



Morella Forni

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

MRI



FORNI MISTI SERIE MR
E IBRIDI SERIE MRI

COMBINATED OVENS RANGE MR
AND HYBRID OVENS RANGE MRI

MRE



FORNI ROTANTI A LEGNA
SERIE MRE CON SISTEMA
AUSILIARIO ELETTRICO

ROTATING STONE HEARTH WOOD
FIRED OVEN RANGE MRE WITH
ELECTRIC HEATERS

MRI-BBQ



FORNI SERIE MRI-BBQ

ROTATING STONE HEARTH GAS FIRED
AND COAL OVEN RANGE MRI-BBQ

www.morelloforni.com





FORNI MISTI SERIE MR E IBRIDI SERIE MRI

- Forni rotante per pizza ad alimentazione mista di legna e gas disponibile in 3 misure.
- In entrambe le serie la platea è riscaldata da un bruciatore di gas a controllo digitale di fiamma e temperatura.
- Solo nei forni MRI un secondo bruciatore è installato dietro la zona del focolare di legna, garantendo il mantenimento e/o riscaldamento del forno operando solo a gas oppure in maniera combinata o alternativa.
- la rotazione della platea è gestita tramite inverter dotato di sistema programmabile, questo consente una facile ed intuitiva gestione del forno risparmiando tempo ed energia.
- L'azione combinata dei sistemi legna e gas consentono ottime prestazioni di cottura e grande produttività, cotture rapide ed uniformi e stabilità termica.
- Il focolare della legna con sportello separato e cassetto di caduta e raccolta ceneri, garantisce la migliore igiene e qualità di cottura con risparmi del 50% rispetto ad un forno tradizionale.
- I forni MR and MRI sono equipaggiati con i nostri esclusivi bruciatori atmosferici esenti da manutenzione, possono funzionare con gas naturale o GPL.
- Isolamento termico realizzato in fibra minerale ad alto potere isolante.
- Struttura in resistentissimo materiale refrattario garantito 10 anni.

COMBINATED OVENS RANGE MR AND HYBRID OVENS RANGE MRI

- Rotating stone hearth wood and/or gas fired pizza ovens are available in three sizes.
- Both of ranges comes with an underfloor gas burner equipped with digital thermostatic and flame controls.
- Only the ovens range MRI have a second upper burner installed behind the wood firing place, it is made in order to maintain and/or to heat the oven only with gas fired or in alternative in combination with the wood fired inside the oven.
- The bedplate rotation is applied through an inverter, it is full programmable allowing the user of easy and intuitive oven employ saving time and energy.
- Both systems operating allow the oven of the best backing performances and very good productivity, more than fast and homogeneous backing thanks to oven thermic stability.
- The separate fireside door and two ash drawers allows to these ovens the healthfullest pizza backing, saving at the same time minimum 50% of wood if compared to a similar traditional wood fired oven.
- MR and MRI ovens are equipped with our exclusive maintenance free atmospheric infrared gas burners operating with natural or LP gas.
- Thermal insulation is made of high density mineral fibers with optimal insulating properties.
- Dome oven structure on refractory material is guaranteed 10 years.

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





Forni rotanti a legna serie MRE con sistema ausiliario elettrico

- Forno rotante per pizza alimentato a legna con impianto di riscaldamento del piano elettrico disponibile in 3 misure.
- La platea può essere riscaldata da resistenze elettriche controllate da un sistema elettronico con gestione di potenza tramite relè allo stato solido SSR.
- La rotazione della platea è gestita tramite inverter dotato di sistema programmabile, questo consente all'utilizzatore un uso facile ed intuitivo risparmiando tempo ed energia.
- L'azione combinata dei sistemi legna e elettrico con sentono ottime prestazioni di cottura e grandi carichi di lavoro con cotture rapide ed uniformi grazie alla stabilità termica del piano di cottura.
- Il focolare della legna con sportello separato e cassetto di caduta e raccolta ceneri, garantisce la migliore igiene e qualità di cottura con risparmi del 50% rispetto ad un forno tradizionale.
- I forni "MRE" sono dotati di sistema di pre-accensione programmabile.
- Isolamento termico realizzato in fibra minerale ad alto potere isolante.
- Struttura in resistentissimo materiale refrattario garantito 10 anni.

Rotating stone hearth wood fired oven range MRE with electric heaters

- Rotating stone hearth wood fired pizza oven available in 3 sizes, it is equipped with an auxiliary electric bedplate heating system digitally controlled.
- A system of electric heaters warms the rotating bedplate.
- This system is controlled through a thermostatic digital system operating with solid state relay SSR.
- The bedplate rotation is applied through an inverter, it is a full programmable system and it allows the user of easy and intuitive oven employ saving time and energy.
- Thanks to the electric heating system the oven is capable of the best backing performances and big productivity given by the bedplate thermic stability.
- The separate fireside door and the ash drawer allows this oven of healthfulest pizza backing, it save at the same time minimum 50% of wood if compared to a similar traditional wood fired oven.
- The MRE ovens are equipped with programmable bedplate preheating start system.
- Thermal insulation is made of high density mineral fibers with optimal insulating properties.
- Dome oven structure on refractory material is guaranteed 10 years.

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





FORNI SERIE MRI-BBQ

- Forno rotante multifunzionale per pizza, pane ed arrosti ad alimentazione mista di legna e carbone disponibile in 3 misure.
- Questa Serie è equipaggiato con lo stesso sistema di riscaldamento e controllo della serie MRI.
- La rotazione della platea è gestita tramite inverterdotato di sistema programmabile.
- Un Barbeque in acciaio inox dotato di griglia estraibile per la cottura a carbone è disponibile per arrostitire carne e pesce.
- Il bracere a carbone è regolabile con bilanciere azionabile tramite due pratiche manopole per graduare l'intensità di cottura.
- Un funzionale cassetto a scomparsa raccoglie la cenere che precipita nel bracere.
- Questo modello è dotato di luce interna.
- L'azione combinata dei sistemi legna e carbone consente di arrostitire sulla griglia e di cuocere pane arabo e pizza contemporaneamente grazie alla temperatura di funzionamento che inertezza gli odori all'interno del forno.
- I forni "MR-BBQ" possono essere anche utilizzati come forni MRI rimuovendo il sistema Barbeque ed applicando l'adattatore per bruciare legna.
- Questo forno dotato con bruciatori di tipo atmosferico può funzionare con gas naturale o GPL.
- Isolamento termico è realizzato in fibra minerale ad alto potere isolante.
- Struttura in resistentissimo materiale refrattario garantito 10 anni.

ROTATING STONE HEARTH GAS FIRED AND COAL OVEN RANGE MRI-BBQ

- Multifunctional combined gas and char-coal oven for pizza, arabic bread and to roast, available in 3 sizes.
- This Oven Range is equipped with the same heating system and controls like the range MRI.
- The bedplate rotation is applied through an inverter, it is a full programmable system and it allows the user of easy and intuitive oven employ saving time and energy.
- A strong stainless steel extractable char-coal grill is installed inside the oven usefull to grill meat, fish and vegetables.
- The char-coal brazier can be moved through an hand leverage system equipped of two handles to regulate its heating intensity under the grill.
- A usefull ash drawer collects the ash and everything fall down inside the brazier.
- Both heating systems gas and char-coal allow simultaneous baking of bread or pizza and grilled foods firing the smells thanks to the high oven internal operating temperature.
- The ovens "MRI-BBQ" can be used like MRI oven removing the stainless grill and positing in its place the adapter that enable the oven to fire wood also.
- This oven is equipped with atmospheric gas burners capable to operate with natural or LP gas.
- Thermal insulation is made of high density mineral fibers with optimal insulating properties.
- Dome oven structure on refractory material is guaranteed 10 years.

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

