

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97

Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

www.morelloforni.nt-rt.ru | | mfi@nt-rt.ru

Технические характеристики на дровяные печи FW, FM, FMR, FMRe, FWR, MIXe, MIX, LP, L компании **Morello Forni**

Виды товаров: дровяные или газовые печи, дровяные печи + газовая система нагрева жарочной поверхности, традиционные дровяные печи, комбинированного типа на дровах с вспомогательной электрической системой нагрева, комбинированного типа на дровах с вспомогательной газовой системой нагрева, дровяные печи с вращающейся жарочной поверхностью, дровяные печи с вспомогательной электрической системой нагрева жарочной поверхности, дровяные печи с вспомогательной газовой системой нагрева жарочной поверхности и др.

serie/range Quadro



Morella Forni®

Forno a legna o gas
Wood or gas oven



- La serie QUADRO comprende due taglie di forni con piano di cottura di forma quadrata o rettangolare, non disponibile in alcuna altra serie di nostra produzione.
- I forni QUADRO sono disponibili nella versione a legna o nelle versioni a gas, con bruciatore atmosferico in camera di cottura del tipo torcia o esteso
- La serie QUADRO appartiene alla famiglia di forni statici, e grazie alla elevata stabilità termica sono ideali anche per cotture a fiamme spente quali pane e prodotti di gastronomia.
- Versioni a gas disponibili con bruciatori di tipo torcia (posizionato sul lato sinistro o destro interno della camera di cottura) oppure esteso (in posizione posteriore della camera di cottura).
- Le varianti a gas della serie QUADRO sono equipaggiate con bruciatori atmosferici radianti specificamente progettati dalla Morella Forni ed esenti da manutenzione.
- Facilità di utilizzo, nelle versioni a gas, grazie allo schermo tattile di controllo "IntelTouch System".
- Disponibili con varie opzioni per la finitura estetica, quali il frontale inox con arco di mattoni stilizzato, rivestimento inox.

- QUADRO are rectangular or square shaped ovens, a unique feature among our production.
- QUADROs are available as wood ovens, or gas ovens with torch or extended gas burner in their cooking chamber
- QUADRO range is part of the static oven family, thanks to their enhanced thermal stability are perfect for bread or gastronomic products slow baking with no flame.
- Gas versions available with torch type burners (positioned on left or right cooking chamber's side) and/or ribbon burners (along rear cooking chamber's rim)
- QUADRO gas variants are equipped with atmospheric gas burners, especially designed by Morella Forni, regular maintenance-free.

- "IntelTouch System" control interface allows simple yet evolved oven control (gas variants).
- Various finishing options are also available, like front brick-like stainless arc, full stainless steel cladding



FORNO STATICO/STATIC OVEN

le finiture della linea/range finishes • **Quadro**

Mod./Ref.	Capacità pizze Ø 30 cm./Capacity pizzas Ø 30 cm.	Produzione oraria/Productivity per hour
QUADRO 85	4 pizze	60 pizze/h
QUADRO125	7 pizze	95 pizze/h

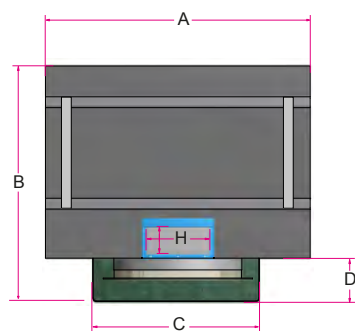
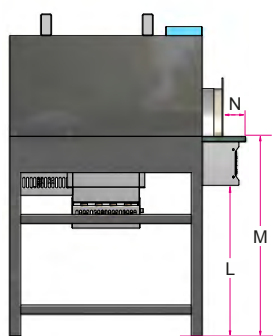
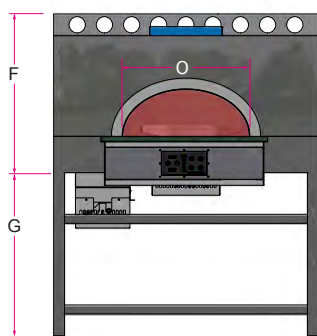
Tabella gas bruciatori Serie "QUADRO" - Series "QUADRO" gas burners table

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)	
QUADRO 85	21 kW	2,2	1,6	3/4" G
QUADRO 125	28 kW	3,0	2,2	3/4" G

certificazioni
certifications

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





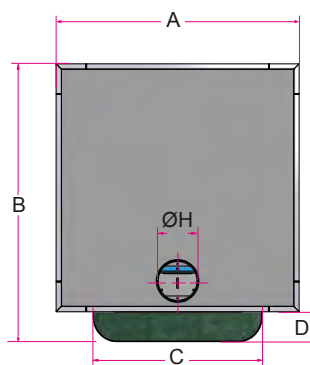
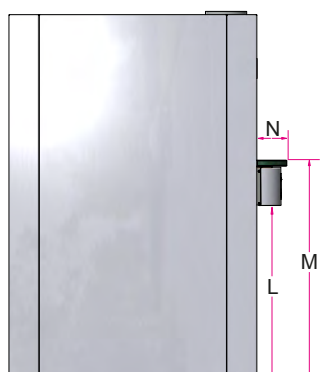
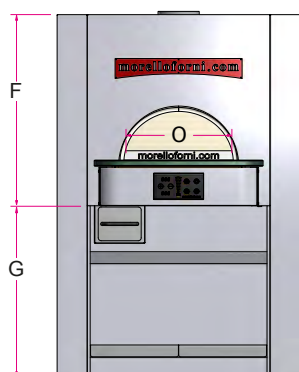
serie
range

Quadro

Forno a legna o gas
Wood or gas oven

**FORNO STATICO/
STATIC OVEN**

Mod./Ref.	H	A	B	C	D	F	G	L	M	N	O	peso/weight (kg)
QUADRO 85	40x30	128	128	88	22	82	80	75	109	22	55	1300
QUADRO 125	40x30	146	129	92	25	98	82	78	115	25	75	1700



Mod./Ref.	ØH	A	B	C	D	F	G	L	M	N	O	peso/weight (kg)
QUADRO 85	20	126	126	88	22	108	75	75	109	22	55	1500
QUADRO 125	20	166	146	92	25	113	78	78	115	25	75	1900

alcune nostre finiture
some of our finishes



QUADRO 85 Nudo



QUADRO 85 INOX



QUADRO 125 Nudo



Morella Forni

produttori di forni in Genova dal 1969

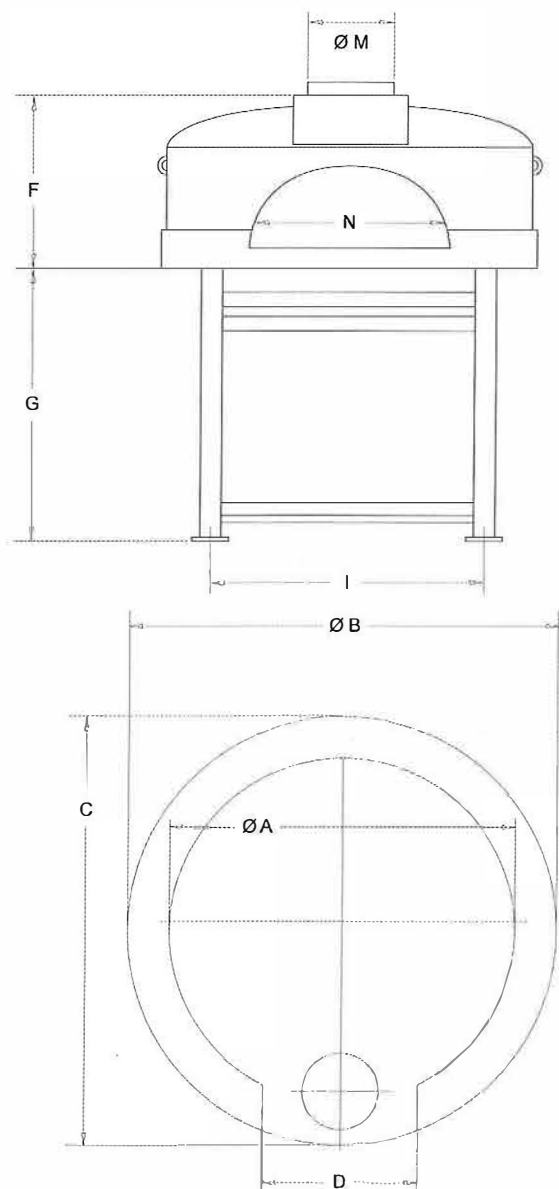
ovens manufactures in Genoa since 1969



Refractory modular wood or gas fired oven
Forno refrattario modulare a legna o a gas



PAX
RANGE
SERIE



Modular oven range "PAX"

- Prefabricated wood and/or gas fired ovens built in refractory vibrated material containing a high percentage of alumina guaranteed 10 years.
- The range "PAX" can be equipped by heating system with gas burners extended or torch Type.
- The ovens "PAX" are equipped with our maintenance free atmospheric infrared gas burners, they can operate with Natural Gas or LPG.
- Monolithic refractory dome-closed in metal cage, easy to transport and assemble can be rotated on any side to trespass gates only 60 cms. in width and moved by handlift.
- Three sectors refractory baking bedplate mounted in metal one-block base equipped by insulated bottom and metal shelf. Stand with montage bolts lockposts.
- Those ovens have a large refractory mass that enables a strong thermal flywheel effect with consequent energy saving, this allows fast and homogeneous baking given by the oven thermal stability.
- The range "PAX" offers the following optional: metal stand, wood box, stainless steel front and thermometer, torch type or extended type gas burner.

Electrical connections

Single phase 230V 50/60Hz.

**Ovens manufactured in compliance with
EEC Directive 90/396 of Jun 29, 1990**

Forno modulare serie "PAX"

- Forni a legna e/o gas in materiale refrattario vibrato ad alto tenore di allumina garantiti 10 anni, disponibili in 7 misure.
- La serie "PAX" può essere dotata di sistema di riscaldamento con bruciatori a gas estesi o a torcia di tipo atmosferico o esenti da manutenzione e possono funzionare con gas metano o GPL.
- Cupola monolitica di materiale refrattario presso-vibrato in gabbia metallica di facile trasporto e montaggio, può essere ruotata su di un fianco e passare anche attraverso porte di soli 60 cm e movimentata con semplici carrelli trans pallet.
- Piano di cottura presso-vibrato inserito nel monoblocco metallico di base dotato di fondo isolante e mensola metallica. Predisposto al fissaggio del cavalletto di sostegno.
- Forni dotati di grande massa refrattaria che genera un forte effetto volano termico con conseguente risparmio di energia, questo permette cotture rapide ed uniformi grazie alla stabilità termica del forno.
- La serie "PAX" propone i seguenti optional: Cavalletto, fronte e mensola in acciaio inox con termometro, ripostiglio legna, sistemi a gas con bruciatore esteso o a torcia.

Collegamento elettrico

Monofase 230V 50/60Hz.

**Forni costruiti in conformità con la direttiva
CEE 90/396 del 29-06-1990**

Ref. / Mod.	PAX 90	PAX 100	PAX 110	PAX 120	PAX 130	PAX 140	PAX 150
Ø A	90	100	110	120	130	140	150
Ø B	110	120	130	140	150	160	170
C	110	120	130	140	150	160	170
D	45	45	50	50	50	50	50
F	59	65	71	77	83	89	95
G	97	97	97	97	97	97	97
I	74	74	74	74	74	74	94
Ø M	20	20	20	20	20	20	20
N	45	45	50	50	50	50	50

Sized on cm - Misure in cm • Le caratteristiche e i dati riportati nel presente catalogo possono subire variazioni senza preavviso

PAX



**Refractory
modular wood
or gas fired oven**

**Forno refrattario
modulare a
legna o a gas**



serie/range

MRe



Morella Forni®

**Forno rotante a legna +
piano riscaldato elettrico**
*Rotary wood oven +
electric heated bedplate*



FORNO ROTANTE/ROTARY OVEN

le finiture della linea/range finishes • **MRe**

- I forni MRe sono forni a legna, con platea rotante riscaldata tramite resistenze elettriche.
- Gli MRe appartengono alla famiglia dei forni rotanti, dove la platea, motorizzata a velocità e direzione variabili, dona uniformità e diminuzione dei tempi di cottura.
- Gli elementi riscaldanti sotto la platea rotante conferiscono stabilità termica alla base del forno, per rendere più veloce ed omogeneo il processo di cottura.
- La zona di combustione legna è separata dalla platea rotante tramite una protezione metallica, ed è accessibile con porta a sinistra dell'imboccatura del forno (opzionale a destra)
- Il cassetto di caduta e raccolta cenere agevola le operazioni di pulizia, migliora la combustione della legna e le condizioni igieniche di cottura.
- Una grande massa refrattaria e la coibentazione sono progettate per elevare il rendimento e diminuire costi di esercizio e perdite di calore.
- I forni MRe sono equipaggiati con elementi riscaldanti specificamente progettati dalla Morella Forni ed esenti da manutenzione.
- La platea rotante aiuta l'operatore nella cottura delle pizze senza che queste debbano essere girate singolarmente come nei forni a platea fissa.
- Tre programmi di cottura impostabili per automatizzare e semplificare il lavoro dell'operatore
- Interfaccia tattile "IntelTouch System".

- MRes are wood ovens, with electric heaters under their revolving bedplate.
- MRes are part of rotating oven's family, their motorized bedplate with variable speed and direction results in quicker and homogeneous baking.
- Bedplate heating elements allow better thermal stability to the baking base, for quicker and more homogeneous baking results.
- A metal guard separates revolving bedplate from wood burning area, that can be accessed with dedicated door left of main oven mouth (optional to the right).



- An external metal drawer collects ashes and debris falling from cooking chamber grooves, to help keeping the baking area clean, improving wood combustion and overall hygiene.
- The huge refractory mass and extra careful thermal insulation increase oven's efficiency, lower operating costs and heat loss.
- MRes are equipped with auxiliary electric heaters, especially designed by Morella Forni, maintenance-free.
- The rotating bedplate helps user in cooking pizzas without having to turn each one manually, like in "static" ovens.
- Up to three baking programs can be set up to ease and automate operator's tasks.
- Touch control interface "IntelTouch System".

Mod./Ref.	Capacità pizze Ø 30 cm./Capacity pizzas Ø 30 cm.	Produzione oraria/Productivity per hour
MRe110	7	120 pizze/h
MRe130	10	170 pizze/h
MRe150	14	240 pizze/h

Tabella forni legna serie "MRe" norma DIN 18 880/ Wood table ovens series "MRe" norm DIN 18 880			
Ref./Mod.	MRe110	MRe130	MRe150
Potenzialità elettrica (kW) / Electric heat output (kW)	7,5	8,5	9,5
Potenzialità legna (kW) / Wood heat output (kW)	28	35	46
Aria di combustione (m3/h) / Combustion air (m3/h)	167	173	180
Temperatura fumi scarico (°C) / Exhaust fumes temperature (°C)	100	110	120

certificazioni
certifications

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



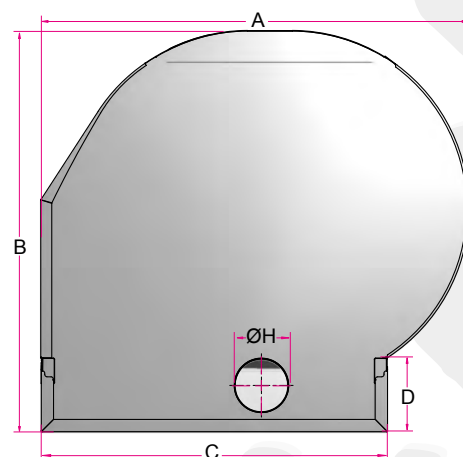
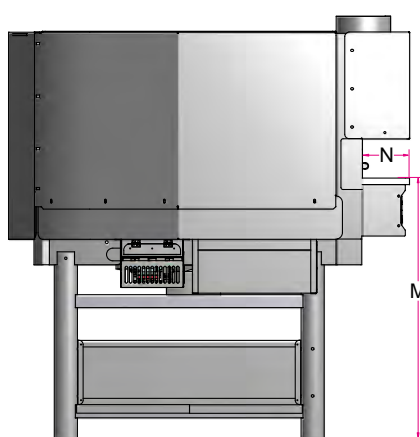
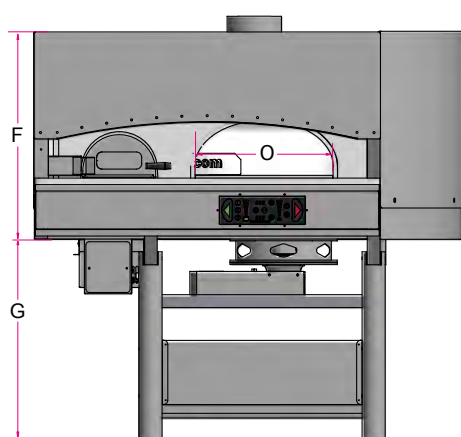


serie
range

MRe

Forno rotante a legna + piano riscaldato elettrico
Rotary wood oven + electric heated bedplate

**FORNO ROTANTE/
ROTARY OVEN**



Mod./Ref.	ØH	A	B	C	D	F	G	M	N	O	peso/weight (kg)
MRe110	25	177	165	145	37	107	87	118	25	55	1850
MRe130	25	200	187	162	37	107	87	118	25	65	2250
MRe150	30	220	210	176	37	107	87	118	25	75	2650

finiture disponibili
available finishes



MRe150



MRe130

serie/range

MR



Morella Forni®

**Forno rotante a legna +
piano riscaldato a gas**
*Rotary wood oven +
gas heated bedplate*



FORNO ROTANTE/ROTARY OVEN

le finiture della linea/range finishes • MR



- I forni MR sono forni a legna, con platea rotante riscaldata tramite bruciatore a gas.
- Gli MR appartengono alla famiglia dei forni rotanti, dove la platea, motorizzata a velocità e direzione variabili, dona uniformità e diminuzione dei tempi di cottura.
- I bruciatori sotto la platea rotante conferiscono stabilità termica alla base del forno, per rendere più veloce ed omogeneo il processo di cottura.
- La zona di combustione legna è separata dalla platea rotante tramite una protezione metallica, ed è accessibile con porta a sinistra dell'imboccatura del forno (opzionale a destra)
- Il cassetto di caduta e raccolta cenere agevola le operazioni di pulizia, migliora la combustione della legna e le condizioni igieniche di cottura.
- Una grande massa refrattaria e la coibentazione sono progettate per elevare il rendimento e diminuire costi di esercizio e perdite di calore.
- I forni MR sono equipaggiati con bruciatori atmosferici radianti specificamente progettati dalla Morella Forni ed esenti da manutenzione.
- La platea rotante aiuta l'operatore nella cottura delle pizze senza che queste debbano essere girate singolarmente come nei forni a platea fissa
- Tre programmi di cottura impostabili per automatizzare e semplificare il lavoro dell'operatore
- Interfaccia tattile "IntelTouch System".

- MR are wood ovens, with gas burners heating their revolving bedplate.
- MRs are part of rotating oven's family, their motorized bedplate with variable speed and direction results in quicker and homogeneous baking.
- Bedplate burners allow better thermal stability to the baking base, for quicker and more homogeneous baking results.
- A metal guard separates revolving bedplate from wood burning area, that can be accessed with dedicated door left of main oven mouth (optional to the right).

- An external metal drawer collects ashes and debris falling from cooking chamber grooves, to help keeping the baking area clean, improving wood combustion and overall hygiene.
- The huge refractory mass and extra careful thermal insulation increase oven's efficiency, lower operating costs and heat loss.
- Dual operating mode: manual – user selects work temperature and manually adjusts flame intensity by means of its modulator; auto (touch screen versions only) – system control raises or lowers flame intensity according to set temperature, thusly lowering consumption and making oven easier to operate.
- MRs are equipped with atmospheric gas burners, especially designed by Morella Forni, maintenance-free.
- The rotating bedplate helps user in cooking pizzas without having to turn each one manually, like in "static" ovens.
- Up to three baking programs can be set up to ease and automate operator's tasks.
- Touch control interface "IntelTouch System".

Mod./Ref.	Capacità pizze Ø 30 cm./Capacity pizzas Ø 30 cm.	Produzione oraria/Productivity per hour
MR110	7	120 pizze/h
MR130	10	170 pizze/h
MR150	14	240 pizze/h

Tabella forni legna serie "MR" norma DIN 18 880/ Wood table ovens series "MR" norm DIN 18 880

Ref./Mod.	MR110	MR130	MR150
Potenzialità gas (kW) / Gas heat output (kW)	11	14	18
Potenzialità legna (kW) / Wood heat output (kW)	28	35	46
Aria di combustione (m3/h) / Combustion air (m3/h)	167	173	180
Temperatura fumi scarico (°C) / Exhaust fumes temperature (°C)	100	110	120

certificazioni
certifications

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



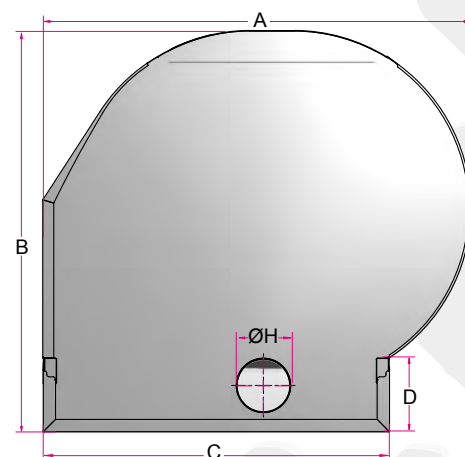
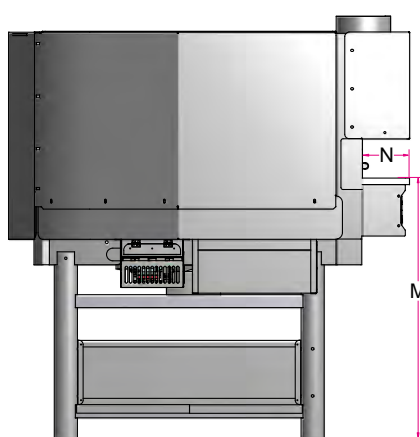
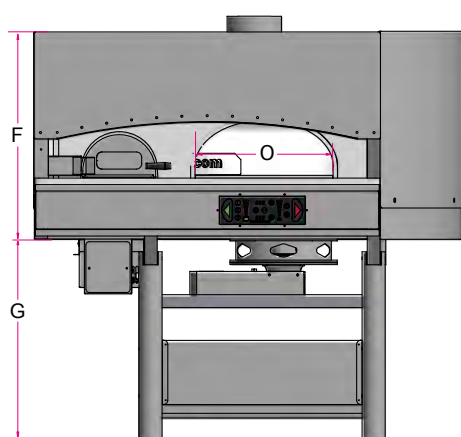


serie
range

MR

Forno rotante a legna + piano riscaldato a gas
Rotary wood oven + gas heated bedplate

**FORNO ROTANTE/
ROTARY OVEN**



Mod./Ref.	ØH	A	B	C	D	F	G	M	N	O	peso/weight (kg)
MR110	25	177	165	145	37	107	87	118	25	55	1850
MR130	25	200	187	162	37	107	87	118	25	65	2250
MR150	30	220	210	176	37	107	87	118	25	75	2650

finiture disponibili
available finishes



serie/range
MIXe



Morella Forni®

**Forno a legna
+ piano riscaldato elettrico**
*Wood oven
+ electric heated bedplate*



- I forni MIXe hanno un funzionamento principalmente a legna, con sistema ausiliario elettrico di riscaldamento della platea; possono essere usati solo a legna, o simultaneamente legna + elettricità.
- La serie MIXe appartiene alla famiglia dei forni statici, grazie alla elevata stabilità termica sono ideali anche per cottura di pane e prodotti di gastronomia a fiamme spente.
- I forni MIXe sono equipaggiati con sistema ausiliario a elementi riscaldanti specificamente progettati dalla Morella Forni ed esenti da manutenzione.
- Il cassetto di caduta e raccolta cenere agevola le operazioni di pulizia, migliora la combustione della legna e le condizioni igieniche di cottura.
- Una grande massa refrattaria e la coibentazione sono progettate per elevare il rendimento e diminuire costi di esercizio e perdite di calore.
- Riscaldamento indipendente della platea con gestione e controllo termostatico della temperatura.
- il calore sviluppato per il riscaldamento della platea viene veicolato nuovamente all'interno della cupola sfruttandolo nuovamente economizzando i consumi del forno.
- Interfaccia tattile "IntelTouch System".

- MIXe ovens are mainly wood ovens, with an auxiliary electric system heating their bedplate, and can use only wood or combine wood and electricity for their operation.
- MIXes are part of the static ovens' family; thanks to their enhanced thermal stability are perfect for bread or gastronomic products slow baking with no flame.
- MIXe ovens are equipped with auxiliary electric heaters, especially designed by Morella Forni, maintenance-free.



- An external metal drawer collects ashes and debris falling from cooking chamber grooves, to help in keeping the baking area clean, improve wood combustion and overall hygiene.
- The huge refractory mass and extra careful thermal insulation increase oven's efficiency, lower operating costs and heat loss.
- Independent bedplate heating, with temperature-based control system.
- Bedplate heat is redirected into cooking chamber to increase efficiency and lower consumption
- Touch control interface "IntelTouch System".

FORNO STATICO/STATIC OVEN

Ille finiture della linea/range finishes • MIXe



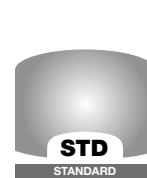
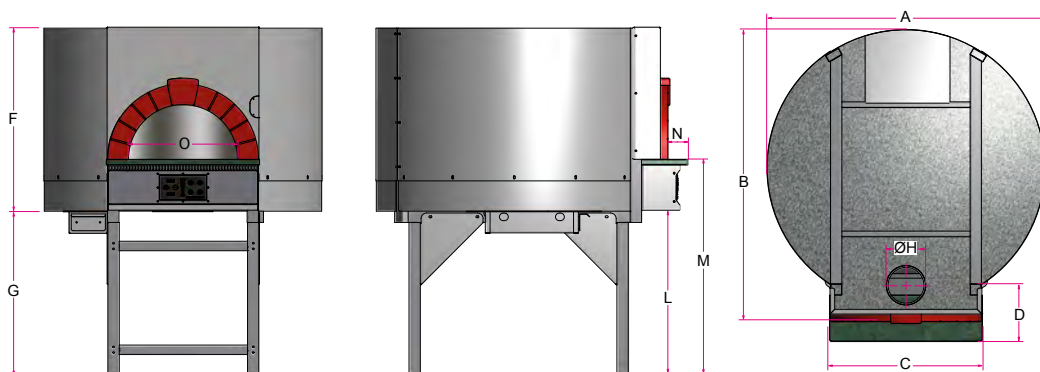
Mod./Ref.	Capacità pizze Ø 30 cm./Capacity pizzas Ø 30 cm.	Produzione oraria/Productivity per hour
MIXe100	4 pizze	70 pizze/h
MIXe110	5 pizze	90 pizze/h
MIXe130	8 pizze	130 pizze/h
MIXe150	10 pizze	160 pizze/h
MIXe180	15 pizze	190 pizze/h

Mod./Ref.	Potenzialità legna - Serie "MIXe"/ Total wood potential- Series "MIXe"	Potenzialità elettrica - Serie "MIXe"/ Total electric potential - "MIXe" series
MIXe100	19 kW	6 kW
MIXe110	21 kW	7 kW
MIXe130	27 kW	8 kW
MIXe150	37 kW	9 kW
MIXe180	46 kW	10 kW

certificazioni
certifications

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



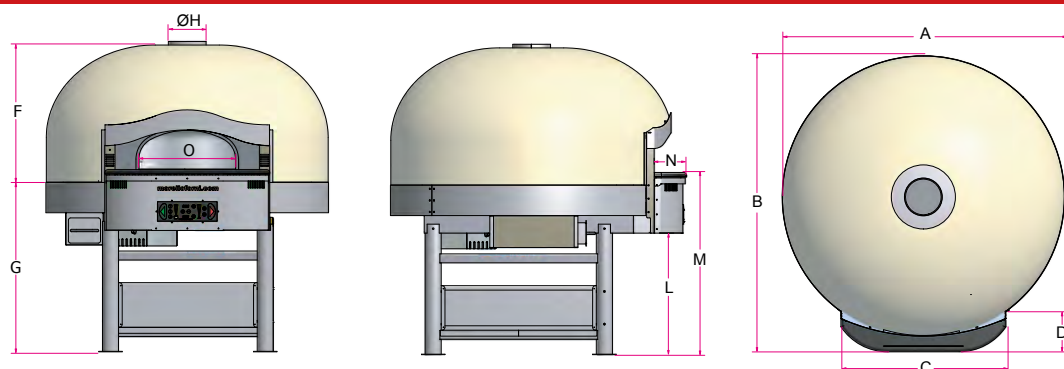


serie
range
MIXe

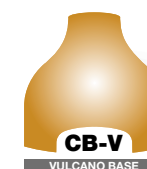
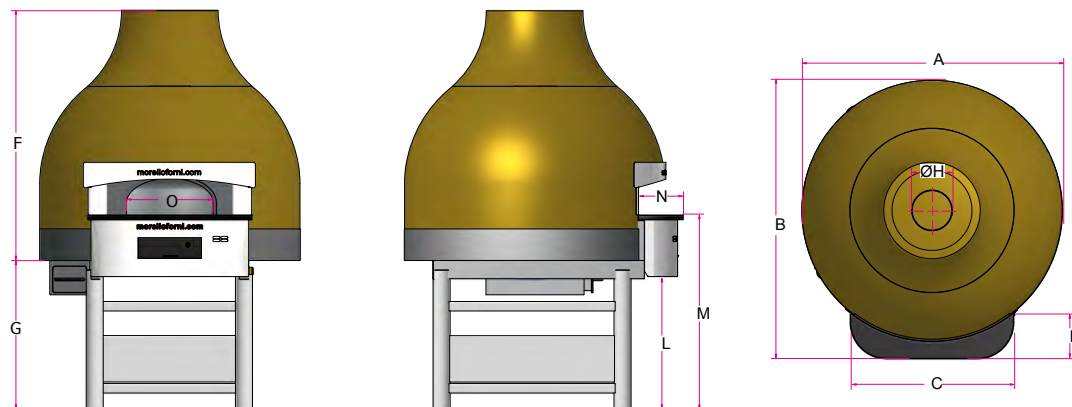
**Forno a legna
+ piano riscaldato elettrico**
*Wood oven
+ electric heated bedplate*

Mod./Ref.	ØH	A	B	C	D	F	G	L	M	N	O	peso/weight (kg)
MIXe100	20	138	152	80	29	88	90	88	118	22	45	1150
MIXe110	20	148	165	80	29	95	90	88	118	22	45	1400
MIXe130	20	168	185	80	29	95	90	82	118	22	50	1650
MIXe150	25	188	208	100	35	101	94	82	118	25	50	2350
MIXe180	25	220	240	120	35	120	94	82	118	25	80	3500

**FORNO STATICO/
STATIC OVEN**



Mod./Ref.	ØH	A	B	C	D	F	G	L	M	N	O	peso/weight (kg)
MIXe100	20	150	158	90	22	90	90	88	115	22	45	1200
MIXe110	20	160	165	100	22	105	90	88	115	22	45	1550
MIXe130	20	180	200	100	22	115	90	82	115	22	50	1950
MIXe150	25	200	210	100	24	120	94	82	120	25	50	2450
MIXe180	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)
MIXe100	20	154	162	90	22	134	90	88	115	22	45	1300
MIXe110	20	160	165	100	22	145	90	88	115	22	45	1700
MIXe130	20	180	200	100	22	155	90	82	115	22	50	2200
MIXe150	25	200	210	100	24	160	94	82	120	25	50	2700
MIXe180	25	230	235	120	24	160	94	82	122	25	80	4000

alcune nostre finiture
some of our
finishes



serie/range
MIX



Morella Forni®

**Forno a legna
+ piano riscaldato a gas**
*Wood oven
+ gas heated bedplate*



- I forni MIX hanno un funzionamento principalmente a legna, con sistema ausiliario a gas di riscaldamento della platea; possono essere usati solo a legna, o simultaneamente legna + gas.
- La serie MIX appartiene alla famiglia dei forni statici, grazie alla elevata stabilità termica sono ideali anche per cottura di pane e prodotti di gastronomia a fiamme spente.
- I forni MIX sono equipaggiati con sistema ausiliario a bruciatori atmosferici radianti specificamente progettati dalla Morella Forni ed esenti da manutenzione.
- Il cassetto di caduta e raccolta cenere agevola le operazioni di pulizia, migliora la combustione della legna e le condizioni igieniche di cottura.
- Una grande massa refrattaria e la coibentazione sono progettate per elevare il rendimento e diminuire costi di esercizio e perdite di calore.
- Riscaldamento indipendente della platea con gestione e controllo termostatico della temperatura
- il calore sviluppato per il riscaldamento della platea viene veicolato nuovamente all'interno della cupola sfruttandolo nuovamente economizzando i consumi del forno.
- Interfaccia tattile "IntelTouch System".

- MIX ovens are mainly wood ovens, with an auxiliary bedplate gas heating, and can use only wood or wood and gas for their operation.

- MIXs are part of the static ovens' family; thanks to their enhanced thermal stability are perfect for bread or gastronomic products slow baking with no flame.

- MIX ovens are equipped with auxiliary atmospheric gas burners, especially designed by Morella Forni, maintenance-free.

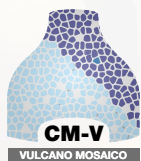
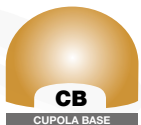
- An external metal drawer collects ashes and debris falling from cooking chamber grooves, to help in keeping the baking area clean, improve wood combustion and overall hygiene.

- The huge refractory mass and extra careful thermal insulation increase oven's efficiency, lower operating costs and heat loss.

- Independent bedplate heating, with temperature-based control system.

- Bedplate heat is redirected into cooking chamber to increase efficiency and lower consumption

- Touch control interface "IntelTouch System".



le finiture della linea/range finishes • **MIX**
FORNO STATICO/STATIC OVEN

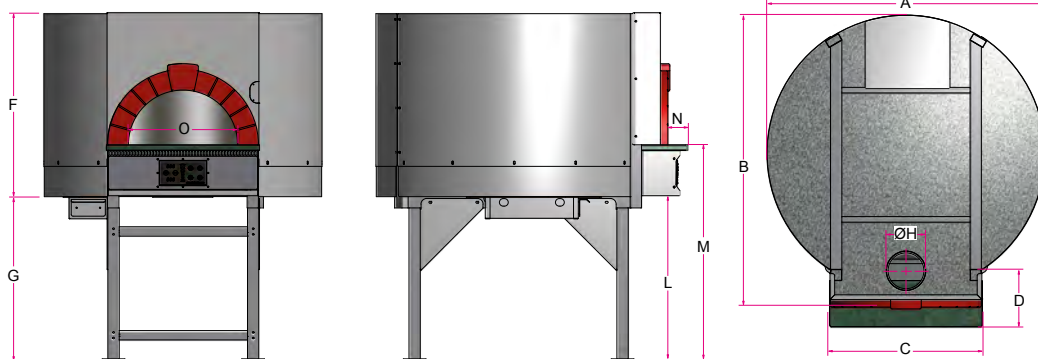
Mod./Ref.	Capacità pizze Ø 30 cm./Capacity pizzas Ø 30 cm.	Produzione oraria/Productivity per hour
MIX100	4 pizze	70 pizze/h
MIX110	5 pizze	90 pizze/h
MIX130	8 pizze	130 pizze/h
MIX150	10 pizze	160 pizze/h
MIX180	15 pizze	190 pizze/h

Tabella gas bruciatori forni gas serie "MIX"/ Gas gas burner table "MIX" series gas ovens					Tabella di Riscaldamento a legna serie "MIX"/ Wood heating series "MIX"
Forno Mod./ Oven Ref.	Potenzialità Gas/ Total gas potential	Consumo/Consumption		Attacchi Gas/ Gas fittings	Potenzialità Legna/ Total Wood potential
		Metano/ Methane (mc/h)	G.P.L./L.P.G. (Kg/h)		
MIX100	6 kW	0,8	0,4	3/4" G	19 kW
MIX110	7 kW	0,9	0,5	3/4" G	21 kW
MIX130	8 kW	1	0,6	3/4" G	27 kW
MIX150	9 kW	1,1	0,7	3/4" G	37 kW
MIX180	10 kW	1,2	0,8	3/4" G	46 kW

certificazioni
certifications

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



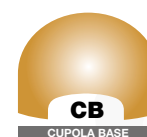
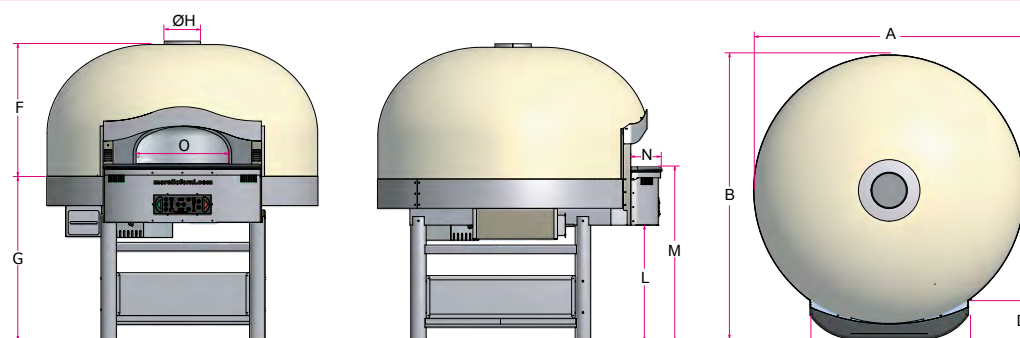


serie
range
MIX

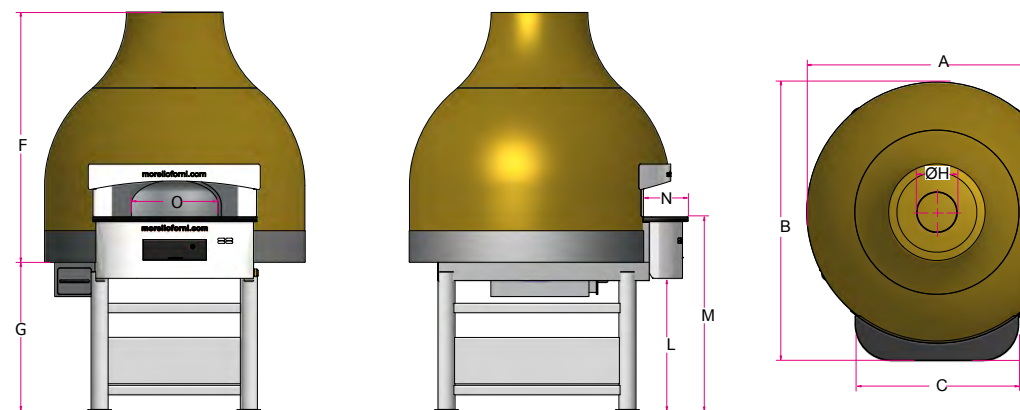
**Forno a legna
+ piano riscaldato a gas**
Wood oven
+ gas heated bedplate

Mod./Ref.	ØH	A	B	C	D	F	G	L	M	N	O	peso/weight (kg)
MIX100	20	138	152	80	29	88	90	88	115	22	45	1150
MIX110	20	148	165	80	29	95	90	88	115	22	45	1400
MIX130	20	168	185	80	29	95	90	82	115	22	50	1650
MIX150	25	188	208	100	35	101	94	82	120	25	50	2350
MIX180	25	220	240	120	35	120	94	82	122	25	80	3500

**FORNO STATICO/
STATIC OVEN**



Mod./Ref.	ØH	A	B	C	D	F	G	L	M	N	O	peso/weight (kg)
MIX100	20	150	158	90	22	90	90	88	115	22	45	1200
MIX110	20	160	165	100	22	105	90	88	115	22	45	1550
MIX130	20	180	200	100	22	115	90	82	115	22	50	1950
MIX150	25	200	210	100	24	120	94	82	120	25	50	2450
MIX180	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)
MIX100	20	154	162	90	22	134	90	88	115	22	45	1300
MIX110	20	160	165	100	22	145	90	88	115	22	45	1700
MIX130	20	180	200	100	22	155	90	82	115	22	50	2200
MIX150	25	200	210	100	24	160	94	82	120	25	50	2700
MIX180	25	230	235	120	24	160	94	82	122	25	80	4000

alcune nostre finiture
some of our
finishes



serie/range
L-LP



Morella Forni®

**Forno tradizionale
a legna**
Traditional wood oven



I forni L/LP sono forni tradizionali a legna, o legna predisposti per la trasformazione a gas tramite kit opzionale

- Gli L/LP appartengono alla famiglia dei forni statici e grazie alla elevata stabilità termica sono ideali anche per la cottura di pane e prodotti di gastronomia anche a fiamme spente.
- La progettazione di forme e misure delle cupole ottimizza il massimo rendimento e rifrazione della fiamma sulla platea, facendo sì che con un'unica fonte di calore si riesca a scaldare sia la cupola che il piano di cottura.
- nella versione LP il cassetto di caduta e raccolta cenere agevola le operazioni di pulizia, migliora la combustione della legna e le condizioni igieniche di cottura.
- Una grande massa refrattaria e la coibentazione sono progettate per elevare il rendimento e diminuire costi di esercizio e le perdite di calore.
- Disponibilità a richiesta sulla versione standard e cupola nelle misure 75, 100, 110, 130, 150 di arco frontale rustico in mattoni a vista.

- *Ls are traditional wood ovens; LPs are predisposed to gas burner installation by optional kit.*
- *L/LPs are part of the static ovens' family; thanks to their enhanced thermal stability are perfect for bread or gastronomic products slow baking with no flame.*
- *Dome shape and dimensions are designed to optimize flame thermal performance and refract it as much as possible onto bedplate, warming up the entire cooking surface with a single heat source.*
- *In LP variants, an external metal drawer collects ashes and debris falling from cooking chamber grooves, to help in keeping the baking area clean, improve wood combustion and overall hygiene.*
- *The huge refractory mass and extra careful thermal insulation are designed to increase oven's efficiency, lower operating costs and heat loss.*
- *Optional brick-like arch on oven's front, for Standard and Cupola variants sized 75, 100, 110, 130, 150.*



LP150 STD

FORNO STATICO/STATIC OVEN

le finiture della linea/range finishes • L-LP



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

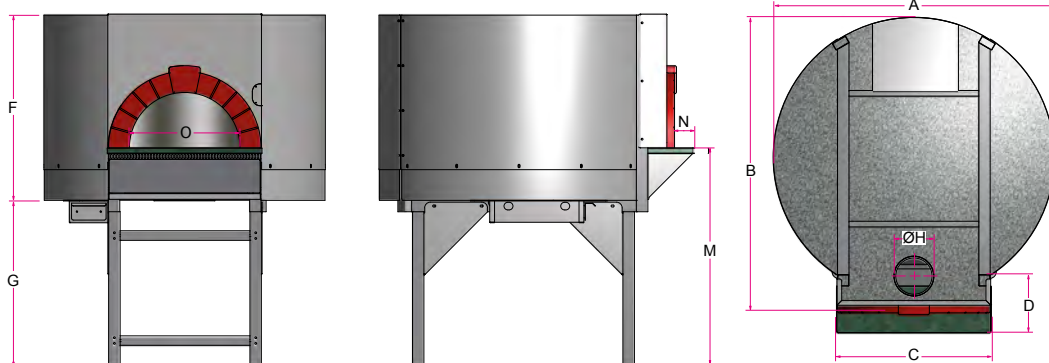
Tabella forni legna serie "L-LP" norma DIN 18 880/ Wood table ovens series "L-LP" norm DIN 18 880

Ref./Mod.	L/LP 75	L/LP 100	L/LP 110	L/LP 130	L/LP 150	L/LP 180
Potenzialità legna (kW) / Wood Potential(kW)	19	25	28	35	46	56
Aria di combustione (m3/h) / Combustion air (m3/h)	124	165	167	173	180	220
Temperatura fumi scarico (°C) / Exhaust fumes temperature (°C)	85	85	100	110	120	130

certificazioni
certifications

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

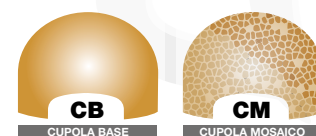
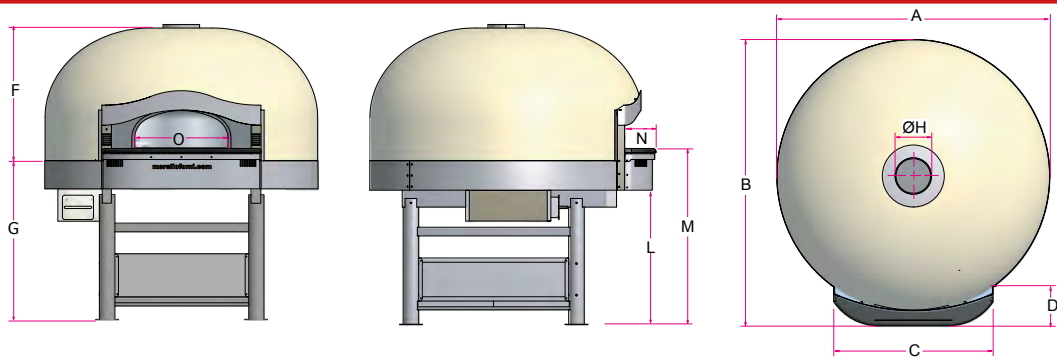




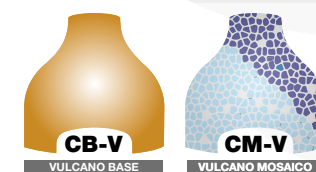
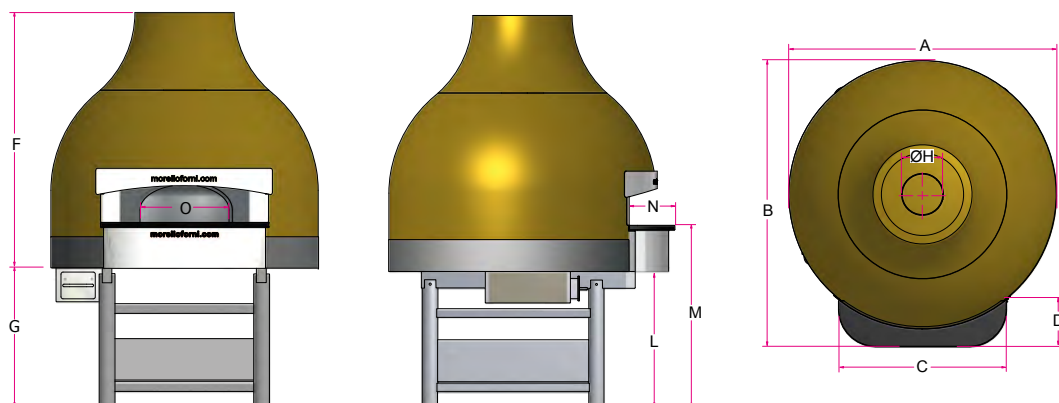
**Forno tradizionale
a legna**
Traditional wood oven

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/
STATIC OVEN**



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



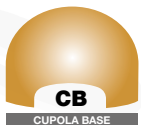
Mod./Ref.	ØH	A	B	C	D	F	G	L	M	N	O	peso/weight (kg)
L75	15	130	135	90	22	130	90	88	112	22	45	975
LP75	15	130	135	90	22	130	90	88	112	22	45	1000
L100	20	154	162	90	22	134	90	88	115	22	45	1250
LP100	20	154	162	90	22	134	90	88	115	22	45	1275
L110	20	160	165	100	22	145	90	88	115	22	45	1500
LP110	20	160	165	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

serie/range
FW



Morella Forni®

**Forno tradizionale
a legna**
Traditional wood oven



FORNO STATICO/STATIC OVEN

le finiture della linea/range finishes • **FW**

- I forni FW sono forni tradizionali a legna
 - La serie FW appartiene alla famiglia dei forni statici, grazie alla elevata stabilità termica sono ideali anche per cottura di pane e prodotti di gastronomia a fiamme spente.
 - La progettazione di forme e misure delle cupole ottimizza il massimo rendimento e rifrazione della fiamma sulla platea, facendo sì che con un'unica fonte di calore si riesca a scaldare sia la cupola che il piano di cottura.
 - Il cassetto di caduta e raccolta cenere agevola le operazioni di pulizia, migliora la combustione della legna e le condizioni igieniche di cottura.
 - Una grande massa refrattaria e la coibentazione sono progettate per elevare il rendimento, e diminuire i costi di esercizio e le perdite di calore.
- FWs are traditional wood ovens.*
- FWs are part of the static ovens' family; thanks to their enhanced thermal stability are perfect for bread or gastronomic products slow baking with no flame.
- Dome shape and dimensions are designed to optimize flame thermal performance and refract it as much as possible onto bedplate, warming up the entire cooking surface with a single heat source.
- An external metal drawer collects ashes and debris falling from cooking chamber grooves, to help in keeping the baking area clean, improve wood combustion and overall hygiene.
 - The huge refractory mass and extra careful thermal insulation are designed to increase oven's efficiency, lower operating costs and heat loss.



Mod./Ref.	Capacità pizze Ø 30 cm./Capacity pizzas Ø 30 cm.	Produzione oraria/Productivity per hour
FW110	5 pizze	75 pizze/h
FW130	8 pizze	110 pizze/h
FW150	10 pizze	140 pizze/h
FW180	15 pizze	180 pizze/h

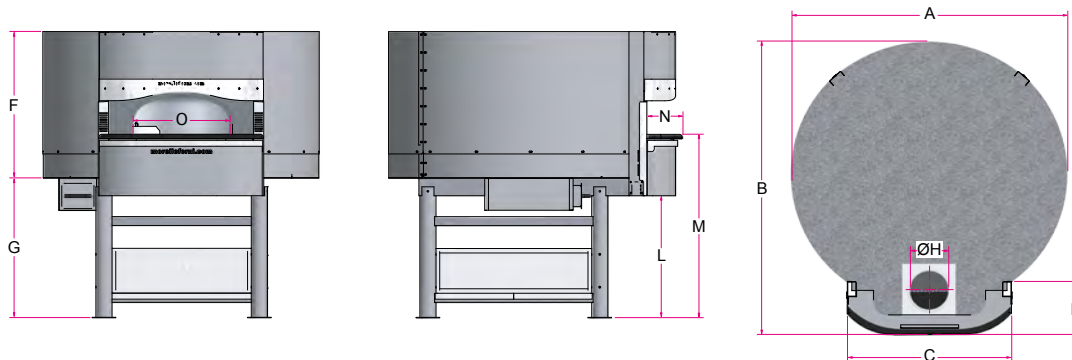
Tabella forni legna serie "FW"/ Wood table ovens series "FW" normal/norm DIN 18 880

Ref./Mod.	FW110	FW130	FW150	FW180
Potenza calorifica (kW) / Heat output (kW)	28	35	46	56
Aria di combustione (m3/h) / Combustion air (m3/h)	167	173	180	220
Temperatura fumi scarico (°C) / Exhaust fumes temperature (°C)	100	110	120	130

certificazioni
certifications

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





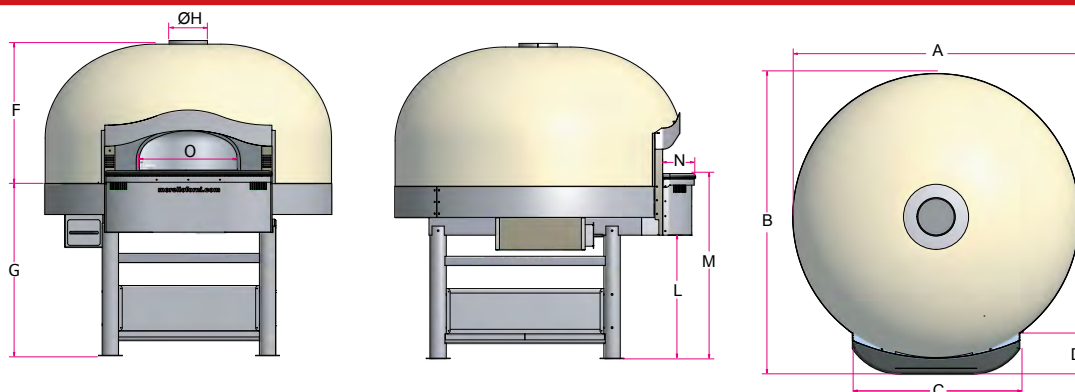
serie
range

FW

**Forno tradizionale
a legna**
Traditional wood oven

Mod./Ref.	ØH	A	B	C	D	F	G	L	M	N	O	peso/weight (kg)
FW110	25	166	177	102	30	100	94	90	122	25	55	1700
FW130	25	186	196	112	30	100	94	90	122	25	65	2100
FW150	25	212	212	122	30	100	94	90	122	25	75	2500
FW180	25	232	245	122	30	126	94	90	124	25	82	3700

**FORNO STATICO/
STATIC OVEN**



Mod./Ref.	ØH	A	B	C	D	F	G	L	M	N	O	peso/weight (kg)
FW110	25	166	177	102	30	112	94	90	122	25	55	1800
FW130	25	190	200	112	30	112	94	90	122	25	65	2200
FW150	25	212	212	122	30	112	94	90	122	25	75	2700
FW180	25	232	245	122	30	140	94	90	124	25	82	3900

alcune nostre finiture
some of our finishes



FW110 CB



FW110 STD

serie/range
FMRe



Morella Forni®

**Forno rotante a legna +
piano riscaldato elettrico**

*Rotary wood oven +
electric heated bedplate*



FORNO ROTANTE/ROTARY OVEN

le finiture della linea/range finishes • **FMRe**

- I forni FMRe hanno un funzionamento principalmente a legna, con sistema ausiliario di riscaldamento elettrico della platea rotante.
- Gli FMRe appartengono alla famiglia dei forni rotanti, dove la platea, motorizzata a velocità e direzione variabili, dona uniformità e diminuzione dei tempi di cottura.
- Gli elementi riscaldanti sotto la platea rotante conferiscono stabilità termica alla base del forno, per rendere più veloce ed omogeneo il processo di cottura.
- La zona di combustione legna è separata dalla platea rotante tramite una protezione metallica
- Il cassetto di caduta e raccolta cenere agevola le operazioni di pulizia, migliora la combustione della legna e le condizioni igieniche di cottura.
- Riscaldamento indipendente della platea con gestione e controllo termostatico della temperatura
- Una grande massa refrattaria e la coibentazione sono progettate per elevare il rendimento, e diminuire i costi di esercizio e le perdite di calore.
- Il calore sviluppato per il riscaldamento della platea viene veicolato nuovamente all'interno della cupola sfruttandolo nuovamente economizzando i consumi del forno.
- grazie al sistema di controllo la potenza elettrica viene autoregolata in gestione automatica diminuendo e aumentando di intensità in base alla temperatura impostata, economizzando i consumi e semplificando l'uso.
- Sistema brevettato di auto pulizia dei sedimenti intorno alla platea rotante.

- FMRes are mainly wood ovens, with an auxiliary electric system heating their revolving bedplate.

- FMRes are part of rotating oven's family, their motorized bedplate with variable speed and direction results in quicker and homogeneous baking.

- Bedplate heating elements allow better thermal stability to the baking base, for quicker and more homogeneous baking results.

- A metal guard separates wood burning area from revolving bedplate.

- An external metal drawer collects ashes and debris falling from cooking chamber grooves, to help keeping the baking area clean, improving wood combustion and overall hygiene.

- Independent bedplate heating, with temperature-based control system.

- The huge refractory mass and extra careful thermal insulation increase oven's efficiency, lower operating costs and heat loss.

- Bedplate heat is redirected into cooking chamber to increase efficiency and lower consumption.

- In auto mode: heating control system manages electric power, raising or lowering heat intensity according to set temperature, to enhance energy saving and ease of use.

- Patented automatic debris cleaning system around the revolving bedplate.



Mod./Ref.	Capacità pizze Ø 30 cm./Capacity pizzas Ø 30 cm.	Produzione oraria/Productivity per hour
FMRe100	4	70 pizze/h
FMRe110	5	90 pizze/h
FMRe130	8	120 pizze/h
FMRe150	10	160 pizze/h

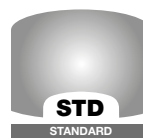
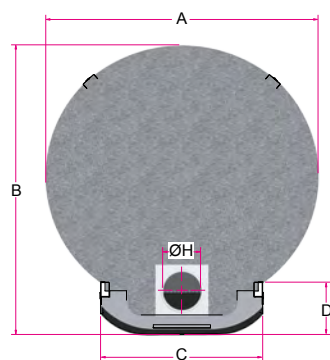
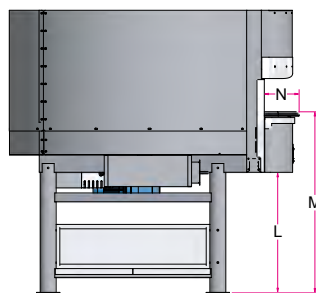
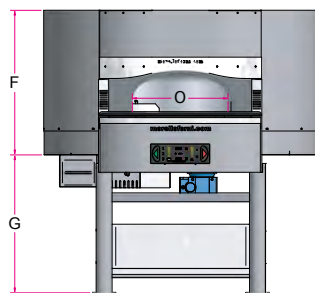
Tabella forni legna serie "FMRe" norma DIN 18 880/ Wood table ovens series "FMRe" norm DIN 18 880

Ref./Mod.	FMRe100	FMRe110	FMRe130	FMRe150
Potenzialità elettrica (kW) / Electric heat output (kW)	7,5	7,5	8,5	9,5
Potenzialità legna (kW) / Wood heat output (kW)	25	28	35	46
Aria di combustione (m3/h) / Combustion air (m3/h)	165	167	173	180
Temperatura fumi scarico (°C) / Exhaust fumes temperature (°C)	85	100	110	120

certificazioni
certifications

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





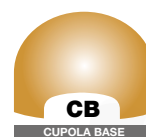
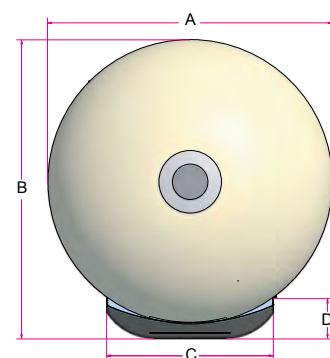
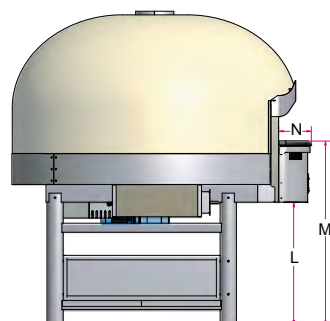
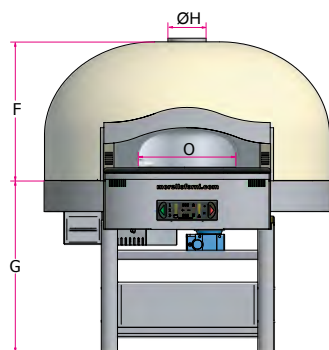
serie
range

FMRe

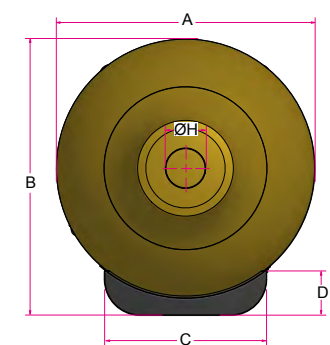
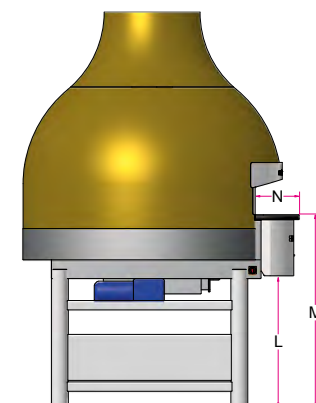
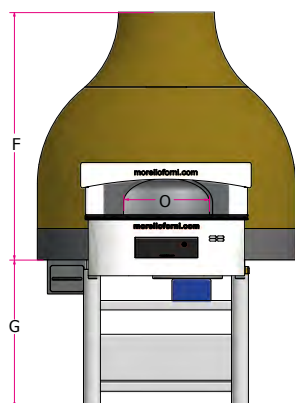
**Forno rotante a legna +
piano riscaldato elettrico**
*Rotary wood oven +
electric heated bedplate*

Mod./Ref.	ØH	A	B	C	D	F	G	L	M	N	O	peso/weight (kg)
FMRe100	25	166	177	102	30	100	94	82	122	25	55	1900
FMRe110	25	186	196	112	30	100	94	82	122	25	65	2300
FMRe130	25	212	212	122	30	100	94	82	122	25	75	2700
FMRe150	25	230	245	122	30	126	94	90	124	25	82	3900

**FORNO ROTANTE/
ROTARY OVEN**



Mod./Ref.	ØH	A	B	C	D	F	G	L	M	N	O	peso/weight (kg)
FMRe100	25	166	177	102	30	112	94	82	122	25	55	2000
FMRe110	25	190	200	112	30	112	94	82	122	25	65	2400
FMRe130	25	212	212	122	30	112	94	82	122	25	75	2800
FMRe150	25	230	245	122	30	140	94	85	124	25	82	4000



Mod./Ref.	ØH	A	B	C	D	F	G	L	M	N	O	peso/weight (kg)
FMRe100	25	166	177	102	30	132	94	82	122	25	55	2100
FMRe110	25	190	200	112	30	132	94	82	122	25	65	2500
FMRe130	25	212	212	122	30	132	94	82	122	25	75	2900
FMRe150	25	230	245	122	30	160	94	85	124	25	82	4100

alcune nostre finiture
some of our
finishes



FMRe130 STD - Inox



FMRe100 CM Classic



FMRe130 CB-V

serie/range
FMR



Morella Forni®

**Forno rotante a legna +
piano riscaldato a gas**
*Rotary wood oven +
gas heated bedplate*



FORNO ROTANTE/ROTARY OVEN

le finiture della linea/range finishes • **FMR**

- I forni FMR hanno un funzionamento principalmente a legna, con sistema ausiliario a gas di riscaldamento della platea rotante.
- Gli FMR appartengono alla famiglia dei forni rotanti, dove la platea, motorizzata a velocità e direzione variabili, dona uniformità e diminuzione dei tempi di cottura.
- I bruciatori sotto la platea rotante conferiscono stabilità termica alla base del forno, per rendere più veloce ed omogeneo il processo di cottura.
- La zona di combustione legna è separata dalla platea rotante tramite una protezione metallica
- Il cassetto di caduta e raccolta cenere agevola le operazioni di pulizia, migliora la combustione della legna e le condizioni igieniche di cottura.
- Riscaldamento indipendente della platea con gestione e controllo termostatico della temperatura
- Una grande massa refrattaria e la coibentazione sono progettate per elevare il rendimento, e diminuire i costi di esercizio e le perdite di calore.
- Il calore sviluppato per il riscaldamento della platea viene veicolato all'interno della cupola sfruttandolo nuovamente economizzando i consumi del forno.
- Tre programmi di cottura impostabili per automatizzare e semplificare il lavoro dell'operatore
- Sistema brevettato di auto pulizia dei sedimenti intorno alla platea rotante.

- *FMRs are mainly wood ovens, with an auxiliary gas burner system heating their revolving bedplate.*
- *FMRs are part of rotating oven's family, their motorized bedplate with variable speed and direction results in quicker and homogeneous baking.*
- *Bedplate burners allow better thermal stability to the baking base, for quicker and more homogeneous baking results.*
- *A metal guard separates wood burning area from revolving bedplate.*
- *An external metal drawer collects ashes and debris falling from cooking chamber grooves, to help keeping the baking area clean, improving wood combustion and overall hygiene.*
- *Independent bedplate heating, with temperature-based control system.*
- *The huge refractory mass and extra careful thermal insulation increase oven's efficiency, lower operating costs and heat loss.*
- *Bedplate heat is redirected into cooking chamber to increase efficiency and lower consumption.*
- *Up to three baking programs can be set up to ease and automate operator's tasks.*
- *Patented automatic debris cleaning system around the revolving bedplate.*



Mod./Ref.	Capacità pizze Ø 30 cm./Capacity pizzas Ø 30 cm.	Produzione oraria/Productivity per hour
FMR100	4	70 pizze/h
FMR110	5	90 pizze/h
FMR130	8	120 pizze/h
FMR150	10	160 pizze/h

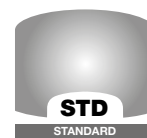
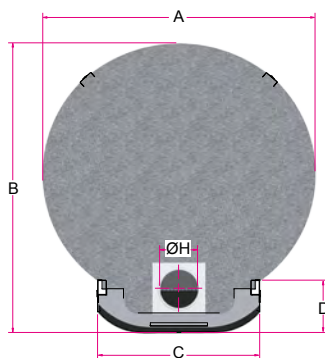
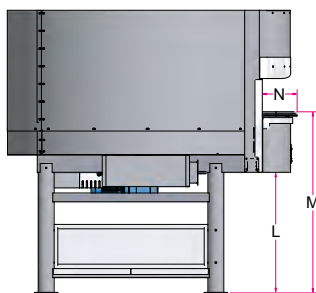
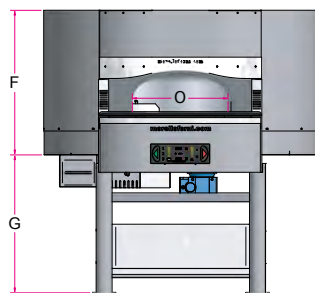
Tabella forni legna serie "FMR" norma DIN 18 880/ Wood table ovens series "FMR" norm DIN 18 880

Ref./Mod.	FMR100	FMR110	FMR130	FMR150
Potenzialità gas (kW) / Gas heat output (kW)	11	11	14	18
Potenzialità legna (kW) / Wood heat output (kW)	25	28	35	46
Aria di combustione (m3/h) / Combustion air (m3/h)	165	167	173	180
Temperatura fumi scarico (°C) / Exhaust fumes temperature (°C)	85	100	110	120

certificazioni
certifications

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



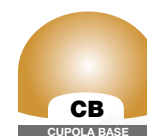
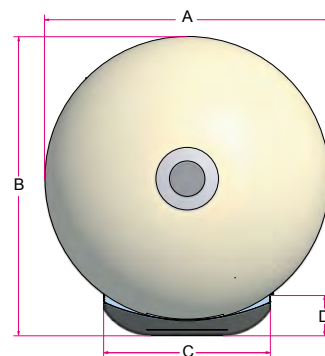
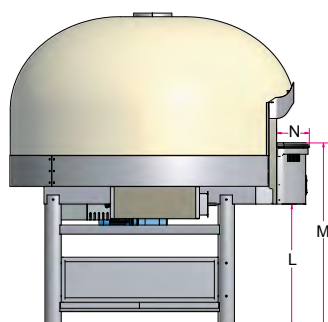
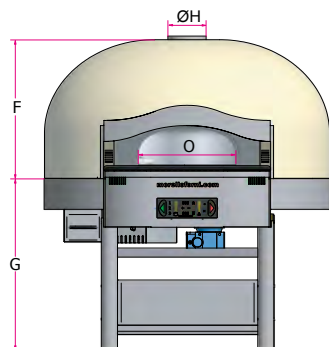


serie
range
FMR

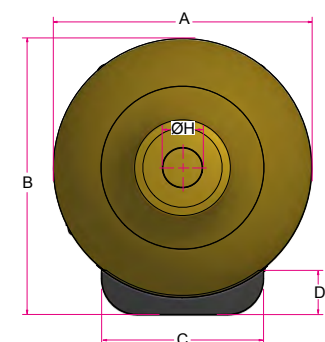
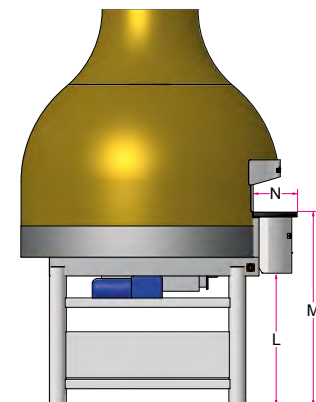
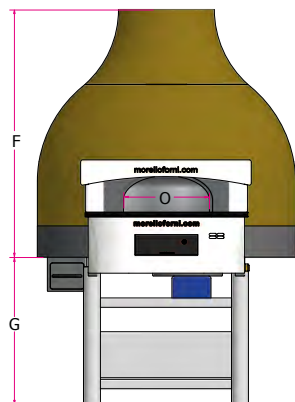
Forno rotante a legna +
piano riscaldato a gas
*Rotary wood oven +
gas heated bedplate*

Mod./Ref.	ØH	A	B	C	D	F	G	L	M	N	O	peso/weight (kg)
FMR100	25	166	177	102	30	100	94	82	122	25	55	1900
FMR110	25	186	196	112	30	100	94	82	122	25	65	2300
FMR130	25	212	212	122	30	100	94	82	122	25	75	2700
FMR150	25	230	245	122	30	126	94	90	124	25	82	3900

**FORNO ROTANTE/
ROTARY OVEN**



Mod./Ref.	ØH	A	B	C	D	F	G	L	M	N	O	peso/weight (kg)
FMR100	25	166	177	102	30	112	94	82	122	25	55	2000
FMR110	25	190	200	112	30	112	94	82	122	25	65	2400
FMR130	25	212	212	122	30	112	94	82	122	25	75	2800
FMR150	25	230	245	122	30	140	94	85	124	25	82	4000



Mod./Ref.	ØH	A	B	C	D	F	G	L	M	N	O	peso/weight (kg)
FMR 100	25	166	177	102	30	132	94	82	122	25	55	2100
FMR 110	25	190	200	112	30	132	94	82	122	25	65	2500
FMR 130	25	212	212	122	30	132	94	82	122	25	75	2900
FMR 150	25	230	245	122	30	160	94	85	124	25	82	4100

alcune nostre finiture
some of our finishes



serie/range
FM



Morella Forni®

**Forno a legna
+ piano riscaldato a gas**
*Wood oven
+ gas heated bedplate*



- I forni FM hanno un funzionamento principalmente a legna, con sistema ausiliario a gas di riscaldamento della platea; possono essere usati solo a legna, o simultaneamente legna + gas.
- La serie FM appartiene alla famiglia dei forni statici, grazie alla elevata stabilità termica sono ideali anche per cottura di pane e prodotti di gastronomia a fiamme spente.
- I forni FM sono equipaggiati con sistema ausiliario a bruciatori atmosferici radianti specificamente progettati dalla Morella Forni ed esenti da manutenzione.
- Il cassetto di caduta e raccolta cenere agevola le operazioni di pulizia, migliora la combustione della legna e le condizioni igieniche di cottura.
- Riscaldamento indipendente della platea con gestione e controllo termostatico della temperatura
- Una grande massa refrattaria e la coibentazione sono progettate per elevare il rendimento, e diminuire i costi di esercizio e le perdite di calore.
- Il calore sviluppato per il riscaldamento della platea viene veicolato nuovamente all'interno della cupola sfruttandolo nuovamente economizzando i consumi del forno

- FM ovens are mainly wood ovens, with an auxiliary bedplate gas heating, and can use only wood or wood and gas for their operation.
- FMs are part of the static ovens' family; thanks to their enhanced thermal stability are perfect for bread or gastronomic products slow baking with no flame.
- FM ovens are equipped with auxiliary atmospheric gas burners, especially designed by Morella Forni, maintenance-free.

- The external metal drawer collects falling ashes and fireplace dirt from internal grooves, helps keeping the baking area clean, improves wood combustion and overall hygiene.

- Independent bedplate heating, with temperature-based control system.

- The huge refractory mass and extra careful thermal insulation increase oven's efficiency, lower operating costs and heat loss.

- Bedplate heating exhaust is redirected into cooking chamber to increase efficiency and lower consumption.



le finiture della linea/range finishes • **FM**
FORNO STATICO/STATIC OVEN

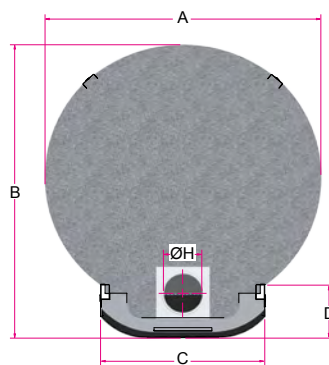
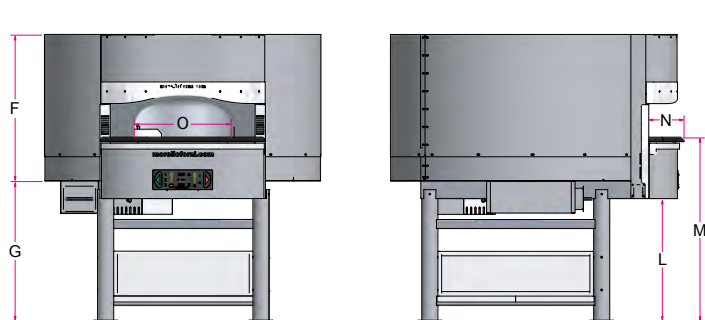
Mod./Ref.	Capacità pizze Ø 30 cm./Capacity pizzas Ø 30 cm.	Produzione oraria/Productivity per hour
FM110	5 pizze	75 pizze/h
FM130	8 pizze	110 pizze/h
FM150	10 pizze	140 pizze/h
FM180	15 pizze	180 pizze/h

Tabella gas bruciatori forni gas serie "FM"/ Gas gas burner table "FM" series gas ovens				Tabella di Riscaldamento a legna serie "FM"/ Wood heating series "FM"	
Forno Mod./ Oven Ref.	Potenzialità Gas/ Total gas potential	Consumo/Consumption		Attacchi Gas/ Gas fittings	Potenzialità Legna/ Wood Potential
		Metano/ Methane (mc/h)	G.P.L./L.P.G. (Kg/h)		
FM110	7 kW	0,9	0,5	3/4" G	21 kW
FM130	8 kW	1	0,6	3/4" G	27 kW
FM150	9 kW	1,1	0,7	3/4" G	37 kW
FM180	10 kW	1,2	0,8	3/4" G	46 kW

certificazioni
certifications

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





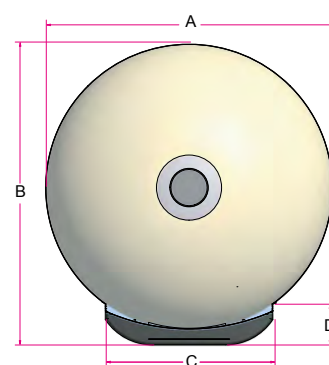
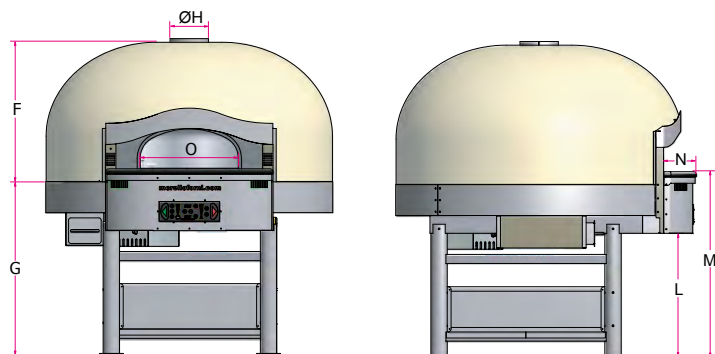
serie
range

FM

**Forno a legna
+ piano riscaldato a gas**
*Wood oven
+ gas heated bedplate*

Mod./Ref.	ØH	A	B	C	D	F	G	L	M	N	O	peso/weight (kg)
FM110	25	166	177	102	30	100	94	90	122	25	55	1700
FM130	25	186	196	112	30	100	94	90	122	25	65	2100
FM150	25	212	212	122	30	100	94	90	122	25	75	2500
FM180	25	230	245	122	30	126	94	90	122	25	82	3700

**FORNO STATICO/
STATIC OVEN**



Mod./Ref.	ØH	A	B	C	D	F	G	L	M	N	O	peso/weight (kg)
FM110	25	166	177	102	30	112	94	90	122	25	55	1800
FM130	25	190	200	112	30	112	94	90	122	25	65	2200
FM150	25	212	212	122	30	112	94	90	122	25	75	2700
FM180	25	230	245	122	30	140	94	90	124	25	82	3900

alcune nostre finiture
some of our finishes



FM110 CB



FM110 CM



FM150 STD

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97

Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

www.morelloforni.nt-rt.ru | | mfi@nt-rt.ru