

serie  
**MIX**

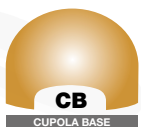


**Morella Forni®**  
morelloforni.com

**Forno a legna  
+ piano riscaldato a gas**  
*Four à bois + Sole  
chauffée au gaz*



- ✓ Les fours MIX fonctionnent principalement au bois, avec un système auxiliaire a chauffage au sol gaz; ils peuvent être utilisés uniquement avec du bois, ou simultanément bois + gaz.
- ✓ La série MIX 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 MIX sont équipés d'un système auxiliaire avec brûleurs atmosphériques radiants spécialement conçu par Morello 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



**FORNO STATICO / FOUR STATIQUE**  
la finiture della linea/range finishes • MIX



- ✓ 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
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

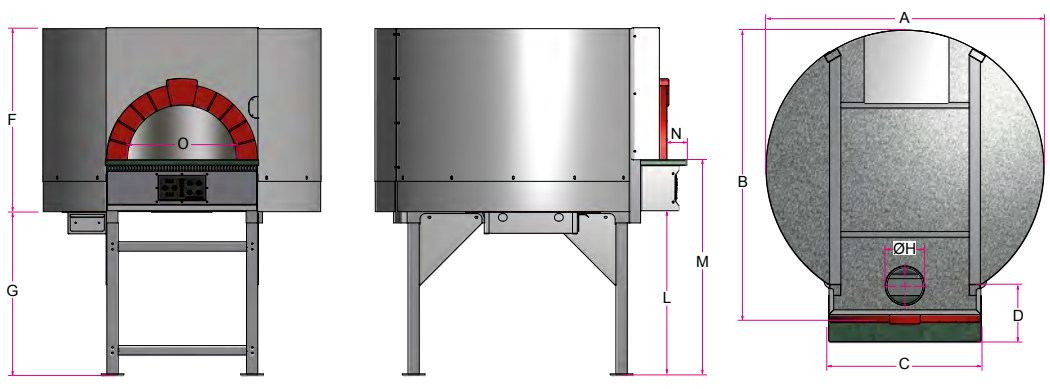
Tabella gas bruciatori forni gas serie "MIX"/ Gas gas burner table "MIX" series gas ovens				Tabella di Riscaldamento a legna serie "MIX"/ Wood heating series "MIX"	
Forno Mod./ Oven Ref.	Potenzialità Gas/ Total gas potential	Consumo/Consumption		Attacchi Gas/ Gas fittings	Potenzialità Legna/ Total Wood 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



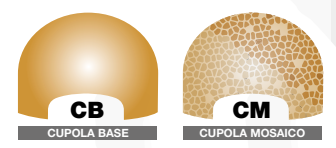
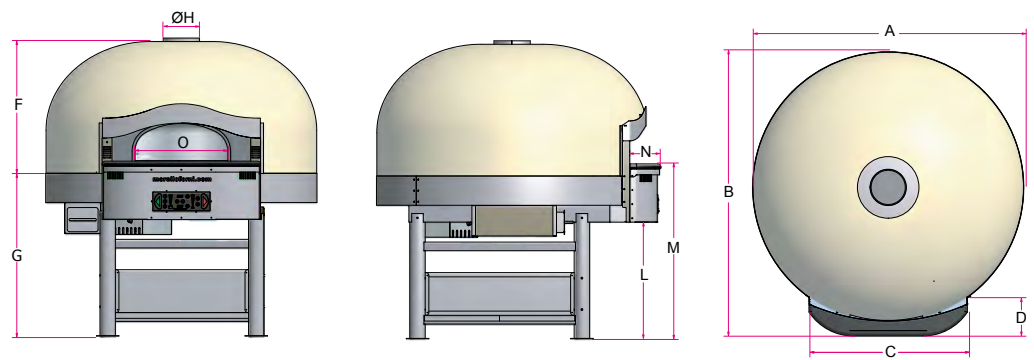
• Misure in cm ±2% • Le caratteristiche e i dati riportati nel presente catalogo possono subire variazioni senza preavviso / • Sizes in centimeters ±2% • Data and features in this catalog may change without notice



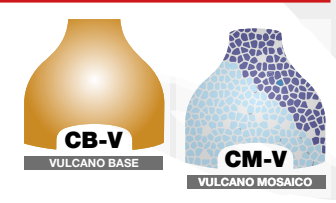
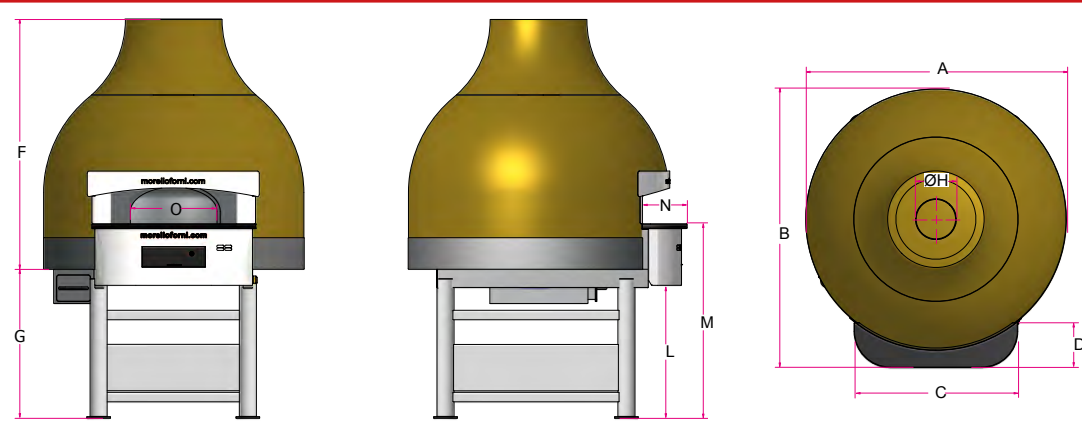
**Forno a legna  
+ piano riscaldato a gas**  
*Four à bois + Sole  
chauffée au gaz*

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/  
FOUR STATIQUE**



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



**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