



Il calore che dà forma alle idee

Heat that shapes ideas

La chaleur qui donne forme aux idées

Wärme, die Form zu Ideen gibt

El calor que da forma a las ideas

St
a
L



Fast

Forno elettrico compatto per pizzerie e rosticcerie a due camere

Compact electric
oven with two
chambers for pizza
and rotisserie.

Four électrique
compact pour
pizzeria et rotisserie
à deux chambres.

Kompakter Elektrofen
für Pizzerien und
Rostbratereien
mit zwei Kammern.

Horno eléctrico
compacto para
pizzerías y asadores
con dos cámaras.



Acquistare un forno Italforni significa valorizzare il proprio lavoro con ingredienti unici nel loro genere:
Prestazioni, Affidabilità, Design.



When you purchase an Italforni oven you can be sure of adding unique ingredients to your work:
Performances, Reliability, Design.



Acheter un four Italforni signifie valoriser son travail grâce à des éléments uniques en leur genre :
Performance, Fiabilité, Design.



Einen Backofen Italforni zu kaufen bedeutet, Ihre Arbeit durch einzigartigen Zutaten dieser Art aufzuwerten:
Leistungen, Zuverlässigkeit, Design.



Comprar un horno Italforni significa valorizar el propio trabajo con ingredientes unicos en su género:
Rendimiento, Fiabilidad, Design.



Gli sportelli frontali controbilanciati migliorano l'apertura e la chiusura.
The counter-balanced front doors improve the opening and closing.
Les portes frontales contrebalancées améliorent l'ouverture et la fermeture.
Die vorderen ausgewogenen Türen bessern der Öffnen und Schließen.
Las puertas frontales compensadas mejora su apertura y su cierre.



La camera di cottura del forno FAST è in lamiera di acciaio alluminata con piano cottura in refrattario ed elementi riscaldanti elettrici ad altissime prestazioni.
The cooking chamber of the FAST oven is in aluminium coated steel plate with refractory baking floor and high performance electric heating elements.
La chambre de cuisson du four FAST est en tôle d'acier aluminée avec plan de cuisson en matière réfractaire et éléments électriques chauffants à très hautes prestations.
Die Backkammer des Ofens FAST ist aus aluminiertem Stahlblech mit Kochboden aus Schamottstein, mit elektrische Heizelemente mit höchster Leistung.



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 dalla scelta dei migliori materiali presenti nel mercato e dall'esperienza ultra trentennale nella progettazione e costruzione di forni ad alta temperatura.

Thermal insulation guaranteed by the best materials available on the market and by over 30 years of experience in the design and manufacture of high temperature ovens.

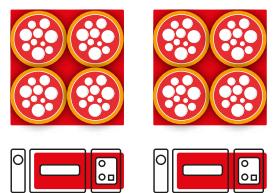
Isolement thermique garanti par le choix des meilleurs matériaux disponibles sur le marché et une expérience de plus de trente ans dans la conception et la construction de fours à haut température.

Wärmedämmung durch die Wahl der besten Materialien auf dem Markt und durch die mehr als dreißig Jahre Erfahrung in der Entwicklung und Herstellung von Hochtemperatur-Öfen garantiert.

Aislamiento térmico garantizado por la elección de los mejores materiales presentes en el mercado y por la experiencia de más de treinta años en el diseño y la fabricación de hornos de alta temperatura.

FAST 50

Dimensioni interne
Internal dimensions
A/H 10 x L/W 50 x P/D 51 cm
4 + 4 pizze Ø 25 cm



I modelli sono disponibili nelle seguenti versioni:
con frontale inox

The models are available in the following versions:
with stainless steel front

Les modèles sont disponibles dans les versions suivantes :
avec partie frontale inox

Die Modelle sind in den folgenden Versionen verfügbar:
Mit Vorderseite aus Edelstahl

Los modelos están disponibles en las siguientes versiones:
con frontal inox



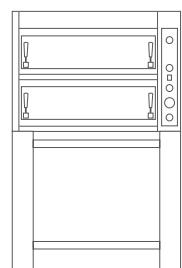
Composizioni FAST

FAST Compositions

FAST Compositions

FAST Varianten

FAST Composiciones



Fast



Fast	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power	Potenza Power	Assorb. Absorp.	Temperatura Temperature	N° Pizze # Pizze
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	kW	kW/h	Ampere	°C	Ø 25 cm
	FAST 50	10 + 10	50	51	53	78	63	60	400/3/50-60	6	3	9	0/450

SUPPORTO/STAND		A/H	L/W	P/D	Kg								
SF50		88	78,5	60,5	20								

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.



MADE IN ITALY



Il calore che dà forma alle idee

Heat that shapes ideas

La chaleur qui donne forme aux idées

Wärme, die Form zu Ideen gibt

El calor que da forma a las ideas



TK

Forno elettrico compatto per pizzerie e pasticcerie ad una o due camere.

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

Four électrique compact
pour pizzeria et pâtisserie
à une ou deux chambres.

Kompakter Elektroofen
für Pizzerien und
Konditoreien mit einer
oder zwei Kammern.

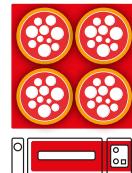
Horno eléctrico compacto
para pizzerías
y pastelerías
con una o dos cámaras.



Modello TK1

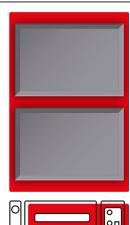
TK A1I/R

Dimensioni interne
Internal dimensions
A/H 15 x L/W 66 x P/D 66 cm
4 Pizze Ø 33 cm
1 Teglia 60x40 cm
1 Baking pans 60x40 cm



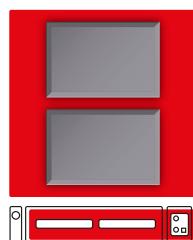
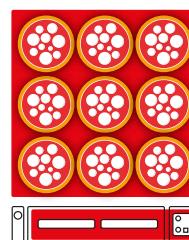
TK B1I/R

Dimensioni interne
Internal dimensions
A/H 15 x L/W 66 x P/D 99 cm
6 Pizze Ø 33 cm
2 Teglie 60x40 cm
2 Baking pans 60x40 cm



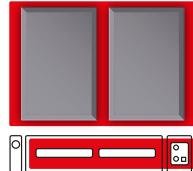
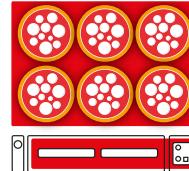
TK C1I/R

Dimensioni interne
Internal dimensions
A/H 15 x L/W 99 x P/D 99 cm
9 Pizze Ø 33 cm
2 Teglie 60x40 cm
2 Baking pans 60x40 cm



TK D1I/R

Dimensioni interne
Internal dimensions
A/H 15 x L/W 99 x P/D 66 cm
6 Pizze Ø 33 cm
2 Teglie 60x40 cm
2 Baking pans 60x40 cm



I modelli sono disponibili nelle seguenti versioni:
/R con frontale in stile rustico
/I con frontale inox

The models are available in the following versions:
/R with rustic style front
/I with stainless steel front

Les modèles sont disponibles dans les versions suivantes:
/R avec partie frontale de style rustique
/I avec partie frontale inox

Die Modelle sind in den folgenden Versionen verfügbar:
/R mit Vorderseite im rustikalen Stil
/I Mit Vorderseite aus Edelstahl

Los modelos están disponibles en las siguientes versiones:
/R con frontal de estilo rústico
/I con frontal inox



TKB1/R + SKB1



TKA1/I + SKA1



TKC1/I + SKC1

Composizioni TK1

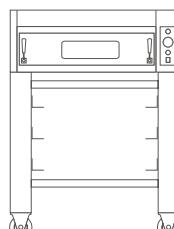
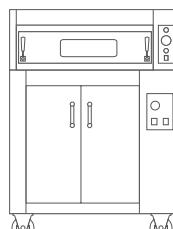
TK1 Compositions

TK1 Compositions

TK1 Varianten

TK1 Composiciones

TK1





Acquistare un forno Italforni significa valorizzare il proprio lavoro con ingredienti unici nel loro genere:
Prestazioni, Affidabilità, Design.



*When you purchase an Italforni oven you can be sure of adding unique ingredients to your work:
Performances, Reliability, Design.*



*Acheter un four Italforni signifie valoriser son travail grâce à des éléments uniques en leur genre :
Performance, Fiabilité, Design.*



*Einen Backofen Italforni zu kaufen bedeutet, Ihre Arbeit durch einzigartigen Zutaten dieser Art aufzuwerten:
Leistungen, Zuverlässigkeit, Design.*



*Comprar un horno Italforni significa valorizar el propio trabajo con ingredientes unicos en su género:
Rendimiento, Fiabilidad, Design.*



Le camere di cottura sono illuminate internamente con lampade alogene ad alta resistenza e capacità luminosa.

The cooking chambers are lit internally with high resistance and high light capacity halogen lamps.

Les chambres de cuisson sont éclairées de l'intérieur par des lampes halogène à résistance et capacité élevées.

Die Backkammern sind innen durch Halogenlampe mit hoher Resistenz und Lichtleistung beleuchtet.

Las cámaras de cocción están iluminadas internamente con lámparas halogenas de alta resistencia y capacidad luminosa.



Gli sportelli frontali controbilanciati migliorano l'apertura e la chiusura

The counter-balanced front doors improve the opening and closing.

Les portes frontales contrebalancées améliorent l'ouverture et la fermeture.

Die vorderen ausgewogenen Türen bessern der Öffnen und Schließen.

Las puertas frontales compensadas mejora su apertura y su cierre.



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.



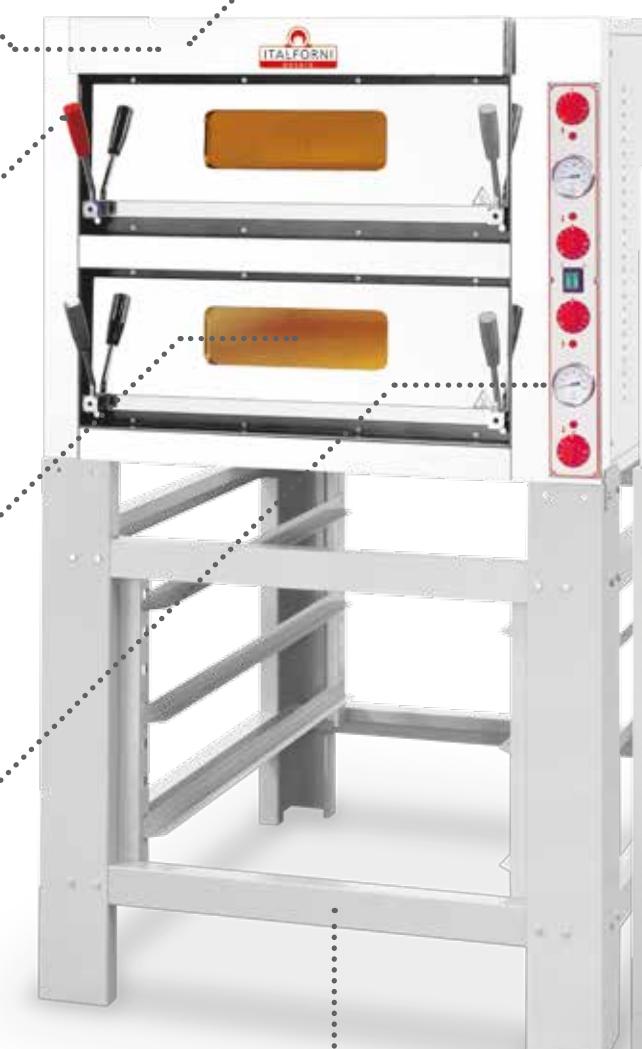
I forni TK prevedono camere di cottura con regolazione termostatica indipendente delle potenze del cielo e del piano di cottura. Controllate ed impostate con facilità dall'operatore, consentono una cottura impeccabile per ogni tipo di alimento.

The TK ovens have cooking chambers with independent thermostatic 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.

Les fours TK prévoient des chambres de cuisson avec réglage thermostatique indépendante de la puissance 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.

Die Öfen TK sehen Backkammern mit separater Thermostatregulierung der Leistungen an Decke und Kochboden vor. Vom Benutzer sehr einfach zu steuern und einzustellen, ermöglichen diese Öfen eine tadellose Backen jeglicher Nahrungsmittel.

Los hornos TK tienen cámaras de cocción con regulación termostática separadas de las potencias del suelo de cocción y del techo. Controladas y configuradas con facilidad por el operador, permiten una cocción impecable de cualquier tipo de alimento.



Il supporto del forno è munito di piani portateglie e di comode ruote con freno (optional).

The oven support is equipped with three tray racks and four practical wheels with brake (optional).

Le support du four est muni de trois plans porte-plaque et de quatre roues avec frein très pratiques (optionnel).

Die Halterung des Ofens ist ausgestattet mit drei Backblechebenen und vier bequemen Rädern mit Bremse (fakultativ).

El soporte del horno está formado por tres superficies porta bandejas y por cuatro cómodas ruedas con freno (opcional).



Sul modulo cappa è possibile abbinare un kit abbattimento vapori e odori con filtro ai carboni attivi che permette di non utilizzare la canna fumaria.

A steam and odour removal kit with activated carbon filter can be fit on the hood module, which allows the flue not to be used.

Il est possible d'associer sur la hotte un kit d'élimination des vapeurs et odeurs avec un filtre à charbon actif qui évite d'utiliser le conduit d'évacuation de fumée.

Auf der Abzugshaube kann ein Kit mit Aktivkohlefilter zur Unterdrückung von Dampf und Gerüchen installiert werden, mit dem die Verwendung des Rauchabzugsrohrs vermieden werden kann.

Puede combinarse con la campana, un Kit para la eliminación de vapores y de olores con filtro de carbón activo para no tener que utilizar el tubo de salida de humos.



Il calore che dà forma alle idee



La camera di cottura del forno TK è in lamiera di acciaio alluminata con piano cottura in refrattario ed elementi riscaldanti elettrici ad altissime prestazioni.

The cooking chamber of the TK oven is in aluminium coated steel plate with refractory baking floor and high performance electric heating elements.

La chambre de cuisson du four TK est en tôle d'acier aluminée avec plan de cuisson en matière réfractaire et éléments électriques chauffants à très hautes prestations.

Die Backkammer des Ofens TK ist aus aluminiertem Stahlblech mit Kochböden aus Schamottstein, mit elektrische Heizelemente mit höchster Leistung.

La camara de coccion del horno TK es en chapa de acero aluminato con suelo de coccion en refractario, y los elementos calentadores eléctricos con prestaciones altísimas.



Isolamento termico garantito dalla scelta dei migliori materiali presenti nel mercato e dall'esperienza ultra trentennale nella progettazione e costruzione di forni ad alta temperatura.

Thermal insulation guaranteed by the best materials available on the market and by over 30 years of experience in the design and manufacture of high temperature ovens.

Isolement thermique garanti par le choix des meilleurs matériaux disponibles sur le marché et une expérience de plus de trente ans dans la conception et la construction de fours à haut température.

Wärmedämmung durch die Wahl der besten Materialien auf dem Markt und durch die mehr als dreißig Jahre Erfahrung in der Entwicklung und Herstellung von Hochtemperatur-Öfen garantiert.

Aislamiento térmico garantizado por la elección de los mejores materiales presentes en el mercado y por la experiencia de más de treinta años en el diseño y la fabricación de hornos de alta temperatura.



450 °C di temperatura massima di cottura.

Maximum cooking temperature 450 °C.

Température de cuisson maximum de 450 °C.

450 °C Höchstgarten temperatur.

450 °C de temperatura máxima de cocción.



La cella di lievitazione è ampia e a chiusura ermetica con illuminazione interna e comode ruote con freno (optional).

The large prover is hermetically closed with internal light and practical wheels with brake (optional).

La cellule de levage est vaste et est munie d'un système de fermeture hermétique, éclairage interne, et roues avec frein très pratiques (optionnel).

Die Gärprozess-Zelle ist geräumig und luftdicht verschlossen mit innere Beleuchtung und bequemen Rädern mit Bremse (fakultativ).

La celda de levado es amplia con cierre hermético, con iluminación interior y cómodas ruedas con freno (opcional).



certificazione ETL LISTED.
ETL LISTED certification.
certification ETL LISTED.
Zertifizierung ETL LISTED.
certificación ETL LISTED.

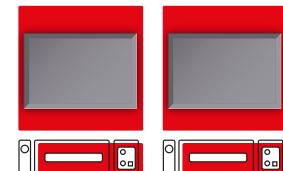
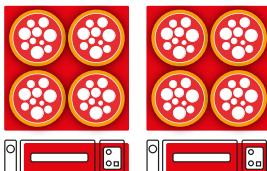


certificazione SANITATION LISTED.
SANITATION LISTED certification.
certification SANITATION LISTED.
Zertifizierung SANITATION LISTED.
certificación SANITATION LISTED.

TK A2I/R

Dimensioni interne
Internal dimensions
A/H 15 x L/W 66 x P/D 66 cm

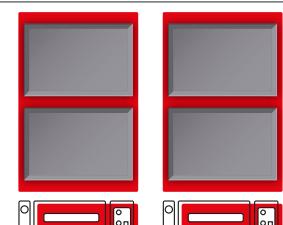
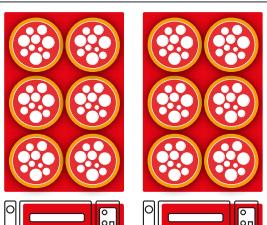
4+4 Pizze Ø 33 cm
1+1 Teglie 60x40 cm
1+1 Baking pans 60x40 cm



TK B2I/R

Dimensioni interne
Internal dimensions
A/H 15 x L/W 66 x P/D 99 cm

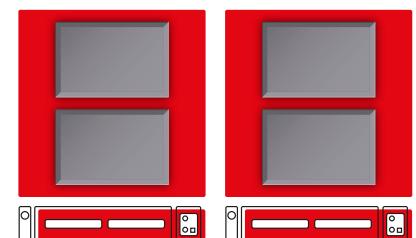
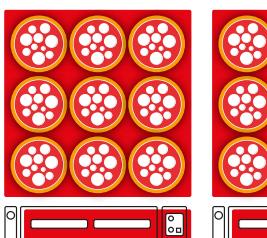
6+6 Pizze Ø 33 cm
2+2 Teglie 60x40 cm
2+2 Baking pans 60x40 cm



TK C2I/R

Dimensioni interne
Internal dimensions
A/H 15 x L/W 99 x P/D 99 cm

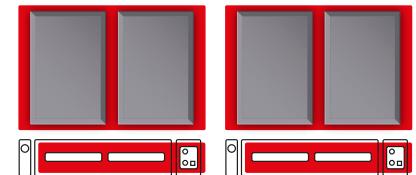
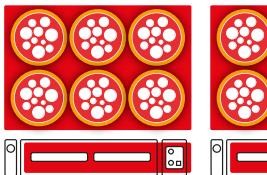
9+9 Pizze Ø 33 cm
2+2 Teglie 60x40 cm
2+2 Baking pans 60x40 cm



TK D2I/R

Dimensioni interne
Internal dimensions
A/H 15 x L/W 99 x P/D 66 cm

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



I modelli sono disponibili
nelle seguenti versioni:
/R con frontale in stile
rustico
/I con frontale inox

The models are available
in the following versions:
/R with rustic style front
/I with stainless steel
front

Les modèles sont
disponibles dans les
versions suivantes:
/R avec partie frontal
de style rustique
/I avec partie frontale
inox

Die Modelle sind in den
folgenden Versionen
verfügbar:
/R mit Vorderseite im
rustikalen Stil
/I Mit Vorderseite aus
Edelstahl

Los modelos están
disponibles en las
siguientes versiones:
/R con frontal de estilo
rústico
/I con frontal inox



TKA2/I + SKA2



TKA2/R + SKA2

Composizioni TK2

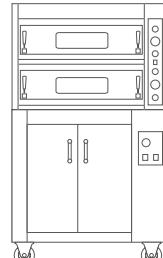
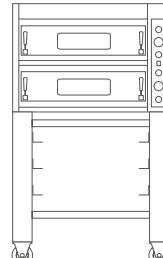
TK2 Compositions

TK2 Compositions

TK2 Varianten

TK2 Composiciones

TK2





Modello TK2



TK	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power	Potenza Power	Temp. Temp.	N° Pizze # Pizze	N° Teglie # Baking pans
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	kW	kW/h	°C	Ø 33 cm	60x40 cm
TK A1 I/R	15	66	66	43	91	84	76	400/3/50-60	4,5	2,8	0/450	4	1
TK A2 I/R	15 + 15	66	66	70	91	84	122	400/3/50-60	9	4,5	0/450	4+4	1+1
TK B1 I/R	15	66	99	43	91	117	109	400/3/50-60	6,5	3,8	0/450	6	2
TK B2 I/R	15 + 15	66	99	70	91	117	162	400/3/50-60	13	6,5	0/450	6+6	2+2
TK C1 I/R	15	99	99	43	124	117	120	400/3/50-60	9,6	4,8	0/450	9	2
TK C2 I/R	15 + 15	99	99	70	124	117	190	400/3/50-60	19	9,5	0/450	9+9	2+2
TK D1 I/R	15	99	66	43	124	94	110	400/3/50-60	6,5	3,8	0/450	6	2
TK D2 I/R	15 + 15	99	66	70	124	94	165	400/3/50-60	13	6,5	0/450	6+6	2+2

R = Frontale rustico / Country style front I = Frontale acciaio inox / Stainless steel front

CELLA LIEVITAZIONE/PROVER	A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	kW	kW/h	°C	60x40 cm
BKA1 / BKA2 I/R	86	91	80	70	230/1/50-60	1	0,5	0/90	7
BKB1 / BKB2 I/R	86	91	113	80	230/1/50-60	1	0,5	0/90	14
BKC1 / BKC2 I/R	86	124	113	100	230/1/50-60	1	0,5	0/90	14
BKD1 / BKD2 I/R	86	124	90	90	230/1/50-60	1	0,5	0/90	14

R = Frontale rustico / Country style front I = Frontale acciaio inox / Stainless steel front

SUPPORTO/STAND	A/H	L/W	P/D	Kg					60x40 cm
SKA1 / SKA2	86/70	92	80	26/21					7/7
SKB1 / SKB2	86/70	92	113	28/23					14/14
SKC1 / SKC2	86/70	125	113	29/24					14/14
SKD1 / SKD2	86/70	125	90	28/23					14/14

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.



MADE IN ITALY



Il calore che dà forma alle idee

Heat that shapes ideas

La chaleur qui donne forme aux idées

Wärme, die Form zu Ideen gibt

El calor que da forma a las ideas

gas
G
O
U
I

Modularità per accontentare tutte le esigenze professionali.

Modularity to meet any professional requirement.

Modularité pour satisfaire tous les besoins professionnels.

Modularität, um alle professionellen Bedürfnisse zu befriedigen.

La modularidad para satisfacer todas las necesidades profesionales.



Forni a gas modulari per pizzeria, pasticceria e panetteria ad alte prestazioni.

High performance modular gas ovens for pizza, pastry and bread.

Fours à Gaz modulaires pour pizzeria, patisserie et boulangerie à prestations élevées.

Modulargasöfen für Pizzeria, Konditoreien und Backerei und andere Leistungen.

Hornos a gas modulares para pizzería, pastelerías y panadería de altas prestaciones.



Acquistare un forno Italforni significa valorizzare il proprio lavoro con ingredienti unici nel loro genere:
Prestazioni, Affidabilità, Design.



When you purchase an Italforni oven you can be sure of adding unique ingredients to your work:
Performances, Reliability, Design.



Acheter un four Italforni signifie valoriser son travail grâce à des éléments uniques en leur genre :
Performance, Fiabilité, Design.



Einen Backofen Italforni zu kaufen bedeutet, Ihre Arbeit durch einzigartigen Zutaten dieser Art aufzuwerten:
Leistungen, Zuverlässigkeit, Design.



Comprar un horno Italforni significa valorizar el propio trabajo con ingredientes unicos en su género:
Rendimiento, Fiabilidad, Design.



La camera di cottura del forno EcoGas è in acciaio alluminato con piano cottura in refrattario sotto il quale sono posti i bruciatori atmosferici ad altissime prestazioni.

The cooking chamber of the EcoGas oven is in aluminium coated steel and refractory baking floor under which the high performance atmospheric burners are placed.

La chambre du cuissson du four EcoGas est en tôle d'acier aluminée et plan de cuissson en matière réfractaire au - dessous de laquelle sont places les bruleurs atmosphériques à très hautes prestations..

Die Kammer des Ofens EcoGas ist aus aluminiertem Stahlblech mit Kochboden aus Schamottestein, unter dem die Atmosphärische Brenner mit höchster Leistung positionierten sind.

La camara del horno EcoGas es en chapa de acero aluminato y suelo de coccion en refractario, abajo del cuál están colocados los quemadores atmosfericos con prestaciones altísimas.



Le camere di cottura sono illuminate internamente con lampade alogene ad alta resistenza e capacità luminosa.

The cooking chambers are lit internally with high resistance and high light capacity halogen lamps.

Les chambres de cuisson sont éclairées de l'intérieur par des lampes halogène à résistance et capacité élevées.

Die Backkammern sind innen durch Halogenlampe mit hoher Resistenz und Lichteistung beleuchtet.

Las cámaras de coccion están iluminadas internamente con lámparas halogenas de alta resistencia y capacidad luminosa.



Gli sportelli frontali controbilanciati migliorano l'apertura e la chiusura.

The counter-balanced front doors improve the opening and closing.

Les portes frontales contrebalancées améliorent l'ouverture et la fermeture.

Die vorderen ausgewogenen Türen bessern der Öffnen und Schließen.

Las puertas frontales compensadas mejora su apertura y su cierre.



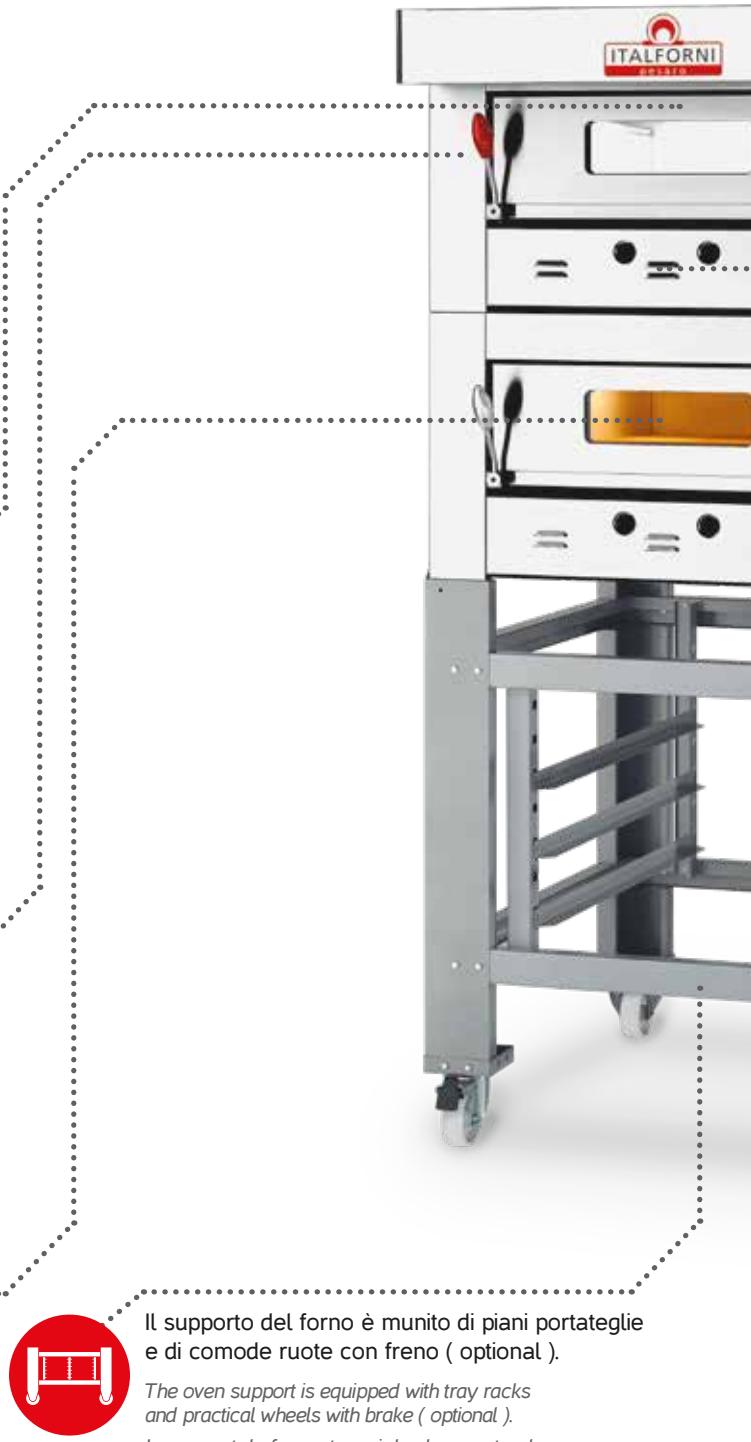
Sportello con finestra in vetro temperato.

Door with tempered glass window.

Porte avec fenêtre en verre trempé.

Türe mit vorgespanntem Glasfenster.

Puerta con ventana de vidrio templado.



Il supporto del forno è munito di piani portateglie e di comode ruote con freno (optional).

The oven support is equipped with tray racks and practical wheels with brake (optional).

Le support du four est muni de plans porte-plaque et de roues avec frein très pratiques (optionnel).

Die Halterung des Ofens ist ausgestattet mit Backblechebenen und bequemen Rädern mit Bremse (fakultativ).

El soporte del horno está formado por superficies porta bandejas y por cómodas ruedas con freno (opcional).



Il calore che da forma alle idee



Bruciatori Atmosferici posti sotto il piano cottura.
Alimentazione a gas con valvole di sicurezza.

Atmospheric burners placed under the baking floor.
Gas supply with safety valves.

Brûleurs Atmosphériques situés sous la plan de cuisson.
Alimentation au gaz avec soupape de sécurité.

Atmosphärische Brenner unter dem Kochboden positioniert.
Gasversorgung mit Sicherheitsventilen.

Quemadores atmosféricos ubicados bajo del suelo de coccion.
Alimentación a gas con válvulas de seguridad.



Isolamento termico garantito dalla scelta dei migliori materiali presenti nel mercato e dall'esperienza ultra trentennale nella progettazione e costruzione di forni ad alta temperatura.

Thermal insulation guaranteed by the best materials available on the market and by over 30 years of experience in the design and manufacture of high temperature ovens.

Isolement thermique garanti par le choix des meilleurs matériaux disponibles sur le marché et une expérience de plus de trente ans dans la conception et la construction de fours à haut température.

Wärmedämmung durch die Wahl der besten Materialien auf dem Markt und durch die mehr als dreißig Jahre Erfahrung in der Entwicklung und Herstellung von Hochtemperatur-Öfen garantiert.

Aislamiento térmico garantizado por la elección de los mejores materiales presentes en el mercado y por la experiencia de más de treinta años en el diseño y la fabricación de hornos de alta temperatura.



450 °C di temperatura massima di cottura.

Maximum cooking temperature 450 °C.

Température de cuisson maximum de 450 °C.

450 °C Höchstgattemperatur.

450 °C de temperatura máxima de cocción.



La cella di lievitazione è ampia e a chiusura ermetica con illuminazione interna e comode ruote con freno (optional).

The large prover is hermetically closed with internal light and practical wheels with brake (optional).

La cellule de levage est vaste et est munie d'un système de fermeture hermétique, éclairage interne, et roues avec frein très pratiques (optionnel).

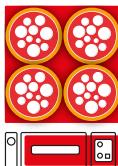
Die Gärprozess- Zelle ist geräumig und luftdicht verschlossen mit innere Beleuchtung und bequemen Rädern mit Bremse (fakultativ).

La celda de levado es amplia con cierre hermético, con iluminación interior y cómodas ruedas con freno (opcional).

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 Teglie 60x40 cm
1 Baking pans 60x40 cm



EGB I/R

Dimensioni interne
Internal dimensions
A/H 15 x L/W 61 x P/D 94 cm

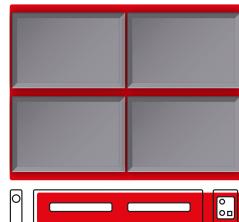
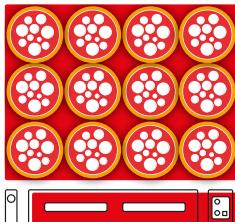
6 Pizze Ø 30 cm
2 Teglie 60x40 cm
2 Baking pans 60x40 cm



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



I modelli sono disponibili nelle seguenti versioni:
/R con frontale in stile rustico;
/I con frontale inox

The models are available in the following versions:
/R with rustic style front
/I with stainless steel front

Les modèles sont disponibles dans les versions suivantes:
/R avec partie frontal de style rustique
/I avec partie frontale inox

Die Modelle sind in den folgenden Versionen verfügbar:
/R mit Vorderseite im rustikalen Stil
/I Mit Vorderseite aus Edelstahl

Los modelos están disponibles en las siguientes versiones:
/R con frontal de estilo rústico
/I con frontal inox



2EGC/I + 1BGC/I + 4W



2EGB/I + 1SEGGB + 4W



2EGC/R + 1SEGC + 4W



1EGC/R + 1SEGC + 4W



1EGC/I + SEGCB + 4W

Composizioni EcoGas

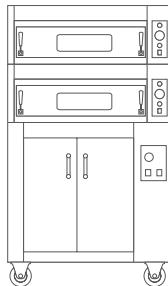
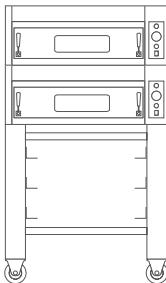
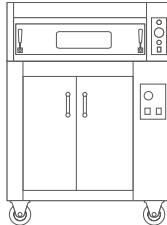
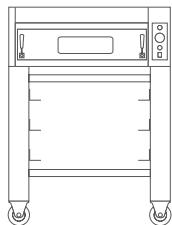
EcoGas Compositions

EcoGas Compositions

EcoGas Varianten

EcoGas Composiciones

Eco Gas





EcoGas - EGC



Eco Gas	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power	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	Kcal	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
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

R = Frontale rustico / Country Style Front I = Frontale Acciaio Inox / Stainless Steel Front

CELLA LIEVITAZIONE/PROVER	A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	Kw	Kw/h	°C	60x40 cm
BGA I/R	70	96	70	60	230/1/50-60	1	0,5	0/90	7
BGB I/R	70	96	100	75	230/1/50-60	1	0,5	0/90	14
BGC I/R	70	160	100	100	230/1/50-60	1	0,5	0/90	28

R = Frontale rustico / Country Style Front I = Frontale Acciaio Inox / Stainless Steel Front

SUPPORTO/STAND	A/H	L/W	P/D	Kg					60x40 cm
SEGA	86/70/50	97	74	25/21/15					7/6/3
SEGB	86/70/50	97	104	26/22/16					14/12/6
SEGC	86/70/50	160	104	50/46/40					18/12/6



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.



MADE IN ITALY



Il calore che dà forma alle idee

Heat that shapes ideas

La chaleur qui donne forme aux idées

Wärme, die Form zu Ideen gibt

El calor que da forma a las ideas

Modularità per accontentare tutte le esigenze professionali.

Modularity to meet any professional requirement.

Modularité pour satisfaire tous les besoins professionnels.

Modularität, um alle professionellen Bedürfnisse zu befriedigen.

La modularidad para satisfacer todas las necesidades profesionales.



Euro

CL

Forni elettrici modulari per pizzeria, pasticceria e panetteria ad alte prestazioni.

High performance modular electric ovens for pizza, pastry and bread.

Fours électriques modulaires pour pizzeria, patisserie et boulangerie à prestations élevées.

Modulare Elektroöfen für Pizzeria, Konditoreien und Backerei und andere Leistungen.

Hornos eléctricos modulares para pizzería, pastelerías y panadería de altas prestaciones.

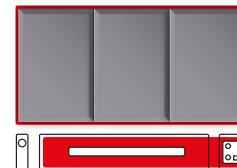
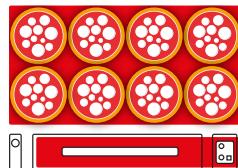


Modello Euro

**EC6 I/R
ES6 I/R**

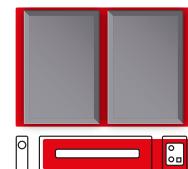
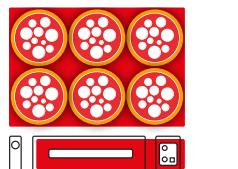
Dimensioni interne
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 123 x P/D 63 cm

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

**EC8 I/R**

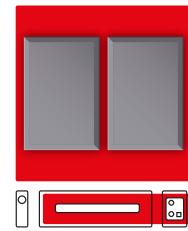
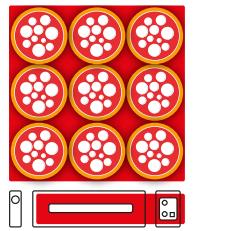
Dimensioni interne
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 93 x P/D 63 cm

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

**EC9 I/R
ES9 I/R**

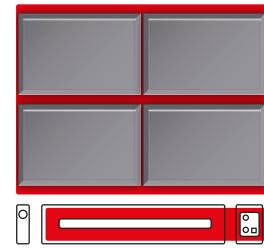
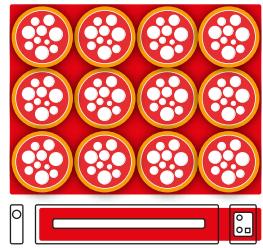
Dimensioni interne
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 93 x P/D 93 cm

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



I modelli sono disponibili
nelle seguenti versioni:
/R con frontale in stile rustico;
/I con frontale inox

The models are available
in the following versions:
/R with rustic style front
/I with stainless steel front

Les modèles sont disponibles
dans les versions suivantes:
/R avec partie frontal de style rustique
/I avec partie frontale inox

Die Modelle sind
in den folgenden Versionen verfügbar:
/R mit Vorderseite im rustikalen Stil
/I Mit Vorderseite aus Edelstahl

Los modelos están disponibles
en las siguientes versiones:
/R con frontal de estilo rústico
/I con frontal inox



EC8 / R



EC9 / I



EC12 / I

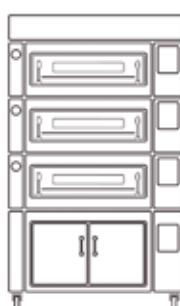
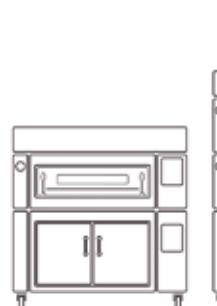
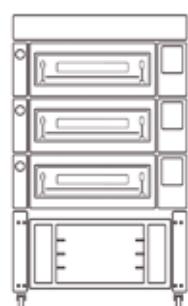
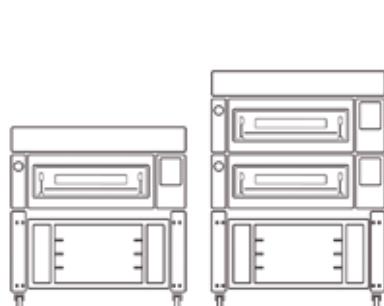
Composizioni EURO

EURO Compositions

EURO Compositions

EURO Varianten

EURO Composiciones

**Euro**



Acquistare un forno Italforni significa valorizzare il proprio lavoro con ingredienti unici nel loro genere:
Prestazioni, Affidabilità, Design.



When you purchase an Italforni oven you can be sure of adding unique ingredients to your work:
Performances, Reliability, Design.



Acheter un four Italforni signifie valoriser son travail grâce à des éléments uniques en leur genre :
Performance, Fiabilité, Design.



Einen Backofen Italforni zu kaufen bedeutet, Ihre Arbeit durch einzigartigen Zutaten dieser Art aufzuwerten:
Leistungen, Zuverlässigkeit, Design.



Comprar un horno Italforni significa valorizar el propio trabajo con ingredientes unicos en su género:
Rendimiento, Fiabilidad, Design.



Le camere di cottura sono illuminate internamente con lampade alogene ad alta resistenza e capacità luminosa.

The cooking chambers are lit internally with high resistance and high light capacity halogen lamps.

Les chambres de cuisson sont éclairées de l'intérieur par des lampes halogène à résistance et capacité élevées.

Die Backkammern sind innen durch Halogenlampe mit hoher Resistenz und Lichteistung beleuchtet.

Las cámaras de cocción están iluminadas internamente con lámparas halogenas de alta resistencia y capacidad luminosa.



hy-pe
technology

Dettuglio delle resistenze corazzate "hy-pe" inserite all'interno del refrattario ad alta resistenza e prestazioni del piano di cottura e del cielo (EURO CLASSIC - CL CLASSIC).

Detail of the armored heating elements "hy-pe" inserted in the high resisting and performing refractory baking floor and ceiling (EURO CLASSIC - CL CLASSIC).

Détail des résistances blindées "hy-pe", insérées dans le réfractaire à haute résistance et performance du plan de cuisson et du voute (EURO CLASSIC - CL CLASSIC).

Ausschnitt des gepanzerten Heizelementen "hy-pe", der in dem höchste Widerstandsfähigkeit und Leistung Schamottstein des Kochboden und der Decke eingefügt werden (EURO CLASSIC - CL CLASSIC).

Detalle de las resistencias acorazadas "hy-pe" insertadas en el interior del refractario de alta resistencia y prestaciones del suelo de cocción y del techo (EURO CLASSIC - CL CLASSIC).

Particolare del piano di cottura in materiale refrattario ad alte prestazioni e delle resistenze corazzate (EURO STAND - CL STAND).

Detail of the baking floor in high performance refractory material and armored heating elements (EURO STAND - CL STAND).

Détail du plan de cuisson en refractaire à haute performances et des résistances blindées (EURO STAND - CL STAND)

Ausschnitt des Kochboden aus höchste Leistung Schamottstein und des gepanzerten Heizelementen (EURO STAND - CL STAND)

Los detalles del suelo de cocción en refractario con prestaciones altísimas y de los elementos calentadores eléctricos blindados (EURO STAND - CL STAND).



Gli sportelli frontali controbilanciati migliorano l'apertura e la chiusura

The counter-balanced front doors improve the opening and closing.

Les portes frontales contrebalancées améliorent l'ouverture et la fermeture.

Die vorderen ausgewogenen Türen bessern der Öffnen und Schließen

Las puertas frontales compensadas mejora su apertura y su cierre.



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.



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.



I forni EURO / CL prevedono camere di cottura con regolazione elettronica separata della temperatura del cielo e del piano cottura. Controllate ed impostate con facilità dall'operatore, consentono una cottura impeccabile per ogni tipo di alimento.

The EURO / CL 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.

Les fours EURO / CL prévoient des chambres de cuisson avec réglage électronique indépendante de la température 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.

Die Öfen EURO / CL 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.

Los hornos EURO / CL tienen cámaras de cocción con regulación electrónica o termostática separadas de la temperatura del suelo de cocción y del techo. Controladas y configuradas con facilidad por el operador, permiten una cocción impecable de cualquier tipo de alimento.



Il supporto del forno è munito di piani portatagli e di comode ruote con freno (optional).

The oven support is equipped with tray racks and practical wheels with brake (optional).

Le support du four est muni de plans porte-plaque et de roues avec frein très pratiques (optional).

Die Halterung des Ofens ist ausgestattet mit Backblechebenen und bequemen Rädern mit Bremse (fakultativ).

El soporte del horno está formado por superficies porta bandejitas y por cómodas ruedas con freno (opcional).



La camera di cottura del forno EURO / CL può essere in acciaio alluminato con piano di cottura in refrattario (versione STAND) oppure totalmente rivestita in materiale refrattario con piano di cottura e cielo ad alte prestazioni e resistenza (versione CLASSIC) all'interno dei quali sono inserite le resistenze corazzate.

The EURO / CL cooking chamber can be in aluminium coated steel plate with refractory baking floor (STAND version) or fully coated with refractory material, with high performing and resisting baking floor and ceiling (CLASSIC version) integrating the armored heating elements .

La chambre de cuisson du four EURO / CL peut être en tôle d'acier aluminé avec plan de cuisson en réfractaire (version STAND) ou totalement revêtue de matériel réfractaire avec plan de cuisson et voûte à haute performances et résistance (version CLASSIC), à l'intérieur desquelles se déplacent les résistances blindées.

Die Backkammer des Ofen EURO / CL kann aus aluminiertem Stahlblech sein, mit Kochboden aus Schamottstein (Version STAND) oder komplett mit Schamotte Material verkleidet sein mit Decke und Kochboden mit höchster Festigkeit und Leistung (Version CLASSIC) an denen die elektrische Heizelemente eingesetzt sind.

La cámara de cocción del horno EURO / CL puede ser en chapa de acero aluminado con suelo de cocción en material refractario (version STAND) o completamente revestida en material refractario con suelo de cocción y techo con prestaciones y resistencia altísimas (version CLASSIC), dentro del cuál se distribuyen los elementos calentadores eléctricos.



La cella di lievitazione è ampia e a chiusura ermetica con illuminazione interna e comode ruote con freno (optional).

The large prover is hermetically closed with internal light and practical wheels with brake (optional).

La cellule de levage est vaste et est munie d'un système de fermeture hermétique, éclairage interne, et roues avec frein très pratiques (optionnel).

Die Gärprozess-Zelle ist geräumig und luftdicht verschlossen mit innere Beleuchtung und bequemen Rädern mit Bremse (fakultativ).

La celda de levado es amplia con cierre hermético, con iluminación interior y cómodas ruedas con freno (opcional).



Sul modulo cappa è possibile abbinare un kit abbattimento vapori e odori con filtro ai carboni attivi che permette di non utilizzare la canna fumaria.

A steam and odour removal kit with activated carbon filter can be fit on the hood module, which allows the flue not to be used.

Il est possible d'associer sur la hotte un kit d'élimination des vapeurs et odeurs avec un filtre à charbon actif qui évite d'utiliser le conduit d'évacuation de fumée.

Auf der Abzugshaube kann ein Kit mit Aktivkohlefilter zur Unterdrückung von Dampf und Gerüchen installiert werden, mit dem die Verwendung des Rauchabzugsrohrs vermieden werden kann.

Puede combinarse con la campana, un kit para la eliminación de vapores y de olores con filtro de carbón activo para no tener que utilizar el tubo de salida de humos.



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.

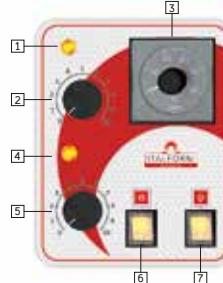
LEGENDA PLANCIA COMANDI

CONTROL PANEL KEY

LÉGENDE TABLEAU DE COMMANDE

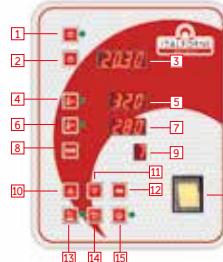
ZEICHENERKLÄRUNG ARMATURENBRETT

LEYENDA PLANCHA DE MANDOS



PANNELLO COMANDI ELETTROMECCANICO ELECTROMECHANIC CONTROL PANEL

- 1 Spia accensione cielo / Ignition warning-light for ceiling
- 2 Regolazione potenza resistenze cielo / Ceiling heating elements power regulation
- 3 Regolazione temperatura camera di cottura / Cooking chamber temperature regulation
- 4 Spia accensione piano di cottura / Ignition warning-light for baking floor
- 5 Regolazione potenza resistenze piano di cottura / Baking floor heating elements power regulation
- 6 Interruttore generale / General switch
- 7 Interruttore luce camera di cottura / Cooling chamber light switch



PANNELLO COMANDI DIGITALE DIGITAL CONTROL PANEL

- 1 Tasto on/off / On/off key
- 2 Tasto timer / Timer key
- 3 Display timer / Timer display
- 4 Tasto regolazione temperatura cielo / Key for ceiling temperature regulation
- 5 Display temperatura cielo / Ceiling temperature display
- 6 Tasto regolazione temperatura piano cottura / Key for baking floor temperature regulation
- 7 Display temperatura piano cottura / Baking floor temperature display
- 8 Tasto selezione programmi / Key for programs selection
- 9 Display programmi / Programs display
- 10 Tasto Up / Up key
- 11 Tasto down / Down key
- 12 Tasto conferma dati / Key for data confirmation
- 13 Tasto accensione vaporiera / Key for humidity generator tank
- 14 Tasto immissione vapore / Key for steam input
- 15 Tasto luce camera di cottura / Key for cooling chamber light
- 16 Interruttore generale / General switch



Isolamento termico garantito dalla scelta dei migliori materiali presenti nel mercato e dall'esperienza ultra trentennale nella progettazione e costruzione di forni ad alta temperatura.

Thermal insulation guaranteed by the best materials available on the market and by over 30 years of experience in the design and manufacture of high temperature ovens.

Isolation thermique garanti par le choix des meilleurs matériaux disponibles sur le marché et une expérience de plus de trente ans dans la conception et la construction des fours à haut température.

Wärmedämmung durch die Wahl der besten Materialien auf dem Markt und durch die mehr als dreißig Jahre Erfahrung in der Entwicklung und Herstellung von Hochtemperatur-Öfen garantiert.

Aislamiento térmico garantizado por la elección de los mejores materiales presentes en el mercado y por la experiencia de más de treinta años en el diseño y la fabricación de hornos de alta temperatura.

**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



I modelli sono disponibili nelle seguenti versioni:
/R con frontale in stile rustico;
/I con frontale inox

The models are available in the following versions:
/R with rustic style front
/I with stainless steel front

Les modèles sont disponibles dans les versions suivantes:
/R avec partie frontal de style rustique
/I avec partie frontale inox
Die Modelle sind in den

folgenden Versionen verfügbar:
/R mit Vorderseite im rustikalen Stil
/I Mit Vorderseite aus Edelstahl

Los modelos están disponibles en las siguientes versiones:
/R con frontal de estilo rústico
/I con frontal inox



LCB / I



LCC / R



LCB / R

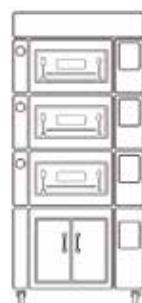
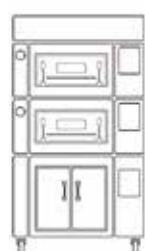
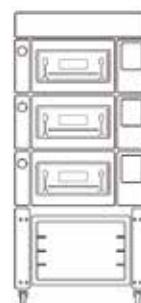
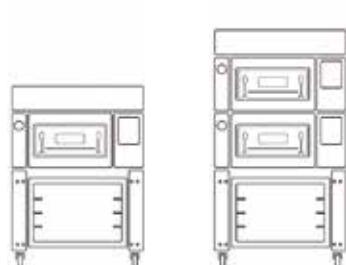
Composizioni CL

CL Compositions

CL Compositions

CL Varianten

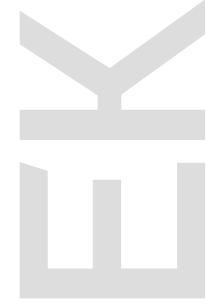
CL Composiciones



CL



Modello CL



Il calore che dà forma alle idee

Heat that shapes ideas

La chaleur qui donne forme aux idées

Wärme, die Form zu Ideen gibt

El calor que da forma a las ideas



EK

Forno elettrico compatto per pizzerie ad una o due camere.

Compact electric
oven with one
or two chambers
for pizza.

Four électrique
compact pour
pizzeria à une
ou deux chambres.

Kompakter
Elektroofen für
Pizzerien mit einer
oder zwei Kammern.

Horno eléctrico
compacto para
pizzerías con una
o dos cámaras.



Acquistare un forno Italforni significa valorizzare il proprio lavoro con ingredienti unici nel loro genere:
Prestazioni, Affidabilità, Design.



When you purchase an Italforni oven you can be sure of adding unique ingredients to your work:
Performances, Reliability, Design.



Acheter un four Italforni signifie valoriser son travail grâce à des éléments uniques en leur genre :
Performance, Fiabilité, Design.



Einen Backofen Italforni zu kaufen bedeutet, Ihre Arbeit durch einzigartigen Zutaten dieser Art aufzuwerten:
Leistungen, Zuverlässigkeit, Design.



Comprar un horno Italforni significa valorizar el propio trabajo con ingredientes unicos en su género:
Rendimiento, Fiabilidad, Design.



Sportello con finestra in vetro temperato.
Door with tempered glass window.
Porte avec fenêtre en verre trempé.
Tür mit vorgespanntem Glasfenster.
Puerta con ventana de vidrio templado.



Le camere di cottura sono illuminate internamente con lampade alogene ad alta resistenza e capacità luminosa.
The cooking chambers are lit internally with high resistance and high light capacity halogen lamps.
Les chambres de cuisson sont éclairées de l'intérieur par des lampes halogène à résistance et capacité élevées.
Die Backkammern sind innen durch Halogenlampe mit hoher Resistenz und Lichtleistung beleuchtet.
Las cámaras de cocción están iluminadas internamente con lámparas halogenas de alta resistencia y capacidad luminosa.



Gli sportelli frontali controbilanciati migliorano l'apertura e la chiusura.
The counter-balanced front doors improve the opening and closing.
Les portes frontales contrebalancées améliorent l'ouverture et la fermeture.
Die vorderen ausgewogenen Türen bessern der Öffnen und Schließen.
Las puertas frontales compensadas mejora su apertura y su cierre.



I forni EK prevedono camere di cottura con regolazione termostatica indipendente delle potenze del cielo e del piano di cottura. Controllate ed impostate con facilità dall'operatore, consentono una cottura impeccabile per ogni tipo di alimento.

The EK ovens have cooking chambers with independent thermostatic 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.

Les fours EK prévoient des chambres de cuisson avec réglage thermostatique indépendante de la puissance 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.

Die Öfen EK sehen Backkammern mit separater Thermostatregulierung der Leistungen an Decke und Kochboden vor. Vom Benutzer sehr einfach zu steuern und einzustellen, ermöglichen diese Öfen eine tadellose Backen jeglicher Nahrungsmittel.

Los hornos EK tienen cámaras de cocción con regulación termostática separadas de las potencias del suelo de cocción y del techo. Controladas y configuradas con facilidad por el operador, permiten una cocción impecable de cualquier tipo de alimento.

450 °C di temperatura massima di cottura.



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

La camera di cottura del forno EK è in lamiera di acciaio alluminata con piano di cottura in refrattario ed elementi riscaldanti elettrici ad altissime prestazioni.

The cooking chamber of the EK oven is in aluminium coated steel plate with refractory baking floor and high performance electric heating elements.

La chambre de cuisson du four EK est en tôle d'acier aluminée avec plan de cuisson en matière réfractaire et éléments électriques chauffants à très hautes prestations.

Die Backkammer des Ofens EK ist aus aluminiertem Stahlblech mit Kochboden aus Schamottstein, mit elektrische Heizelemente mit höchster Leistung.

La camara de coccion del horno EK es en chapa de acero aluminato con suelo de cocción en refractario, y los elementos calentadores eléctricos con prestaciones altísimas.



Isolamento termico garantito dalla scelta dei migliori materiali presenti nel mercato e dall'esperienza ultra trentennale nella progettazione e costruzione di forni ad alta temperatura.

Thermal insulation guaranteed by the best materials available on the market and by over 30 years of experience in the design and manufacture of high temperature ovens.

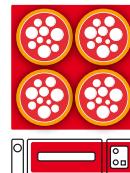
Isolément thermique garanti par le choix des meilleurs matériaux disponibles sur le marché et une expérience de plus de trente ans dans la conception et la construction de fours à haut température.

Wärmedämmung durch die Wahl der besten Materialien auf dem Markt und durch die mehr als dreißig Jahre Erfahrung in der Entwicklung und Herstellung von Hochtemperatur-Öfen garantiert.

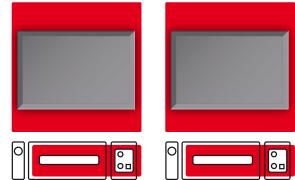
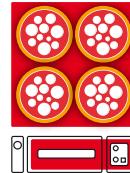
Aislamiento térmico garantizado por la elección de los mejores materiales presentes en el mercado y por la experiencia de más de treinta años en el diseño y la fabricación de hornos de alta temperatura.

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**

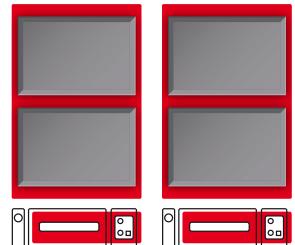
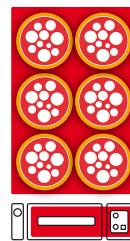
Dimensioni interne
Internal dimensions
A/H 14 x L/W 66 x P/D 66 cm
4+4 pizze Ø 33 cm
1+1 teglie 60x40 cm
1+1 Baking pans 60x40 cm

**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



I modelli sono disponibili nelle seguenti versioni con frontale inox

The models are available in the following versions with stainless steel front

Les modèles sont disponibles dans les versions suivantes avec partie frontale inox

Die Modelle sind in den folgenden Versionen verfügbar Mit Vorderseite aus Edelstahl

Los modelos están disponibles en las siguientes versiones con frontal inox



EK4



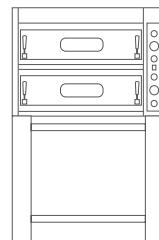
EK44



EK6



EK66

Composizioni EK*EK Compositions**EK Compositions**EK Varianten**EK Composiciones*



EK	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power	Potenza Power	Assorb. Absorp.	Temp. Temp.	N° Pizze # Pizze	N° Teglie # Baking pans								
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D																
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.
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.



MADE IN ITALY



Il calore che dà forma alle idee

Heat that shapes ideas

La chaleur qui donne forme aux idées

Wärme, die Form zu Ideen gibt

El calor que da forma a las ideas



BREVETTATO
PATENTED

Nastro trasportatore in pietra refrattaria o rete in acciaio ramato per accontentare tutte le esigenze professionali.

Conveyor belt in refractory stone or cooper steel mesh to meet any professional requirement.

Tapis roulant en pierre refractaire ou grille en acier couvrié pour satisfaire tous les besoins professionnels.

Forderband aus Backstein oder aus Kupferstahl Netz um alle professionellen Bedürfnisse zu befriedigen.

Cinta transportadora de piedra refractaria o red de acero cobrizo para satisfacer todas las necesidades profesionales.

Tunnel

Forni Tunnel con nastro trasportatore elettrici e a gas

Electric and gas Tunnel
conveyor belt ovens.

Fours Tunnel à tapis roulant
électrique et au gaz.

Tunnel Förderband-öfen
elektrisch und mit Gas.

Hornos Tunnel con cinta
transportadora eléctricos y a gas.



Tunnel Elettrico

Forni Tunnel elettrici

Electric Tunnel ovens. Four Tunnel électrique. Tunnelöfen elektrisch. Hornos Túnel eléctricos.



Resistenza Corazzata in acciaio inox.

Stainless steel sheathed heating element.

Résistances Blindées en acier inox.

gapanzert Widerstand aus Edelstahl.

Resistencia acorazada de acero inoxidable.



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.



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.



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.

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.

Les fours TUNNEL CLASSIC et TUNNEL STONE prévoient des chambres de cuisson avec réglage électronique indépendante de la température 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.

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.

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



certificazione ETL LISTED.
ETL LISTED certification.
certification ETL LISTED.
Zertifizierung ETL LISTED.
certificación ETL LISTED.



Acquistare un forno Italforni significa valorizzare il proprio lavoro con ingredienti unici nel loro genere:
Prestazioni, Affidabilità, Design.



When you purchase an Italforni oven you can be sure of adding unique ingredients to your work:
Performances, Reliability, Design.



Acheter un four Italforni signifie valoriser son travail grâce à des éléments uniques en leur genre :
Performance, Fiabilité, Design.



Einen Backofen Italforni zu kaufen bedeutet, Ihre Arbeit durch einzigartigen Zutaten dieser Art aufzuwerten:
Leistungen, Zuverlässigkeit, Design.



Comprar un horno Italforni significa valorizar el propio trabajo con ingredientes unicos en su género:
Rendimiento, Fiabilidad, Design.



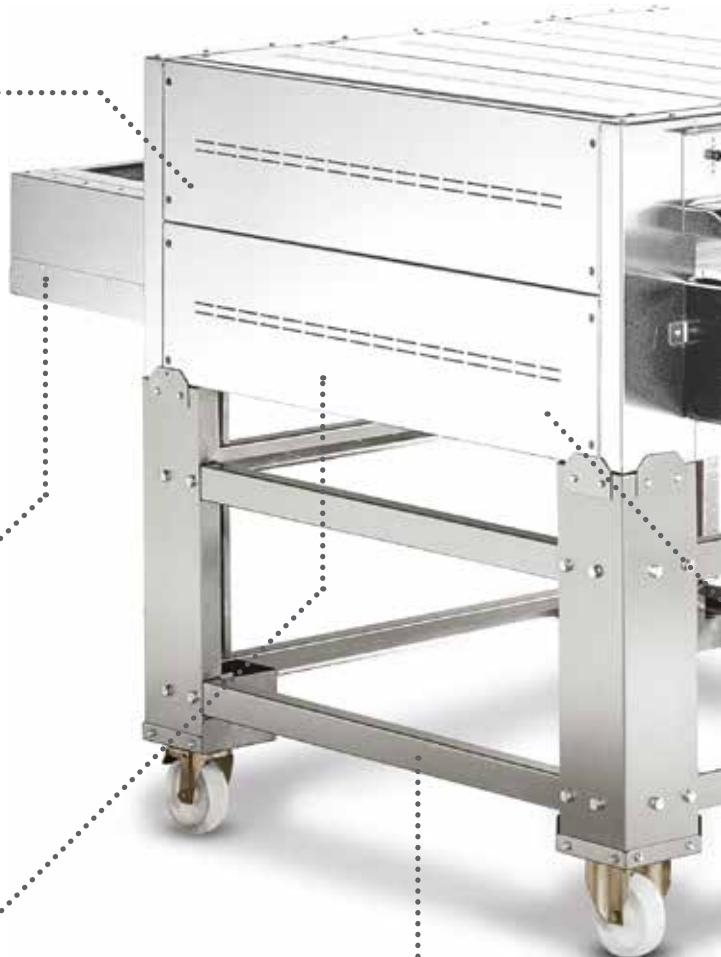
Grazie all'eccezionale isolamento la temperatura esterna del forno rimane sui 30 °C per garantire la sempre massima sicurezza durante le ore di lavoro.

Thanks to the excellent insulation, the external temperature of the oven is constantly at 30°, in order to guarantee maximum safety during working hours.

Grâce à un isolement exceptionnel, la température externe du four reste de l'ordre de 30° afin de garantir la sécurité maximale pendant les heures de travail.

Dank der ausgezeichneten Isolierung bleibt die Außentemperatur des Ofens auf 30°, um immer eine maximale Sicherheit während der Arbeitsstunden zu garantieren.

Gracias al aislamiento excepcional, la temperatura externa del horno permanece a 30° para garantizar siempre la máxima seguridad durante las horas de trabajo.



I cuscinetti auto-lubrificati permettono di lavorare senza preoccuparsi della manutenzione ordinaria.

The self-lubricating bearings allow you to forget about routine maintenance.

Les coussinets autolubrifiants permettent de travailler sans s'inquiéter de l'entretien ordinaire.

Die Selbstschmierlager erlauben dem Benutzer zu arbeiten, ohne sich Gedanken über die Wartungsarbeiten machen zu müssen.

Los cojinetes auto-lubricados permiten trabajar sin preocuparse del mantenimiento ordinario.



Isolamento termico garantito dalla scelta dei migliori materiali presenti nel mercato e dall'esperienza ultra trentennale nella progettazione e costruzione di forni ad alta temperatura.

Thermal insulation guaranteed by the best materials available on the market and by over 30 years of experience in the design and manufacture of high temperature ovens.

Isolation thermique garanti par le choix des meilleurs matériaux disponibles sur le marché et une expérience de plus de trente ans dans la conception et la construction de fours à haut température.

Wärmedämmung durch die Wahl der besten Materialien auf dem Markt und durch die mehr als dreißig Jahre Erfahrung in der Entwicklung und Herstellung von Hochtemperatur-Öfen garantiert.

Aislamiento térmico garantizado por la elección de los mejores materiales presentes en el mercado y por la experiencia de más de treinta años en el diseño y la fabricación de hornos de alta temperatura.



Il supporto del forno è munito di quattro comode ruote con freno.

The oven support is equipped with four practical wheels with brake.

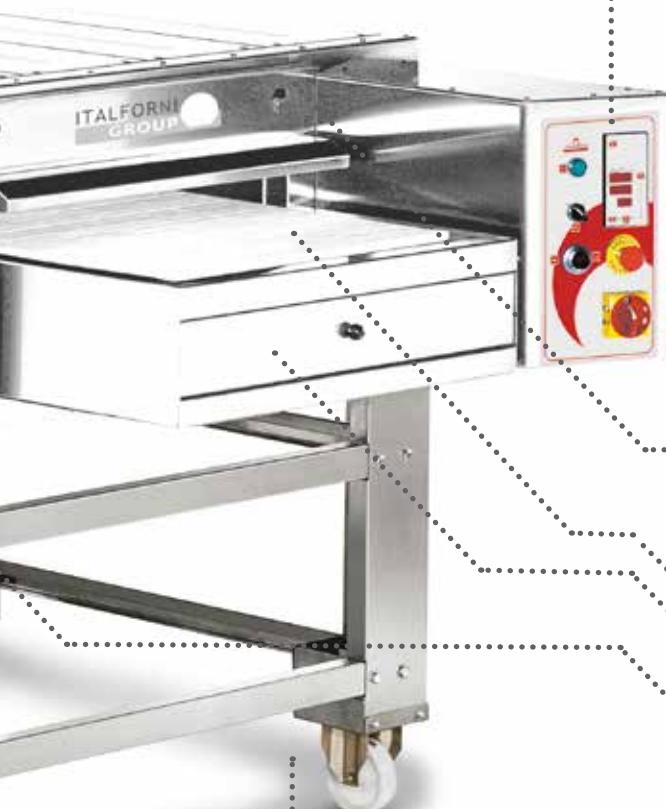
Le support du four est muni de quatre roues avec frein très pratiques.

Die Halterung des Ofens ist ausgestattet mit vier bequemen Rädern mit Bremse.

El soporte del horno está formado por cuatro cómodas ruedas con freno.



OPTIONAL



+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.



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 di cottura grazie ad un encoder applicato sul motore.

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.

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 appliquée sur le moteur.

Dank des Encoder-Bausatzes können die kochen Zeiten und Temperaturen von Decke und -Kochböden 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.

El Kit Encoder permite gestionar digitalmente los tiempos de cocción y las temperaturas del techo y del suelo de cocción. 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.

Serrandine regolabili in entrata e in 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.

Velocità nastro trasportatore regolabile.

Adjustable conveyor belt speed.

Vitesse du tapis roulant réglable.

Regulierbare Förderbandgeschwindigkeit.

Velocidad de la cinta transportadora regulable.

I due cassetti raccogli-briciole estraibili posizionati all'entrata e all'uscita del tunnel semplificano la pulizia del forno.

The two removable crumb collection trays are placed at the tunnel inlet and outlet allow for easy cleaning.

Les deux tiroirs ramasse-miettes extractibles placés à l'entrée et à la sortie du tunnel simplifient le nettoyage du four.

Die zwei ausziehbaren Krümel-Sammelkisten sind am Eingang und Ausgang des Tunnels positioniert und vereinfachen die Reinigung des Ofens.

Los dos cajones recoge-migas extraíbles, ubicados en la entrada y en la salida del túnel, simplifican la limpieza del horno.

450° C di temperatura massima di cottura.

Maximum cooking temperature 450° C.

Température de cuisson maximum de 450° C

450° C Höchstgarnituratur.

450° C de temperatura máxima de cocción.

Forni Tunnel gas

Gas Tunnel ovens. Four Tunnel gaz. Tunnelöfen Gas. Hornos Túnel gas.



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.



Bruciatori Atmosferici posti sotto il piano cottura.
Alimentazione a gas con valvole di sicurezza.

Atmospheric burners placed under the baking floor. Gas supply with safety valves.

Brûleurs Atmosphériques situés sous la plan de cuisson.
Alimentation au gaz avec soupape de sécurité.

Atmosphärische Brenner unter dem Kochboden positioniert.
Gasversorgung mit Sicherheitsventilen.

Quemadores atmosféricos ubicados bajo del suelo de cocción.
Alimentación a gas con válvulas de seguridad.



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.



Tunnel Gas



Tunnel Elettrico	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Tappeto Conveyor	Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power	Potenza Power	Assorb. Absorp.	Temp. Temp.	
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	L/W	Kg	V/Ph/Hz	kW	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)			Tappeto Conveyor	Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power	Potenza Power	Assorb. Absorp.	Temp. Temp.
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	L/W	Kg	V/Ph/Hz	Kcal Max	Kcal/h	Ampere	°C
	TSGAS	11	85	114	66	142	216	79	400	230/1/50-60	40420	20700	-

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							



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.



MADE IN ITALY



Il calore che dà forma alle idee

Heat that shapes ideas

La chaleur qui donne forme aux idées

Wärme, die Form zu Ideen gibt

El calor que da forma a las ideas



Modularità per accontentare tutte le esigenze professionali.

Modularity to meet any professional requirement.

Modularité pour satisfaire tous les besoins professionnels.

Modularität, um alle professionellen Bedürfnisse zu befriedigen.

La modularidad para satisfacer todas las necesidades profesionales.



Il primo forno al mondo totalmente rivestito in vetro colorato e temperato.

The first oven in the world entirely coated with colored tempered glass.

Le premier four dans le monde entièrement recouvert en verre coloré trempé.

Der erste Ofen in der Welt komplett mit gefärbtem Gehärtetem Glas verkleidet.

El primer horno en el mundo completamente cubierta en vidrio de colores templado.

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 nuova 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.

Da oggi la famiglia BULL si arricchisce di nuovi modelli per soddisfare le esigenze dei propri clienti. Al modello attuale si aggiungono 3 nuove versioni con le stesse prestazioni, design ed affidabilità. Cambiano le dimensioni. "XL", "L", "M", "S" per rispondere a necessità di spazio e produzione. Su tutti un incredibile riduzione dei consumi ottenuta grazie ad un miglioramento dell'efficienza del prodotto.

Cook has never been so beautiful.

A strong impact, clean-cut lines, resistant glass and vibrant colours give this project a unique, dynamic and modern style. With its great aesthetic appeal, Bull has been designed in a way that enhances its rigorous and clean-cut lines. On the top, the new motorised extraction hood adds character and vigour to the entire unit, whereas its prominent shape recalls a bull's head-forward stance.

From today the BULL family is enriched by new models to satisfy its customer needs. Three new versions with the same performances, design and reliability of the existing one. Sizes change only. «XL», «L», «M», «S», to answer a specific need of space and production capacity. Moreover on all models an incredible energy consumption reduction achieved thanks a product efficiency improvment.

Cuire a jamais été aussi belle.

Force d'impact, lignes énergiques, vitre et couleurs au caractère fort donnent à ce projet une identité unique, dynamique et moderne. De grand impact esthétique, Bull a été conçu pour rehausser ses lignes fortes et rigoureuses. En haute, la nouvelle hotte aspirante avec moteur ajoute caractère et énergie à l'ensemble, et avec sa ligne et sa forme proéminente, elle rappelle la posture frontale du taureau arqué en avant.

A partir d'aujourd'hui la famille BULL s'enrichit des nouveaux modèles pour satisfaire les exigences de ses clients. Trois nouvelles versions s'ajoutent avec les mêmes prestations, fiabilité et design du model actuel. Les dimensions changent « XL » « L » « M » « S » pour répondre aux besoins de places et production. Sur tous les modèles une incroyable réduction des consommations, obtenue grâce à une amélioration de l'efficacité du produit.

Backen hat noch nie so schön gewesen.

Anziehungskraft, klare Linien und Glas in starken Farben geben diesem Projekt eine einzigartige, dynamische und innovative Identität. Bull strahlt durch seine kräftigen und entschiedenen Linien ästhetisches Charisma aus. Hoch, die neue motorbetriebene Abzugshaube verleiht der gesamt Struktur Character und Kraft und mit ihrem Design und der herausragenden Form erinnert an die nach vorn gewölbte Stirn des Stiers.

Ab heute wird die Familie BULL durch neue Modelle ergänzt, um ihre Kunden zufriedenzustellen. Es gibt drei neue Versionen mit der altbekannten Leistung, dem Design und der Zuverlässigkeit des bereits existierenden Modells. Größenänderung. „XL“, „L“, „M“ und „S“, um einem besonderen Anspruch an Fläche und Produktionskapazität gerecht zu werden. Des Weiteren eine unglaubliche Verringerung des Energieverbrauchs bei allen Modellen dank einer Verbesserung der Produktaffizienz.

Cocinar nunca ha sido tan hermoso.

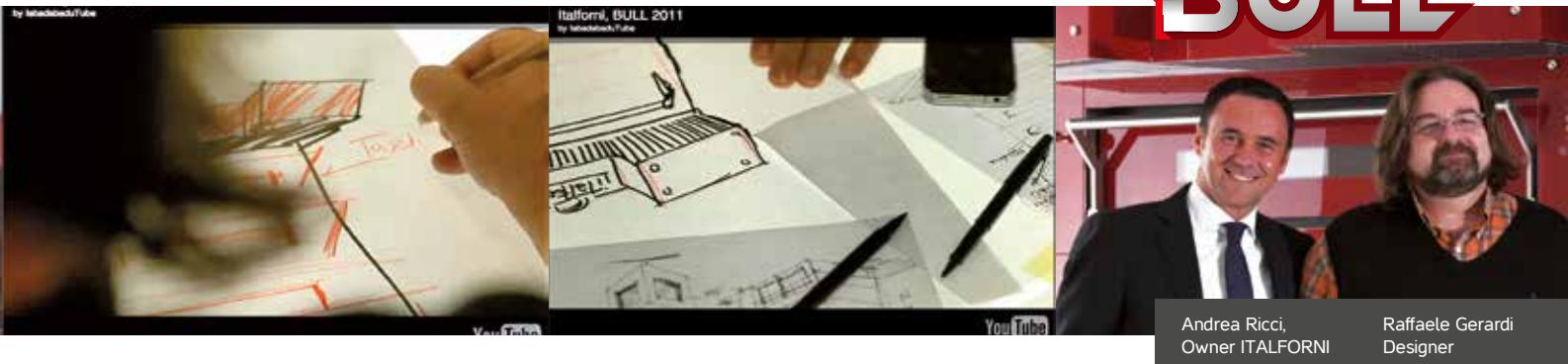
La fuerza de impacto, líneas sin incertidumbres, el vidrio y colores con carácter decidido, dan a este proyecto una identidad única, dinámica y moderna. Con un gran efecto estético, Bull ha sido diseñado para exaltar sus líneas fuertes y rigurosas. Por arriba, la nueva campana aspirante motorizada añade carácter y vigor a todo el conjunto, y con su diseño y forma prominente recuerda la postura frontal del toro arqueado hacia delante.

La familia BULL cuenta desde hoy con nuevos modelos para satisfacer las exigencias de sus clientes. Se añaden 3 nuevas versiones con las mismas prestaciones, fiabilidad y diseño del modelo actual. Cambian las dimensiones. «XL», «L», «M», «S» para responder a las necesidades de espacio y producción. Una gran reducción en el consumo en todos los modelos, obtenida gracias a la mejora de la eficiencia del producto.



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

BULL



Andrea Ricci,
Owner ITALFORNI

Raffaele Gerardi
Designer

Una grande impresa progettuale, un bellissimo lavoro di Team ricco di sperimentazione ed entusiasmo. Il risultato: un grande forno completamente rivestito in vetro e disegnato in ogni dettaglio. Bull, dalla cappa che si protende in avanti, che ricorda la postura forte di un "toro virile".
Raffaele Gerardi

A large business design, fantastic work by Team full of experimentation and enthusiasm. The result: a great oven entirely covered in glass and designed in every detail.
Bull, from the hood that extends forward, which brings to mind the strong posture of a "virile bull."
Raffaele Gerardi

Un grand exploit de conception, un travail d'équipe magnifique, riche en expérimentation et enthousiasme.
Le résultat : un grand four complètement revêtu en verre et dessiné dans les moindres détails.
Bull , avec la hotte qui est étendue en avant et qui rappelle la posture forte d'un « taureau viril ».
Raffaele Gerardi

Ein großes Unternehmen, ausgezeichnete Teamarbeit reich an Experimentierfreude und Begeisterung.
Das Ergebnis: ein großer, ganz mit Glas verkleideter und detailverliebter Ofen.
Bull, mit einer nach vorne geneigten Abzugshaube, die an die Haltung eines "virilen Stiers" erinnert.
Raffaele Gerardi

Un gran proyecto de diseño, un precioso trabajo de un Equipo lleno de entusiasmo y ganas de experimentar. El resultado es un gran horno con revestimiento completo de vidrio pensado en cada detalle. Bull, por la campana que se extiende hacia adelante y se asemeja a la postura robusta de un "toro viril".
Raffaele Gerardi.



Costruito per resistere

Built to resist

Construit pour résister

Gebaut auszuhalten

Construido para resistir

TEMPERED
GLASS

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

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

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

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

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

L'innovativo metodo di simulazione permette, inquadrando queste due pagine del catalogo BULL, di vedere il forno direttamente nella stanza in cui siete.

The innovative simulation method allows you to see the oven directly in the room you are by zooming onto these two pages of the BULL catalogue.

La méthode innovante de simulation permet, en encadrant ces deux pages du catalogue BULL, de voir le four directement dans la pièce où vous trouvez.

Wird auf diese zwei Seiten des BULL-Katalogs fokussiert , kann mit der innovativen Simulationsmethode der Ofen in dem Raum, direkt in dem Sie sich gerade befinden, gesehen werden.

El innovador método de simulación permite ver el horno directamente en las habitación en la que estés , encuadrando estas dos páginas del catálogo BULL



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 video con las pruebas de crash test durante la cocción.



BULL





Acquistare un forno Italforni significa valorizzare il proprio lavoro con ingredienti unici nel loro genere:
Prestazioni, Affidabilità, Design.



When you purchase an Italforni oven you can be sure of adding unique ingredients to your work:
Performances, Reliability, Design.



Acheter un four Italforni signifie valoriser son travail grâce à des éléments uniques en leur genre :
Performance, Fiabilité, Design.



Einen Backofen Italforni zu kaufen bedeutet, Ihre Arbeit durch einzigartigen Zutaten dieser Art aufzuwerten:
Leistungen, Zuverlässigkeit, Design.



Comprar un horno Italforni significa valorizar el propio trabajo con ingredientes únicos en su género:
Rendimiento, Fiabilidad, Design.



Le camere di cottura sono illuminate internamente con lampade alogene ad alta resistenza e capacità luminosa.

The cooking chambers are lit internally with high resistance and high light capacity halogen lamps.

Les chambres de cuisson sont éclairées de l'intérieur par des lampes halogène à résistance et capacité élevées.

Die Backkammern sind innen durch Halogenlampe mit hoher Resistenz und Lichtleistung beleuchtet.

Las cámaras de cocción están iluminadas internamente con lámparas halogenas de alta resistencia y capacidad luminosa.



Gli sportelli frontali controbilanciati migliorano l'apertura e la chiusura.

The counter-balanced front doors improve the opening and closing.

Les portes frontales contrebalancées améliorent l'ouverture et la fermeture.

Die vorderen ausgewogenen Türen bessern der Öffnen und Schließen.

Las puertas frontales compensadas mejora su apertura y su cierre.



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.



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.



Interamente rivestito in vetro colorato e temperato.

Entirely coated with colored tempered glass.

Entièrement recouvert en verre coloré trempé.

Komplett mit gefärbtem Gehärtetem Glas verkleidet.

Completamente cubierta en vidrio de colores templado.



I forni BULL 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.

The BULL 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.

Les fours BULL prévoient des chambres de cuisson avec réglage électrique indépendante de la température de la voûte et du sole. Contrôlées et réglées aisément par l'opérateur, elles permettent une cuisson impeccable pour tout type d'aliment.

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

Los hornos BULL tienen cámaras de cocción con regulación electrónica separadas de las temperaturas en la bóveda y en la placa. Controladas y configuradas con facilidad por el operador, permiten una cocción impecable de cualquier tipo de alimento.



hy-pe
technology

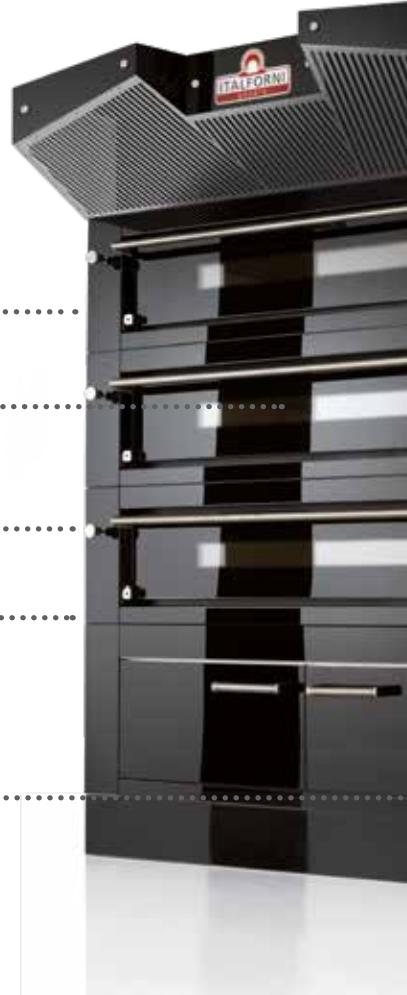
Dettaglio delle resistenze corazzate "hy-pe" inserite all'interno del refrattario ad alta resistenza e prestazioni del piano di cottura e del cielo.

Detail of the armored heating elements "hy-pe" inserted in the high resisting and performing refractory baking floor and ceiling.

Détail des résistances blindées "hy-pe", insérées dans le réfractaire à haute résistance et performance du plan de cuisson et du ciel.

Ausschnitt des gepanzerten Heizelementen "hy-pe", der in dem höchste Widerstandsfähigkeit und Leistung Schamottstein des Ofenboden und der Ofendecke eingefügt werden.

Detalle de las resistencias acorazadas "hy-pe" insertadas en el interior del refractario de alta resistencia y prestaciones del suelo de cocción y del techo.



Il supporto del forno è munito di piani portatagli e di comode ruote con freno.

The oven support is equipped with tray racks and practical wheels with brake.

Le support du four est muni de plans porte-plaque et de roues avec frein très pratiques.

Die Halterung des Ofens ist ausgestattet mit Backblechebenen und bequemen Rädern mit Bremse.

El soporte del horno está formado por superficies porta bandejas y por cómodas ruedas con freno.

La camera di cottura del forno BULL è totalmente rivestita in materiale refrattario con piano di cottura e cielo ad alte prestazioni e resistenza all'interno dei quali sono inserite le resistenze corazzate "hy-pe".

The BULL cooking chamber is fully coated with refractory material, with high performing and resisting baking floor and ceiling integrating the "hy-pe" armored heating elements.

La chambre de cuisson du four BULL est totalement revêtue de matériel réfractaire avec plan de cuisson et voûte à haute performances et résistance à l'intérieur desquelles se déplacent les résistances blindées "hy-pe".

Die Backkammer des Ofen BULL ist komplett mit Schamottstein verkleidet mit höchster Festigkeit und Leistung Decke und Boden, an denen die "hy-pe" elektrische Heizelemente eingesetzt sind.

La cámara de cocción del horno BULL es completamente revestida en material refractario con suelo y techo con prestaciones y resistencia altísimas, dentro del cuál se distribuyen los elementos calentadores eléctricos "hy-pe".



Sulla cappa aspirante motorizzata è possibile abbinare un kit abbattimento vapori e odori con filtro ai carboni attivi che permette di non utilizzare la canna fumaria.

A steam and odour suppression kit with active carbon filter can be fit on the motorised extractor hood, which allows the exhaust pipe not to be used.

Il est possible d'associer sur la hotte aspirante motorisée un kit d'élimination des vapeurs et odeurs avec un filtre à charbon actif qui évite d'utiliser le conduit d'évacuation de fumée.

Auf der motorisierten Abzugshaube kann ein Kit mit Aktivkohlefilter zur Unterdrückung von Dampf und Gerüchen installiert werden, mit dem die Verwendung des Rauchabzugsrohrs vermieden werden kann.

Con la campana aspirante motorizada puede combinarse un kit para la eliminación de vapores y de olores con filtro de carbón activo para no tener que utilizar el tubo de salida de humos.



Isolamento termico garantito dalla scelta dei migliori materiali presenti nel mercato e dall'esperienza ultra trentennale nella progettazione e costruzione di forni ad alta temperatura.

Thermal insulation guaranteed by the best materials available on the market and by over 30 years of experience in the design and manufacture of high temperature ovens.

Isolément thermique garanti par le choix des meilleurs matériaux disponibles sur le marché et une expérience de plus de trente ans dans la conception et la construction de fours à haut température.

Wärmedämmung durch die Wahl der besten Materialien auf dem Markt und durch die mehr als dreißig Jahre Erfahrung in der Entwicklung und Herstellung von Hochtemperatur-Öfen garantiert.

Aislamiento térmico garantizado por la elección de los mejores materiales presentes en el mercado y por la experiencia de más de treinta años en el diseño y la fabricación de hornos de alta temperatura.



La nuova scheda di controllo TOUCH è composta da una serie di controllori digitali studiati per la gestione di forno e cella di lievitazione, con icone di funzione e tasti a sfioramento.

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

The new TOUCH control board consists of a series of digital controllers designed to manage both the oven and the prover through function icons and touch-sensitive buttons.

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

La nouvelle carte de contrôle TOUCH est composée d'une série de contrôleurs numériques conçus pour la gestion du four et de la cellule de levage, avec icônes de fonction et touches tactiles. 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.

Die neue Steuerkarte TOUCH enthält eine Reihe von digitalen Kontrollfunktionen, die für die Bedienung des Ofens und der Gärkammer durch Berühren von Ikonen und Funktionstasten entwickelt wurde. Die Bedieneoberfläche ist ein entsprechend gestaltetes Display aus gehärtetem Glas, dessen Design und einfache Bedienung eine wichtige Rolle einnehmen.

La nueva tarjeta de control TOUCH está compuesta por una serie de controladores digitales estudiados para la gestión del horno y de la celda de fermentación, con iconos de función y teclas táctiles. 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.



Grazie all'eccezionale isolamento la temperatura esterna del forno rimane sui 30 °C per garantire sempre la massima sicurezza durante le ore di lavoro.

Thanks to the excellent insulation, the external temperature of the oven is constantly at 30°, in order to guarantee maximum safety during working hours.

Grâce à un isolement exceptionnel, la température externe du four reste de l'ordre de 30° afin de garantir la sécurité maximum pendant les heures de travail.

Dank der ausgezeichneten Isolierung bleibt die Außentemperatur des Ofens auf 30°, um immer eine maximale Sicherheit während der Arbeitsstunden zu garantieren.

Gracias al aislamiento excepcional, la temperatura externa del horno permanece a 30° para garantizar siempre la máxima seguridad durante las horas de trabajo.



La cella di lievitazione è ampia e a chiusura ermetica con illuminazione interna e comode ruote con freno.

The large prover is hermetically closed with internal light and practical wheels with brake.

La cellule de levage est vaste et est munie d'un système de fermeture hermétique, éclairage interne, et roues avec frein très pratique.

Die Gärprozess-Zelle ist geräumig und luftdicht verschlossen mit innere Beleuchtung und bequemen Rädern mit Bremse.

La celda de levado es amplia con cierre hermético, con iluminación interior y cómodas ruedas con freno.

450 °C di temperatura massima di cottura.

Maximum cooking temperature 450 °C.

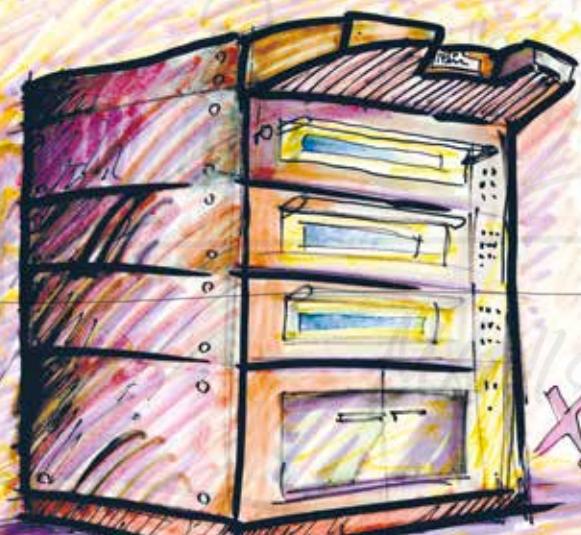
Température de cuisson maximum de 450 °C.

450 °C Höchstgartemperatur.

450 °C de temperatura máxima de cocción.

450°C

BULL



cm 145

cm 163

BULL "XL"
"The Original"



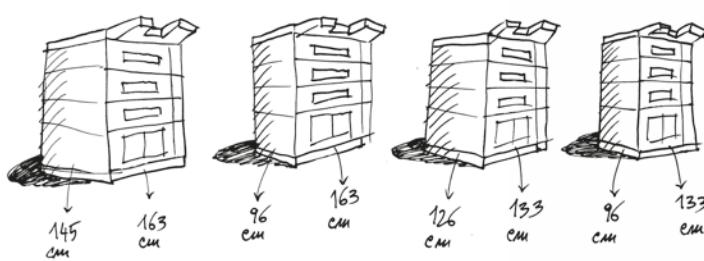
126 cm

133
cm



96
cm

Bull L



XL

L

M

S



96
cm

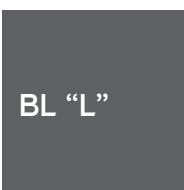
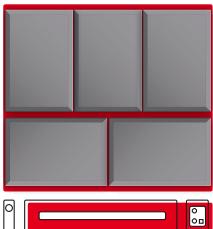
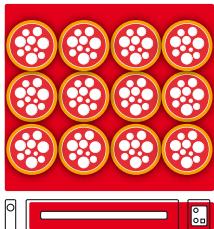
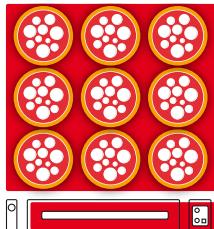
133
cm

BULL
"S"



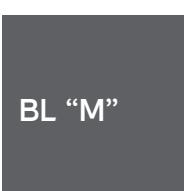
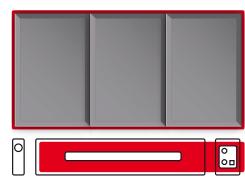
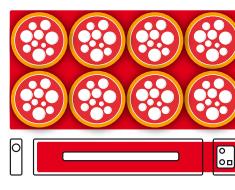
Dimensioni interne
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 120 x P/D 110 cm

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



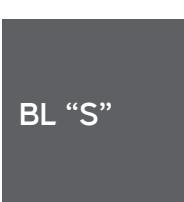
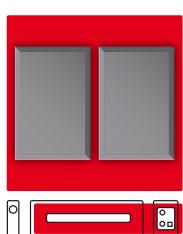
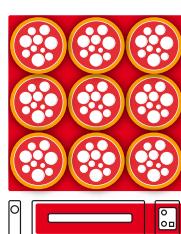
Dimensioni interne
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 123 x P/D 63 cm

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



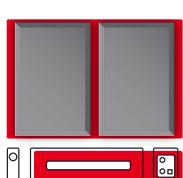
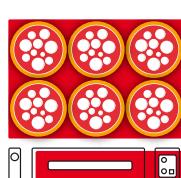
Dimensioni interne
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 93 x P/D 93 cm

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



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



Alcune configurazioni BULL.

Some BULL configurations.

Certaines configurations BULL

Einige Konfigurationen BULL

Algunas configuraciones BULL



Guarda il video per scoprire programmi di cottura, versatilità e tecnologia integrata del nuovo BULL

Watch the video to discover the new BULL cooking programs, versatility and built-in technology.

Regardez la vidéo pour découvrir les programmes de cuisson, la polyvalence et la technologie intégrée.

Sehen Sie sich das Video an, um die Backprogramme, die integrierte Vielseitigkeit und Technologie zu entdecken.

Mira el video para descubrir los programas de cocción, la versatilidad y la tecnología integrada de los nuevos BULL.



Giallo



Oro



Arancio



Rosso



Grigio



Blu



Blu



Verde



Verde



Verde



Marrone



Marrone



Bianco



Nero

Configura e personalizza il tuo Bull

Configure and customise your Bull

Configurer et personnaliser votre Bull

Konfigurieren und passen Sie Ihre Bull

Configurar y personalizar su Bull

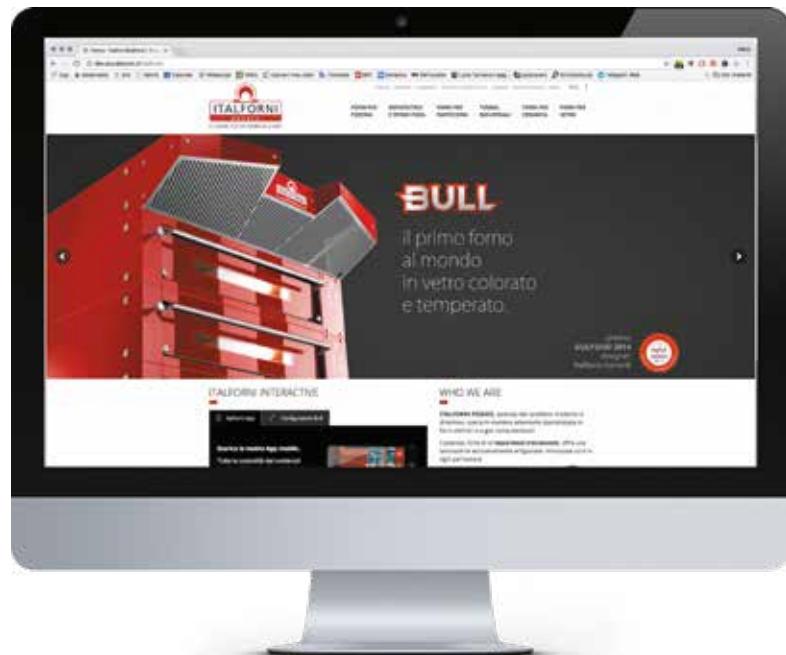
Visitando il sito web di ITALFORNI potrete provare il nostro configuratore, per costruire virtualmente il vostro personalissimo BULL, un vero pezzo unico.

By visiting the ITALFORNI website, you will be able to try our configurator to virtually build your customised BULL, a truly unique piece.

En visitant le site web d'ITALFORNI vous pourrez essayer notre configurateur, pour réaliser virtuellement votre BULL personnel, une pièce vraiment unique.

Auf der Webseite von ITALFORNI können Sie unseren Konfigurator testen, und virtuell Ihren BULL gestalten - ein echtes Einzelstück.

Visitando la página web de ITALFORNI podrás probar nuestro configurador para construir virtualmente tu BULL personalizado, una verdadera pieza única.



Con la nuova APP di Italforni il BULL diventa realtà; tutta la comodità dei contenuti multimediali nel palmo della tua mano, ovunque e in tempo reale.

With the new Italforni APP the BULL becomes reality; the full convenience of multimedia content in your hand, anywhere and in real time.

Avec la nouvelle APP de Italforni le BULL devient réalité toute la commodité des contenus multimédias dans votre main, n'importe où et en temps réel.

Mit der neue APP von Italforni das BULL wird Realität Alle multimedialen Inhalte in Ihrer Hand - überall und in Echtzeit.

Con la nueva APP Italforni el BULL llega a ser realidad; Toda la comodidad de los contenidos multimedia en tu mano, en cualquier lugar y en tiempo real.

www.italforni.it



Personalizzazione Fotografica e cromatica

Photo and colour customisation

Personnalisation photographique et chromatique

Fotografischen und farbige Gestaltungsmöglichkeiten

Personalización fotográfica y cromática





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	kW	kW/h	°C	Ø 30 cm	60 x 40 cm
	BL "XL"	17	123	110	40	163,5	145	285	400/3/50-60	13	3,2	0/450	12
BL "L"	17	123	63	40	163,5	96	220	400/3/50-60	8,5	2,5	0/450	8	3
BL "M"	17	93	93	40	133,5	126	260	400/3/50-60	9,5	2,5	0/450	9	2
BL "S"	17	93	63	40	133,5	96	195	400/3/50-60	7,3	2,2	0/450	6	2

CAPPA/HOOD		A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	kW	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	133,5	171	80/147*	230/1/50-60	0,3	0,3				
KB "S"		32	133,5	141	60/105*	230/1/50-60	0,3	0,3				

CELLA LIEVITAZIONE/PROVER		A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	kW	kW/h				60 x 40 cm
BB66 "XL"		68	163,5	145	110	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				20
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				40
BB96 "S"		98	133,5	96	130	230/1/50-60	1	0,5				20

SUPPORTO/STAND		A/H	L/W	P/D	Kg							60 x 40 cm
SB66 "XL"		66	164	145,5	65							12
SB66 "L"		66	164	96,5	43							6
SB66 "M"		66	134	126,5	47							9
SB66 "S"		66	134	96,5	35							6
SB96 "XL"		96	164	145,5	80							36
SB96 "L"		96	164	96,5	53							18
SB96 "M"		96	134	126,5	57							27
SB96 "S"		96	134	96,5	45							18

* Peso senza e con kit abbattimento vapori con filtro a carboni attivi / Weight without and with "steam damper kit" with active charcoal filter

- Colori disponibili: Rosso , Nero / Colors available: Red , Black. Su richiesta tutti colori RAL / By request any RAL color

- Supporti e Celle Lievitazione con ruote di serie - Stands and Provers with castors.



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.



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

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.

MADE IN ITALY



DIAMOND

Forno elettrico per pizzeria,
pasticceria e panetteria
Electric oven for pizza, pastry and bread



ITALFORNI

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 mecánicas y metálicas 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.

EFFICIENCY & 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 temoresistente.

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 Backkammer.
Producción hasta 9 pizzas por cámara de cocción.



HEATING SPEED

Ultra velocità di riscaldamento.

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



100% RECYCLABLE

Rivestimento in alluminio totalmente riciclabile.

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

Diamond ist der erste Ofen, der in der Mitte des Raumes aufgestellt werden kann (Panoramic 360°), hübsch 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

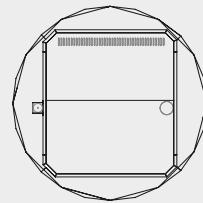
L'extrême polyvalence est donnée par la possibilité de personnalisation de la finition, qui rend le four Diamond approprié à tout type d'aménagement.

ACABADOS

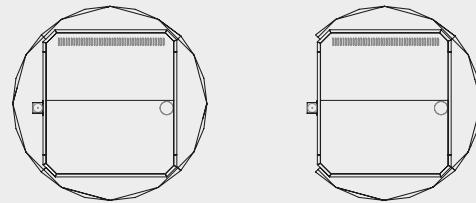
La extrema versatilidad se basa en la posibilidad de personalizar el acabado, que convierte al horno Diamond en apto para cualquier tipo de decoración.

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.



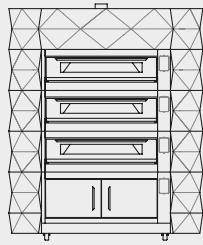
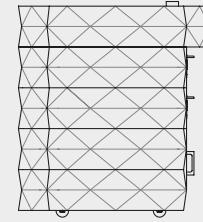
3-DIA
3 CAMERE +
CAPPÀ +
CELLA H500



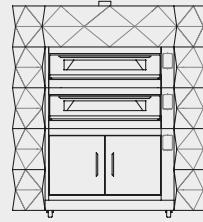
2-DIA
2 CAMERE +
CAPPÀ +
CELLA H700

1-DIA
1 CAMERA +
CAPPÀ +
CELLA H700

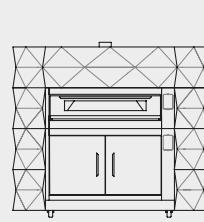
CS
FM
CENTRO STANZA
WALL
INSTALLATION



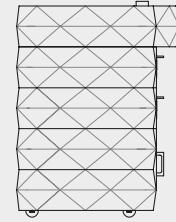
3 CHAMBERS +
HOOD +
PROVER H500



2 CHAMBERS +
HOOD +
PROVER H700



1 CHAMBER +
HOOD +
PROVER H700



CON CARTER
SENZA CARTER
POSTERIORI
WITH REAR
CARTERS
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 VARIANCES

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 # Pizza	N° Teglie # Baking pans	
		A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D				V/Ph/Hz	V/Ph/Hz	max. kW	med. kW/h	°C	Ø 35 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	700	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	1000	400/3/50-60	230/1/50-60	34,3	17,3	0/460	27	12	
	FM	17	105	105	230	190	170	950	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.**

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.

