

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 встраиваемые огнеупорные печи на дровах, на газе РАХ компании **Morello Forni**

Печи для пиццы PAX на дровах/газе



Модель	Габариты, мм	Габариты с подставкой, мм	Внутренний диаметр, см	Мощность панели управления, кВт	Напряжение панели управления, В
Печь для пиццы MORELLO FORNI на дровах/газ PAX 90	1100x1100x590	1100x1100x1560	90	0,4	230
Печь для пиццы MORELLO FORNI на дровах/газ PAX 100	1200x1200x650	1200x1200x1620	100	0,4	230
Печь для пиццы MORELLO FORNI на дровах/газ PAX 110	1300x1300x710	1300x1300x1680	110	0,4	230
Печь для пиццы MORELLO FORNI PAX 120	1400x1400x770	1400x1400x1740	120	0,4	230
Печь для пиццы MORELLO FORNI на дровах/газ PAX 130	1500x1500x830	1500x1500x1800	130	0,4	230
Печь для пиццы MORELLO FORNI PAX 140	1600x1600x890	1600x1600x1860	140	0,4	230
Печь для пиццы MORELLO FORNI PAX 150	1700x1700x950	1700x1700x1920	150	0,4	230

Встраиваемая огнеупорная печь на дровах или газе серии PAX - это печь, которую клиент может получить и собрать сам, не прибегая к помощи специалистов. Поставляется готовой к использованию и установке в помещениях с шириной прохода 80 см.

Печь состоит из трех основных элементов:

- металлическая подставка;
- основание из огнеупорного камня, лежащее поверх металлической несущей конструкции;
- монолитный купол, выполненный из огнеупорного материала;

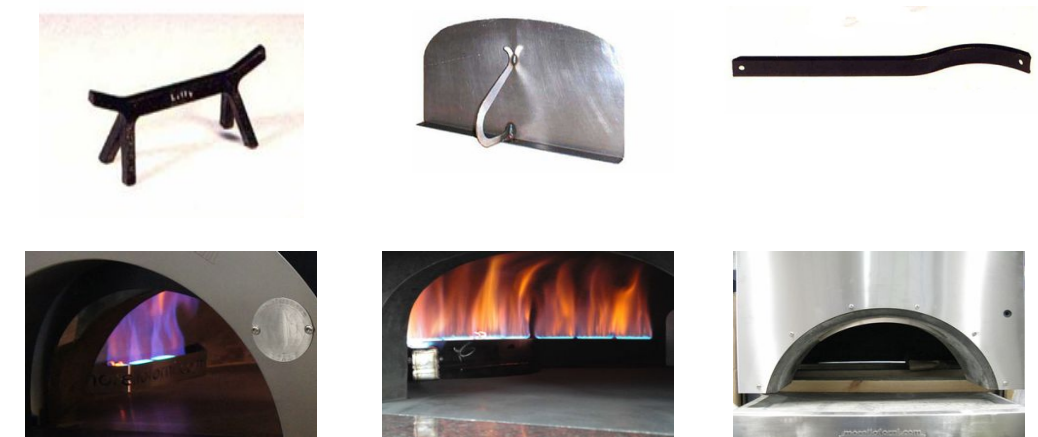
Эти три элемента (в дополнение к другим дополнительным аксессуарам по выбору) поставляются готовыми к установке. После их получения и установки, с помощью подъемных инструментов, они могут быть расположены и установлены в течение короткого периода времени.

Доступность установки делает излишним присутствие специалистов-техников, таким образом, экономичным вариантом является их сборка на месте. Для достижения практически законченного вида печи, требуется только закрепить ее на одном месте и установить три основных модуля.

По желанию печь может быть облицована и дополнена разными вариантами. Кроме того, прочная металлическая структура, которой оснащен монолитный купол (внутренним диаметром до 150 см.) позволяет боковое вращение для проноса даже в 80-ти сантиметровые узкие проёмы. Различные подъемные крюки дополняют оборудование металлической клетки, как например ручки для захвата при перемещении.

Предлагается два варианта газовых горелок „факельная” или „расширенная” в зависимости от того, что планируется готовить в ней. Например, горелку рассеянного типа рекомендуется использовать для выпечки арабского хлеба (лавашей, лепешек). Печи просты в эксплуатации и техническом обслуживании.

Подсоединив к дымоходу печь PAX, её можно использовать на древесине. Имеются 7 размеров с внутренним диаметром от 90 до 150 см на дровах или газе.



## Печь для пиццы MORELLO FORNI на дровах/газ PAX 130



### ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ  
ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:

[MORELLO FORNI](#)  
(

КОД ТОВАРА:

79277

ОПИСАНИЕ:

Габариты:1500x1500x1800  
мм, газ или дрова,  
разборная, на 9 пицц ( 30  
см) , 110 пиццы/час, газовая  
горелка и подставка в  
комплект НЕ входят.

СТРАНА:

ИТАЛИЯ

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО):

1500x1500x830mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО):

1700x1700x1800mm

НАПРЯЖЕНИЕ:

220 Вольт

МОЩНОСТЬ:

ВЕС (НЕТТО):

1100кг

ВЕС (БРУТТО):

1250кг

**Печь для пиццы Morello Forni PAX 130** оборудованы атмосферными газовыми горелками, разработанные Morello Forni и просты в обслуживании.

В газовом варианте, **автоматическое управление** минимизирует потребление топлива и не требует постоянного контроля оператором. Большая производительность по сравнению с традиционными дровяными печами.

Эллиптическая форма пекарной камеры уменьшает глубину печи и облегчает работу, по сравнению с печами с круглой формой пекарной камеры одинаковой площадью выпечки.

#### Тип печи:



Дровяная



Газовая

#### Функции:

- Печи серии PAX предназначены **для сборки на месте**; сборный комплект изготовлен из монолитного металлического купола и основанием со встроенной огнеупорной плитой.
- Дровяное или газовое подключение, вариант с горелкой «Пламя» или типа «Лента».
- Благодаря повышенной термической стойкости идеально подходят для выпекания хлеба, пиццы и других гастрономических блюд, где необходим медленный процесс приготовления без огня.

#### Технологии:

- Горелка «Пламя» или тип «Лента» с металлическим разделителем (**газовый вариант**)
- Панель управления “**IntelTouch System**” (**газовый вариант**)
- Ручная заслонка
- Аналоговый термометр **в дровяных печах**
- Поставляются **в частично собранном виде**, с теплоизоляцией высокого качества

#### Характеристики:

- Длина: **1500 мм**
- Ширина: **1500 мм**
- Высота: **830 мм**
- Вес нетто: **1650 кг**
- Диаметр пекарной камеры: **1300 мм**

## Печь для пиццы MORELLO FORNI на дровах/газ PAX 110



### ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ  
ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:

[MORELLO FORNI](#)  
(

КОД ТОВАРА:

51859

ОПИСАНИЕ:

Габариты: 1300x1300x1680  
мм, газ или дрова,  
разборная, на 6 пицц ( 30  
см) , 75 пицц/час, произ-ть  
воздуха 980 м3/ч, газовая  
горелка и подставка в  
комплект НЕ входят.

СТРАНА:

ИТАЛИЯ

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО):

1300x1300x710mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО):

1500x1500x1800mm

НАПРЯЖЕНИЕ:

220 Вольт

МОЩНОСТЬ:

ВЕС (НЕТТО):

800кг

ВЕС (БРУТТО):

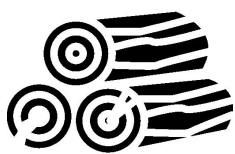
1000кг

**Печь для пиццы Morello Forni PAX 110** оборудованы атмосферными газовыми горелками, разработанные Morello Forni и просты в обслуживании.

В газовом варианте, **автоматическое управление** минимизирует потребление топлива и не требует постоянного контроля оператором. Большая производительность по сравнению с традиционными дровяными печами.

Эллиптическая форма пекарной камеры уменьшает глубину печи и облегчает работу, по сравнению с печами с круглой формой пекарной камеры одинаковой площадью выпечки.

#### Тип печи:



Дровяная



Газовая

#### Функции:

- Печи серии PAX предназначены **для сборки на месте**; сборный комплект изготовлен из монолитного металлического купола и основанием со встроенной огнеупорной плитой.
- Дровяное или газовое подключение, вариант с горелкой «Пламя» или типа «Лента».
- Благодаря повышенной термической стойкости идеально подходят для выпекания хлеба, пиццы и других гастрономических блюд, где необходим медленный процесс приготовления без огня.

#### Технологии:

- Горелка «Пламя» или тип «Лента» с металлическим разделителем (**газовый вариант**)
- Панель управления “**IntelTouch System**” (**газовый вариант**)
- Ручная заслонка
- Аналоговый термометр **в дровяных печах**
- Поставляются **в частично собранном виде**, с теплоизоляцией высокого качества

#### Характеристики:

- Длина: **1300 мм**
- Ширина: **1300 мм**
- Высота: **710 мм**
- Вес нетто: **960 кг**
- Диаметр пекарной камеры: **1100 мм**

## Печь для пиццы MORELLO FORNI на дровах/газ PAX 100



### ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ  
ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:

[MORELLO FORNI](#)  
(

КОД ТОВАРА:

51858

ОПИСАНИЕ:

Габариты:1200x1200x1620  
мм, газ или дрова,  
разборная, на 5 пицц ( 30  
см) , 60 пицц/час, газовая

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО):

1200x1200x1620mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО):

1300x1300x1800mm

НАПРЯЖЕНИЕ:

220 Вольт

МОЩНОСТЬ:

ВЕС (НЕТТО):

700кг

ВЕС (БРУТТО):

950кг

Печь для пиццы Morello Forni PAX 110 оборудованы атмосферными газowymi горелками, разработанные Morello Forni и просты в обслуживании.

В газовом варианте, **автоматическое управление** минимизирует потребление топлива и не требует постоянного контроля оператором. Большая производительность по сравнению с традиционными дровяными печами.

Эллиптическая форма пекарной камеры уменьшает глубину печи и облегчает работу, по сравнению с печами с круглой формой пекарной камеры одинаковой площадью выпечки.

### Тип печи:



Дровяная



Газовая

### Функции:

- Печи серии PAX предназначены **для сборки на месте**; сборный комплект изготовлен из монолитного металлического купола и основанием со встроенной огнеупорной плитой.
- Дровяное или газовое подключение, вариант с горелкой «Пламя» или типа «Лента».
- Благодаря повышенной термической стойкости идеально подходят для выпекания хлеба, пиццы и других гастрономических блюд, где необходим медленный процесс приготовления без огня.

### Технологии:

- Горелка «Пламя» или тип «Лента» с металлическим разделителем **(газовый вариант)**
- Панель управления **“IntelTouch System” (газовый вариант)**
- Ручная заслонка
- Аналоговый термометр **в дровяных печах**
- Поставляются **в частично собранном виде**, с теплоизоляцией высокого качества

### Характеристики:

- Длина: **1200 мм**
- Ширина: **1200 мм**
- Высота: **650 мм**
- Вес нетто: **920 кг**
- Диаметр пекарной камеры: **1000 мм**



## Печь для пиццы MORELLO FORNI на дровах/газ PAX 90



### ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ  
ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:

[MORELLO FORNI](#)  
(см. [1])

КОД ТОВАРА:

51860

ОПИСАНИЕ:

Габариты: 1100x1100x1560  
мм, газ или дрова,  
разборная, на 4 пиццы ( 30  
см) , 45 пицц/час, газовая  
горелка и подставка в  
комплект НЕ входят.

СТРАНА:

ИТАЛИЯ

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО):

1100x1100x590mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО):

1200x1300x1800mm

НАПРЯЖЕНИЕ:

220 Вольт

МОЩНОСТЬ:

ВЕС (НЕТТО):

600кг

ВЕС (БРУТТО):

800кг

## Печь для пиццы Morello Forni PAX 90 оборудованы атмосферными газовыми

горелками, разработанные Morello Forni и просты в обслуживании.

В газовом варианте, **автоматическое управление** минимизирует потребление топлива и не требует постоянного контроля оператором. Большая производительность по сравнению с традиционными дровяными печами.

Эллиптическая форма пекарной камеры уменьшает глубину печи и облегчает работу, по сравнению с печами с круглой формой пекарной камеры одинаковой площадью выпечки.

### Тип печи:



Дровяная



Газовая

### Функции:

- Печи серии PAX предназначены **для сборки на месте**; сборный комплект изготовлен из монолитного металлического купола и основанием со встроенной огнеупорной плитой.
- Дровяное или газовое подключение, вариант с горелкой «Пламя» или типа «Лента».
- Благодаря повышенной термической стойкости идеально подходят для выпекания хлеба, пиццы и других гастрономических блюд, где необходим медленный процесс приготовления без огня.

### Технологии:

- Горелка «Пламя» или тип «Лента» с металлическим разделителем (**газовый вариант**)
- Панель управления “**IntelTouch System**” (**газовый вариант**)
- Ручная заслонка
- Аналоговый термометр **в дровяных печах**
- Поставляются **в частично собранном виде**, с теплоизоляцией высокого качества

### Характеристики:

- Длина: **1100 мм**
- Ширина: **1100 мм**
- Высота: **590 мм**
- Вес нетто: **760 кг**
- Диаметр пекарной камеры: **900 мм**

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)