

serie/range  
**FGRI**



**Morella Forni®**  
morelloforni.com

**Forno rotante ibrido  
a legna e gas +  
piano riscaldato a gas**  
*Rotary hybrid wood  
and gas oven +  
gas heated bedplate*



- I forni FGRI hanno un funzionamento ibrido a legna e gas, possono essere usati solo a legna oppure solo a gas o in maniera combinata gas + legna simultaneamente.  
- I forni della serie FGRI sono equipaggiati con due bruciatori indipendenti, uno dedicato al riscaldamento della cupola ed uno al riscaldamento del piano di cottura, quest'ultima rotante; grazie alla elevata stabilità termica e al riscaldamento indipendente della platea sono in grado di cuocere sempre perfettamente anche in caso di ripetute cotture in

breve tempo senza che la platea si raffreddi.  
- I forni FGRI appartengono alla famiglia dei forni rotanti, dove la platea, motorizzata a velocità e direzione variabili, dona uniformità e diminuzione dei tempi di cottura.  
- Le zone di combustione legna e bruciatore gas sono separate da alari metallici  
- Il cassetto di caduta e raccolta cenere agevola le operazioni di pulizia, migliora la combustione della legna e le condizioni igieniche di cottura.  
- Una grande massa refrattaria e la coibentazione sono progettate per elevare il rendimento, e diminuire i costi di esercizio e le perdite di calore.  
- Doppio regime di funzionamento: manuale - l'operatore seleziona la temperatura di massima e regola l'intensità della fiamma gas manualmente per mezzo del modulatore di fiamma; automatico (solo nella versione touch screen): grazie al sistema di controllo la fiamma si autoregola diminuendo e aumentando di intensità in base alla temperatura impostata, economizzando i consumi e semplificando l'uso.



- FGRI are hybrid gas and wood ovens, they can used only wood, only gas, or both simultaneously  
- FGRI ovens are equipped with two independent gas burners, one heating their dome, the other heating their rotating bedplate; thanks to their enhanced thermal stability, and to independent bedplate heating, are able to cook perfectly after numerous product batches in short time without loss of bottom temperature.

- FGRI are part of rotating oven's family, their motorized bedplate with variable speed and direction results in

quicker and homogeneous baking.

- A metal guard separates wood and gas burning areas.  
- An external metal drawer collects ashes and debris falling from cooking chamber grooves, to help in keeping the baking area clean, improving wood combustion and overall hygiene.

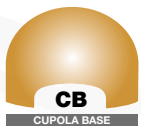
- The huge refractory mass and extra careful thermal insulation increase oven's efficiency, lower operating costs and heat loss.

- Dual operating mode: manual - user selects work temperature and manually adjusts flame intensity by means of its modulator; auto (touch screen versions only) - system control raises or lowers flame intensity according to set temperature, thusly lowering consumption and making oven easier to operate.



**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

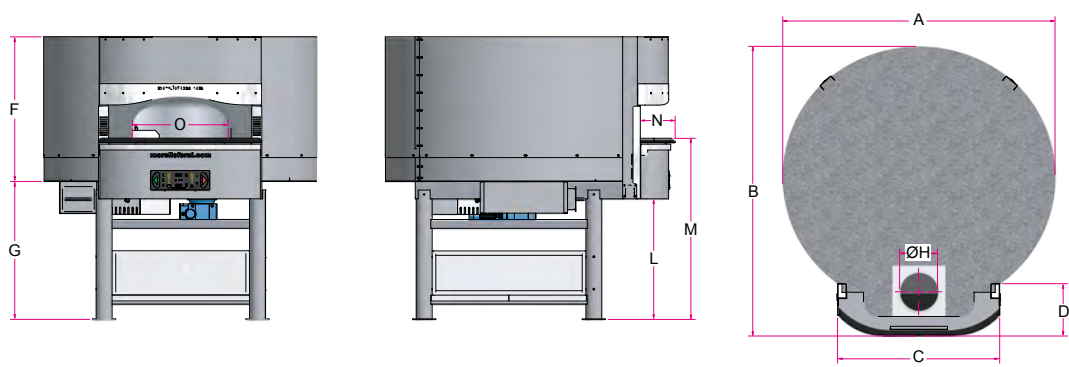
Forno Mod./ Oven Ref.	Potenzialità Legna /Total wood potential	Potenzialità Gas/ Total gas potential	Consumo/Consumption		Attacchi Gas/ Gas fittings
			Metano/Methane (mc/h)	G.P.L./L.P.G. (Kg/h)	
FGRI100	11 kW	24 kW	2,6	2,0	3/4" G
FGRI110	12 kW	28 kW	3,0	2,8	3/4" G
FGRI130	16 kW	36 kW	3,8	2,8	3/4" G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



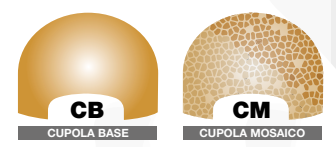
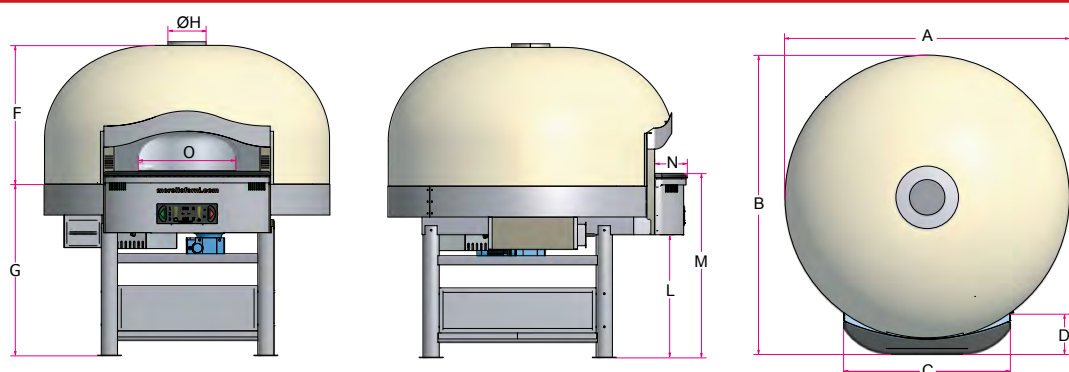
• Misure in cm ±2% • Le caratteristiche e i dati riportati nel presente catalogo possono subire variazioni senza preavviso / • Sizes in centimeters ±2% • Data and features in this catalog may change without notice



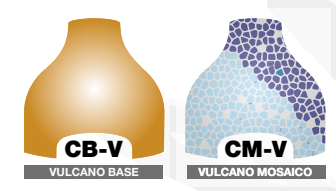
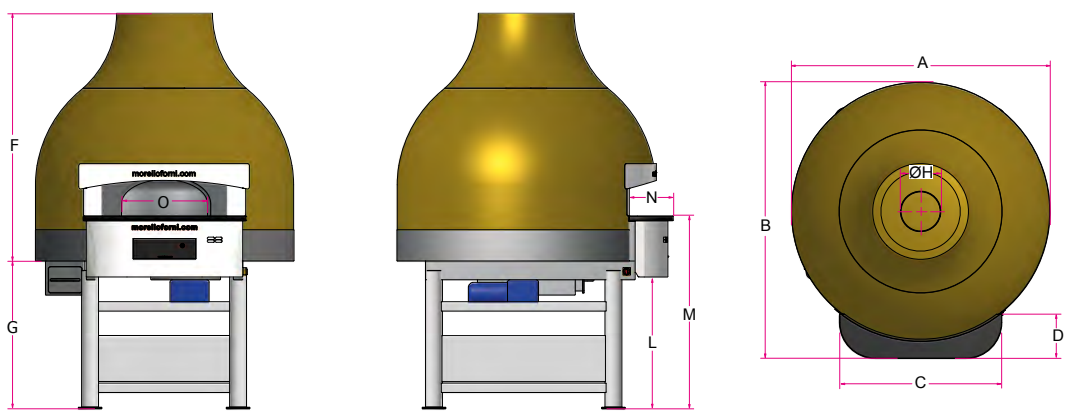
**Forno rotante ibrido a legna e gas + piano riscaldato a gas**  
*Rotary hybrid wood and gas oven + gas heated bedplate*

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/ ROTARY OVEN**



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*



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