



MORBIDELLI Forni

„Classico“

# FORNIPIZZERIA LINEA CLASSICA CLASSIC PIZZA OVENS





# MOD. P/1 "PIZZAIOLO"



Forno elettrico componibile per pizzeria. Camera di cottura costruita interamente in materiale refrattario, scheda elettronica a microprocessore che consente la regolazione separata della temperatura nel cielo e nella platea. E' compresa la funzione di economizzatore. Sistema di riscaldamento con resistenze inox a spirale inserite direttamente all'interno del refrattario per garantire una elevata uniformità di cottura. Possibilità di avere il frontale verniciato o in acciaio inox.

Modular electric oven pizza. Cooking chamber built entirely of refractory material, electronic microprocessor which allows separate adjustment of temperature in the sky and in the audience. E 'including the function of saving.

Heating system with stainless steel spiral resistors inserted directly into the refractory to ensure a high uniformity of cooking. Possibility to have the front painted or stainless steel.

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>CAPPA ISOLANTE / HOOD INSULATOR</b>									
	Cap P/1	105x98x15	-	35	-	-	-	-	
	Cap P/1 Inox	105x98x15	-	35	-	-	-	-	
<b>CAMERA DI COTTURA / COOKING CHAMBER</b>									
	Cam P/1	105x90x47	62x63x17	135	5	1	4	400	
	Cam P/1Inox	105x90x47	62x63x17	135	5	1	4	400	
<b>CELLA LIEVITAZIONE / PROVING CELL</b>									
	Cel P/1	105x98x72	-	55	1,2	-	-	90	
	Cel P/1 Inox	105x98x72	-	55	1,2	-	-	90	
<b>CAVALLETTO / STAND</b>									
	Cel P/1	105x90x72/90	-	28	-	-	-	-	
	Cel P/1 Inox	105x90x72/90	-	28	-	-	-	-	
<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						-	-	-
	*Verniciatura Personalizzata Forno - * Custom Paint Oven						-	-	-



**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. P/3 "ROSSINI"



Forno elettrico componibile per pizzeria. Camera di cottura costruita interamente in materiale refrattario, scheda elettronica a microprocessore che consente la regolazione separata della temperatura nel cielo e nella platea. E' compresa la funzione di economizzatore. Sistema di riscaldamento con resistenze inox a spirale inserite direttamente all'interno del refrattario per garantire una elevata uniformità di cottura. Possibilità di avere il frontale verniciato o in acciaio inox.

Modular electric oven pizza. Cooking chamber built entirely of refractory material, electronic microprocessor which allows separate adjustment of temperature in the sky and in the audience. E 'including the function of saving.

Heating system with stainless steel spiral resistors inserted directly into the refractory to ensure a high uniformity of cooking. Possibility to have the front painted or stainless steel.

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>CAPPA ISOLANTE / HOOD INSULATOR</b>									
	Cap P/3	147x147x17	-	65	-	-	-	-	
	Cap P/3 Inox	147x147x17	-	65	-	-	-	-	
<b>CAMERA DI COTTURA / COOKING CHAMBER</b>									
	Cam P/3	147x135x48	105x105x17	330	11	4	9	400	
	Cam P/3Inox	147x135x48	105x105x17	330	11	4	9	400	
<b>CELLA LIEVITAZIONE / PROVING CELL</b>									
	Cel P/3	147x143x72	-	80	1,2	-	-	90	
	Cel P/3 Inox	147x143x72	-	80	1,2	-	-	90	
<b>CAVALLETTO / STAND</b>									
	Cel P/3	147x135x72/90	-	38	-	-	-	-	
	Cel P/3 Inox	147x135x72/90	-	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						-	-	-
	*Verniciatura Personalizzata Forno - * Custom Paint Oven						-	-	-



**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. P/4 "FIGARO"



Forno elettrico componibile per pizzeria. Camera di cottura costruita interamente in materiale refrattario, scheda elettronica a microprocessore che consente la regolazione separata della temperatura nel cielo e nella platea. E' compresa la funzione di economizzatore. Sistema di riscaldamento con resistenze inox a spirale inserite direttamente all'interno del refrattario per garantire una elevata uniformità di cottura. Possibilità di avere il frontale verniciato o in acciaio inox.

Modular electric oven pizza. Cooking chamber built entirely of refractory material, electronic microprocessor which allows separate adjustment of temperature in the sky and in the audience. E 'including the function of saving.

Heating system with stainless steel spiral resistors inserted directly into the refractory to ensure a high uniformity of cooking. Possibility to have the front painted or stainless steel.

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>CAPPA ISOLANTE / HOOD INSULATOR</b>									
	Cap P/4	166x104x17	-	52	-	-	-	-	
	Cap P/4 Inox	166x104x17	-	52	-	-	-	-	
<b>CAMERA DI COTTURA / COOKING CHAMBER</b>									
	Cam P/4	166x92x48	123x63x17	235	10	3	8	400	
	Cam P/4Inox	166x92x48	123x63x17	235	10	3	8	400	
<b>CELLA LIEVITAZIONE / PROVING CELL</b>									
	Cel P/4	166x100x72	-	97	1,2	-	-	90	
	Cel P/4 Inox	166x100x72	-	97	1,2	-	-	90	
<b>CAVALLETTO / STAND</b>									
	Cel P/4	166x92x72/90	-	30	-	-	-	-	
	Cel P/4 Inox	166x92x72/90	-	30	-	-	-	-	
<b>ACCESSORI / ACCESSORY</b>									
<b>A</b>	Kit 4 Ruote Girevoli (2 Anteriori Con Freno) - Kit 4 casters (2 front with brakes)						-	-	-
	Aspiratore Per Cappa - Extractor fan hood						-	-	-
	*Verniciatura Personalizzata Forno - * Custom Paint Oven						-	-	-



**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. P/5 "IL SIGNOR BRUSCHINO"







Forno elettrico per pizzeria componibile. Camera costruita interamente in refrattario. Schede elettroniche a microprocessore che consentono la regolazione separata della temperatura nel cielo e nella platea. E' compresa la funzione di economizzatore. Forno unico e caratteristico dotato di parete mobile che consente l'utilizzo di tutta la superficie di cottura o di una sola parte con risparmio energetico del 50%.

Sistema di riscaldamento con resistenze inox a spirale inserite direttamente all'interno del refrattario per garantire una elevata uniformità di cottura. Possibilità di avere il frontale verniciato o in acciaio inox.

Electric oven pizza modular. Room constructed entirely of refractory material. Microprocessor electronic board that allow separate adjustment of temperature in the sky and in the audience. E 'including the function of saving. Oven unique and distinctive features movable wall that allows the use of all the cooking surface or a single party with energy savings of 50%.

Heating system with stainless steel spiral resistors inserted directly into the refractory to ensure a high uniformity of cooking. Possibility to have the front painted or stainless steel.

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>CAPPA ISOLANTE / HOOD INSULATOR</b>									
	Cap P/5	166x134x17	-	67	-	-	-	-	
	Cap P/5 Inox	166x134x17	-	67	-	-	-	-	
<b>CAMERA DI COTTURA / COOKING CHAMBER</b>									
	Cam P/5	166x122x48	130x93x17	300	7+7	2+2	6+6	400	
	Cam P/5Inox	166x122x48	130x93x17	300	7+7	2+2	6+6	400	
<b>CELLA LIEVITAZIONE / PROVING CELL</b>									
	Cel P/5	166x130x72	-	105	1,2	-	-	90	
	Cel P/5 Inox	166x130x72	-	105	1,2	-	-	90	
<b>CAVALLETTO / STAND</b>									
	Cel P/5	166x122x72/90	-	40	-	-	-	-	
	Cel P/5 Inox	166x122x72/90	-	40	-	-	-	-	
<b>ACCESSORI / ACCESSORY</b>									
A	Kit 4 Ruote Girevoli (2 Anteriori Con Freno) - Kit 4 casters (2 front with brakes)						-	-	-
	Aspiratore Per Cappa - Extractor fan hood						-	-	-
	*Verniciatura Personalizzata Forno - * Custom Paint Oven						-	-	-



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. P/6 "OTELLO"



Forno elettrico componibile per pizzeria. Camera di cottura costruita interamente in materiale refrattario, scheda elettronica a microprocessore che consente la regolazione separata della temperatura nel cielo e nella platea. E' compresa la funzione di economizzatore. Sistema di riscaldamento con resistenze inox a spirale inserite direttamente all'interno del refrattario per garantire una elevata uniformità di cottura. Possibilità di avere il frontale verniciato o in acciaio inox.

Modular electric oven pizza. Cooking chamber built entirely of refractory material, electronic microprocessor which allows separate adjustment of temperature in the sky and in the audience. E 'including the function of saving.

Heating system with stainless steel spiral resistors inserted directly into the refractory to ensure a high uniformity of cooking. Possibility to have the front painted or stainless steel.

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>CAPPA ISOLANTE / HOOD INSULATOR</b>								
	Cap P/6	166x134x17	-	60	-	-	-	-
	Cap P/6 Inox	166x134x17	-	60	-	-	-	-
<b>CAMERA DI COTTURA / COOKING CHAMBER</b>								
	Cam P/6	166x122x48	123x93x17	285	11,5	4	12	400
	Cam P/6 Inox	166x122x48	123x93x17	285	11,5	4	12	400
<b>CELLA LIEVITAZIONE / PROVING CELL</b>								
	Cel P/6	166x130x72	-	100	1,2	-	-	90
	Cel P/6 Inox	166x130x72	-	100	1,2	-	-	90
<b>CAVALLETTO / STAND</b>								
	Cel P/6	166x122x72/92	-	37	-	-	-	-
	Cel P/6 Inox	166x122x72/92	-	37	-	-	-	-
<b>ACCESSORI / ACCESSORY</b>								
<b>A</b>	Kit 4 Ruote Girevoli (2 Anteriori Con Freno) - Kit 4 casters (2 front with brakes)					-	-	-
	Aspiratore Per Cappa - Extractor fan hood					-	-	-
	*Verniciatura Personalizzata Forno - * Custom Paint Oven					-	-	-



Kaffee + Gastrotechnik

Busin  
Kaffee + Gastrotechnik

Gstalterstrasse 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. P/E “PIZZAIOLO”



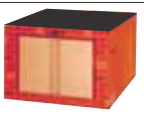



Forno elettrico rustico componibile, per pizzeria e rosticceria. Camera costruita interamente in materiale refrattario. Scheda elettronica a microprocessore che consente la regolazione separata della temperatura nel cielo e nella platea. E' compresa la funzione di economizzatore.

Sistema di riscaldamento con resistenze inox a spirale inserite direttamente all'interno del refrattario per garantire una elevata uniformità di cottura. Possibilità di avere il frontale verniciato o in acciaio inox.

Rustic modular electric oven, pizza and grill. Room constructed entirely of refractory material. Electronic board with microprocessor that allows separate adjustment of temperature in the sky and in the audience. E 'including the function of saving.

Heating system with stainless steel spiral resistors inserted directly into the refractory to ensure a high uniformity of cooking. Possibility to have the front painted or stainless steel.

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>CAPPA ISOLANTE / HOOD INSULATOR</b>									
	Cap P/E	105x130x15	-	40	-	-	-	-	
	Cap P/E Inox	105x130x15	-	40	-	-	-	-	
<b>CAMERA DI COTTURA / COOKING CHAMBER</b>									
	Cam P/E	105x122x47	62x93x17	180	7	2	6	400	
	Cam P/E Inox	105x122x47	62x93x17	180	7	2	6	400	
<b>CELLA LIEVITAZIONE / PROVING CELL</b>									
	Cel P/E	105x130x72	-	65	1,2	-	-	90	
	Cel P/E Inox	105x130x72	-	65	1,2	-	-	90	
<b>CAVALLETTO / STAND</b>									
	Cel P/E	105x122x72/90	-	40	-	-	-	-	
	Cel P/E Inox	105x122x72/90	-	40	-	-	-	-	
<b>ACCESSORI / ACCESSORY</b>									
<b>A</b>	Kit 4 Ruote Girevoli (2 Anteriori Con Freno) - Kit 4 casters (2 front with brakes)						-	-	-
	Aspiratore Per Cappa - Extractor fan hood						-	-	-
	*Verniciatura Personalizzata Forno - * Custom Paint Oven						-	-	-



**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. P/E "PIZZAIOLO"



Forno elettrico rustico componibile, per pizzeria e rosticceria. Camera costruita interamente in materiale refrattario. Scheda elettronica a microprocessore che consente la regolazione separata della temperatura nel cielo e nella platea. E' compresa la funzione di economizzatore.

Sistema di riscaldamento con resistenze inox a spirale inserite direttamente all'interno del refrattario per garantire una elevata uniformità di cottura. Possibilità di avere il frontale verniciato o in acciaio inox.

Rustic modular electric oven, pizza and grill. Room constructed entirely of refractory material. Electronic board with microprocessor that allows separate adjustment of temperature in the sky and in the audience. E 'including the function of saving.

Heating system with stainless steel spiral resistors inserted directly into the refractory to ensure a high uniformity of cooking. Possibility to have the front painted or stainless steel.

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>CAPPA ISOLANTE / HOOD INSULATOR</b>								
	Cap P/E	105x160x15	-	45	-	-	-	-	
	Cap P/E Inox	105x160x15	-	45	-	-	-	-	
	<b>CAMERA DI COTTURA / COOKING CHAMBER</b>								
	Cam P/E	105x152x47	62x123x17	210	8,5	3	8	400	
	Cam P/E Inox	105x152x47	62x123x17	210	8,5	3	8	400	
	<b>CELLA LIEVITAZIONE / PROVING CELL</b>								
	Cel P/E	105x160x72	-	75	1,2	-	-	90	
	Cel P/E Inox	105x160x72	-	75	1,2	-	-	90	
	<b>CAVALLETTO / STAND</b>								
	Cel P/E	105x152x72/90	-	35	-	-	-	-	
	Cel P/E Inox	105x152x72/90	-	35	-	-	-	-	
<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						-	-	-
	*Verniciatura Personalizzata Forno - * Custom Paint Oven						-	-	-



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. P/M “PIZZAIOLO”



Forno elettrico rustico componibile per pizzeria e rosticceria. Piano di cottura in refrattario. Camera di cottura realizzata interamente in lamiera alluminata. Resistenze corazzate in acciaio inox disposte nel cielo e nella platea. Scheda elettronica a microprocessore che consente la regolazione separata della temperatura del cielo e della platea. E' compresa la funzione di economizzatore. Possibilita' di avere il frontale verniciato o in acciaio inox.

Rustic modular electric oven and grill pizza. Hob refractory. Cooking chamber made entirely of aluminized steel. Heaters Stainless steel placed in the sky and in the audience. Electronic board with microprocessor that allows separate adjustment of the temperature of the air and the audience. E 'including the function of saving. Chance 'to have the front painted or stainless steel.

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>CAPPA ISOLANTE / HOOD INSULATOR</b>								
	Cap P/M	105x130x15	-	40	-	-	-	-	
	Cap P/M Inox	105x130x15	-	40	-	-	-	-	
	<b>CAMERA DI COTTURA / COOKING CHAMBER</b>								
	Cam P/M	105x122x47	62x93x17	180	7	2	6	400	
	Cam P/M Inox	105x122x47	62x93x17	180	7	2	6	400	
	<b>CELLA LIEVITAZIONE / PROVING CELL</b>								
	Cel P/M	105x130x72	-	65	1,2	-	-	90	
	Cel P/M Inox	105x130x72	-	65	1,2	-	-	90	
	<b>CAVALLETTO / STAND</b>								
	Cel P/M	105x122x72/90	-	30	-	-	-	-	
	Cel P/M Inox	105x122x72/90	-	30	-	-	-	-	
<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						-	-	-
	*Verniciatura Personalizzata Forno - * Custom Paint Oven						-	-	-



Kaffee + Gastrotechnik

Busin  
Kaffee + Gastrotechnik

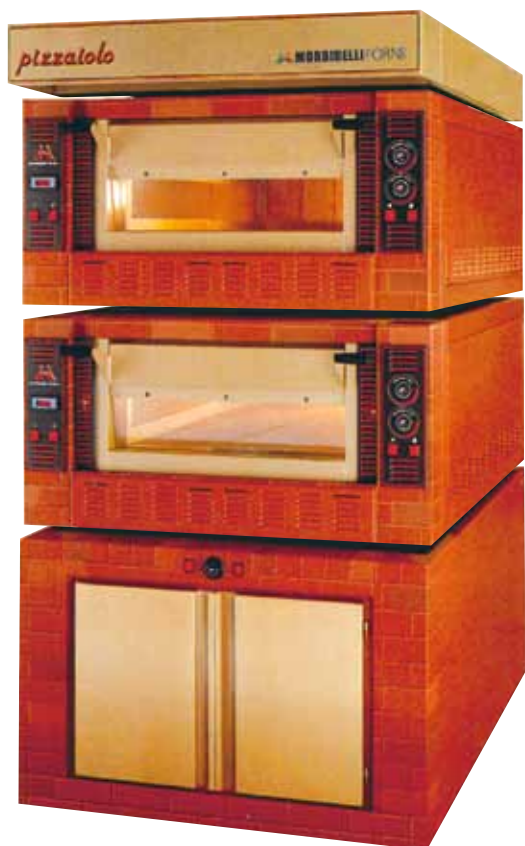
Gstaldlerstrasse 54  
8607 Aathal-Seegräben

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. P/G “PIZZAIOLO GAS”



Forno a gas componibile per pizzeria a fiamma indiretta. Camera di cottura in refrattario con cielo in acciaio inox.

Unico forno dotato di bruciatori separati posti sia nella platea che nel cielo tali da consentire la regolazione della temperatura differenziata, al minimo o al massimo. Possibilità di avere il frontale verniciato o in acciaio inox.

Modular pizza oven gas flame indirect. Cooking chamber with refractory sky in stainless steel.

Single oven with separate burners and in the auditorium that seats in the sky to enable the adjustment of the temperature differential, the minimum or maximum. Possibility to have the front painted or stainless steel.

MORBIDELLI FORNI	Modello Model	Dimensioni esterne External dimensions	Dimensioni interne Internal dimensions	Peso Weight	Potenza termica Thermal power	Teglie Trays	Capacità pizze Ability peaks	Temperatura Temperature	
	LxPxH cm			Kg	K/Calorie	N°- 60x40	Ø 30 cm	°C - Max	
	<b>CAPPA ISOLANTE / HOOD INSULATOR</b>								
	Cap P/G	105x143x15	-	40	-	-	-	-	
	Cap P/G Inox	105x143x15	-	40	-	-	-	-	
	<b>CAMERA DI COTTURA / COOKING CHAMBER</b>								
	Cam P/G	105x135x60	62x100x17	240	24.000	2	6	400	
	Cam P/G Inox	105x135x60	62x100x17	240	24.000	2	6	400	
	<b>CELLA LIEVITAZIONE / PROVING CELL</b>								
	Cel P/G	105x143x55	-	65	1,2 Kw	-	-	90	
	Cel P/G Inox	105x143x55	-	65	1,2 Kw	-	-	90	
	<b>CAVALLETTO / STAND</b>								
	Cel P/G	105x135x64/90	-	30	-	-	-	-	
	Cel P/G Inox	105x135x64/90	-	30	-	-	-	-	
<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						-	-	-
*Verniciatura Personalizzata Forno - * Custom Paint Oven						-	-	-	



**Kaffee + Gastrotechnik**

**Busin  
Kaffee + Gastrotechnik**

Gstaldlerstrasse 54  
8607 Aathal-Seegraben

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