COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 21.11.2026

Печь дровяная Morello Forni L110 Cupola Mosaic

Цена с НДС: 1 651 117 руб.

Артикул: **815413**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Диаметр пиццы, мм	300
Вместимость (пицц)	5
Количество пицц в одной камере	8
Тип	дровяная
Ширина, мм	1600
Глубина, мм	1650
Высота, мм	1950
Вес (без упаковки), кг	1400
Вес (с упаковкой), кг	1550

Печь на твердом топливе **Morello Forni L110 Cupola Mosaic** предназначается для выпечки пиццы, горячих сэндвичей и других хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена вспомогательной газовой системой обогрева пода, металлическим ящиком для сбора золы и остатков продуктов, аналоговым термометром и полкой для дров со съемными панелями

В комплекте ручная заслонка и подставка.

Технические характеристики:

- Производительность: 75 пицц/час
- Время выпечки: от 2 до 3 мин.
- Потенциальная мощность от дров: 28 кВт

- Исполнение: купольное

- Медленный процесс приготовления без огня
- 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
- Стенд позволяет передвигать печь при помощи подъемника
- Для выпуска топочного газа необходимо сооружение дымохода, который был бы невосприимчив к сажеобразованию

- Диаметр отверстия для отвода дымовых газов: 150 мм

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