

serie
range
FGi



Morello Forni®

**Forno ibrido a legna e gas
+ piano riscaldato a gas**

*Hybrid wood and gas oven
+ gas heated bedplate*



- I forni FGi 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 FGi sono equipaggiati con due bruciatori indipendenti, uno dedicato al riscaldamento della cupola ed uno al riscaldamento del piano di cottura.

- Le zone di combustione legna e bruciatore gas sono separate da alari metallici.

- I bruciatori dedicati al riscaldamento della platea conferiscono stabilità termica alla base del forno, per rendere più veloce ed omogeneo il processo di cottura.

- Il cassetto di caduta e raccolta cenere agevola le operazioni di pulizia, migliora la combustione della legna e le condizioni igieniche di cottura.

- 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.



- FGi are hybrid gas and wood ovens, they can use only wood, only gas, or both simultaneously.

- FGi ovens are equipped with two independent gas burners, one heating their dome, the other heating their bedplate.

- A metal guard separates wood and gas burning areas.

- Bedplate burners allow thermal stability to the baking base, for quicker and more homogeneous baking results.

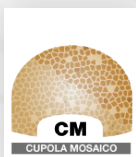
- An external metal drawer collects ashes and debris falling from cooking chamber grooves, to help in keeping the baking area clean, improve wood combustion and overall hygiene.

- 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, thus lowering consumption and making oven easier to operate.



FORNO STATICO / STATIC OVEN

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



Mod./Ref.	Capacità pizze Ø 30 cm./ Capacity pizzas Ø 30 cm.	Produzione oraria/ Productivity per hours
FGi100	6 pizze	70 pizze/h
FGi110	7 pizze	90 pizze/h
FGi130	10 pizze	120 pizze/h
FGi150	14 pizze	150 pizze/h

Tabella gas bruciatore ausiliario Forni misti serie "FGi" / Auxiliary burner gas table mixed series "FGi" 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)	
FGi100	12 kW	28 kW	2,9	2,1	1 Inch
FGi110	14 kW	28 kW	2,9	2,1	1 Inch
FGi130	16 kW	36 kW	3,8	2,7	1 Inch
FGi150	21 kW	34 kW	5	3,3	1 Inch

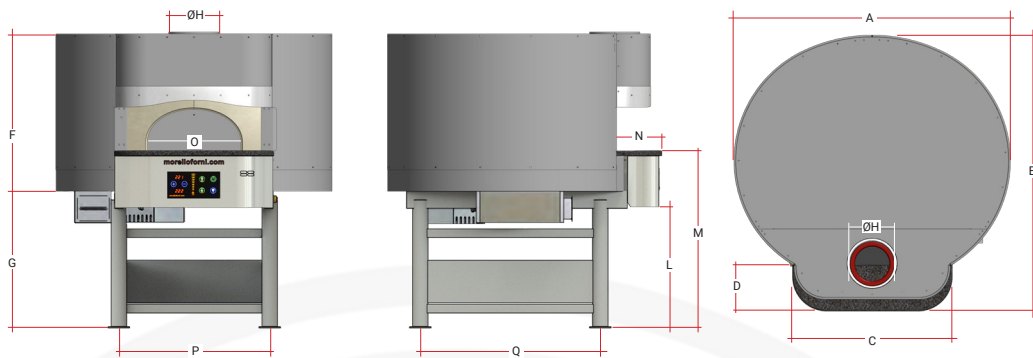
**CERTIFICAZIONI
CERTIFICATION**

costruiti e omologati
secondo le norme
*manufactured and certified
according to norms*

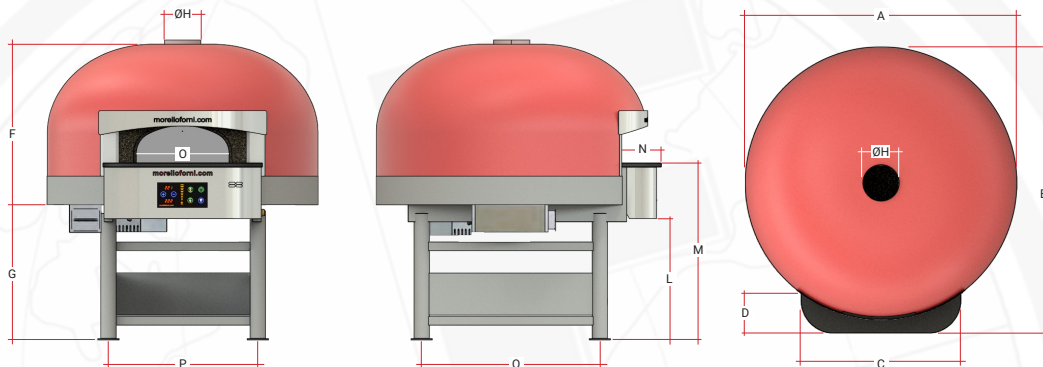


serie
range
FGi

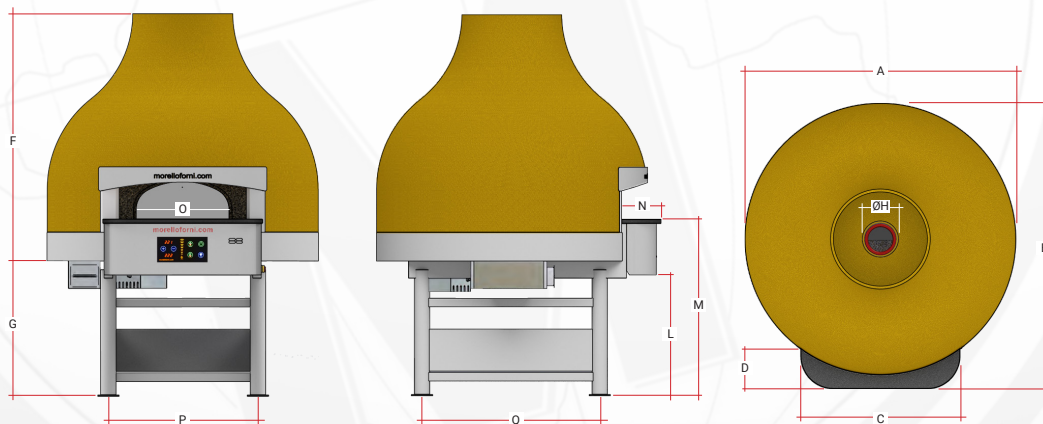
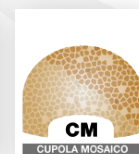
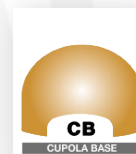
Forno ibrido a legna e gas
+ piano riscaldato a gas
*Hybrid wood and gas oven
+ gas heated bedplate*



Mod./Ref.	ØH	A	B	C	D	F	G	L	M	N	O	P	Q	peso/weight (kg)
FGi100	30	166	180	100	35	110	95	85	125	28	55	95	110	1900
FGi110	30	190	200	115	35	110	95	85	125	28	65	105	115	2300
FGi130	30	210	215	120	35	110	95	85	125	30	75	115	125	2700
FGi150	30	232	245	120	35	125	95	90	125	30	80	115	125	3900



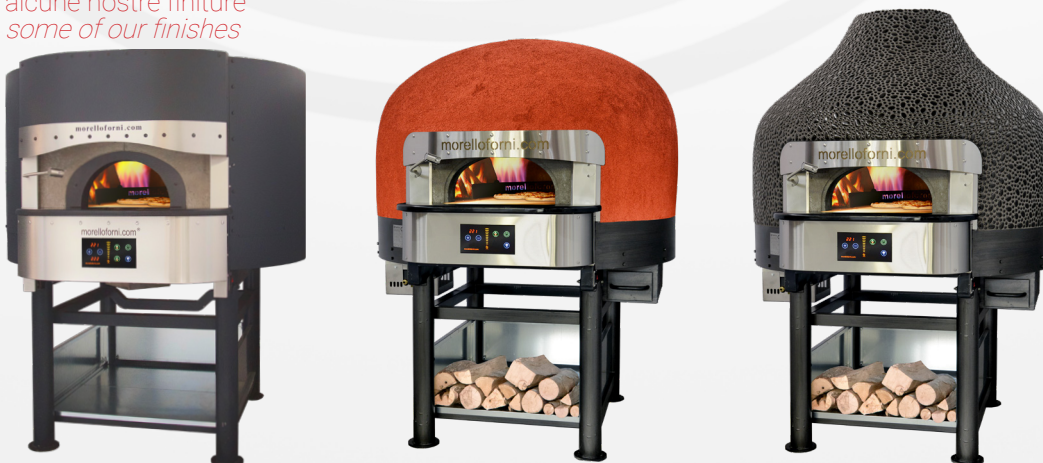
Mod./Ref.	ØH	A	B	C	D	F	G	L	M	N	O	P	Q	peso/weight (kg)
FGi100	25	165	180	100	35	110	95	85	125	28	55	95	110	2000
FGi110	25	190	200	115	35	125	95	85	125	28	65	105	115	2400
FGi130	30	210	215	120	35	135	95	85	125	30	75	115	125	2800
FGi150	30	230	245	120	35	140	95	90	125	30	80	115	125	4000



Mod./Ref.	ØH	A	B	C	D	F	G	L	M	N	O	P	Q	peso/weight (kg)
FGi100	25	165	180	100	35	130	95	85	125	25	55	95	110	2100
FGi110	25	190	200	115	35	190	95	85	125	25	65	105	115	2500
FGi130	30	210	215	120	35	210	95	85	125	25	75	115	125	2900
FGi150	30	230	245	120	35	240	95	90	125	25	80	115	125	4100



alcune nostre finiture
some of our finishes



MORELLO FORNI ITALIA Srl

Via B. Parodi, 35 - 16014
Ceranese (Genova) - Italy
Tel. +39 010 7401194
Fax + 39 010 7492194
info@morelloforni.com

www.morelloforni.com



i nostri ricambi / our spare parts
parts.morelloforni.com