

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. **7023** of the **11/21/2024**

**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 /F5B | Forno panificio Morbidelli AFP/F5B | 1 | <b>2.618,00 €</b> |  |  | 22.00 |
|-----------------|------------------------------------|---|-------------------|--|--|-------|



- Controllo elettronico con display -  
 Capacità numero 2  
 camere - Modello statico - Misure  
 camera cm l 62 x p 63 x h  
 16 - Capacità numero pizze 4 - Potenza  
 7,8 kw, alimentazione  
 trifase 400v - Norma ce

**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 portateghe 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 91 x P 96 x H 80 cm                            | Dimensioni interne N. 2 camere di cottura L 62 x P 63 x H16 cm         |
| Peso camera cottura 122 Kg  | Assorbimento energetico 4 + 4 Kw                                       |
| Capacità teglie numero 2 da 60 x 40 cm  | Temperatura massima 400 °C   |
| Capacità pizze Ø 35 cm numero 4 +4  | Piano refrattario  |
| Funzione risparmio energetico   | Valvola di regolazione dell'umidità                                    |
| Capacità numero 1 + 1 teglie 60 x 40 cm   | 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.