

Via Maltese, 62/64 - 90146 Palermo (PA) - Italia  
 Tel. 091 685 1784 Mobile +39 351 8753628  
 e-mail: info@allfoodproject.com website: www.allfoodproject.com.com  
 C.F. GLLBGI66L21G273C VAT Number 03765550821 Company Registered Number 162241

Estimate No. **7086** of the **12/22/2024**

**Info**

CHIAMACI per una consulenza GRATUITA Tel. 091 685 1784 o  
 SCRIVICI su Whatsapp +393518753628



| Cod. art. | Descrizione | Qtà | Prezzo | Sconto | Importo | C. Iva |
|-----------|-------------|-----|--------|--------|---------|--------|
|-----------|-------------|-----|--------|--------|---------|--------|

|                 |                                    |   |                   |  |  |       |
|-----------------|------------------------------------|---|-------------------|--|--|-------|
| MORBIDELLI /F10 | Forno panificio Morbidelli AFP/F10 | 1 | <b>2.650,00 €</b> |  |  | 22.00 |
|-----------------|------------------------------------|---|-------------------|--|--|-------|



- Controllo elettronico con display - Modello statico 1 camera
- Misure camera cm l 105 x p 105 x h 16 - Capacità numero pizze 9 ø cm 30 - Potenza 10,5 kw - Alimentazione trifase 400v

**Optional :**

- Aspiratore per cappa tutti modelli
- Cavalletto inox per forni professionali serie F
- CELLA LIVITAZIONE INOX PER FORNI PROFESSIONALI SERIE F
- Kit 4 ruote (2 anteriori con freno)
- Kit portateglie per cavalletto

**Technical Sheet**

|   |  |
|---|--|
| Display digitale per controllare temperatura  | Scheda elettronica a microprocessore cielo e platea con economizzatore |
| Display per controllare tempo di cottura, funzione vaporiera e luce camera di cottura | Frontale in acciaio inox AISI 304                                      |
| Portine basculanti in acciaio inox ad incastro  | Funzone risparmio energetico   |
| Dimensioni esterne camera di cottura L 134 x P 138 x H 43 cm                          | Dimensioni interne camera di cottura L 105 x P 105 x H 16 cm           |
| Peso camera cottura 161 Kg  | Assorbimento energetico 10,5 Kw  |
| Capacità teglie numero 4 da 60 x 40 cm  | Temperatura massima 400 °C   |
| Capacità pizze Ø 35 cm numero 9   | Numero 1 camera  |
| Piano refrattario   | Funzione risparmio energia   |
| Valvola di regolazione dell'umidità   | Numero 4 teglie cm 60 x 40   |
| Spalle in alluminio e coprispalle in plastica abs                                     |  |



+ [clicca qui per aggiungere un prodotto](#)



Ai sensi del D.Lgs. 196/2003 Vi informiamo che i Vs. dati saranno utilizzati esclusivamente per i fini connessi ai rapporti commerciali tra di noi in essere. Vi preghiamo di controllare i Vs. dati anagrafici, la Partita IVA e il Codice Fiscale. Non ci riteniamo responsabili di eventuali errori.