



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

FORNI MISTI LEGNA + GAS SERIE "MIX"

- Forni in materiale refrattario vibrato ad alto tenore di alluminio **garantiti 10 anni**, disponibili in 3 misure.
- La serie "MIX" è un forno a legna dotato di cassetto di raccolta cenere e griglia del focolare, un bruciatore di gas controllato digitalmente riscalda la platea dal basso.
- L'azione combinata dei due sistemi legna e gas consente di ottenere alte prestazioni di cottura con grandi carichi di lavoro permettendo cotture rapide ed uniformi grazie alla stabilità termica del forno.
- Il sistema di raccolta cenere e la griglia del focolare, ottimizzano la combustione e l'igiene del forno.
- I forni "MIX" sono equipaggiati con i nostri esclusivi bruciatori atmosferici esenti da manutenzione e possono funzionare con gas metano o GPL.
- L'azione del bruciatore della platea consente un risparmio del 50% di legna rispetto ad un forno di tipo tradizionale.
- I forni della serie "MIX" sono predisposti per poter essere facilmente convertiti a gas come la serie Morello "FG".
- Fronte rustico in mattoni a vista con fronte piatto (oppure curvo a richiesta).
- Isolamento termico in fibra minerale ad alto potere isolante.

Collegamento elettrico

monofase 230V 50/60Hz.

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

ŠAMOTOVÁ PIZZA PEC NA DŘEVO/PLYN

- Pece na postavené z žáruvzdorného vibrovaného materiálu s vysokým obsahem oxidu hlinitého se zárukou 10 let, k dispozici ve 3 velikostech.
- Pece řady "MIX" jsou vybaveny zásuvkou na popel a roštem v kombinaci s digitálně ovládaným plynovým hořákem pro spodní ohřev pečicí desky.
- Kombinovaný topný systém na dřevo a plyn zajišťuje nejlepší výsledky pečení a vysokou produkci. Díky tepelné stabilitě pece je proces pečení velmi rychlý.
- Řada "MIX" je vybavena zásuvkou na popel a roštem pro optimalizaci spalování dřeva a zdravé prostředí v peci.
- Pece "MIX" jsou vybaveny našimi exkluzivními bezúdržbovými atmosférickými infračervenými plynovými hořáky, které mohou fungovat na zemní plyn nebo LPG.
- Ohřev pečicí desky pomocí hořáku umožňuje ušetřit až 50% dřeva v porovnání s podobnými tradičními pecemi.
- Pece řady "MIX" lze snadno převést na ohřev plynem jako pece Morello řady "FG".
- Rustikální vstup z cihel s žulovou římsou (kruhový vstup na přání).
- Tepelná izolace je z minerální vlny s vysokými izolačními vlastnostmi.

Elektro připojení

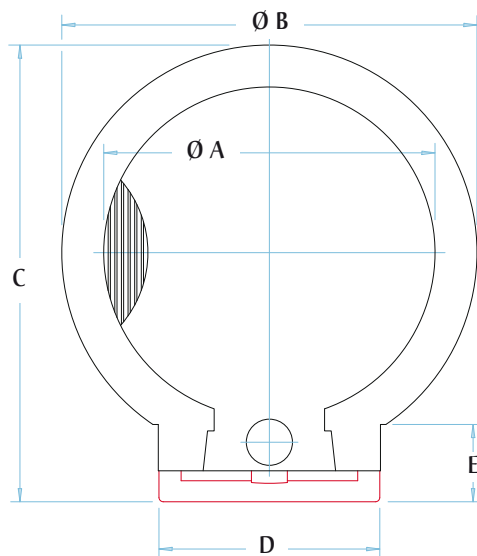
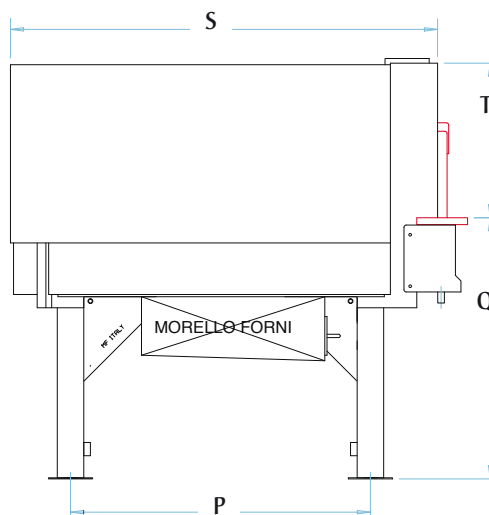
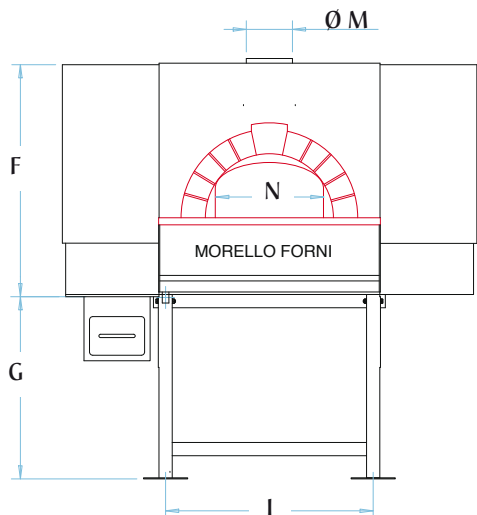
jednofázové 230V 50/60Hz.

Pece jsou vyrobeny v souladu s Nařízením EEC 90/396 z 29. června 1990

MIX RANGE SERIE



OVEN WOOD + GAS
MISTO LEGNA + GAS



Ref./Mod.	Capacità pizze Ø 30 cm. Capacity pizzas Ø 30 cm.	Produzione oraria Productivity per hour
MIX110	6 pizze	90 pizze/h
MIX130	9 pizze	130 pizze/h
MIX150	12 pizze	160 pizze/h

Tabella gas bruciatori Forni gas serie "MIX"					
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)	
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

Misure in cm - Sizes on cm • Le caratteristiche e i dati riportati nel 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

