

serie/range
FGR

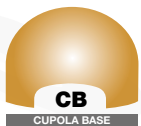


Morella Forni®
morelloforni.com

Forno rotante a gas + piano
riscaldato a gas
**Four à gaz rotatif + plaque
chauffante au gaz**



- ✓ La série FGR comprend des fours à gaz rotatifs à double brûleur pour le chauffage, indépendants de la voûte et de la table de cuisson tournante.
- ✓ Les fours FGR appartiennent à la famille des fours rotatifs, où la sole, motorisée avec une vitesse et direction variables, donne une uniformité et des temps de cuisson réduits.
- ✓ Les brûleurs de chauffage de la sole tournante confèrent une stabilité thermique à la base du four, pour rendre le processus de cuisson plus rapide et plus homogène.
- ✓ 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 régule 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 augmente l'intensité en fonction de la température réglée, économisant la consommation et simplifiant l'utilisation.



le finiture della linea / finitions • FGR

FORNO ROTANTE / FOUR ROTATIF



- ✓ Système breveté d'autonettoyage des sédiments autour du lit rotatif
- ✓ Trois programmes de cuisson paramétrables pour automatiser et simplifier le travail de l'opérateur



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

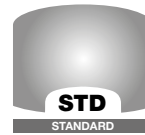
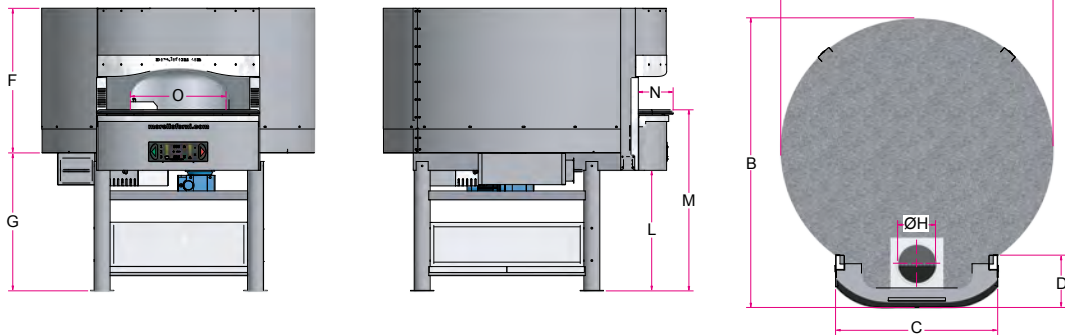
Forno Mod./ Oven Ref.	Potenzialità Gas/ Total gas potential	Consumo/Consumption		Attacchi Gas/ Gas fittings
		Metano/Methane (mc/h)	G.P.L./L.P.G. (Kg/h)	
FGR100	28 kW	2,9	2,1	3/4" G
FGR110	28 kW	2,9	2,1	3/4" G
FGR130	36 kW	3,8	2,7	3/4" G
FGR150	43 kW	5	3,3	3/4" G
FGR160	69 kW	8	5,3	3/4" G

certificazioni
certifications

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



• Misure in cm ±2% • Le caractéristiques et les données indiquées dans le présent catalogue peuvent varier sans préavis / • Sizes in centimeters ±2% • Data and features in this catalog may change without notice

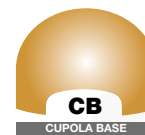
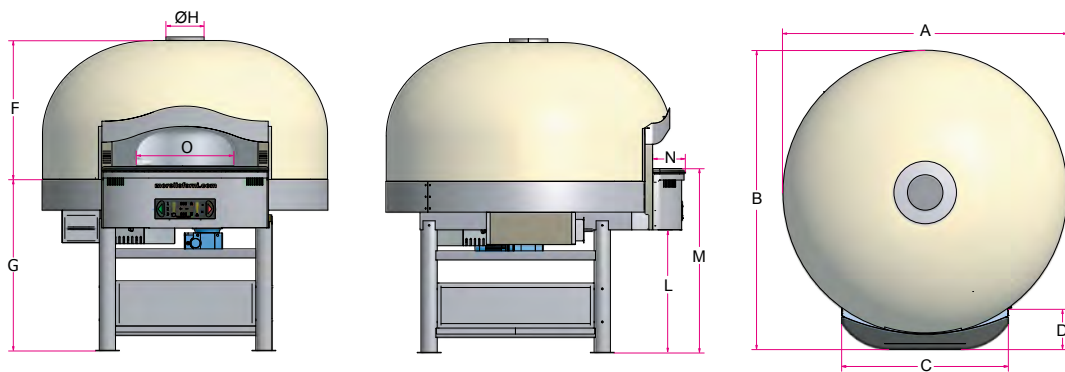


serie
range
FGR

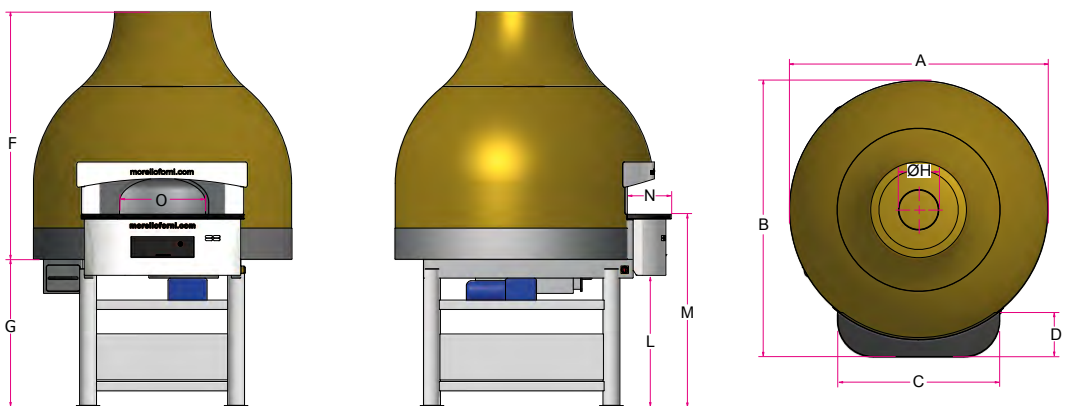
Forno rotante a gas + piano
riscaldato a gas
Four à gaz rotatif +
plaque chauffante au gaz

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
/ FOUR ROTATIF**



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 initure
Exemple de finitions



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