

serie
L-LP



Morella Forni®
morelloforni.com

Forno tradizionale a legna
Four traditionnel à bois



- ✓ Les fours L/LP sont des fours traditionnels à bois ou à bois conçus pour la conversion au gaz via kit en option
- ✓ Les L/LP appartiennent à la famille des fours statiques et grâce à leur haute stabilité thermique elles sont également idéales pour la cuisson du pain et des produits de la gastronomie, même sur les flammes désactivé.
- ✓ La conception des formes et des tailles des dômes optimise les performances maximales et réfraction de la flamme au sol, permettant de chauffer les deux avec une seule source de chaleur le dôme que la plaque de cuisson.
- ✓ Dans la version LP le tiroir cendrier et récupérateur facilite les opérations de nettoyage, améliore la combustion du bois et conditions de cuisson hygiéniques.

- ✓ Une grande masse réfractaire et une isolation sont conçues pour maximiser l'efficacité et réduire les coûts de fonctionnement et les pertes de chaleur.
- ✓ façade en brique rustique.

FORNO STATICO / FOUR STATIQUE

le finiture della linea/range finishes • L-LP



LP150 STD

Mod./Ref.	Capacità pizze Ø 30 cm./Capacity pizzas Ø 30 cm.	Produzione oraria/Productivity per hour
L/LP75	2 pizze	30 pizze/h
L/LP100	4 pizze	60 pizze/h
L/LP110	5 pizze	75 pizze/h
L/LP130	8 pizze	110 pizze/h
L/LP150	10 pizze	140 pizze/h
L/LP180	15 pizze	180 pizze/h

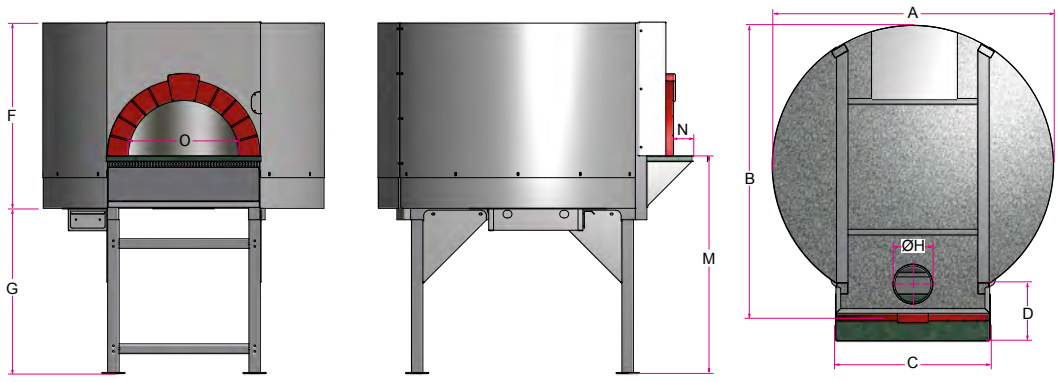
Tabella forni legna serie "L-LP" norma DIN 18 880/ Wood table ovens series "L-LP" norm DIN 18 880						
Ref./Mod.	L/LP	L/LP	L/LP	L/LP	L/LP	L/LP
Potenzialità legna (kW) / Wood Potential(kW)	75	100	110	130	150	180
Aria di combustione (m3/h) / Combustion air (m3/h)	19	25	28	35	46	56
Temperatura fumi scarico (°C) / Exhaust fumes temperature (°C)	124	165	167	173	180	220
	85	85	100	110	120	130

certificazioni
certifications

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



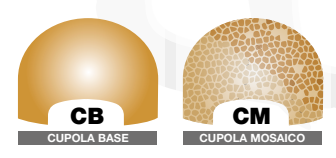
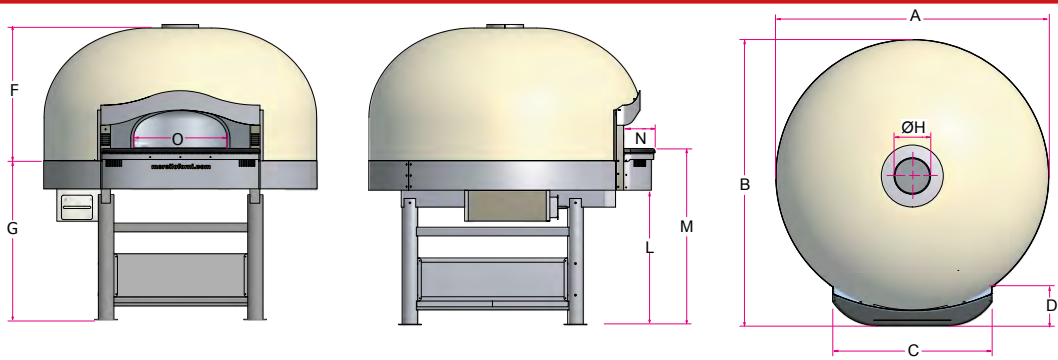
• Misure in cm ±2% • Le caratteristiche e i dati riportati nel presente catalogo possono subire variazioni senza preavviso / • Sizes in centimeters ±2% • Data and features in this catalog may change without notice



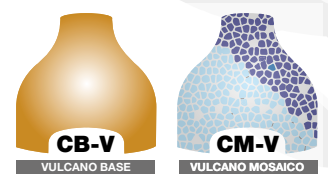
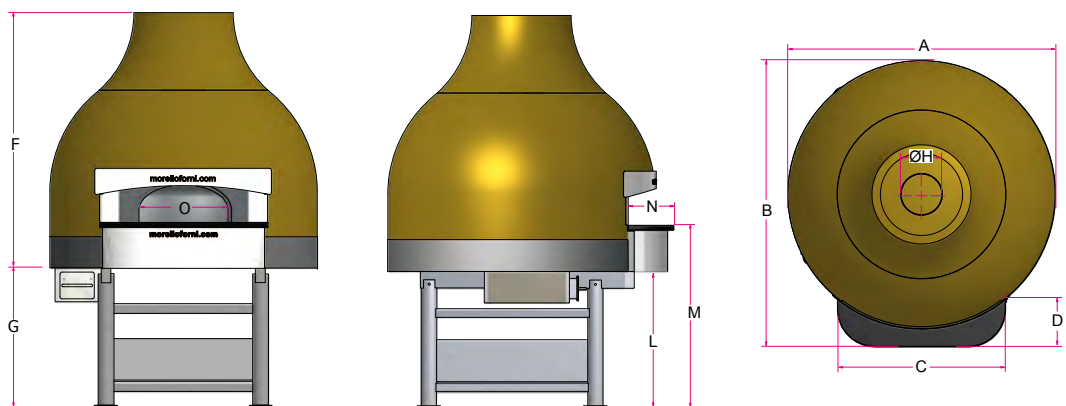
**Forno tradizionale
a legna**
Four traditionnel à bois

Mod./Ref.	ØH	A	B	C	D	F	G	M	N	O	peso/weight (kg)
L75	15	110	130	80	29	68	97	118	22	35	850
LP75	15	110	130	80	29	74	89	118	22	35	875
L100	20	138	152	80	29	80	97	118	22	45	900
LP100	20	138	152	80	29	86	89	118	22	45	1100
L110	20	148	165	80	29	90	97	118	22	45	1250
LP110	20	148	165	80	29	96	89	118	22	45	1350
L130	20	168	185	80	29	90	97	118	22	50	1500
LP130	20	168	185	80	29	96	89	118	22	50	1550
L150	20	188	208	100	35	90	97	118	25	50	2150
LP150	20	188	208	100	35	96	89	118	25	50	2300
L180	25	220	240	120	35	114	89	118	25	80	3250
LP180	25	220	240	120	35	114	89	118	25	80	3400

**FORNO STATICO/
FOUR STATIQUE**



Mod./Ref.	ØH	A	B	C	D	F	G	L	M	N	O	peso/weight (kg)
L75	15	130	135	90	22	90	90	88	112	22	45	875
LP75	15	130	135	90	22	90	90	88	112	22	45	900
L100	20	150	158	90	22	94	90	88	115	22	45	1150
LP100	20	150	158	90	22	94	90	88	115	22	45	1175
L110	20	160	165	100	22	105	90	88	115	22	45	1400
LP110	20	160	165	100	22	105	90	88	115	22	45	1550
L130	20	180	200	100	22	115	90	82	115	22	50	1800
LP130	20	180	200	100	22	115	90	82	115	22	50	1950
L150	25	200	210	100	24	120	94	82	120	25	50	2300
LP150	25	200	210	100	24	120	94	82	120	25	50	2450
L180	25	230	235	120	24	130	94	82	122	25	80	3550
LP180	25	230	235	120	24	130	94	82	122	25	80	3650



Mod./Ref.	ØH	A	B	C	D	F	G	L	M	N	O	peso/weight (kg)
L75	15	130	135	90	22	130	90	88	112	22	45	975
LP75	15	130	135	90	22	130	90	88	112	22	45	1000
L100	20	154	162	90	22	134	90	88	115	22	45	1250
LP100	20	154	162	90	22	134	90	88	115	22	45	1275
L110	20	160	165	100	22	145	90	88	115	22	45	1500
LP110	20	160	165	100	22	145	90	88	115	22	45	1650
L130	20	185	200	100	22	155	90	82	115	22	50	1950
LP130	20	185	200	100	22	155	90	82	115	22	50	2100
L150	25	200	210	100	24	160	94	82	120	25	50	2450
LP150	25	200	210	100	24	160	94	82	120	25	50	2600
L180	25	230	235	120	22	160	94	82	122	25	80	3700
LP180	25	230	235	120	22	160	94	82	122	25	80	3900

EQUIPIZZA CARMAT FRANCE
1469, route de Bagnoi - 83920 La Motte - France
Tel. +33 4 94 85 72 76 • Gsm + 33 6 98 72 16 65
email: contact@carmatfrance.fr