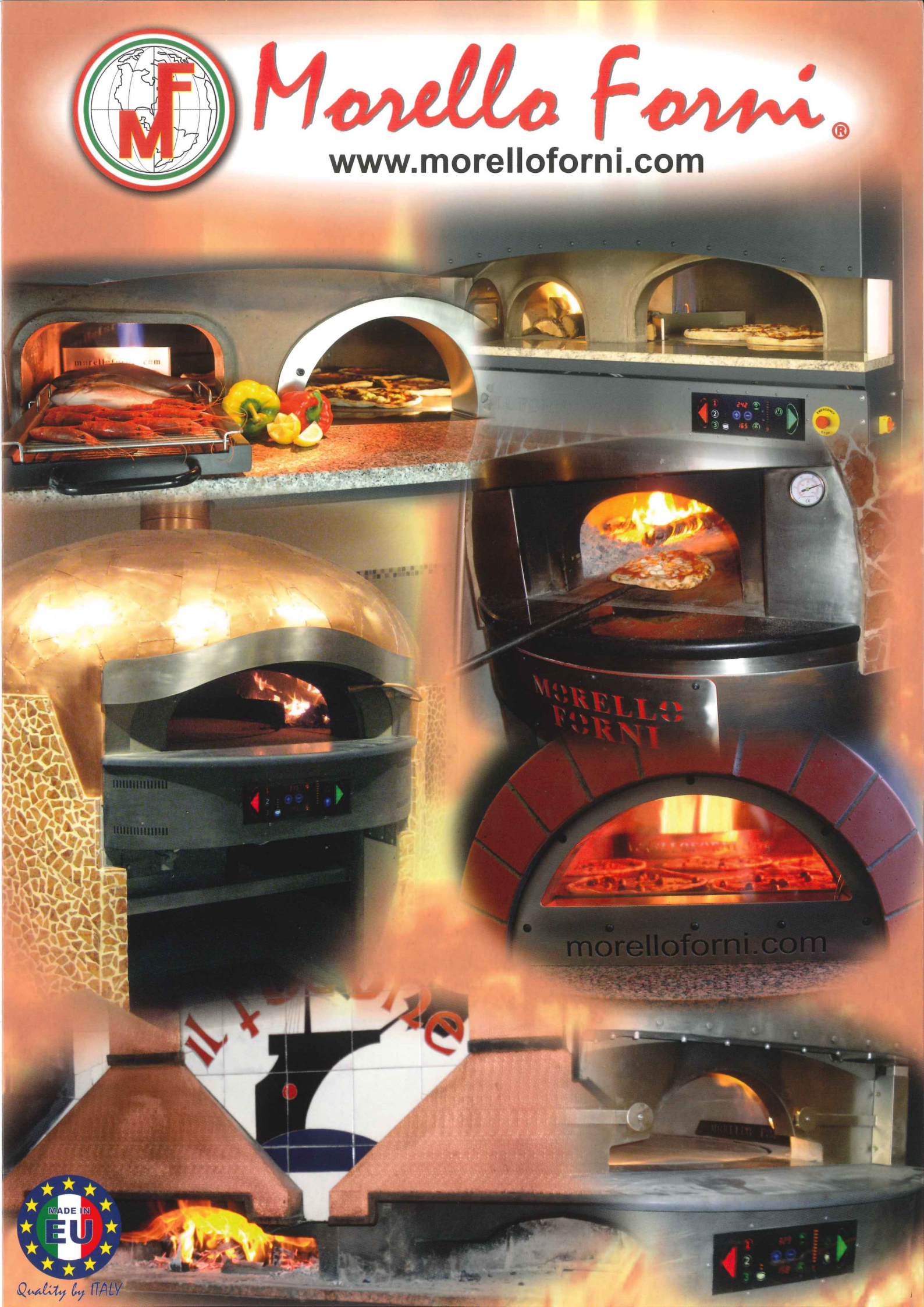
Morello Forni®

www.morelloforni.com



egna prefabbricati in materiale refrattario vibrato ad alto tenore di
a garantiti 10 anni. La serie "LP" è dotata di cassetto di raccolta
e griglia del focolare che ottimizza la combustione e l'igiene del
orni della serie "LP" sono predisposti per poter essere facilmente
convertiti a gas come la serie Morello "PG".
rustico in mattoni a vista con fronte piatto (oppure curvo a richi-
orni dotati di grande massa refrattaria che genera un forte effetto
ermico con conseguente risparmio di legna, questo permette cot-
ide ed uniformi grazie alla stabilità termica del forno. Isolamento
termico in fibra minerale ad alto potere isolante.

L/LP

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. 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".

"PG" grazie al bruciatore di gas interno alla camera di cottura
li ottenere le stesse caratteristiche di cottura di un forno legna. I
" sono equipaggiati con i nostri esclusivi bruciatori atmosferici
a manutenzione e possono funzionare con gas metano o GPL.
di controllo facile ed intuitivo del bruciatore gas di tipo digitale
latore di fiamma e termostato. I forni della serie "PG" sono pre-
per poter essere facilmente convertiti a legna come la serie Mo-
Fronte rustico in mattoni a vista con fronte piatto (oppure curvo
). Forni dotati di grande massa refrattaria che genera un forte ef-
no termico con conseguente risparmio di energia, questo per-
otture rapide ed uniformi grazie alla stabilità termica del forno.

PG

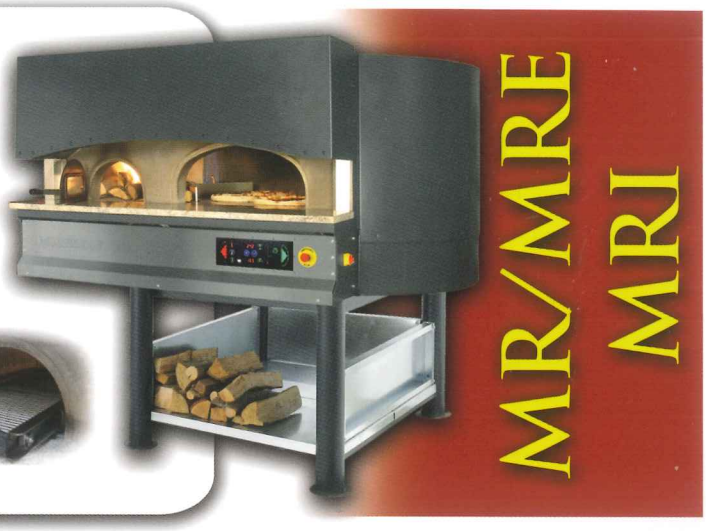
La serie "FG" è dotata di doppio sistema di riscaldamento con bruciatori di gas indipendenti per cielo e platea. L'azione combinata dei due bruciatori del cielo e della platea consente di ottenere alte prestazioni di cottura con grandi carichi di lavoro permettendo cotture rapide ed uniformi grazie alla stabilità termica del forno. I forni "FG" sono equipaggiati con i nostri esclusivi bruciatori atmosferici esenti da manutenzione e possono funzionare con gas metano o GPL. Sistema di controllo facile ed intuitivo di tipo digitale con modulatore di fiamma e doppio termostato. Fronte rustico in mattoni a vista con fronte piatto (oppure curvo a richiesta). Forni dotati di grande massa refrattaria che genera un forte effetto volano termico con conseguente risparmio di energia.

Forni a legna e/o gas in materiale refrattario vibrato ad alto tenore di allumina garantiti 10 anni, disponibili in 7

MR/MRE MRI

La serie "MR" o "MRE" sono forni a legna misti con platea rotante riscaldata a gas oppure elettricamente. La serie "MRI" sono forni rotanti ibridi a riscaldamento combinato di legna e gas con bruciatore interno alla camera di cottura. La rotazione della platea è gestita tramite un inverter dotato di sistema programmabile. L'azione combinata dei due sistemi legna e gas consente di ottenere alte prestazioni di cottura e grandi carichi di lavoro con cotture rapide ed uniformi grazie alla stabilità termica del forno.

Il focolare della legna con sportello separato e cassetto di caduta e raccolta ceneri, garantisce la migliore igiene e qualità di cottura .A richiesta possono essere allestiti anche da un braciere in versione BBQ.



FGRI/FWRE FWR

Il modello "FGRI" è un forno ibrido legna/gas equipaggiato con platea rotante di diametro cm 110 o 130 e doppio bruciatore a controlli digitali separarti per la volta e per la platea completo di proprio cavaletto di sostegno. La platea è riscaldata da un bruciatore a gas a controllo digitale di fiamma e temperatura. Un secondo bruciatore è installato dietro la zona del focolare, garantendo il mantenimento della temperatura e/o riscaldamento del forno operando solo a gas, o solo a legna oppure in maniera combinata. Il Modello "FWRE" si differenzia per l'utilizzo della sola legna per il riscaldamento della camera di cottura con l'ausilio del riscaldamento elettrico della platea rotante. La rotazione della platea è gestita da un sistema programmabile facile e intuitivo. I bruciatori sono esenti da manutenzione e possono funzionare con gas naturale o GPL. L'azione combinata dei sistemi legna e gas o legna e elettrico consentono ottime prestazioni di cottura e grande produttività.

FGR

Forno rotativo per pizza a gas con sistema di riscaldamento termostatico a doppio bruciatore con controllo digitale indipendente tra cielo e platea, disponibile in 3 misure. La rotazione della platea è gestita tramite un inverter dotato di sistema programmabile. Forno dotato di eccellente omogeneità ed alta qualità di cottura grazie all'azione combinata del piano rotante e del suo forte effetto volano termico. Il sistema a doppio bruciatore con cassetto di caduta e raccolta ceneri, garantisce grandi capacità produttive e la migliore igiene. I forni "FGR" sono equipaggiati con i nostri esclusivi bruciatori atmosferici esenti da manutenzione e possono funzionare con gas metano o GPL. Isolamento termico realizzato in fibra minerale ad alto potere isolante. Struttura in resistentissimo materiale refrattario garantito 10 anni.

FRV100

Forno elettrico rotante a convezione in refrattario con sistema di riscaldamento indipendente tra cielo platea. Consente cotture varie: pizza in tegame o alla pietra, pane, gastronomia e pasticceria grazie alla regolazione del flusso d'aria e della temperatura del piano cottura. Disponibile con pannello comandi Touch System a tecnologia P.I.D. (proporzionale integrativo derivativo) completamente programmabile oppure con pannello comandi e gestione della potenza programmabile con tecnologia SSR (Solid State Relais). Una porta bilanciata con doppio vetro ed impugnature ergonomiche di facile utilizzo è stata specificamente disegnata. Grande risparmio energetico grazie alla rilevante massa refrattaria di 500 Kg. Rivestimento interno camera cottura in acciaio inox. Piano cottura in rotante in materiale refrattario, programmabile con tempo cottura e avvisatore acustico.

IDRO 200

IDRO è il primo filtro antinquinamento ad acqua con tripla azione (spray, centrifuga ed impatto) che depura grazie ad un esclusivo sistema brevettato il fumo di forni a legna o carbone dalla loro fuliggine. Permette di selezionare due diversi regimi di depurazione con funzionamento automatico a seconda delle necessità: Economico o Alta Efficienza. Depura fino al 95% il contenuto di fuliggine dei fumi e prevenendo l'inquinamento atmosferico ed il rischio di incendio caratteristico delle canne fumarie dei focolari a combustibile solido. Non richiede particolare manutenzione ed il suo consumo di acqua è di circa 5 litri all'ora. IDRO è di facile installazione grazie alle sue ridotte dimensioni e la sua silenziosità lo rende ideale in ogni contesto commerciale. IDRO può essere facilmente installato sui forni MORELLO grazie alla loro predisposizione.

IDRO 250

Le macchine IDRO sono equipaggiate con ventilatore e funzionano assicurando una aspirazione fumi tra 800 e 1800 metri cubi /ora a seconda della motorizzazione applicata. Interamente costruite in acciaio inossidabile, queste macchine possono risolvere varie situazioni dovute anche allo scarso tiraggio della canna fumaria. IDRO 250, funziona con connessione elettrica monofase 240 volt o trifase 400 volt a seconda della configurazione prescelta. Il metodo di filtraggio é attivato all'interno delle nostre macchine grazie all'acqua usando un sistema brevettato basato su una tripla azione, spruzzo, centrifuga ed impatto. Questi fumi vengono così trattati e depurati dal loro particolato. Il consumo d'acqua e' veramente limitato perché le nostre macchine possono funzionare fino a 12 ore di tempo, riciclando la medesima acqua.

JUNIOR

Interamente costruite in acciaio inossidabile AISI 316, questa macchine costruite in tre misure possono essere inserite tra il forno a legna e la sua canna fumaria, avente corrispondente rispettivo diametro di 200, 250, 300 e 400 millimetri. Questa macchina ha il compito primo di estinguere qualsiasi favilla accesa che dovesse essere aspirata dal forno alla canna fumaria. Il suo principio di funzionamento si basa sul lavaggio dei fumi realizzato con l'acqua. L'applicazione e l'uso di questa macchina consente di eliminare il rischio di incendio della canna fumaria dovuto all'accumulo di sedimenti carboniosi e la riduzione della sua pulizia programmata, in quanto la stessa macchina trattiene la totalità della fuliggine generata dal forno. Queste sorprendenti macchine, garantiscono un tiraggio naturale sufficiente al corrispondente forno a legna, in virtù dell'effetto Venturi, generato dalla pressione degli spruzzatori d'acqua interni.

Morello Forni®

Morello Forni S.a.s.
via B. Parodi 35, 16014 Ceranesi (Genova) ITALY
Tel.+39 010.7401194 • Fax.+39 010.7492194
e-mail: info@morelloforni.com www.morelloforni.com

CERTIFICAZIONI