

serie/range

MRi



Morella Forni®

morelloforni.com

**Forno rotante ibrido
a legna e gas
+ piano riscaldato a gas**
*Rotatif hybride bois et gaz
four + plaque chauffante
au gaz*



- Les fours MRi ont un fonctionnement hybride bois et gaz, ils ne peuvent être utilisés qu'à bois ou gaz seulement 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 cuissons répétées dans un court laps de temps sans que le public ne se refroidisse.

- Les fours MRi appartiennent à la famille des fours rotatifs, où le sol, motorisé à 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 accessible avec la porte à gauche de la bouche du four (en option à droite)

- Le tiroir à cendres et de collecte 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, réduire les coûts de fonctionnement et les pertes de chaleur.

- Les fours MRi sont équipés de brûleurs atmosphériques radiants spécialement conçus par Fours Morello et sans entretien.

- La plate-forme rotative aide l'opérateur à cuire les pizzas sans avoir à les retourner individuellement comme dans les fours à sole fixe.

- Interface tactile «Système Inteltouch».



FORNO ROTANTE/ROTARY OVEN

le finiture della linea/range finishes • MRi



| Mod./Ref. | Capacité pizzas Ø 30 cm. | Productivité par heure |
|-----------|--------------------------|------------------------|
| MRi110 | 7 | 120 pizze/h |
| MRi130 | 10 | 170 pizze/h |
| MRi150 | 14 | 240 pizze/h |

Table à gaz avec brûleur auxiliaire Fours mixtes Série «MRi»

| Mod./ Ref. | Potentiel bois total | Potentiel gaz total | Consommation | | Raccords à gaz |
|------------|----------------------|---------------------|----------------|---------------|----------------|
| | | | Methane (m³/h) | G.P.L. (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 la norme

fabbricé et certifié
selon les normes



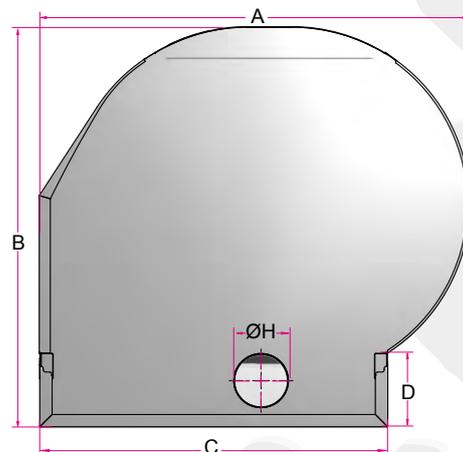
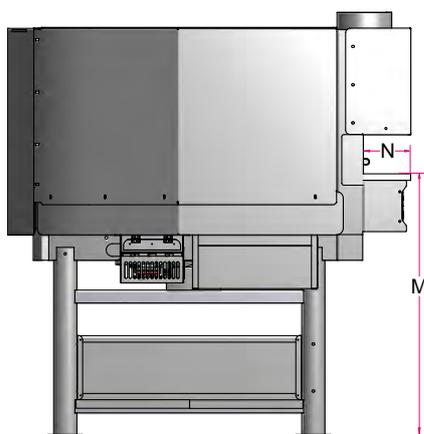
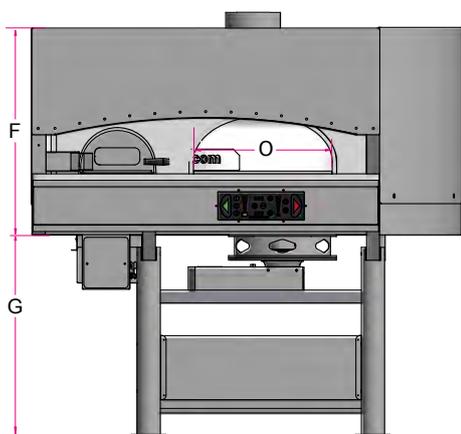


serie
range

MRI

Forno rotante a legna e gas + piano riscaldato a gas
Rotatif hybride bois et gaz four + plaque chauffante au gaz

**FORNO ROTANTE/
FOUR ROTATIF**



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

finiture disponibili
finitions disponibles



MRI150



MRI110

MORELLO FORNI s.a.s.
Via B. Parodi, 35 - 16014 Ceranesi (Genova) - Italy
Tel. +39 010 7401194 • Fax +39 010 7492194
email: info@morelloforni.com