



Morella Forni®

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



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



www.morelloforni.com

MIX
RANGE
SERIE

HORNO MIXTO LEÑA + GAS SERIE "MIX"

- Horno de piedra refractaria de alto contenido de alumina garantizada 10 años disponible en 3 medidas.
- La serie "MIX" es un horno de leña dotado de cajón para recoger la ceniza debajo del hogar del fuego y un quemador de gas controlado termostáticamente para calentar el plano.
- La acción combinada de los dos sistemas, leña y gas permite obtener altas prestaciones con grandes cargas de trabajo. Una cocción rápida y uniforme gracias a la estabilidad térmica de horno.
- El sistema de recogida de ceniza en el cajón optimiza la combustión y la higiene del horno.
- El horno "MIX" está equipado con un quemador atmosférico exento de mantenimiento y puede funcionar con gas Natural o GPL.
- La acción del quemador del plano consigue un ahorro de hasta un 50% de leña respecto un horno de tipo tradicional.
- El horno "MIX" está predispuesto para poder ser convertido fácilmente en un horno de gas de la Serie FG.
- Rústico en la parte delantera de ladrillos con cornisa de granito a petición.
- Aislamiento térmico de fibra mineral de alto poder aislante.

Conexión eléctrica: Monofase 230V 50/60Hz.

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

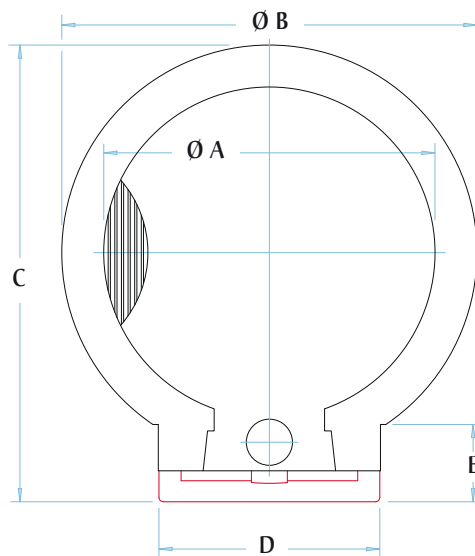
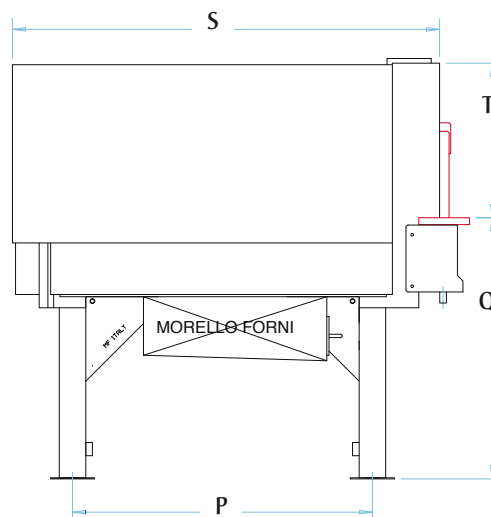
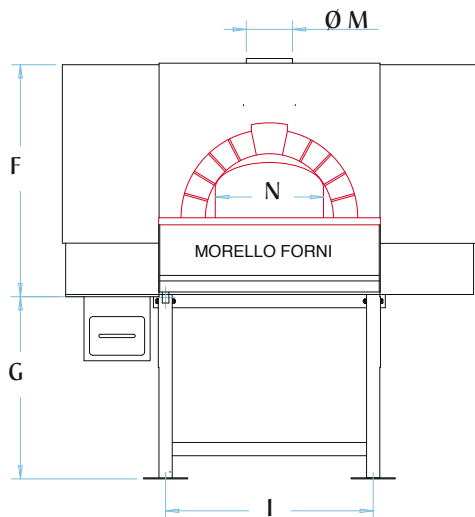
STONE HEARTH PIZZA WOOD/GAS OVEN

- Ovens built in refractory vibrated material containing a high percentage of alumina guaranteed 10 years, available in 3 sizes.
- The ovens Range "MIX" are equipped of ash drawer and fireside grate combined with a digitally controlled gas burner heating the bedplate by downstairs.
- The combined heating system of wood and gas ensure the best baking performance with big amount of production. It allows fast cooking process thanks to the oven thermal stability.
- Range "MIX" is equipped of ash drawer and fire grate to optimize the wood combustion and internal oven healthful.
- "MIX" ovens are equipped with our exclusive maintenance free atmospheric gas burners, they can operate with Natural Gas or LPG.
- The bedplate burner heating allows to save 50% of wood compared to a similar traditional wood oven.
- The Range "MIX" ovens are predisposed to be easily converted to only gas operating as Morello Ovens "FG".
- Rustic flat front in bricks with granite ledge (curved front available on request).
- Thermal insulation is made of mineral fibre with high insulating properties.

Electrical connections

Single phase 230V 50/60Hz.

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



Ref./ Mod.	Capacidad pizza Ø 30 cm. Capacity pizzas Ø 30 cm.	Producción horaria Productivity per hour
MIX110	6 pizze	90 pizze/h
MIX130	9 pizze	130 pizze/h
MIX150	12 pizze	160 pizze/h

Horno leña y gas serie "MIX"					
Horno Oven Mod.	Peso Weight (kg)	Potencia Gas Total Gas potential	Consumo Consumption		Acometida Gas Gas/fittings
			Metano/Methane (mc/h)	G.P.L./L.P.G. (Kg/h)	
MIX110	1250	7 kW	0,9	0,5	3/4" G
MIX130	1500	8 kW	1	0,6	3/4" G
MIX150	1900	9 kW	1,1	0,7	3/4" G

Ref. / Mod	ØA	ØB	C	D	E	F	G	H	I	Ø M	N	P	Q	S	T
MIX110	110	148	165	80	29	104	81	55	74	20	45	108	118	155	70
MIX130	130	168	185	80	29	104	81	55	74	20	50	130	118	170	70
MIX150	150	188	208	100	35	104	81	55	94	20	50	135	118	192	70

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

MIX RANGE SERIE



OVEN WOOD + GAS
MISTO LEGNA + GAS

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

