

serie/range

**FRV**



**Morella Forni®**

morelloforni.com

**Forno rotante elettrico ventilato**  
*rotary electric convection oven*



- Forno elettrico a convezione con platea rotante
- doppio sistema di riscaldamento indipendente a temperatura differenziata di volta e platea
- gestione termostatica delle temperature con controllo indipendente della forza convettiva
- gestione percentuale della potenza elettrica alle resistenze
- Sistema di gestione automatico, senza intervento continuo dell'operatore
- cupola e platea in materiale refrattario
- Coibentazione termica super efficiente per diminuire le perdite di calore
- Rotazione platea a velocità e direzione variabili, a regolazione manuale e controllo automatico
- Tre programmi di cottura impostabili per automatizzare e semplificare il lavoro dell'operatore
- Il sistema garantisce uniformità alla cottura - riduzione tempi di cottura con aumento della produttività
- Luce interna



- FRVs are electric rotating convection ovens.
- Dual temperature-based independent heating system for dome and bedplate.
- Thermostatic management with separate convective force control.
- Heating resistors electric power percent control.
- Automatic oven management, not requiring constant user intervention.
- Refractory dome and bedplate.
- Highly efficient thermal insulation to minimize heat losses.
- Speed and direction variable bedplate rotation, with manual adjustment and automatic control.
- Up to three baking programs can be set up to ease and automate operator's tasks.
- The rotating system provides baking uniformity and shorter cooking times, increasing productivity.
- Internal light



**FORNO ROTANTE/ROTARY OVEN**

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



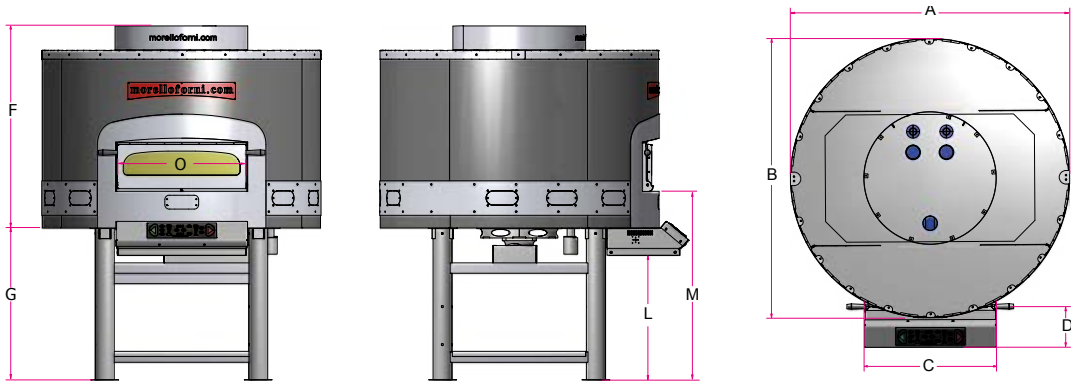
certificazioni  
certifications

costruiti ed omologati secondo le norme  
manufactured and certified according to norms



Mod./Ref.	Consumo massimo/ Consumption maximum	Mantenimento consumo/ Maintaining Consumption	Capacità pizze Ø 30 cm./ Capacity pizzas Ø 30 cm.	Produzione oraria/ Productivity per hour
FRV100	15 KW	2,5 KW	6 pizze	90 pizze/h
FRV125	30 KW	5 KW	9 pizze	120 pizze/h

• Misure in cm ±2% • Le caratteristiche e i dati riportati nel presente catalogo possono subire variazioni senza preavviso / • Sizes in centimeters ±2% • Data and features in this catalog may change without notice

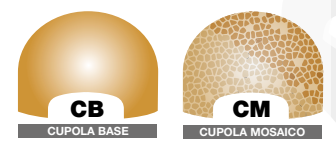
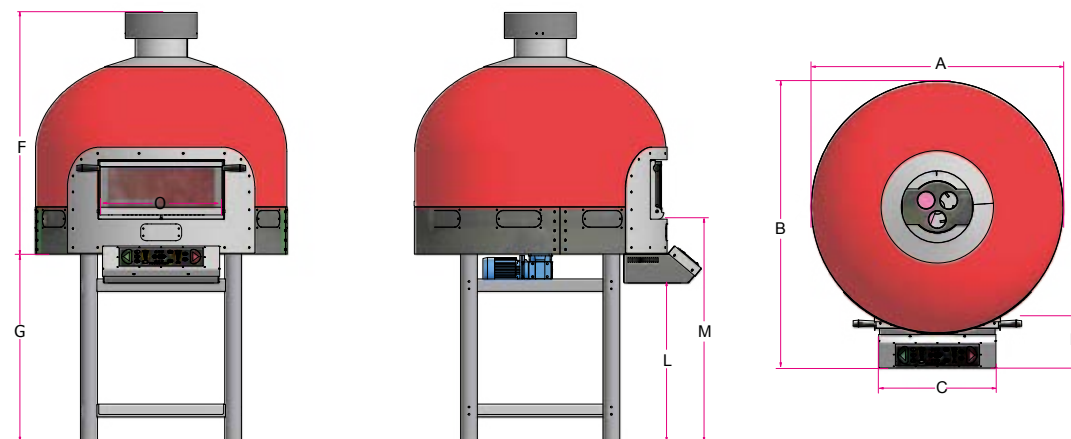


Mod./Ref.	A	B	C	D	F	G	L	M	O	peso/weight (kg)
FRV100	120	137	56	22	82	90	76	106	50	650
FRV125	162	180	75	24	107	90	72	109	65	1550

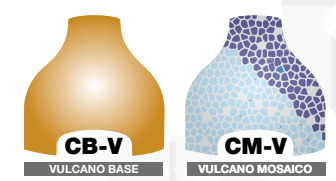
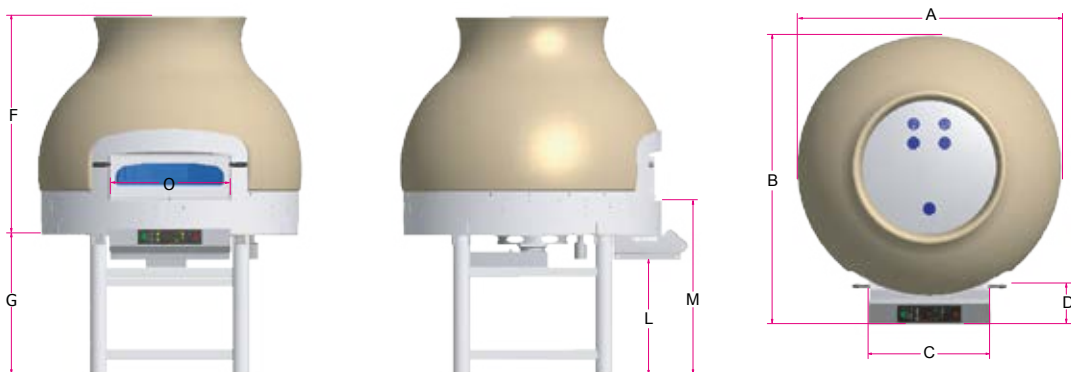


**Forno rotante elettrico ventilato**  
*Rotating electric convection oven*

**FORNO ROTANTE/  
ROTARY OVEN**



Mod./Ref.	A	B	C	D	F	G	L	M	O	peso/weight (kg)
FRV100	120	137	56	22	111	90	76	106	50	650
FRV125	168	180	75	24	125	90	72	109	65	1850



Mod./Ref.	A	B	C	D	F	G	L	M	O	peso/weight (kg)
FRV100	127	140	56	22	125	90	76	106	50	650
FRV125	166	185	75	24	135	90	72	109	65	1900

alcune nostre finiture  
*some of our finishes*



**MORELLO FORMI s.a.s.**  
Via B. Parodi, 35 - 16014 Ceranesi (Genova) - Italy  
Tel. +39 010 7401194 • Fax +39 010 7492194  
email: info@morelloformi.com