

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
печи для пиццы ротационные газовые FGR,
печи для пиццы ротационные
дровяные, газовые MRE
компании **Morello Forni****

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



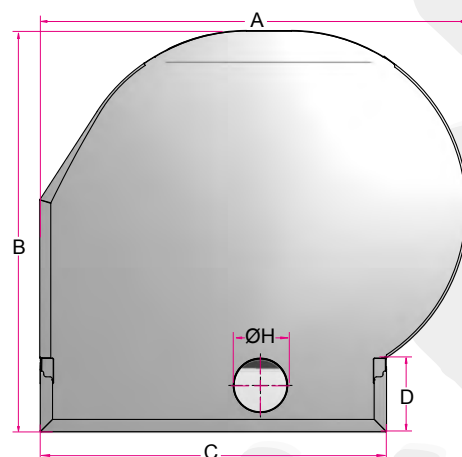
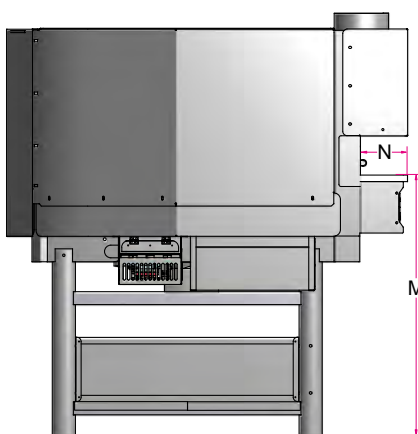
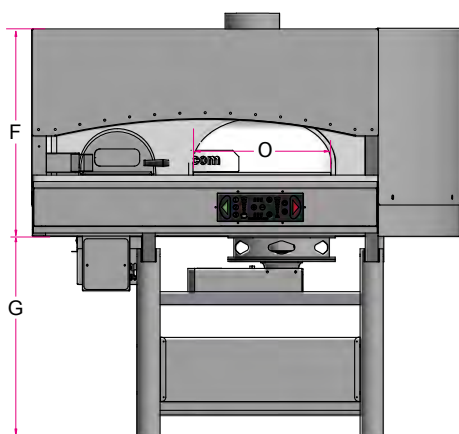


serie
range

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

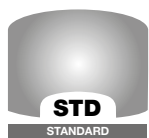
Tabella forni legna serie "MR" norma DIN 18 880/ Wood table ovens series "MR" norm DIN 18 880

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



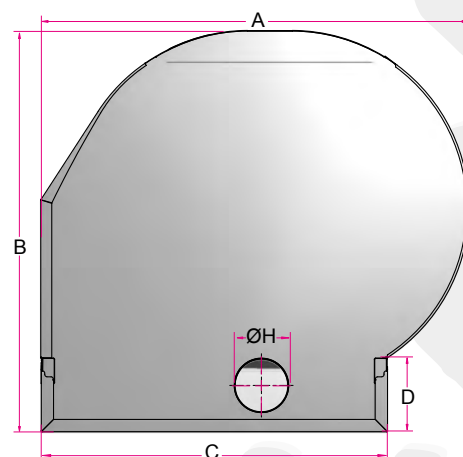
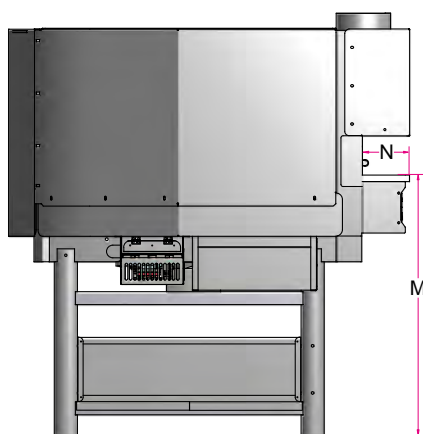
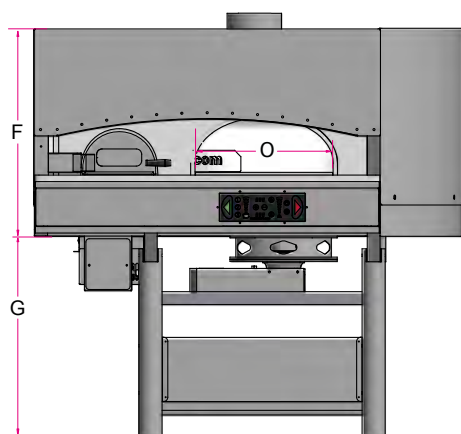


serie
range

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
FGR



Morella Forni®

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



FORNO ROTANTE/ROTARY OVEN

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

- La serie FGR comprende i forni rotanti a gas con doppio bruciatore per il riscaldamento indipendente della volta e del piano di cottura rotante.
- I forni FGR appartengono alla famiglia dei forni rotanti, dove la platea, motorizzata a velocità e direzione variabili, dona uniformità e diminuzione dei tempi alla cottura.
- I bruciatori per il riscaldamento della platea rotante conferiscono stabilità termica alla base del forno, per rendere più veloce ed omogeneo il processo 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.
- Doppio regime di funzionamento: manuale - l'operatore seleziona la temperatura di massima e regola l'intensità della fiamma manualmente per mezzo del modulatore di fiamma; automatico (solo nella versione touch screen): grazie al sistema di controllo la fiamma si autoregola 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
- Tre programmi di cottura impostabili per automatizzare e semplificare il lavoro dell'operatore

- FGR ovens are equipped with two independent gas burners, one heating their dome, the other heating their rotating bedplate.

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

- Rotating bedplate gas burners increase oven base's thermal stability, for quicker and more even baking results.



- The huge refractory mass and extra careful thermal insulation are designed to 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.
- Patented automatic dirt cleaning system around the revolving bedplate.
- Up to three baking programs can be set up to ease and automate operator's tasks.

Mod./Ref.	Capacità pizze Ø 30 cm./Capacity pizzas Ø 30 cm.	Produzione oraria/Productivity per hour
FGR100	6	100 pizze/h
FGR110	7	120 pizze/h
FGR130	10	170 pizze/h
FGR150	14	240 pizze/h
FGR160	16	290 pizze/h

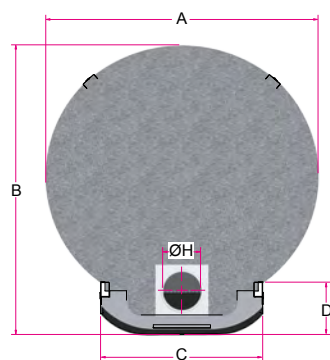
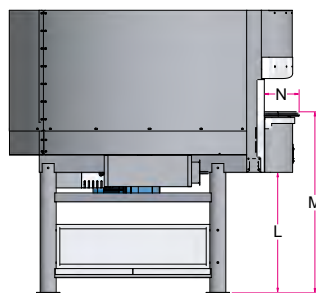
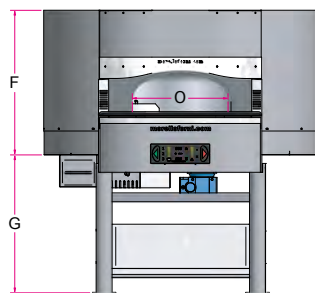
Tabella gas bruciatore ausiliario Forni misti serie "FGR" / Auxiliary burner gas table mixed Series "FGR" ovens

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)	
FGR100	28 kW	2,9	2,1	3/4" G
FGR110	28 kW	2,9	2,1	3/4" G
FGR130	36 kW	3,8	2,7	3/4" G
FGR150	43 kW	5	3,3	3/4" G
FGR160	69 kW	8	5,3	3/4" G

certificazioni
certifications

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



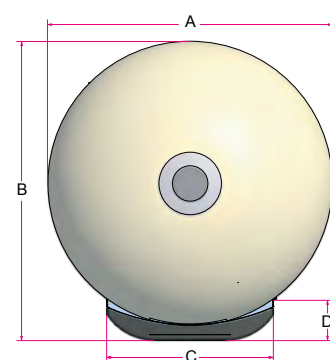
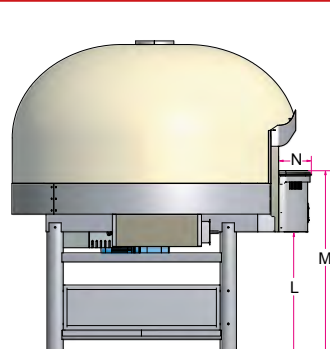
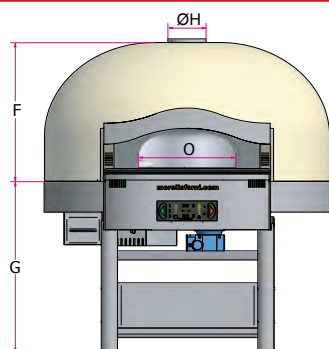


serie
range
FGR

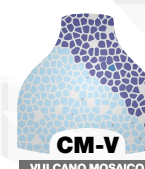
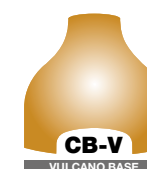
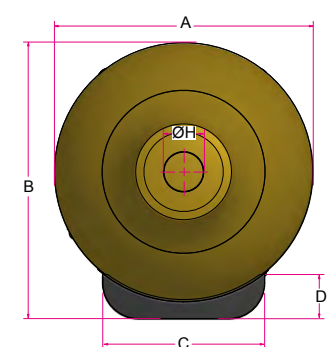
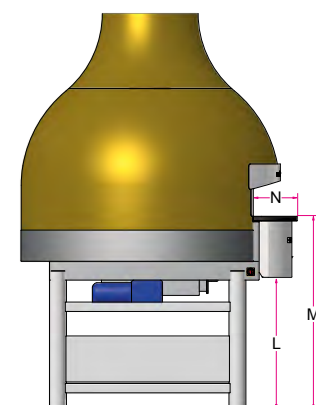
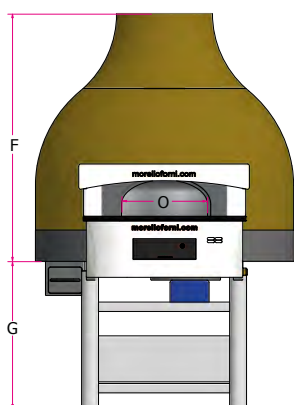
**Forno rotante a gas +
piano riscaldato a gas**
*Rotary gas oven +
gas heated bedplate*

Mod./Ref.	ØH	A	B	C	D	F	G	L	M	N	O	peso/weight (kg)
FGR 100	25	165	165	102	30	100	94	91	122	25	50	1700
FGR110	25	166	177	102	30	100	94	82	122	25	55	1900
FGR130	25	186	196	112	30	100	94	82	122	25	65	2300
FGR150	25	212	212	122	30	100	94	82	122	25	75	2700
FGR160	25	232	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)
FGR100	25	165	165	102	30	104	92	91	122	25	50	1800
FGR110	25	166	177	102	30	112	94	82	122	25	55	2000
FGR130	25	190	200	112	30	112	94	82	122	25	65	2400
FGR150	25	212	212	122	30	112	94	82	122	25	75	2800
FGR160	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)
FGR 100	25	165	165	102	30	124	92	91	122	25	50	1900
FGR110	25	166	177	102	30	132	94	82	122	25	55	2100
FGR130	25	190	200	112	30	132	94	82	122	25	65	2500
FGR150	25	212	212	122	30	132	94	82	122	25	75	2900
FGR160	25	230	245	122	30	160	94	85	124	25	82	4100

alcune nostre finiture
some of our
finishes



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