ALDEGHERI FORNI

Naturally flexible

60°

Oven manufacturers for over 60 years

ROTOR



La Qualita' dei prodotti



Made in Italy

ALDEGHERI FORNI è un'azienda moderna e dinamica, inserita nel settore dell'arte bianca, specializzata nella ricerca, sviluppo e produzione di forni ed accessori per la panificazione. La nostra azienda nasce dall'esperienza di Aldegheri Giovanni, tra i primi imprenditori del dopo guerra che con coraggio e caparbietà iniziò la progettazione e la realizzazione dei primi forni a tubi.
Grazie ai 60 anni di impegno e competenza, tramandati alle nuove generazioni, prende vita oggi un nuovo marchio ALDEGHERI FORNI.
Con le sue linee di produzione e tecnologie di sviluppo, tra le più moderne e specializzate del settore, mantiene costante e radicata la passione e soddisfazione di un tempo.

ALDEGHERI FORNI is a modern and dynamic company, engaged in the art of baking, specializing in the research, development and production of ovens and accessories for the bakery industry. Our company was born from the experience of Giovanni Aldegheri, among the first entrepreneurs after the war that with courage and tenacity begun the design and manufacture of the first tube ovens. With over 60 years of commitment and competence, handed down to the new generations, a new brand takes life today: ALDEGHERI FORNI.
With its production lines and development technologies, amongst the most modern and specialized, keeps the passion and satisfaction of a past times constant and deep-rooted.

ALDEGHERI FORNI, une société moderne et dynamique, insérée depuis longtemps dans le secteur de la boulangerie, est spécialisée dans la recherche, le développement et la production de fours et d'accessoires pour la panification. Notre société est née de l'expérience de Giovanni Aldegheri, un des premiers entrepreneurs de l'après guerre, qui avec courage et obstination commença à projeter et réaliser les premiers fours à tubes. 60 ans de dévotions et de compétences ont été transmises aux nouvelles générations donnant aujourd'hui vie à la nouvelle marque ALDEGHERI FORNI.
Avec ses lignes de productions et ses technologies de développement comptant parmi les plus modernes et spécialisées du secteur, elle conserve intacte la passion et le plaisir du travail bien fait d'autrefois.

ALDEGHERI FORNI es una empresa moderna y dinàmica, inserta en el sector del arte blanco, especializada en la bùsqueda, desarrollo y producciòn de hornos y accesorios para la panificaciòn. Nuestra empresa nace de la experiencia de Aldegheri Giovanni, entre los primeros empresarios del posguerra, que con coraje y voluntad iniciò el diseño y la realizaciòn de los primeros hornos a tubos. Gracias a los 60 años de empeño y dedicaciòn, transmitidos a las nuevas generaciones, toma vida hoy una nueva marca la ALDEGHERI FORNI.
Con sus lineas y tecnologìas avanzadas, entre las màs modernas y especializadas del sector, mantiene constante la pasiòn y la satisfacciòn de un tiempo.

ROTOR RT

FORNO A CARRELLO GIREVOLE CON BRUCIATORE POSTERIORE



Forno a carrello girevole progettato con soluzioni tecnologiche innovative adatto ad ogni laboratorio di panetteria e pasticceria.
Pavimento isolato dal suolo.
Facciata interamente costruita in acciaio inox (AISI) con un'ampia cappa di aspirazione, rivestimento esterno in inox.
La **porta** è dotata di due ampi cristalli temperati e di un sistema di chiusura a due punti tramite un maniglione verticale.
Scambiatore di calore garantisce sia un'elevata economia di esercizio che un'ottimale cottura di ogni prodotto **posizionato posteriormente al forno con l'accesso del bruciatore laterale**.
Pannello di controllo di serie permette all'operatore una gestione del forno sia **automatica** che **manuale.**
La versione **automatica** è dotata di 99 programmi con la possibilità di regolazione fino a 8 fasi di cottura.
Funzionamento elettrico o con bruciatore gas o gasolio.

A rotating rack **oven** designed with cutting edge solutions for use in any baking and confectionery kitchen.
The **floor** is isolated from the ground.
AISI stainless steel **body** with a capacious extraction fan, external covering in inox.
The **door** has two large toughened glass windows, and a two-point closing system with a large vertical handle.
The **heat exchanger** guarantees high energy savings and excellent cooking quality for all the products **is positioned behind the oven with the lateral burner access**.
The standard **Control Panel** allows both **automatic** and **manual** oven controls for the operator.
The **automatic** version has 99 programs installed, with up to 8 different settable cooking phases.
Electric, gas or diesel fuel **functions.**

Il costruttore si riserva di apportare modifiche e variazioni costruttive senza alcun preavviso.



Four à chariot rotatif proposant de nombreuses solutions technologiques innovatrices adaptées à tous les laboratoires de boulangerie et pâtisserie.
Plancher isolé du sol.
Façade entièrement réalisée en acier inox avec ample hotte aspirante, revêtement extérieur en inox.
Porte munie de deux grandes vitres en verre trempé et d'un système de fermeture à deux points grâce à une grande poignée verticale.
Échangeur de chaleur garantissant une importante économie d'énergie ainsi qu'une cuisson optimale de chaque produit **il est place derrière le four avec l'accès au brûleur latéral**.
Panneau de contrôle de série permettant d'utiliser le four aussi bien en mode **automatique** qu'en mode **manuel.**
La version **automatique** est dotée de 99 programmes avec la possibilité de régler jusqu'à 8 phases de cuisson.
Fonctionnement électrique ou avec des brûleurs à gaz ou électrique.

Horno a carro giratorio diseñado con soluciones tecnològicas innovativas adecuado para todo tipo de productos de panaderìa y confiterìa.
Suelo aislado de tierra.
Fachada completamente construida en acero inoxidable (AISI) con una amplia campana de aspiraciòn, revestimiento externo en inoxidable.
La **puerta** dotada de dos amplios cristales templados y un sistema de cierre a dos puntos con una manilla vertical.
Intercambiador de calor garantice una elevada economìa de ejercicio y una òptima cocciòn del producto **se coloca detrás del horno con el acceso al quemador lateral**.
Panel de control de serie, permite al operador una gestiòn del horno **automàtica** o **manual**.
La versiòn **automàtica** prevista con 99 programas con la posibilidad de regulaciòn hasta 8 fases de cocciòn.
Funcionamiento elèctrico o con quemador a gas o gasòleo.

Il costruttore si riserva di apportare modifiche e variazioni costruttive senza alcun preavviso.

ROTOR RT

FORNO A CARRELLO GIREVOLE CON BRUCIATORE POSTERIORE

Quadro comando elettromeccanico





Optional:
- Aggancio carrello con piattaforma.
- Apertura porta verso sinistra e comandi a destra.
- Pannello controllo elettromeccanico.
- Pannello controllo touch screen.
- Display supplementare visibile a distanza posizionato sopra la cappa di aspirazione.
- Doppia velocità mandata aria in camera.

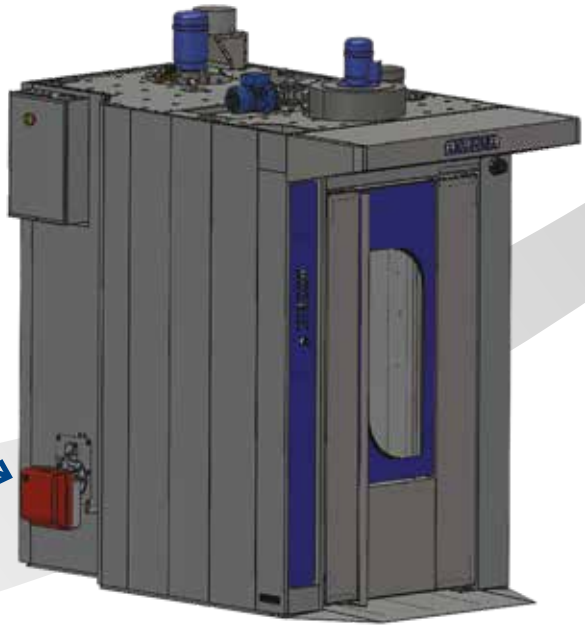
Optionals:
- Hooking the trolley to a platform.
- Left side door opening, and controls at right.
- Electromechanical control panel.
- Touch screen control panel.
- Additional display situated above the extraction hood.
- Double speed airflow in the chamber.

MODELLO *Model* *Modèle* *Modelo*	**DIMENSIONI TEGLIE** *Dimensions trays* *Dimensions plaques* *Dimensiones bandejas*	**N° TEGLIE** *N° Trays* *N° Plaques* *N° Bandeja*	**PASSO TEGLIE** *Tray picht* *Pas plaques* *Paso bandeja*	**SUPERFICIE DI COTTURA** *Baking area* *Surface de Cuisson* *Superficie de coccion*	**DIMENSIONI ESTERNE (AxBxH)** *Overall dimensions* *Dimensions extèrieures* *Dimensiones externas*
RT40	400 x 600 mm 450 x 650 mm	15	105 mm	3,6 m² 4,4 m²	1125 x 1640 x 2160 mm
RT50	500 x 700 mm 600 x 650 mm	15	105 mm	5,2 m² 5,8 m²	1230 x 1730 x 2160 mm
RT60	600 x 800 mm 600 x 900 mm	18	94 mm	8,6 m² 9,7 m²	1465 x 2100 x 2340 mm
RT80	800 x 800 mm 800 x 1000 mm	18	94 mm	11,5 m² 14,4 m²	1665 x 2260 x 2340 mm
RT120	N° 2 600 x 800 mm	18+18	94 mm	17,2 m²	1950 x 2710 x 2340 mm

Il costruttore si riserva di apportare modifiche e variazioni costruttive senza alcun preavviso.

Posizionamento bruciatore

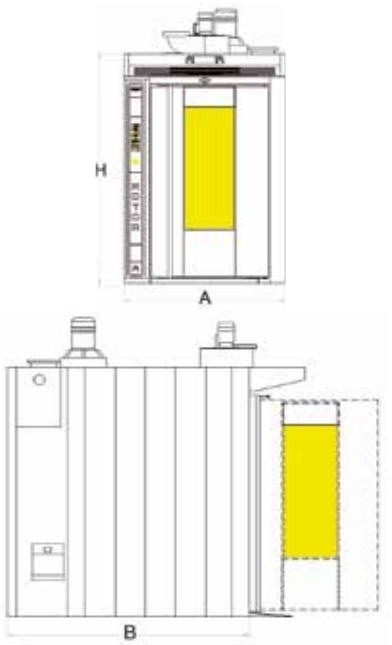




Option:
- Accrochage chariot avec plateforme.
- Ouverture porte à gauche, et les commandes à droite.
- Panneau contrôle électromécanique.
- Panneau contrôle touch screen.
- Écran supplémentaire visible de loin positionné sur la hotte d'aspiration.
- Double vitesse flux d'air dans la chambre.

Opcional:
- Enganche del carro con plataforma.
- Abertura de la puerta hacia la izquierda, y controles a derecha.
- Panel de control electromecànico.
- Panel de control touch screen.
- Display adicional visible a distancia, posicionado arriba de la campana de aspiraciòn.
- Dobla velocidad fluyo aire en cámara.

POTENZA TERMICA *(Kcal/h - Kw)* *Nominal thermic power* *Puissance thermique* *Potencia tèrmica*	**POTENZA ELETTRICA con bruciatore** *Electric power with burner* *Puissance electrique avec brûleur* *Potencia electrica con quemador*	**POTENZA ELETTRICA resistenze** *Electric power resistances* *Puissance electrique rèsistance* *Potencia electrica resistencia*	**MASSA** *Weight* *Poids* *Masa*
40000 - (46)	1,5 Kw	25 Kw	1150 Kg
50000 - (58)	1,5 Kw	33 Kw	1350 Kg
60000 - (70)	3 Kw	54 Kw	1500 Kg
80000 - (93)	3 Kw	66 Kw	1700 Kg
95000 - (110)	4 Kw	78 Kw	2000 Kg



Il costruttore si riserva di apportare modifiche e variazioni costruttive senza alcun preavviso.

ROTOR RL

FORNO A CARRELLO GIREVOLE CON BRUCIATORE LATERALE



Forno a carrello girevole progettato con soluzioni tecnologiche innovative adatto ad ogni laboratorio di panetteria e pasticceria.
La particolarità del forno è di poter sfruttare i tre lati perimetrali liberi per l'appoggio al muro posteriore e l'accostamento ad altri forni oltre ad un ingombro in profondità notevolmente ridotto.
Pavimento isolato dal suolo.
Facciata interamente costruita in acciaio inox (AISI) con un'ampia cappa di aspirazione, rivestimento esterno in inox.
La **porta** è dotata di due ampi cristalli temperati e di un sistema di chiusura a due punti superiore-inferiore tramite un maniglione verticale.
Scambiatore di calore garantisce sia un'elevata economia di esercizio che un'ottimale cottura di ogni prodotto, **caldaia laterale e bruciatore con accesso frontale.**
Pannello di controllo di serie permette all'operatore una gestione del forno sia **automatica** che **manuale.**
La versione **automatica** è dotata di 99 programmi con la possibilità di regolazione fino a 8 fasi di cottura.
Funzionamento elettrico o con bruciatore gas o gasolio.

A rotating rack **oven** designed with cutting edge solutions for use in any baking and confectionery kitchen.
Possibility of using the three free perimeter sides for the wall and the combination with other ovens.
The **floor** is isolated from the ground.
AISI stainless steel **body** with a capacious extraction fan, external covering in inox.
The **door** has two large toughened glass windows, and a two-point closing system superior-inferior with a large vertical handle.
The **lateral heat exanger** guarantees high energy savings and excellent cooking quality for all the products with **front burner access**.
The standard **Control Panel** allows both **automatic** and **manual** oven controls for the operator.
The **automatic** version has 99 programs installed, with up to 8 different settable cooking phases.
Electric, gas or diesel fuel **functions.**

Il costruttore si riserva di apportare modifiche e variazioni costruttive senza alcun preavviso.



Four à chariot rotatif proposant de nombreuses solutions technologiques innovatrices adaptées à tous les laboratoires de boulangerie et pâtisserie.
Possibilité d'utiliser les trois côtés du périmètre libre pour le mur et la combinaison avec d'autres fours.
Plancher isolé du sol.
Façade entièrement réalisée en acier inox avec ample hotte aspirante, revêtement extérieur en inox.
Porte munie de deux grandes vitres en verre trempé et d'un système de fermeture à deux points supérieur-inférieur grâce à une grande poignée verticale.
Echangeur de chaleur lateral garantissant une importante économie d'énergie ainsi qu'une cuisson optimale de chaque produit avec **l'accès au brûleur avant**.
Panneau de contrôle de série permettant d'utiliser le four aussi bien en mode **automatique** qu'en mode **manuel.**
La version **automatique** est dotée de 99 programmes avec la possibilité de régler jusqu'à 8 phases de cuisson.
Fonctionnement électrique ou avec des brûleurs à gaz ou électrique.

Horno a carro giratorio diseñado con soluciones tecnològicas innovativas adecuado para todo tipo de productos de panaderìa y confiteria.
Posibilidad de utilizar los tres lados libres del perimetro para la pared y la combinación con otros hornos.
Suelo aislado de tierra.
Fachada completamente construida en acero inoxidable (AISI) con una amplia campana de aspiraciòn, revestimiento externo en inoxidable.
La **puerta** dotada de dos amplios cristales templados y un sistema de cierre a dos puntos superior-inferior con una manilla vertical.
Intercambiador de calor lateral garantice una elevada economìa de ejercicio y una òptima coccion del producto con acceso al quemador frontal.
Panel de control de serie, permite al operador una gestiòn del horno **automàtica** o **manual**.
La versiòn **automàtica** prevista con 99 programas con la posibilidad de regulaciòn hasta 8 fases de cocciòn.
Funcionamiento elèctrico o con quemador a gas o gasòleo.

ROTOR RL

FORNO A CARRELLO GIREVOLE CON BRUCIATORE LATERALE



Attacco carrello aggancio



Optional:
- Aggancio carrello con piattaforma.
- Apertura porta verso sinistra e comandi a destra.
- Pannello controllo elettromeccanico.
- Pannello controllo touch screen.
- Display supplementare visibile a distanza posizionato sopra la cappa di aspirazione.
- Doppia velocità mandata aria in camera.

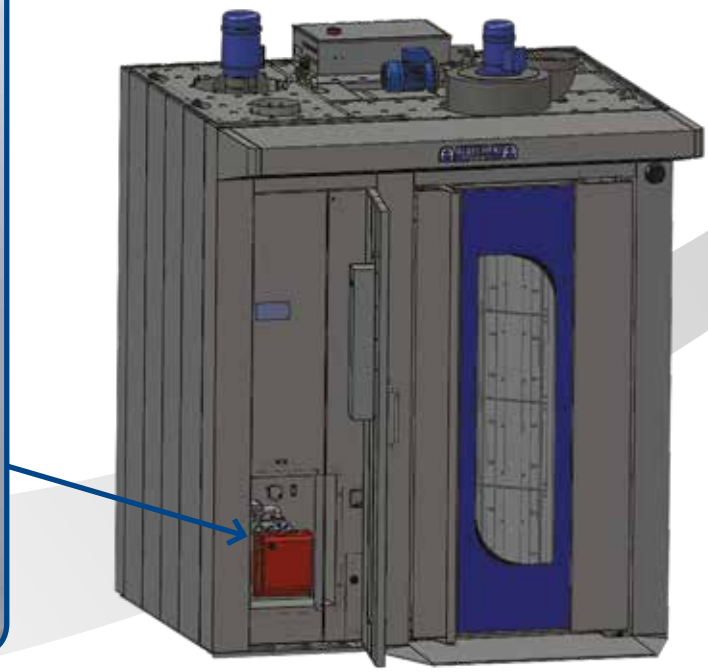
Optionals:
- Hooking the trolley to a platform.
- Left side door opening, and controls at right.
- Electromechanical control panel.
- Touch screen control panel.
- Additional display situated above the extraction hood.
- Double speed airflow in the chamber.

MODELLO *Model* *Modèle* *Modelo*	**DIMENSIONI TEGLIE** *Dimensions trays* *Dimensions plaques* *Dimensiones bandejas*	**N° TEGLIE** *N° Trays* *N° Plaques* *N° Bandeja*	**PASSO TEGLIE** *Tray picht* *Pas plaques* *Paso bandeja*	**SUPERFICIE DI COTTURA** *Baking area* *Surface de Cuisson* *Superficie de coccion*	**DIMENSIONI ESTERNE (AxBxH)** *Overall dimensions* *Dimensions extèrieures* *Dimensiones externas*
RL50	500 x 700 mm 600 x 650 mm	15	105 mm	5,2 m² 5,8 m²	1735 x 1260 x 2160 mm
RL60	600 x 800 mm 600 x 900 mm	18	94 mm	8,6 m² 9,7 m²	2055 x 1545 x 2340 mm
RL80	800 x 800 mm 800 x 1000 mm	18	94 mm	11,5 m² 14,4 m²	2255 x 1690 x 2340 mm
RL120	800 x 1200 mm (N°2 600 x 800 mm)	18 18+18	94 mm	17,2 m² 17,2 m²	2565 x 2000 x 2340 mm
RL130	1000 x 1300 mm (N°2 600 x 900 mm) (N°2 650 x 900 mm)	18 18+18 18+18	94 mm	23,4 m² 19,4 m² 21,1 m²	2865 x 2200 x 2340 mm

Il costruttore si riserva di apportare modifiche e variazioni costruttive senza alcun preavviso.

Posizionamento bruciatore

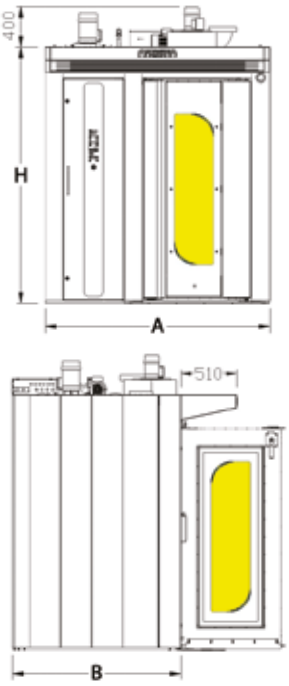




Option:
- Accrochage chariot avec plateforme.
- Ouverture porte à gauche, et les commandes à droite.
- Panneau contrôle électromécanique.
- Panneau contrôle touch screen.
- Écran supplémentaire visible de loin positionné sur la hotte d'aspiration.
- Double vitesse flux d'air dans la chambre.

Opcional:
- Enganche del carro con plataforma.
- Abertura de la puerta hacia la izquierda, y controles a derecha.
- Panel de control electromecànico.
- Panel de control touch screen.
- Display adicional visible a distancia, posicionado arriba de la campana de aspiraciòn.
- Dobla velocidad fluyo aire en cámara.

POTENZA TERMICA *(Kcal/h - Kw)* *Nominal thermic power* *Puissance thermique* *Potencia tèrmica*	**POTENZA ELETTRICA con bruciatore** *Electric power with burner* *Puissance electrique avec brûleur* *Potencia electrica con quemador*	**POTENZA ELETTRICA resistenze** *Electric power resistances* *Puissance electrique rèsistance* *Potencia electrica resistencia*	**MASSA** *Weight* *Poids* *Masa*
50000 - (58)	1,5 Kw	33 Kw	1400 Kg
60000 - (70)	3 Kw	54 Kw	1550 Kg
80000 - (93)	3 Kw	66 Kw	1750 Kg
95000 - (110)	4 Kw	78 Kw	2050 Kg
100000 - (116)	4 Kw	81 Kw	2150 Kg



Il costruttore si riserva di apportare modifiche e variazioni costruttive senza alcun preavviso.

ROTOR TOP

FORNO A CARRELLO GIREVOLE CON BRUCIATORE SUPERIORE



Forno a carrello girevole progettato con soluzioni tecnologiche innovative adatto ad ogni laboratorio di panetteria e pasticceria.
La particolarità del forno è di poter sfruttare i tre lati perimetrali liberi per l'appoggio al muro posteriore e l'accostamento ad altri forni oltre ad un ingombro in profondità notevolmente ridotto.
Pavimento isolato dal suolo.
Facciata interamente costruita in acciaio inox (AISI304) con un'ampia cappa di aspirazione, rivestimento esterno in inox.
La **porta** è dotata di due ampi cristalli temperati e di un sistema di chiusura a due punti tramite un maniglione verticale.
Scambiatore di calore garantisce sia un'elevata economia di esercizio che un'ottimale cottura di ogni prodotto.
Scambiatore e bruciatore sono posizionati nella parte superiore del forno con accesso diretto dalla cappa.
Pannello di controllo di serie permette all'operatore una gestione del forno sia **automatica** che **manuale.**
La versione **automatica** è dotata di 99 programmi con la possibilità di regolazione fino a 8 fasi di cottura.
Funzionamento elettrico o con bruciatore gas o gasolio.

A rotating rack **oven** designed with cutting edge solutions for use in any baking and confectionery kitchen.
Possibility of using the three free perimeter sides for the wall and the combination with other ovens.
The **floor** is isolated from the ground.
AISI 304 stainless steel **body** with a capacious extraction fan, external covering in inox.
The **door** has two large toughened glass windows, and a two-point closing system with a large vertical handle.
The **heat exchanger** guarantees high energy savings and excellent cooking quality for all the products.
Heat exchanger and burner are positioned in the upper part of the oven with direct access from the hood.
The standard **Control Panel** allows both **automatic** and **manual** oven controls for the operator.
The **automatic** version has 99 programs installed, with up to 8 different settable cooking phases.
Electric, gas or diesel fuel **functions.**

Il costruttore si riserva di apportare modifiche e variazioni costruttive senza alcun preavviso.



Four à chariot rotatif proposant de nombreuses solutions technologiques innovatrices adaptées à tous les laboratoires de boulangerie et pâtisserie.
Possibilité d'utiliser les trois côtés du périmètre libre pour le mur et la combinaison avec d'autres fours.
Plancher isolé du sol.
Façade entièrement réalisée en acier inox avec ample hotte aspirante, revêtement extérieur en inox.
Porte munie de deux grandes vitres en verre trempé et d'un système de fermeture à deux points grâce à une grande poignée verticale.
Échangeur de chaleur garantissant une importante économie d'énergie ainsi qu'une cuisson optimale de chaque produit.
Échangeur de chaleur et brûleur sont placés dans la partie supérieure du four avec un accès direct par la hotte.
Panneau de contrôle de série permettant d'utiliser le four aussi bien en mode **automatique** qu'en mode **manuel.**
La version **automatique** est dotée de 99 programmes avec la possibilité de régler jusqu'à 8 phases de cuisson.
Fonctionnement électrique ou avec des brûleurs à gaz ou électrique.

Horno a carro giratorio diseñado con soluciones tecnològicas innovativas adecuado para todo tipo de productos de panaderìa y confiterìa.
Posibilidad de utilizar los tres lados libres del perimetro para la pared y la combinación con otros hornos.
Suelo aislado de tierra.
Fachada completamente construida en acero inoxidable (AISI 304) con una amplia campana de aspiraciòn, revestimiento externo en inoxidable.
La **puerta** dotada de dos amplios cristales templados y un sistema de cierre a dos puntos con una manilla vertical.
Intercambiador de calor garantice una elevada economìa de ejercicio y una òptima cocciòn del producto.
Intercambiador de calor et quemador se colocan en la parte superior del horno con acceso directo desde la campana.
Panel de control de serie, permite al operador una gestiòn del horno **automàtica** o **manual**.
La versiòn **automàtica** prevista con 99 programas con la posibilidad de regulaciòn hasta 8 fases de cocciòn.
Funcionamiento elèctrico o con quemador a gas o gasòleo.

Il costruttore si riserva di apportare modifiche e variazioni costruttive senza alcun preavviso.

ROTOR TOP

FORNO A CARRELLO GIREVOLE CON BRUCIATORE SUPERIORE

Sistema a doppia chiusura porta







Piattaforma di rotazione



Comandi touch screen

Optional:
- Aggancio carrello con piattaforma.
- Apertura porta verso sinistra e comandi a destra.
- Pannello controllo elettromeccanico.
- Pannello controllo touch screen.
- Display supplementare visibile a distanza posizionato sopra la cappa di aspirazione.
- Doppia velocità mandata aria in camera.

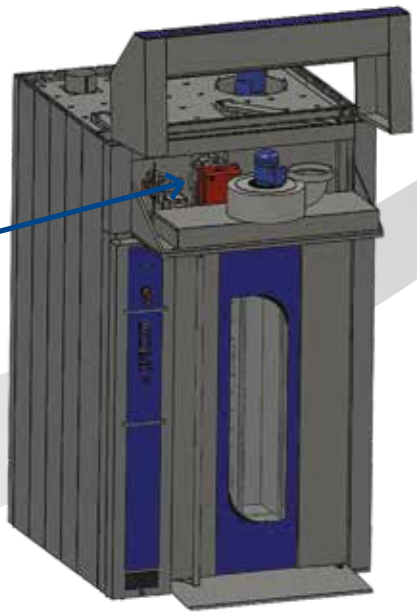
Optionals:
- Hooking the trolley to a platform.
- Left side door opening, and controls at right.
- Electromechanical control panel.
- Touch screen control panel.
- Additional display situated above the extraction hood.
- Double speed airflow in the chamber.

MODELLO *Model* *Modèle* *Modelo*	**DIMENSIONI TEGLIE** *Dimensions trays* *Dimensions plaques* *Dimensiones bandejas*	**N° TEGLIE** *N° Trays* *N° Plaques* *N° Bandeja*	**PASSO TEGLIE** *Tray picht* *Pas plaques* *Paso bandeja*	**SUPERFICIE DI COTTURA** *Baking area* *Surface de Cuisson* *Superficie de coccion*	**DIMENSIONI ESTERNE (AxBxH)** *Overall dimensions* *Dimensions extèrieures* *Dimensiones externas*
TOP60	600 x 800 mm 600 x 900 mm	18	94 mm	8,6 m² 9,7 m²	1645 x 1665 x 2720 mm
TOP80	800 x 800 mm 800 x 1000 mm	18	94 mm	11,5 m² 14,4 m²	1845 x 1795 x 2720 mm
TOP120	N°2 600 x 800 mm	18+18	94 mm	17,2 m²	2135 x 2085 x 2720 mm

Il costruttore si riserva di apportare modifiche e variazioni costruttive senza alcun preavviso.

Posizionamento bruciatore

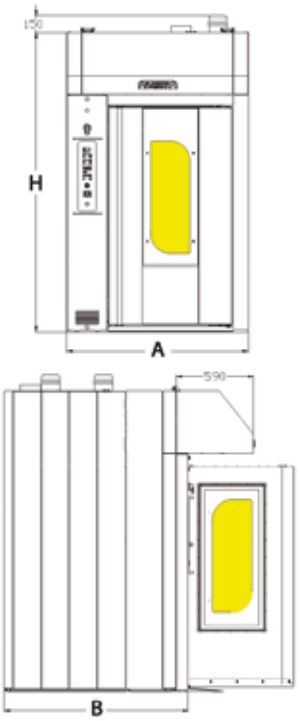




Option:
- Accrochage chariot avec plateforme.
- Ouverture porte à gauche, et les commandes à droite.
- Panneau contrôle électromécanique.
- Panneau contrôle touch screen.
- Écran supplémentaire visible de loin positionné sur la hotte d'aspiration.
- Double vitesse flux d'air dans la chambre.

Opcional:
- Enganche del carro con plataforma.
- Abertura de la puerta hacia la izquierda, y controles a derecha.
- Panel de control electromecànico.
- Panel de control touch screen.
- Display adicional visible a distancia, posicionado arriba de la campana de aspiraciòn.
- Dobla velocidad fluyo aire en cámara.

POTENZA TERMICA *(Kcal/h - Kw)* *Nominal thermic power* *Puissance thermique* *Potencia tèrmica*	**POTENZA ELETTRICA con bruciatore** *Electric power with burner* *Puissance electrique avec brûleur* *Potencia electrica con quemador*	**POTENZA ELETTRICA resistenze** *Electric power resistances* *Puissance electrique rèsistance* *Potencia electrica resistencia*	**MASSA** *Weight* *Poids* *Masa*
56000 - (63)	3 Kw	54 Kw	1650 Kg
72000 - (84)	3 Kw	66 Kw	1750 Kg
85500 - (100)	4 Kw	78 Kw	2030 Kg



Il costruttore si riserva di apportare modifiche e variazioni costruttive senza alcun preavviso.

ALDEGHERI FORNI s.r.l.
Via del Lavoro 18/22 - 37047 San Bonifacio (VR) - Italy
Tel. +39 045 7665454 - Fax +39 045 7665139
info@aldegheriforni.com
www.aldegheriforni.com