

serie/range

FGR



Morella Forni®

morelloforni.com

**Forno rotante a gas +
piano riscaldato a gas**
*Rotary gas oven + gas heated
bedplate*



- La serie FGR comprende i forni rotanti a gas con doppio bruciatore per il riscaldamento indipendente della volta e del piano di cottura rotante.

- I forni FGR appartengono alla famiglia dei forni rotanti, dove la platea, motorizzata a velocità e direzione variabili, dona uniformità e diminuzione dei tempi alla cottura.

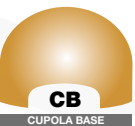
- I bruciatori per il riscaldamento della platea rotante conferiscono stabilità termica alla base del forno, per rendere più veloce ed omogeneo il processo di cottura.

- Una grande massa refrattaria e la coibentazione sono progettate per elevare il rendimento, e diminuire i costi di esercizio e le perdite di calore.

- Doppio regime di funzionamento: manuale - l'operatore seleziona la temperatura di massima e regola l'intensità della fiamma manualmente per mezzo del modulatore di fiamma; automatico (solo nella versione touch screen): grazie al sistema di controllo la fiamma si autoregola diminuendo e aumentando di intensità in base alla temperatura impostata, economizzando i consumi e semplificando l'uso.

- Sistema brevettato di auto pulizia dei sedimenti intorno alla platea rotante

- Tre programmi di cottura impostabili per automatizzare e semplificare il lavoro dell'operatore



le finiture della linea/range finishes • FGR

FORNO ROTANTE/ROTARY OVEN



- FGR ovens are equipped with two independent gas burners, one heating their dome, the other heating their rotating bedplate.

- FGRs are part of rotating oven's family, their motorized bedplate with variable speed and direction results in quicker and homogeneous baking.

- Rotating bedplate gas burners increase oven base's thermal stability, for quicker and more even baking results.



- The huge refractory mass and extra careful thermal insulation are designed to increase oven's efficiency, lower operating costs and heat loss.

- Dual operating mode: manual - user selects work temperature and manually adjusts flame intensity by means of its modulator; auto (touch screen versions only) - system control raises or lowers flame intensity according to set temperature, thusly lowering consumption and making oven easier to operate.

- Patented automatic dirt cleaning system around the revolving bedplate.

- Up to three baking programs can be set up to ease and automate operator's tasks.

Mod./Ref.	Capacità pizze Ø 30 cm./Capacity pizzas Ø 30 cm.	Produzione oraria/Productivity per hour
FGR100	6	100 pizze/h
FGR110	7	120 pizze/h
FGR130	10	170 pizze/h
FGR150	14	240 pizze/h
FGR160	16	290 pizze/h

Tabella gas bruciatore ausiliario Forni misti serie "FGR" / Auxiliary burner gas table mixed Series "FGR" ovens

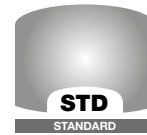
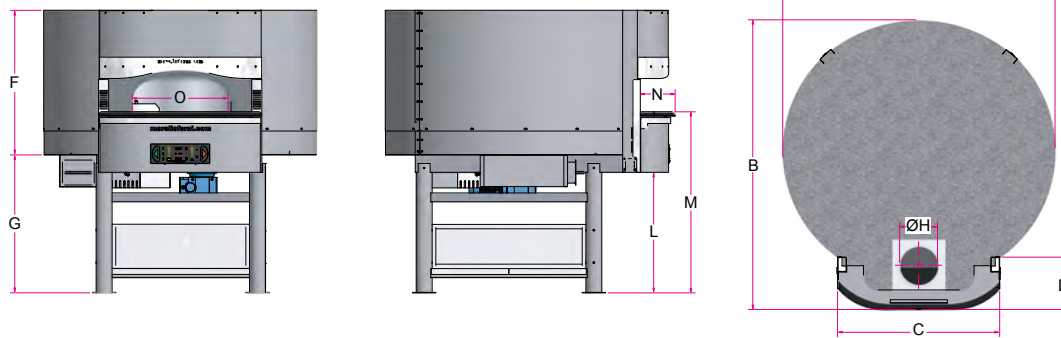
Forno Mod./ Oven Ref.	Potenzialità Gas/ Total gas potential	Consumo/Consumption		Attacchi Gas/ Gas fittings
		Metano/Methane (mc/h)	G.P.L./L.P.G. (Kg/h)	
FGR100	28 kW	2,9	2,1	3/4" G
FGR110	28 kW	2,9	2,1	3/4" G
FGR130	36 kW	3,8	2,7	3/4" G
FGR150	43 kW	5	3,3	3/4" G
FGR160	69 kW	8	5,3	3/4" G

certificazioni
certifications

costruiti ed omologati
secondo le norme
manufactured and certified
according to norms



• Misure in cm ±2% • Le caratteristiche e i dati riportati nel presente catalogo possono subire variazioni senza preavviso / • Sizes in centimeters ±2% • Data and features in this catalog may change without notice

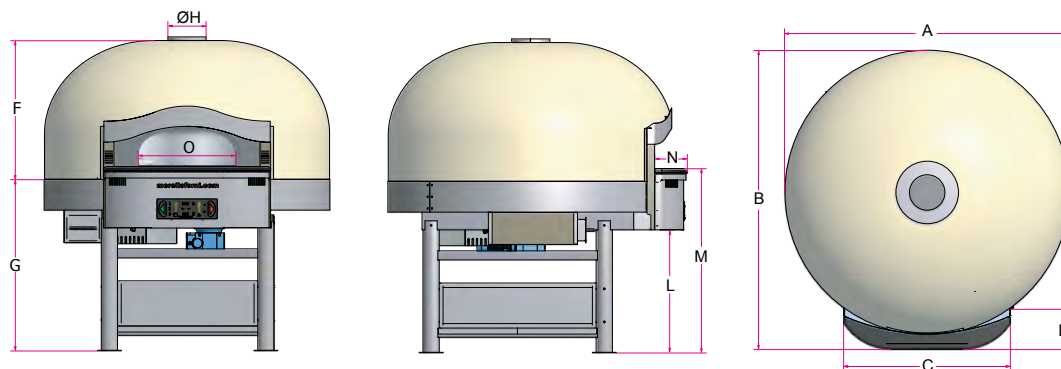


serie
range
FGR

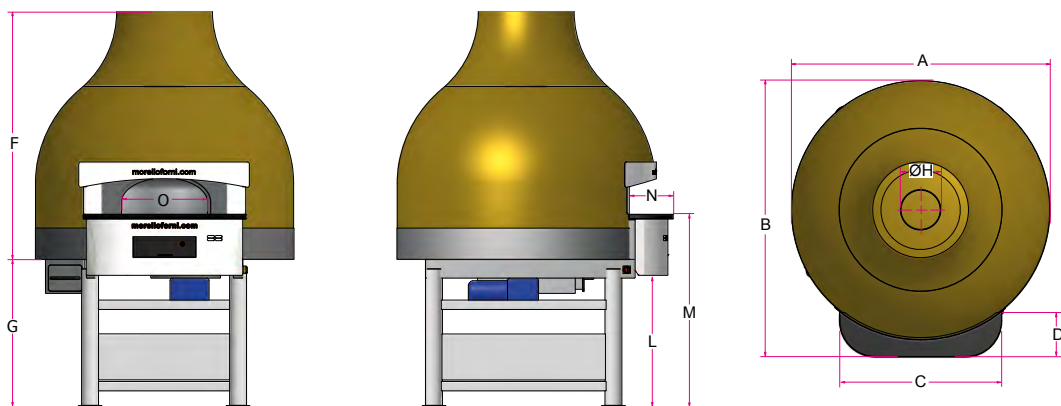
**Forno rotante a gas +
piano riscaldato a gas**
*Rotary gas oven +
gas heated bedplate*

Mod./Ref.	ØH	A	B	C	D	F	G	L	M	N	O	peso/weight (kg)
FGR 100	25	165	165	102	30	100	94	91	122	25	50	1700
FGR110	25	166	177	102	30	100	94	82	122	25	55	1900
FGR130	25	186	196	112	30	100	94	82	122	25	65	2300
FGR150	25	212	212	122	30	100	94	82	122	25	75	2700
FGR160	25	232	245	122	30	126	94	90	124	25	82	3900

**FORNO ROTANTE/
ROTARY OVEN**



Mod./Ref.	ØH	A	B	C	D	F	G	L	M	N	O	peso/weight (kg)
FGR100	25	165	165	102	30	104	92	91	122	25	50	1800
FGR110	25	166	177	102	30	112	94	82	122	25	55	2000
FGR130	25	190	200	112	30	112	94	82	122	25	65	2400
FGR150	25	212	212	122	30	112	94	82	122	25	75	2800
FGR160	25	230	245	122	30	140	94	85	124	25	82	4000



Mod./Ref.	ØH	A	B	C	D	F	G	L	M	N	O	peso/weight (kg)
FGR 100	25	165	165	102	30	124	92	91	122	25	50	1900
FGR110	25	166	177	102	30	132	94	82	122	25	55	2100
FGR130	25	190	200	112	30	132	94	82	122	25	65	2500
FGR150	25	212	212	122	30	132	94	82	122	25	75	2900
FGR160	25	230	245	122	30	160	94	85	124	25	82	4100

alcune nostre finiture
some of our
finishes



MORELLO FORMI s.a.s.
Via B. Parodi, 35 - 16014 Ceranesi (Genova) - Italy
Tel. +39 010 7401194 • Fax +39 010 7492194
email: info@morelloformi.com