



Morella Forni®

produttori di forni in Genova dal 1969
ovens manufacturers in Genoa since 1969



STONE HEARTH PIZZA OVEN WOOD + GAS
FORNO PER PIZZA MISTO LEGNA + GAS



www.morelloforni.com

MIX
RANGE
SERIE

FORNI MISTI LEGNA + GAS SERIE "MIX"

- Forni in materiale refrattario vibrato ad alto tenore di allumina **garantiti 10 anni**, disponibili in 3 misure.
- La serie "MIX" è un forno a legna dotato di cassetto di raccolta cenere e griglia del focolare, un bruciatore di gas controllato digitalmente riscalda la platea dal basso.
- L'azione combinata dei due sistemi legna e gas consente di ottenere alte prestazioni di cottura con grandi carichi di lavoro permettendo cotture rapide ed uniformi grazie alla stabilità termica del forno.
- Il sistema di raccolta cenere e la griglia del focolare, ottimizzano la combustione e l'igiene del forno.
- I forni "MIX" sono equipaggiati con i nostri esclusivi bruciatori atmosferici esenti da manutenzione e possono funzionare con gas metano o GPL.
- L'azione del bruciatore della platea consente un risparmio del 50% di legna rispetto ad un forno di tipo tradizionale.
- I forni della serie "MIX" sono predisposti per poter essere facilmente convertiti a gas come la serie Morello "FG".
- Fronte rustico in mattoni a vista con fronte piatto (oppure curvo a richiesta).
- Isolamento termico in fibra minerale ad alto potere isolante.

Collegamento elettrico

monofase 230V 50/60Hz.

Forni costruiti in conformità con la direttiva CEE 90/396 del 29-06-1990

STONE HEARTH PIZZA WOOD/GAS OVEN

- Ovens built in refractory vibrated material containing a high percentage of alumina **guaranteed 10 years**, available in 3 sizes.
- The ovens Range "MIX" are equipped of ash drawer and fireside grate combined with a digitally controlled gas burner heating the bedplate by downstairs.
- The combined heating system of wood and gas ensure the best baking performance with big amount of production. It allows fast cooking process thanks to the oven thermal stability.
- Range "MIX" is equipped of ash drawer and fire grate to optimize the wood combustion and internal oven healthful.
- "MIX" ovens are equipped with our exclusive maintenance free atmospheric gas burners, they can operate with Natural Gas or LPG.
- The bedplate burner heating allows to save 50% of wood compared to a similar traditional wood oven.
- The Range "MIX" ovens are predisposed to be easily converted to only gas operating as Morello Ovens "FG".
- Rustic flat front in bricks with granite ledge (curved front available on request).
- Thermal insulation is made of mineral fibre with high insulating properties.

Electrical connections

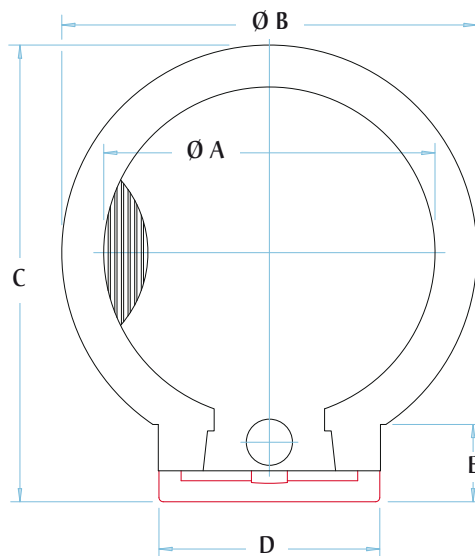
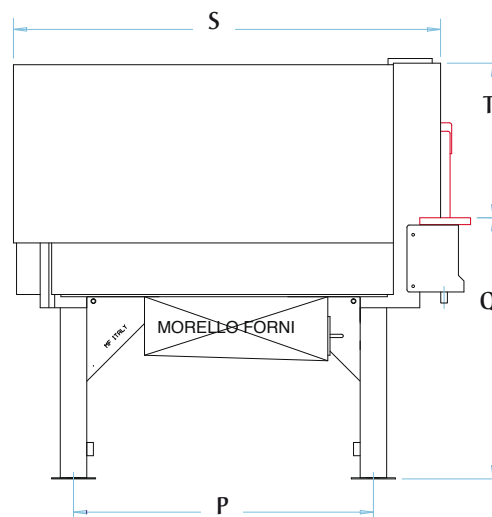
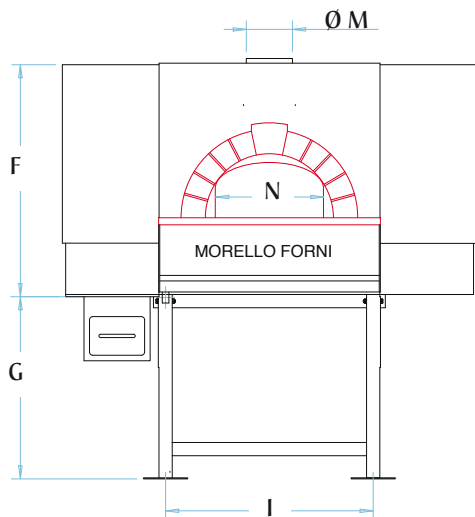
Single phase 230V 50/60Hz.

Ovens manufactured in compliance with EEC Directive 90/396 of Jun 29,1990

MIX RANGE SERIE



OVEN WOOD + GAS
MISTO LEGNA + GAS



Ref./Mod.	Capacità pizze Ø 30 cm. Capacity pizzas Ø 30 cm.	Produzione oraria Productivity per hour
MIX110	6 pizze	90 pizze/h
MIX130	9 pizze	130 pizze/h
MIX150	12 pizze	160 pizze/h

Tabella gas bruciatori Forni gas serie "MIX"					
Forno Oven Mod.	Peso Weight (kg)	Potenzialità Gas Total Gas potential	Consumo Consumption		Attacchi Gas Gas/fittings
			Metano/Methane (mc/h)	G.PL./L.P.G. (Kg/h)	
MIX110	1250	7 kW	0,9	0,5	3/4" G
MIX130	1500	8 kW	1	0,6	3/4" G
MIX150	1900	9 kW	1,1	0,7	3/4" G

Ref./Mod.	ØA	ØB	C	D	E	F	G	H	I	Ø M	N	P	Q	S	T
MIX110	110	148	165	80	29	104	81	55	74	20	45	108	118	155	70
MIX130	130	168	185	80	29	104	81	55	74	20	50	130	118	170	70
MIX150	150	188	208	100	35	104	81	55	94	20	50	135	118	192	70

Misure in cm - Sizes on cm • Le caratteristiche e i dati riportati nel presente catalogo possono subire variazioni senza preavviso

MORELLO FORNI s.a.s

via B. Parodi, 35 - 16014 Ceranesi (Genoa) - Italy

Tel. +39 010 7401194 • Fax +39 010 7492194

e-mail: info@morelloforni.com

www.morelloforni.com

