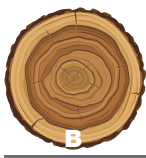


serie/range
L-LP



Morella Forni®

**Forno tradizionale
a legna**
Four à bois traditionnel



Les fours L / LP sont des fours traditionnels à bois ou à bois préparés pour la conversion au gaz via un kit optionnel

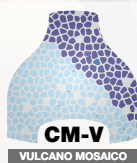
- Les L / LP appartiennent à la famille des fours statiques et grâce à leur stabilité thermique élevée, ils sont également idéaux pour la cuisson du pain et gastronomie même sans flammes.

- La conception des formes et des dimensions des dômes optimise l'efficacité et la réfraction maximales de la flamme sur les stalles, garantissant que le dôme et la plaque de cuisson peuvent être chauffés avec une seule source de chaleur dans la version LP.

- La chute de cendres et le tiroir de collecte facilitent les opérations de nettoyage améliorent la combustion du bois et les conditions de cuisson hygiéniques.

- Une grande masse réfractaire et une isolation sont conçues pour augmenter l'efficacité et réduire les coûts d'exploitation et les pertes

- Disponible sur demande sur la version standard et dôme dans les tailles 75, 100, 110, 130, 150 avec arcade rustique en brique apparente.



FORNO STATICO/STATIC OVEN

le finiture della linea/range finishes • L-LP



LP150 STD

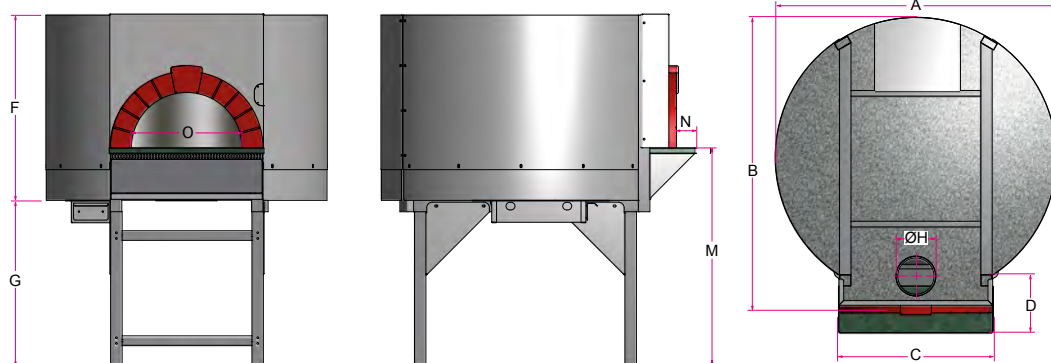
Mod./Ref.	Capacité pizzas Ø 30 cm.	Production Horaire
L/LP75	2 pizze	30 pizze/h
L/LP100	4 pizze	60 pizze/h
L/LP110	5 pizze	75 pizze/h
L/LP130	8 pizze	110 pizze/h
L/LP150	10 pizze	140 pizze/h
L/LP180	15 pizze	180 pizze/h

Fours de table a bois série «L-LP» norme DIN 18 880						
Ref./Mod.	L/LP	L/LP	L/LP	L/LP	L/LP	L/LP
Potential bois(kW)	75	100	110	130	150	180
Air de combustion(m3/h)	19	25	28	35	46	56
Temperature des fumées dechappement (°C)	124	165	167	173	180	220
	85	85	100	110	120	130

certificazioni
certifications

costruiti ed omologati
secondo le norme
fabriqué et certifié
selon les normes

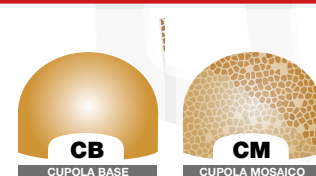
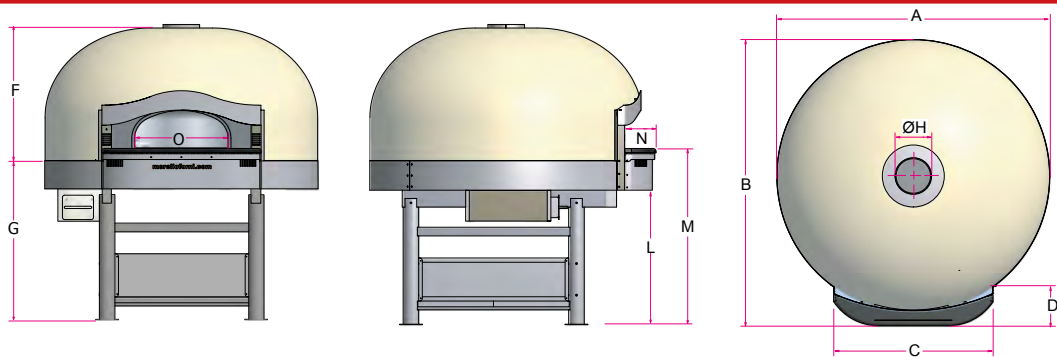




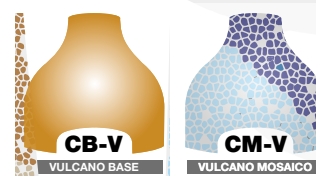
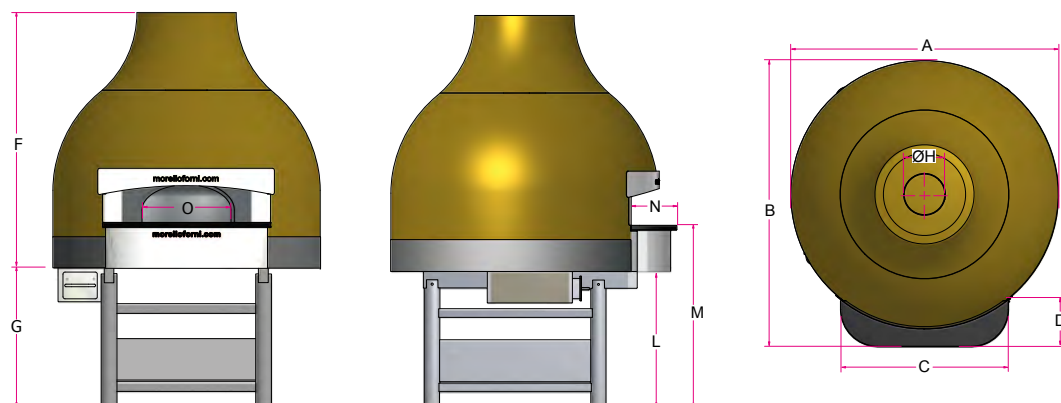
**Forno tradizionale
a legna
Four à bois traditionnel**

Mod./Ref.	ØH	A	B	C	D	F	G	M	N	O	Poids (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	Poids (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	Poids (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