

serie
FGRI


morelloforni.com

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



- ✓ Les fours FGRI 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 FGRI 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 dans peu de temps sans que les stalles ne refroidissent.
- ✓ Les fours FGRI appartiennent à la famille des fours rotatifs, où la sole, motorisée en vitesse et direction variable, donne l'uniformité et la réduction des temps de cuisson.
- ✓ Les zones de combustion du bois et du brûleur à gaz sont séparées par des chenets métalliques
- ✓ 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 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 en simplifiant l'utilisation.



FORNO ROTANTE/ROTARY OVEN

le finiture della linea/range finishes • FGRI



Mod./Ref.	Capacità pizze Ø 30 cm./Capacity pizzas Ø 30 cm.	Produzione oraria/Productivity per hour
FGRI100	6	100 pizze/h
FGRI110	8	140 pizze/h
FGRI130	10	140 pizze/h
FGRI150	14	240 pizze/h

Tabella gas bruciatore ausiliario Forni misti serie "FGRI" / Auxiliary burner gas table mixed Series "FGRI" ovens

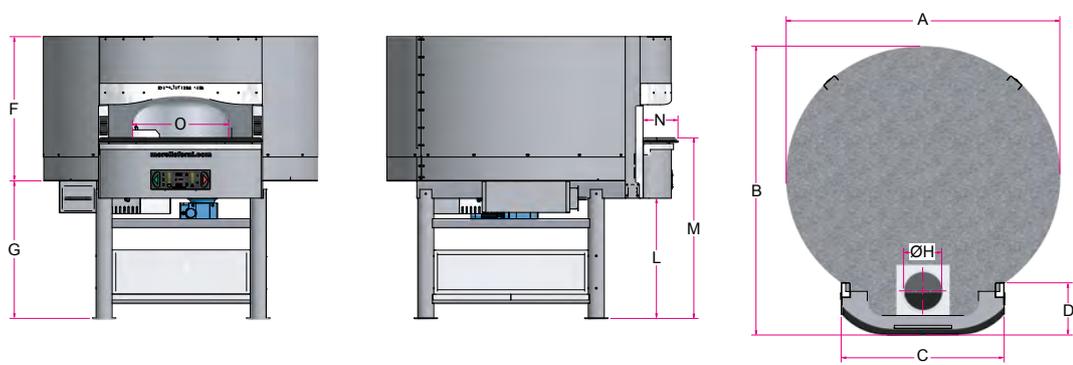
Forno Mod./ Oven Ref.	Potenzialità Legna / Total wood potential	Potenzialità Gas/ Total gas potential	Consumo/Consumption		Attacchi Gas/ Gas fittings
			Metano/Methane (mc/h)	G.P.L./L.P.G. (Kg/h)	
FGRI100	11 kW	24 kW	2,6	2,0	3/4" G
FGRI110	12 kW	28 kW	3,0	2,8	3/4" G
FGRI130	16 kW	36 kW	3,8	2,8	3/4" G
FGRI150	19 kW	43 kW	4,6	3,4	3/4" G

certificazioni
certifications

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



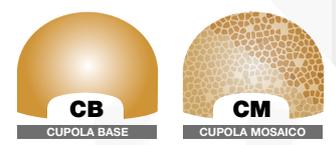
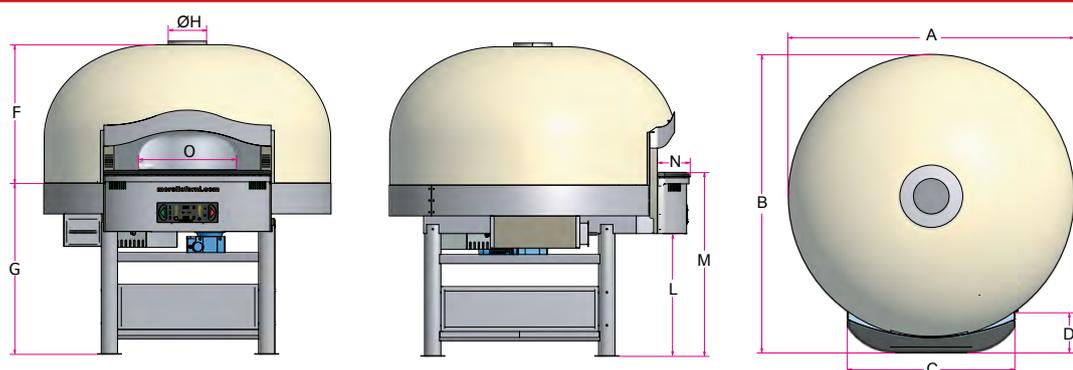
• Misure in cm ±2% • Le caratteristiche e i dati riportati nel presente catalogo possono subire variazioni senza preavviso / • Sizes in centimeters ±2% • Data and features in this catalog may change without notice



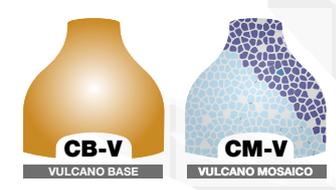
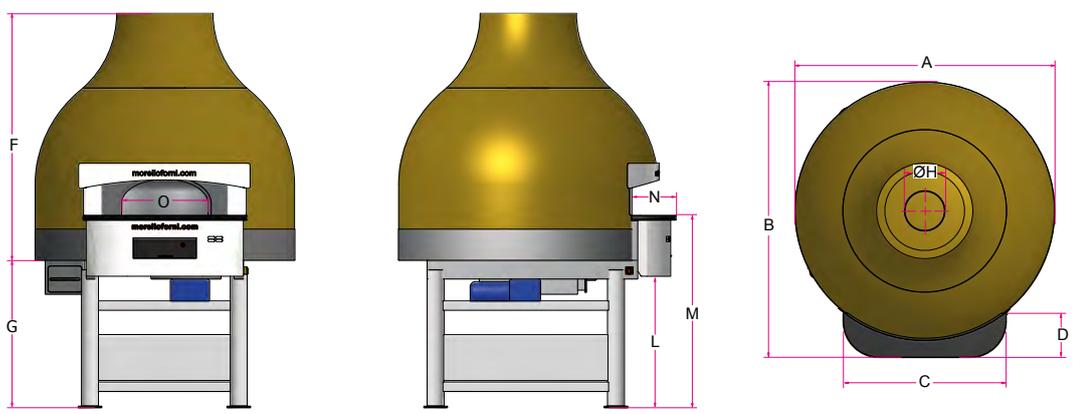
Forno rotante ibrido a legna e gas + piano riscaldato a gas
Four rotatif hybride - bois & gaz + sole chauffée au gaz

Mod./Ref.	ØH	A	B	C	D	F	G	L	M	N	O	peso/weight (kg)
FGRI100	25	166	177	102	30	100	94	82	122	25	55	1900
FGRI110	25	190	200	112	30	100	94	82	122	25	65	2300
FGRI130	25	212	212	122	30	100	94	82	122	25	75	2700
FGRI150	25	230	245	122	30	126	94	82	124	25	82	3900

**FORNO ROTANTE/
FOUR ROTATIF**

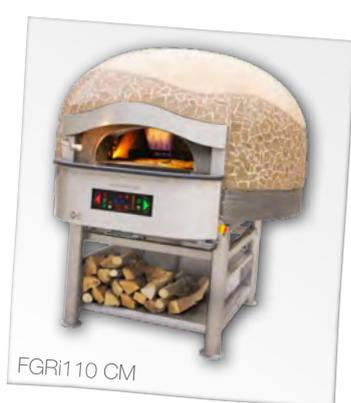


Mod./Ref.	ØH	A	B	C	D	F	G	L	M	N	O	peso/weight (kg)
FGRI100	25	166	177	102	30	112	94	82	122	25	55	2000
FGRI110	25	190	200	112	30	112	94	82	122	25	65	2400
FGRI130	25	212	212	122	30	112	94	82	122	25	75	2800
FGRI150	25	230	245	122	30	140	94	82	124	25	82	4000



Mod./Ref.	ØH	A	B	C	D	F	G	L	M	N	O	peso/weight (kg)
FGRI100	25	166	177	102	30	132	94	82	122	25	55	2100
FGRI110	25	190	200	112	30	132	94	82	122	25	65	2500
FGRI130	25	212	212	122	30	132	94	82	122	25	75	2900
FGRI150	25	230	245	122	30	160	94	82	124	25	82	4100

*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