«КУЛИНАРНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ»

Прайс-лист оборудования 2010г.

Tt фг RЛRЛ ЛЗ ГЛ ЛУ R ГЛ ГУ R (на дровах и газе)

Уважаемые клиенты!О

В настоящем прайс-листе представлена информация о традиционных печах для производства пиццыО производства компании "MORELLO FORNI" (Италия). Компания производит пицца-печи начиная с 1969г.
В настоящий момент компания "MORELLO FORNI" производит модели различной вместимости, работающие на дровах и газе, также предлагаются комбинированные модели и широкий выбор аксессуаров.
Цены в ЕВРО указаны в информационных целях, оплата производится в гривнах по межбанковскому курсу на день оплаты +2%.
В связи с негабаритностью, высокой стоимостью и массой данного оборудования ЦЕНЫ НА ДОСТАВКУ определяются ДОПОЛНИТЕЛЬНО к стоимости, указанной в настоящем прайс-листе.
Срок гарантии на поставляемое оборудование - 12 месяцев.

Искренне Ваш,
Ионко Андрей Валериевич, директор ЧП "Кулинарные технологии".

Презентация производственной программы и прайс-лист 2010

Уважаемые дамы и господа,

Мы рады предложить Вашему вниманию нашу продукцию: печи для пиццы.

Предприятие **Morello Forni** было основано около 40 лет назад Луиджи Морелло.

Это произошло в 1969 г. Сегодня многое изменилось, а мы продолжаем выпускать все те же печи, сделанные полностью вручную с применением наших стандартов и профессионального опыта, накопленного за эти 4 десятилетия деятельности.

Мы осуществляем весь цикл производства наших печей с соблюдением норм и бережным отношением к окружающей среде, производя строгий отбор материалов, чтобы лучше удовлетворить потребности наших уважаемых клиентов.

Все наши печи имеют большую жаростойкую массу, которая вызывает сильный эффект тепловой инерции с вытекающим отсюда непревзойденным качеством выпечки, позволяя значительно экономить энергию и минимализировать производственные расходы. Мы делаем наши печи тщательно, моделируя и обрабатывая жаростойкие камни из лучших минералов, имеющихся на мировом рынке, гарантируя минимальное содержание алюминия в 90 %.
Отборное минеральное волокно с высокой изолирующей способностью наделяет наши печи отличной теплоизоляцией. Наши печи заключены в прочную металлическую конструкцию, которая позволяет без проблем отправлять их в любую часть света.

Мы подразделяем нашу продукцию на две основные "семьи": статичные и ротационные печи. Наша производственная программа позволяет нам предлагать два вида печей с разным дизайном: стандартные и купольные.

Стандартная модификация сделана с прочной металлической конструкцией, поддерживающей жаростойкую и изолирующую части печи, что делает возможным легкое и безопасное перемещение.

Эти печи снабжены фронтальной аркой в фольклорном стиле и готовы к использованию без дополнительных операций, хотя снаружи можно добавить любые украшения. У каждой печи уже есть собственная подставка, но можно заказать и подставку с роликами.

Концепция купольного дизайна

Купольный дизайн воспроизводит типичный старинный стиль печей, которые производились в Италии в X!X и XX веках.

Печь выглядит как полусфера, а дымоход соединен вверху напрямую с печью, что позволяет получить фантастический симметричный эстетический эффект!

Внешний диаметр купольной печи примерно на 10 сантиметров больше, чем диаметр такой же печи стандартной модели, поэтому эти печи характеризуются еще и лучшей теплоизоляцией.

- **Купольная печь "Cupola Base"**

Базовая отделка наших купольных печей представляет собой особую штукатурку, которая называется "Coccio-Pesto".

Это очень древний материал, который, тем не менее, обладает отличными изолирующими свойствами и хорошо "дышит", что очень важно для конструкции печи из жаростойкого камня.

Этот материал сделан по старинной рецептуре из смеси таких натуральных компонентов, как молоко гашеной извести, и инертных материалов, таких как кварц, глина или охра. Таким образом, можно выбрать только из двух неярких цветов: желтый или красный.

- **Купольная печь "Cupola Mosaico"**

Мы предлагаем печи с этой замечательной отделкой, состоящей из кусочков состаренного мрамора, обработанных полностью вручную и наклеенных в старинном декоративном стиле, который называется "Paliadiana". Мы можем выполнять эту отделку, используя в качестве основы четыре различных вида камня:

- Травертин - слоновая кость
- Веронский красный - античный красный
- Альпийский зелёный - темно-зелёный
- Белый botticino - белый

Мы советуем эту отделку из-за ее гармоничного вида и старинного стиля, который создает сочетание огня и камня!

Статичные печи:

предлагаются в четырех различных модификациях в зависимости от способа нагрева:

- **L** традиционные печи на дровах
- **LP** печи на дровах с ящиком для сбора пепла
- **MIX** комбинированные печи на дровах и газе
- **PG** газовые печи с одной горелкой
- **FG** газовые печи с двумя автономными грелками

Печи серий L и LP:

Эти печи, работающие на дровах, сконструированы, следуя итальянской традиции, и с применением новых технологий - мы наделяем эти печи новой концепцией.

Эти печи сделаны так, чтобы их можно было легко устанавливать и использовать. Передняя сторона в фольклорном стиле с кирпичами и натуральным гранитом может служить в качестве полки.

Разница между печью серии **L** и **LP** заключается *в* том, что печи **LP** снабжены ящиком для сбора пепла и внутренней решеткой со стороны огня, сделанной из чугуна, которая обычно расположена слева; по запросу можно разместить ее справа или даже с обеих сторон. Эта решетка улучшает горение дерева и делает атмосферу вокруг печи безопасной для здоровья, потому что пепел от горящего дерева падает в ящик, позволяя легкую, надежную и гигиеничную чистку жарочной поверхность.

Кроме того, печи **LP** можно легко приспособить для работы на газе, поскольку в них предусмотрена установка датчиков газа и соответствующих горелок.

Все печи снабжены аналоговым термометром, опорной подставкой и ручной дверцей. Все печи серий **L** и **LP** предлагаются и с купольным дизайном.

Прайс лист серия L
традиционная пицца печь на дровах, **Euro**

Модель	Стандарт	Купол Basic	Купол Mosaic
L 75	3 810	4 754	6 069
L 100	5 519	6 520	8 026
L 110	5 812	6 918	8 544
L 130	7 204	8 515	10 481
L 150	8 368	9 831	12 190
L 180	13 856	16 465	19 775

Прайс лист серия LP
традиционная пицца печь на дровах с ящиком для сбора пепла, **Euro**

Модель	Стандарт	Купол Basic	Купол Mosaic
LP 75	3 998	4 941	6 257
LP 100	6 054	7 056	8 560
LP 110	6 402	7 509	9 606
LP 130	7 902	9 212	11 178
LP 150	9 171	10 634	12 993
LP 180	15 193	17 705	21 113

ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ, РАБОТАЮЩИЕ НА ГАЗЕ ИЛИ КОМБИНИРОВАННЫЕ НА ГАЗЕ И ДРОВАХ

Мы начали производить печи этого типа около тридцати лет назад. За эти годы репутация печей из камня в сфере ресторанного бизнеса во всем мире изменилась и приобрела новое значение.

Мы производим все части печи, включая горелки, поэтому мы проектируем и создаем подходящую газовую горелку для каждой печи, всегда следя за постоянным технологическим и функциональным развитием.

Наши горелки с куполом атмосферного типа предназначены для получения длинного пламени, сходного с пламенем при горении дерева. Благодаря нашей газовой горелке, установленной под жарочной поверхностью, происходит постоянный равномерный нагрев жарочной поверхности печей. Наши газовые горелки выполнены полностью из неокисляемой стали для высоких температур.

Для безопасной работы газовых печей мы применяем технологию газового контроля, предложенную мировым лидером в этой области, чтобы обеспечить для наших клиентов надежные и функциональные изделия без компромиссов.

<u>Печи серии MIX</u>:

Это по сути печи на дровах, снабженные ящиком для сбора пепла и боковой решеткой из чугуна, как указано в описании серии LP; к этой системе добавлена газовая горелка под жарочной поверхностью, снабженная электронным контролем безопасности. Сочетание этих двух систем нагрева, от дерева и газа, оптимизирует качество выпечки.

Пользователь, следуя показаниям термостата, указывающего температуру свода и дна, может с легкостью управлять печью.

Газовая система нагрева под плитой достигает нужной температуры дна и поддерживает ее.

В традиционной печи на дровах очень сложно поддерживать температуру дна: это секрет мастерства, приобретаемый с многолетним опытом работы мастера по приготовлению пиццы. С помощью печи **MIX** кто угодно может определить и отрегулировать температуру дна.

Когда запрограммированная температуре свода печи уменьшается, две лампочки, красная и зеленая, поочередно оповещают пользователя о необходимости добавить дров в печь.

Если горит зеленый свет, температура свода правильная, если горит красный свет, значит в огонь нужно добавить еще одно полено.

Система нагрева горелкой под плитой позволяет сэкономить 50 % дров по сравнению с такой же традиционной печью благодаря более быстрому нагреву печи. Пользователь может легко регулировать температуру печи даже при большом объеме работы. При необходимости печи серии **MIX** можно легко преобразовать для работы на газе. Можно легко вынуть ящик для сбора пепла и установить подходящую систему с газовой горелкой, как в печах серии **FG**.

Эти печи предлагаются в четырех форматах, с внутренним диаметром в 100, 110, 130 или 150 см.

Имеется специальная модификация **<u>печи MIX 180</u>,** традиционно используемая в пекарнях. Эта печь снабжена:

- двумя ящиками для сбора пепла, одним справа, а другим слева
- вертикальной раздвижной дверцей
- внутренними лампами и ручным регулированием выходящего дыма

Прайс лист серия MIX пицца печь комбинированная на дровах и газе,			Euro
Модель	**Стандарт**	**Купол Basic**	**Купол Mosaic**
MIX 100	**10 003**	**11 005**	**12 509**
MIX 110	**10 297**	**11 403**	**13 028**
MIX 130	**11 157**	**12 469**	**14 434**
MIX 150	**12 841**	**14 303**	**16 663**
MIX 180	**21 869**	**24 381**	**27 788**

Печи серии FG

Эта газовая печь создана на базе печи на дровах и представляет собой развитие в современном ключе ее операционной концепции с сохранением качества выпечки.

Система нагрева печей **FG** представляет собой две газовые горелки и позволяет поддерживать постоянные условия выпечки. Газовая горелка свода расположена внутри жарочного шкафа (как правило, слева; по запросу возможно ее размещение с правой стороны) и имитирует огонь от дров в чистом, надежном и экономичном виде.

Горелка свода может регулироваться двумя способами:

• Интенсивность пламени может непрерывно регулироваться от минимума до максимума {минимальное пламя 10 см - максимальное пламя 40 - 50 см). Ручка контроля модулятора находится на передней панели управления.

• Температуру свода можно запрограммировать на двойном дисплее термостата, который контролируют работу горелки свода.

• Вторая горелка расположена под жарочной поверхностью и равномерно нагревает ее снизу.

• Работа этой горелки контролируется термостатом в соответствии с температурой, заданной оператором печи.

На двойном дисплее термостата пользователь может выбрать температуру свода и дна печи, а система контроля будет поддерживать ее постоянной автоматически, обеспечивая таким образом нужные условия выпечки. Дым от горелки под плитой участвует в нагреве свода печи перед выходом в трубу благодаря эксклюзивной системе циркуляции воздуха, при которой поток остаточного тепла от горелки под плитой используется для повышения производительности и экономичности печи. Комбинированное действие двух горелок определяет высокую эффективность печи с минимальным потреблением газа, делая возможной интенсивную работу без снижения температуры.

Эта печь не требует особого технического обслуживания и идеальна для интенсивного производства.

Печи серии **FG** могут быть преобразованы для работы на дровах, как и печи серии **MIX**.

Печи серии **FG** предлагаются также и с купольным дизайном.

Эти печи поставляются в четырех форматах, с внутренним диаметром : 100, 110, 130, 150 см.

Прайс лист серия FG
пицца печь газовая с двумя автономными горелками, Euro

Модель	Стандарт	Купол Basic	Купол Mosaic
FG 100	**12 526**	**13 527**	**14 844**
FG 110	**13 056**	**14 057**	**15 561**
FG 130	**14 073**	**15 383**	**17 349**
FG 150	**16 715**	**18 231**	**20 538**

Печи серии PG

Конструкция и концепция этой газовая печи основана на характеристиках печи на дровах. Она базируется на той же операционной концепции и таком же способе использования: благодаря газовой горелке, расположенной внутри жарочного шкафа и работающей, имитируя огонь от дерева. Печь работает как печь на дровах, но проще в эксплуатации и чище, а также характеризуется постоянными параметрами функционирования. Как правило, газовая горелка расположена слева, но по запросу может быть размещена справа. Только модель PG180 снабжена двумя газовыми горелками, одной справа и одной слева.

Горелка свода может регулироваться двумя способами:

• Интенсивность пламени может плавно изменяться от минимальной до максимальной (минимальное пламя 10 см - максимальное пламя 40 - 50 см). Ручка контроля модулятора находится на передней панели управления.

• Максимальная температура свода программируется на дисплее термостата, управляющего включенной или выключенной горелкой свода.

Печь проста в эксплуатации, так как, благодаря интуитивной системе контроля, любой профессиональный пользователь может научиться использовать эту печь за несколько минут. Эта система предлагает идеальное сочетание эффективности и долговечности, что необходимо в условиях работы предприятия общественного питания, гарантируя хорошее качество продукции и длительный срок службы при минимальном вложении средств. Эта печь снабжена повышенной изоляцией, что обеспечивает надлежащую тепловую отдачу. Печи серии **PG** могут быть легко преобразованы для работы на дровах, как и печи серии **LP**; кроме того, если эта печь установлена и подключена к эффективному автономному дымоотводу, она может работать на дровах в качестве альтернативы газовому питанию.

Печи этой серии выпускаются шести размеров внутреннего диаметра и предлагаются также с купольным дизайном.

Прайс лист серия PG
пицца печь газовая с одной горелкой, **Euro**

Модель	Стандарт	Купол Basic	Купол Mosaic
PG 75	**7 157**	**8 101**	**9 417**
PG 100	**9 511**	**10 513**	**12 017**
PG 110	**9 841**	**10 948**	**12 573**
PG 130	**10 839**	**12 149**	**14 116**
PG 150	**12 741**	**14 204**	**16 563**
PG 180	**19 953**	**22 465**	**25 875**

РОТАЦИОННЫЕ ПЕЧИ

Ротационные печи были добавлены к нашему ассортименту с первых лет деятельности по запросу различных клиентов того времени для приготовления местного блюда, которое готовится на тяжелых медных сковородах диаметром около метра.

Это блюдо под названием "FARINATA" ("мучная похлебка") должно постоянно вращаться в течение 10 минут готовки; поэтому ротационные печи пользовались в то время большим успехом в нашей местности.

В последние годы постоянно растущий спрос на пиццу в ресторанах и лавках, торгующих на вынос, оправдывает использование этих ротационных печей, поскольку рестораторы постоянно нуждаются в повышении качества и количества производимой продукции.

Основной характеристикой наших каменных ротационных печей является равномерная прожарка изделий с повышением производительности и уменьшением количества задействованного персонала. Во время готовки нет необходимости поворачивать пиццы, что упрощает и ускоряет производство.

Многофункциональный рычаг (джойстик) и потенциометр, расположенные на передней панели контроля, позволяют пользователю управлять вращением дна печи.

С помощью желтой аварийной кнопки можно мгновенно остановить вращение печи.

Со временем наше предприятие разработало и ввело в производство четыре различные серии ротационных печей и методов нагрева:

- **Серия FGR:** ротационные печи с двумя газовыми горелками
- **Серия MR:** комбинированные ротационные печи на дровах и газе.
- **Серия MRI:** ротационные печи-гибриды, работающие одновременно на дровах и газе.
- **Серия MRE:** комбинированные ротационные печи, работающие на дровах и на электричестве.

Печи серии FGR

Эти ротационные печи для пиццы снабжены системой нагрева с двумя автономными горелками, на дне и на своде, представляя собой ротационную версию печей серии **FG**.

Система вращения дна укомплектована очень мощным моторедуктором, снабженным инвертором. Благодаря мощному эффекту тепловой инерции в сочетании с вращающимся дном, печь характеризуется отличными показателями качества и количества выпечки.

Система чистки спроектирована так, чтобы позволить сбор мелких частей подгоревший ингредиентов, которые падают между вращающейся поверхностью и жарочным шкафам, собираясь в бункере, расположенном под печью. Этот бункер, доступ к которому возможен спереди и сзади печи, легко достается во время чистки печи.

В этих печах установлена эффективная система внутренней подсветки.

Система нагрева жарочной поверхности позволяет готовить пиццы на противне или прямо на каменной поверхности, программируя температуру нагрева. Горелка свода, благодаря двойному контролю интенсивности пламени и температуры свода, делает возможными различные виды готовки.

Благодаря отличному горению газа эти печи имеют высокую эффективность и производительности в сочетании с безопасными для здоровья условиями приготовления пищевых продуктов.

Печи **FGR** производятся в трех форматах, с диаметром вращающегося дна 110, 130, 150 см.

Прайс лист серия FGR,
пицца печь ротационная газовая с двумя горелками, Euro

Модель	Стандарт	Купол Basic	Купол Mosaic
FGR 110	**17 431**	**18 743**	**20 708**
FGR 130	**18 297**	**19 759**	**22 119**
FGR 150	**20 875**	**22 338**	**24 304**

Печи серии MR: комбинированные ротационные печи на дровах и газе

Изначальная концепция этих печей основывается на конструкции печей серии **MIX**, вращающееся дно было добавлено для создания более равномерной температуры работы и готовки.

Это ротационная печь на дровах с двойной передней дверцей, камерой горения дерева, отделенной от вращающейся поверхности, и ящика для сбора пепла от горения дров. Печь снабжена газовой горелкой, которая нагревает снизу жарочную поверхность. Система контроля и безопасность газовой горелки цифрового типа, что обеспечивает максимальную надежность работы. Остаточное тепло горелки дна участвует в нагреве свода печи перед выходом в дымоход.

Сочетание двух систем нагрева, на дровах и газе, оптимизирует работу печи. Простая система, определяя температуру свода и поверхности, позволяет даже пользователю, не имеющему опыта работы с печами на дровах, легко управлять печью благодаря показаниям термостата.

Вспомогательная система нагрева автоматически поддерживает температуру дна при любом объеме работы, полностью устраняя охлаждение, вызванное приготовлением большого количества продукции. Таким образом, мы гарантируем постоянное идеальное качество приготовления пиццы в часы пик работы заведения, использующего нашу печь. Пиццу не нужно поворачивать, потому что в наших ротационных печах она прожаривается равномерно, что ускоряет производство!

Две лампочки, красная и зеленая, которые управляются термостатом печи и зажигаются поочередно, подают пользователю сигнал о том, что нужно подбросить еще одно полено, когда температура свода уменьшается.

Скорость и направление вращения регулируются с помощью ручки и джойстика,

расположенных на передней панели.

Газовая система нагрева жарочной поверхности включает автоматическую фазу предварительного нагрева печи.

Отдельная топка для дров, двойная дверь и два ящика для сбора пепла позволяют производить готовку в чистоте и в безвредных для здоровья условиях.

Большая полка спереди из шлифованного гранита дает пользователю максимум удобства. Печи серии **MR** легко преобразуются для работы на газе. Выполнив простую операцию, можно установить подходящую газовую горелку свода, как в печах серии **MRI**. Установленный цифровой контроль безопасности газа соответствует самым высоким мировым стандартам безопасности в области горючего газа.

Эти печи производятся в трех форматах, с диаметром вращающегося дна 110,130, 150 см.

Прайс лист серия MR пицца печь комби ротационная на дровах и газе	
Модель	**Цена, Euro**
MR 110	**17 206**
MR 130	**19 001**
MR 150	**21 218**

Печи серии MRI: ротационные печи-гибриды на дровах и газе

Печь **MRI**, по сравнению с серией **MR**, является комбинированной ротационной печью **ГИБРИДНОГО** типа. Это значит, что печь может работать как одновременно на дровах и на газе, так и, по запросу, благодаря нашей эксклюзивной **ГИБРИДНОЙ СИСТЕМЕ,** как газовая печь с двумя автономными горелками. Печь оснащена двумя топками, одна работает на дровах, а вторая на газе, нагреваясь как от дров, так и от газа! Таким образом, печь может нагреваться только от газа. Для ароматизации готовой продукции в передней части топки можно сжечь несколько поленьев. Верхняя горелка, благодаря двойному контролю, который заключается в регулировании интенсивности пламени и температуры свода, позволяет приспособить печь к разнообразным типам готовки. Эти печи, имеющие высокую производительность, обеспечивают высокую равномерность готовки и постоянную температуру верха и дна с помощью **ГИБРИДНОЙ СИСТЕМЫ.** Независимый нагрев дна позволяет готовить на противне или прямо на дне печи, выбирая и устанавливая подходящую температуру дна на термостате. Серия **MRI** выпускается в трех форматах в зависимости от диаметра вращающегося дна: 110,130, 150 см.

Прайс лист серия MRI пицца печь-гибрид комби ротационная на дровах и газе	
Модель	**Цена, Euro**
MRI 110	**19 306**
MRI 130	**20 261**
MRI 150	**23 115**

Печи серии MRE: ротационные печи на дровах со вспомогательной электронной системой нагрева дна

Наши ротационные печи на дровах серии **MRE** по сути являются печами на дровах с вращающейся жарочной поверхностью, в которых система электрических нагревательных элементов, управляемых электронным устройством, регулирует температуру жарочной поверхности и мощность нагревательных элементов, экономя электроэнергию в соответствии с текущими потребностями. Система состоит из двух групп электрических нагревательных элементов, одна из которых расположена слева, а другая справа от оси вращения. Каждая группа нагревательных элементов может включаться и регулироваться пользователем автономно. Система контролирует тепло, производимое электрическими нагревательными элементами, дифференцированно и поочередно с помощью регулятора мощности. Это самая важная функция контрольного устройства, благодаря которой можно с точностью установить степень прожарки продукта и, в то же время, осуществлять строгий контроль потребления электроэнергии.

Система управляет еще двумя функциями, связанными со временем, а именно, предварительное включение по истечении определенного периода времени и контроль времени выпечки с помощью таймера. Акустический сигнал оповещает об окончании установленного времени выпечки. Печь **MRE** сохраняет в неизменном виде функциональные характеристики печей на дровах и особые параметры использования наших комбинированных печей серии **MR**.

Как и предыдущие серии ротационных печей, серия **MRE** производится в трех форматах, соответствующих диаметру дна печи 110, 130, 150 см.

Все наши комбинированные печи серий **MR**, **MRI**, **MRE**, если иное не было указано при заказе, выпускаются, как показано на следующем изображении, "С топкой слева".

По запросу топка для дров печи может быть размещена с противоположной стороны; в таком случае печь называется "С топкой справа".

Прайс лист серия MRE **пицца печь комби ротационная на дровах и электричестве**	
Модель	**Цена, Euro**
MRE 110	**17 206**
MRE 130	**19 001**
MRE 150	**21 218**

Водный очистительный фильтр для печей на дровах

Наше предприятие, являясь производителем печей, разработало полную гамму оборудования для очистки выходящего дыма, производимого печью каждой модели, установленной любым способом. Мы производим это фильтрующее оборудование для удаления частиц сажи, присутствующих в дыме печей на дровах, используемых для приготовления пиццы, или образуемых в угольном дыме грилей. Использование этого оборудования помогает предотвратить риск пожара, присущий дымоходу печей на дровах, устраняя, в то же время, загрязнение атмосферы выбросом этой пыли в окружающую среду.
Фильтрация осуществляется внутри нашего оборудования благодаря воде с применением запатентованной системы, основанной на тройном действии: разбрызгивание, центрифуга и столкновение. Таким образом, дым обрабатывается и очищается от примесей.

Расход воды очень ограничен, потому что наши машины могут работать до 12 часов, используя ту же воду.

• IDRO250

Машины IDRO снабжены вентилятором и работают, обеспечивая поглощение дыма от 800 до 1 800 кубических метров в час в зависимости от используемого двигателя.

Эти машины, полностью выполненные из неокисляемой стали, могут решать различные проблемы, вызванные слабой тягой дымохода.

Эти машины производятся в двух форматах: IDRO 200 и IDRO 250, каждая из них может работать с однофазным электрическим подключением в 140 вольт или трехфазным в 400 вольт в зависимости от выбранной конфигурации.

Машина IDRO250 может быть оснащена коллекторами на входе и выходе дыма диаметром 200, 250 или 300 мм; стандартная модификация с коллекторами диаметром 250 мм. Особенность этой машины заключается в том, что дым может проходить через нее горизонтально благодаря расположению ее коллекторов; эта характеристика позволяет легко устанавливать машины на пути дымохода в его горизонтальной части, как правило, сразу после выхода дыма из печи.

• IDRO200

Это самая компактная машина, которая может быть оснащена только коллекторами диаметром 200 мм; ее уменьшенные размеры и коллекторы на входе и выходе дыма, расположенные в верхней части, позволяют устанавливать машину на малой площади и в условиях, в которых использование других моделей невозможно.

ОЧИСТИТЕЛИ ДЫМА: JUNIOR 200, JUNIOR 250, JUNIOR 300

Эти машины, полностью выполненные из неокисляемой стали AISI 316 в трех форматах, могут быть вставлены между печью на дровах и ее дымоходом соответствующего диаметра в 200, 250 или 300 миллиметров.

Главное назначение этой машины - гасить все горящие искры, всасываемые из печи в дымоход. Принцип ее действия основан на промывке дыма водой. Установка и использование этой машины позволяет устранить риск пожара в дымоходе, вызванного отложениями сажи, и увеличить период между регулярными чистками, поскольку сама машина задерживает всю сажу, образуемую печью.

Машина может быть вставлена между печью и дымоходом с помощью поддерживающей конструкции, выполненной на самой печи. Эта машина имеет электрическую мощность всего 400 ватт, потребляет около 5 литров воды в час помимо ежедневного заполнения бака примерно 30 литрами воды. Аналоговая система самостоятельно регулирует внутренний уровень воды в машине.

Панель управления, расположенная в легкодоступном для пользователя месте, позволяет в базовой модели ежедневно заполнять и опустошать бак машины в канализационный слив.

Машина автоматически переходит в нормальный рабочий режим после включения, во время функционирования имеет ограниченный уровень шума, не мешающий нормальной работе.

Эти удивительные машины, даже неоснащенные вентилятором, гарантируют естественную тягу, достаточную для печи на дровах, благодаря эффекту Вентури, создаваемому давлением внутренних форсунок воды с расходом от 400 до 1 000 кубических метров в час.

Машина может быть снабжена отсекающей пламя задвижкой на выходе коллектора.

Остаемся в полном Вашем распоряжении для предоставления любой интересующей Вас информации.

С уважением,
Morello Forni S.a.s.

Morello Forni S.a.s.