

serie  
**MRi**



**Morello Forni®**  
morelloforni.com

**Forno rotante ibrido  
a legna e gas  
+ piano riscaldato a gas**  
*Four rotatif hybride bois et  
gaz + sole chauffée au gaz*



- ✓ Les fours MRi ont un fonctionnement hybride bois et gaz, ils ne peuvent être utilisés qu'à bois ou gaz seul ou combiné gaz + bois simultanément
- ✓ Les fours de la série MRi sont équipés de deux brûleurs indépendants, un dédié au chauffage du dôme et un au chauffage de la plaque de cuisson, ce dernier tournant; grâce à la stabilité thermique élevée et au chauffage indépendant du sol ils sont capables de toujours cuire parfaitement même en cas de cuisson répétée en peu de temps sans que le four ne se refroidisse.
- ✓ Les fours MRi appartiennent à la famille des fours rotatifs, où la sole, motorisée en vitesse et direction variable, donne une cuisson uniforme et raccourcit les temps de préparation.
- ✓ La zone de combustion du bois est séparée du lit tournant par une protection métallique, et est accessible avec une porte à gauche de la bouche du four (en option à droite)
- ✓ Le tiroir de chute et de collecte des cendres facilite les opérations de nettoyage, améliore la combustion du bois et des conditions de cuisson hygiéniques.
- ✓ Une grande masse réfractaire et une isolation sont conçues pour maximiser l'efficacité, et réduire les coûts de fonctionnement et les pertes de chaleur.



**FORNO ROTANTE/ROTARY OVEN**

le finiture della linea/range finishes • MRi



- ✓ Les fours MRi sont équipés de brûleurs atmosphériques radiants spécialement conçus par Morello Forni et sans entretien.
- ✓ La plate-forme rotative aide l'opérateur à cuire les pizzas sans qu'elles aient à être tournées individuellement comme dans les fours à sole fixe.
- ✓ Interface tactile « Inteltouch System ».

Mod./Ref.	Capacità pizze Ø 30 cm./Capacity pizzas Ø 30 cm.	Produzione oraria/Productivity per hour
MRi110	7	120 pizze/h
MRi130	10	170 pizze/h
MRi150	14	240 pizze/h

Tabella gas bruciatore ausiliario Forni misti serie "MRi"/ Auxiliary burner gas table mxd Series "MRi" ovens

Forno Mod./ Oven Ref.	Potenzialità Legna/ Total wood potential	Potenzialità Gas/ Total gas potential	Consumo/Consumption		Attacchi Gas/ Gas fittings
			Metano/Methane (mc/h)	G.P.L./L.P.G. (Kg/h)	
MRi110	28 kW	28 kW	2,9	2,1	3/4" G
MRi130	35 kW	36 kW	3,8	2,7	3/4" G
MRi150	46 kW	43 kW	5,0	3,3	3/4" G

certificazioni  
certifications

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

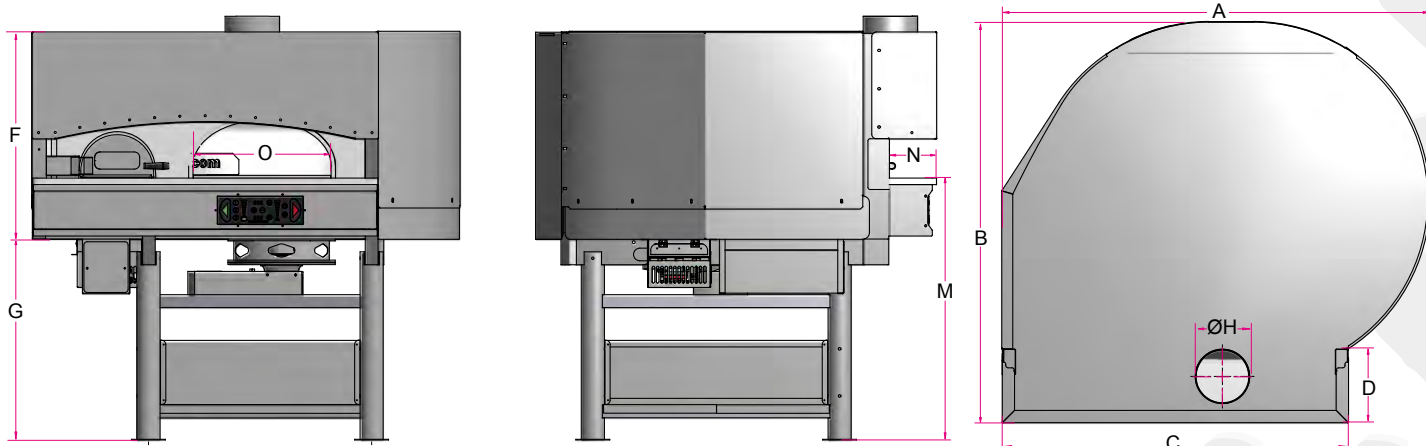


serie



**MRI** Forno rotante a legna e gas + piano riscaldato a gas  
Four rotatif bois et gaz + sole chauffée au gaz

**FORNO ROTANTE/  
FOUR ROTATIF**



Mod./Ref.	ØH	A	B	C	D	F	G	M	N	O	peso/weight (kg)
<b>MRI110</b>	25	177	165	145	37	107	87	118	25	55	1850
<b>MRI130</b>	25	200	187	162	37	107	87	118	25	65	2250
<b>MRI150</b>	30	220	210	176	37	107	87	118	25	75	2650

finiture disponibili  
available 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

Misure in cm ±2% • Le caractéristiques 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