

serie  
**PGi**

**Morella Forni®**

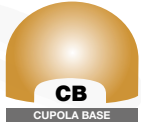
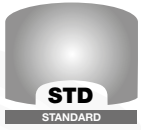
**Forno ibrido a legna e gas**  
**FOUR HYBRIDE BOIS & GAZ**



- Les fours PGI ont un fonctionnement hybride bois et gaz, ils ne peuvent être utilisés qu'à bois ou gaz seul ou combiné gaz + bois simultanément.
- Les fours PGI appartiennent à la famille des fours statiques ; grâce à une grande stabilité et la haute qualité des matériaux réfractaires utilisés sont capables d'effectuer de nombreuses cuissons parfaitement même en cas de travail intense, sont également idéales pour la cuisson du pain et des produits gastronomiques même lorsque les flammes sont éteintes.
- Le tiroir de chute et de collecte des cendres facilite les opérations de nettoyage, améliore la combustion du bois et conditions de cuisson hygiéniques.
- Les zones de combustion du bois et du brûleur à gaz sont séparées par des chenets métalliques
- Une grande masse réfractaire et une isolation sont conçues pour maximiser l'efficacité et réduire les coûts d'exploitation et les pertes de chaleur.
- Double mode de fonctionnement automatique ou manuel : en mode manuel l'opérateur sélectionne la température maximale et règle l'intensité de la flamme du gaz. Le four ajuste automatiquement l'intensité de la flamme en fonction de la température réglée et du bois brûlé instantanément, économisant la consommation et simplifiant l'utilisation.

**FORNO STATICO/FOUR STATIQUE**

le finiture della linea/range finishes • PGI



- Les IGP sont équipées de brûleurs radiants atmosphériques spécialement conçus par Morella Forni et sans entretien
- Interface tactile "IntelTouch System"

Mod./Ref.	Capacità pizze Ø 30 cm./Capacity pizzas Ø 30 cm.	Produzione oraria/Productivity per hour
PGi100	6 pizze	70 pizze / h
PGi110	7 pizze	90 pizze / h
PGi130	9 pizze	120 pizze / h
PGi150	14 pizze	150 pizze / h

Tabella gas bruciatore ausiliario forni misti serie "PGi" - Auxiliary burner gas table mixed Series "PGi" ovens

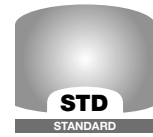
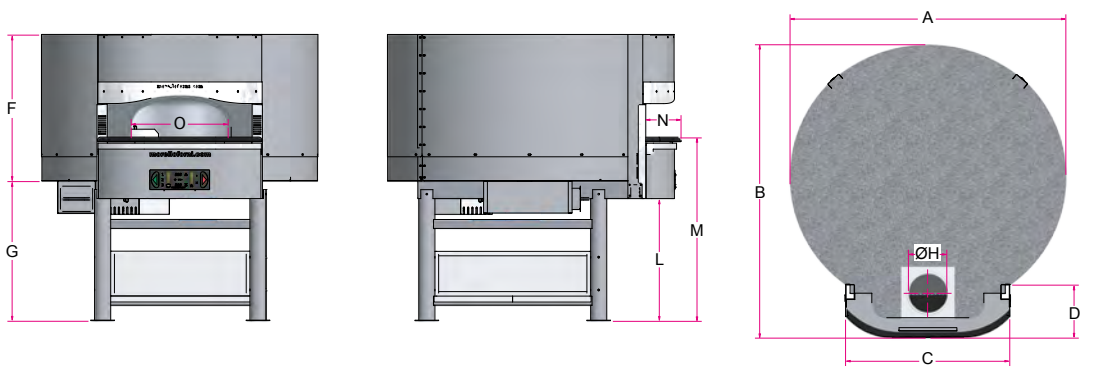
Forno Mod./Oven Ref.	Potenzialità Legna/Wood Potential	Potenzialità Gas/Gas Potential	Consumo/Consumption		Attacchi Gas/Gas fittings
			Metano/Methane (mc/h)	G.P.L./L.P.G. (Kg/h)	
PGi100	12 KW	21 KW	2,0	1,6	3/4" G
PGi110	14 KW	21 KW	2,0	1,6	3/4" G
PGi130	16 KW	28 KW	2,8	2,1	3/4" G
PGi150	21 KW	34 KW	3,9	2,6	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



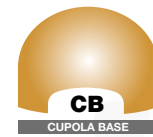
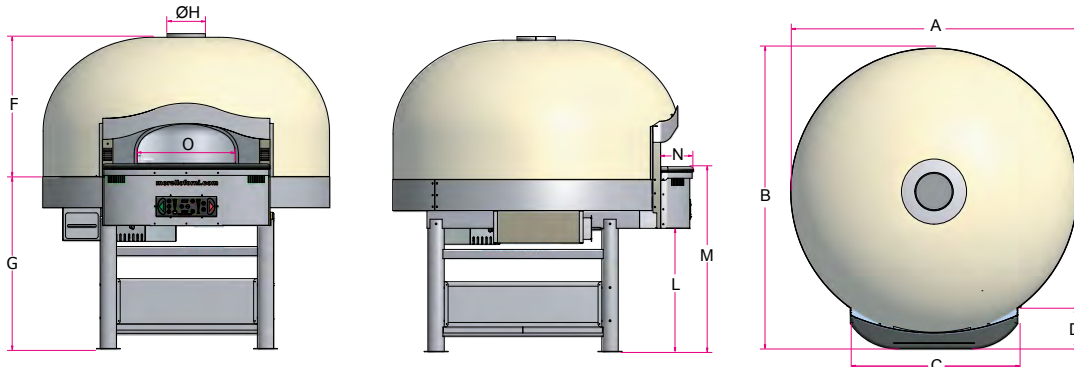
serie

**PGi**

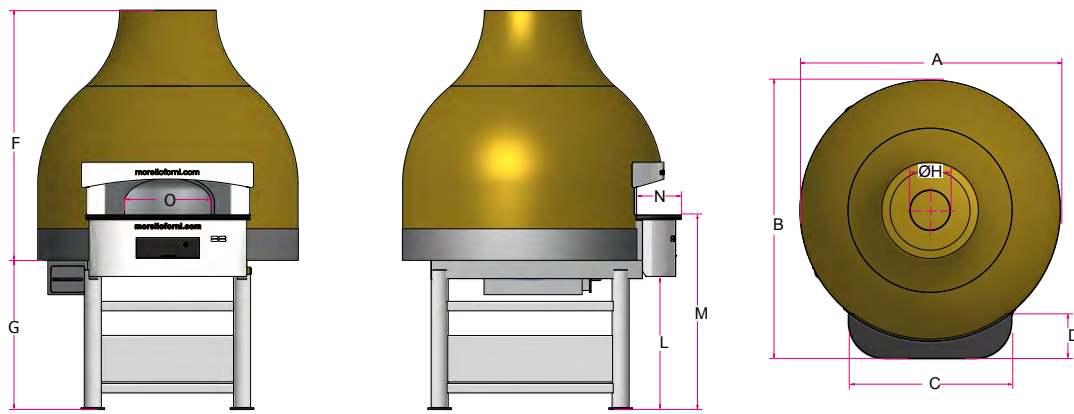
**Forno ibrido  
a legna e gas  
FOUR HYBRIDE BOIS &  
GAZ**

Mod./Ref.	ØH	A	B	C	D	F	G	L	M	N	O	peso/weight (kg)
<b>PGi100</b>	25	156	167	92	30	100	94	90	122	25	45	1600
<b>PGi110</b>	25	166	177	102	30	100	94	90	122	25	55	1700
<b>PGi130</b>	25	186	196	112	30	100	94	90	122	25	65	2100
<b>PGi150</b>	25	212	212	122	30	100	94	90	122	25	75	2500

**FORNO STATICO/  
STATIC OVEN**



Mod./Ref.	ØH	A	B	C	D	F	G	L	M	N	O	peso/weight (kg)
<b>PGi100</b>	25	162	167	92	30	104	92	90	122	25	45	1700
<b>PGi110</b>	25	166	177	102	30	112	94	90	122	25	55	1800
<b>PGi130</b>	25	190	200	112	30	112	94	90	122	25	65	2200
<b>PGi150</b>	25	212	212	122	30	112	94	90	122	25	75	2700



Mod./Ref.	ØH	A	B	C	D	F	G	L	M	N	O	peso/weight (kg)
<b>PGi100</b>	25	162	167	92	30	124	92	90	122	25	45	1900
<b>PGi110</b>	25	166	177	102	30	132	94	90	122	25	55	2000
<b>PGi130</b>	25	190	200	112	30	132	94	90	122	25	65	2400
<b>PGi150</b>	25	212	212	122	30	140	94	90	122	25	75	2900

alcune nostre finiture  
some of our  
finishes



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