



Morella Forni®

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



STONE HEARTH ROTATING ELECTRIC PIZZA OVEN
FORNO ROTANTE ELETTRICO VENTILATO IN REFRACTORIO



Evento

www.morelloforni.com

FRV
100

Evento FRV 100 creato per stupirvi!

- Forno elettrico rotante a convezione in refrattario con sistema di riscaldamento indipendente tra cielo e platea.
- Consente cotture varie: pizza in tegame o alla pietra, pane, gastronomia e pasticceria grazie alla regolazione del flusso d'aria e dalla temperatura del piano di 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. ad alto potere di assorbimento.
- Rivestimento interno camera cottura in acciaio inox.
- Piano cottura rotante in materiale refrattario.
- Impostazione di programmi cottura con avvisatore acustico.
- Scarico vapori ed aspirazione fumi opzionale.
- Struttura emisferica di grande impatto visivo disponibile in varie combinazioni di mosaico in marmo oppure in intonaco di Coccio Pesto antichizzato rosso o giallo.

Diametro interno: 100 cm.

Altezza Interna: 18 cm.

Misura Porta: 50 x 18 cm.

Peso: 650 Kg

Voltaggio: 400 Volts / 50 Hz.

Fasi: 3+N+PE

Consumo Massimo: 15 kW

Consumo di mantenimento: 0,5 kW/h

Produttività oraria: 90 pizze ø 30 cm.

Evento FRV 100 made to astonish you!

- Rotating electric convection oven in heavy refractory structure with independent heating system between crown and bedplate.
- This new oven allows many different kinds of baking like pizza, arabic, bread, pastry and gastronomy thanks to its adjustable air flow and bedplate temperature.
- It is available with full programmable Touch System control panel with P.I.D. technology (proportional, integrative, derivate), or alternatively with digital control panel system based on Solid State Relais SSR power control.
- A special balanced double glass door with useful ergonomic handles has been developed for this oven.
- This oven allows a relevant energy saving thanks to its strong thermic flywheel effect given in reason of its relevant refractory mass of 500 Kgs.
- Internal baking chamber is covered in stainless steel.
- Baking bedplate made by refractory material.
- Baking program input and alert sound.
- Optional steam exhaust forced extraction system is available.
- Hemispheric external oven structure gives to this revolutionary design attractive finishing available in many different covering in marble mosaic or natural plaster Coccio Pesto red or yellow.

Internal Diameter: 100 cm.

Internal High: 18 cm.

Door Dimension: 50 x 18 cm.

Total Weight: 650 Kg

Voltage: 400 Volts / 50 Hz.

Phases: 3+N+PE

Maximum Consumption: 15 kW

Maintaining Consumption: 0,5 kW/h

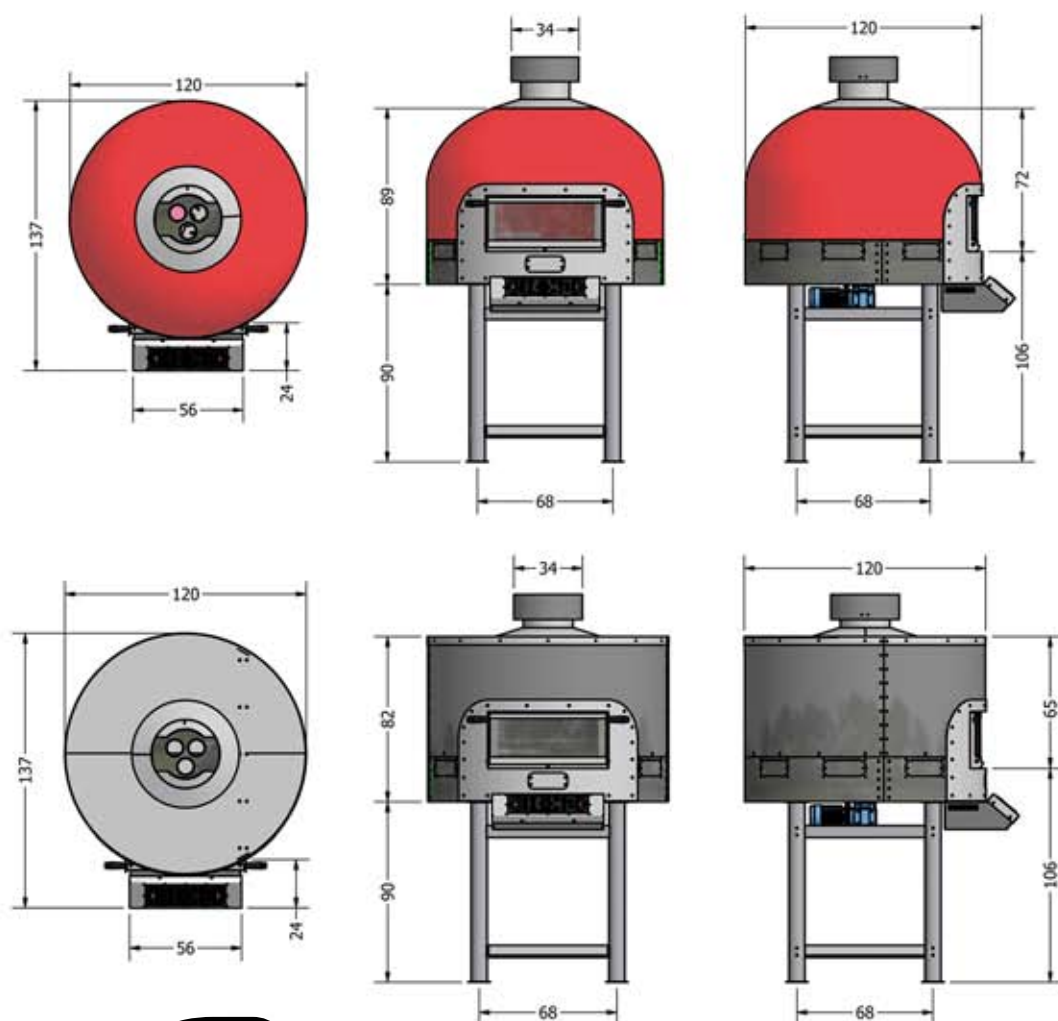
Productivity per hour: 90 pizze ø 30 cm.

FRV 100



**STONE HEARTH
ROTATING ELECTRIC
PIZZA OVEN**

**FORNO ROTANTE
ELETTRICO VENTILATO
IN REFRAATTARIO**



Evento

MORELLO FORNI s.a.s.

via Bartolomeo Parodi, 35

16014 Ceranesi (Genova) - Italy

Tel. +39 010 7401194

Fax +39 010 7492194

e-mail: info@morelloforni.com

www.morelloforni.com

