

FORNI ROTATIVI IBRIDI GAS E LEGNA SERIE "FGRI"

- Forno rotativo per pizza ibrido con sistema di riscaldamento termostatico a doppio bruciatore con controllo digitale indipendente tra cielo e platea, disponibile in 4 misure.
- La rotazione della platea è gestita tramite un inverter dotato di sistema programmabile.
- Forno dotato di eccellente omogeneità ed alta qualità di cottura grazie all'azione combinata del piano rotante e del suo forte effetto volano termico.
- Il sistema a doppio bruciatore con cassetto di caduta e raccolta ceneri, garantisce grandi capacità produttive e la migliore igiene.
- I forni "FGRI" sono equipaggiati con i nostri esclusivi bruciatori atmosferici esenti da manutenzione e possono funzionare con gas metano o GPL.
- Isolamento termico realizzato in fibra minerale ad alto potere isolante
- Struttura in resistentissimo materiale refrattario garantito 10 anni.

Collegamento elettrico:

Monofase 230V 50/60Hz

Forni costruiti in conformità con la direttiva CEE 90/396 del 29-06-1990

ROTARY HYBRID WOOD AND GAS OVEN RANGE "FGRI"

- Rotary hybrid wood and gas pizza oven with double burner and thermostatic heating system with digital safety controls independent between crown and bedplate, it's available in 4 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.
- "FGRI" 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.

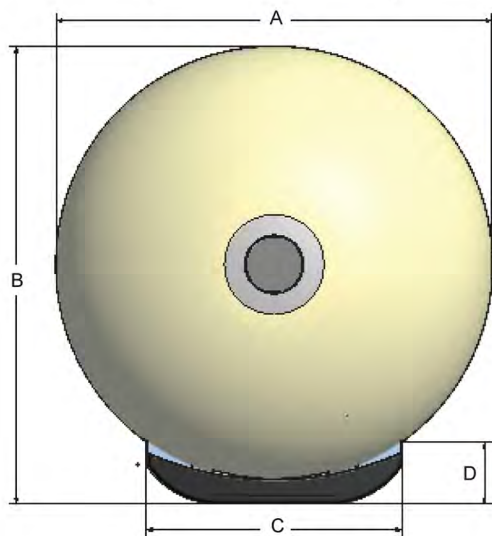
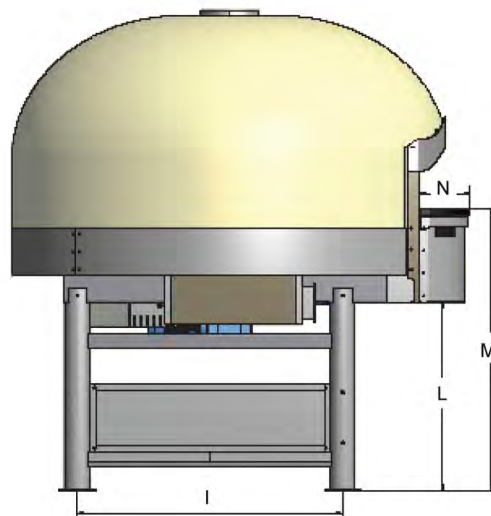
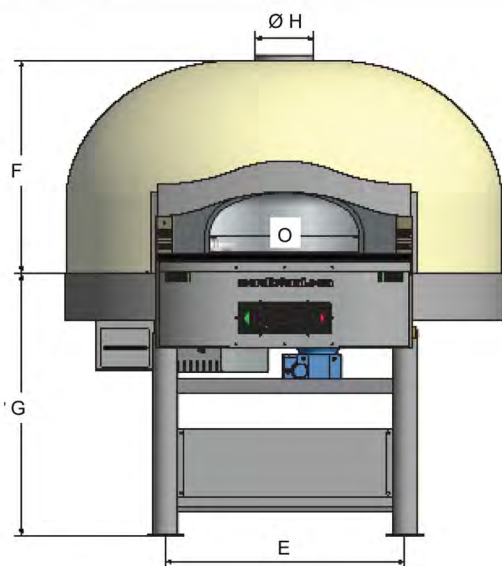
Ovens manufactured in compliance with EEC Directive 90/396 of Jun 29,1990

FGR-i RANGE SERIE



ROTARY HYBRID
WOOD AND GAS
OVEN

FORNO ROTATIVO
IBRIDO
GAS E LEGNA



Ref./Mod.	Capacità pizze Ø 30 cm. Capacity pizzas Ø 30 cm.	Produzione oraria Productivity per hour
FGRI 100	6	100
FGRI 110	8	140
FGRI 130	10	170
FGRI 150	14	240

Forno Oven Mod.	Peso Weight (Kg)	Potenziali tà Gas Total Gas potential	Consumo Consumption		Estrazione scarico combusti Exhaust Flue (mc/h)
			Metano/Metha ne (mc/h)	G.P.L./L.P.G. (Kg/h)	
FGRI 100	2000	24 kW	2,6	2,0	850
FGRI 110	2400	28 kW	3	2,2	1000
FGRI 130	2800	36 kW	3,8	2,8	1300
FGRI 150	4000	43 kW	4,6	3,4	1510

Ref/Mod	A	B	C	D	E	F	G	Ø H	I	L	M	N	O
FGRI100	166	177	102	30	94	112	94	25	115	82	122	25	55
FGRI110	190	200	112	30	104	112	94	25	115	82	122	25	65
FGRI130	212	212	122	30	114	112	94	25	125	82	122	25	75
FGRI150	230	245	122	30	114	140	94	25	160	85	124	25	82

Misure in cm - Sizes on cm

Le caratteristiche e i dati riportati in presente catalogo possono subire variazioni senza preavviso

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

