



# 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](http://www.morelloforni.com)

**PG**  
RANGE  
SERIE

## FORNI A GAS SERIE "PG"

- Forni a gas in materiale refrattario vibrato ad alto tenore di allumina **garantiti 10 anni**, disponibili in 6 misure.
- La serie "PG" grazie al bruciatore di gas interno alla camera di cottura consente di ottenere le stesse caratteristiche di cottura di un forno legna.
- I forni "PG" sono equipaggiati con i nostri esclusivi bruciatori atmosferici esenti da manutenzione e possono funzionare con gas metano o GPL.
- Sistema di controllo facile ed intuitivo del bruciatore gas di tipo digitale con modulatore di fiamma e termostato.
- I forni della serie "PG" sono predisposti per poter essere facilmente convertiti a legna come la serie Morello "LP".
- Fronte rustico in mattoni a vista con fronte piatto (oppure curvo a richiesta).
- Forni dotati di grande massa refrattaria che genera un forte effetto volano termico con conseguente risparmio di energia, questo permette cotture rapide ed uniformi grazie alla stabilità termica del forno.
- 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 PLYNOVÁ PEC RÁDY "PG"

- Pece postavené z žáruvzdorného vibrovaného materiálu s vysokým obsahem oxidu hlinitého se zárukou 10 let, k dispozici v 6 velikostech.
- Pece řady "PG" umožňují pečení stejně jako pece na dřevo díky plynovému hořáku umístěnému uvnitř komory.
- Pece "PG" jsou vybaveny našimi exkluzivními bezúdržbovými atmosférickými infračervenými plynovými hořáky, které mohou fungovat na zemní plyn nebo LPG.
- Jednoduchý a intuitivní digitální ovládací systém s regulací plamene a termostatem.
- Pece řady "PG" lze snadno převést na ohřev dřevem jako pece Morello řady "LP".
- Rustikální vstup z cihel s žulovou římsou (kruhový vstup na přání).
- Pece mají velkou masu žáruvzdorného materiálu zajišťující dlouhou tepelnou setrvačnost a úsporu spotřeby dřeva, což umožňuje rychlé a homogenní pečení.
- Tepelná izolace je z minerální vlny s vysokými izolačními vlastnostmi.

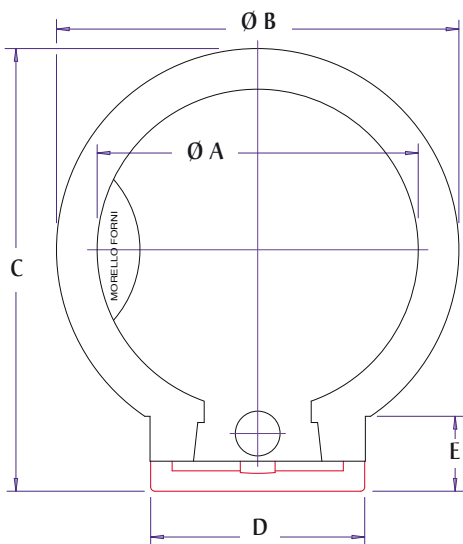
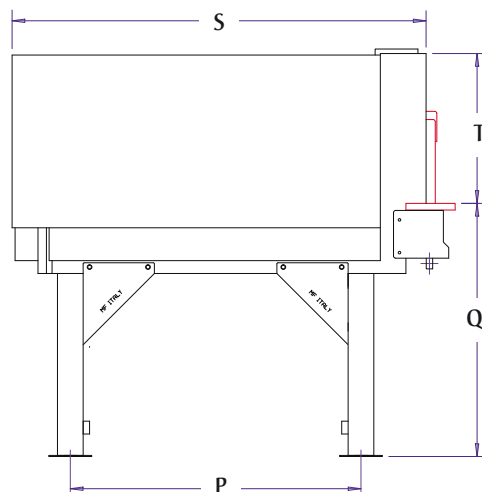
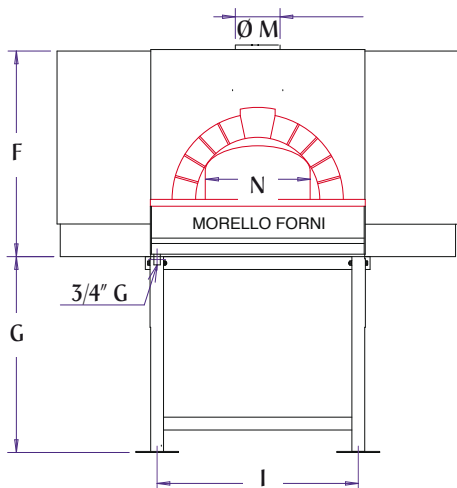
### Elektro připojení

jednofázové 230V 50/60Hz.

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



**GAS OVEN  
FORNO A GAS**



Ref./ Mod.	Capacità pizze Ø 30 cm. Capacity pizzas Ø 30 cm.	Produzione oraria Productivity per hour
PG75	2 pizze	30 pizze/h
PG100	4 pizze	60 pizze/h
PG110	5 pizze	75 pizze/h
PG130	8 pizze	110 pizze/h
PG150	10 pizze	140 pizze/h
PG180	15 pizze	180 pizze/h

Tabella gas bruciatore Forni gas serie "PG"					
Forno Oven Mod.	Peso Weight (Kg)	Potenzialità Gas Total Gas potential (kW)	Consumo Consumption (kg/h)		Attacchi 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

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

