

serie
MIXe



Morella Forni®

**Forno a legna
+ piano riscaldato elettrico**

Four à bois + sole électrique



Ille finiture della linea/range finishes • MIXe

FORNO STATICO/FOUR STATIQUE

- Les fours MIXe fonctionnent principalement au bois, avec système chauffage d'appoint électrique des stalles; ils ne peuvent être utilisés qu'avec du bois, ou simultanément bois + électricité.
- La série MIXe appartient à la famille des fours statiques, grâce à la haute stabilité thermique elles sont également idéales pour la cuisson du pain et des produits gastronomiques sans flammes.
- Les fours MIXe sont équipés d'un système d'éléments chauffants auxiliaires spécialement conçu par Morella Forni et sans entretien.
- Le tiroir de chute et de collecte des cendres 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 d'exploitation et les pertes de chaleur.
- Chauffage indépendant du sol avec gestion et contrôle thermostatique de la température.
- la chaleur développée pour chauffer le sol est à nouveau véhiculée à l'intérieur du dôme en l'exploitant à nouveau, économisant ainsi la consommation du four.
- Interface tactile « Inteltouch System ».



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

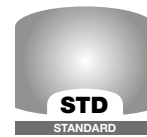
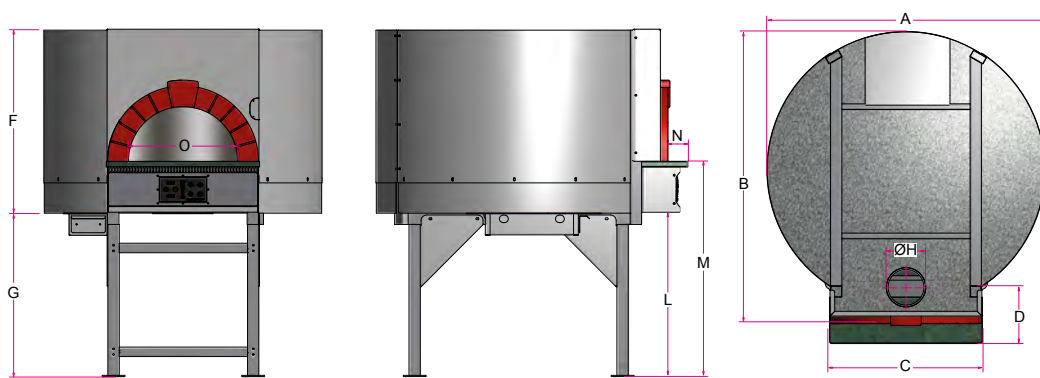
Mod./Ref.	Potenzialità legna - Serie "MIXe"/ Total wood potential- Series "MIXe"	Potenzialità elettrica - Serie "MIXe"/ Total electric potential - "MIXe" series
MIXe100	19 kW	6 kW
MIXe110	21 kW	7 kW
MIXe130	27 kW	8 kW
MIXe150	37 kW	9 kW
MIXe180	46 kW	10 kW

certificazioni
certifications

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



• 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

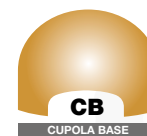
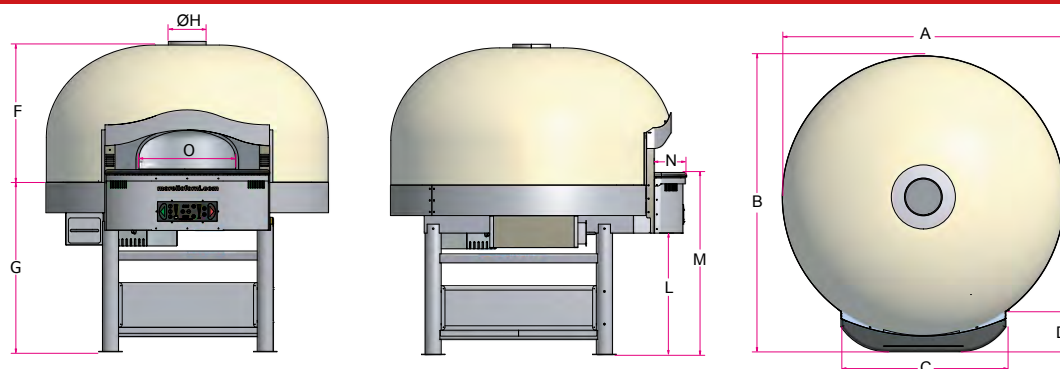


serie
MIXe

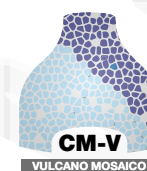
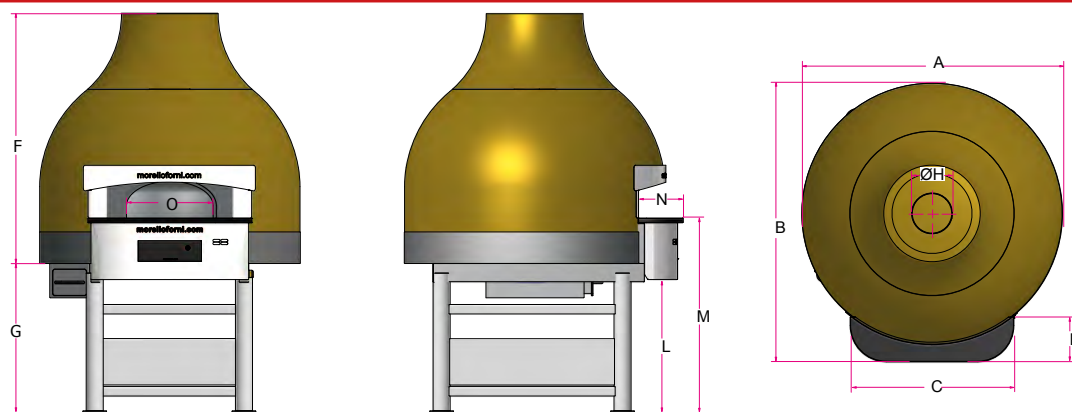
**Forno a legna
+ piano riscaldato elettrico**
Four à bois + sole électrique

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



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