

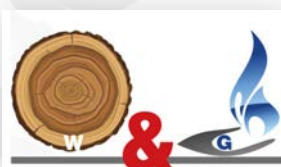
serie
range
PGi



Morello Forni®

Forno ibrido
a legna e gas

Hybrid wood fired
and gas oven



- I forni PGi hanno un funzionamento ibrido a legna e gas, possono essere usati solo a legna oppure solo a gas o in maniera combinata gas + legna simultaneamente.

- I forni PGi appartengono alla famiglia dei forni statici; grazie alla elevata stabilità termica e all'elevata qualità dei materiali refrattari impiegati sono in grado di effettuare numerose cotture in maniera perfetta anche in caso di lavoro intenso, sono ideali anche per la cottura di pane e prodotti di gastronomia anche a fiamme spente.

- Il cassetto di caduta e raccolta cenere agevola le operazioni di pulizia, migliora la combustione della legna e le condizioni igieniche di cottura.

- Le aree di combustione legna e bruciatore gas sono separate da alari metallici.

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

- Doppio regime di funzionamento automatico o manuale: in manuale l'operatore seleziona la temperatura di massima e regola l'intensità della fiamma gas. In automatico il forno aggiusta l'intensità della fiamma in base alla temperatura impostata ed alla legna bruciata in maniera istantanea economizzando i consumi e semplificando l'uso.

- I PGi sono equipaggiati con bruciatori atmosferici radianti specificamente progettati dalla Morello Forni ed esenti da manutenzione

- Interfaccia tattile "Inteltouch System".



- PGis are hybrid gas and wood ovens; they can be used wood-only, gas-only, or both simultaneously.

- PGis are part of the static ovens' family; thanks to their enhanced thermal stability, and to refractory production quality, are able to cook perfectly after numerous product batches or during peak moments, as well as for bread or gastronomic products slow baking with no flame.

- An external metal drawer collects ashes and debris falling from cooking chamber grooves, to help in keeping the baking area clean, improve wood combustion and overall hygiene.

- Wood and gas burning areas are separated by a metal guard.

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

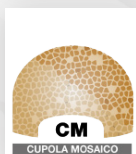
- Dual operating mode: manual – user selects work temperature and manually adjusts flame intensity by means of its modulator; auto (touch screen versions only) – system control raises or lowers flame intensity according to set temperature, thusly lowering consumption and making oven easier to operate.

- PGis are equipped with atmospheric gas burners, especially designed by Morello Forni, regular maintenance free.



PGi100_CM-V

FORNO STATICO / STATIC OVEN
le finiture della linea / range finishes • PGi



| Mod./Ref. | Capacità pizze Ø 30 cm./ Capacity pizzas Ø 30 cm. | Produzione oraria/ Productivity per hours |
|-----------|--|--|
| PGi100 | 6 pizze | 70 pizze/h |
| PGi110 | 7 pizze | 90 pizze/h |
| PGi130 | 10 pizze | 120 pizze/h |
| PGi150 | 14 pizze | 150 pizze/h |

Tabella gas bruciatore ausiliario Forni misti serie "PGi"/ Auxiliary burner gas table mixed series "PGi" ovens

| Forno Mod./ Oven Ref. | Potenzialità Legna/ Total wood potential | Potenzialità Gas/ Total gas potential | Consumo / Consumption | | Attacchi Gas / Gas fittings |
|--------------------------|---|--|-----------------------|----------------------|--------------------------------|
| | | | Metano/Methane (mc/h) | G.P.L./L.P.G. (Kg/h) | |
| PGi100 | 12 kW | 21 kW | 2,0 | 1,6 | 3/4" G |
| PGi110 | 14 kW | 21 kW | 2,0 | 1,6 | 3/4" G |
| PGi130 | 16 kW | 28 kW | 2,8 | 2,1 | 3/4" G |
| PGi150 | 21 kW | 43 kW | 3,9 | 2,6 | 3/4" G |

**CERTIFICAZIONI
CERTIFICATION**

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

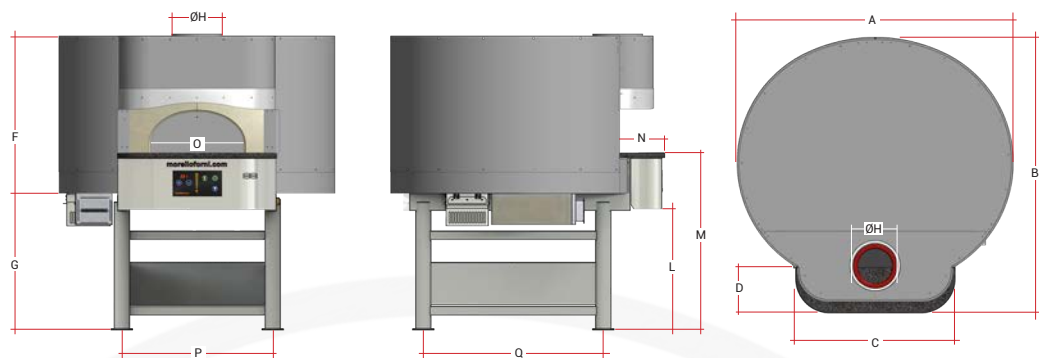


serie
range
PGi

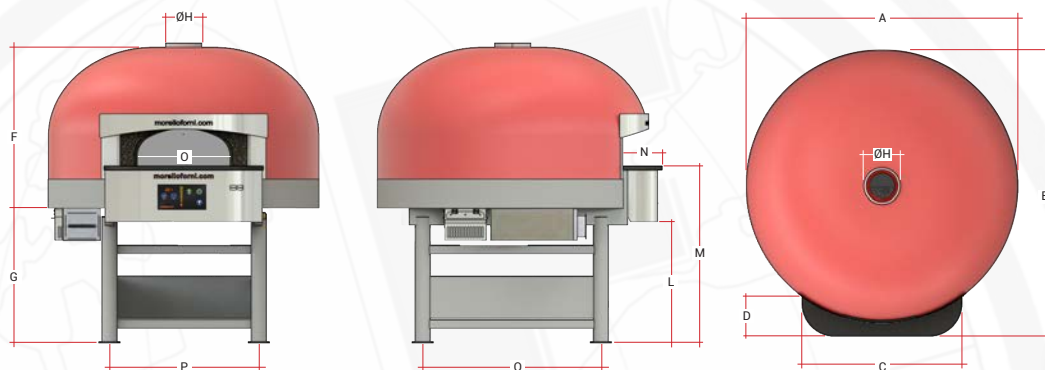
Forno ibrido
a legna e gas

Hybrid wood fired
and gas oven

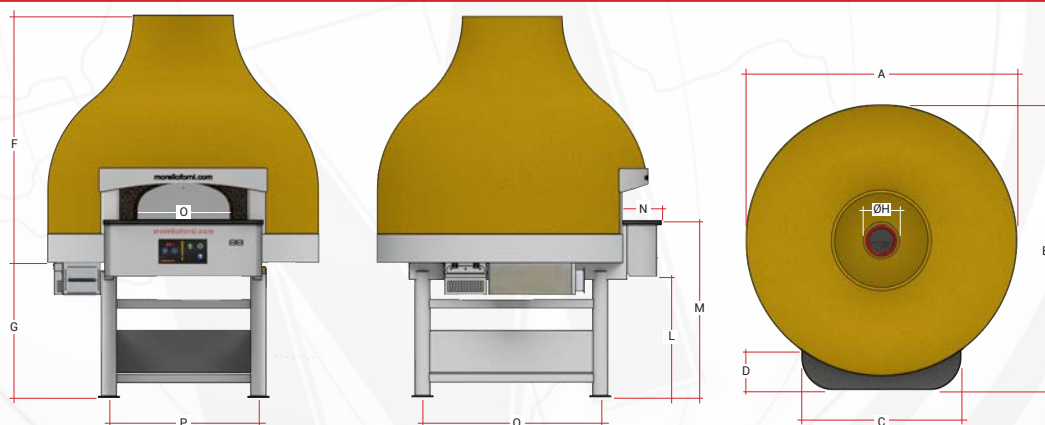
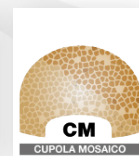
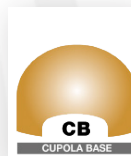
FORNO STATICO / STATIC OVEN



| Mod./Ref. | ØH | A | B | C | D | F | G | L | M | N | O | P | Q | peso/weight (kg) |
|---------------|----|-----|-----|-----|----|-----|----|----|-----|----|----|-----|-----|------------------|
| PGi100 | 30 | 166 | 180 | 100 | 35 | 110 | 95 | 85 | 125 | 28 | 55 | 95 | 110 | 1900 |
| PGi110 | 30 | 190 | 200 | 115 | 35 | 110 | 95 | 85 | 125 | 28 | 65 | 105 | 115 | 2300 |
| PGi130 | 30 | 210 | 215 | 120 | 35 | 110 | 95 | 85 | 125 | 30 | 75 | 115 | 125 | 2700 |
| PGi150 | 30 | 232 | 245 | 120 | 35 | 125 | 95 | 90 | 125 | 30 | 80 | 115 | 125 | 3900 |



| Mod./Ref. | ØH | A | B | C | D | F | G | L | M | N | O | P | Q | peso/weight (kg) |
|---------------|----|-----|-----|-----|----|-----|----|----|-----|----|----|-----|-----|------------------|
| PGi100 | 25 | 165 | 180 | 100 | 35 | 110 | 95 | 85 | 125 | 28 | 55 | 95 | 110 | 2000 |
| PGi110 | 25 | 190 | 200 | 115 | 35 | 125 | 95 | 85 | 125 | 28 | 65 | 105 | 115 | 2400 |
| PGi130 | 30 | 210 | 215 | 120 | 35 | 135 | 95 | 85 | 125 | 30 | 75 | 115 | 125 | 2800 |
| PGi150 | 30 | 230 | 245 | 120 | 35 | 140 | 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) |
|---------------|----|-----|-----|-----|----|-----|----|----|-----|----|----|-----|-----|------------------|
| PGi100 | 25 | 165 | 180 | 100 | 35 | 130 | 95 | 85 | 125 | 25 | 55 | 95 | 110 | 2100 |
| PGi110 | 25 | 190 | 200 | 115 | 35 | 190 | 95 | 85 | 125 | 25 | 65 | 105 | 115 | 2500 |
| PGi130 | 30 | 210 | 215 | 120 | 35 | 210 | 95 | 85 | 125 | 25 | 75 | 115 | 125 | 2900 |
| PGi150 | 30 | 230 | 245 | 120 | 35 | 240 | 95 | 90 | 125 | 25 | 80 | 115 | 125 | 4100 |



alcune nostre finiture
some of our finishes



PGi110 STANDARD



PGi100 CB ROSSO MORELLO



PGi100 CM-V CRYSTAL DROPS NERO

MORELLO FORNI ITALIA Srl

Via B. Parodi, 35 - 16014
Ceranesi (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