COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 21.11.2026

Печь для пиццы Morello Forni L150 Standard



Цена с НДС: 1 196 462 руб.

Артикул: **321737**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Температурный режим, °C	от 350 до 400 °C
Диаметр пиццы, мм	300
Вместимость (пицц)	10
Количество пицц в одной камере	10
Тип	дровяная
Ширина, мм	1880
Глубина, мм	2080
Высота, мм	1870
Вес (без упаковки), кг	2150
Вес (с упаковкой), кг	2200

Печь для пиццы **Morello Forni L150 Standard** - профессиональное кухонное оборудование не только для изготовления пиццы, но и для выпечки хлеба и пирогов на предприятиях общественного питания и торговли различного типа. Благодаря равномерному нагреванию воздуха внутри печи пицца пропекается быстро и качественно. Печи выполнены из прочных огнеупорных материалов, которые выдерживают большие температуры. Горючим для данных моделей служат дрова лиственницы, уголь и брикеты. Для того чтобы произвести впечатление на посетителей, оборудование устанавливают в главный зал заведения, где гости могут самостоятельно наблюдать за процессом приготовления пиццы.

В комплект поставки входит подставка.

Особенности:

- Медленный процесс приготовления без огня
- Повышенная термическая стойкость
- Форма свода и его размеры разработаны так, чтобы оптимизировать тепловые характеристики пламени и максимально усилить их свойства на жарочную поверхность, разогревая всю поверхность для приготовления пищи с помощью одного источника тепла
- Внешний ящик для сбора золы и остатков продуктов из пекарной камеры
- Стенд позволяет передвигать печь при помощи подъемника
- Передняя сторона в фольклорном стиле с кирпичами и натуральным гранитом может служить в качестве полки
- Для выпуска топочного газа необходимо сооружение дымохода, который был бы невосприимчив к сажеобразованию

Дополнительные характеристики:

- Время выпечки: от 2 до 3 мин.
- Производительность: 140 пицц/час
- Потребление воздуха: 180 м3/час
- Диаметр пекарной камеры: 950 мм
- Диаметр отверстия для отвода дымовых газов: 200 мм
- Габариты в упаковке: 1900x2200x1950 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Возможность установки газовой горелки
- Купольное или вулканическое исполнение полки

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.