (383)227-86-73	<b>Севастополь</b> (8692)22-31-93	<b>Уфа</b> (347)229-48-12
<b>Владивосток</b> (423)249-28-31	<b>Коломна</b> (4966)23-41-49	<b>Омск</b> (3812)21-46-40	<b>Симферополь</b> (3652)67-13-56	<b>Хабаровск</b> (4212)92-98-04
<b>Владикавказ</b> (8672)28-90-48	<b>Кострома</b> (4942)77-07-48	<b>Орел</b> (4862)44-53-42	<b>Смоленск</b> (4812)29-41-54	<b>Чебоксары</b> (8352)28-53-07
<b>Владimir</b> (4922)49-43-18	<b>Краснодар</b> (861)203-40-90	<b>Оренбург</b> (3532)37-68-04	<b>Сочи</b> (862)225-72-31	<b>Челябинск</b> (351)202-03-61
<b>Волгоград</b> (844)278-03-48	<b>Красноярск</b> (391)204-63-61	<b>Пенза</b> (8412)22-31-16	<b>Ставрополь</b> (8652)20-65-13	<b>Череповец</b> (8202)49-02-64
<b>Вологда</b> (8172)26-41-59	<b>Курск</b> (4712)77-13-04	<b>Петрозаводск</b> (8142)55-98-37	<b>Сургут</b> (3462)77-98-35	<b>Чита</b> (3022)38-34-83
<b>Воронеж</b> (473)204-51-73	<b>Курган</b> (3522)50-90-47	<b>Псков</b> (8112)59-10-37	<b>Сыктывкар</b> (8212)25-95-17	<b>Якутск</b> (4112)23-90-97
<b>Екатеринбург</b> (343)384-55-89	<b>Липецк</b> (4742)52-20-81		<b>Тамбов</b> (4752)50-40-97	<b>Ярославль</b> (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**