



Morella Forni®

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



STONE HEARTH PIZZA OVEN WITH GAS BURNER
FORNO PER PIZZA CON BRUCIATORE DI GAS



www.morelloforni.com

PG
RANGE
SERIE

FORNI A GAS SERIE "PG"

- Horno de bóveda de piedra y calentamiento a gas. Construido con material refractario de gran calidad garantizado por 10 años y disponible en 6 medidas.
- La serie "PG" gracias al quemador de gas al interior de la cámara, consigue obtener las características de cocción de un horno de leña.
- El horno "PG" está equipado con un quemador de gas atmosférico exento de mantenimiento y que puede funcionar tanto con Gas Metano Nat. como con GPLs.
- Control facil e intuitivo del quemador de gas. Facil ajuste de la temperatura y el tamaño de la llama.
- El horno de la serie "PG" está predispuesto para poder ser facilmente convertido en un "LP" de leña.
- Tres tipos de acabado exterior disponibles. Clásicos y cúpula.
- Horno dotado de una gran masa refractaria capaz de acumular una gran carga térmica que asegura un gran ahorro energético y una cocción rápida y uniforme en todo momento.
- Aislamiento térmico de calidad, realizado con fibras minerales.

Conexión eléctrica::

Monofase 230V 50/60Hz.

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

STONE HEARTH GAS OVEN RANGE "PG"

- Gas ovens built in refractory vibrated material containing a high percentage of alumina **guaranteed 10 years**, available in 6 sizes.
- The range "PG" thanks to its gas burner positioned inside the baking room, allows to bake like employing a wood oven.
- The ovens "PG" are equipped with our exclusive maintenance free atmospheric infrared gas burners, they can operate with Natural Gas or LPG.
- Easy and intuitive gas burner digital control system with thermostat and flame modulator.
- The ovens Range "PG" are predisposed to be easily converted to wood operating as Morello Ovens Range "LP".
- 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 energy saving, this allows fast and homogeneous baking given by the oven thermal stability.
- Thermal insulation is made of mineral fibre with high insulating properties.

Electrical connections

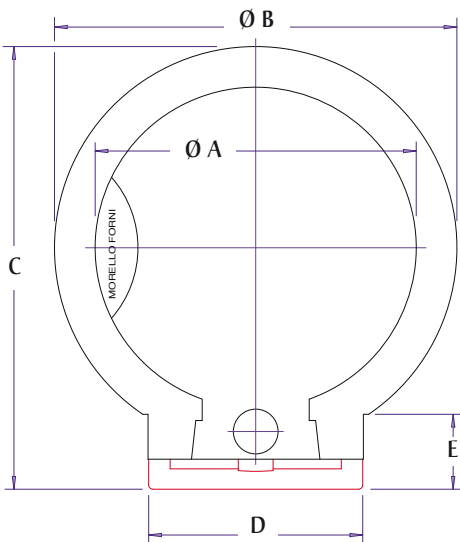
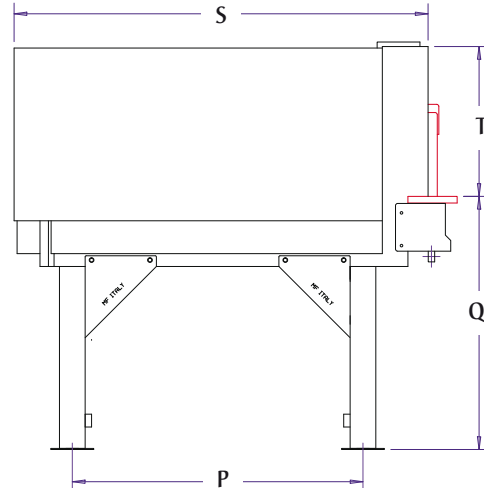
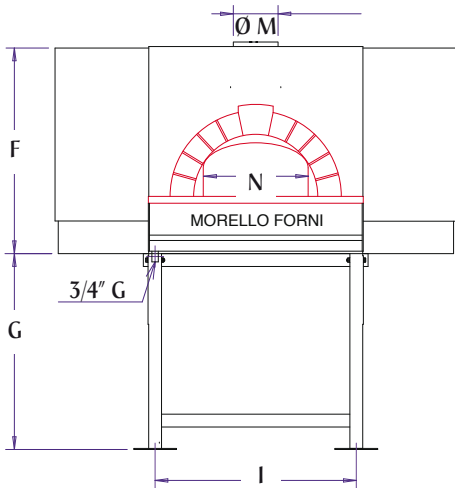
Single phase 230V 50/60Hz.

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

PG RANGE SERIE



**GAS OVEN
FORNO A GAS**



Ref./ Mod.	Capacidad pizza Ø 30 cm. Capacity pizzas Ø 30 cm.	Producción horaria Productivity per hour
PG75	2 pizzas	30 pizza/h
PG100	4 pizzas	60 pizza/h
PG110	5 pizzas	75 pizza/h
PG130	8 pizzas	110 pizza/h
PG150	10 pizzas	140 pizza/h
PG180	15 pizzas	180 pizza/h

Horno Oven Mod.	Peso Weight (Kg)	Potencia Gas Total Gas potential	Consumo Consumption		Acometida Gas Gas/fittings
			Metano/Methane (mc/h)	G.PL./L.P.G. (Kg/h)	
PG75	375	13 kW	1,5	1,1	3/4" G
PG100	975	21 kW	2,0	1,6	3/4" G
PG110	1200	21 kW	2,0	1,6	3/4" G
PG130	1450	28 kW	2,8	2,1	3/4" G
PG150	1800	34 kW	3,9	2,6	3/4" G
PG180	2850	68 kW	7,8	5,2	2x3/4" G

Ref. / Mod	ØA	ØB	C	D	E	F	G	H	I	Ø M	N	P	Q	S	T
PG75	75	110	130	80	29	50	92	66	74	15	35	68	118	122	50
PG100	100	138	152	80	29	86	92	66	74	20	45	104	118	144	60
PG110	110	148	165	80	29	96	92	66	74	20	45	108	118	155	70
PG130	130	168	185	80	29	96	92	66	74	20	50	130	118	170	70
PG150	150	188	208	100	35	96	92	66	94	20	50	135	118	192	70
PG180	180	220	240	120	35	114	92	66	114	25	80	160	118	235	86

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 B. Parodi, 35 - 16014 Ceranesi (Genoa) - Italy
Tel. +39 010 7401194 • Fax +39 010 7492194
e-mail: info@morelloforni.com
www.morelloforni.com

