

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

Технические характеристики на печи гибридного типа PGI, FGi, MRi, FGRI компании **Morello Forni**

serie/range
PGi



Morella Forni®

Forno ibrido a legna e gas
Hybrid wood and gas oven

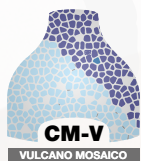
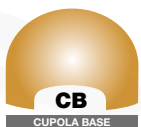


- I forni PGI hanno un funzionamento ibrido a legna e gas, possono essere usati solo a legna oppure solo a gas o in maniera combinata gas + legna simultaneamente.
 - I forni PGI appartengono alla famiglia dei forni statici; grazie alla elevata stabilità termica e all'elevata qualità dei materiali refrattari impiegati sono in grado di effettuare numerose cotture in maniera perfetta anche in caso di lavoro intenso, sono ideali anche per la cottura di pane e prodotti di gastronomia anche a fiamme spente.
 - Il cassetto di caduta e raccolta cenere agevola le operazioni di pulizia, migliora la combustione della legna e le condizioni igieniche di cottura.
 - Le aree di combustione legna e bruciatore gas sono separate da alari metallici
 - Una grande massa refrattaria e la coibentazione sono progettate per elevare il rendimento e diminuire costi di esercizio e perdite di calore.
 - Doppio regime di funzionamento automatico o manuale: in manuale l'operatore seleziona la temperatura di massima e regola l'intensità della fiamma gas.
- In automatico il forno aggiusta l'intensità della fiamma in base alla temperatura impostata ed alla legna bruciata in maniera istantanea economizzando i consumi e semplificando l'uso.
- I PGI sono equipaggiati con bruciatori atmosferici radianti specificamente progettati dalla Morella Forni ed esenti da manutenzione
 - Interfaccia tattile "IntelTouch System".

- PGis are hybrid gas and wood ovens; they can be used wood-only, gas-only, or both simultaneously.

- PGis are part of the static ovens' family; thanks to their enhanced thermal stability, and to refractory production quality, are able to cook perfectly after numerous product batches or during peak moments, as well as for bread or gastronomic products slow baking with no flame.

- An external metal drawer collects ashes and debris falling from cooking chamber grooves, to help in keeping the baking area clean, improve wood combustion and overall hygiene.
- Wood and gas burning areas are separated by a metal guard
- The huge refractory mass and extra careful thermal insulation are designed to increase oven's efficiency, lower operating costs and heat loss.
- Dual operating mode: manual - user selects work temperature and manually adjusts flame intensity by means of its modulator; auto (touch screen versions only) - system control raises or lowers flame intensity according to set temperature, thusly lowering consumption and making oven easier to operate.
- PGis are equipped with atmospheric gas burners, especially designed by Morella Forni, regular maintenance-free.



le finiture della linea/range finishes • PGI

FORNO STATICO/STATIC OVEN

Mod./Ref.	Capacità pizze Ø 30 cm./Capacity pizzas Ø 30 cm.	Produzione oraria/Productivity per hour
PGi100	6 pizze	70 pizze / h
PGi110	7 pizze	90 pizze / h
PGi130	9 pizze	120 pizze / h
PGi150	14 pizze	150 pizze / h

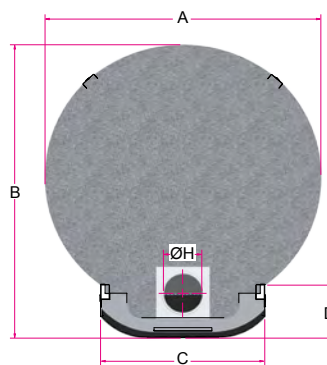
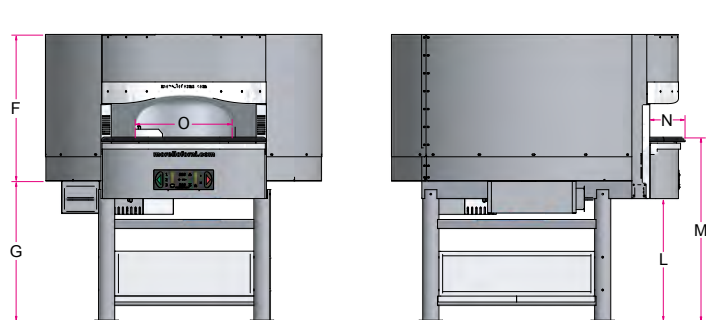
Tabella gas bruciatore ausiliario forni misti serie "PGi" - Auxiliary burner gas table mixed Series "PGi" ovens

Forno Mod./ Oven Ref.	Potenzialità Legna/ Wood Potential	Potenzialità Gas/ Gas Potential	Consumo/Consumption		Attacchi Gas/ Gas fittings
			Metano/Methane (mc/h)	G.P.L./L.P.G. (Kg/h)	
PGi100	12 KW	21 KW	2,0	1,6	3/4" G
PGi110	14 KW	21 KW	2,0	1,6	3/4" G
PGi130	16 KW	28 KW	2,8	2,1	3/4" G
PGi150	21 KW	34 KW	3,9	2,6	3/4" G

certificazioni
certifications

costruiti ed omologati
secondo le norme
manufactured and certified
according to norms





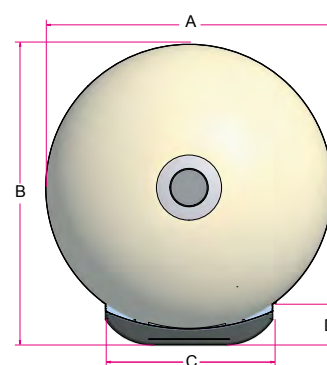
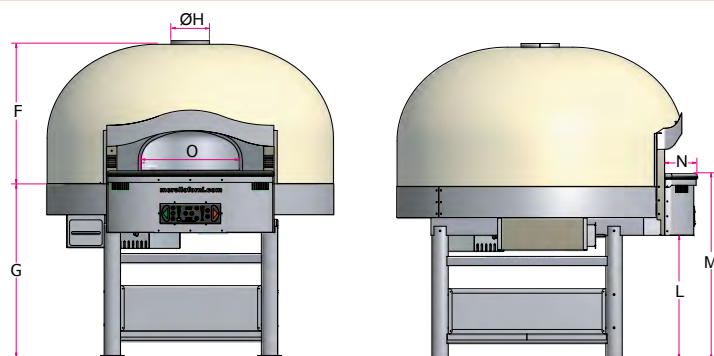
serie
range

PGi

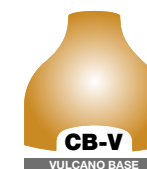
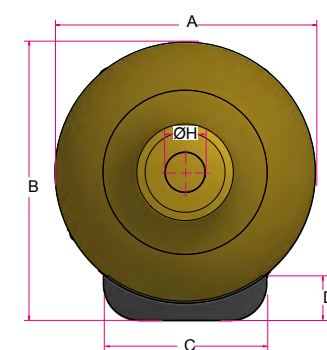
**Forno ibrido
a legna e gas**
Hybrid wood and gas oven

Mod./Ref.	ØH	A	B	C	D	F	G	L	M	N	O	peso/weight (kg)
PGi100	25	156	167	92	30	100	94	90	122	25	45	1600
PGi110	25	166	177	102	30	100	94	90	122	25	55	1700
PGi130	25	186	196	112	30	100	94	90	122	25	65	2100
PGi150	25	212	212	122	30	100	94	90	122	25	75	2500

**FORNO STATICO/
STATIC OVEN**



Mod./Ref.	ØH	A	B	C	D	F	G	L	M	N	O	peso/weight (kg)
PGi100	25	162	167	92	30	104	92	90	122	25	45	1700
PGi110	25	166	177	102	30	112	94	90	122	25	55	1800
PGi130	25	190	200	112	30	112	94	90	122	25	65	2200
PGi150	25	212	212	122	30	112	94	90	122	25	75	2700



Mod./Ref.	ØH	A	B	C	D	F	G	L	M	N	O	peso/weight (kg)
PGi100	25	162	167	92	30	124	92	90	122	25	45	1900
PGi110	25	166	177	102	30	132	94	90	122	25	55	2000
PGi130	25	190	200	112	30	132	94	90	122	25	65	2400
PGi150	25	212	212	122	30	140	94	90	122	25	75	2900

alcune nostre finiture
some of our
finishes



PGi110 CB



PGi110 STD

serie/range
MRi



Morella Forni®

**Forno rotante ibrido
a legna e gas
+ piano riscaldato a gas**
*Rotary hybrid wood and gas
oven + gas heated bedplate*



FORNO ROTANTE/ROTARY OVEN

le finiture della linea/range finishes • **MRi**

- I forni MRi hanno un funzionamento ibrido a legna e gas, possono essere usati solo a legna oppure solo a gas o in maniera combinata gas + legna simultaneamente
- I forni della serie MRi sono equipaggiati con due bruciatori indipendenti, uno dedicato al riscaldamento della cupola ed uno al riscaldamento del piano di cottura, quest'ultima rotante; grazie alla elevata stabilità termica e al riscaldamento indipendente della platea sono in grado di cuocere sempre perfettamente anche in caso di ripetute cotture in breve tempo senza che la platea si raffreddi.
- I forni MRi appartengono alla famiglia dei forni rotanti, dove la platea, motorizzata a velocità e direzione variabili, dona uniformità di cottura ed accorciamento dei tempi di preparazione.
- La zona di combustione legna è separata dalla platea rotante tramite una protezione metallica, ed è accessibile con porta a sinistra dell'imboccatura del forno (opzionale a destra)
- Il cassetto di caduta e raccolta cenere agevola le operazioni di pulizia, migliora la combustione della legna e le condizioni igieniche di cottura.
- Una grande massa refrattaria e la coibentazione sono progettate per elevare il rendimento, e diminuire i costi di esercizio e le perdite di calore.
- I forni MRi sono equipaggiati con bruciatori atmosferici radianti specificamente progettati dalla Morella Forni ed esenti da manutenzione.
- La platea rotante aiuta l'operatore nella cottura delle pizze senza che queste debbano essere girate singolarmente come nei forni a platea fissa.
- Interfaccia tattile "IntelTouch System".

- MRi are hybrid gas and wood ovens, they can use only wood, only gas, or both simultaneously.
- Gas operating MRi ovens cause wood spontaneous ignition past 200° C, which reduces significantly polluting emissions.
- MRi ovens are equipped with two independent gas burners, one heating their dome, the other heating their rotating bedplate; thanks to their enhanced thermal stability, and to independent bedplate heating, are able to cook perfectly after numerous product batches in short time without loss of bottom temperature.



- MRi are part of rotating oven's family, their motorized bedplate with variable speed and direction results in quicker and homogeneous baking.
- Dome gas burners, showing a slow flame, replicate as much as possible the look and baking properties of wood fire.
- Wood burning area, separated from revolving bedplate by metal guard, is accessible with dedicated door left of main oven mouth (optional to the right).
- An external metal drawer collects ashes and debris falling from cooking chamber grooves, to help in keeping the baking area clean, improving wood combustion and overall hygiene.
- The huge refractory mass and extra careful thermal insulation increase oven's efficiency, lower operating costs and heat loss.
- MRi are equipped with atmospheric gas burners, especially designed by Morella Forni, maintenance-free
- The rotating bedplate helps user in cooking pizzas without having to turn each one manually, like in "static" ovens.
- Touch control interface "IntelTouch System".

Mod./Ref.	Capacità pizze Ø 30 cm./Capacity pizzas Ø 30 cm.	Produzione oraria/Productivity per hour
MRi110	7	120 pizze/h
MRi130	10	170 pizze/h
MRi150	14	240 pizze/h

Tabella gas bruciatore ausiliario Forni misti serie "MRi"/ Auxiliary burner gas table mixed Series "MRi" ovens

Forno Mod./ Oven Ref.	Potenzialità Legna/ Total wood potential	Potenzialità Gas/ Total gas potential	Consumo/Consumption		Attacchi Gas/ Gas fittings
			Metano/Methane (mc/h)	G.P.L./L.P.G. (Kg/h)	
MRi110	28 kW	28 kW	2,9	2,1	3/4" G
MRi130	35 kW	36 kW	3,8	2,7	3/4" G
MRi150	46 kW	43 kW	5,0	3,3	3/4" G

certificazioni
certifications

costruiti ed omologati
secondo le norme
manufactured and certified
according to norms



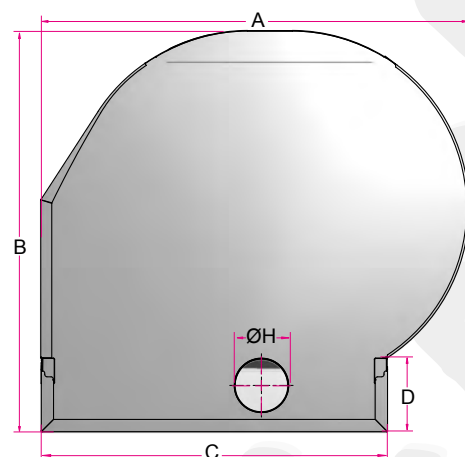
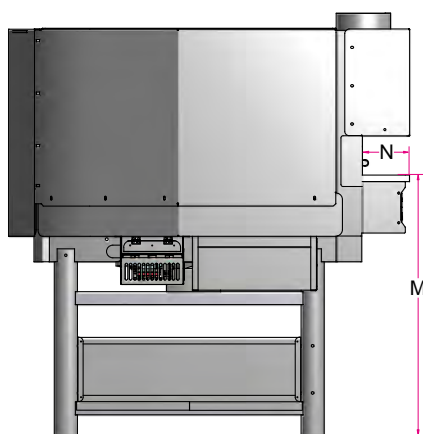
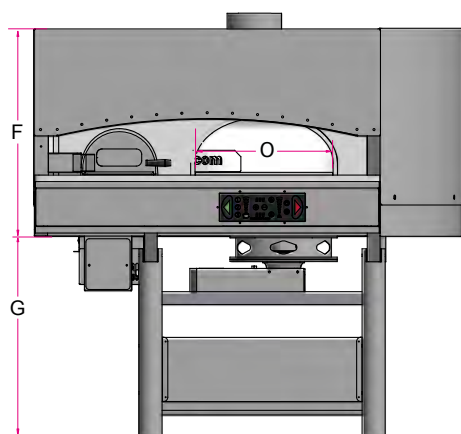


serie
range

MRI

Forno rotante a legna e gas + piano riscaldato a gas
Rotary hybrid wood and gas oven + gas heated bedplate

**FORNO ROTANTE/
ROTARY OVEN**



Mod./Ref.	ØH	A	B	C	D	F	G	M	N	O	peso/weight (kg)
MRi110	25	177	165	145	37	107	87	118	25	55	1850
MRi130	25	200	187	162	37	107	87	118	25	65	2250
MRi150	30	220	210	176	37	107	87	118	25	75	2650

finiture disponibili
available finishes



serie/range
FGRI



Morella Forni®

**Forno rotante ibrido
a legna e gas +
piano riscaldato a gas**
*Rotary hybrid wood
and gas oven +
gas heated bedplate*



FORNO ROTANTE/ROTARY OVEN

le finiture della linea/range finishes • **FGRI**

- I forni FGRI hanno un funzionamento ibrido a legna e gas, possono essere usati solo a legna oppure solo a gas o in maniera combinata gas + legna simultaneamente.
- I forni della serie FGRI sono equipaggiati con due bruciatori indipendenti, uno dedicato al riscaldamento della cupola ed uno al riscaldamento del piano di cottura, quest'ultima rotante; grazie alla elevata stabilità termica e al riscaldamento indipendente della platea sono in grado di cuocere sempre perfettamente anche in caso di ripetute cotture in

breve tempo senza che la platea si raffreddi.

- I forni FGRI appartengono alla famiglia dei forni rotanti, dove la platea, motorizzata a velocità e direzione variabili, dona uniformità e diminuzione dei tempi di cottura.
- Le zone di combustione legna e bruciatore gas sono separate da alari metallici
- Il cassetto di caduta e raccolta cenere agevola le operazioni di pulizia, migliora la combustione della legna e le condizioni igieniche di cottura.
- Una grande massa refrattaria e la coibentazione sono progettate per elevare il rendimento, e diminuire i costi di esercizio e le perdite di calore.
- Doppio regime di funzionamento: manuale - l'operatore seleziona la temperatura di massima e regola l'intensità della fiamma gas manualmente per mezzo del modulatore di fiamma; automatico (solo nella versione touch screen): grazie al sistema di controllo la fiamma si autoregola diminuendo e aumentando di intensità in base alla temperatura impostata, economizzando i consumi e semplificando l'uso.

- FGRI are hybrid gas and wood ovens, they can used only wood, only gas, or both simultaneously

- FGRI ovens are equipped with two independent gas burners, one heating their dome, the other heating their rotating bedplate; thanks to their enhanced thermal stability, and to independent bedplate heating, are able to cook perfectly after numerous product batches in short time without loss of bottom temperature.

- FGRI are part of rotating oven's family, their motorized bedplate with variable speed and direction results in quicker and homogeneous baking.

- A metal guard separates wood and gas burning areas.

- An external metal drawer collects ashes and debris falling from cooking chamber grooves, to help in keeping the baking area clean, improving wood combustion and overall hygiene.

- The huge refractory mass and extra careful thermal insulation increase oven's efficiency, lower operating costs and heat loss.

- Dual operating mode: manual - user selects work temperature and manually adjusts flame intensity by means of its modulator; auto (touch screen versions only) - system control raises or lowers flame intensity according to set temperature, thusly lowering consumption and making oven easier to operate.



Mod./Ref.	Capacità pizze Ø 30 cm./Capacity pizzas Ø 30 cm.	Produzione oraria/Productivity per hour
FGRI100	6	100 pizze/h
FGRI110	8	140 pizze/h
FGRI130	10	140 pizze/h
FGRI150	14	240 pizze/h

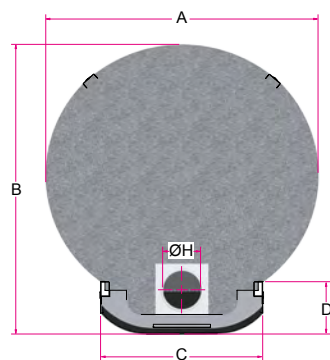
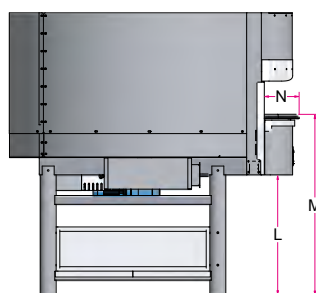
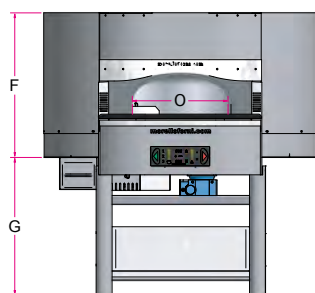
Tabella gas bruciatore ausiliario Forni misti serie "FGRI" / Auxiliary burner gas table mixed Series "FGRI" ovens

Forno Mod./ Oven Ref.	Potenzialità Legna /Total wood potential	Potenzialità Gas/ Total gas potential	Consumo/Consumption		Attacchi Gas/ Gas fittings
			Metano/Methane (mc/h)	G.P.L./L.P.G. (Kg/h)	
FGRI100	11 kW	24 kW	2,6	2,0	3/4" G
FGRI110	12 kW	28 kW	3,0	2,8	3/4" G
FGRI130	16 kW	36 kW	3,8	2,8	3/4" G
FGRI150	19 kW	43 kW	4,6	3,4	3/4" G

certificazioni
certifications

costruiti ed omologati
secondo le norme
manufactured and certified
according to norms





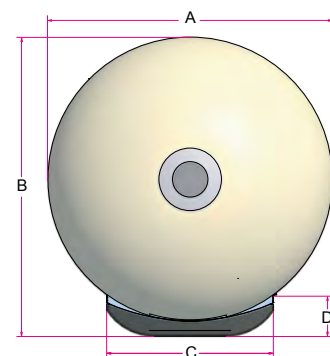
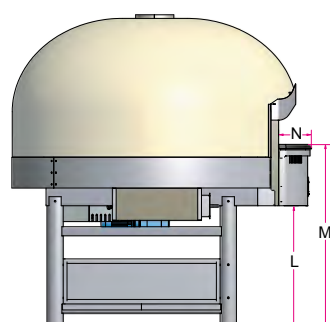
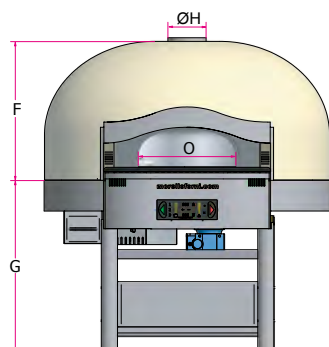
serie
range

FGRI

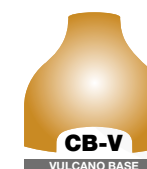
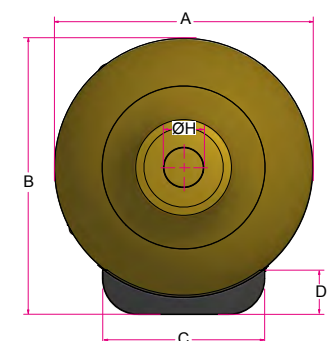
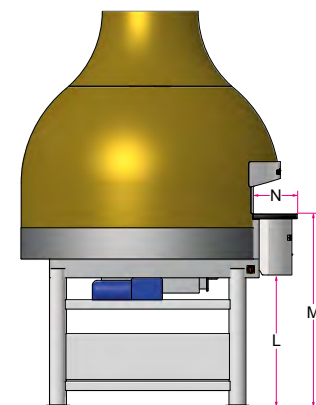
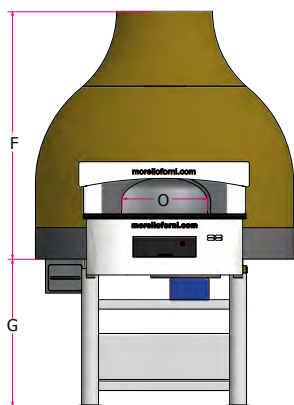
**Forno rotante ibrido
a legna e gas +
piano riscaldato a gas**
*Rotary hybrid wood
and gas oven +
gas heated bedplate*

**FORNO ROTANTE/
ROTARY OVEN**

Mod./Ref.	ØH	A	B	C	D	F	G	L	M	N	O	peso/weight (kg)
FGRI100	25	166	177	102	30	100	94	82	122	25	55	1900
FGRI110	25	190	200	112	30	100	94	82	122	25	65	2300
FGRI130	25	212	212	122	30	100	94	82	122	25	75	2700
FGRI150	25	230	245	122	30	126	94	82	124	25	82	3900



Mod./Ref.	ØH	A	B	C	D	F	G	L	M	N	O	peso/weight (kg)
FGRI100	25	166	177	102	30	112	94	82	122	25	55	2000
FGRI110	25	190	200	112	30	112	94	82	122	25	65	2400
FGRI130	25	212	212	122	30	112	94	82	122	25	75	2800
FGRI150	25	230	245	122	30	140	94	82	124	25	82	4000



Mod./Ref.	ØH	A	B	C	D	F	G	L	M	N	O	peso/weight (kg)
FGRI100	25	166	177	102	30	132	94	82	122	25	55	2100
FGRI110	25	190	200	112	30	132	94	82	122	25	65	2500
FGRI130	25	212	212	122	30	132	94	82	122	25	75	2900
FGRI150	25	230	245	122	30	160	94	82	124	25	82	4100

alcune nostre finiture
some of our finishes



serie/range
FGi



Morella Forni®

**Forno ibrido legna e gas
+ piano riscaldato a gas**
*Hybrid wood and gas oven +
gas heated bedplate*



- I forni FGi hanno un funzionamento ibrido a legna e gas, possono essere usati solo a legna oppure solo a gas o in maniera combinata gas + legna simultaneamente.
- I forni della serie FGi sono equipaggiati con due bruciatori indipendenti, uno dedicato al riscaldamento della cupola ed uno al riscaldamento del piano di cottura.
- Le zone di combustione legna e bruciatore gas sono separate da alari metallici.
- I bruciatori dedicati al riscaldamento della platea conferiscono stabilità termica alla base del forno, per rendere più veloce ed omogeneo il processo di cottura.
- Il cassetto di caduta e raccolta cenere agevola le operazioni di pulizia, migliora la combustione della legna e le condizioni igieniche di cottura.
- Doppio regime di funzionamento: manuale - l'operatore seleziona la temperatura di massima e regola l'intensità della fiamma gas manualmente per mezzo del modulatore di fiamma; automatico (solo nella versione touch screen): grazie al sistema di controllo la fiamma si autoregola diminuendo e aumentando di intensità in base alla temperatura impostata, economizzando i consumi e semplificando l'uso.

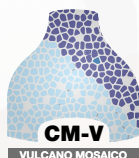
- FGi are hybrid gas and wood ovens, they can use only wood, only gas, or both simultaneously.
- FGi ovens are equipped with two independent gas burners, one heating their dome, the other heating their bedplate.
- A metal guard separates wood and gas burning areas.
- Bedplate burners allow thermal stability to the baking base, for quicker and more homogeneous baking results.



- An external metal drawer collects ashes and debris falling from cooking chamber grooves, to help in keeping the baking area clean, improve wood combustion and overall hygiene.
- Dual operating mode: manual - user selects work temperature and manually adjusts flame intensity by means of its modulator; auto (touch screen versions only) - system control raises or lowers flame intensity according to set temperature, thus lowering consumption and making oven easier to operate.

FORNO STATICO/STATIC OVEN

le finiture della linea/range finishes • FGi



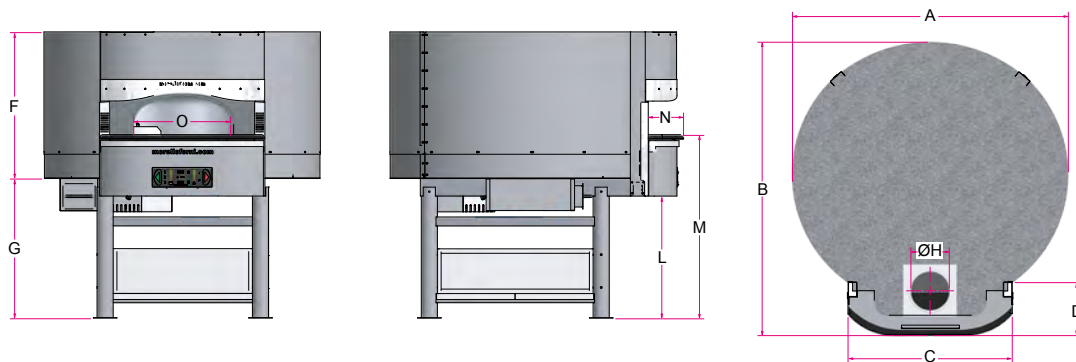
Mod./Ref.	Capacità pizze Ø 30 cm./Capacity pizzas Ø 30 cm.	Produzione oraria/Productivity per hour
FGi100	6 pizze	70 pizze / h
FGi110	7 pizze	90 pizze / h
FGi130	9 pizze	120 pizze / h
FGi150	14 pizze	150 pizze / h

Tabella gas bruciatore ausiliario Forni misti serie "FGi" / Auxiliary burner gas table mixed Series "FGi" ovens					
Forno Mod./Oven Ref.	Potenzialità Legna/ Wood Potential	Potenzialità Gas/ Total gas potential	Consumo/Consumption		Attacchi Gas/ Gas fittings
			Metano/Methane (mc/h)	G.P.L./L.P.G. (Kg/h)	
FGi100	12 KW	24 KW	2,9	2,1	3/4" G
FGi110	14 KW	28 KW	2,9	2,1	3/4" G
FGi130	16 KW	36 KW	3,8	2,7	3/4" G
FGi150	21 KW	43 KW	5	3,3	3/4" G

certificazioni
certifications

costruiti ed omologati
secondo le norme
manufactured and certified
according to norms





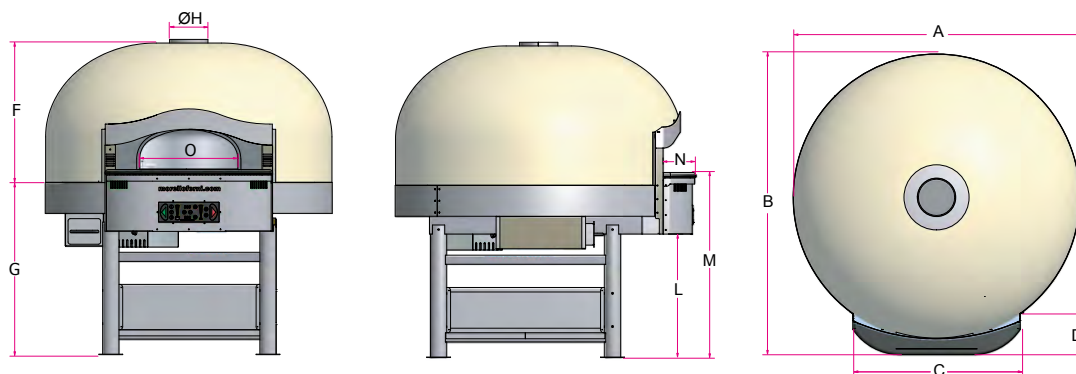
serie
range

FGi

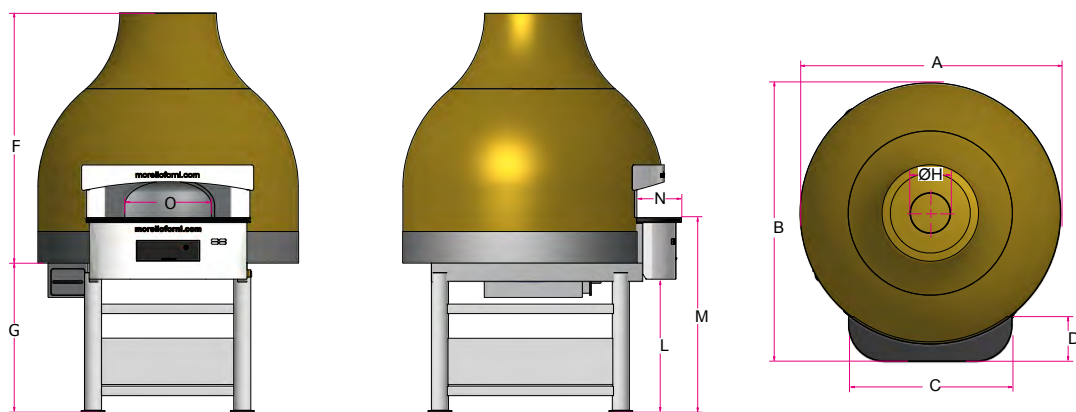
**Forno ibrido legna e gas
+ piano riscaldato a gas**
*Hybrid wood and gas oven
+ gas heated bedplate*

Mod./Ref.	ØH	A	B	C	D	F	G	L	M	N	O	peso/weight (kg)
FGi100	25	156	167	92	30	100	94	90	122	25	45	1600
FGi110	25	166	177	102	30	100	94	90	122	25	55	1700
FGi130	25	186	196	112	30	100	94	90	122	25	65	2100
FGi150	25	212	212	122	30	100	94	90	122	25	75	2500

**FORNO STATICO/
STATIC OVEN**

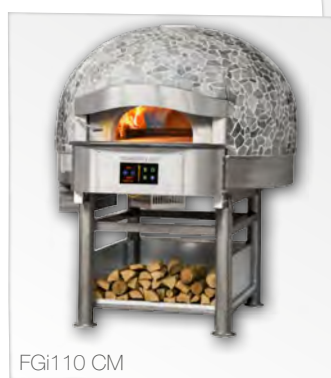


Mod./Ref.	ØH	A	B	C	D	F	G	L	M	N	O	peso/weight (kg)
FGi100	25	162	167	92	30	100	94	90	122	25	45	1700
FGi110	25	166	177	102	30	100	94	90	122	25	55	1800
FGi130	25	186	196	112	30	100	94	90	122	25	65	2200
FGi150	25	212	212	122	30	100	94	90	122	25	75	2700



Mod./Ref.	ØH	A	B	C	D	F	G	L	M	N	O	peso/weight (kg)
FGi100	25	162	167	92	30	124	92	90	122	25	45	1900
FGi110	25	166	177	102	30	132	94	90	122	25	55	2000
FGi130	25	190	200	112	30	132	94	90	122	25	65	2400
FGi150	25	212	212	122	30	140	94	90	122	25	75	2900

alcune nostre finiture
some of
our finishes



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