



Morella Forni®

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



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



Evento

www.morelloforni.com

FRV
100

FRV creado para sorprenderte!

- Horno eléctrico rotativo a convección con estructura refractaria y sistema de calentamiento independiente de cúpula y plano giratorio.
- Permite cocina diversa: pizza en bandeja o piedra, pan, pastelería y gastronomía, gracias a la regulación del flujo de aire y la temperatura de la superficie de cocción.
- Disponible con panel táctil digital que gestiona las resistencias mediante Relés SSR y PID que permite mayor precisión de temperatura y menor consumo.
- Una puerta equilibrada con doble cristal y asas ergonómicas diseñada específicamente para facilitar el uso.
- Un gran ahorro gracias a los 500 kg de masa refractaria con capacidad para una alta absorción de energía.
- Interior cámara de cocción revestida de acero inoxidable.
- Plano de rotación de material refractario, tiempo de cocción programable y avisador acústico.
- Descarga de vapor y el extractor de humos opcionales.
- Estructura hemisférica de gran impacto visual, disponible en varias combinaciones de mosaico de mármol o de yeso antiguo rojo o amarillo.

Diámetro Interno: 100 cm.

Altura Interna: 18 cm.

Medida puerta: 50 x 18 cm

Peso: 650 Kg

Voltage: 400 Volts / 50 Hz.

Fases: 3+N+T

Consumo Máximo: 15 kW

Consumo de mantenimiento: 5 kW/h

Producción horaria: 90 pizzas Ø 30 cm.

Evento FRV 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 baking 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 baking chamber is covered in stainless steel.
- Baking bedplate made by refractory material.
- Baking program input and alert sound.
- Optional steam exhaust forced extraction system is available.
- Hemispheric external oven structure gives to this revolutionary design attractive finishing available in many different covering in marble mosaic or natural plaster Coccio Pesto red or yellow.

Internal Diameter: 100 cm.

Internal High: 18 cm.

Door Dimension: 50 x 18 cm.

Total Weight: 650 Kg

Voltage: 400 Volts / 50 Hz.

Phases: 3+N+PE

Maximum Consumption: 15 kW

Maintaining Consumption: 0,5 kW/h

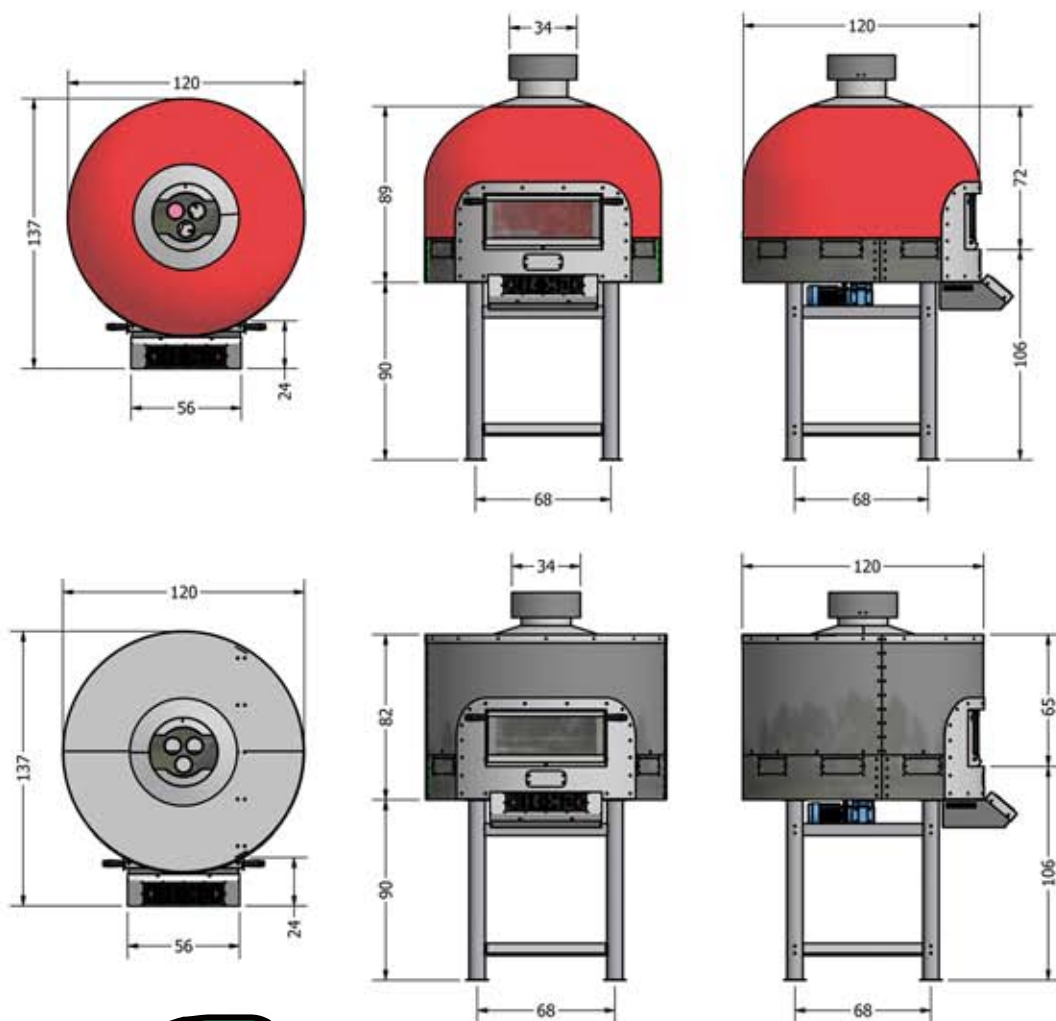
Productivity per hour: 90 pizze ø 30 cm.

FRV 100



**STONE HEARTH
ROTATING ELECTRIC
PIZZA OVEN**

**FORNO ROTANTE
ELETTRICO VENTILATO
IN REFRATTARIO**



Evento

MORELLO FORNI s.a.s.

via Bartolomeo Parodi, 35

16014 Ceranesi (Genova) - Italy

Tel. +39 010 7401194

Fax +39 010 7492194

e-mail: info@morelloforni.com

www.morelloforni.com

