



Morella Forni®

produttori di forni in Genova dal 1969
ovens manufacturers in Genoa since 1969



STONE HEARTH PIZZA OVEN WITH GAS BURNER
FORNO PER PIZZA CON BRUCIATORE DI GAS



www.morelloforni.com

PG
RANGE
SERIE

FORNI A GAS SERIE "PG"

- Forni a gas in materiale refrattario vibrato ad alto tenore di allumina **garantiti 10 anni**, disponibili in 6 misure.
- La serie "PG" grazie al bruciatore di gas interno alla camera di cottura consente di ottenere le stesse caratteristiche di cottura di un forno legna.
- I forni "PG" sono equipaggiati con i nostri esclusivi bruciatori atmosferici esenti da manutenzione e possono funzionare con gas metano o GPL.
- Sistema di controllo facile ed intuitivo del bruciatore gas di tipo digitale con modulatore di fiamma e termostato.
- I forni della serie "PG" sono predisposti per poter essere facilmente convertiti a legna come la serie Morello "LP".
- Fronte rustico in mattoni a vista con fronte piatto (oppure curvo a richiesta).
- Forni dotati di grande massa refrattaria che genera un forte effetto volano termico con conseguente risparmio di energia, questo permette cotture rapide ed uniformi grazie alla stabilità termica del forno.
- Isolamento termico in fibra minerale ad alto potere isolante.

Collegamento elettrico

monofase 230V 50/60Hz.

Forni costruiti in conformità con la direttiva CEE 90/396 del 29-06-1990

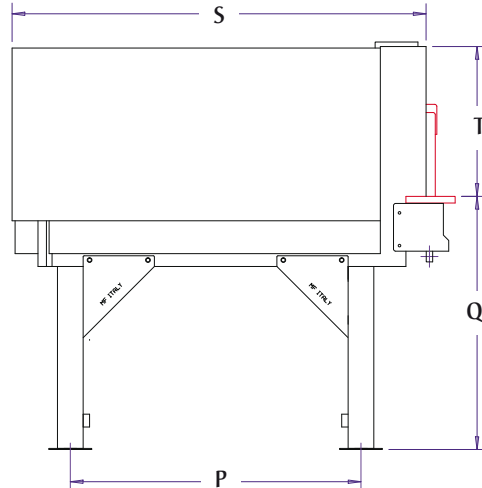
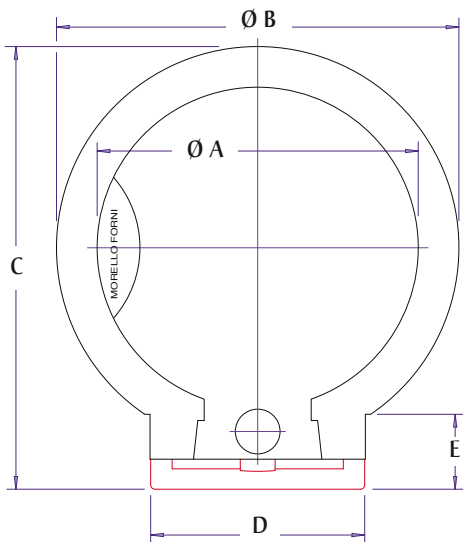
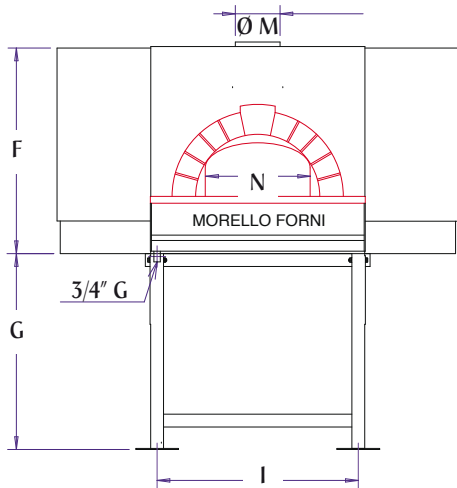
STONE HEARTH GAS OVEN RANGE "PG"

- Gas ovens built in refractory vibrated material containing a high percentage of alumina **guaranteed 10 years**, available in 6 sizes.
- The range "PG" thanks to its gas burner positioned inside the baking room, allows to bake like employing a wood oven.
- The ovens "PG" are equipped with our exclusive maintenance free atmospheric infrared gas burners, they can operate with Natural Gas or LPG.
- Easy and intuitive gas burner digital control system with thermostat and flame modulator.
- The ovens Range "PG" are predisposed to be easily converted to wood operating as Morello Ovens Range "LP".
- Rustic flat front in bricks with granite ledge (curved front available on request).
- Those ovens have a large refractory mass that enables a strong thermal flywheel effect with consequent energy saving, this allows fast and homogeneous baking given by the oven thermal stability.
- Thermal insulation is made of mineral fibre with high insulating properties.

Electrical connections

Single phase 230V 50/60Hz.

Ovens manufactured in compliance with EEC Directive 90/396 of Jun 29,1990



Ref./ Mod.	Capacità pizze Ø 30 cm. Capacity pizzas Ø 30 cm.	Produzione oraria Productivity per hour
PG75	2 pizze	30 pizze/h
PG100	4 pizze	60 pizze/h
PG110	5 pizze	75 pizze/h
PG130	8 pizze	110 pizze/h
PG150	10 pizze	140 pizze/h
PG180	15 pizze	180 pizze/h

Forno Oven Mod.	Peso Weight (Kg)	Potenzialità Gas Total Gas potential	Consumo Consumption		Attacchi Gas Gas/fittings
			Metano/Methane (mc/h)	G.PL./L.P.G. (Kg/h)	
PG75	375	13 kW	1,5	1,1	3/4" G
PG100	975	21 kW	2,0	1,6	3/4" G
PG110	1200	21 kW	2,0	1,6	3/4" G
PG130	1450	28 kW	2,8	2,1	3/4" G
PG150	1800	34 kW	3,9	2,6	3/4" G
PG180	2850	68 kW	7,8	5,2	2x3/4" G

Ref. / Mod	ØA	ØB	C	D	E	F	G	H	I	Ø M	N	P	Q	S	T
PG75	75	110	130	80	29	50	92	66	74	15	35	68	118	122	50
PG100	100	138	152	80	29	86	92	66	74	20	45	104	118	144	60
PG110	110	148	165	80	29	96	92	66	74	20	45	108	118	155	70
PG130	130	168	185	80	29	96	92	66	74	20	50	130	118	170	70
PG150	150	188	208	100	35	96	92	66	94	20	50	135	118	192	70
PG180	180	220	240	120	35	114	92	66	114	25	80	160	118	235	86

Misure in cm - Sizes on cm • Le caratteristiche e i dati riportati nel presente catalogo possono subire variazioni senza preavviso

PG RANGE SERIE



GAS OVEN
FORNO A GAS

MORELLO FORNI s.a.s
via B. Parodi, 35 - 16014 Ceranesi (Genova) - Italy
Tel. +39 010 7401194 • Fax +39 010 7492194
e-mail: info@moreloforni.com
www.moreloforni.com

