

serie
range
FGR



Morello Forni®

Forno rotante a gas +
piano riscaldato a gas
*Rotating 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 gas 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



- 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.

FORNO ROTANTE / ROTATING OVEN

le finiture della linea / range finishes • FGR



FGR10 CM Bianco-Rosso Asiago

Mod./Ref.	Capacità pizze Ø 30 cm./ Capacity pizzas Ø 30 cm.	Produzione oraria/ Productivity per hours
FGR100	6 pizze	100 pizze/h
FGR110	7 pizze	120 pizze/h
FGR130	10 pizze	170 pizze/h
FGR150	14 pizze	240 pizze/h
FGR160	16 pizze	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	1 inch
FGR110	28 kW	2,9	2,1	1 inch
FGR130	36 kW	3,8	2,7	1 inch
FGR150	43 kW	5	3,3	1 inch
FGR160	69 kW	8	5,3	1 inch

CERTIFICAZIONI
CERTIFICATION

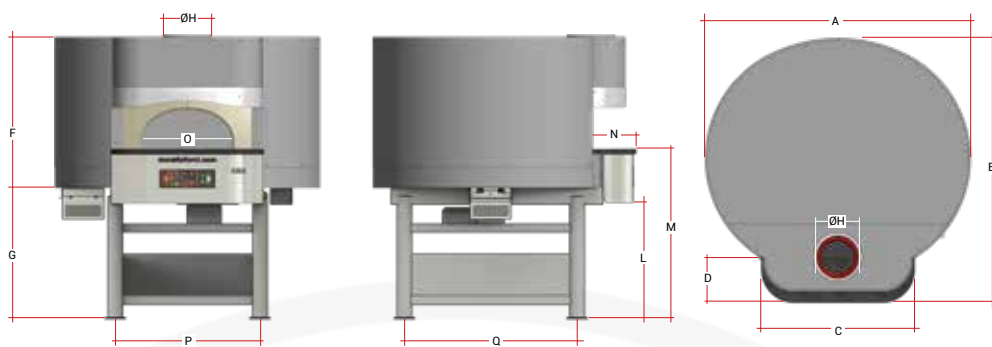
costruiti e omologati
secondo le norme

manufactured and certified
according to norms



serie
range
FGR

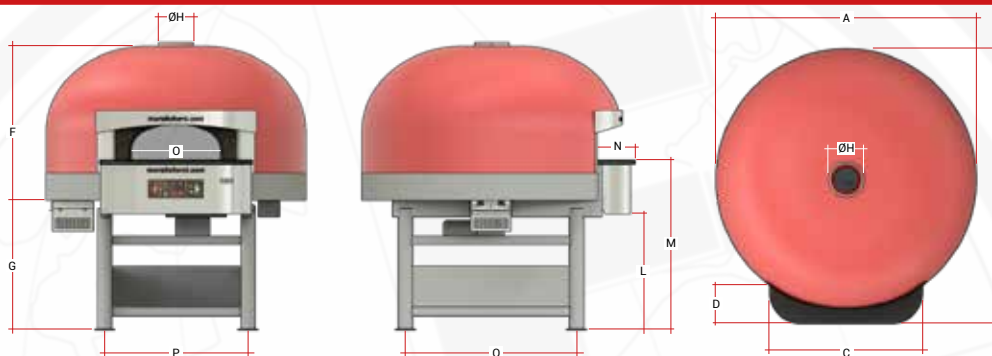
Forno rotante a gas +
piano riscaldato a gas
*Rotating gas oven +
gas heated bedplate*



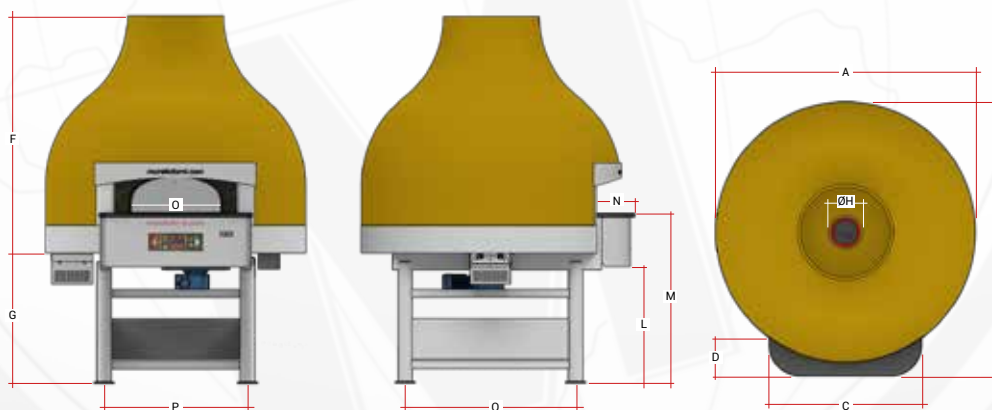
Mod./Ref.	ØH	A	B	C	D	F	G	L	M	N	O	P	Q	peso/weight (kg)
FGR100	30	165	170	100	35	110	90	85	125	30	50	85	100	1700
FGR110	30	166	180	100	35	110	95	85	125	30	55	95	110	1900
FGR130	30	190	200	115	35	110	95	85	125	30	65	105	125	2300
FGR150	30	210	215	120	35	110	96	85	125	30	75	115	125	2700
FGR160	30	232	245	120	35	125	95	90	125	30	80	115	125	3900



FORNO ROTANTE / ROTATING OVEN



Mod./Ref.	ØH	A	B	C	D	F	G	L	M	N	O	P	Q	peso/weight (kg)
FGR100	25	165	170	100	35	105	90	85	125	30	50	85	100	1800
FGR110	25	165	180	105	35	110	95	85	125	30	55	95	110	2000
FGR130	25	190	200	115	35	120	95	85	125	30	65	105	125	2400
FGR150	30	210	215	120	35	125	95	85	125	30	75	115	125	2800
FGR160	30	230	245	120	35	135	95	90	125	30	80	115	125	4000



Mod./Ref.	ØH	A	B	C	D	F	G	L	M	N	O	P	Q	peso/weight (kg)
FGR100	25	165	170	100	35	140	90	85	125	30	50	85	100	1900
FGR110	25	165	180	105	35	140	95	85	125	30	55	95	110	2100
FGR130	25	190	200	115	35	140	95	85	125	30	65	105	125	2500
FGR150	30	210	215	120	35	155	95	85	125	30	75	115	125	2900
FGR160	30	230	245	120	35	165	95	90	125	30	80	115	125	4100



alcune nostre finiture
some of our finishes



FGR130 STANDARD



FGR110 CB ROSSO MORELLO



FGR110 CM-V MISTO VENEZIA

MORELLO FORNI ITALIA Srl

Via B. Parodi, 35 - 16014
Cranesi (Genova) - Italy
Tel. +39 010 7401194
Fax + 39 010 7492194
info@morelloforni.com

www.morelloforni.com



i nostri ricambi / our spare parts
parts.morelloforni.com