



Morella Forni

produttori di forni in Genova dal 1969



www.morelloforni.com

ROTARY STONE HEARTH PIZZA OVEN WOOD + GAS
FORNO ROTATIVO PER PIZZA MISTO LEGNA + GAS

MR
RANGE
SERIE

HORNO ROTATIVO MIXTO DE LEÑA Y GAS

- Horno rotativo de piedra refractaria y alimentación mixta de leña y gas disponible en 3 medidas.
- El plano se calienta con un quemador de gas controlado termostáticamente.
- Sentido de giro y velocidad del plano ajustables desde el display táctil
- La acción combinada de los dos sistemas de leña y gas permiten obtener alta calidad de cocción y grandes cargas de trabajo con una cocción rápida y homogénea gracias a la estabilidad térmica del horno.
- La ubicación de la leña tiene puerta independiente y cajón para recoger la ceniza que garantiza la higiene y calidad de cocción con un ahorro del 50% respecto a un horno de leña tradicional.
- El horno MR está equipado con un quemador atmosférico exento de mantenimiento y puede funcionar con gas Natural o GLP.
- Aislamiento térmico realizado con fibra mineral de alto poder aislante.
- La estructura de la piedra refractaria está garantizada 10 años.

Alimentación eléctrica:

trifase 400V –monofase 230V 50/60Hz

Horno construido en conformidad con la directiva CEE 90/396 del 29-06-1990

ROTARY STONE HEARTH WOOD/GAS OVEN

- Rotary stone hearth pizza oven with combined heating system of wood and gas, it's available in 3 sizes.
- The bedplate gas heating burner is digitally assisted as flame and temperature controls.
- The bedplate rotation is applied through an inverter equipped with a full programmable baking system.
- The bedplate rotation and the combined heating system of wood and gas ensure the best and homogeneous baking performance with big amount of production thanks to the oven thermal stability.
- The separate fireside door and two ash drawers allows to this oven the healthfullest pizza backing, saving at the same time 50% of wood compared to a similar traditional wood oven.
- "MR" oven is equipped with our exclusive maintenance free atmospheric infrared gas burner, it can operate with Natural Gas or LPG.
- Thermal insulation is made of mineral fibre with high insulating properties.
- Dome structure on refractory material is guaranteed 10 years.

Electrical connections:

3 phases 400V – Single phase 230V 50/60Hz.

Ovens manufactured in compliance with EEC Directive 90/396 of Jun 29,1990

MR RANGE SERIE



**ROTARY OVEN
WOOD + GAS**

**ROTATIVO MIXTO
LEGNA + GAS**

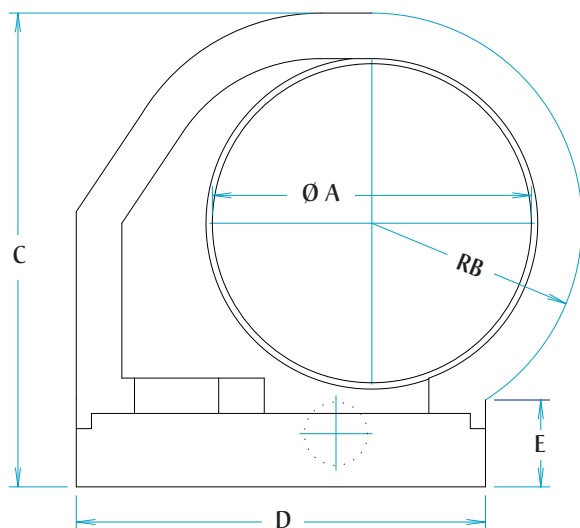
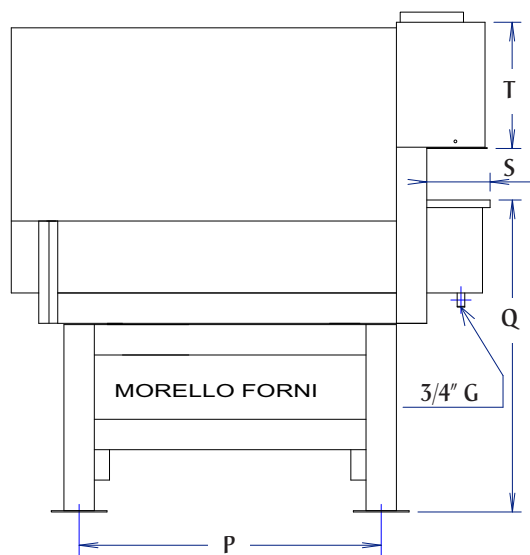
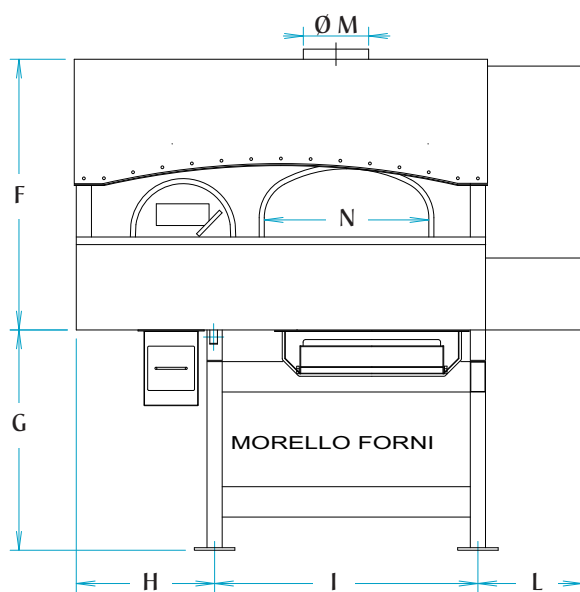


Tabella gas bruciatore ausiliario Forni misti serie "MR"

Forno Oven Mod.	Peso Weight (kg)	Potenzialità Gas Total Gas potential	Consumo Consumption		Attacchi Gas Gas/fittings
			Metano/Methane (mc/h)	G.P.L./L.P.G. (kg/h)	
MR110	1850	12 kW	1,5	0,8	3/4" G
MR130	2250	15 kW	1,9	1,2	3/4" G
MR150	2650	18 kW	2,2	1,4	3/4" G

Ref./ Mod.	Capacidad pizzas Ø 30 cm. Capacity pizzas Ø 30 cm.	Produccion horaria Productivity per hour
MR110	7 pizze	120 pizze/h
MR130	10 pizze	170 pizze/h
MR150	14 pizze	240 pizze/h

Ref./ Mod.	ØA	RB	C	D	E	F	G	H	I	L	Ø M	N	P	Q	S	T
MR110	106	74	165	145	37	107	87	48	94	35	25	55	98	118	25	50
MR130	126	84	187	162	37	107	87	55	104	41	30	65	118	118	25	50
MR150	146	94	210	176	37	107	87	60	113	47	30	75	138	118	25	50

Medidas dadas en centímetros.

Las características y datos que aparecen en este catalogo pueden sufrir variaciones sin previo aviso.

MORELLO FORNI s.a.s.
Via B. Parodi, 35 - 16014 Ceranesi (Genova) - Italy
Tel. +39 010 7401194 • Fax +39 010 7492194
e-mail: info@morelloforni.com
www.morelloforni.com

