



MORBIDELLI Forni

„Tuttofare“

**PIZZERIA TUTTOFARE**  
**PIZZERIA HANDYMAN**

# MOD. F/5 "TUTTOFARE"

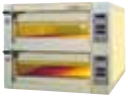




Forni elettrici per pizzeria e pasticceria versione monocamera e bicamera con sette misure di camera di cottura. Piano di cottura in materiale refrattario ( a richiesta piano in lamiera per pasticceria ). Camera di cottura realizzata interamente in lamiera alluminata, resistenze corazzate in acciaio inox disposte nel cielo e nella platea. Comandi digitali a centraline versione "Touch Screen" con regolazione separata della temperatura del cielo e della platea e visualizzatore digitale della temperatura media della camera. Frontale in acciaio inox 18/10 AISI 304.

Electric ovens for pizzeria and pastry shop and two roomed bedsit version with seven measures of the cooking chamber. Hob refractory material (on-demand plan for pastry sheet). Cooking chamber made entirely of aluminized steel, stainless steel armored resistors placed in the sky and in the audience. Digital commands to control units version "Touch Screen" with separate adjustment of the temperature of the air and the audience and digital display of the average temperature of the room. Front 18/10 stainless steel AISI 304.

Esempio / Sample

F/5M	<b>M= MONOCAMERA</b>
F/5B	<b>B= BICAMERA</b>

MORBIDELLI FORNI	Modello Model	Dimensioni esterne External dimensions	Dimensioni interne Internal dimensions	Peso Weight	Assorbimento Absorption	Teglie Trays	Capacità pizze Ability peaks	Temperatura Temperature
	LxPxH cm			Kg	Kw	N° - 60x40	Ø 30 cm	°C - Max
	<b>CAMERA DI COTTURA / COOKING CHAMBER</b>							
	F/5M	91x96x43	62x63x16	85	4	1	4	400
	F/5B	91x96x80	N.2 - 62x63x16	122	4+4	2	4+4	400
	<b>CELLA LIEVITAZIONE / PROVING CELL</b>							
	Cell F/5	91x96x72/90	-	55	1,2	-	-	90
	Cell F/5 inox	91x96x72/90	-	55	1,2	-	-	90
	<b>CAVALLETTO / STAND</b>							
	Cav F/5	91x96x72/90	-	31	-	-	-	-
	Cav F/5 inox	91x96x72/90	-	31	-	-	-	-
<b>A</b>	<b>ACCESSORI / ACCESSORY</b>							
	Kit 4 Ruote Girevoli (2 Anteriori Con Freno) - Kit 4 casters (2 front with brakes)					-	-	-
	Aspiratore Per Cappa - Extractor fan hood					-	-	-
	Kit porta teglie per cavalletto - Port Kit pans for easel					-	-	-



Kaffee + Gastrotechnik

Busin  
Kaffee + Gastrotechnik

Gstaldlerstrasse 54  
8607 Aathal-Seegräben

Importeur Schweiz  
Verkauf / 24 Std. Service

info@busin.ch  
www.busin.ch

T +41 (0)44 932 31 31  
M +41 (0)79 420 26 00

# MOD.F/6 "TUTTOFARE"



Forni elettrici per pizzeria e pasticceria versione monocamera e bicamera con sette misure di camera di cottura. Piano di cottura in materiale refrattario ( a richiesta piano in lamiera per pasticceria ). Camera di cottura realizzata interamente in lamiera alluminata, resistenze corazzate in acciaio inox disposte nel cielo e nella platea. Comandi digitali a centraline versione "Touch Screen" con regolazione separata della temperatura del cielo e della platea e visualizzatore digitale della temperatura media della camera. Frontale in acciaio inox 18/10 AISI 304.

Electric ovens for pizzeria and pastry shop and two roomed bedsit version with seven measures of the cooking chamber. Hob refractory material (on-demand plan for pastry sheet). Cooking chamber made entirely of aluminized steel, stainless steel armored resistors placed in the sky and in the audience. Digital commands to control units version "Touch Screen" with separate adjustment of the temperature of the air and the audience and digital display of the average temperature of the room. Front 18/10 stainless steel AISI 304.

Esempio / Sample

F/6M	<b>M= MONOCAMERA</b>
F/6B	<b>B= BICAMERA</b>

MORBIDELLI FORNI	Modello Model	Dimensioni esterne External dimensions	Dimensioni interne Internal dimensions	Peso Weight	Assorbimento Absorption	Teglie Trays	Capacità pizze Ability peaks	Temperatura Temperature	
	LxPxH cm			Kg	Kw	N° - 60x40	Ø 35 cm	°C - Max	
	<b>CAMERA DI COTTURA / COOKING CHAMBER</b>								
	F/6M	100x138x43	71x105x16	100	7,5	2	6	400	
	F/6B	100x138x80	N.2 - 71x105x16	165	7,5+7,5	2+2	6+6	400	
	<b>CELLA LIEVITAZIONE / PROVING CELL</b>								
	Cell F/6	100x138x72/90	-	65	1,2	-	-	90	
	Cell F/6 inox	100x138x72/90	-	65	1,2	-	-	90	
	<b>CAVALLETTO / STAND</b>								
	Cav F/6	100x138x72/90	-	38	-	-	-	-	
	Cav F/6 inox	100x138x72/90	-	38	-	-	-	-	
<b>A</b>	<b>ACCESSORI / ACCESSORY</b>								
	Kit 4 Ruote Girevoli (2 Anteriori Con Freno) - Kit 4 casters (2 front with brakes)						-	-	-
	Aspiratore Per Cappa - Extractor fan hood						-	-	-
	Kit porta teglie per cavalletto - Port Kit pans for easel						-	-	-



**Kaffee + Gastrotechnik**

**Busin  
Kaffee + Gastrotechnik**

Gstaldlerstrasse 54  
8607 Aathal-Seegräben

Importeur Schweiz  
Verkauf / 24 Std. Service

info@busin.ch  
www.busin.ch

T +41 (0)44 932 31 31  
M +41 (0)79 420 26 00

# MOD.F/7 "TUTTOFARE"



Forni elettrici per pizzeria e pasticceria versione monocamera e bicamera con sette misure di camera di cottura. Piano di cottura in materiale refrattario ( a richiesta piano in lamiera per pasticceria ). Camera di cottura realizzata interamente in lamiera alluminata, resistenze corazzate in acciaio inox disposte nel cielo e nella platea. Comandi digitali a centraline versione "Touch Screen" con regolazione separata della temperatura del cielo e della platea e visualizzatore digitale della temperatura media della camera. Frontale in acciaio inox 18/10 AISI 304.

Electric ovens for pizzeria and pastry shop and two roomed bedsit version with seven measures of the cooking chamber. Hob refractory material (on-demand plan for pastry sheet). Cooking chamber made entirely of aluminized steel, stainless steel armored resistors placed in the sky and in the audience. Digital commands to control units version "Touch Screen" with separate adjustment of the temperature of the air and the audience and digital display of the average temperature of the room. Front 18/10 stainless steel AISI 304.

Esempio / Sample

F/7M	<b>M= MONOCAMERA</b>
F/7B	<b>B= BICAMERA</b>

MORBIDELLI FORNI	Modello Model	Dimensioni esterne External dimensions	Dimensioni interne Internal dimensions	Peso Weight	Assorbimento Absorption	Teglie Trays	Capacità pizze Ability peaks	Temperatura Temperature
	LxPxH cm			Kg	Kw	N°- 60x40	Ø 30 cm	°C - Max
	<b>CAMERA DI COTTURA / COOKING CHAMBER</b>							
	F/7M	91x126x43	62x93x16	97	6,5	2	6	400
	F/7B	91x126x80	N.2 - 62x93x16	158	6,5+6,5	2+2	6+6	400
	<b>CELLA LIEVITAZIONE / PROVING CELL</b>							
	Cell F/7	91x126x72/90	-	65	1,2	-	-	90
	Cell F/7 inox	91x126x72/90	-	65	1,2	-	-	90
	<b>CAVALLETTO / STAND</b>							
	Cav F/7	91x126x72/90	-	32	-	-	-	-
	Cav F/7 inox	91x126x72/90	-	32	-	-	-	-
<b>A</b>	<b>ACCESSORI / ACCESSORY</b>							
	Kit 4 Ruote Girevoli (2 Anteriori Con Freno) - Kit 4 casters (2 front with brakes)					-	-	-
	Aspiratore Per Cappa - Extractor fan hood					-	-	-
	Kit porta teglie per cavalletto - Port Kit pans for easel					-	-	-



**Kaffee + Gastrotechnik**

**Busin  
Kaffee + Gastrotechnik**

Gstaldlerstrasse 54  
8607 Aathal-Seegräben

Importeur Schweiz  
Verkauf / 24Std. Service

info@busin.ch  
www.busin.ch

T +41 (0)44 932 31 31  
M +41 (0)79 420 26 00

# MOD.F/8 "TUTTOFARE"



Forni elettrici per pizzeria e pasticceria versione monocamera e bicamera con sette misure di camera di cottura. Piano di cottura in materiale refrattario ( a richiesta piano in lamiera per pasticceria ). Camera di cottura realizzata interamente in lamiera alluminata, resistenze corazzate in acciaio inox disposte nel cielo e nella platea. Comandi digitali a centraline versione "Touch Screen" con regolazione separata della temperatura del cielo e della platea e visualizzatore digitale della temperatura media della camera. Frontale in acciaio inox 18/10 AISI 304.

Electric ovens for pizzeria and pastry shop and two roomed bedsit version with seven measures of the cooking chamber. Hob refractory material (on-demand plan for pastry sheet). Cooking chamber made entirely of aluminized steel, stainless steel armored resistors placed in the sky and in the audience. Digital commands to control units version "Touch Screen" with separate adjustment of the temperature of the air and the audience and digital display of the average temperature of the room. Front 18/10 stainless steel AISI 304.

Esempio / Sample

F/8M	<b>M= MONOCAMERA</b>
F/8B	<b>B= BICAMERA</b>

MORBIDELLI FORNI	Modello Model	Dimensioni esterne External dimensions	Dimensioni interne Internal dimensions	Peso Weight	Assorbimento Absorption	Teglie Trays	Capacità pizze Ability peaks	Temperatura Temperature	
	LxPxH cm			Kg	Kw	N° - 60x40	Ø 30 cm	°C - Max	
	<b>CAMERA DI COTTURA / COOKING CHAMBER</b>								
	F/8M	91x156x43	62x123x16	115	8,5	3	8	400	
	F/8B	91x156x80	N.2 - 62x123x16	180	8,5+8,5	3+3	8	400	
	<b>CELLA LIEVITAZIONE / PROVING CELL</b>								
	Cell F/8	91x156x72/90	-	75	1,2	-	-	90	
	Cell F/8 inox	91x156x72/90	-	75	1,2	-	-	90	
	<b>CAVALLETTO / STAND</b>								
	Cav F/8	91x156x72/90	-	-	-	-	-	-	
	Cav F/8 inox	91x156x72/90	-	-	-	-	-	-	
<b>A</b>	<b>ACCESSORI / ACCESSORY</b>								
	Kit 4 Ruote Girevoli (2 Anteriori Con Freno) - Kit 4 casters (2 front with brakes)						-	-	-
	Aspiratore Per Cappa - Extractor fan hood						-	-	-
	Kit porta teglie per cavalletto - Port Kit pans for easel						-	-	-



**Kaffee + Gastrotechnik**

**Busin  
Kaffee + Gastrotechnik**

Gstaldlerstrasse 54  
8607 Aathal-Seegräben

Importeur Schweiz  
Verkauf / 24Std. Service

info@busin.ch  
www.busin.ch

T +41 (0)44 932 31 31  
M +41 (0)79 420 26 00

# MOD.F/9 "TUTTOFARE"

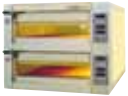




Forni elettrici per pizzeria e pasticceria versione monocamera e bicamera con sette misure di camera di cottura. Piano di cottura in materiale refrattario ( a richiesta piano in lamiera per pasticceria ). Camera di cottura realizzata interamente in lamiera alluminata, resistenze corazzate in acciaio inox disposte nel cielo e nella platea. Comandi digitali a centraline versione "Touch Screen" con regolazione separata della temperatura del cielo e della platea e visualizzatore digitale della temperatura media della camera. Frontale in acciaio inox 18/10 AISI 304.

Electric ovens for pizzeria and pastry shop and two roomed bedsit version with seven measures of the cooking chamber. Hob refractory material (on-demand plan for pastry sheet). Cooking chamber made entirely of aluminized steel, stainless steel armored resistors placed in the sky and in the audience. Digital commands to control units version "Touch Screen" with separate adjustment of the temperature of the air and the audience and digital display of the average temperature of the room. Front 18/10 stainless steel AISI 304.

Esempio / Sample

F/9M	<b>M= MONOCAMERA</b>
F/9B	<b>B= BICAMERA</b>

MORBIDELLI FORNI	Modello Model	Dimensioni esterne External dimensions	Dimensioni interne Internal dimensions	Peso Weight	Assorbimento Absorption	Teglie Trays	Capacità pizze Ability peaks	Temperatura Temperature	
	LxPxH cm			Kg	Kw	N° - 60x40	Ø 30 cm	°C - Max	
	<b>CAMERA DI COTTURA / COOKING CHAMBER</b>								
	F/9M	111x158x43	82x125x16	160	9,5	4	8	400	
	F/9B	111x158x80	N.2 - 82x125x16	245	9,5+9,5	4+4	8+8	400	
	<b>CELLA LIEVITAZIONE / PROVING CELL</b>								
	Cell F/9	111x158x72/90	-	95	1,2	-	-	90	
	Cell F/9 inox	111x158x72/90	-	95	1,2	-	-	90	
	<b>CAVALLETTO / STAND</b>								
	Cav F/9	111x158x72/90	-	40	-	-	-	-	
	Cav F/9 inox	111x158x72/90	-	40	-	-	-	-	
<b>A</b>	<b>ACCESSORI / ACCESSORY</b>								
	Kit 4 Ruote Girevoli (2 Anteriori Con Freno) - Kit 4 casters (2 front with brakes)						-	-	-
	Aspiratore Per Cappa - Extractor fan hood						-	-	-
	Kit porta teglie per cavalletto - Port Kit pans for easel						-	-	-



Kaffee + Gastrotechnik

Busin  
Kaffee + Gastrotechnik

Gstaldlerstrasse 54  
8607 Aathal-Seegräben

Importeur Schweiz  
Verkauf / 24 Std. Service

info@busin.ch  
www.busin.ch

T +41 (0)44 932 31 31  
M +41 (0)79 420 26 00

# MOD.F/10 "TUTTOFARE"



Forni elettrici per pizzeria e pasticceria versione monocamera e bicamera con sette misure di camera di cottura. Piano di cottura in materiale refrattario ( a richiesta piano in lamiera per pasticceria ). Camera di cottura realizzata interamente in lamiera alluminata, resistenze corazzate in acciaio inox disposte nel cielo e nella platea. Comandi digitali a centrale versione "Touch Screen" con regolazione separata della temperatura del cielo e della platea e visualizzatore digitale della temperatura media della camera. Fronte in acciaio inox 18/10 AISI 304.

Electric ovens for pizzeria and pastry shop and two roomed bedsit version with seven measures of the cooking chamber. Hob refractory material (on-demand plan for pastry sheet). Cooking chamber made entirely of aluminized steel, stainless steel armored resistors placed in the sky and in the audience. Digital commands to control units version "Touch Screen" with separate adjustment of the temperature of the air and the audience and digital display of the average temperature of the room. Front 18/10 stainless steel AISI 304.

Esempio / Sample

F/10M	<b>M= MONOCAMERA</b>
F/10B	<b>B= BICAMERA</b>

MORBIDELLI FORNI	Modello Model	Dimensioni esterne External dimensions	Dimensioni interne Internal dimensions	Peso Weight	Assorbimento Absorption	Teglie Trays	Capacità pizze Ability peaks	Temperatura Temperature	
	LxPxH cm			Kg	Kw	N° - 60x40	Ø 30 cm	°C - Max	
	<b>CAMERA DI COTTURA / COOKING CHAMBER</b>								
	F/10M	134x138x43	105x105x16	161	10,5	4	9	400	
	F/10B	134x138x80	N.2 - 105x105x16	265	10,5+10,5	4+4	9+9	400	
	<b>CELLA LIEVITAZIONE / PROVING CELL</b>								
	Cell F/10	134x138x72/90	-	90	1,2	-	-	90	
	Cell F/10 inox	134x138x72/90	-	90	1,2	-	-	90	
	<b>CAVALLETTO / STAND</b>								
	Cav F/10	134x138x72/90	-	36	-	-	-	-	
	Cav F/10 inox	134x138x72/90	-	36	-	-	-	-	
<b>A</b>	<b>ACCESSORI / ACCESSORY</b>								
	Kit 4 Ruote Girevoli (2 Anteriori Con Freno) - Kit 4 casters (2 front with brakes)						-	-	-
	Aspiratore Per Cappa - Extractor fan hood						-	-	-
	Kit porta teglie per cavalletto - Port Kit pans for easel						-	-	-



**Kaffee + Gastrotechnik**

**Busin  
Kaffee + Gastrotechnik**

Gstaldlerstrasse 54  
8607 Aathal-Seegräben

Importeur Schweiz  
Verkauf / 24-Std. Service

info@busin.ch  
www.busin.ch

T +41 (0)44 932 31 31  
M +41 (0)79 420 26 00

# MOD.F/11 "TUTTOFARE"



Forni elettrici per pizzeria e pasticceria versione monocamera e bicamera con sette misure di camera di cottura. Piano di cottura in materiale refrattario ( a richiesta piano in lamiera per pasticceria ). Camera di cottura realizzata interamente in lamiera alluminata, resistenze corazzate in acciaio inox disposte nel cielo e nella platea. Comandi digitali a centrale versione "Touch Screen" con regolazione separata della temperatura del cielo e della platea e visualizzatore digitale della temperatura media della camera. Fronte in acciaio inox 18/10 AISI 304.

Electric ovens for pizzeria and pastry shop and two roomed bedsit version with seven measures of the cooking chamber. Hob refractory material (on-demand plan for pastry sheet). Cooking chamber made entirely of aluminized steel, stainless steel armored resistors placed in the sky and in the audience. Digital commands to control units version "Touch Screen" with separate adjustment of the temperature of the air and the audience and digital display of the average temperature of the room. Front 18/10 stainless steel AISI 304.

Esempio / Sample

F/11M	<b>M= MONOCAMERA</b>
F/11B	<b>B= BICAMERA</b>

MORBIDELLI FORNI	Modello Model	Dimensioni esterne External dimensions	Dimensioni interne Internal dimensions	Peso Weight	Assorbimento Absorption	Teglie Trays	Capacità pizze Ability peaks	Temperatura Temperature
	LxPxH cm			Kg	Kw	N° - 60x40	Ø 30 cm	°C - Max
	<b>CAMERA DI COTTURA / COOKING CHAMBER</b>							
	F/11M	152x156x43	123x123x16	189	14	6	16	400
	F/11B	152x156x80	N.2 - 123x123x16	320	14+14	6+6	16+16	400
	<b>CELLA LIEVITAZIONE / PROVING CELL</b>							
	Cell F/11	152x156x72/90	-	110	1,5	-	-	90
	Cell F/11 inox	152x156x72/90	-	110	1,5	-	-	90
	<b>CAVALLETTO / STAND</b>							
	Cav F/11	152x156x72/90	-	45	-	-	-	-
	Cav F/11 inox	152x156x72/90	-	45	-	-	-	-
<b>A</b>	<b>ACCESSORI / ACCESSORY</b>							
	Kit 4 Ruote Girevoli (2 Anteriori Con Freno) - Kit 4 casters (2 front with brakes)					-	-	-
	Aspiratore Per Cappa - Extractor fan hood					-	-	-
	Kit porta teglie per cavalletto - Port Kit pans for easel					-	-	-



**Kaffee + Gastrotechnik**

**Busin  
Kaffee + Gastrotechnik**

Gstaldlerstrasse 54  
8607 Aathal-Seegräben

Importeur Schweiz  
Verkauf / 24 Std. Service

info@busin.ch  
www.busin.ch

T +41 (0)44 932 31 31  
M +41 (0)79 420 26 00