

**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  
**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 гибридного типа PGI, FGi, MRI, FGRI, QUADRO компании **Morello Forni**

## Серия FGi



Сертификаты



### Функции

- FGi печи гибридного типа дрова и газ, которые могут работать только на дровах, только используя газ, или одновременно оба источника.
- Газовые печи FGi вызывают спонтанное воспламенение древесины при температуре 200 ° С,
- что значительно снижает загрязняющие выбросы.  
FGi имеют две независимых газовых горелки, одна нагревает свод пекарной камеры, вторая – жарочную поверхность.
- FGi статичные печи семейного ремесла; 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.
- Эллиптическая форма пекарной камеры уменьшает глубину печи и облегчает работу, по
- сравнению с печами с круглой формой пекарной камеры одинаковой площадью выпечки.
- Горелка свода с пламенем, расположенная за зоной горения дров, копирует образ огня и
- выпекание на дровах. Металлический ящик для сбора золы и остатков продуктов из пекарной камеры поддерживает её чистоту и гигиену и улучшает горение.
- Зоны горения дров и газа разделены металлической опорой.
- Горелка, расположенная под жарочной поверхностью, увеличивает термостабильность печи для более быстрого и равномерного выпекания.

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, 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.

## СЕРИЯ FGi ПРЕИМУЩЕСТВА

- FGi оборудованы атмосферными газовыми горелками, разработанные Морелло Форни, и просты в обслуживании.
  - Печи гибридного типа позволяют использовать либо только дрова, либо только газ.
  - Использование дров не обязательно в отличие от традиционных дровяных печей.
  - Панель управления "IntelTouch System" позволяет простое, но функциональное управление, программирование, прошивка "Morello Forni", которая позволяет автоматическое или ручное управление печами, и увеличивает практичность.
  - Автоматическое управление минимизирует потребление топлива и не требует постоянного контроля оператором.
  - Внешний ящик для сбора золы и остатков продуктов из пекарной камеры помогает поддерживать чистоту и гигиену и улучшает горение.
  - Очистка площади выпечки значительно проще, благодаря отдельным зонам для горения дров, газа и самой площади выпечки.
  - Задачи по обслуживанию печи меньше, благодаря газовым горелкам, не требующим обслуживания.
  - Постоянная и большая производительность по сравнению с традиционными дровяными печами.
  - Горение дров снижает выбросы газа и связанное с этим загрязнение воздуха.
  - Эллиптическая форма пекарной камеры уменьшает глубину печи и облегчает работу, по сравнению с печами с круглой формой пекарной камеры одинаковой площадью выпечки.
  - Широкая фронтальная полка из натурального материала улучшает загрузку / выгрузку продукта.
  - Внешняя лампа на консоли из жаростойкого материала улучшает внутренний обзор при приготовлении.
  - Полка для дров со съемными панелями.
  - Ребра жесткости стенд позволяют передвигать печь при помощи подъемника.
  - Монтаж печи прост при поставки печи в разобранном виде, так как печь уже готова к сборке.
- Минимальное сервисное обслуживаниеMinimal servicing required.

### Опции

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



- Стандартное исполнение может быть выполнено из окрашенного металла или нержавеющей стали.
- 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. Широкий выбор цветов натурального камня и различное комбинирование Мозаики.

## Конфигурация

- Атмосферные газовые горелки: одна внутри пекарной камеры , другая под жарочной поверхностью.
- Ящик для сбора золы, ручная заслонка и фронтальное оформление из стали.
- Ребра жесткости стенда позволяют передвигать печь при помощи подъемника.  
Внешняя лампа на консоли из жаростойкого материала.
- Печи поставляются в собранном виде и готовы к работе после установки, тип газа или электрические характеристики уточняю при покупке печи.  
Все печи FGi, кроме Мозаики, могут поставляться 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, авторизированный Morello Forni, может собирать печи на стороне. Квалифицированный персонал должен устанавливать / подключать печь согласно местным требованиям.

# Серия FGRI



## CERTIFICATIONS



## Функции

- FGRI печи гибридного типа дрова и газ, которые могут работать только на дровах, только используя газ, или одновременно оба источника.
- Газовые печи FGRI вызывают спонтанное воспламенение древесины при температуре 200 ° С, что значительно снижает загрязняющие выбросы.
- FGRI 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.
- FGRI являются частью семейства печей с вращением жарочной поверхности, моторизованная поверхность с возможностью менять скорость и направление вращения позволяет более быструю и равномерную выпечку. Эллиптическая форма пекарной камеры уменьшает глубину печи и облегчает работу, по сравнению с печами с круглой формой пекарной камеры одинаковой площадью выпечки.

Горелка свода с пламенем копирует образ горения огня и выпекание на дровах.

- Зоны горения дров и газа разделены металлической опорой.
- Металлический ящик для сбора золы и остатков продуктов из пекарной камеры поддерживает её чистоту и гигиену и улучшает горение.
- Горелка, расположенная под жарочной поверхностью, увеличивает термостабильность печи для более быстрого и равномерного выпекания.

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, 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.

## СЕРИЯ FGRI ПРЕИМУЩЕСТВА

- FGRI оборудованы атмосферными газовыми горелками, разработанные Морелло Форни, и просты в обслуживании.
- Печи гибридного типа позволяют использовать либо только дрова, либо только газ.
- Использование дров не обязательно в отличие от традиционных дровяных печей.
- Вращение пода помогает оператору готовить пиццу без необходимости вращения продукта
- в пекарной камере как, например, в статичных печах.

Панель управления “IntelTouch System” позволяет простое, но функциональное управление, программирование, прошивка “Morello Forni”, которая позволяет

- автоматическое или ручное управление печами, и увеличивает практичность..
- Панель управления позволяет простое управление печью.
- Автоматическое управление минимизирует потребление топлива и не требует постоянного контроля оператором.
- Внешний ящик для сбора золы и остатков продуктов из пекарной камеры помогает поддерживать чистоту и гигиену и улучшает горение.
- Очистка площади выпечки значительно проще, благодаря отдельным зонам для горения
- дров, газа и самой площади выпечки.
- Запатентованная система автоматической очистки вокруг вращения пода.
- Задачи по обслуживанию печи меньше, благодаря газовым горелкам, не требующим обслуживания. Постоянная и большая производительность по сравнению с традиционными
- дровяными печами.
- Горение дров снижает выбросы газа и связанное с этим загрязнение воздуха.
- Эллиптическая форма пекарной камеры уменьшает глубину печи и облегчает работу, по сравнению с печами с круглой формой пекарной камеры одинаковой площадью выпечки.
- Широкая фронтальная полка из натурального материала улучшает загрузку / выгрузку продукта.

Внешняя лампа на консоли из жаростойкого материала улучшает внутренний обзор при приготовлении. Полка для дров со съёмными панелями.

Ребра жесткости стенда позволяют передвигать печь при помощи подъемника.

Монтаж печи прост при поставки печи в разобранном виде, так как печь уже готова к сборке.

Минимальное сервисное обслуживание.

## Опции

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



- Стандартное исполнение может быть выполнено из окрашенного металла или нержавеющей стали.
- 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. Широкий выбор цветов натурального камня и различное комбинирование Мозаики.

## Конфигурация

- FGR оборудованы атмосферными газовыми горелками, разработанные Morello Forni, и просты в обслуживании.
  - Ящик для сбора золы, ручная заслонка и фронтальное оформление из стали.
  - 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 уточняю при покупке печи.
- Все печи серии FGRi, 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.

# Серия MRi



○ ○

## CERTIFICATIONS



### Функции

- MRi печи гибридного типа дрова и газ, которые могут работать только на дровах, только используя газ, или одновременно оба источника.
- 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 быструю и равномерную выпечку. Горелка свода с пламенем копирует образ горения огня и выпекание на дровах.
- Зоны горения дров и газа разделены металлической опорой, доступ к которым можно получить 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.

Двойная настройка управления: ручная - оператор выбирает рабочую температуру и ручное регулирование интенсивности пламени 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.

## СЕРИЯ MRI ПРЕИМУЩЕСТВА

- MRI оборудованы атмосферными газовыми горелками разработанные Морелло Форни и просты в

Печи гибридного типа позволяют использовать либо только дрова, либо только газ.

Использование дров не обязательно в отличие от традиционных дровяных печей.

- Вращение пода помогает оператору готовить пиццу без необходимости вращения продукта в пекарной камере как, например, в статичных печах.

Панель управления позволяет просто и легко управлять печью.

- Панель управления “IntelTouch System” позволяет простое, но функциональное управление, программирование, прошивка “Morello Forni”, которая позволяет автоматическое или ручное управление печами, и увеличивает практичность.

Автоматическая система управления газовой горелкой минимизирует потребление топлива и

- уменьшает вовлеченность оператора в процесс приготовления.

Внешний ящик для сбора золы и остатков продуктов из пекарной камеры помогает

- поддерживать чистоту и гигиену и улучшает горение.

Очистка площади выпечки значительно проще, благодаря разделению зоны горения газа и

- самой площади выпечки.

Запатентованная система автоматической очистки вокруг вращения пода.

- Задачи по обслуживанию печи меньше, благодаря газовым горелкам, не требующим обслуживания. Постоянная и большая производительность по сравнению с традиционными дровяными печами.
- Горение дров снижает выбросы газа и связанное с этим загрязнение воздуха.
- Эллиптическая форма пекарной камеры уменьшает глубину печи и облегчает работу, по сравнению с печами с круглой формой пекарной камеры одинаковой площадью выпечки.
- Широкая фронтальная полка из натурального материала улучшает загрузку / выгрузку продукта.
- Внешняя лампа на консоли из жаростойкого материала улучшает внутренний обзор при приготовлении. Полка для дров со съёмными панелями.
- Ребра жесткости стенда позволяют передвигать печь при помощи подъемника.
- Монтаж печи прост при поставки печи в разобранном виде, так как печь уже готова к сборке.

Минимальное сервисное обслуживание

### Опции

- MRI представлены в 3х размерах (110,130,150), только в Стандартном исполнении.
- Стандартное исполнение может быть выполнено из окрашенного металла или
- нержавеющей стали. Опция аналоговая система контроля температуры возможна по запросу.

Специальная жарочная поверхность “Sorrentino” для пиццы Неополитана или хлеба, по запросу клиента

## Конфигурация

- MRI 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.

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 уточняю при покупке печи.

## 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, авторизированный Morello Forni, может собирать печи на стороне. Квалифицированный персонал должен устанавливать / подключать печь согласно местным требованиям.

# Серия PGi



Сертификаты



## Функции

- PGi печи гибридного типа дрова и газ, которые могут работать только на дровах, только используя газ, или одновременно оба источника.
- Газовые печи PGi вызывают спонтанное воспламенение древесины при температуре 200 ° С, что значительно снижает загрязняющие выбросы.
- PGi статичные печи семейного ремесла; благодаря повышенной термической стойкости и огнеупорному материалу высокого качества позволяют идеально выпекать продукт в моменты максимальной загрузки или после интенсивной работы, подходят для выпекания хлеба, пиццы и других гастрономических блюд, где необходим медленный процесс приготовления без огня.
- Эллиптическая форма пекарной камеры уменьшает глубину печи и облегчает работу, по сравнению с печами с круглой формой пекарной камеры одинаковой площадью выпечки.
- Металлический ящик для сбора золы и остатков продуктов из пекарной камеры поддерживает её чистоту и гигиену и улучшает горение.
- Зоны горения дров и газа разделены металлической опорой.
- 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, 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.

## 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.

◦

## СЕРИЯ PGi ПРЕИМУЩЕСТВА

- Печи гибридного типа позволяют использовать либо только дрова, либо только газ.
- Использование дров не обязательно в отличие от традиционных дровяных печей.
- Панель управления "IntelTouch System" позволяет продвинутое управление печью.  
Панель управления "IntelTouch System" позволяет простое, но функциональное управление, программирование,

•

прошивка "Morello Forni" которая позволяет автоматическое или ручное управление печами и увеличивает

Автоматическое управление минимизирует потребление топлива и не требует постоянного контроля оператором.

Внешний ящик для сбора золы и остатков продуктов из пекарной камеры помогает поддерживать чистоту и гигиену и улучшает горение.

Очистка площади выпечки значительно проще, благодаря отдельным зонам для горения дров, газа и самой площади выпечки.

Задачи по обслуживанию печи меньше, благодаря газовым горелкам, не требующим обслуживания.

Постоянная и большая производительность по сравнению с традиционными дровяными печами.

Горение дров снижает выбросы газа и связанное с этим загрязнение воздуха.

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

Минимальное сервисное обслуживание.

## Опции

- PGi представлены в 4x размерах
- (100,110,130,150). Исполнение: Стандартное,



- Стандартное исполнение может быть выполнено из окрашенного металла или нержавеющей стали.
- 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. Широкий выбор цветов натурального камня и различное комбинирование Мозаики.

## Конфигурация

- Печи серии PGi 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.
  - Ящик для сбора золы, ручная заслонка и фронтальное оформление из стали.
  - Ребра жесткости стенда позволяют передвигать печь при помощи подъемника.
  - Внешняя лампа на консоли из жаростойкого материала.
- Печи поставляются в собранном виде и готовы к работе после установки, тип газа или электрические характеристики уточняю при покупке печи.
- Представлены в четырех размерах и пяти различных дизайнах.

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

# Серия QUADRO



Сертификаты



Функции

- QUADRO серия печей с квадратной или прямоугольной формой жарочной поверхности.
- QUADROs дровяное или газовое подключение, последний вариант с горелкой «Пламя» или типа
- «Лента» QUADRO статичные печи семейного ремесла; благодаря повышенной термической стойкости идеально подходят для выпекания хлеба, пиццы и других гастрономических блюд, где необходим медленный процесс приготовления без огня.

## СЕРИЯ QUADRO ПРЕИМУЩЕСТВА

- Газовые печи QUADRO оборудованы атмосферными газовыми горелками, разработанные Морелло Форни, 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(газовый вариант).
- В газовом варианте, автоматическое управление минимизирует потребление топлива и не требует постоянного контроля оператором.
- Постоянная и большая производительность по сравнению с традиционными дровяными печами.
- Уменьшенная глубина печей по сравнению с круглой формой основания для легкого использования.
- Полка для дров со съемными панелями - опция.
- Ребра жесткости стенда позволяют передвигать печь при помощи подъемника.
- Простота сборки печи.
- QUADRO идеально подходят для встраивания в помещение.
- Минимальное сервисное обслуживание.

## Опции

Серия QUADRO доступна с размерами пекарной камеры 85x85 см квадрат и 85x125 см прямоугольник.

◦



- QUADRO в газовом варианте может быть оснащена 1 или 2 горелками, в различных комбинациях.
- Отделка печей может быть со следующими опциями: фронтальная арка из нержавеющей стали, внешнее исполнение нержавеющей стали.
- Боковое или заднее окно «Scenary Window» для наблюдения за процессом выпечки для обоих размеров. Available gas burners are torch type (positioned on left or right cooking chamber's side) and/or extended (along rear cooking chamber's side). Панель управления “IntelTouch System” позволяет просто и легко управлять печью в газовом варианте. Опция аналоговая система контроля температуры возможна по запросу (в газовом варианте).

## Конфигурация

- (Газовый вариант) горелка «Пламя» или тип «Лента» с металлическим разделителем.(Газовый вариант) Панель управления “IntelTouch System”. Ручная заслонка.
- аналоговый термометр в дровяных печах.

PAХ поставляются в частично собранном виде, с теплоизоляцией высокого качества.

## Установка

- Серия PAХ необходим проем 80 см шириной для установки в требующее помещение. Печь можно перемещать только с помощью специальных подъемников или тележки. Только технический персонал, авторизованный Morello Forni, может собирать печи на стороне.

<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**