

serie
FG



Morella Forni®

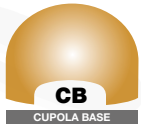
**Forno a gas +
piano riscaldato a gas**
Four à gaz + sole à gaz



- Les fours de la série FG sont des fours à gaz équipés de deux brûleurs indépendants, un dédié au chauffage du dôme et un au chauffage de la table de cuisson.
- Les fours FG appartiennent à la famille des fours statiques ; grâce à une grande stabilité le chauffage et le chauffage indépendant du sol sont capables de toujours cuisiner parfaitement même en cas de cuisson répétée en peu de temps sans le sol lui-même refroidir.
- Le fonctionnement au gaz avec doubles brûleurs atmosphériques a été conçu pour des rendements de cuisson similaires au fonctionnement traditionnel au bois
- Une grande masse réfractaire et une isolation sont conçues pour maximiser l'efficacité, et réduire les coûts de fonctionnement et les pertes de chaleur.
- Double mode de fonctionnement : manuel - l'opérateur sélectionne la température maximale et règle manuellement l'intensité de la flamme du gaz au moyen du modulateur de flamme ; automatique (uniquement dans la version à écran tactile) : grâce au système de contrôle, la flamme est autoréglée et décroissante et augmenter l'intensité en fonction de la température réglée, économisant la consommation en simplifiant l'utilisation.
- Productivité supérieure et constante par rapport à un four à bois traditionnel
- adapté aux lieux avec de gros pics de travail concentrés dans un court laps de temps tels que les pizzerias à emporter

FORNO STATICO/FOUR STATIQUE

le finiture della linea/range finishes • FG



Mod./Ref.	Capacità pizze Ø 30 cm./Capacity pizzas Ø 30 cm.	Produzione oraria/Productivity per hour
FG100	5 pizze	75 pizze/h
FG110	6 pizze	90 pizze/h
FG130	9 pizze	130 pizze/h
FG150	12 pizze	160 pizze/h

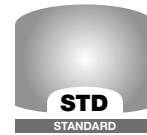
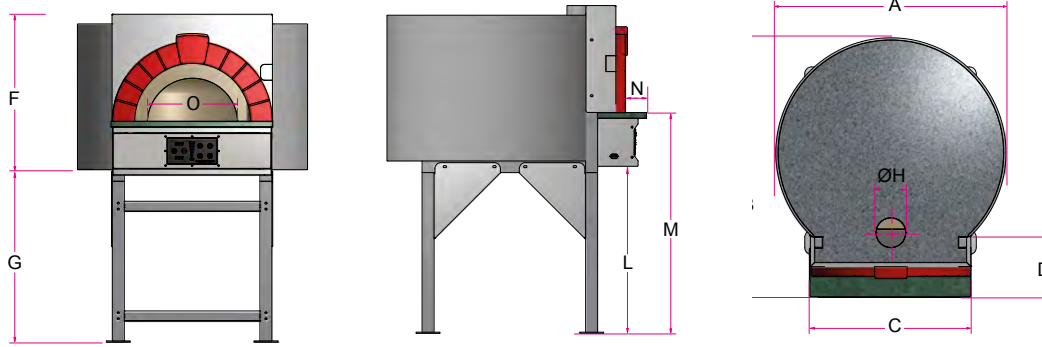
Tabella gas bruciatori Serie "FG" - Series "FG" gas burners table				
Forno Mod./Oven Ref.	Potenzialità Gas/ Total gas potential	Consumo/Consumption		Attacchi Gas/ Gas fittings
		Metano/Methane (mc/h)	G.P.L./L.P.G. (Kg/h)	
FG100	24 kW	2,4	2	3/4" G
FG110	28 kW	2,9	2,1	3/4" G
FG130	36 kW	3,8	2,7	3/4" G
FG150	43 kW	5	3,3	3/4" G

certificazioni
certifications

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



• Misure in cm ±2% • Le caratteristiche e i dati riportati nel presente catalogo possono subire variazioni senza preavviso / • Sizes in centimeters ±2% • Data and features in this catalog may change without notice



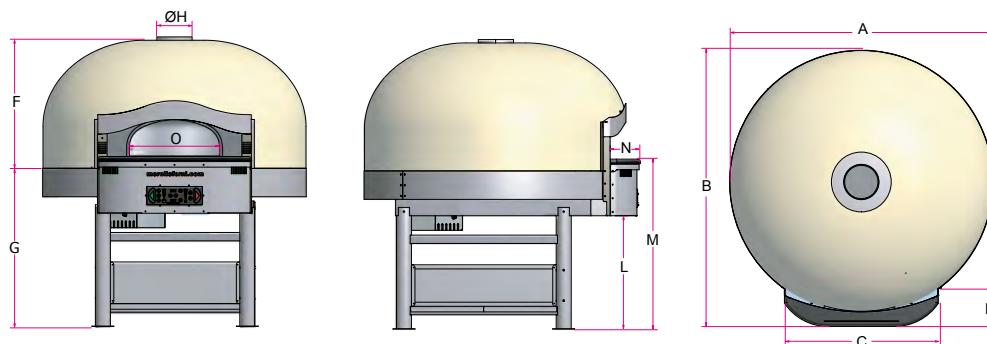
serie
range

FG

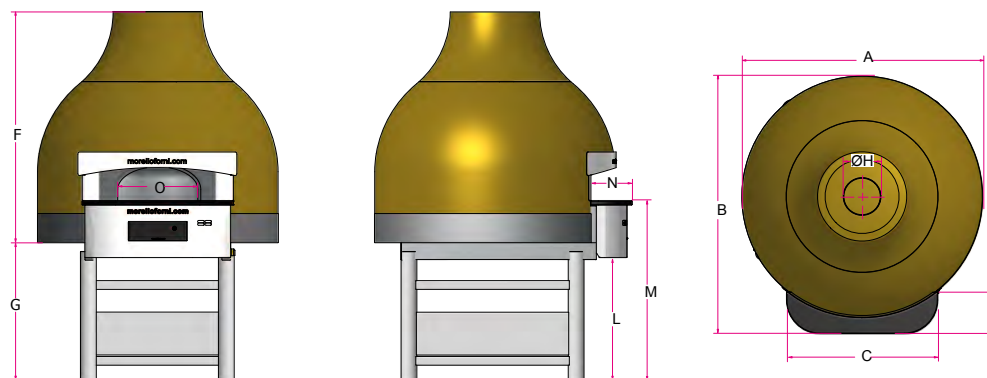
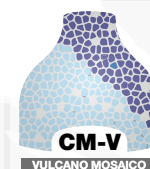
Forno a gas
+ piano riscaldato a gas
Four à gaz + sole à gaz

Mod./Ref.	ØH	A	B	C	D	F	G	L	M	N	O	peso/weight (kg)
FG100	20	138	152	80	29	88	90	88	115	22	45	1200
FG110	20	148	165	80	29	95	90	88	115	22	45	1450
FG130	20	168	185	80	29	95	90	82	115	22	50	1700
FG150	25	188	208	100	35	101	94	82	120	25	50	2400

**FORNO STATICO/
STATIC OVEN**



Mod./Ref.	ØH	A	B	C	D	F	G	L	M	N	O	peso/weight (kg)
FG100	20	150	158	90	22	90	90	88	115	22	45	1250
FG110	20	160	165	100	22	105	90	88	115	22	45	1600
FG130	20	180	200	100	22	115	90	82	115	22	50	2000
FG150	25	200	210	100	24	120	94	82	120	25	50	2500



Mod./Ref.	ØH	A	B	C	D	F	G	L	M	N	O	peso/weight (kg)
FG100	20	154	162	90	22	134	90	88	115	22	45	1350
FG110	20	160	165	100	22	145	90	88	115	22	45	1750
FG130	20	180	200	100	22	155	90	82	115	22	50	2250
FG150	25	200	210	100	24	160	94	82	120	25	50	2750

alcune nostre finiture
some of our finishes

