DIAMOND

Forno elettrico per pizzeria, pasticceria e panetteria

Electric oven for pizza, pastry and bread

ITALFORNI
pesaro

PLUS

Diamond è il primo forno centro stanza (panoramic 360°) estetico e iperfunzionale per pizzeria, pasticceria e panetteria.

DESIGN

360 DIAMOND
Un diamante di luce scenografico.
A diamond of light Scenographic.
Un diamant de lumière Scénographique.
Ein Diamant aus Licht Spektakulär.
Un diamante de luz Decorativo y escenográfico.

4 COLOURS
In linea con i trends dell'interior design.
In line with the trends of interior design.
Conforme aux tendances du design intérieur.
Im Einklang mit den Trends der Innenarchitektur.
Siguiendo las nuevas tendencias del interior design.

SECRET HARDWARE
Meccanismi e ferramenta a scomparsa.
Hidden mechanisms and hardware.
Mécanismes et ferrures invisibles.
Versteckte Mechanismen Eisenwaren.
Partes mecànicas y metàlicas escondidas.

TOUCH SCREEN 65K
Semplicità e bellezza in un touch.
Simplicity and beauty in a touch.
Simplicité et beauté en un toucher.
Einfachheit und Schönheit mit einem Touch.
Simplicidad y belleza en un toque.

EFFICENCY & TECHNOLOGY

FOLD 3D TECH
Minor dispersione di calore verso l'esterno.
Less outwards heat dispersion.
Moins de dispersion de chaleur vers l'extérieur.
Geringerer Wärmeverlust nach außen.
Menos dispersión de calor hacia el exterior.

SMART EVO
Funzioni ipertecnologiche.
Hyper-technological functions.
Fonctions hyper technologiques.
Hypertechnologische Funktionen.
Funciones super tecnológicas.

HYPER STONE
Cottura perfetta ed esaltazione dei sapori.
Perfect cooking and enhanced flavours.
Cuisson parfaite et exaltation des saveurs.
Perfektes Garen und mehr Geschmack.
Cocción perfecta y exaltación de los sabores.

Diamond is the first oven that can be installed in the centre of the room (panoramic 360°) pleasing to look at and hyper-functional for Pizzeria, Pastry and Bakery. Spectacular cooking.

Diamond est le premier four pouvant être placé au centre de la pièce (panoramic 360°) esthétique et hyper fonctionnel pour pizzeria, pâtisserie et boulangerie. La cuisson spectaculaire.

Panoramic 360° la cottura da spettacolo

ERGONOMICS

ERGONOMIC OPEN
Maniglia ergonomica e termoresistente.

Ergonomic and heat-resistant handle.
Poignée ergonomique et résistante à la chaleur.
Ergonomischer und hitzebeständiger Griff.
Manilla ergonómica y resistente al calor.

FULL VIEW INSIDE
Una visione completa a tutta larghezza.

A full width complete view.
Une vision complète pleine largeur.
Volle Breite Kompletter Überblick.
Vision completa a todo plano.

MODULAR UPKEEP
Manutenzione modulare semplificata.

Simplified modular maintenance.
Entretien modulaire simplifié.
Vereinfachte modulare Wartung.
Mantenimiento modular simplificado.

POWER & ENVIRONMENT

MULTIFUNCTION
3 forni in 1. Pizzeria, Pasticceria, Panetteria.

3 ovens in 1. Pizzeria, Confectionery, Bakery.
3 fours en 1 . Pizzeria, Patisserie et Boulangerie.
3 Öfen in 1. Pizzeria, Konditorei und Bäckerei.
3 hornos en 1. Pizzería, panadería, pastelería.

FAST QUALITY PRODUCTION
Produzione fino a 9 pizze per camera di cottura.

Production up to 9 pizzas for each baking chamber.
Production jusqu'à 9 pizzas par chambre de cuisson.
Produktion bis zu 9 Pizzen für jede Backkammern.
Producción hasta 9 pizzas por càmara de cocciòn.

HEATING SPEED
Ultra velocità di riscaldamento.

Ultra fast heating.
Chauffage Ultra-rapide.
Sehr schnelle Heizgeschwindigkeit.
Ultra Velocidad de calentamiento.

100% RECYCLABLE
Rivestimento in alluminio totalmente riciclabile.

Aluminium coating, totally recyclable.
Revêtement en aluminium, complètement ricyclé.
Aluminium Überzug, vollständig recycelbar.
Recubrimiento en aluminio, totalmente reciclable.

Diamond ist der erste Ofen, der in der Mitte des Raumes aufgestellt werden kann (Panoramic 360°), hübsch und und multifunktional für Pizzerias, Konditoreien und Bäckereien. Ein absolutes Kochvergnügen.

Diamond es el primer horno que puede colocarse en el centro de la habitación (panorámico a 360°) estético y super funcional para pizzería, pastelería o panadería. La cocción de lujo.

DIAMOND
UN DESIGN CHE SA ADATTARSI AD OGNI AMBIENTE

Diamond, a design that adapts to every location.

Diamond, un design qui a la capacité de s'adapter à chaque environnement.

Diamond, ein Design, das sich jeder Umgebung anpasst.

Diamond, un diseño que se adapta a cualquier ambiente.

CENTROSTANZA
Central installation

FINITURE

L'estrema versatilità è data dalla possibilità di personalizzazione della finitura, che rende il forno Diamond adatto a qualsiasi tipo di arredamento.

ALLUMINIO
ALUMINIUM
ALUMINIO

OTTONE
BRASS
LAITON
MESSING
LATÓN

BRONZO
BRONZE
BRONCE

PIOMBO
LEAD
PLOMB
BLEI
PLOMO

DESIGN: MATTEO BERALDI

FINISHES
Extreme versatility is provided by the possibility of customising the finish, which makes the Diamond oven suitable for every type of decor.

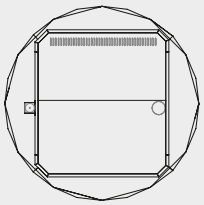
FINISH
Extreme Vielseitigkeit dank der Möglichkeit, das Finish individuell zu gestalten. Dadurch sind die Öfen Diamond für jede Art Einrichtung geeignet.

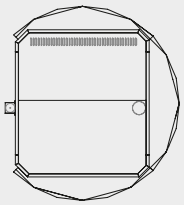
FINITIONS
L'extrême polyvalence est donnée par la possibilité de personnalisation de la finition, qui rend le four Diamond approprié à tout type d'aménagement.

ACABADOS
La extrema versatilidad se basa en la posibilidad de personalizar el acabado, que convierte al horno Diamond en apto para cualquier tipo de decoración.

DIMENSIONI E VARIANTI

Il forno Diamond si presta ai diversi ambiti di cottura e offre il miglior risultato possibile grazie anche alla sua modularità: monocamera, bicamera, tricamera.





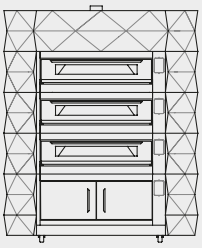
3-DIA
3 CAMERE + CAPPA + CELLA H500

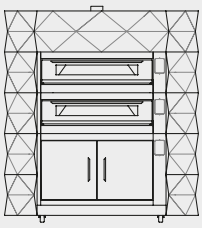
2-DIA
2 CAMERE + CAPPA + CELLA H700

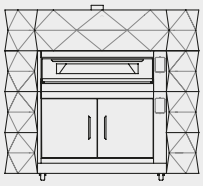
1-DIA
1 CAMERA + CAPPA + CELLA H700

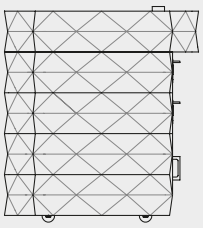
CS
CENTRO STANZA
CENTRAL INSTALLATION

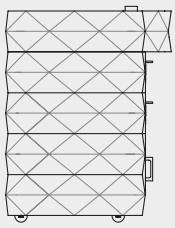
FM
FILO MURO
WALL INSTALLATION











3 CHAMBERS + HOOD + PROVER H500

2 CHAMBERS + HOOD + PROVER H700

1 CHAMBER + HOOD + PROVER H700

CON CARTER POSTERIORI
WITH REAR CARTERS

SENZA CARTER POSTERIORI
WITHOUT REAR CARTERS

DIMENSIONS AND VARIATIONS
The Diamond oven is suited for various types of cooking and offers the best possible result also thanks to its modularity: with one, two or three chambers.

ABMESSUNGEN UND VARIANTEN
Der Ofen Diamond ist für verschiedenen Einsatzumgebungen geeignet und bietet dank seiner Modularität das bestmögliche Ergebnis: Einkammer, Zweikammer, Dreikammer.

DIMENSIONS ET VARIANTES
Le four Diamonds se prête aux différents cadres de cuisson et offre le meilleur résultat possible grâce également à sa modularité : chambre unique, double chambre, triple chambre.

DIMENSIONES Y VARIANTES
El horno Diamond es apto para varios ámbitos de cocción y ofrece sus mejores prestaciones posibles, gracias también al nivel de diseño modular: una sola cámara, dos cámaras o tres cámaras.

DIAMOND		Dimensioni interne Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne External Dimensions (cm)			Peso Weight	Alimentazione forno Supply Oven	Alimentazione Cappa e Cella Supply Hood / Prover	Potenza Power		Temperatura Temperature	N° Pizze # Pizze	N° Teglie # Baking pans
		A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	KG	V/Ph/Hz	V/Ph/Hz	max. KW	med. KW/h	°C	Ø 35 cm	60x40 cm
F-DIA FORNO OVEN	**CS**	17	105	105	40	190	170	260	400/3/50-60		11	5,5	0/460	9	4
	FM	17	105	105	40	190	150	250	400/3/50-60		11	5,5	0/460	9	4
1-DIA	**CS**	17	105	105	170	190	190	480	400/3/50-60	230/1/50-60	12,3	6,3	0/460	9	4
	FM	17	105	105	170	190	170	450	400/3/50-60	230/1/50-60	12,3	6,3	0/460	9	4
2-DIA	**CS**	17	105	105	210	190	190	740	400/3/50-60	230/1/50-60	23,3	11,8	0/460	18	8
	FM	17	105	105	210	190	170	690	400/3/50-60	230/1/50-60	23,3	11,8	0/460	18	8
3-DIA	**CS**	17	105	105	230	190	190	990	400/3/50-60	230/1/50-60	34,3	17,3	0/460	27	12
	FM	17	105	105	230	190	170	940	400/3/50-60	230/1/50-60	34,3	17,3	0/460	27	12

CS: centro stanza con carter posteriore / central installation with back plate – **FM**: filo muro senza carter posteriore / wall installation without backplate

Italforni Pesaro s.r.l. - Loc. Chiusa di Ginestreto
Via dell'Industria, 130 - 61122 Pesaro (PU) - Italia
Tel +39 0721 48 15 15 - Fax +39 0721 48 24 53
info@italforni.it - www.italforni.it

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. Italforni Pesaro s.r.l. si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.
The specifics shown in this document are to be considered not binding. Italforni Pesaro s.r.l. reserves the right to make technical changes at any moment.

AD: MATTEO BERALDI - GRAPHIC: E-LEVA

ITALFORNI
pesaro

WINDY-T/M

Forno elettrico/gas per gastronomia, pasticceria e panetteria

Electric/gas oven for gastronomy, pastry and bread

ITALFORNI

WINDY-T / WINDY-M

Italforni dopo anni di esperienza nella produzione di forni professionali ha concepito un prodotto altamente innovativo e tecnologico, semplice da usare e funzionale: i forni professionali WINDY-T (Touch Screen) e WINDY-M (Mechanical Control). La cottura manuale rappresenta il modo tradizionale di cucinare nel quale il cuoco esprime tutte le sue capacità di impostare a suo piacimento ogni tipo di cottura. Con il nuovo forno ventilato WINDY tutto ciò si realizza in pochi secondi!

EFFICIENCY & ENVIRONMENT

FUNZIONE FAVORITI
Favorites function
Fonction favoris
Funktion favoriten
Funciones favoritas

CONTROLLO UMIDITÀ
Adjustment of humidity
Règlage de l'humiditè
Feuchtigskeitkontr
Regolaciòn humedad

SONDA AL CUORE MULTIPUNTO
Heart probe multi points
Sonde a coeur
Kernfühler multi-punkte
Sonda al corazòn multipunto

SISTEMA DI AUTOLAVAGGIO
Self cleaning system
Système d'auto-nettoyage
Selbstreiningungssystem
Sistema de autolavado

COTTURA CON ΔT
Cooking with ΔT
Cuisson avec ΔT
Garung mit ΔT
Coccion con ΔT

RIGENERAZIONE
Regeneration
Regeneration
Wiederaufberatung
Regeneracion

EN. YOUR TRUSTED PARTNER FOR YOUR PROFESSIONAL KITCHEN
After years of experience in the production of professional ovens, Italforni has developed a highly innovative and technological product that is functional and easy to use: WINDY-T (Touch Screen) and WINDY-M (Mechanical Control). Manual cooking represents the traditional way of cooking, where the cook demonstrates all of his skill by implementing the cooking settings according to his needs. With the new Windy ventilated oven all of this is done a just a few seconds!

FR. LE PARTENAIRE DE CONFIANCE POUR VOTRE CUISINE PROFESSIONNELLE
Après des années d'expérience dans la production de fours professionnels, Italforni a conçu un produit très innovant et technologique, simple à utiliser et fonctionnel: les fours professionnels WINDY-T (Touch Screen) et WINDY-M (Mechanical Control). La cuisson manuelle représente le mode traditionnel de cuisiner dans lequel le cuisinier exprime toutes ses capacités à configurer à son gré tout type de cuisson. Avec le nouveau four ventilé Windy tout ceci se réalise en quelques secondes !

Il partner di fiducia per la tua cucina professionale

DESIGN & TECHNOLOGY

ILLUMINAZIONE CAMERA
Chamber light
Lumiere de la chambre
Innenraumlight
Illuminación de camera

RAFFREDDAMENTO RAPIDO
Fast Cooling
Refroidissement Rapide
Schenllkühlung
Enfriamento Rapido

UMIDIFICATORE
Humidifier
Humidificateur
Befeuchter
Humidificator

VENTOLA BIDIREZIONALE
Bidirectional fan
Ventilateur bidirectionnel
Bidirektionale ventilator
Ventilador con doble direcctión

DOPPIA VELOCITÀ VENTILATORE
Two speed fan
Ventilateur à deux vitesse
Ventilator mit zwei drehezahl stufen
Ventilador de doble velocidad

PORTA CON VETRO INTERNO APRIBILE
Door with openable internal glass
Porte avec eitre interne ouvrable
Tür mit innere glasschiebedach
Puerta con vidrio interior apribile

DE. IHR ZUVERLÄSSIGER PARTNER FÜR IHRE PROFESSIONELLE KÜCHE
Nach jahrelanger Erfahrung in der Herstellung von professionellen Öfen hat Italforni ein hochinnovatives und technologisch fortschrittliches Produkt entwickelt, das einfach zu bedienen und funktionell ist: die professionellen Öfen WINDY-T (Touch Screen) und WINDY-M (Mechanical Control). Die manuelle Zubereiten von Speisen ist die traditionelle Art des Kochens, bei der der Koch alle seine Fähigkeiten zum Ausdruck bringt, um jede Art Zubereitung nach zu gestalten.

ES. EL AMIGO FIEL PARA SU COCINA PROFESIONAL
Italforni tras años de experiencia en la fabricación de hornos profesionales ha ideado un producto muy innovador y tecnológico, sencillo de usar y funciona: los hornos profesionales WINDY-T (Touch Screen) y WINDY-M (Mechanical Control). La cocción manual es el modo tradicional de cocinar en el que el cocinero expresa el máximo de sus capacidades, programando a su gusto cualquier tipo de cocción. ¡Con el nuevo horno ventilado Windy todo esto se hace en pocos segundos!

SMALL, MEDIUM O LARGE

I modelli con capacità di 6, 10 e 20 teglie della linea WINDY-T/M sono prodotti completi con alto livello tecnologico: dalla iniezione diretta, alla regolazione velocità della ventola, consentono di ottenere risultati esaltanti in pasticceria e danno cotture sempre uniformi e fragranti su tutte le teglie, sia con cibi leggeri e delicati, sia con quelli più compatti.

EN. SMALL, MEDIUM OR LARGE
The models with 6, 10 and 20 capacity in the WINDY-T/M line are complete products offering a high technological level: from direct injection to fan speed control, they make it possible to achieve impressive results in the pastry industry and provide uniform and fragrant cooking on all of the trays, with both light and delicate foods as well as more compact ones.

DE. KLEIN, MITTEL ODER GROSS
Die Modelle mit Kapazität 6, 10 und 20 der Produktreihe WINDY-T/M sind komplette Produkte mit technologisch sehr fortschrittlichem Niveau: Von der Direkteinspritzung bis zur Drehzahlregelung des Gebläses ermöglichen sie es, hervorragende Ergebnisse im Bereich der Konditorei zu erzielen, und alle Bleche weisen die gleiche duftende Zubereitung auf, sowohl im Falle von leichten und empfindlichen als auch bei kompakteren Speisen.

FR. SMALL, MEDIUM OU LARGE
Les modèles avec les capacités de 6, 10 et 20 de la ligne WINDY-T/M sont des produits complets avec un niveau technologique élevé : de l'injection directe au réglage de la vitesse du ventilateur, ils permettent d'obtenir des résultats stupéfiants en pâtisserie et donnent des cuissons toujours uniformes et parfumées sur n'importe quel plat à four, aussi bien avec les aliments légers et délicats que ceux plus compacts.

ES. SMALL, MEDIUM O LARGE
Los modelos con capacidad para 6, 10 y 20 de la línea WINDY-T/M están fabricados con alto nivel tecnológico: de la inyección directa, a la regulación de la velocidad del ventilador, permiten obtener resultados sorprendentes en pastelería, cocinando de manera uniforme con perfume fragante en todas las bandejas, tanto para los alimentos suaves y delicados como para los más compactos.

TOUCH CONTROL

Un ampio e capacitivo display di 7”, che può essere gestito a distanza con un’app anche dal proprio smartphone con icone grafiche di facile intuizione, per eseguire svariate impostazioni e modi di utilizzare al meglio ogni vostra esigenza in cucina.

PORTA-TEGLIE UNIVERSALE

Sistema di portateglie universale.
Un forno unico per tre sistemi di cottura (convezione, pasticceria e misto).

EN. TOUCH CONTROL
A large and capacitive 7” screen that can be controlled remotely with an app from a smartphone through intuitive graphic icons, to enter various settings and manage your every need in the kitchen to the best. Universal tray rack system. A single oven for three cooking systems.

DE. TOUCH-STEUERUNG
Ein großes, kapazitives 7”-Display, das mit einer App auch von Ihrem Smartphone aus fernbedient werden kann, mit leicht verständlichen grafischen Symbolen, für eine Vielzahl von Einstellungen und Verwendungsmöglichkeiten, um alle Ihre Bedürfnisse in der Küche optimal zu erfüllen. Universelles Tragesystem für Bleche. Ein einzelner Ofen für drei Garsysteme.

FR. TOUCH CONTROL
Un écran large et capacitif de 7” qui peut être géré à distance avec une application, également de son propre smartphone, avec des icônes graphiques d’intuition facile, pour exécuter diverses configurations et modes d’utilisation optimale pour chaque exigence en cuisine. Système de porte-plats à four universel. Un four unique pour trois systèmes de cuisson.

ES. PANEL TÁCTIL DE CONTROL
Un display grande y capacitativo de 7 pulgadas que puede gestionarse a distancia con una aplicación desde su smartphone, con iconos gráficos intuitivos, para realizar varias configuraciones y para varios modos de uso, lo mejor posible, para cualquier necesidad que tenga en su cocina. Sistema porta-bandejas universal. Un horno único por sus tes sistemas de cocción.

TECNOLOGIE NASCOSTE, RISPARMIO EVIDENTE

Il bruciatore soffiato con immissione dell'aria di tipo forzato, consente, insieme allo scambiatore termico, vantaggi economici ed ecologici notevoli. Anche il sistema di lavaggio con differenti programmi economy, l'uso di detersivo ecologico e il fondo per la raccolta degli oli esausti contribuiscono al rispetto dell'ambiente. Completano la linea WINDY-T/M i robusti e pratici supporti con portateglie o con cella di lievitazione.

EFFICIENZA

Tre versioni per soddisfare ogni esigenza

Efficiency. Three versions to fulfil every need

Rendement. Trois versions pour satisfaire toute exigence

Effizienz. Drei Versionen für jeden Bedarf

Eficiencia. Tres versiones para cualquier necesidad

FUNZIONALITÁ

Un forno unico per tre sistemi di cottura

Function. A single oven for three cooking systems

Fonctionnalité: Un four unique pour trois systèmes de cuisson

Funktionalität. Ein einziger Ofen für drei Kochsysteme

Funcionalidades. Un horno único por sus tes sistemas de cocción

DESIGN

Un ampio e capacitivo display di 7"

Design. A large and capacitive 7" screen

Design. Un écran large et capacitif de 7"

Design. Ein großes, kapazitives 7"-Display

Design. Un amplio display capacitivo de 7"

TECNOLOGIA

Bruciatore soffiato e scambiatore termico

Technology. Blown-air burner and heat exchanger

Technologie. Brûleur à air soufflé et échangeur thermique

Technologie. Gebläsebrenner und Wärmetauscher

Tecnología. Quemador soplado e intercambiador térmico

EN. HIDDEN TECHNOLOGIES, CLEAR SAVINGS
Along with the heat exchanger, the blown-air burner with forced air delivery offers considerable economic and ecological advantages. The cleaning system with numerous economy programs, the use of eco detergent and the waste oil collection base also help protect the environment. The solid and practical supports with tray racks or with leavening cell complete the WINDY-T/M line.

DE. VERSTECKTE TECHNOLOGIEN, OFFENSICHTLICHE KOSTENERSPARNIS
Der Gebläsebrenner mit Zwangslufteinlass ermöglicht zusammen mit dem Wärmetauscher erhebliche wirtschaftliche und ökologische Vorteile. Das Reinigungssystem mit verschiedenen Economy-Programmen, der Einsatz von ökologischen Reinigungsmitteln und der Boden für das Auffangen der verbrauchten Öle tragen ebenfalls zum Umweltschutz bei. Die Linie WINDY-T/M wird außerdem durch die robusten und praktischen Halterungen für Blechgestelle oder mit Gärzellen ergänzt.

FR. TECHNOLOGIES CACHÉES, ÉCONOMIE ÉVIDENTE
Le brûleur à air soufflé avec entrée d'air de type forcé procure, avec l'échangeur thermique, des avantages économiques et écologiques considérables. Le système de lavage avec différents programmes economy, l'usage de détergent écologique et le fond pour la récupération des huiles usées contribuent également au respect de l'environnement. Les supports avec porte-plats à four ou avec cellule de levage complètent la ligne WINDY-T/M.

ES. TECNOLOGÍAS NO PRESENTES, AHORRO EVIDENTE
El quemador soplado con introducción del aire de tipo forzado y el intercambiador térmico, permiten ventajas económicas y ecológicas considerables. Incluso el sistema de lavado con varios programas economy, el uso de detergente ecológico y el fondo de recogida de los aceites usados contribuyen al respeto del medio ambiente. Completan la línea WINDY-T/M los robustos soportes con porta-bandejas o con celda de fermentación.

WINDY-T TOUCH CONTROL

WINDY-T	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Peso Weight	Potenza Power		Alimentazione Supply	Distanza fra Teglie Distance between Trays	Capacità Teglie Capacity Trays	
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	Kg	kW	Kcal/h	V	mm	60X40 cm	GN
WINDY-T6E elettrico / electric	52	45	63	78,5	88	88,5	115	8		3N-AC400	70	6	6 GN1/1
WINDY-T6G gas	52	45	63	78,5	88	88,5	135	0,45	8600	1N-AC230	70	6	6 GN1/1
WINDY-T10E elettrico / electric	76	45	63	104	88	88,5	150	16		3N-AC400	70	10	10 GN1/1
WINDY-T10G gas	76	45	63	104	88	88,5	170	0,65	17200	1N-AC230	70	10	10 GN1/1
WINDY-T20E elettrico / electric	78	65	86	104	113	109	255	25		3N-AC400	70	20	10 GN2/1
WINDY-T20G gas	78	65	86	104	113	109	275	0,65	21500	1N-AC230	70	20	10 GN2/1

Portateglie universale / Universalfixed oven rack: **incluso / included** - Porta con vetro interno apribile / Door with openable internal glass: **incluso / included**

WINDY-M MECHANICAL CONTROL

WINDY-M	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Peso Weight	Potenza Power		Alimentazione Supply	Distanza fra Teglie Distance between Trays	Capacità Teglie Capacity Trays	
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	Kg	kW	Kcal/h	V	mm	60X40 cm	GN
WINDY-M6E elettrico / electric	52	45	63	78,5	88	88,5	115	8		3N-AC400	70	6	6 GN1/1
WINDY-M6G gas	52	45	63	78,5	88	88,5	135	0,45	8600	1N-AC230	70	6	6 GN1/1
WINDY-M10E elettrico / electric	76	45	63	104	88	88,5	150	16		3N-AC400	70	10	10 GN1/1
WINDY-M10G gas	76	45	63	104	88	88,5	170	0,65	17200	3N-AC400	70	10	10 GN1/1
WINDY-M20E elettrico / electric	78	65	86	104	113	109	215	25		3N-AC400	70	20	10 GN2/1
WINDY-M20G gas	78	65	86	104	113	109	235	0,65	21500	3N-AC400	70	20	10 GN2/1

Portateglie universale / Universalfixed oven rack: **incluso / included** - Porta con vetro interno apribile / Door with openable internal glass: **incluso / included**

Italforni Pesaro s.r.l.
Via dell'Industria, 130 – Loc. Chiusa di Ginestreto
61122 Pesaro (PU) Italia – Tel +39 0721 481515
info@italforni.it – www.italforni.it

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. Italforni Pesaro s.r.l. si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.
The specifics shown in this document are to be considered not binding. Italforni Pesaro s.r.l. reserves the right to make technical changes at any moment.

AD: MATTEO BERALDI + GRAPHIC: E-LEVA

ITALFORNI

BULL

Forno elettrico modulare per pizzeria, pasticceria e panetteria

Modular electric oven for pizza, pastry and bread

ITALFORNI

MIGLIOR PRODOTTO DELL'ANNO
BEST PRODUCT OF THE YEAR
MEILLEUR PRODUIT DELL 'ANNEE
BESTE PRODUKT VON 'JAHR
MEJOR PRODUCTO DEL 'AÑO

CUOCERE NON È MAI STATO COSÌ BELLO

Forza d'impatto, linee senza incertezze, vetro e colori dal carattere deciso danno a questo progetto un'identità unica, dinamica e moderna. Di grande effetto estetico, Bull è stato disegnato per esaltare le sue linee forti e rigorose. In alto la cappa aspirante motorizzata aggiunge carattere e vigore a tutto l'insieme, e la sua forma prominente vuole ricordare la postura del toro arcuato in avanti. Le quattro dimensioni "XL", "L", "M", "S" rispondono alle diverse necessità di spazio e produzione.

Premiato come miglior prodotto dell'anno 2014

BULL

DESIGN: RAFFAELE GERARDI

EN. COOK HAS NEVER BEEN SO BEAUTIFUL
Impact strength, lines without uncertainties, glass and colors with a strong character give this project a unique, dynamic and modern identity. Great esthetic effect, Bull was designed to enhance its strong and rigorous lines. On the top, the motorized extractor hood adds mettle and vigor to the whole composition, and its prominent shape reminds us of the posture of the bull arched forward. The four sizes "XL", "L", "M", "S" they meet the different needs of space and production.

DE. BACKEN HAT NOCH NIE SO SCHÖN GEWESEN
Eindrucksvoll, klare Linien, Glas und Farben mit starkem Charakter, geben diesem Projekt eine einzigartige, dynamische und moderne Persönlichkeit. Bull hat eine große ästhetische Wirkung und unterstreicht mit seinem Design seine starken und strengen Linien. Oben verleiht die motorisierte Absaughaube dem Gesamteindruck Charakter und Kraft, die mit ihrer markanten Form an die nach vorne gebeugte Haltung eines Stiers erinnern soll. Die vier Abmessungen „XL", „L", „M", „S" berücksichtigen die unterschiedlichen Raum- und Produktionsbedürfnisse.

FR. CUIRE A JAMAIS ÉTÉ AUSSI BELLE
La force d'impact, les lignes sans incertitudes, la vitre et les couleurs au caractère fort donnent à ce projet une identité unique, dynamique et moderne. De grand effet esthétique, Bull a été dessiné pour exalter ses lignes fortes et solides. En haut, la hotte aspirante motorisée ajoute du caractère et de la force à tout l'ensemble, et sa forme proéminente veut rappeler la posture du taureau arqué en avant. Les quatre tailles « XL », « L », « M », « S » répondent aux différents besoins d'espace et de production.

ES. COCINAR NUNCA HA SIDO TAN HERMOSO
Su fuerza de impacto, sus líneas firmes, el vidrio y los colores intensos dan a este producto una identidad única, dinámica y moderna. Bull, de gran efecto estético, ha sido diseñado para resaltar sus líneas fuertes y rigurosas. En la parte superior, la campana de aspiración motorizada añade carácter y fuerza a todo el conjunto, y su forma prominente recuerda la postura de un toro arqueado hacia adelante. Los cuatro tamaños «XL», «L», «M» y «S» cubren las diferentes necesidades de espacio y de producción.

PLUS

Su tutti i modellli un incredibile riduzione dei consumi ottenuta grazie ad un miglioramento dell'efficienza del prodotto.

DESIGN & ERGONOMICS

EXTRA GLASS
Rivestimento in vetro temperato colorato.

Coloured tempered glass coating.
Revêtement en verre trempé coloré.
Verkleidung aus farbigem, gehärtetem Glas.
Revestimiento en vidrio templado de colores.

ERGONOMIC OPEN
Sportelli frontali controbilanciati.

Counter-balanced front doors.
Portes frontales contrebalancées.
Vorderen ausgewogenen Türen.
Puertas frontales compensadas.

FULL VIEW INSIDE
Visione completa dell'interno della camera di cottura.

Complete view of the cooking chamber inside.
Vision complète de l'intérieur de la chambre de cuisson.
Vollständige Einsicht der Backkammer.
Visión completa del interior de la cámara de cocción.

TOUCH SCREEN
Funzionalità e semplicità in un touch.

Touch screen, functionality and simplicity with a touch.
Touch screen, fonctionnalité et simplicité en un toucher.
Touch screen, funktionalität und Einfachheit mit einem Touch.
Touch screen, funcionalidad y sencillez en un toque.

EFFICIENCY & TECHNOLOGY

DOUBLE GLASS
Sportello con finestra in doppio vetro temperato.

Door with tempered double-glazed glass window.
Porte avec fenêtre à double vitrage trempé.
Tür mit doppelter Scheibe aus gehärtetem Glas.
Puerta con ventana de doble vidrio templado.

STRONG ISOLATION
La temperatura esterna del forno rimane sui 30°C.

The external temperature of the oven remains around 30°C.
La température extérieure du four reste à environ 30 °C.
Die Außentemperatur des Ofens bleibt bei 30 °C.
La temperatura exterior del horno permanece sobre los 30 °C.

HYPER HEATING
Regolazione elettronica separata temperatura cielo e piano di cottura.

Independent electronic temperature regulation for baking floor and ceiling.
Réglage électronique indépendante de la témperature de la voûte et du sole.
Separate elektronische Regulierung der Temperatur an Decke und Boden.
Regulación electrónica separada temperaturas del suelo y del techo

EN. Moreover on all models an incredible energy consumption reduction achieved thanks a product efficiency improvment.

FR. Sur tous les modèles une incroyable réduction des consommations, obtenue grâce à une amélioration de l'efficacité du produit

Forte personalità estetica e carattere tecnologico

EFFICIENCY & TECHNOLOGY

REFRACTORY
Camera di cottura totalmente rivestita in materiale refrattario.

Cooking chamber fully coated with refractory material.
Chambre de cuisson entièrement recouverte de matériau réfractaire.
Backkammer vollständig mit feuerfestem Material ausgekleidet.
Cámara de cocción totalmente revestida en material refractario.

HYPE HEATING ELEMENTS
Resistenze corazzate Hype inserite nel materiale refrattario.

Hype shielded resistors inserted in the refractory material.
Résistances blindées Hype insérées dans le matériau réfractaire.
Gepanzerte „Hype“ Heizelemente in das feuerfeste Material eingesetzt.
Resistencias acorazadas HYPE inseradas en el material refractario.

450°

HIGH TEMPERATURE
450°C di temperatura massima di cottura.

Maximum cooking temperature 450°C.
Température de cuisson maximum de 450°C.
450°C Höchstgartemperatur.
450°C de temperatura máxima de cocción.

POWER & ENVIRONMENT

POWER HOOD
Kit abbattimento vapori e odori (optional).

Vapour and odour removal kit (optional)
Kit de réduction des vapeurs et des odeurs (optional).
Dampf und Gerüchen kombinierbar (optional).
Kit de abatimiento de vapores y olores (optional).

MULTIFUNCTION
3 forni in 1: Pizzeria, Pasticceria, Panetteria.

3 ovens in 1: Pizzeria, Confectionery, Bakery.
3 fours en 1: Pizzeria, Patisserie et Boulangerie.
3 Öfen in 1: Pizzeria, Konditorei und Bäckerei.
3 hornos en 1: Pizzería, panadería, pastelería.

×9

FAST QUALITY PRODUCTION
Produzione fino a 9 pizze Ø 35 cm per camera di cottura.

Production up to 9 pizzas Ø 35 cm for each baking chamber.
Production jusqu'à 9 pizzas Ø 35 cm par chambre de cuisson.
Produktion bis zu 9 Pizzen Ø 35 cm für jede Backkammern.
Producción hasta 9 pizzas Ø 35 cm por càmara de cocciòn.

HEATING SPEED
Ultra velocità di riscaldamento.

Ultra fast heating.
Ultra-rapide.
Sehr schnelle Heizgeschwindigkeit.
Ultra Velocidad de calentamiento.

DE. Des Weiteren eine unglaubliche Verringerung des Energieverbrauchs bei allen Modellen dank einer Verbesserung der Produkteffizienz.

ES. Una gran reducción en el consumo en todos los modelos, obtenida gracias a la mejora de la eficiencia del producto.

COSTRUITO PER RESISTERE

Il forno Bull è assemblato in acciaio e rivestito da vetro colorato, temperato, resistente agli urti e alle alte temperature.

GUARDA IL VIDEO CON LE PROVE DI CRASH TEST DURANTE LA COTTURA
WATCH THE VIDEO ON CRASH TESTS PERFORMED DURING COOKING.
REGARDEZ LA VIDÉO AVEC LES ESSAIS DE CRASH TEST PENDANT LA CUISSON.
SEHEN SIE SICH DAS VIDEO ZU DEN CRASH-TESTS WÄHREND DES BACKVORGANGS AN.
MIRA EL VÍDEO CON LAS PRUEBAS DE CRASH TEST DURANTE LA COCCIÓN.

RIVESTITO IN VETRO TEMPERATO COLORATO

EN. BUILT TO RESIST
The Bull Oven is made of steel and is coated in coloured, tempered glass. It is both shock-resistant and high-temperature resistant.

DE. GEBAUT AUSZUHALTEN
Der Ofen Bull ist aus Stahl hergestellt und mit farbigem, gehärtetem, stoßfestem und hitzebeständigem Glas verkleidet.

FR. CONSTRUIT POUR RÉSISTER
Le four Bull est assemblé en acier et revêtu en verre teinté, trempé, résistant aux chocs et aux températures élevées.

ES. CONSTRUIDO PARA RESISTIR
El horno Bull está ensamblado en acero y se ha revestido con vidrio coloreado, templado, resistente a los golpes y a las altas temperaturas.

FUNZIONI HI-TECH

L'interfaccia utente si presenta come un'unica superficie di vetro temperato composta da un display personalizzato il cui design e facilità di utilizzo ricoprono un ruolo importante.

EFFICIENCY & TECHNOLOGY

STEAM EXHAUST VALVE

FULLY REFRACTORY CHAMBER

HYPER STONE

Regolazione elettronica separata temperatura cielo e piano di cottura. Controllate ed impostate con facilità dall'operatore, per una cottura impeccabile con ogni tipo di alimento.

Independent electronic temperature regulation for baking floor and ceiling. They can easily be controlled and set by the operator and they guarantee excellent cooking results of any sort of food.

Réglage électronique indépendante de la témperature de la voûte et du sole. Contrôlées et réglées aisément par l'opérateur, elles permettent une cuisson impeccable pour tout type d'aliment

Separate elektronische Regulierung der Temperatur an Decke und Boden. Vom Benutzer sehr einfach zu steuern und einzustellen, ermöglichen diese Öfen eine tadellose Backen jeglicher Nahrungsmittel.

Regulación electrónica separada temperaturas del suelo y del techo. Controladas y configuradas con facilidad por el operador, permiten una cocción impecable de cualquier tipo de alimento.

TOUCH SCREEN

Controlli digitali studiati per la gestione di forno e cella di lievitazione, con icone di funzione e tasti a sfioramento.

Series of digital controllers designed to manage both the oven and the prover through function icons and touch-sensitive buttons.

Série de contrôleurs numériques conçus pour la gestion du four et de la cellule de levage, avec icônes de fonction et touches tactiles.

Digitalen Kontrollfunktionen, die für die Bedienung des Ofens und der Gärkammer durch Berühren von Ikonen und Funktionstasten entwickelt wurde.

Serie de controladores digitales estudiados para la gestión del horno y de la celda de fermentación, con iconos de función y teclas táctiles.

EN. HI-TECH FUNCTIONS
The user interface is a single tempered glass surface, with a customised display that stands out especially for its design and userfriendliness.

DE. HIGH-TECH-FUNKTIONEN
Die Bedienoberfläche ist ein entsprechend gestaltetes Display aus gehärtetem Glas, dessen Design und einfache Bedienung eine wichtige Rollen einnehmen.

FR. FONCTIONS HI-TECH
L'interface utilisateur se présente comme une surface unique en verre trempé et comprend un afficheur personnalisé dont la conception et la facilité d'emploi jouent un rôle important.

ES. FUNCIONES HI-TECH
La interfaz de usuario se presenta como una única superficie de vidrio templado compuesta por una pantalla personalizada, cuyo diseño y facilidad de uso desempeñan un papel importante.

LAVORARE DI PIÙ

Un unico forno multifunzione dalle grandi performance. Con l'obiettivo di offrire soluzioni che migliorino la produttività, semplificando al tempo stesso gli strumenti di lavoro.

POWER & ENVIRONMENT

ULTRA FAST HEATING

HYPE SHIELDED RESISTORS

ALCUNE CONFIGURAZIONI BULL
SOME BULL CONFIGURATIONS
EINIGE KONFIGURATIONEN BULL
CERTAINES CONFIGURATIONS BULL
ALGUNAS CONFIGURACIONES BULL

FAST QUALITY PRODUCTION

Fino a 9 pizze dal diametro di 35 cm per ciascuna camere di cottura, oppure 4 teglie da 40x60 cm.

Up to 9 pizzas with a diameter of 35 cm for each baking chamber, or 4 trays 40x60 cm.

Jusqu'à 9 pizzas de 35 cm de diamètre pour chaque chambre de cuisson, ou bien 4 plats de 40x60 cm.

Bis zu 9 Pizzas mit einem Durchmesser von 35 cm pro Backkammer oder 4 Backbleche zu 40x60 cm.

Hasta 9 pizzas de 35 cm de diámetro por cada cámara de cocción, o 4 bandejas de 40x60 cm.

MULTIFUNCTION

Adatto per Pizzerie, ma anche per Pasticcerie e Panetterie con l'aggiunta della vaporiera su ciascun modulo.

Suitable for pizzerias, but also for pastry shops and bakeries with the addition of the steamer on each deck.

Idéal pour les pizzérias, mais aussi pour les pâtisseries et les boulangeries avec l'ajout du cuit-vapeur sur chaque module.

Geeignet für Pizzerien, aber mit der Ergänzung des Dampfgarers auf jedem Modul auch für Konditoreien und Bäckereien.

Es adecuado para pizzerías, pero también para pastelerías y panaderías con la adición de la vaporera en cada módulo.

EN. WORK MORE
A single multifunction oven with great performances. With the aim of offering solutions that improve productivity by simplifying preparation and work.

DE. INTENSIVERES ARBEITEN
Ein einziger multifunktionaler Ofen mit großer Leistung. Mit dem Ziel, Lösungen anzubieten, die die Produktivität optimieren und die Zubereitungen und Arbeitsinstrumente vereinfachen.

FR. TRAVAILLER PLUS
Un seul four multifonction aux grandes performances. Dans l'objectif d'offrir des solutions qui améliorent la productivité, en simplifiant les préparations et les instruments de travail.

ES. TRABAJAR MÁS
Un único horno multifunción de grandes prestaciones. Con el objetivo de ofrecer soluciones que mejoren la productividad, simplificando las preparaciones y los instrumentos de trabajo.

LAVORARE MEGLIO

Una comoda maniglia termoresistente ed un vetro temperato che percorrono lo sportello di apertura in tutta la sua lunghezza, permettono una visione completa e pratica di tutta la camera di cottura.

ERGONOMICS

COUNTER BALANCED DOORS

COMPLETE VIEW INSIDE

EN. WORK BETTER
A comfortable heat-resistant handle and a tempered glass that run along the opening door in all its length, allow a complete and practical view of the entire cooking chamber.

DE. BESSERES ARBEITEN
Ein komfortabler hitzebeständiger Griff und gehärtetes Glas, die über die gesamte Länge der Öffnungstür verlaufen, ermöglichen einen vollständigen und praktischen Blick auf die gesamte Backkammer.

FR. TRAVAILLER MIEUX
Une poignée thermorésistante pratique et un verre trempé qui parcourent la porte d'ouverture sur toute sa longueur, permettent une vision complète et pratique de toute la chambre de cuisson.

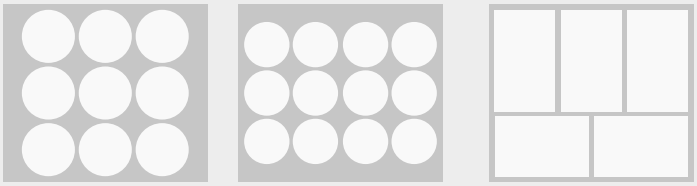
ES. TRABAJAR MEJOR
Una cómoda manilla resistente al calor y un vidrio templado recorren toda la longitud de la puerta y proporcionan una visión completa y práctica de toda la cámara de cocción.

BULL

BL “XL”

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 120 x P/D 110 cm

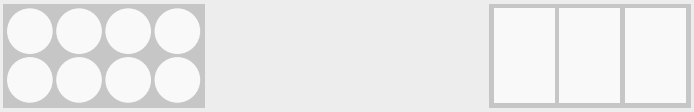
12 pizze Ø 30 cm
9 pizze Ø 35 cm
5 teglie 60x40 cm
5 Baking pans 60x40 cm



BL “L”

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 123 x P/D 63 cm

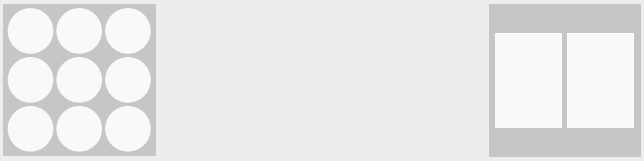
8 Pizze Ø 30 cm
3 Teglie 60x40 cm
3 Baking pans 60x40 cm



BL “M”

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 93 x P/D 93 cm

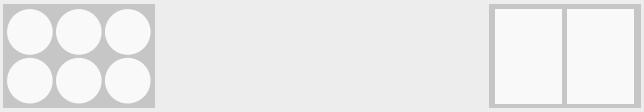
9 Pizze Ø 30 cm
2 Teglie 60x40 cm
2 Baking pans 60x40 cm



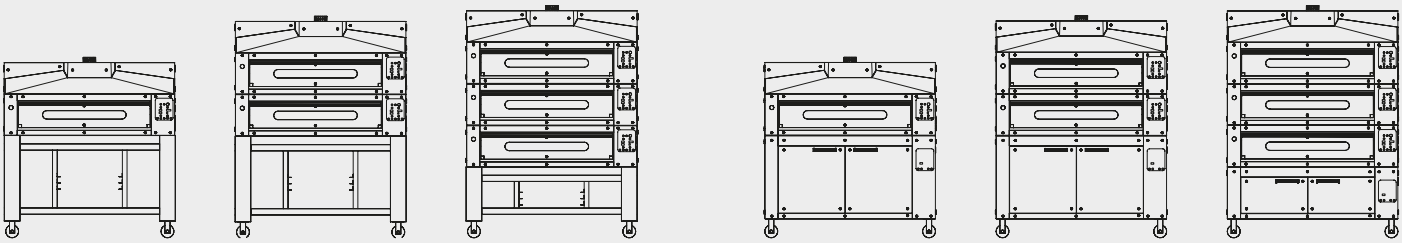
BL “S”

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 93 x P/D 63 cm

6 Pizze Ø 30 cm
2 Teglie 60x40 cm
2 Baking pans 60x40 cm



DIMENSIONI E VARIANTI
DIMENSIONS AND VARIATIONS



BULL	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power		Temperatura Temperature	N° Pizze # Pizze	N° Teglie # Baking pans
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	Max. kW/h	Med. kW/h	°C	Ø 30/35 cm	60x40 cm
BL "XL"	17	123	110	40	163,5	145	285	400/3/50-60	13	3,2	0/450	12 / 9	5
BL "L"	17	123	63	40	163,5	96	220	400/3/50-60	8,5	2,5	0/450	8 Ø 30	3
BL "M"	17	93	93	40	133,5	126	260	400/3/50-60	9,5	2,5	0/450	9 Ø 30	2
BL "S"	17	93	63	40	133,5	96	195	400/3/50-60	7,3	2,2	0/450	6 Ø 30	2

CAPPA - HOOD				A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	Max. kW	Med. kW/h			
KB "XL"				32	163,5	190	100/175*	230/1/50-60	0,3	0,3			
KB "L"				32	163,5	141	70/126*	230/1/50-60	0,3	0,3			
KB "M"				32	163,5	171	80/147*	230/1/50-60	0,3	0,3			
KB "S"				32	163,5	141	60/105*	230/1/50-60	0,3	0,3			

CELLA LIEVITAZIONE - PROVER			A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	Max. kW	Med. kW/h			60x40 cm
BB66 "XL"			68	163,5	145	100	230/1/50-60	1	0,5			30
BB66 "L"			68	163,5	96	96	230/1/50-60	1	0,5			20
BB66 "M"			68	133,5	126	102	230/1/50-60	1	0,5			15
BB66 "S"			68	133,5	96	89	230/1/50-60	1	0,5			10
BB96 "XL"			98	163,5	145	160	230/1/50-60	1	0,5			60
BB96 "L"			98	163,5	96	140	230/1/50-60	1	0,5			40
BB96 "M"			98	133,5	126	150	230/1/50-60	1	0,5			30
BB96 "S"			98	133,5	96	130	230/1/50-60	1	0,5			20

SUPPORTO - STAND			A/H	L/W	P/D	Kg						60x40 cm
SB66 "XL"			68	164	145,5	65						6
SB66 "L"			68	164	96,5	43						3
SB66 "M"			68	134	126,5	47						9
SB66 "S"			68	134	96,5	35						6
SB96 "XL"			98	164	145,5	80						18
SB96 "L"			98	164	96,5	53						9
SB96 "M"			98	134	126,5	57						27
SB96 "S"			98	134	96,5	45						18

* Peso senza e con kit abbattimento vapori con filtro a carboni attivi
- Colori disponibili: Rosso, Nero. Su richiesta tutti colori RAL
- Supporti e Celle Lievitazione con ruote di serie

* Weight without and with "steam damper kit" with active charcoal filter
- Colors available: Red, Black. By request any RAL color
- Stands and Provers with castors

Italforni Pesaro s.r.l.
Via dell'Industria, 130 – Loc. Chiusa di Ginestreto
61122 Pesaro (PU) Italia – Tel +39 0721 481515
info@italforni.it – www.italforni.it

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. Italforni Pesaro s.r.l. si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.
The specifics shown in this document are to be considered not binding. Italforni Pesaro s.r.l. reserves the right to make technical changes at any moment.

AD: MATTEO BERALDI + GRAPHIC: E-LEVA

ITALFORNI

CARUSO®

Forno elettrico
per pizza napoletana

Electric oven
for Neapolitan pizza

ITALFORNI

ITALFORNI

IL FORNO PER LA MIGLIOR COTTURA DELLA VERA PIZZA NAPOLETANA

Caruso® è il primo forno elettrico che offre le medesime performance del tradizionale forno a legna, con una temperatura massima di 530°C. I migliori materiali e componenti garantiscono solidità e resistenza alle alte temperature, massime prestazioni con consumi minimi. Cuocere la pizza napoletana non è mai stato così semplice.

DESIGN: LORENZO REMEDI

EN. THE OVEN FOR THE BEST BAKING OF REAL NEAPOLITAN PIZZA. Caruso® is the first electric oven that offers the same performance as the traditional wood-fired oven, with an actual maximum temperature of 530°C. The best materials and components guarantee solidity and resistance to high temperatures, maximum performance with minimum consumption. Baking Neapolitan pizza has never been easier.

DE. DER BESTE OFEN FÜR DIE WAHRE NEAPOLITANISCHE PIZZA. Caruso® ist der erste Elektrobackofen, der mit einer maximalen Temperatur von 530°C die gleiche Leistung wie ein traditioneller Holzbackofen bietet. Die besten Materialien und Komponenten garantieren Robustheit und Widerstandsfähigkeit gegen hohe Temperaturen und maximale Leistung bei minimalem Verbrauch. Neapolitanische Pizza zu backen war noch nie so einfach.

FR. LE FOUR POUR LA MEILLEURE CUISSON DE LA VRAIE PIZZA NAPOLITAINE. Caruso® c'est le premier four électrique qui offre les mêmes performances que le four à bois traditionnel, avec une température maximale de 530°C. Les meilleurs matériaux et composants garantissent solidité et résistance aux températures élevées, performances maximales avec une consommation minimale. Cuisiner une pizza napolitaine n'a jamais été si simple.

ES. EL HORNO PARA LA MEJOR COCCIÓN DE LA VERDADERA PIZZA NEAPOLITANA. Caruso® es el primer horno eléctrico que ofrece las mismas prestaciones que el horno de leña tradicional, alcanzando una temperatura máxima de 530°C. Los mejores materiales y componentes garantizan solidez y resistencia a altas temperaturas, máximo rendimiento con mínimo consumo. Cocinar pizza napolitana nunca ha sido tan fácil.

PLUS

Differenti e molteplici plus di prodotto garantiscono una migliore efficienza e qualità di cottura in fase di massimo utilizzo. Scopri le sue caratteristiche:

Cuocere la pizza napoletana non è mai stato così semplice.

DESIGN & ERGONOMICS

DECOR GRID
Finiture con colori a contrasto lucido/opaco.
Finishes with glossy/matt contrasting colors.
Finitions avec couleurs en contraste brillante/mate.
Ausführungen mit glänzenden/matten Farben.
Acabados con colores contrastantes brillantes/mates.

IPERGRES® SHELF
Mensola ergonomica in Monolite Ipergres®.
Ergonomic shelf in Monolite Ipergres®.
Etagère ergonomique en Monolite Ipergres®.
Ergonomische Ablage aus Monolite Ipergres®.
Estante ergonómico en Monolite Ipergres®.

RESTING PLANE
Piano di appoggio estraibile in rete metallica.
Removable support surface in metal mesh.
Plan d'appui amovible en grillage.
Herausnehmbare Drahtgitterablage.
Superficie de apoyo desmontable en malla metálica.

TOUCH SCREEN 65K
Funzionalità e semplicità in un touch.
Touch screen 65K, functionality and simplicity with a touch.
Touch screen 65K, fonctionnalité et simplicité en un toucher.
Touch screen 65K, funktionalität und Einfachheit mit einem Touch.
Touch screen 65K, funcionalidad y sencillez en un toque.

DESIGN & ERGONOMICS

TAKE AND USE
Supporto pale laterale e cassetto porta strumenti.
Side shovel support and instrument drawer.
Support latéral des palles et tiroir support d'appareils.
Seitlicher Schaufelhalter und Geräteschublade.
Soporte lateral de palas y cajón de instrumentos.

DOUBLE LIGHTING
Doppia luce interna sostituibile dall'interno o dall'esterno.
Double internal light replaceable from inside or outside.
Double éclairage interne remplaçable de l'intérieur ou de l'extérieur.
Doppeltes Innenlicht, von innen oder außen austauschbar.
Doble luz interna reemplazable desde el interior o desde el exterior.

DRY PROVER
Cella di lievitazione a secco a 50°C con luce e termostato.
Dry leavening cell at 50°C with light and thermostat.
Cellule de levage à sec à 50°C avec éclairage et thermostat.
Gärfach bei 50°C mit Licht und Thermostat.
Celda de levadura seca a 50°C con luz y termostato.

EFFICIENCY & TECHNOLOGY

REFRACTORY STRONGER
Camera di cottura rivestita in materiale refrattario, pannelli laterali in acciaio antirottura.
Baking chamber lined with refractory material, side panels in steel to protect the stone.
Chambre de cuisson revêtue de matériau réfractaire, panneaux latéraux en acier pour protéger la pierre.
Backkammer vollständig mit feuerfestem Material ausgekleidet, Seitenwände aus bruchfestem Stahl.
Cámara de cocción revestida de material refractario, paneles laterales de acero para proteger la piedra.

SORRENTO STONE
Piano di cottura in biscotto di Sorrento certificato.
Baking floor made in certified Sorrento biscuit.
Table de cuisson en biscuit de Sorrente certifié.
Zertifizierte Backfläche aus als Biscotto di Sorrento bezeichneten Stein.
Pizo de cocción en piedra de Sorrento certificada.

HYPER P-HEATING
Regolazione digitale separata potenza cielo e piano di cottura.
Independent digital power regulation for baking floor and ceiling.
Réglage digital indépendante de la puissance de la voûte et du sole.
Separate Digital Regulierung der Macht an Decke und Boden.
Regulación digitàl separada potencia del suelo y del techo.

POWER & ENVIRONMENT

POWER HOOD
Kit abbattimento vapori e odori (optional).
Vapour and odour removal kit (optional).
Kit de réduction des vapeurs et des odeurs (optional).
Dampf und Gerüchen kombinierbar (optional).
Kit de abatimiento de vapores y olores (optional).

HIGH TEMPERATURE
530°C di temperatura massima di cottura.
Maximum cooking temperature 530°C.
Température de cuisson maximum de 530°C.
530°C Höchstgartemperatur.
530°C de temperatura máxima de cocción.

STRONG ISOLATION
La temperatura esterna del forno rimane sui 30°C.
The external temperature of the oven remains around 30°C.
La température extérieure du four reste à environ 30°C.
Die Außentemperatur des Ofens bleibt bei 30°C.
La temperatura exterior del horno permanece sobre los 30°C.

HEATING SPEED
Ultra velocità di riscaldamento.
Ultra fast heating.
Ultra-rapide.
Sehr schnelle Heizgeschwindigkeit.
Ultra Velocidad de calentamiento.

EN. Different and multiple product plus guarantee better efficiency and baking quality during the stage of intensive use.
Baking Neapolitan pizza has never been easier.

FR. Une meilleure efficacité et qualité de cuisson lors de l'utilisation maximale est garantie par différents et multiples plus de produit.
Cuisiner une pizza napolitaine n'a jamais été si simple.

DE. Verschiedene und vielfältige Produktvorteile garantieren bei maximalem Einsatz eine bessere Effizienz und Garqualität.
Neapolitanische Pizza zu backen war noch nie so einfach.

ES. Diferentes y múltiples ventajas del producto garantizan una mejor eficiencia y calidad de cocción en la fase de máximo uso.
Cocinar pizza napolitana nunca ha sido tan fácil.

IL FORNO ELETTRICO CHE OFFRE LE MEDESIME PERFORMANCE DEL TRADIZIONALE FORNO A LEGNA

THE ELECTRIC OVEN THAT OFFERS THE SAME PERFORMANCE OF THE TRADITIONAL WOOD-BURNING OVEN

LE FOUR ÉLECTRIQUE QUI OFFRE LES MÊMES PERFORMANCES DU FOUR À BOIS TRADITIONNEL

DER ELEKTROOFEN, DER DIE GLEICHE LEISTUNG WIE EIN TRADITIONELLER, FÜR HOHE TEMPERATUREN

EL HORNO ELÉCTRICO QUE OFRECE EL MISMO RENDIMIENTO DEL HORNO DE LEÑA TRADICIONAL

COSTRUITO PER ALTE TEMPERATURE

Abbiamo selezionato i migliori materiali e componenti per garantire un forno estremamente solido e resistente alle alte temperature, per raggiungere le massime prestazioni con il minimo consumo.

PERFECT COMBINATION OF TECHNICAL INNOVATION AND MATERIALISTIC TRADITION.

COMBINAISON PARFAITE D'INNOVATION TECHNIQUE ET DE TRADITION MATERIQUE.

PERFEKTE KOMBINATION AUS TECHNISCHER INNOVATION UND HANDWERKLICHER TRADITION.

COMBINACIÓN PERFECTA DE INNOVACIÓN TÉCNICA Y TRADICIÓN MATERIALISTICA.

EN. BUILT FOR HIGH TEMPERATURES
We have selected the best materials and components to guarantee an extremely solid and high temperature resistant oven, to achieve maximum performance with minimum consumption.

FR. CONÇU POUR HAUTE TEMPÉRATURE
Nous avons sélectionné les meilleurs matériaux et composants pour garantir un four extrêmement solide et résistant aux températures élevées, pour obtenir des performances maximales avec une consommation minimale.

ITALFORNI

Connubio perfetto tra innovazione tecnica e tradizione materica.

EFFICIENCY & TECHNOLOGY

530° HIGH TEMPERATURE 530°

R REFRACTORY STRONGER CHAMBER

IPERGRES® SHELF

Mensola ergonomica in Monolite Ipergres®, offre alta resistenza agli shock termici da contatto diretto, resistenza chimica alle sostanze corrosive, resistenza all'abrasione e proprietà antibatteriche.

Ergonomic shelf in Monolith Ipergres®, offers high resistance to thermal shocks from direct contact, chemical resistance to corrosive substances, abrasion resistance and antibacterial properties.

Étagère ergonomique en Monolith Ipergres®, offre résistance élevée aux chocs thermiques dus au contact direct, résistance chimique aux substances corrosives, résistance à l'abrasion et propriétés antibactérien.

Ergonomische Ablage aus Monolite Ipergres® mit hoher Beständigkeit gegen Wärmeschock bei direktem Kontakt, chemischer Beständigkeit gegen korrosive Substanzen, Abriebfestigkeit und antibakteriellen Eigenschaften.

Estante ergonómico en Monolith Ipergres®, ofrece alta resistencia a choques térmicos por contacto directo, resistencia química a sustancias corrosivas, resistencia a la abrasión y propiedades antibacterianas.

SORRENTO STONE

Il piano di cottura in biscotto di Sorrento certificato, grazie all'impasto di argilla e sabbia vulcanica e alla sua struttura porosa, è capace di trattenere le alte temperature e rilasciare calore in maniera costante e uniforme.

The certified Sorrento biscuit hob, thanks to the clay and volcanic sand mixture and its porous structure, is capable of retaining high temperatures and releasing heat in a constant and uniform way.

La plaque de cuisson en biscuits de Sorrento certifié, grâce au mélange d'argile et de sable volcanique et à sa structure poreuse, est capable de garder la haute températures et de libérer cette chaleur de façon constante et uniforme.

Dank der Mischung aus Ton und vulkanischem Sand und ihrer porösen Struktur ist die zertifizierte Backfläche aus dem als "Biscotto di Sorrento" bezeichneten Stein in der Lage, hohe Temperaturen zu halten und die Wärme konstant und gleichmäßig abzugeben.

El pizo de cocciòn de vitrocerámica certificada de Sorrento, gracias a la mezcla de arcilla y arena volcánica y su estructura porosa, es capaz de retener altas temperaturas y liberar calor de manera constante y uniforme.

DE. AUSGELEGTER HOLZBACKOFEN BIETET
Wir haben die besten Materialien und Komponenten ausgewählt, um einen extrem robusten Ofen zu gewährleisten, der hohen Temperaturen standhält und bei minimalem Verbrauch maximale Leistung erzielt.

ES. CONSTRUIDO PARA ALTAS TEMPERATURAS
Hemos seleccionado los mejores materiales y componentes para garantizar un horno extremadamente sólido y resistente a altas temperaturas, para lograr el máximo rendimiento con el mínimo consumo.

LAVORARE MEGLIO

Con Caruso®, l'ergonomia e la funzionalità si traducono in attenzione per i dettagli e ricerca di soluzioni innovative che migliorano il lavoro dei pizzaioli, rendendo questo forno unico nella semplicità d'utilizzo.

ERGONOMICS

DOUBLE ACCESS LIGHTING

REGULATED DRY PROVER

RESTING PLANE

Un piano interno estraibile in rete metallica favorisce l'eliminazione dell'eccessiva umidità nella pizza.

A removable internal metal mesh top favors the elimination of excessive humidity on the pizza.

Un plan intérieur amovible en maille métallique favorise l'élimination de l'humidité excessive dans la pizza.

Eine herausnehmbare Innenfläche aus Drahtgeflecht hilft, übermäßige Feuchtigkeit in der Pizza zu vermeiden.

Una tapa de malla metálica interna extraíble favorece la eliminación del exceso de humedad en la pizza.

TAKE AND USE

Il forno si completa con supporto per pale e con cassetto interno per contenere pala, palino e spazzola.

The oven is completed with a support for shovels and with an internal drawer to contain shovel, pole and brush.

Le four est complété par un support pour les pelles et par un tiroir interne pour contenir pelle, petire pelle et brosse.

Mit einem Halter für die Pizzaschaufel und einer internen Schublade für die Schaufel und die Ofenbürste ausgestattet.

El horno se completa con un soporte para palas y con un cajón interno para contener pala, aleta redonda y cepillo.

EN. WORK BETTER. With Caruso®, ergonomics and functionality translate into attention to detail and the search for innovative solutions that improve the work of pizza chefs, making this oven unique in its ease of use.

DE. BESSERES ARBEITEN. Ergonomie und Funktionalität gleichbedeutend mit Liebe zum Detail und der Erforschung innovativer Lösungen, die die Arbeit der Pizzabäcker verbessern und diesen Ofen in seiner Benutzerfreundlichkeit einzigartig machen.

FR. TRAVAILLER MIEUX. Avec Caruso®, l'ergonomie et la fonctionnalité se traduisent par l' attention aux détails et par la recherche de solutions innovantes qui améliorent le travail des pizzaïolos, ce qui rend ce four unique dans sa facilité d'utilisation.

ES. TRABAJAR MEJOR. Con Caruso®, la ergonomía y la funcionalidad se traducen en la atención al detalle y la búsqueda de soluciones innovadoras que mejoren el trabajo de los pizzeros, haciendo de este horno único por su facilidad de uso.

FUNZIONI HI-TECH

ITALFORNI

Caruso® è dotato di quadro comandi Touch da 65K, uno strumento semplice da utilizzare che contiene funzionalità ipertecnologiche, adatte a tutte le esigenze di cottura.

EFFICIENCY & TECHNOLOGY

TOUCH SCREEN 65K

ULTRA FAST HEATING

HYPER P-HEATING

Regolazione digitale separata potenza cielo e piano di cottura. Controllate ed impostate con facilità dall'operatore, per una cottura impeccabile anche ad altissime temperature.

Independent digital power regulation for baking floor and ceiling. They can easily be controlled and set by the operator and they guarantee excellent cooking results.

Réglage digital indépendante de la puissance de la voûte et du sole, contrôlée et réglée aisément par l'opérateur, qui permet une cuisson impeccable.

Getrennte digitale Einstellung der Leistung von Decke und Backfläche. Einfache Kontrolle und Einstellung durch den Bediener, für einwandfreies Garen.

Regulación digitàl separada potencia del suelo y del techo, controladas y configuradas con facilidad por el operador, permiten una cocción impecable.

SMART EVO

Funzioni ipertecnologiche che rendono il lavoro più semplice, con diversi programmi di cottura e gestione delle attività.

Hyper-technological functions that make work even easier, with different cooking programs and management of the activities.

Des fonctions hyper technologiques qui rendent le travail encore plus simple, avec différents programmes de cuisson et de gestion des activités.

Supertechnologische Funktionen, die die Arbeit mit verschiedenen Kochprogrammen und einer speziellen Aufgabenverwaltung noch einfacher machen.

Funciones supertecnológicas que simplifican aún más el trabajo, con diferentes programas de cocción y gestión dedicada de las actividades.

EN. HI-TECH FUNCTIONS
Caruso® is equipped with a Touch control panel 65K, easy to use which contains hyper-technological features, suitable for all cooking needs.

DE. HIGH-TECH-FUNKTIONEN
Caruso® ist mit einem Touch-Bedienfeld von 65K ausgestattet, einem bedienungsfreundlichen Tool mit supertechnologischen Funktionen, das für alle Kochanforderungen geeignet ist.

FR. FONCTIONS HI-TECH
Caruso® est doté d'un tableau de commande tactile de 65K, un instrument simple à utiliser qui contient des fonctionnalités hyper technologiques, adaptées à toutes les exigences de cuisson.

ES. FUNCIONES HI-TECH
Caruso® tiene un panel de mandos táctilde 65K,un instrumento fácil de usar con funciones supertecnológicas, adecuadas para todas las necesidades de la cocción.

FINITURE

La possibilità di personalizzare le finiture dei pannelli
e del telaio con tinte in contrasto tra lucido e opaco
rende il forno Caruso® adatto a ogni tipo di arredamento.

ALCUNE VARIANTI CROMATICHE
SOME COLOR VARIATIONS
QUELQUES VARIANTES DE COULEURS
EINIGE FARBVARIANTEN
ALGUNAS VARIACIONES DE COLOR

NERO OPACO +
NERO LUCIDO
MATT BLACK +
GLOSSY BLACK

NERO OPACO +
ROSSO LUCIDO
MATT BLACK +
GLOSSY RED

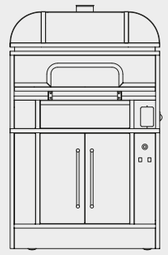
EN. FINISHES
The possibility of customizing the finishes of the panels and frame with contrasting colors between glossy and opaque makes the Caruso® oven suitable for any type of furniture.

DE. FINISH
Dank der Möglichkeit, die Oberflächen der Paneele und des Rahmens mit glänzenden und matten Kontrastfarben individuell zu gestalten, passt der Ofen Caruso® zu jedem Einrichtungsstil.

FR. FINITIONS
La possibilité de personnaliser les finitions des panneaux et du cadre avec des couleurs en contradictoire entre brillant et opaque rend le four Caruso® adapté à tout décors.

ES. ACABADOS
La posibilidad de personalizar los acabados de los paneles y marco con colores contrastantes entre brillo y opaco hace que el horno Caruso® sea adecuado para cualquier tipo de mobiliario.

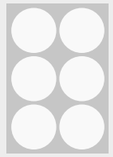
DIMENSIONI E VARIANTI
DIMENSIONS AND VARIATIONS



CARUSO®

CA6

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 15 x L/W 75 x P/D 112,5 cm
6 pizze Ø 35 cm



CA9

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 15 x L/W 112,5 x P/D 112,5 cm
9 Pizze Ø 35 cm

CARUSO®	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power		Assorbimento Absorption	Temperatura Temperature	N° Pizze # Pizze	N° Teglie # Baking pans
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	Max kW/h	Med kW/h	Ampere	°C	Ø 35 cm	
CA6	15	75	112,5	60	110	156,5	230	400/3/50-60	13,2	6,6	21	0/530	6	
CA9	15	112,5	112,5	60	147,5	156,5	320	400/3/50-60	20,5	10,3	32	0/530	9	

CAPPA HOOD				A/H	L/W	P/D	Peso Weight							
KCA6				30	110	153	45							
KCA9				30	147,5	153	55							

CELLA LIEVITAZIONE PROVER				A/H	L/W	P/D	Peso Weight	V/Ph/Hz	Max kW/h	Med kW/h				60x40 cm
BCA6				86	110	135	90	230/1/50-60	1	0,5				14
BCA9				86	147,5	135	110	231/1/50-60	1	0,5				28

SUPPORTO STAND				A/H	L/W	P/D	Peso Weight							60x40 cm
SCA6				86	111	131	30							14
SCA9				86	148,5	131	35							28

Italforni Pesaro s.r.l.
Via dell'Industria, 130 – Loc. Chiusa di Ginestreto
61122 Pesaro (PU) Italia – Tel +39 0721 481515
info@italforni.it – www.italforni.it

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. Italforni Pesaro s.r.l. si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.
The specifics shown in this document are to be considered not binding. Italforni Pesaro s.r.l. reserves the right to make technical changes at any moment.

AD: MATTEO BERALDI + GRAPHIC: E-LEVA

ITALFORNI

ECO-GAS

Forno a gas modulare per pizzeria, pasticceria e panetteria

Gas oven for pizza, pastry and bread

ITALFORNI

ECO-GAS

Forno a gas modulare per pizzeria, pasticceria e panetteria con camera di cottura in lamiera di acciaio alluminata. Piano cottura in refrattario. Sportello ad apertura controbilanciata. Scarico vapori.

ECO-GAS EGB

EFFICIENCY & TECHNOLOGY

450°

450°C DI TEMPERATURA MASSIMA DI COTTURA
Maximum cooking temperature 450°C
Température de cuisson maximum de 450°C
450°C Höchstgartemperatur
450°C de temperatura máxima de cocción

ISOLAMENTO TERMICO GARANTITO
Guaranteed thermal insulation
Isolement thermique garanti
Wärmedämmung garantiert
Aislamiento térmico garantizado

BRUCIATORI ATMOSFERICI CON VALVOLE DI SICUREZZA POSTI SOTTO IL PIANO COTTURA
Atmospheric burners with safety valves located under the hob
Brûleurs atmosphériques avec soupapes de sûreté situés sous le plan de cuisson
Atmosphärische Brenner mit Sicherheitsventilen unter der Backfläche
Quemadores atmosféricos con válvulas de seguridad colocadas debajo de la superficie de cocción

T

REGOLAZIONE DIGITALE DELLA TEMPERATURA DELLA CAMERA DI COTTURA
Digital temperature regulation for cooking chamber
Réglage digital de la témperature de la chambre de cuisson
Digital Regulierung der Temperatur an Backkammer
Regulación digitàl temperaturas de la camara de coccion

EN. Modular gas oven for pizza, pastry and bread with aluminium coated steel plate cooking chamber. Refractory baking floor. Counterbalanced opening door. Vapor discharge.

DE. Modulargasofen für Pizzeria, Konditoreienund Backerei mit Backkammmer aus aluminiertem Sthalblech. Kochboden aus Schamottstein. Ausgewogene Öffnung der Türen. Ableiten von Dämpfen.

FR. Four a Gaz modulaires pour pizzeria, patisserie et bulangerie avec chambres de cuisson en tôle d'acier aluminée. Plan de cuisson en matière réfractaire. Porte frontale à ouverture contrebalancée. Déchargement vapeurs de cuissons.

ES. Horno a gas modular para pizzería, pastelerias y panaderia con camara de cocción en chapa de acero aluminizada. Pizo de cocción refractario. Puertas compensadas. Salida vapor.

EGA I/R

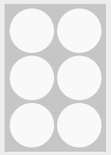
DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 15 x L/W 61 x P/D 64 cm

4 Pizze Ø 30 cm
1 Teglia 60x40 cm
1 Baking pan 60x40 cm

EGB I/R

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 15 x L/W 61 x P/D 94 cm

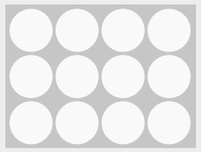
6 Pizze Ø 30 cm
2 Teglie 60x40 cm
2 Baking pans 60x40 cm



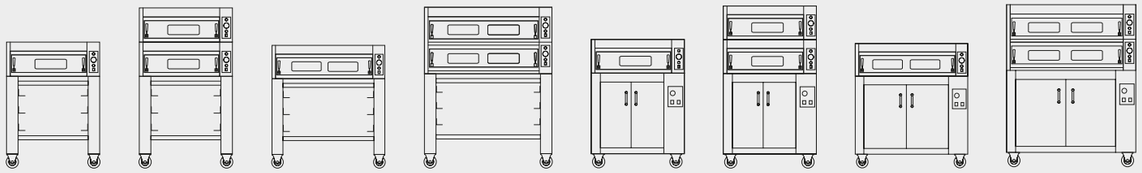
EGC I/R

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 15 x L/W 123 x P/D 93 cm

12 Pizze Ø 30 cm
4 Teglie 60x40 cm
4 Baking pans 60x40 cm



DIMENSIONIE VARIANTI
DIMENSIONSAND VARIATIONS



ECO-GAS	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power		Temperatura Temperature	N° Pizze # Pizze	N° Teglie # Baking pans
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	Max. Kcal/h	Med. Kcal/h	°C	Ø 30 cm	60x40 cm
EGA I/R	15	61	64	47 + 5	96	105	120	230/1/50-60	12000	6500	0/450	4	1
EGB I/R	15	61	94	47 + 5	96	135	150	230/1/50-60	16300	8500	0/450	6	2
EGC I/R	15	123	93	47 + 5	160	142	240	230/1/50-60	24000	12500	0/450	12	4

I = Frontale Acciaio Inox - Stainless Steel Front / **R** = Frontale Rustico - Country Style Front

CELLA LIEVITAZIONE - PROVER			A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	kW/h	kW/h	°C		60x40 cm
BGA I/R			70	96	70	60	230/1/50-60	1	0,5	0/90		3
BGB I/R			70	96	100	75	230/1/50-60	1	0,5	0/90		6
BGC I/R			70	160	100	100	230/1/50-60	1	0,5	0/90		6

I = Frontale Acciaio Inox - Stainless Steel Front / **R** = Frontale Rustico - Country Style Front

SUPPORTO - STAND				A/H	L/W	P/D	Kg						60x40 cm
SEGA				86/70/50	97	74	25/21/15						3
SEGB				86/70/50	97	104	26/22/16						6
SEGC				86/70/50	160	104	50/46/40						6

Italforni Pesaro s.r.l.
Via dell'Industria, 130 – Loc. Chiusa di Ginestreto
61122 Pesaro (PU) Italia – Tel +39 0721 481515
info@italforni.it – www.italforni.it

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. Italforni Pesaro s.r.l. si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.
The specifics shown in this document are to be considered not binding. Italforni Pesaro s.r.l. reserves the right to make technical changes at any moment.

AD: MATTEO BERALDI + GRAPHIC: E-LEVA

ITALFORNI

EK

Forno elettrico compatto ad una o due camere per pizzeria

Compact electric oven with one or two chambers for pizza

ITALFORNI

EK

Forno per pizzeria elettrico professionale con camera di cottura in lamiera di acciaio alluminata. Piano cottura in refrattario. Sportello ad apertura controbilanciata. Scarico vapori. Illuminazione interna protetta.

EK 44

EFFICIENCY & TECHNOLOGY

450°

450°C DI TEMPERATURA MASSIMA DI COTTURA
Maximum cooking temperature 450°C
Température de cuisson maximum de 450°C
450°C Höchstgartemperatur
450°C de temperatura máxima de cocción

ISOLAMENTO TERMICO GARANTITO
Guaranteed thermal insulation
Isolement thermique garanti
Wärmedämmung garantiert
Aislamiento térmico garantizado

RESISTENZE CORAZZATE IN ACCIAIO INOX
Stainless steel shielded resistors
Résistances blindées en acier Inox
Gepanzerte Heizelemente aus Edelstahl
Resistencias blindadas de acero inoxidable

REGOLAZIONE SEPARATA DELLA POTENZA CIELO E PIANO DI COTTURA
Independent power regulation for baking floor and ceiling
Réglage indépendante de la puissance de la voûte et du sole
Separate Regulierung der Macht an Decke und Boden
Regulación separada potencia del suelo y del techo

EN. Professional electric pizza oven with baking chamber with aluminium coated steel plate. Refractory baking floor. Counter-balanced opening door. Vapor discharge. Protected interior lighting.

DE. Elektro-chefkochofen für Pizzeria mit Backkammmer aus aluminiertem Sthalblech. Kochboden aus Schamottstein. Ausgewogene Öffnung der Türen. Ableiten von Dämpfen. Geschützte Innenbeleuchtung.

FR. Four electrique à pizza professionel avec chambres de cuisson en tôle d'acier aluminée. Plan de cuisson en matière réfractaire. Porte frontale à ouverture contrebalancée. Déchargement vapeurs de cuissons. Eclairage interne protegé.

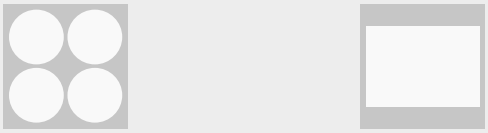
ES. Horno electrico profesional para pizzeria con camara de cocción en acero aluminizado. Pizo de cocción refractario puertas compensadas. Salida vapor. Iluminacion interna protegida.

ITALFORNI

EK 4

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 14 x L/W 66 x P/D 66 cm

4 Pizze Ø 33 cm
1 Teglia 60x40 cm
1 Baking pans 60x40 cm



EK 44

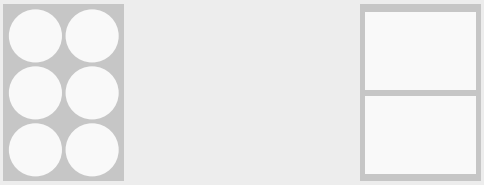
DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 14 x L/W 66 x P/D 66 cm

4 + 4 Pizze Ø 33 cm
1 + 1 Teglie 60x40 cm
1 + 1 Baking pans 60x40 cm

EK 6

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 14 x L/W 66 x P/D 99 cm

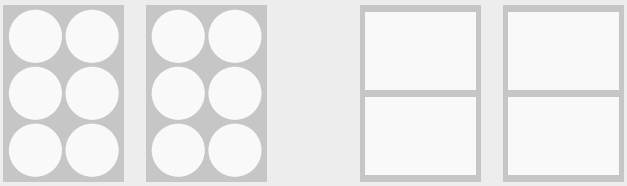
6 Pizze Ø 33 cm
2 Teglie 60x40 cm
2 Baking pans 60x40 cm



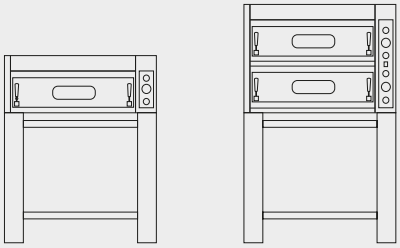
EK 66

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 14 x L/W 66 x P/D 99 cm

6 + 6 Pizze Ø 33 cm
2 + 2 Teglie 60x40 cm
2 + 2 Baking pans 60x40 cm



DIMENSIONI E VARIANTI
DIMENSIONS AND VARIATIONS



EK	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power		Assorbimento Absorption	Temperatura Temperature	N° Pizze # Pizze	N° Teglie # Baking pans
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	Max. kW	Med. kW/h	Ampere	°C	Ø 33 cm	60x40 cm
EK4	14	66	66	32,5	89	73,5	65	400/3/50-60	4,5	2,8	7	0/450	4	1
EK44	14+14	66	66	59,5	89	73,5	126	400/3/50-60	9	4,5	14	0/450	4+4	1+1
EK6	14	66	99	32,5	89	106,5	80	400/3/50-60	6,5	3,8	10	0/450	6	2
EK66	14+14	66	99	59,5	89	106,5	143	400/3/50-60	13	6,5	20	0/450	6+6	2+2

SUPPORTO - STAND				A/H	L/W	P/D	Kg							
SEK4				94,5	90,5	75	18							
SEK6				94,5	90,5	108	20							

Italforni Pesaro s.r.l.
Via dell'Industria, 130 – Loc. Chiusa di Ginestreto
61122 Pesaro (PU) Italia – Tel +39 0721 481515
info@italforni.it – www.italforni.it

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. Italforni Pesaro s.r.l. si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.
The specifics shown in this document are to be considered not binding. Italforni Pesaro s.r.l. reserves the right to make technical changes at any moment.

AD: MATTEO BERALDI + GRAPHIC: E-LEVA

ITALFORNI

EURO / CL

Forno elettrico modulare per pizzeria, pasticceria e panetteria

Modular electric oven for pizza, pastry and bread

ITALFORNI

EURO / CL

Forno elettrico modulare per pizzeria, pasticceria e panetteria. Disponibile in versione CLASSIC e STAND. Possibilità di inserire la “vaporiera” su ogni camera di cottura.

PANNELLO COMANDI DIGITALE (OPTIONAL)
DIGITAL CONTROL PANEL (OPTIONAL)

Regolazione elettronica separata temperatura cielo e piano di cottura
Independent electronic temperature regulation for baking floor and ceiling
Réglage électronique indépendante de la témperature de la voûte et du sole
Separate elektronische Regulierung der Temperatur an Decke und Boden
Regulación electrónica separada temperaturas del suelo y del techo

PANNELLO COMANDI ELETTROMECCANICO
ELECTROMECHANIC CONTROL PANEL

Regolazione separata della potenza cielo e piano di cottura
Independent power regulation for baking floor and ceiling
Réglage indépendante de la puissance de la voûte et du sole
Separate Regulierung der Macht an Decke und Boden
Regulación separada potencia del suelo y del techo

CL

EFFICIENCY & TECHNOLOGY

450°

450°C DI TEMPERATURA MASSIMA DI COTTURA
Maximum cooking temperature 450°C
Température de cuisson maximum de 450°C
450°C Höchstgartemperatur
450°C de temperatura máxima de cocción

ISOLAMENTO TERMICO GARANTITO
Guaranteed thermal insulation
Isolement thermique garanti
Wärmedämmung garantiert
Aislamiento térmico garantizado

VALVOLA REGOLABILE PER SCARICO VAPORI
Adjustable steam exhaust valve
Soupape réglable pour l’échappement de vapeur
Regulierbares Ventil fuer Dampfablass
Válvula regulable para el escape de vapor

OPTIONAL

MODULO CAPPA CON MOTORE E KIT ABBATTIMENTO VAPORI E ODORI OPZIONALI
Hood module with optional motor and vapour and odour removal kit
Module hotte avec moteur et kit de réduction des vapeurs et des odeurs en option
Abzugshaube mit Motor und Bausatz zur Unterdrückung von Dampf und Gerüchen (Optional)
Módulo campana con motor y kit de abatimiento de vapores y olores opcionales

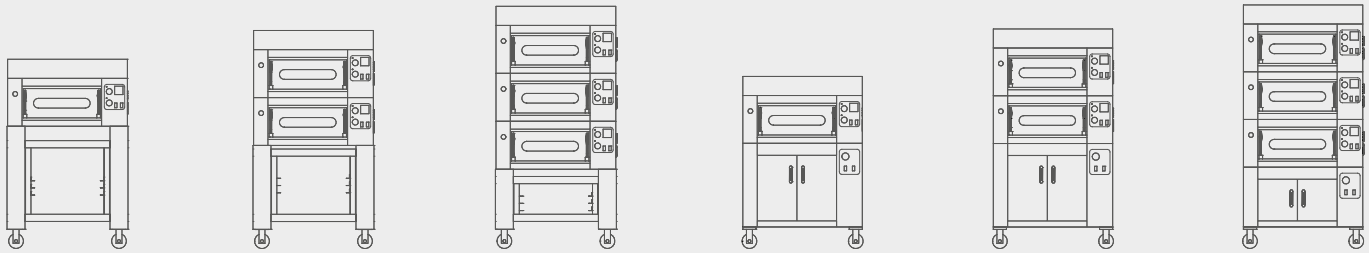
EN. Modular electric ovens for pizza bakery and pastry. Available in CLASSIC and STAND version. Possibility to insert the “steamer” on each baking chamber.

DE. Modulare Elektroöfen für Pizzabäckerei und Konditorei. Erhältlich in den Versionen CLASSIC und STAND. Möglichkeit, den “Dampfgarer” in jede Backkammer einzusetzen.

FR. Fours électriques modulaires pour boulangerie et pâtisserie pizza. Disponible en version CLASSIC et STAND. Possibilité d’insérer le “steamer” sur chaque chambre de cuisson.

ES. Hornos eléctricos modulares para pizzería y pastelería. Disponible en versión CLASSIC y STAND. Posibilidad de insertar el “vaporizador” en cada cámara de cocción.

DIMENSIONI E VARIANTI
DIMENSIONS AND VARIATIONS



CL	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power		Assorbimento Absorption	Temperatura Temperature	N° Pizze # Pizze	N° Teglie # Baking pans
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	Max. kW	Med. kW/h	Ampere	°C	Ø 30 cm	60x40 cm
LCB I/R	17	60	90	40	100	126	175	400/3/50-60	7,2	4	11	0/450	6	2
LCC I/R	17	60	120	40	100	156	200	400/3/50-60	8,5	4,5	13	0/450	8	3
LSB I/R	17	60	90	40	100	126	145	400/3/50-60	7,2	4	11	0/450	6	2
LSC I/R	17	60	120	40	100	156	165	400/3/50-60	8,5	4,5	13	0/450	8	3

I = Frontale Acciaio Inox - Stainless Steel Front / **R** = Frontale Rustico - Country Style Front

CAPPA - HOOD			A/H	L/W	P/D	Kg							
KCB - KSB			16	100	143	15							
KCC - KSC			16	100	173	18							

CELLA LIEVITAZIONE - PROVER			A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	kW	kW/h		°C		60x40 cm
BCB - BSB			70/50	100	126	80/65	230/1/50-60	1	0,5		0/90		6
BCC - BSC			70/50	100	126	90/75	230/1/50-60	1	0,5		0/90		9

SUPPORTO - STAND			A/H	L/W	P/D	Kg							60x40 cm
SCCB - SCSB			86/70/50	101	126	49/44/37							9
SCCC - SCSC			86/70/50	101	156	52/47/40							12

EURO / CL **CLASSIC**

R

Camera di cottura totalmente rivestita in materiale refrattario. Resistenze corazzate Hype inserite nel materiale refrattario.

Cooking chamber fully coated with refractory material. Hype shielded resistors inserted in the refractory material.

Chambre de cuisson entièrement recouverte de matériau réfractaire. Résistances blindées Hype insérées dans le matériau réfractaire.

Backkammer vollständig mit feuerfestem Material ausgekleidet. Gepanzerte „Hype“ Heizelemente in das feuerfeste Material eingesetzt.

Cámara de cocción totalmente revestida en material refractario. Resistencias acorazadas HYPE inseradas en el material refractario.

EURO / CL **STAND**

R

Camera in lamiera di acciaio alluminata e piano cottura in refrattario. Resistenze corazzate in acciaio Inox.

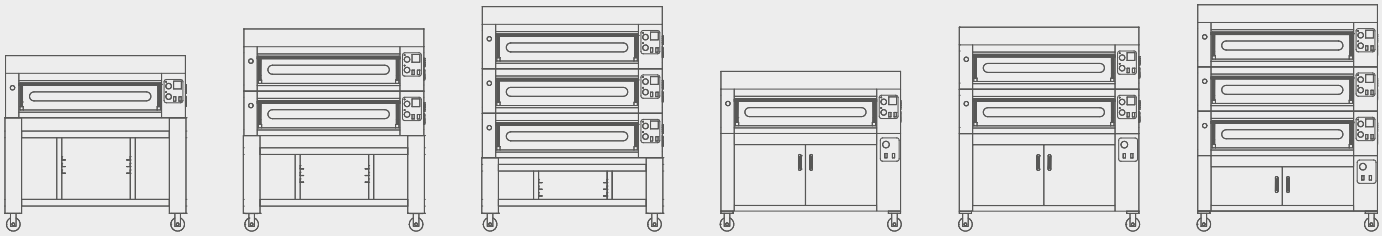
Cooking chamber in aluminium coated steel plate and refractory baking floor. Stainless steel shielded resistors.

Chambre de cuisson en tôle d'acier aluminée et plan de cuisson en matière réfractaire. Gepanzerte Heizelemente aus Edelstahl.

Backkammer aus aluminiertem Stahlblech und Kochboden aus Schamottstein. Résistances blindées en acier Inox.

Camara de coccion en chapa de acero aluminizado y suelo de coccion en refractario. Resistencias blindadas de acero inoxidable.

DIMENSIONI E VARIANTI
DIMENSIONS AND VARIATIONS



EURO	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power		Assorbimento Absorption	Temperatura Temperature	N° Pizze # Pizze	N° Teglie # Baking pans
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	Max. kW	Med. kW/h	Ampere	°C	Ø 30/35 cm	60x40 cm
EC6 I/R	17	123	63	40	162	96	200	400/3/50-60	8,5	4	13	0/450	8 Ø 30	3
EC8 I/R	17	93	63	40	132	96	176	400/3/50-60	7,3	3,8	12	0/450	6 Ø 30	2
EC9 I/R	17	93	93	40	132	126	200	400/3/50-60	9,5	4,5	15	0/450	9 Ø 30	2
EC12 I/R	17	123	93	40	162	126	260	400/3/50-60	12,5	6	20	0/450	12 Ø 30	4
EC70 I	17	105	70	40	144	100	205	400/3/50-60	7,2	3,6	11	0/450	6 Ø 35	2
EC105 I	17	105	105	40	144	135	235	400/3/50-60	11	5,5	16	0/450	9 Ø 35	4
ES6 I/R	17	123	63	40	162	96	165	400/3/50-60	8,5	4	13	0/450	8 Ø 30	3
ES9 I/R	17	93	93	40	132	126	165	400/3/50-60	9,5	4,5	15	0/450	9 Ø 30	2
ES12 I/R	17	123	93	40	162	126	220	400/3/50-60	12,5	6	20	0/450	12 Ø 30	4

I = Frontale Acciaio Inox - Stainless Steel Front / **R** = Frontale Rustico - Country Style Front

CAPPA - HOOD			A/H	L/W	P/D	Kg							
KC6 - KS6			16	162	113	18							
KC8			16	132	113	15							
KC9 - KS9			16	132	143	18							
KC12 - KS12			16	162	143	23							
KC70			16	144	117	18							
KC105			16	144	152	21							

CELLA LIEVITAZIONE - PROVER			A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	kW	kW/h		°C		60x40 cm
BC6 - BS6			70/50	162	96	80/65	230/1/50-60	1	0,5		0/90		6
BC8			70/50	132	96	70/55	230/1/50-60	1	0,5		0/90		6
BC9 - BS9			70/50	132	126	110/95	230/1/50-60	1	0,5		0/90		9
BC12 - BS12			70/50	162	126	120/105	230/1/50-60	1	0,5		0/90		9
BC70			70/50	144	100	100	230/1/50-60	1	0,5		0/90		6
BC105			70/50	144	135	120/105	230/1/50-60	1	0,5		0/90		9

SUPPORTO - STAND			A/H	L/W	P/D	Kg							60x40 cm
SEC6 - SES6			86/70/50	163	96	52/47/40							6
SEC8			86/70/50	133	96	49/44/37							6
SEC9 - SES9			86/70/50	133	126	52/47/40							9
SEC12 - SES12			86/70/50	163	126	56/51/44							9
SEC70			86/70/50	145	100	50/43/36							6
SEC105			86/70/50	145	135	53/48/40							9

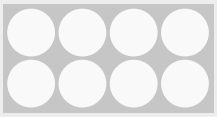
ITALFORNI

EURO

EC6 I/R
ES6 I/R

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 123 x P/D 63 cm

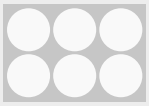
8 Pizze Ø 30 cm
3 Teglie 60x40 cm
3 Baking pans 60x40 cm



EC8 I/R

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 93 x P/D 63 cm

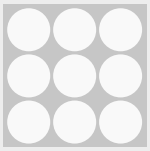
6 Pizze Ø 30 cm
2 Teglie 60x40 cm
2 Baking pans 60x40 cm

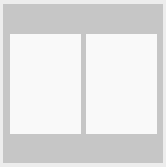


EC9 I/R
ES9 I/R

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 93 x P/D 93 cm

9 Pizze Ø 30 cm
2 Teglie 60x40 cm
2 Baking pans 60x40 cm

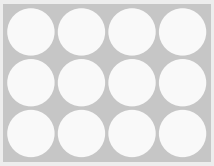


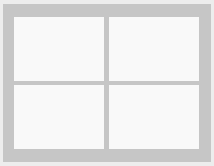


EC12 I/R
ES12 I/R

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 123 x P/D 93 cm

12 Pizze Ø 30 cm
4 Teglie 60x40 cm
4 Baking pans 60x40 cm

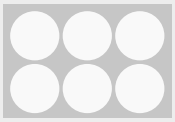




EC70 I

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 105 x P/D 70 cm

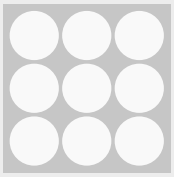
6 Pizze Ø 35 cm
2 Teglie 60x40 cm
2 Baking pans 60x40 cm

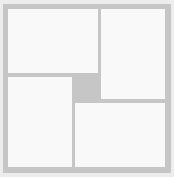


EC105 I

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 105 x P/D 105 cm

9 Pizze Ø 35 cm
4 Teglie 60x40 cm
4 Baking pans 60x40 cm



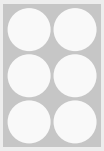


CL

LCB I/R
LSB I/R

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 60 x P/D 90 cm

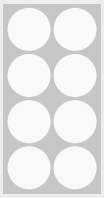
6 Pizze Ø 30 cm
2 Teglie 60x40 cm
2 Baking pans 60x40 cm



LCC I/R
LSC I/R

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 60 x P/D 120 cm

8 Pizze Ø 30 cm
3 Teglie 60x40 cm
3 Baking pans 60x40 cm



Italforni Pesaro s.r.l.
Via dell'Industria, 130 – Loc. Chiusa di Ginestreto
61122 Pesaro (PU) Italia – Tel +39 0721 481515
info@italforni.it – www.italforni.it

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. Italforni Pesaro s.r.l. si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.
The specifics shown in this document are to be considered not binding. Italforni Pesaro s.r.l. reserves the right to make technical changes at any moment.

AD: MATTEO BERALDI + GRAPHIC: E-LEVA

ITALFORNI

PASTFOOD

Forno elettrico modulare per pasticceria, panetteria e gastronomia

Modular electric oven for pastry, bread and gastronomy

ITALFORNI

PASTFOOD

Forno elettrico modulare con camera di cottura in lamiera di acciaio alluminata di altezze diverse. Piano di cottura in refrattario o in lamiera bugnata. Elementi riscaldanti elettrici ad altissime prestazioni.

PASTFOOD - H27

EFFICIENCY & TECHNOLOGY

VALVOLA REGOLABILE PER SCARICO VAPORI
Adjustable steam exhaust valve
Soupape réglable pour l'échappement de vapeur
Regulierbares Ventil fuer Dampfablass
Válvula regulable para el escape de vapor

ISOLAMENTO TERMICO GARANTITO
Guaranteed thermal insulation
Isolement thermique garanti
Wärmedämmung garantiert
Aislamiento térmico garantizado

RESISTENZE CORAZZATE IN ACCIAIO INOX
Stainless steel shielded resistors
Résistances blindées en acier Inox
Gepanzerte Heizelemente aus Edelstahl
Resistencias blindadas de acero inoxidable

REGOLAZIONE ELETTRONICA SEPARATA TEMPERATURA CIELO E PIANO DI COTTURA
Independent electronic temperature regulation for baking floor and ceiling
Réglage électronique indépendante de la témperature de la voûte et du sole
Separate elektronische Regulierung der Temperatur an Decke und Boden
Regulación electrónica separada temperaturas del suelo y del techo

SPORTELLO CON FINESTRA IN VETRO TEMPERATO
Door with tempered glass window
Porte avec fenêtre en verre trempé
Türe mit vorgespanntem Glasfenster
Puerta con ventana de vidrio templado

EN. Modular electric oven with aluminium coated steel plate cooking chamber made in different heights.
Refractory or embossed steel plate baking floor.
High performance electric heating elements.

DE. Modulare Elektrobackofen mit die Backkammer aus aluminiertem stahlblech von verschiedenen Höhen.
Kochboden aus Schamottstein oder genopptem stahlblech.
Elektrische Heizelemente mit höchster Leistung.

FR. Four électriques modulaires avec chambre du cuisson en tôle d'acier aluminée de différentes hauteurs.
Plan de cuisson en matière réfractaire ou en tôle arrondie.
Éléments électriques chauffants à très hautes prestations.

ES. Hornos eléctricos modulares con camara de coccion en chapa de acero aluminizada de diferentes alturas.
Piso de coccion en refractario o de chapa moldeada.
Elementos calentadores eléctricos con prestaciones altísimas.

PASTFOOD – H17 + H27

ITALFORNI

PFA

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 60 x P/D 80 cm

2 Teglie 60x40 cm
2 Baking pans 60x40 cm

PFD

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 27 x L/W 60 x P/D 80 cm

2 Teglie 60x40 cm
2 Baking pans 60x40 cm

PFB

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 60 x P/D 120 cm

3 Teglie 60x40 cm
3 Baking pans 60x40 cm

PFE

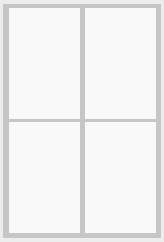
DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 27 x L/W 60 x P/D 120 cm

3 Teglie 60x40 cm
3 Baking pans 60x40 cm

PFC

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 80 x P/D 120 cm

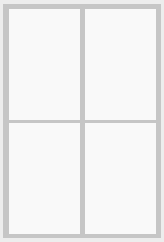
4 Teglie 60x40 cm
4 Baking pans 60x40 cm



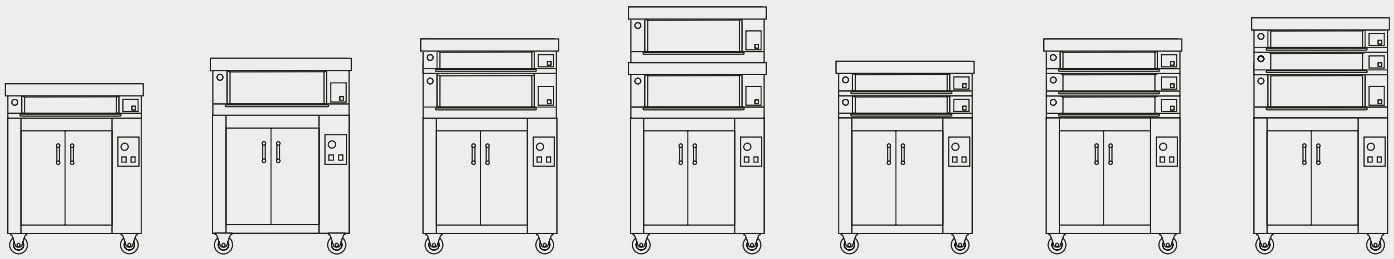
PFF

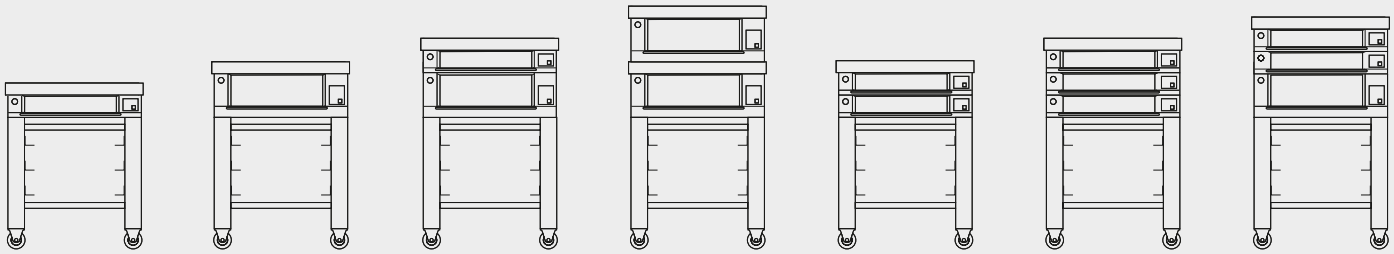
DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 27 x L/W 80 x P/D 120 cm

4 Teglie 60x40 cm
4 Baking pans 60x40 cm



DIMENSIONI E VARIANTI
DIMENSIONS AND VARIATIONS





ITALFORNI

PAST FOOD	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power		Assorbimento Absorption	Temperatura Temperature	N° Teglie # Baking pans
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	Max. kW	Med. kW/h	Ampere	°C	60x40 cm
PFA	17	60	80	43	100	116	140	400/3/50-60	6,2	3,5	11	0/450	2
PFB	17	60	120	43	100	156	175	400/3/50-60	7,8	4	12	0/450	3
PFC	17	80	120	43	120	156	190	400/3/50-60	8,2	4,5	13	0/450	4
PFD	27	60	80	53	100	116	170	400/3/50-60	6,2	3,5	11	0/450	2
PFE	27	60	120	53	100	156	205	400/3/50-60	7,8	4	12	0/450	3
PFF	27	80	120	53	120	156	220	400/3/50-60	8,2	4,5	13	0/450	4

CAPPA - HOOD				A/H	L/W	P/D	Kg						
KPA				16	100	133	28						
KPB				16	100	173	37						
KPC				16	120	173	40						
KPD				16	100	133	28						
KPE				16	100	173	37						
KPF				16	120	173	40						

CELLA LIEVITAZIONE - PROVER			A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	kW	kW/h		°C	60x40 cm
BPFA			70/50	100	116	75/60	230/1/50-60	1	0,5		0/90	14/8
BPFB			70/50	100	156	85/70	230/1/50-60	1	0,5		0/90	21/12
BPFC			70/50	120	156	100/85	230/1/50-60	1	0,5		0/90	21/12
BPFD			70/50	100	116	75/60	230/1/50-60	1	0,5		0/90	14/8
BPFE			70/50	100	156	85/70	230/1/50-60	1	0,5		0/90	21/12
BPFF			70/50	120	156	100/85	230/1/50-60	1	0,5		0/90	21/12

SUPPORTO - STAND				A/H	L/W	P/D	Kg						60x40 cm
SP 60/80				86/70/50	101	116	46/42/36						18/12/6
SP 60/120				86/70/50	101	156	50/46/40						27/18/9
SP 80/120				86/70/50	121	156	52/48/42						27/18/9

Italforni Pesaro s.r.l.
Via dell'Industria, 130 – Loc. Chiusa di Ginestreto
61122 Pesaro (PU) Italia – Tel +39 0721 481515
info@italforni.it – www.italforni.it

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. Italforni Pesaro s.r.l. si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.
The specifics shown in this document are to be considered not binding. Italforni Pesaro s.r.l. reserves the right to make technical changes at any moment.

AD: MATTEO BERALDI + GRAPHIC: E-LEVA

ITALFORNI

TEKNO

Forno elettrico compatto per pizzeria e pasticceria ad una o due camere

Compact electric oven with one or two chambers for pizza and pastry

ITALFORNI

TEKNO

Forno elettrico per pizza professionale disponibile in versione rustica o acciaio inox. Camera di cottura in lamiera acciaio alluminata. Piano cottura in refrattario. Scarico vapori a centro camera. Sportello ad apertura controbilanciata.

TEKNO T1A

EFFICIENCY & TECHNOLOGY

450°

450°C DI TEMPERATURA MASSIMA DI COTTURA
Maximum cooking temperature 450°C
Température de cuisson maximum de 450°C
450°C Höchstgartemperatur
450°C de temperatura máxima de cocción

ISOLAMENTO TERMICO GARANTITO
Guaranteed thermal insulation
Isolement thermique garanti
Wärmedämmung garantiert
Aislamiento térmico garantizado

RESISTENZE CORAZZATE IN ACCIAIO INOX
Stainless steel shielded resistors
Résistances blindées en acier Inox
Gepanzerte Heizelemente aus Edelstahl
Resistencias blindadas de acero inoxidable

OPTIONAL

REGOLAZIONE DIGITALE SEPARATA POTENZA CIELO E PIANO DI COTTURA
Independent digital power regulation for baking floor and ceiling
Réglage digital indépendante de la puissance de la voûte et du sole
Separate Digital Regulierung der Macht an Decke und Boden
Regulación digitàl separada potencia del suelo y del techo

SPORTELLO CON FINESTRA IN VETRO TEMPERATO
Door with tempered glass window
Porte avec fenêtre en verre trempé
Türe mit vorgespanntem Glasfenster
Puerta con ventana de vidrio templado

EN. Professional electric pizza oven available in rustic or stainless steel version. Aluminium coated steel plate cooking chamber. Refractory baking floor Vapor discharge. Counterbalanced opening door.

DE. Professioneller elektrischer Pizzaofen in rustikalen stil oder Edelstahl. Backkammmer aus aluminiertem Sthalblech. Kochboden aus Schamottstein. Ableiten von Dämpfen. Ausgewogene Öffnung der Türen.

FR. Four à pizza électrique professionnel disponible en version rustique ou en acier inox. Chambres de cuisson en tôle d'acier aluminée. Plan de cuisson en matière réfractaire. Déchargement vapeurs de cuissons. Porte frontale à ouverture contrebalancée.

ES. Horno de pizza eléctrico profesional disponible en versión rústica o de acero inoxidable. Camara de cocción en chapa de acero aluminizada. Pizo de cocción refractario. Salida vapor. Puertas compensadas.

ITALFORNI

DIMENSIONI INTERNE: A x L x P Internal dimensions: H x W x D

T1A I/R

15 x 61 x 62 cm

4 Pizze Ø 30 cm
1 Teglia 60x40 cm
1 Baking pan 60x40 cm

T2A I/R

15+15 x 61 x 62 cm

4 + 4 Pizze Ø 30 cm
1 + 1 Teglie 60x40 cm
1 + 1 Baking pans 60x40 cm

T1B I/R

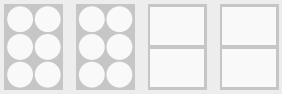
15 x 61 x 92 cm

6 Pizze Ø 30 cm
2 Teglie 60x40 cm
2 Baking pans 60x40 cm

T2B I/R

15+15 x 61 x 92 cm

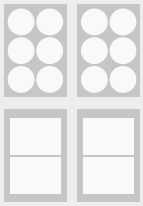
6 + 6 Pizze Ø 30 cm
2 + 2 Teglie 60x40 cm
2 + 2 Baking pans 60x40 cm



T2C I/R

15+15 x 70 x 105 cm

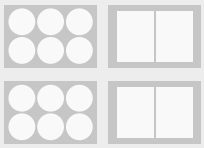
6 + 6 Pizze Ø 35 cm
2 + 2 Teglie 60x40 cm
2 + 2 Baking pans 60x40 cm



T2E I

15+15 x 105 x 70 cm

6 + 6 Pizze Ø 35 cm
2 + 2 Teglie 60x40 cm
2 + 2 Baking pans 60x40 cm

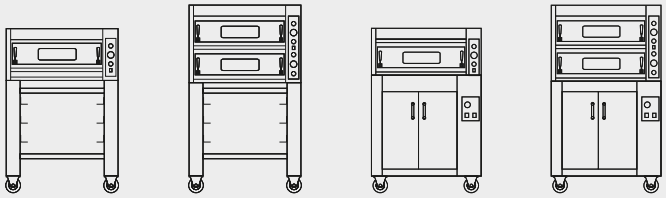


T2F I

15+15 x 105 x 105 cm

9 + 9 Pizze Ø 35 cm
4 + 4 Teglie 60x40 cm
4 + 4 Baking pans 60x40 cm

DIMENSIONI E VARIANTI
DIMENSIONS AND VARIATIONS



TEKNO	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power		Assorbimento Absorption	Temperatura Temperature	N° Pizze # Pizze	N° Teglie # Baking pans
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	Max. kW/h	Med. kW/h	Ampere	°C	Ø 30/35 cm	60x40 cm
T1A I/R	15	61	62	46	85	95	76	400/3/50-60	4	2	6	0/450	4 Ø 30	1
T1B I/R	15	61	92	46	85	125	110	400/3/50-60	6	3	9	0/450	6 Ø 30	2
T2A I/R	15+15	61	62	70	85	95	120	400/3/50-60	8	4	12	0/450	4+4 Ø 30	1+1
T2B I/R	15+15	61	92	70	85	125	160	400/3/50-60	12	6	19	0/450	6+6 Ø 30	2+2
T2C I/R	15+15	70	105	70	94	138	190	400/3/50-60	16	8	25	0/450	6+6 Ø 35	2+2
T2E I	15+15	105	70	70	129	103	190	400/3/50-60	18	9	27	0/450	6+6 Ø 35	2+2
T2F I	15+15	105	105	70	129	139	220	400/3/50-60	21	10,5	32	0/450	9+9 Ø 35	4+4

I = Frontale Acciaio Inox - Stainless Steel Front / **R** = Frontale Rustico - Country Style Front

CELLA LIEVITAZIONE - PROVER			A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	kW/h	kW/h		°C		60x40 cm
BT2A/BT1A I/R			86	85	85	70	230/1/50-60	1	0,5		0/90		3
BT2B/BT1B I/R			86	85	115	80	230/1/50-60	1	0,5		0/90		6
BT2C I/R			86	94	128	90	230/1/50-60	1	0,5		0/90		6

I = Frontale Acciaio Inox - Stainless Steel Front / **R** = Frontale Rustico - Country Style Front

SUPPORTO - STAND			A/H	L/W	P/D	Kg							60x40 cm
ST2A/ST1A			86/70	86	85	26/22							6
ST2B/ST1B			86/70	86	115	28/23							6
ST2C			86/70	95	128	30/25							9
ST2E			86/70	130	93	41/36							6
ST2F			86/70	130	130	45/40							9

Italforni Pesaro s.r.l.
Via dell'Industria, 130 – Loc. Chiusa di Ginestreto
61122 Pesaro (PU) Italia – Tel +39 0721 481515
info@italforni.it – www.italforni.it

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. Italforni Pesaro s.r.l. si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.
The specifics shown in this document are to be considered not binding. Italforni Pesaro s.r.l. reserves the right to make technical changes at any moment.

AD: MATTEO BERALDI + GRAPHIC: E-LEVA

ITALFORNI

TOTEM

Forno elettrico per gastronomia, pasticceria e panetteria

Electric oven for gastronomy, pastry and bread

ITALFORNI

TOTEM

Forno elettrico combinato disponibile con comandi digitali o meccanici, composto da un forno ventilato ad iniezione diretta e velocità regolabile della ventola e da un forno statico con camera di cottura in lamiera di acciaio alluminata e piano di cottura in refrattario.

TOTEM Y050

FORNO VENTILATO
Ventilated oven

FORNO STATICO
Static oven

EFFICIENCY & TECHNOLOGY

FUNZIONE FAVORITI
Favorites function
Fonction favoris
Funktion favoriten
Funciones favoritas

CONTROLLO UMIDITÀ
Adjustment of humidity
Règlage de l'humiditè
Feuchtigskeitkontr
Regolaciòn humedad

SISTEMA DI AUTOLAVAGGIO
Self cleaning system
Système d'auto-nettoyage
Selbstreiningungssystem
Sistema de autolavado

VENTOLA BIDIREZIONALE
Bidirectional fan
Ventilateur bidirectionnel
Bidirektionale ventilator
Ventilador con doble direcctión

ISOLAMENTO TERMICO GARANTITO
Guaranteed thermal insulation
Isolement thermique garanti
Wärmedämmung garantiert
Aislamiento térmico garantizado

RESISTENZE CORAZZATE IN ACCIAIO INOX
Stainless steel shielded resistors
Résistances blindées en acier Inox
Gepanzerte Heizelemente aus Edelstahl
Resistencias blindadas de acero inoxidable

REGOLAZIONE DIGITALE SEPARATA POTENZA CIELO E PIANO DI COTTURA
OPTIONAL

Independent digital power regulation for baking floor and ceiling
Réglage digital indépendante de la puissance de la voûte et du sole
Separate Digital Regulierung der Macht an Decke und Boden
Regulación digitàl separada potencia del suelo y del techo

EN. Combo electric oven with digital or mechanical controls. It consists of a ventilated direct injection oven with adjustable speed fan and a static oven with cooking chamber in aluminised sheet steel and refractory hob.

DE. Kombi-Elektroofen, mit digitaler oder mechanischer Steuerung erhältlich, bestehend aus einem Umluftbackofen mit direktem Einblasen mit einstellbarer Gebläsegeschwindigkeit und einem statischen Ofen mit Garkammer aus aluminiertem Stahlblech und Backboden aus Schamotte.

FR. Four électrique combiné disponible avec commandes numériques ou mécaniques, composé d'un four ventilé à injection directe et vitesse de ventilation réglable et d'un four statique avec chambre de cuisson en tôle d'acier aluminisée et plan de cuisson en matériau réfractaire.

ES. Horno eléctrico combinado disponible con mandos digitales o mecánicos, compuesto por un horno ventilado de inyección directa y velocidad del ventilador regulable y por un horno estático con cámara de cocción de chapa de acero aluminizado y superficie de cocción de material refractario.

ITALFORNI

T1A I/R

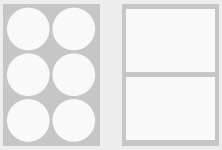
DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 15 x L/W 61 x P/D 62 cm

4 Pizze Ø 30 cm
1 Teglia 60x40 cm
1 Baking pan 60x40 cm

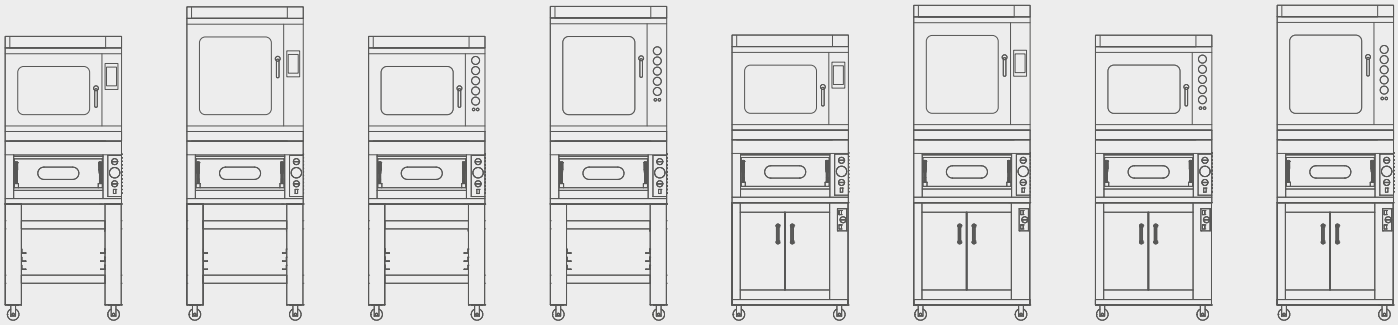
T1B I/R

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 15 x L/W 61 x P/D 92 cm

6 Pizze Ø 30 cm
2 Teglie 60x40 cm
2 Baking pans 60x40 cm



DIMENSIONIE VARIANTI
DIMENSIONS AND VARIATIONS



TOTEM Forno ventilato Ventilated oven	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power		Distanza fra Teglie Distance between Trays	Capacità Teglie Capacity Trays	
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	Kg	V	kW/h		mm	60X40 cm	GN
WINDY-T6E	52	45	63	78,5	88	88,5	115	3N-AC400	8		70	6	6 GN1/1
WINDY-T10E	76	45	63	104	88	88,5	150	3N-AC400	16		70	10	10 GN1/1
WINDY-M6E	52	45	63	78,5	88	88,5	115	3N-AC400	8		70	6	6 GN1/1
WINDY-M10E	76	45	63	104	88	88,5	150	3N-AC400	16		70	10	10 GN1/1

TOTEM Forno statico Static oven	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power		Assorbimento Absorption	Temperatura Temperature	N° Pizze # Pizze	N° Teglie # Baking pans
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	Max. kW/h	Med. kW/h	Ampere	°C	Ø 30 cm	60x40 cm
T1A/I	15	61	62	46	85	95	76	400/3/50-60	4	2	6	0/450	4	1
T1B/I	15	61	92	46	85	125	110	400/3/50-60	6	3	9	0/450	6	2

CAPPA - HOOD			A/H	L/W	P/D	Kg		kW/h				
CAP0610			40	93	102	20		0,1				

CELLA LIEVITAZIONE - PROVER			A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	kW/h	kW/h		°C		60x40 cm
BT1A/I			86	85	85	70	230/1/50-60	1	0,5		0/90		3
BT1B/I			86	85	115	80	230/1/50-60	1	0,5		0/90		6

SUPPORTO - STAND			A/H	L/W	P/D	Kg							60x40 cm
ST1A			86/70	86	85	26/22							6
ST1B			86/70	86	115	28/23							6

Italforni Pesaro s.r.l.
Via dell'Industria, 130 – Loc. Chiusa di Ginestreto
61122 Pesaro (PU) Italia – Tel +39 0721 481515
info@italforni.it – www.italforni.it

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. Italforni Pesaro s.r.l. si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.
The specifics shown in this document are to be considered not binding. Italforni Pesaro s.r.l. reserves the right to make technical changes at any moment.

AD: MATTEO BERALDI + GRAPHIC: E-LEVA

ITALFORNI

TUNNEL

Forno Tunnel elettrico e a gas
con nastro trasportatore

Electric and gas Tunnel conveyor belt oven

ITALFORNI

TUNNEL ELETTRICO

I forni TUNNEL CLASSIC e TUNNEL STONE prevedono camere di cottura con regolazione elettronica separata delle temperature del cielo e del piano cottura. Controllate ed impostate con facilità dall'operatore, consentono una cottura impeccabile per ogni tipo di alimento.

TUNNEL CLASSIC ELETTRICO

CLASSIC ELECTRIC

NASTRO TRASPORTATORE
CON RETE IN ACCIAIO RAMATO

Conveyor belt with copper steel mesh
Tapis roulant avec grille en acier cuivré
Förderband mit Kupferstahl Netz
Cinta transportadora con red de acero cobrizo

RESISTENZE CORAZZATE IN ACCIAIO INOX

Stainless steel shielded resistors
Résistances blindées en acier Inox
Gepanzerte Heizelemente aus Edelstahl
Resistencias blindadas de acero inoxidable

TUNNEL STONE ELETTRICO

STONE ELECTRIC

NASTRO TRASPORTATORE CON LISTELLI
IN PIETRA REFRATTARIA

Conveyor belt with refractory stone fillets
Tapis roulant avec lamelles en pierre réfractaire
Förderband mit Leisten aus Backstein
Cinta transportadora con listones
de piedra refractaria

RESISTENZE CORAZZATE IN ACCIAIO INOX

Stainless steel shielded resistors
Résistances blindées en acier Inox
Gepanzerte Heizelemente aus Edelstahl
Resistencias blindadas de acero inoxidable

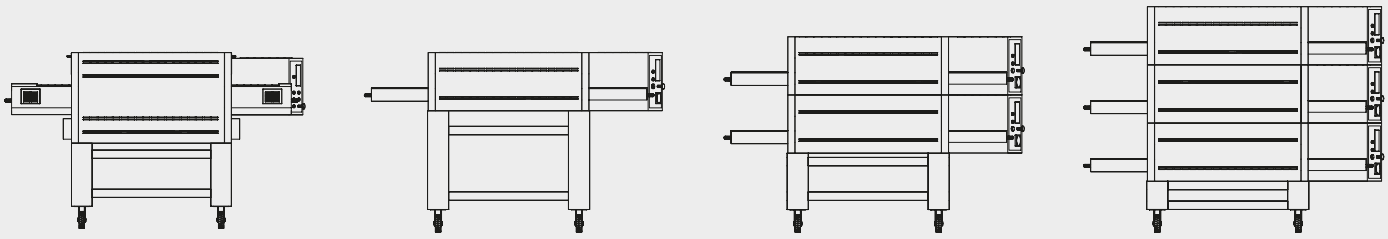
EN. The TUNNEL CLASSIC and TUNNEL STONE ovens have cooking chambers with independent electronic temperature regulation for baking floor and ceiling. They can easily be controlled and set by the operator and they guarantee excellent cooking results of any sort of food.

DE. Die Öfen TUNNEL CLASSIC und TUNNEL STONE sehen Backkammern mit separater elektronischer Regulierung der Temperatur an Decke und Kochboden vor. Vom Benutzer sehr einfach zu steuern und einzustellen, ermöglichen diese Öfen eine tadellose Backen jeglicher Nahrungsmittel.

FR. Les fours TUNNEL CLASSIC et TUNNEL STONE prévoient des chambres de cuisson avec réglage électronique indépendante de la témperature de la voûte et du plan de cuisson. Contrôlées et réglées aisément par l'opérateur, elles permettent une cuisson impeccable pour tout type d'aliment.

ES. Los hornos TUNNEL CLASSIC y TUNNEL STONE tienen cámaras de cocción con regulación electrónica separadas de las temperatura del suelo de coccion y del techo. Controladas y configuradas con facilidad por el operador, permiten una cocción impecable de cualquier tipo de alimento.

DIMENSIONI E VARIANTI
DIMENSIONS AND VARIATIONS



TUNNEL ELETTRICO	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Nastro Conveyor	Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power		Assorbimento Absorption	Temperatura Temperature
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	L/W	Kg	V/Ph/Hz	Max. kW	Med. kW/h	Ampere	°C
TSA	11	53	80	52	108	182	45	200	400/3/50-60	12,5	6	19	0/450
TSB	11	67	114	52	122	216	59	308	400/3/50-60	19,5	10	30	0/450
TSC	11	87	150	52	142	252	79	420	400/3/50-60	34	17	52	0/450
TCA	11	53	80	41	108	177	45	114	400/3/50-60	12,5	6	19	0/450
TCB	11	67	114	41	122	211	63	163	400/3/50-60	19,5	10	30	0/450
TCC	11	87	150	41	142	247,	83	233	400/3/50-60	34	17	52	0/450

TS: Nastro trasportatore con listelli in pietra refrattaria - Conveyor belt with refractory stone fillets
TC: Nastro trasportatore con rete in acciaio inox - Conveyor belt with copper steel mesh

SUPPORTO - STAND				A/H	L/W	P/D		Kg					
STSA1				76/56/36	99	81		40					
STSB1				76/56/36	113	115		43					
STSC1				76/56/36	133	151		48					
STCA1				76/56/36	99	81		40					
STCB1				76/56/36	113	115		43					
STCC1				76/56/36	133	151		48					

TUNNEL GAS	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Nastro Conveyor	Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power			Temperatura Temperature
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	L/W	Kg	V/Ph/Hz	Max. Kcal	Med. Kcal		°C
TSGAS	11	85	114	66	142	216	79	400	230/1/50-60	40420	20700		0/450

TS: Nastro trasportatore con listelli in pietra refrattaria - Conveyor belt with refractory stone fillets

SUPPORTO - STAND				A/H	L/W	P/D		Kg					
STSGAS				62	133	115		42					

CERTIFICAZIONE ETL LISTED
ETL LISTED certification
Certification ETL LISTED
Zertifizierung ETL LISTED
Certificación ETL LISTED

CERTIFICAZIONE SANITATION LISTED
SANITATION LISTED certification
Certification SANITATION LISTED
Zertifizierung SANITATION LISTED
Certificación SANITATION LISTED

+30%

+30% RAPPORTO DIMENSIONI/PRODUZIONE RISPETTO AD ALTRI FORNI ESISTENTI SUL MERCATO

+30% Dimension/ production ratio compared to other ovens available on the market.

Rapport dimensions/ production de +30% par rapport aux autres fours disponibles sur le marché.

+30% Dimensions/ Produktionsverhältnis im Gegensatz zu anderen Öfen auf dem Markt.

+30% Relación dimensión/producción respecto a otros hornos existentes en el mercado.

PRODUZIONE ORARIA HOUR PRODUCTION	TUNNEL CLASSIC ELECTRIC			TUNNEL STONE ELECTRIC			TUNNEL STONE GAS
	TCA	TCB	TCC	TSA	TSB	TSC	TSGAS
Dimensioni pizza - Pizza Dimensions	Baking time 4,0 MIN			Baking time 3,0 MIN			Baking time 3,0 MIN
Ø cm 15 - 6”	225	318	690	300	425	920	710
Ø cm 20 - 8”	110	165	315	150	220	420	325
Ø cm 25 - 10”	45	130	255	60	175	340	273
Ø cm 30 - 12”	39	82	142	52	110	190	147
Ø cm 35 - 14”	33	70	123	44	95	165	130
Ø cm 45 - 18”	25	37	72	35	50	97	74
Ø cm 50 - 20”	-	33	43	-	44	58	44

EFFICIENCY & TECHNOLOGY

CASSETTI RACCOGLI BRICIOLE ESTRAIBILI
Crumb-collecting removable trays
Tiroirs ramasse-miettes amovibles
Ausziehbare Krümelschubladen
Cajones de recogida de migas extraíbles

CUSCINETTI AUTO LUBRIFICATI
Self-lubricated bearings
Roulements auto-lubrifiés
Selbstschmierende Lager
Cojinetes autolubricados

450°
450°C DI TEMPERATURA MASSIMA DI COTTURA
Maximum cooking temperature 450°C
Température de cuisson maximum de 450°C
450°C Höchstgartemperatur
450°C de temperatura máxima de cocción

SERRANDINE REGOLABILI IN ENTRATA E USCITA
Adjustable inlet and outlet shutters
Volets réglables à l’entrée et à la sortie
Regulierbare Rollläden in Ein-und Ausgang
Persianas regulables en entrada y en salida

ISOLAMENTO TERMICO GARANTITO
Guaranteed thermal insulation
Isolement thermique garanti
Wärmedämmung garantiert
Aislamiento térmico garantizado

VELOCITÀ NASTRO TRASPORTATORE REGOLABILE
Adjustable conveyor belt speed
Vitesse Vitesse du tapis roulant réglable
Regulierbare Förderbandgeschwindigkeit
Velocidad de la cinta transportadora regulable

KIT ENCODER OPTIONAL

Il Kit Encoder consente di gestire in modo digitale tempi di cottura e temperature di cielo e piano cottura. Il PLC permette di impostare fino a 25 programmi in modo estremamente rapido e preciso, mantenendo costanti i valori velocità del nastro e tempo di cottura grazie ad un encoder applicato sul motore.

TUNNEL STONE GAS

ITALFORNI

Il forno TUNNEL STONE GAS è l'unico forno a gas statico che cuoce direttamente su pietra in refrattario. Semplicità d'uso, cottura perfetta a consumi ridottissimi ne permettono l'utilizzo anche da personale non specializzato.

STONE GAS

BRUCIATORI ATMOSFERICI CON VALVOLE DI SICUREZZA POSTI SOTTO IL PIANO COTTURA

Atmospheric burners with safety valves located under the hob

Brûleurs atmosphériques avec soupapes de sûreté situés sous le plan de cuisson

Atmosphärische Brenner mit Sicherheitsventilen unter der Backfläche

Quemadores atmosféricos con válvulas de seguridad colocadas debajo de la superficie de cocción

NASTRO TRASPORTATORE CON LISTELLI IN PIETRA REFRATTARIA

Conveyor belt with refractory stone fillets

Tapis roulant avec lamelles en pierre réfractaire

Förderband mit Leisten aus Backstein

Cinta transportadora con listones de piedra refractaria

TUNNEL STONE GAS

EN. TUNNEL STONE GAS: the only static gas conveyor belt oven, wich cooks directly on refractory stone. Ease of use, perfect cooking and very low consumption allow it to be used even by non-specialized personnel.

DE. Der TUNNEL STONE GAS-Ofen ist der einzige statische Gasofen, der direkt auf feuerfestem Stein kocht. Einfache Bedienung, perfektes Garen bei sehr geringem Verbrauch, damit es auch von ungelerntem Personal verwendet werden kann.

FR. Le four TUNNEL STONE GAS est le seul four à gaz statique qui cuit directement sur la pierre réfractaire. La simplicité d'utilisation, une cuisson parfaite avec une très faible consommation, lui permettent d'être utilisé même par du personnel non qualifié.

ES. El horno TUNNEL STONE GAS es el único horno estático de gas que cocina directamente sobre la piedra refractaria. Simplicidad de uso, cocción perfecta con un consumo muy bajo, permiten que sea utilizado incluso por personal no calificado.

EN. The Encoder Kit allows you to manage ceiling and baking floor temperatures and baking time digitally. The PLC lets you to set up to 25 programs extremely quickly and accurately, keeping the cooking values constant, thanks to an encoder installed on the motor.

DE. Dank des Encoder-Bausatzes können die kochen Zeiten und Temperaturen von Decke und -Kochboden digital gesteuert werden. Mit der SPS können bis zu 25 Programme auf äußerst rasche und präzise Art eingestellt und die Garwerte dank eines am Motor angebrachten Encoders konstant gehalten werden.

FR. Le Kit Encodeur permet de gérer en digital, les temps de cuisson et les températures de la voute et du plan de cuisson. Le PLC permet de programmer jusqu'à 25 programmes de façon extrêmement rapide et précise ; les valeurs de cuisson sont maintenues constantes grâce à un encodeur appliqué sur le moteur.

ES. El Kit Encoder permite gestionar digitalmente los tiempos de coccion y las temperaturas del techo y del suelo de coccion. A través del PLC es posible configurar hasta 25 programas de forma rápida y precisa, manteniendo constantes los valores de cocción gracias a un codificador montado en el motor.

Italforni Pesaro s.r.l.
Via dell'Industria, 130 – Loc. Chiusa di Ginestreto
61122 Pesaro (PU) Italia – Tel +39 0721 481515
info@italforni.it – www.italforni.it

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. Italforni Pesaro s.r.l. si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.
The specifics shown in this document are to be considered not binding. Italforni Pesaro s.r.l. reserves the right to make technical changes at any moment.

AD: MATTEO BERALDI + GRAPHIC: E-LEVA

ITALFORNI

VISOR

Forno elettrico modulare per pizzeria, pasticceria e panetteria

Modular electric oven for pizza, pastry and bread

ITALFORNI

DESIGN & ENVIRONMENT

THREE DIFFERENT DESIGN

VAPOUR REMOVAL KIT (OPTIONAL)

TRE DIFFERENTI STILI IN UN SOLO FORNO

Il forno Visor è estremamente versatile perchè concepito per trasformarsi e adattarsi all'occorrenza. Partendo dal modello base "naked" può essere accessoriato con cappa e carter laterali.

Stile industriale per un forno tecnologico e performante.

DESIGN: LORENZO REMEDI

EN. THREE DIFFERENT STYLES IN ONE OVEN
The Visor oven is extremely versatile as it is designed to be transformed and adapted, as necessary. The basic "naked" model can be equipped with a hood and side covers.

DE. DREI VERSCHIEDENE STILE IN EINEM EINZIGEN OFEN
Der Ofen Visor ist sehr vielseitig, denn er wurde entwickelt, um sich je nach Bedarf zu ändern und anzupassen. Vom Grundmodell "naked" ausgehend kann er mit Abzugshaube und seitlichem Gehäuse ausgestattet werden.

FR. TROIS STYLES DIFFÉRENTS EN UN SEUL FOUR
Le four Visor est extrêmement polyvalent car il est conçu pour se transformer et s'adapter au besoin. En partant du modèle de base « nu », il peut être accessoirisé avec une hotte et des carters latéraux.

ES. TRES ESTILOS DIFERENTES EN UN SOLO HORNO
El horno Visor es muy versátil porque está pensado para transformarse y adaptarse siempre que sea necesario.
Por lo tanto, a partir del modelo base "naked" puede equiparse con accesorios como campana y cárteres laterales.

PLUS

Progettato per adattarsi
alle esigenze dei professionisti,
grazie alla sua anima industriale.

DESIGN & ERGONOMICS

MULTIDESIGN
Tre differenti stili
in un solo forno.

Three different styles
in one oven.
Trois styles différents
en un seul four.
Drei verschiedene Stile
in einem einzigen Ofen.
Tres estilos diferentes
en un solo horno.

ERGONOMIC OPEN
Sportelli frontali
controbilanciati.

Counter-balanced
front doors.
Portes frontales
contrebalancées.
Vorderen ausgewogenen
Türen.
Puertas frontales
compensadas.

FULL VIEW INSIDE
Visione completa dell'interno
della camera di cottura.

Complete view of the cooking
chamber inside.
Vision complète de l'intérieur
de la chambre de cuisson.
Vollständige Einsicht der
Backkammer.
Visión completa del interior
de la cámara de cocción.

TOUCH SCREEN 65K
funzionalità e semplicità
in un touch.

Touch screen 65K, functionality
and simplicity with a touch.
Touch screen 65K, fonctionnalité
et simplicité en un toucher.
Touch screen 65K, funktionalität
und Einfachheit mit einem Touch.
Touch screen 65K, funcionalidad
y sencillez en un toque.

EFFICENCY & TECHNOLOGY

DOUBLE GLASS
Sportello con finestra in
doppio vetro temperato.

Door with tempered
double-glazed glass window.
Porte avec fenêtre à double
vitrage trempé.
Tür mit doppelter Scheibe
aus gehärtetem Glas.
Puerta con ventana de
doble vidrio templado.

FOLD 3D TECH
Minor dispersione
verso l'esterno.

Less outwards heat dispersion.
Moins de dispersion de
chaleur vers l'extérieur.
Geringerer Wärmeverlust
nach außen.
Menos dispersión de calor
hacia el exterior.

HYPER HEATING
Regolazione elettronica
separata potenza cielo
e piano di cottura.

Independent electronic
power regulation
for baking floor and ceiling.
Réglage électronique
indépendante de la puissance
de la voûte et du sole.
Separate elektronische
Regulierung der Macht
an Decke und Boden.
Regulación electrónica
separada potencia
del suelo y del techo.

EN. Designed to be adapted to the needs
of professionals, thanks to its industrial soul.

FR. Conçu pour s'adapter aux exigences des
professionnels, grâce à sa vocation industrielle.

Un solido cuore hi-tec rivestito da un carter avvolgente.

EFFICENCY & TECHNOLOGY

REFRACTORY
Camera di cottura totalmente rivestita in materiale refrattario.

Cooking chamber fully coated with refractory material.
Chambre de cuisson entièrement recouverte de matériau réfractaire.
Backkammer vollständig mit feuerfestem Material ausgekleidet.
Cámara de cocción totalmente revestida en material refractario.

HYPE HEATING ELEMENTS
Resistenze corazzate Hype inserite nel piano refrattario e resistenze cielo a vista.

Hype shielded resistors inserted in the refractory surface and exposed top resistors.
Résistances blindées Hype insérées dans le plan réfractaire et résistances de la voûte exposées.
Gepanzerte „Hype" Heizelemente in die feuerfeste Fläche eingesetzt und sichtbare Heizelemente für Oberhitze.
Resistencias blindadas Hype introducidas en el plano refractario y resistencias de techo a la vista.

450°

HIGH TEMPERATURE
450°C di temperatura massima di cottura.

Maximum cooking temperature 450°C.
Température de cuisson maximum de 450°C.
450°C Höchstgartemperatur.
450°C de temperatura máxima de cocción.

POWER & ENVIRONMENT

POWER HOOD
Kit abbattimento vapori e odori (optional).

Vapour and odour removal kit (optional)
Kit de réduction des vapeurs et des odeurs (optional).
Dampf und Gerüchen kombinierbar (optional).
Kit de abatimiento de vapores y olores (optional).

MULTIFUNCTION
3 forni in 1: Pizzeria, Pasticceria, Panetteria.

3 ovens in 1: Pizzeria, Confectionery, Bakery.
3 fours en 1: Pizzeria, Patisserie et Boulangerie.
3 Öfen in 1: Pizzeria, Konditorei und Bäckerei.
3 hornos en 1: Pizzería, panadería, pastelería.

×9

FAST QUALITY PRODUCTION
Produzione fino a 9 pizze Ø 35 cm per camera di cottura.

Production up to 9 pizzas Ø 35 cm for each baking chamber.
Production jusqu'à 9 pizzas Ø 35 cm par chambre de cuisson.
Produktion bis zu 9 Pizzen Ø 35 cm für jede Backkammern.
Producción hasta 9 pizzas Ø 35 cm por càmara de cocciòn.

HEATING SPEED
Ultra velocità di riscaldamento.

Ultra fast heating.
Ultra-rapide.
Sehr schnelle Heizgeschwindigkeit.
Ultra Velocidad de calentamiento.

DE. Entwickelt, um sich dank seinem industriellen Innenausbau den Anforderungen der Fachleute anzupassen.

ES. Diseñado para adaptarse a las necesidades de los profesionales, gracias a su espíritu industrial.

Potenza, precisione ed efficienza racchiuse in un unico forno. Visor.

FUNZIONI HI-TECH

L'interfaccia utente si presenta come un'unica superficie di composta da un display personalizzato il cui design e la cui facilità di utilizzo ricoprono un ruolo importante.

EFFICIENCY & TECHNOLOGY

STEAM EXHAUST VALVE

FULLY REFRACTORY CHAMBER

HYPER STONE

Regolazione elettronica separata potenza cielo e piano di cottura. Controllate ed impostate con facilità dall'operatore, per una cottura impeccabile con ogni tipo di alimento.

Independent electronic power regulation for baking floor and ceiling. They can easily be controlled and set by the operator and they guarantee excellent cooking results of any sort of food.

Réglage électronique indépendante de la puissance de la voûte et du sole. Contrôlées et réglées aisément par l'opérateur, elles permettent une cuisson impeccable pour tout type d'aliment.

Separate elektronische Regulierung der Macht an Decke und Boden. Vom Benutzer sehr einfach zu steuern und einzustellen, ermöglichen diese Öfen eine tadellose Backen jeglicher Nahrungsmittel.

Regulación electrónica separada potencia del suelo y del techo. Controladas y configuradas con facilidad por el operador, permiten una cocción impecable de cualquier tipo de alimento.

TOUCH SCREEN

Controlli digitali studiati per la gestione di forno e cella di lievitazione, con icone di funzione e tasti a sfioramento.

Series of digital controllers designed to manage both the oven and the prover through function icons and touch-sensitive buttons.

Série de contrôleurs numériques conçus pour la gestion du four et de la cellule de levage, avec icônes de fonction et touches tactiles.

Digitalen Kontrollfunktionen, die für die Bedienung des Ofens und der Gärkammer durch Berühren von Ikonen und Funktionstasten entwickelt wurde.

Serie de controladores digitales estudiados para la gestión del horno y de la celda de fermentación, con iconos de función y teclas táctiles.

EN. HI-TECH FUNCTIONS
The user interface is a single tempered glass surface, with a customised display that stands out especially for its design and userfriendliness.

DE. HIGH-TECH-FUNKTIONEN
Die Bedienoberfläche ist ein entsprechend gestaltetes Display aus gehärtetem Glas, dessen Design und einfache Bedienung eine wichtige Rollen einnehmen.

FR. FONCTIONS HI-TECH
L'interface utilisateur se présente comme une surface unique en verre trempé et comprend un afficheur personnalisé dont la conception et la facilité d'emploi jouent un rôle important.

ES. FUNCIONES HI-TECH
La interfaz de usuario se presenta como una única superficie de vidrio templado compuesta por una pantalla personalizada, cuyo diseño y facilidad de uso desempeñan un papel importante.

LAVORARE DI PIÙ

Un unico forno multifunzione dalle grandi performance. Con l'obiettivo di offrire soluzioni che migliorino la produttività, semplificando al tempo stesso gli strumenti di lavoro.

POWER & ENVIRONMENT

ULTRA FAST HEATING

HYPE SHIELDED RESISTORS

NAKED + MODULO CAPPA
NAKED + HOOD MODULE

NAKED + CAPPA DESIGN
NAKED + DESIGN HOOD

NAKED + CAPPA DESIGN + CARTER LATERALI
NAKED + DESIGN HOOD + SIDE CARTERS

FAST QUALITY PRODUCTION

Fino a 9 pizze dal diamEtro di 35 cm per ciascuna camere di cottura, oppure 4 teglie da 40x60 cm.

Up to 9 pizzas with a diameter of 35 cm for each baking chamber, or 4 trays 40x60.

Jusqu'à 9 pizzas de 35 cm de diamètre pour chaque chambre de cuisson, ou bien 4 plats de 40x60 cm.

Bis zu 9 Pizzas mit einem Durchmesser von 35 cm pro Backkammer oder 4 Backbleche zu 40x60 cm.

Hasta 9 pizzas de 35 cm de diámetro por cada cámara de cocción, o 4 bandejas de 40x60 cm.

MULTIFUNCTION

Adatto per Pizzerie, ma anche per Pasticcerie e Panetterie con l'aggiunta della vaporiera su ciascun modulo.

Suitable for pizzerias, but also for pastry shops and bakeries with the addition of the steamer on each deck.

Idéal pour les pizzérias, mais aussi pour les pâtisseries et les boulangeries avec l'ajout du cuit-vapeur sur chaque module.

Geeignet für Pizzerien, aber mit der Ergänzung des Dampfgarers auf jedem Modul auch für Konditoreien und Bäckereien.

Es adecuado para pizzerías, pero también para pastelerías y panaderías con la adición de la vaporera en cada módulo.

EN. WORK MORE
A single multifunction oven with great performances. With the aim of offering solutions that improve productivity by simplifying preparation and work.

DE. INTENSIVERES ARBEITEN
Ein einziger multifunktionaler Ofen mit großer Leistung. Mit dem Ziel, Lösungen anzubieten, die die Produktivität optimieren und die Zubereitungen und Arbeitsinstrumente vereinfachen.

FR. TRAVAILLER PLUS
Un seul four multifonction aux grandes performances. Dans l'objectif d'offrir des solutions qui améliorent la productivité, en simplifiant les préparations et les instruments de travail.

ES. TRABAJAR MÁS
Un único horno multifunción de grandes prestaciones. Con el objetivo de ofrecer soluciones que mejoren la productividad, simplificando las preparaciones y los instrumentos de trabajo.

LAVORARE MEGLIO

ITALFORNI

Una comoda maniglia termoresistente in legno massello ed un vetro temperato che percorrono lo sportello di apertura in tutta la sua lunghezza, permettono una visione completa e pratica di tutta la camera di cottura.

ERGONOMICS

COUNTER BALANCED DOORS

COMPLETE VIEW INSIDE

EN. WORK BETTER
AA comfortable heat-resistant handle made in wood and a tempered glass that run along the opening door in all its length, allow a complete and practical view of the entire cooking chamber.

DE. BESSERES ARBEITEN
Ein komfortabler, hitzebeständiger Griff aus Massivholz und gehärtetes Glas, die über die gesamte Länge er Öffnungstür verlaufen, ermöglichen einen vollständigen und praktischen Blick auf die gesamte Backkammer.

FR. TRAVAILLER MIEUX
Une poignée thermorésistante pratique en bois et un verre trempé qui parcourent la porte d'ouverture sur toute sa longueur, permettent une vision complète et pratique de toute la chambre de cuisson.

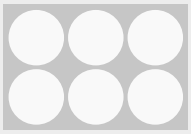
ES. TRABAJAR MEJOR
Una cómoda manilla resistente al calor hecha de madera y un vidrio templado recorren toda la longitud de la puerta y proporcionan una visión completa y práctica de toda la cámara de cocción.

VISOR

VS70

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 105 x P/D 70 cm

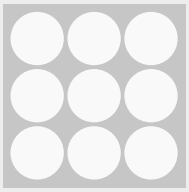
6 pizze Ø 35 cm
2 teglie 60x40 cm
2 Baking pans 60x40 cm

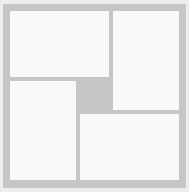


VS105

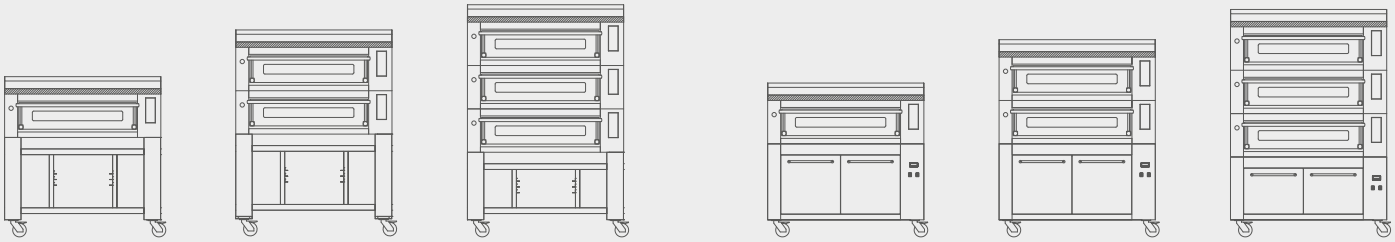
DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 105 x P/D 105 cm

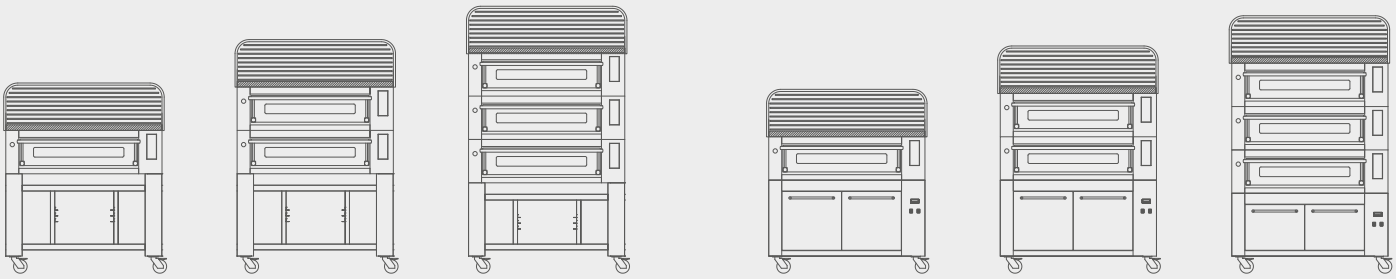
9 Pizze Ø 35 cm
4 Teglie 60x40 cm
4 Baking pans 60x40 cm

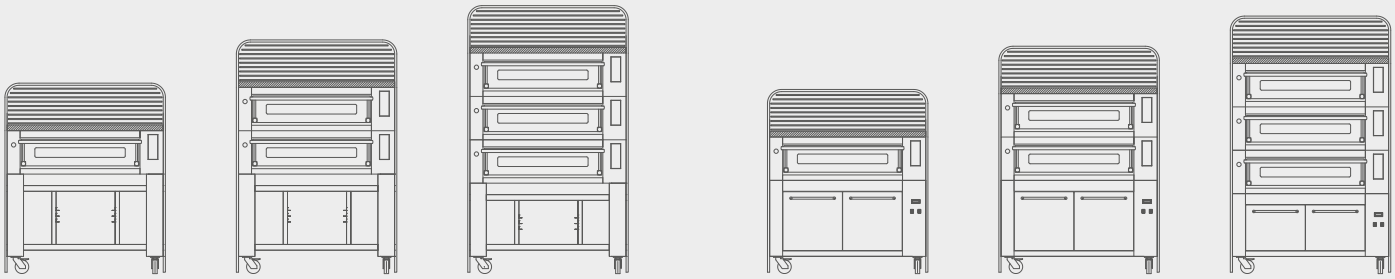




DIMENSIONI E VARIANTI
DIMENSIONS AND VARIATIONS







VISOR	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power		Assorbimento Absorption	Temperatura Temperature	N° Pizze # Pizze	N° Teglie # Baking pans
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	Max. kW/h	Med. kW/h	Ampere	°C	Ø 35 cm	60x40 cm
VS70	17	105	70	40	144	100	????	?????	7,2	???	????	0/450	6	3
VS105	17	105	105	40	144	135	???	????	11	??	????	0/450	9	4

CAPPA - HOOD				A/H	L/W	P/D	Kg							
KVS70				16	144	100	????							
KVS105				16	144	135	????							

CAPPADESIGN DESIGN HOOD				A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	Max. kW/h	Med. kW/h				
KDVS70				42	148	145	????	230/1/50-60	0,3	0,3				
KDVS105				42	148	160	????	230/1/50-60	0,3	0,3				

SUPPORTO - STAND			A/H	L/W	P/D	Kg							60x40 cm
SVS70			86/70/50	145	100	????							6
SVS105			86/70/50	145	100	????							9

CELLA LIEVITAZIONE - PROVER			A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	Max. kW/h	Med. kW/h				60x40 cm
BVS70			70/50	144	100	????	230/1/50-60	1	0,5				6
BVS105			70/50	144	100	????	230/1/50-60	1	0,5				9

Italforni Pesaro s.r.l.
Via dell'Industria, 130 – Loc. Chiusa di Ginestreto
61122 Pesaro (PU) Italia – Tel +39 0721 481515
info@italforni.it – www.italforni.it

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. Italforni Pesaro s.r.l. si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.
The specifics shown in this document are to be considered not binding. Italforni Pesaro s.r.l. reserves the right to make technical changes at any moment.

AD: MATTEO BERALDI + GRAPHIC: E-LEVA

ITALFORNI