

serie/range  
**FMR**



**Morella Forni®**  
morelloforni.com

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



- I forni FMR hanno un funzionamento principalmente a legna, con sistema ausiliario a gas di riscaldamento della platea rotante.
- Gli FMR appartengono alla famiglia dei forni rotanti, dove la platea, motorizzata a velocità e direzione variabili, dona uniformità e diminuzione dei tempi di cottura.
- I bruciatori sotto la platea rotante conferiscono stabilità termica alla base del forno, per rendere più veloce ed omogeneo il processo di cottura.
- La zona di combustione legna è separata dalla platea rotante tramite una protezione metallica
- Il cassetto di caduta e raccolta cenere agevola le operazioni di pulizia, migliora la combustione della legna e le condizioni igieniche di cottura.
- Riscaldamento indipendente della platea con gestione e controllo termostatico della temperatura
- Una grande massa refrattaria e la coibentazione sono progettate per elevare il rendimento, e diminuire i costi di esercizio e le perdite di calore.
- Il calore sviluppato per il riscaldamento della platea viene veicolato all'interno della cupola sfruttandolo nuovamente economizzando i consumi del forno.
- Tre programmi di cottura impostabili per automatizzare e semplificare il lavoro dell'operatore
- Sistema brevettato di auto pulizia dei sedimenti intorno alla platea rotante.



- FMRs are mainly wood ovens, with an auxiliary gas burner system heating their revolving bedplate.
- FMRs are part of rotating oven's family, their motorized bedplate with variable speed and direction results in quicker and homogeneous baking.
- Bedplate burners allow better thermal stability to the baking base, for quicker and more homogeneous baking results.

- A metal guard separates wood burning area from revolving bedplate.
- An external metal drawer collects ashes and debris falling from cooking chamber grooves, to help keeping the baking area clean, improving wood combustion and overall hygiene.

- Independent bedplate heating, with temperature-based control system.
- The huge refractory mass and extra careful thermal insulation increase oven's efficiency, lower operating costs and heat loss.
- Bedplate heat is redirected into cooking chamber to increase efficiency and lower consumption.
- Up to three baking programs can be set up to ease and automate operator's tasks.
- Patented automatic debris cleaning system around the revolving bedplate.



**FORNO ROTANTE/ROTARY OVEN**

le finiture della linea/range finishes • **FMR**



Mod./Ref.	Capacità pizze Ø 30 cm./Capacity pizzas Ø 30 cm.	Produzione oraria/Productivity per hour
FMR100	4	70 pizze/h
FMR110	5	90 pizze/h
FMR130	8	120 pizze/h
FMR150	10	160 pizze/h

Tabella forni legna serie "FMR" norma DIN 18 880/ Wood table ovens series "FMR" norm DIN 18 880

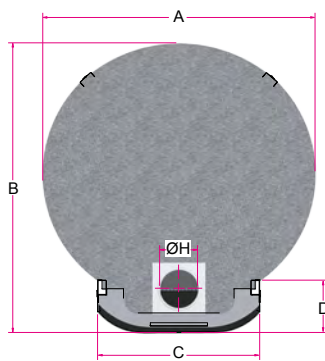
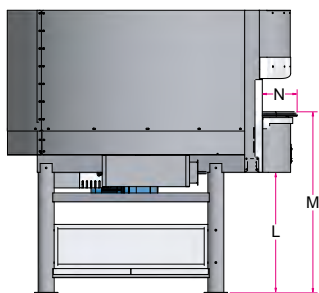
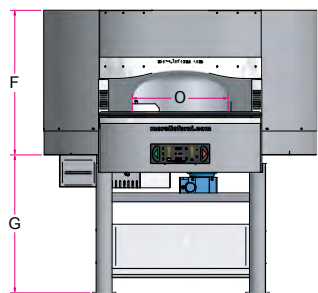
Ref./Mod.	FMR100	FMR110	FMR130	FMR150
Potenzialità gas (kW) / Gas heat output (kW)	11	11	14	18
Potenzialità legna (kW) / Wood heat output (kW)	25	28	35	46
Aria di combustione (m3/h) / Combustion air (m3/h)	165	167	173	180
Temperatura fumi scarico (°C) / Exhaust fumes temperature (°C)	85	100	110	120

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

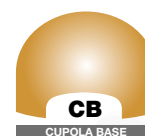
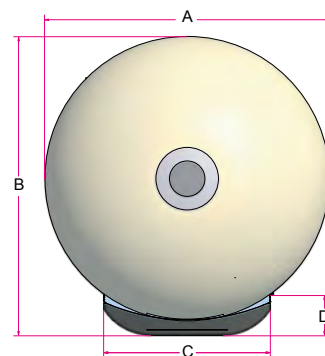
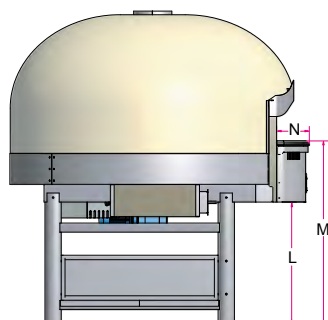
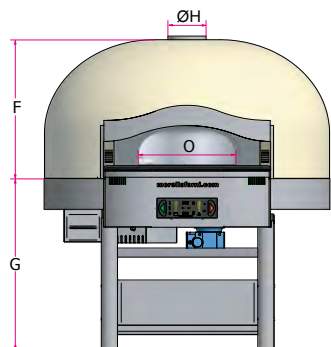


serie  
range  
**FMR**

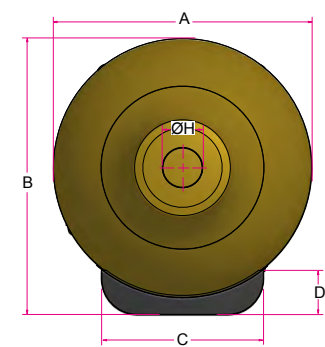
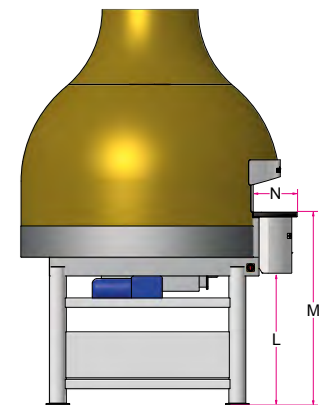
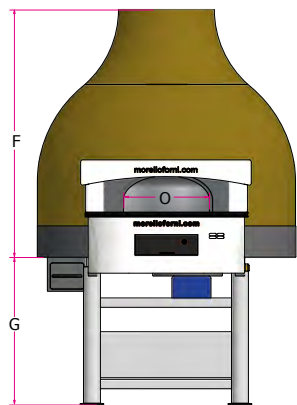
**Forno rotante a legna +  
piano riscaldato a gas**  
*Rotary wood oven +  
gas heated bedplate*

Mod./Ref.	ØH	A	B	C	D	F	G	L	M	N	O	peso/weight (kg)
<b>FMR100</b>	25	166	177	102	30	100	94	82	122	25	55	1900
<b>FMR110</b>	25	186	196	112	30	100	94	82	122	25	65	2300
<b>FMR130</b>	25	212	212	122	30	100	94	82	122	25	75	2700
<b>FMR150</b>	25	230	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)
<b>FMR100</b>	25	166	177	102	30	112	94	82	122	25	55	2000
<b>FMR110</b>	25	190	200	112	30	112	94	82	122	25	65	2400
<b>FMR130</b>	25	212	212	122	30	112	94	82	122	25	75	2800
<b>FMR150</b>	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)
<b>FMR 100</b>	25	166	177	102	30	132	94	82	122	25	55	2100
<b>FMR 110</b>	25	190	200	112	30	132	94	82	122	25	65	2500
<b>FMR 130</b>	25	212	212	122	30	132	94	82	122	25	75	2900
<b>FMR 150</b>	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