



Morello Forni



STONE HEART WOOD OVEN WITH ASH DRAWER
FORNO A LEGNA CON CASSETTO CENERE



www.morelloforni.com

L+LP
RANGE
SERIE

HORNO DE LEÑA SERIE "L" / "LP"

- Horno a leña fabricado en material refractario vibrado y con alto contenido de alúmina. Garantizado 10 años.
- La serie "LP" está dotada de cajón de ceniza bajo el hogar del fuego, que optimiza la combustión y la higiene del horno.
- El horno de la serie "LP" está predispuesto para poder ser fácilmente convertido en un horno de gas de la Serie PG.
- Diferentes acabados exteriores. A demanda.
- Horno con una gran masa refractaria y un fuerte efecto de inercia térmica y conservación de calor, que se traduce en un ahorro de madera y un excelente rendimiento.
- Aislamiento térmico de fibra mineral y alto poder aislante.
- Hornos fabricados según la norma DIN 18880 y aprobados con un certificado de prueba y marca "U".

STONE HEART WOOD OVEN RANGE "L" / "LP"

- Prefabricated wood ovens built in refractory vibrated material containing a high percentage of alumina **guaranteed 10 years**.
- Range "LP" is equipped of ash drawer and fireside grate to optimize the wood combustion and internal oven healthful.
- The Range "LP" ovens are predisposed to be easily converted to gas operating as Morello Ovens Range "PG".
- Rustic flat front in bricks with granite ledge (curved front available on request).
- Those ovens have a large refractory mass that enables a strong thermal flywheel effect with consequent wood saving, this allows fast and homogeneous baking given by the oven thermal stability.
- Thermal insulation is made of mineral fibre with high insulating properties.
- Ovens manufactured in compliance with DIN 18 880 Standards and approved with Certification "U".

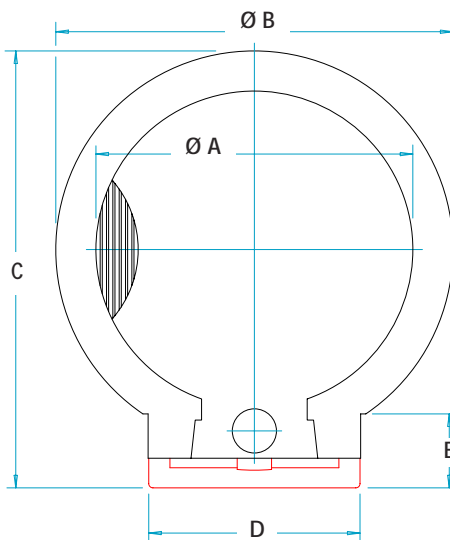
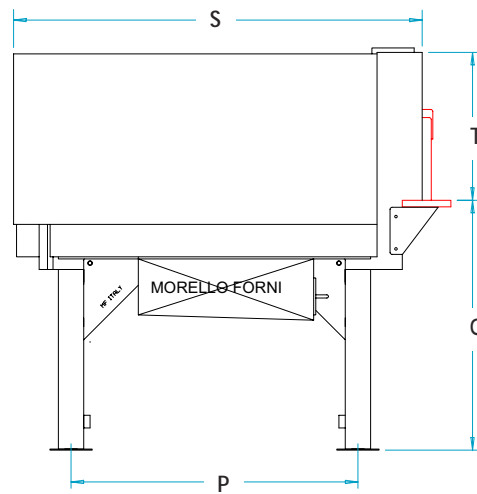
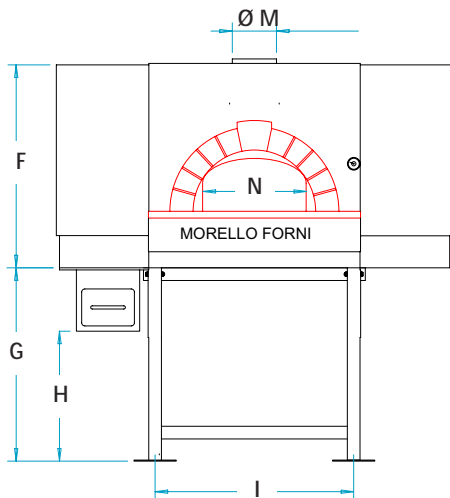
L + LP

RANGE

SERIE



WOOD OVEN
FORNO A LEGNA



Ref. / Mod.	Capacidad pizza Ø 30 cm. Capacity pizzas Ø 30 cm.	Produccion horaria Productivity per hour
L/LP75	2 pizze	30 pizze/h
L/LP100	4 pizze	60 pizze/h
L/LP110	5 pizze	75 pizze/h
L/LP130	8 pizze	110 pizze/h
L/LP150	10 pizze	140 pizze/h
L/LP180	15 pizze	180 pizze/h

Tabla horno leña serie "L" norma DIN 18 880

Mod. / Ref.	L100	L110	L130	L150
Potencia calorífica (kW)	25	28	35	46
Aire de combustión (m³/h)	165	167	173	180
Temp. humo descargado (°C)	85	100	110	120

Ref. / Mod	ØA	ØB	C	D	E	F	G	H	I	Ø M	N	P	Q	S	T	peso weight (kg)
L75	75	110	130	80	29	68	97	-	74	15	35	68	118	122	50	350
LP75	75	110	130	80	29	74	89	66	74	15	35	68	118	122	50	375
L100	100	138	152	80	29	80	97	-	74	20	45	104	118	144	60	900
LP100	100	138	152	80	29	86	89	66	74	20	45	104	118	144	60	975
L110	110	148	165	80	29	90	97	-	74	20	45	108	118	155	70	1100
LP110	110	148	165	80	29	96	89	66	74	20	45	108	118	155	70	1200
L130	130	168	185	80	29	90	97	-	74	20	50	130	118	170	70	1325
LP130	130	168	185	80	29	96	89	66	74	20	50	130	118	170	70	1450
L150	150	188	208	100	35	90	97	-	94	20	50	135	118	192	70	1650
LP150	150	188	208	100	35	96	89	66	94	20	50	135	118	192	70	1800
L180	180	220	240	120	35	114	89	-	114	25	80	160	118	235	86	2800
LP180	180	220	240	120	35	114	89	66	114	25	80	160	118	235	86	2825

Medidas en cm - Sizes on cm • Las características y los datos contenidos en este catálogo están sujetas a cambios sin previo aviso.

MORELLO FORNI s.a.s.

Via Rivarolo 61 N/G - 16161 Genova - Italy
Tel. + 39 010 7401194 • Fax + 39 010 7492194
e-mail: info@morelloforni.com
www.morelloforni.com

