



Morella Forni

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



vento



STONE HEARTH ROTATING ELECTRIC PIZZA OVEN
FORNO ROTANTE ELETTRICO VENTILATO IN REFRATTARIO

FRV
100

www.morelloforni.com

evento 100 creato per stupirvi !

- Forno elettrico rotante a convezione in refrattario con sistema di riscaldamento indipendente tra cielo platea.
- Consente cotture varie: pizza in tegame o alla pietra, pane, gastronomia e pasticceria grazie alla regolazione del flusso d'aria e della temperatura del piano cottura.
- Disponibile con pannello comandi Touch System a tecnologia P.I.D. (proporzionale integrativo derivativo) completamente programmabile oppure con pannello comandi e gestione della potenza programmabile con tecnologia SSR (Solid State Relais).
- Una porta bilanciata con doppio vetro ed impugnature ergonomiche di facile utilizzo è stata specificamente disegnata.
- Grande risparmio energetico grazie alla rilevante massa refrattaria di 500 Kg. ad alto potere di assorbimento.
- Rivestimento interno camera cottura in acciaio inox.
- Piano cottura in rotante in materiale refrattario, programmabile con tempo cottura e avvisatore acustico.
- Scarico vapori ed aspiratore fumi opzionale.
- Struttura emisferica di grande impatto visivo disponibile in varie combinazioni di mosaico in marmo oppure in intonaco di Coccio Pesto antichizzato rosso o giallo.

Diametro Interno: 100 cm.

Altezza Interna: 18 cm.

Diametro Esterno: 122 cm.

Altezza Esterna : 205 cm.

Misura porta: 50 x 18 cm

Peso: 650 Kg

Voltaggio: 400 Volts / 50 Hz.

Fasi : 3+N+PE

Consumo Massimo : 12 kW

Consumo di mantenimento: 0,5 kW/h

Produttività oraria : 70 pizze Ø 30 cm.

evento 100 made to astonish you !

- Rotating electric convection oven in heavy refractory structure with independent heating system between crown and bedplate.
- This new oven allows many different kinds of backing like pizza, arabic bread, pastry and gastronomy thanks to its adjustable air flow and bedplate temperature.
- It is available with full programmable Touch System control panel with P.I.D. technology (proportional, integrative, derivate), or alternatively with digital control panel system based on Solid State Relais SSR power control.
- A special balanced double glass door with useful ergonomic handles has been developed for this oven.
- This oven allows a relevant energy saving thanks to its strong thermic flywheel effect given in reason of its relevant refractory mass of 500 Kgs.
- Internal backing chamber is covered in stainless steel.
- Rotating refractory bedplate is equipped with full programmable system based on backing time with alarm.
- Optional steam exhaust forced extracion system is available.
- Hemispheric external oven structure gives to this revolutionary desing an attractive finishing available in many differents covering in marble mosaic or natural plaster Coccio Pesto red or yellow

Internal Diameter: 100 cm.

Internal High: 18 cm.

External Diameter: 122 cm.

External High : 205 cm.

Door Dimension: 50 x 18 cm

Total Wheight: 650 Kg

Voltage: 400 Volts / 50 Hz.

Phases : 3+N+PE

Maximum Consumption : 12 kW

Mantaining Consumption: 0,5 kW/h

Productivity per hour : 70 pizzas Ø 30 cm.

FRV 100



**STONE HEARTH
ROTATING ELECTRIC
PIZZA OVEN**

**FORNO ROTANTE
ELETTRICO VENTILATO
IN REFRATTARIO**



evento

MORELLO FORNI s.a.s.

Via B. Parodi, 35 - 16014 Ceranesi (Genova) - Italy

Tel. +39 010 7401194 • Fax +39 010 7492194

e-mail: info@morelloforni.com

www.morelloforni.com

