



Morello Forni



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



www.morelloforni.com

FGR
RANGE
SERIE

FORNI ROTATIVI A GAS SERIE "FGR"

- Forno rotativo per pizza a gas con sistema di riscaldamento termostatico a doppio bruciatore con controllo digitale indipendente tra cielo e platea, disponibile in 3 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 "FGR" 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:

trifase 400V – monofase 230V 50/60Hz

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

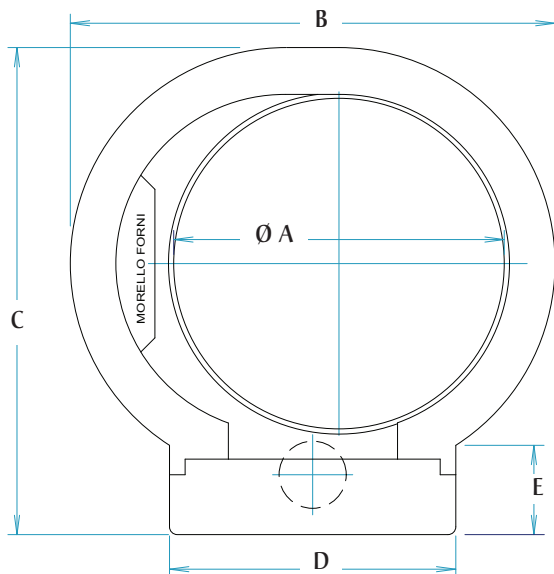
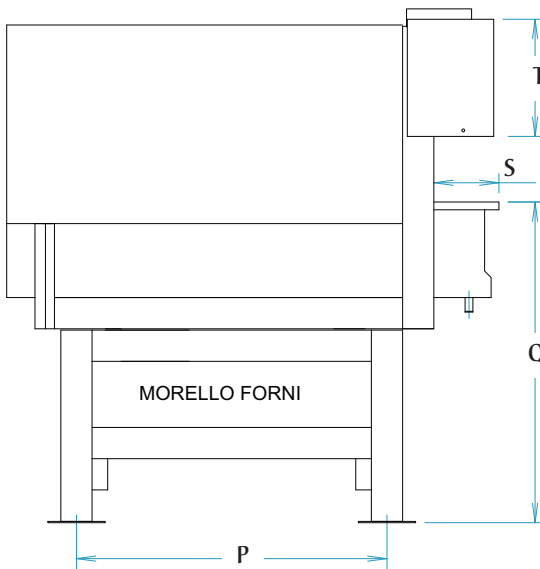
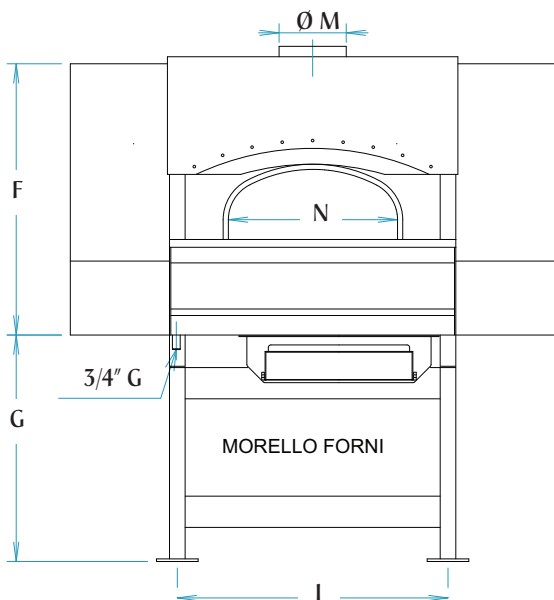
ROTARY STONE HEARTH GAS OVEN RANGE "FGR"

- 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:

3 phases 400V – Single phase 230V 50/60Hz.

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



| Forno Oven Mod. | Peso Weight (kg) | Potenzialità Gas Total Gas potential | Consumo Consumption | | Attacchi Gas Gas/fittings |
|-----------------------|------------------------|---|--------------------------|------------------------|---------------------------------|
| | | | Metano/Methane (mc/h) | G.PL./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. | Capacità pizze Ø 30 cm. Capacity pizzas Ø 30 cm. | Produzione oraria 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 | 30 | 65 | 118 | 118 | 25 | 50 |
| FGR150 | 146 | 205 | 210 | 120 | 37 | 107 | 87 | 114 | 30 | 75 | 138 | 118 | 25 | 50 |

Misure in cm – Sizes on cm

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

**FGR
RANGE
SERIE****DOUBLE GAS BURNER****GAS CON
DOPPIO BRUCIATORE****MORELLO FORNI s.a.s.**

Via B. Parodi, 35 – 16014 Ceranesi (Genova) – Italy

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

e-mail: info@morelloforni.com

www.morelloforni.com

