

serie/range

FRV



Morella Forni®

morelloforni.com

Forno rotante elettrico ventilato
rotary electric convection oven



- Forno elettrico a convezione con platea rotante
- doppio sistema di riscaldamento indipendente a temperatura differenziata di volta e platea
- gestione termostatica delle temperature con controllo indipendente della forza convettiva
- gestione percentuale della potenza elettrica alle resistenze
- Sistema di gestione automatico, senza intervento continuo dell'operatore
- cupola e platea in materiale refrattario
- Coibentazione termica super efficiente per diminuire le perdite di calore
- Rotazione platea a velocità e direzione variabili, a regolazione manuale e controllo automatico
- Tre programmi di cottura impostabili per automatizzare e semplificare il lavoro dell'operatore
- Il sistema garantisce uniformità alla cottura - riduzione tempi di cottura con aumento della produttività
- Luce interna



- FRVs are electric rotating convection ovens.
- Dual temperature-based independent heating system for dome and bedplate.
- Thermostatic management with separate convective force control.
- Heating resistors electric power percent control.
- Automatic oven management, not requiring constant user intervention.
- Refractory dome and bedplate.
- Highly efficient thermal insulation to minimize heat losses.
- Speed and direction variable bedplate rotation, with manual adjustment and automatic control.
- Up to three baking programs can be set up to ease and automate operator's tasks.
- The rotating system provides baking uniformity and shorter cooking times, increasing productivity.
- Internal light



FORNO ROTANTE/ROTARY OVEN

le finiture della linea/range finishes • **FRV**



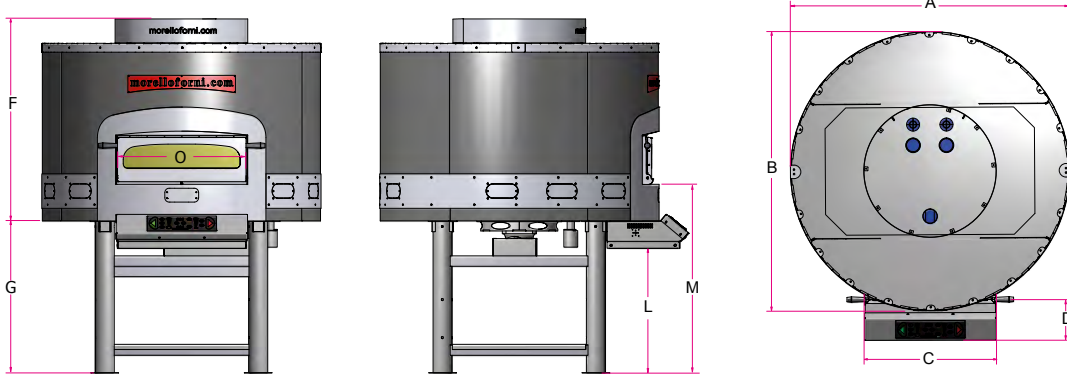
certificazioni
certifications

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

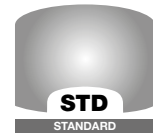


Mod./Ref.	Consumo massimo/ Consumption maximum	Mantenimento consumo/ Maintaining Consumption	Capacità pizze Ø 30 cm./ Capacity pizzas Ø 30 cm.	Produzione oraria/ Productivity per hour
FRV100	15 KW	2,5 KW	6 pizze	90 pizze/h
FRV125	30 KW	5 KW	9 pizze	120 pizze/h

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



Mod./Ref.	A	B	C	D	F	G	L	M	O	peso/weight (kg)
FRV100	120	137	56	22	82	90	76	106	50	650
FRV125	162	180	75	24	107	90	72	109	65	1550

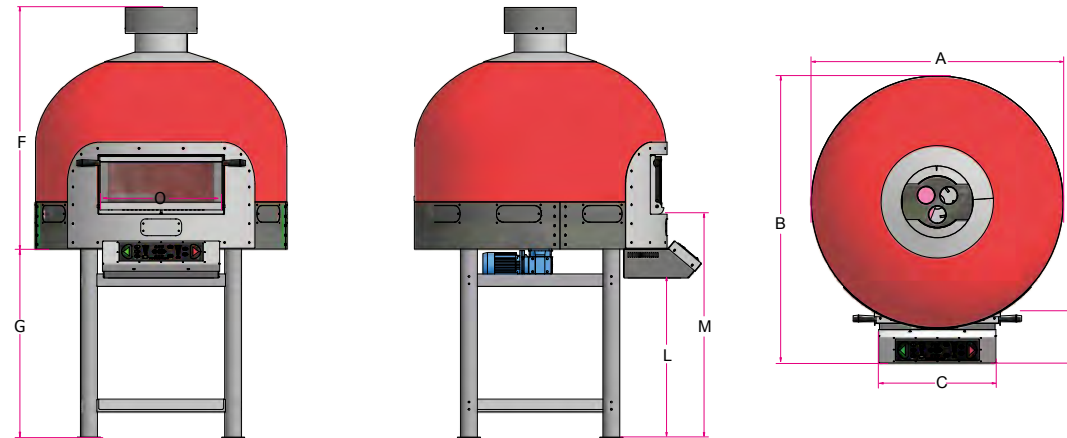


serie
range

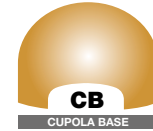
FRV

Forno rotante
elettrico ventilato
*Rotating electric
convection oven*

**FORNO ROTANTE/
ROTARY OVEN**



Mod./Ref.	A	B	C	D	F	G	L	M	O	peso/weight (kg)
FRV100	120	137	56	22	111	90	76	106	50	650
FRV125	168	180	75	24	125	90	72	109	65	1850



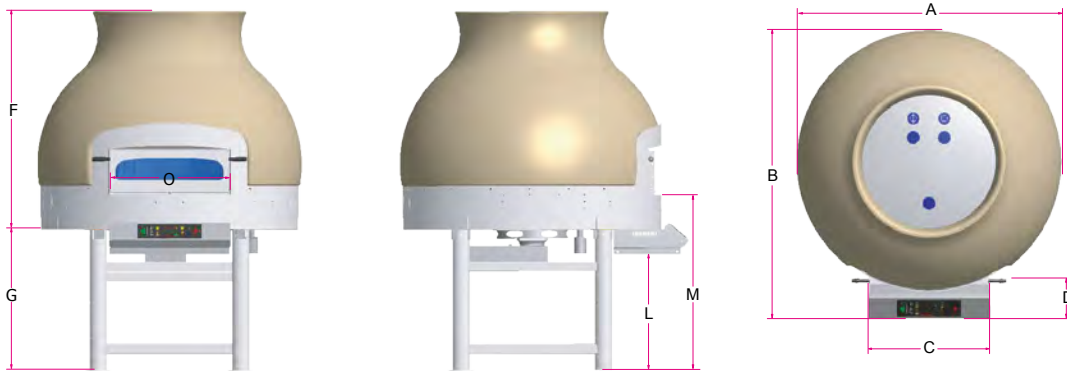
CB

CUPOLA BASE



CM

CUPOLA MOSAICO



Mod./Ref.	A	B	C	D	F	G	L	M	O	peso/weight (kg)
FRV100	127	140	56	22	125	90	76	106	50	650
FRV125	166	185	75	24	135	90	72	109	65	1900



CB-V

VULCANO BASE



CM-V

VULCANO MOSAICO

alcune nostre finiture
some of our finishes



FRV100 CM-V



FRV125 CM



FRV100 STD

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