



Morella Forni®

produttori di forni in Genova dal 1969
ovens manufacturers in Genoa since 1969



ROTARY STONE HEARTH DOUBLE BURNER GAS OVEN
FORNO ROTANTE A GAS CON DOPPIO BRUCIATORE



www.morelloforni.com

FGR
RANGE
SERIE

HORNO ROTATIVO A GAS SERIE "FGR"

- Horno rotativo para pizza a gas con sistema de calentamiento de doble quemador y control termostático, digital e independiente de cielo y plano, disponible en 3 medidas.
- El giro del plano se gestiona a través de un inverter que permite modificar el sentido de giro y la velocidad desde el display táctil rápida y fácilmente.
- Horno que cocina con excelente homogeneidad y alta calidad gracias a la acción combinada de plano rotante y de la fuerte proyección térmica que aporta la gruesa piedra refractaria.
- El doble quemador, con la bandeja de recogida de cenizas alrededor del plano, asegura una alta capacidad de producción y una mejor higiene.
- Los hornos "FGR" están equipados con quemadores atmosféricos exclusivos que no requieren mantenimiento y pueden funcionar con gas natural o GLP.
- Aislamiento térmico de fibra mineral con alto poder aislante
- La estructura de material refractario está garantizada por 10 años.

Conexión eléctrica.

Monofase 230V 50/60Hz

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

ROTARY STONE HEARTH GAS OVEN RANGE "FGR"

- Rotary stone hearth gas pizza oven with double burner and thermostatic heating system with digital safety controls independent between crown and bedplate, it's available in 3 sizes.
- The bedplate rotation is applied through an inverter equipped with a full programmable baking system.
- Strong thermal flywheel oven effect combined with the rotary bedplate system gives to the oven an excellent homogeneity and best baking quality.
- The double burner gas heating system with ash drawer allows this oven of the best and healthful pizza backing performances.
- "FGR" ovens are equipped with our exclusive maintenance free atmospheric infrared gas burners, they 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

Single phase 230V 50/60Hz.

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

FGR RANGE SERIE



**DOUBLE GAS BURNER
GAS CON
DOPPIO BRUCIATORE**

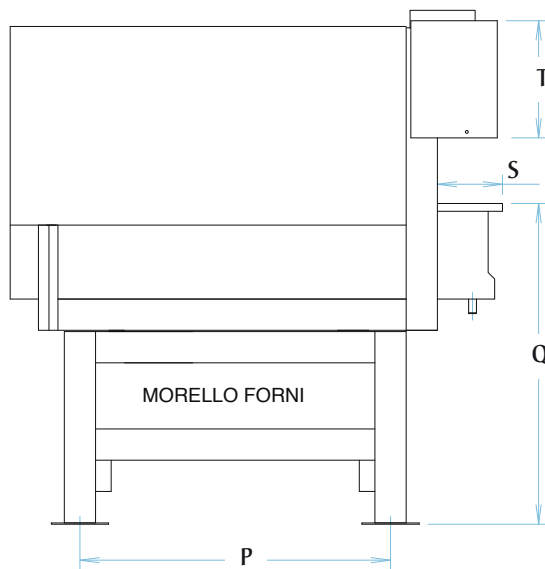
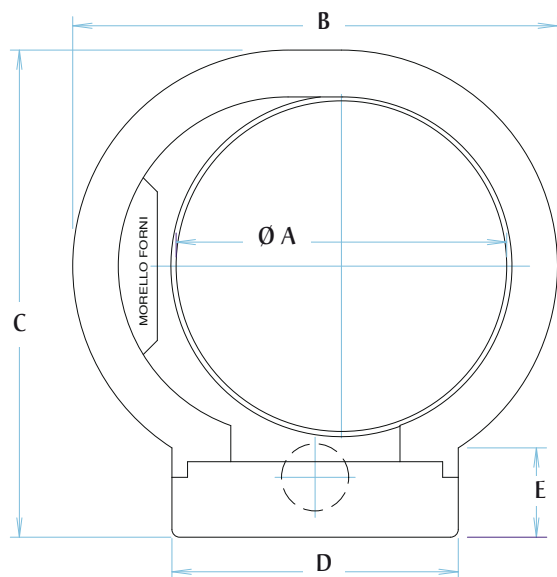
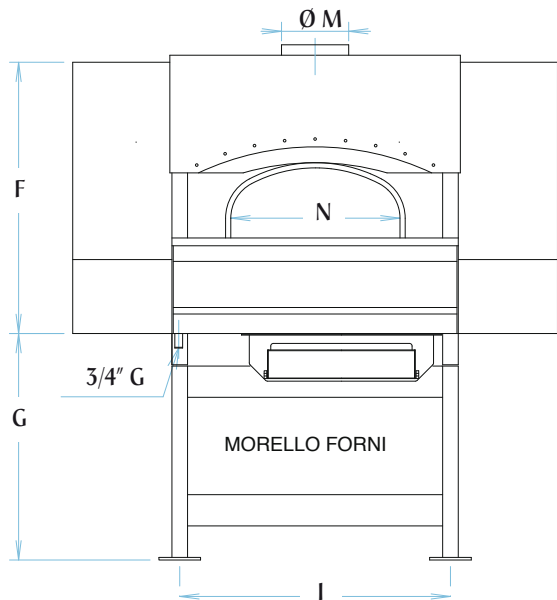


Tabella gas bruciatori Forni gas serie "FGR"

Horno Oven Mod.	Peso Weight (Kg)	Potencia Gas Total Gas potential	Consumo Consumption		Conexión Gas Gas/fittings
			Metano/Methane (mc/h)	G.P.L./L.P.G. (Kg/h)	
FGR110	1400	28 kW	2,9	2,1	3/4" G
FGR130	1650	36 kW	3,8	2,7	3/4" G
FGR150	2150	43 kW	5	3,3	3/4" G

Ref./ Mod.	Capacidad pizzas Ø 30 cm. Capacity pizzas Ø 30 cm.	Producción horaria Productivity per hour
FGR110	7 pizze	120 pizze/h
FGR130	10 pizze	170 pizze/h
FGR150	14 pizze	240 pizze/h

Ref./ Mod.	ØA	B	C	D	E	F	G	I	Ø M	N	P	Q	S	T
FGR110	106	165	165	100	37	107	87	94	25	55	98	118	25	50
FGR130	126	185	187	110	37	107	87	104	25	65	118	118	25	50
FGR150	146	205	210	120	37	107	87	114	30	75	138	118	25	50

Medidas en cm - Sizes on cm

Las características y los datos contenidos en este catálogo pueden estar sujetos a cambios sin previo aviso

MORELLO FORNI s.a.s

via B. Parodi, 35 - 16014 Ceranesi (Genoa) - Italy

Tel. +39 010 7401194 • Fax +39 010 7492194

e-mail: info@morelloforni.com

www.morelloforni.com

