

serie/range

FG



Morella Forni®
morelloforni.com

**Forno a gas +
piano riscaldato a gas**

**Four à gaz +
dessus chauffé au gaz**



- Les fours de la série FG sont des fours à gaz équipés de deux brûleurs indépendants, un dédié au chauffage du dôme et un pour le chauffage de la plaque de cuisson.

- Les fours FG appartiennent à la famille des fours statiques; grâce à la stabilité thermique élevée et au chauffage indépendant du sol, ils peuvent toujours cuire parfaitement même en cas de cuisson répétée en peu de temps sans que le sol ne refroidisse.

- Le fonctionnement au gaz avec deux brûleurs atmosphériques a été conçu pour des rendements de cuisson similaires à ceux du bois traditionnel

- Une grande masse réfractaire et une isolation sont conçues pour augmenter l'efficacité et réduire les coûts d'exploitation et les pertes de chaleur.

- Double mode de fonctionnement:

*Manuel :

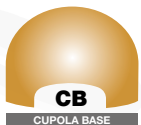
- l'opérateur sélectionne la température maximale et ajuste manuellement l'intensité de la flamme de gaz au moyen du modulateur de flamme;

*Automatique (uniquement dans la version à écran tactile) :

grâce au système de contrôle, la flamme s'ajuste en diminuant et en augmentant son intensité en fonction de la température réglée, économisant la consommation et simplifiant l'utilisation.

- Productivité supérieure et constante par rapport à un four à bois traditionnel

- convient aux endroits avec de grands pics de travail concentrés en peu de temps comme les pizzerias à emporter



le finiture della linea/range finishes • FG

FORNO STATICO/



Mod./Ref.	Capacité pizzas Ø 30 cm	Productivité par heure
FG100	5 pizze	75 pizze/h
FG110	6 pizze	90 pizze/h
FG130	9 pizze	130 pizze/h
FG150	12 pizze	160 pizze/h

Table de brûleurs à gaz série «FG»

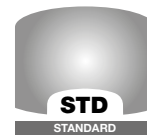
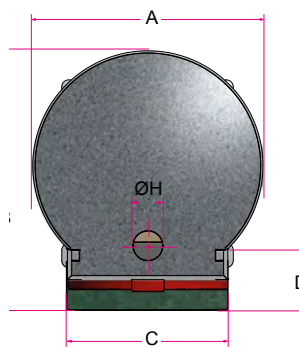
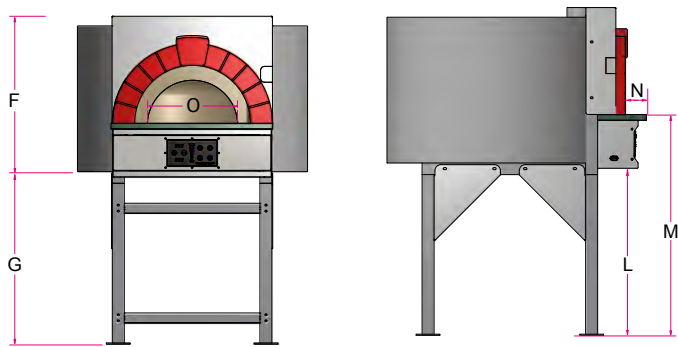
Mod./Ref.	Potentiel gaz total	Consommation		Raccords à gaz
		Méthane (mc/h)	G.P.L (Kg/h)	
FG100	24 kW	2,4	2	3/4" G
FG110	28 kW	2,9	2,1	3/4" G
FG130	36 kW	3,8	2,7	3/4" G
FG150	43 kW	5	3,3	3/4" G

certificazioni
certifications

costruiti ed omologati
secondo le norme

fabbricé et certifié
selon les normes





serie
range

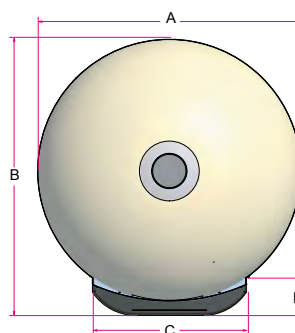
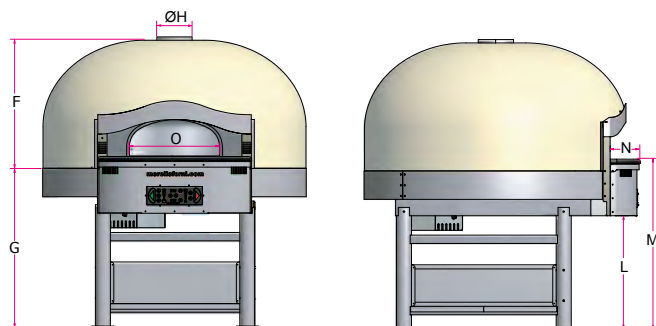
FG

Forno a gas
+ piano riscaldato a gas

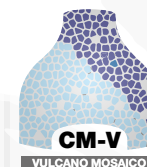
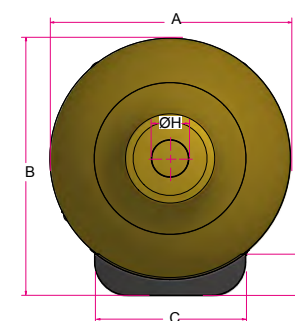
Four à gaz +
dessus chauffé au gaz

Mod./Ref.	ØH	A	B	C	D	F	G	L	M	N	O	Poids (kg)
FG100	20	138	152	80	29	88	90	88	115	22	45	1200
FG110	20	148	165	80	29	95	90	88	115	22	45	1450
FG130	20	168	185	80	29	95	90	82	115	22	50	1700
FG150	25	188	208	100	35	101	94	82	120	25	50	2400

**FORNO STATICO/
Four statique**



Mod./Ref.	ØH	A	B	C	D	F	G	L	M	N	O	Poids (kg)
FG100	20	150	158	90	22	90	90	88	115	22	45	1250
FG110	20	160	165	100	22	105	90	88	115	22	45	1600
FG130	20	180	200	100	22	115	90	82	115	22	50	2000
FG150	25	200	210	100	24	120	94	82	120	25	50	2500



Mod./Ref.	ØH	A	B	C	D	F	G	L	M	N	O	Poids (kg)
FG100	20	154	162	90	22	134	90	88	115	22	45	1350
FG110	20	160	165	100	22	145	90	88	115	22	45	1750
FG130	20	180	200	100	22	155	90	82	115	22	50	2250
FG150	25	200	210	100	24	160	94	82	120	25	50	2750

alcune nostre finiture
certains de nos finitions



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