

serie/range

**PGi**



**Morella Forni®**

morelloforni.com

**Forno ibrido a legna e gas**  
*Hybrid wood and gas oven*



- I forni PGI 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 PGI appartengono alla famiglia dei forni statici; grazie alla elevata stabilità termica e all'elevata qualità dei materiali refrattari impiegati sono in grado di effettuare numerose cotture in maniera perfetta anche in caso di lavoro intenso, sono ideali anche per la cottura di pane e prodotti di gastronomia anche a fiamme spente.

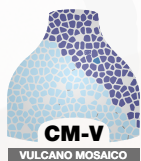
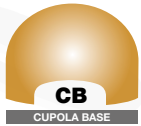
- Il cassetto di caduta e raccolta cenere agevola le operazioni di pulizia, migliora la combustione della legna e le condizioni igieniche di cottura.
- Le aree di combustione legna e bruciatore gas sono separate da alari metallici
- Una grande massa refrattaria e la coibentazione sono progettate per elevare il rendimento e diminuire costi di esercizio e perdite di calore.
- Doppio regime di funzionamento automatico o manuale: in manuale l'operatore seleziona la temperatura di massima e regola l'intensità della fiamma gas. In automatico il forno aggiusta l'intensità della fiamma in base alla temperatura impostata ed alla legna bruciata in maniera istantanea economizzando i consumi e semplificando l'uso.
- I PGI sono equipaggiati con bruciatori atmosferici radianti specificamente progettati dalla Morella Forni ed esenti da manutenzione
- Interfaccia tattile "IntelTouch System".



- PGI's are hybrid gas and wood ovens; they can be used wood-only, gas-only, or both simultaneously.

- PGI's are part of the static ovens' family; thanks to their enhanced thermal stability, and to refractory production quality, are able to cook perfectly after numerous product batches or during peak moments, as well as for bread or gastronomic products slow baking with no flame.

- 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.
- Wood and gas burning areas are separated by a metal guard
- The huge refractory mass and extra careful thermal insulation are designed to increase oven's efficiency, lower operating costs and heat loss.
- 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, thusly lowering consumption and making oven easier to operate.
- PGI's are equipped with atmospheric gas burners, especially designed by Morella Forni, regular maintenance-free.



le finiture della linea/range finishes • PGI

**FORNO STATICO/STATIC OVEN**

| Mod./Ref. | Capacità pizze Ø 30 cm./Capacity pizzas Ø 30 cm. | Produzione oraria/Productivity per hour |
|-----------|--|---|
| PGi100    | 6 pizze  | 70 pizze / h                            |
| PGi110    | 7 pizze  | 90 pizze / h                            |
| PGi130    | 9 pizze  | 120 pizze / h                           |
| PGi150    | 14 pizze   | 150 pizze / h                           |

Tabella gas bruciatore ausiliario forni misti serie "PGi" - Auxiliary burner gas table mixed Series "PGi" ovens

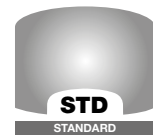
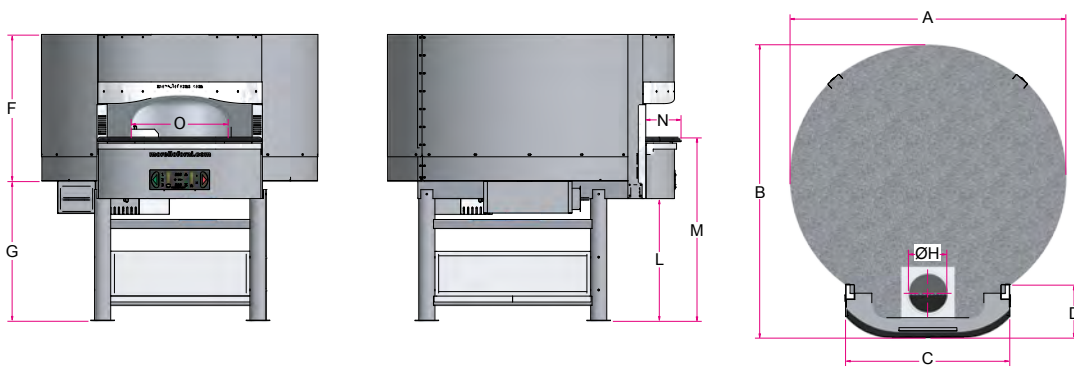
| Forno Mod./ Oven Ref. | Potenzialità Legna/ Wood Potential | Potenzialità Gas/ Gas Potential | Consumo/Consumption   |                      | Attacchi Gas/ Gas fittings |
|-----------------------|------------------------------------|---------------------------------|-----------------------|----------------------|----------------------------|
|                       |                                    |                                 | Metano/Methane (mc/h) | G.P.L./L.P.G. (Kg/h) |                            |
| PGi100                | 12 KW                              | 21 KW                           | 2,0                   | 1,6                  | 3/4" G                     |
| PGi110                | 14 KW                              | 21 KW                           | 2,0                   | 1,6                  | 3/4" G                     |
| PGi130                | 16 KW                              | 28 KW                           | 2,8                   | 2,1                  | 3/4" G                     |
| PGi150                | 21 KW                              | 34 KW                           | 3,9                   | 2,6                  | 3/4" G                     |

certificazioni  
certifications

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



• 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



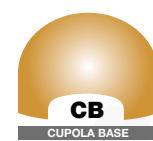
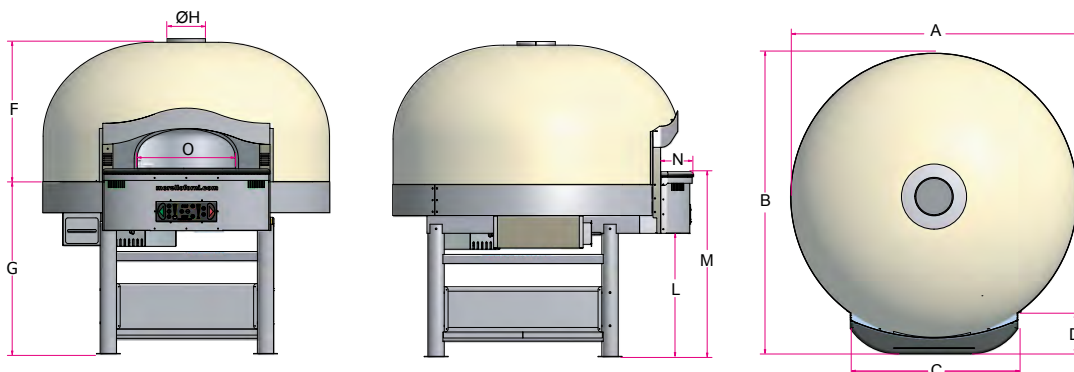
serie  
range

**PGi**

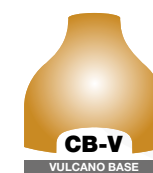
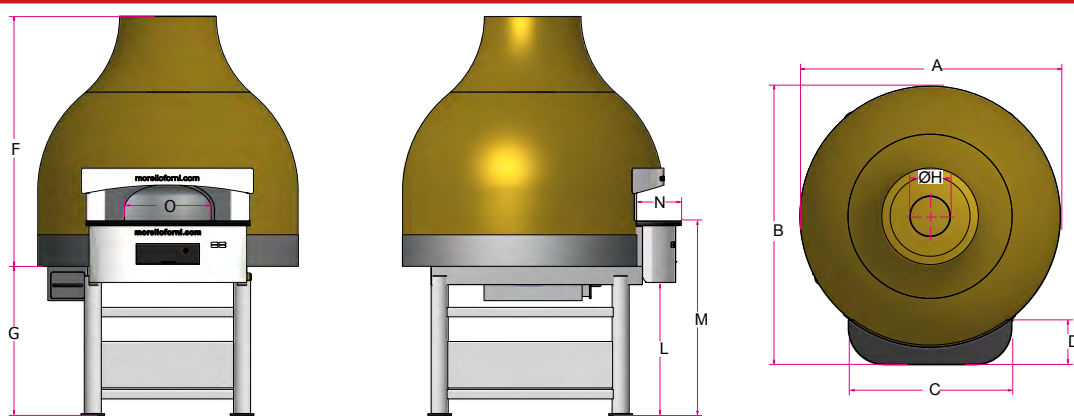
**Forno ibrido  
a legna e gas**  
Hybrid wood and gas oven

| Mod./Ref.     | ØH | A   | B   | C   | D  | F   | G  | L  | M   | N  | O  | peso/weight (kg) |
|---------------|----|-----|-----|-----|----|-----|----|----|-----|----|----|------------------|
| <b>PGi100</b> | 25 | 156 | 167 | 92  | 30 | 100 | 94 | 90 | 122 | 25 | 45 | 1600             |
| <b>PGi110</b> | 25 | 166 | 177 | 102 | 30 | 100 | 94 | 90 | 122 | 25 | 55 | 1700             |
| <b>PGi130</b> | 25 | 186 | 196 | 112 | 30 | 100 | 94 | 90 | 122 | 25 | 65 | 2100             |
| <b>PGi150</b> | 25 | 212 | 212 | 122 | 30 | 100 | 94 | 90 | 122 | 25 | 75 | 2500             |

**FORNO STATICO/  
STATIC OVEN**



| Mod./Ref.     | ØH | A   | B   | C   | D  | F   | G  | L  | M   | N  | O  | peso/weight (kg) |
|---------------|----|-----|-----|-----|----|-----|----|----|-----|----|----|------------------|
| <b>PGi100</b> | 25 | 162 | 167 | 92  | 30 | 104 | 92 | 90 | 122 | 25 | 45 | 1700             |
| <b>PGi110</b> | 25 | 166 | 177 | 102 | 30 | 112 | 94 | 90 | 122 | 25 | 55 | 1800             |
| <b>PGi130</b> | 25 | 190 | 200 | 112 | 30 | 112 | 94 | 90 | 122 | 25 | 65 | 2200             |
| <b>PGi150</b> | 25 | 212 | 212 | 122 | 30 | 112 | 94 | 90 | 122 | 25 | 75 | 2700             |



| Mod./Ref.     | ØH | A   | B   | C   | D  | F   | G  | L  | M   | N  | O  | peso/weight (kg) |
|---------------|----|-----|-----|-----|----|-----|----|----|-----|----|----|------------------|
| <b>PGi100</b> | 25 | 162 | 167 | 92  | 30 | 124 | 92 | 90 | 122 | 25 | 45 | 1900             |
| <b>PGi110</b> | 25 | 166 | 177 | 102 | 30 | 132 | 94 | 90 | 122 | 25 | 55 | 2000             |
| <b>PGi130</b> | 25 | 190 | 200 | 112 | 30 | 132 | 94 | 90 | 122 | 25 | 65 | 2400             |
| <b>PGi150</b> | 25 | 212 | 212 | 122 | 30 | 140 | 94 | 90 | 122 | 25 | 75 | 2900             |

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