



# CARUSO<sup>®</sup>

Forno elettrico  
per pizza napoletana  
Electric oven  
for Neapolitan pizza

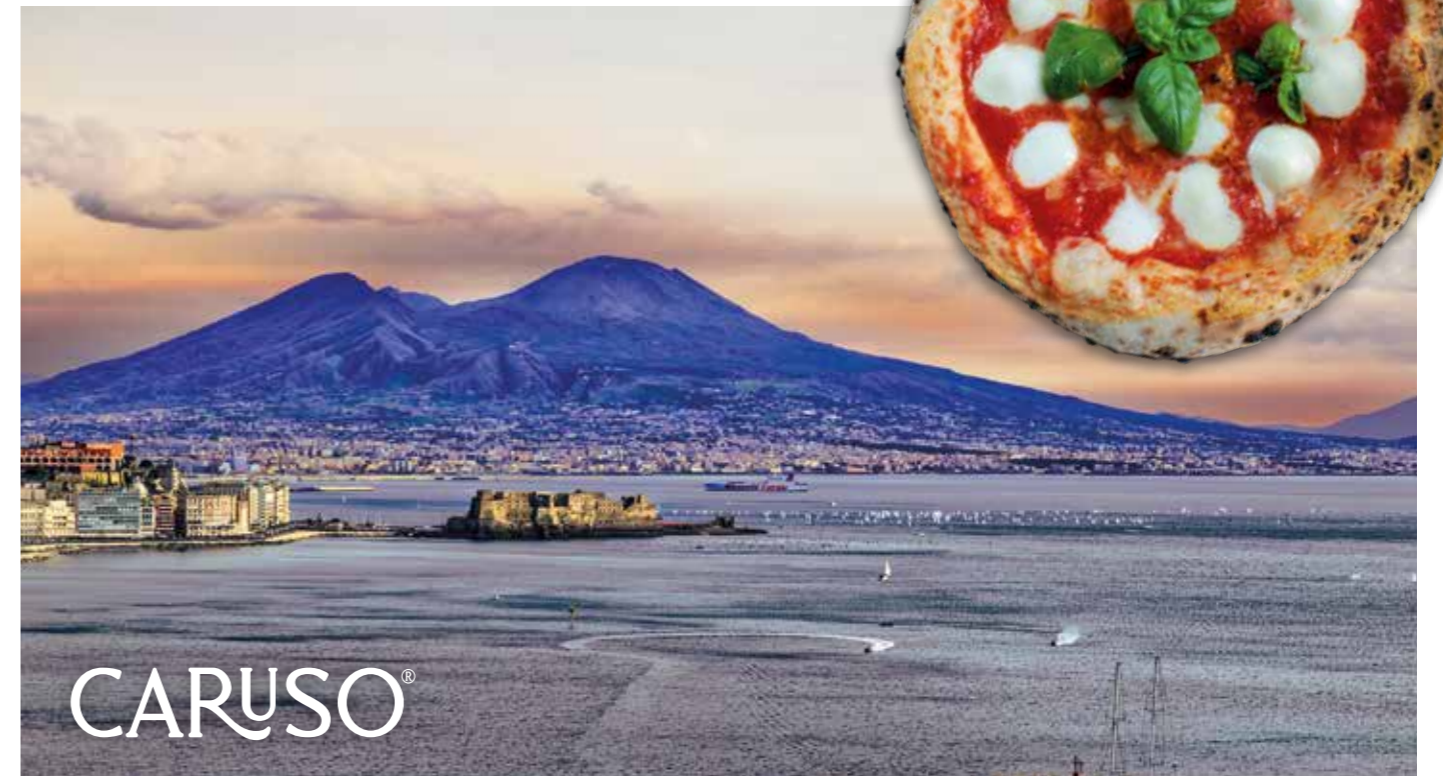


  
**ITALFORNI**



# IL FORNO PER LA MIGLIOR COTTURA DELLA VERA PIZZA NAPOLETANA

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



DESIGN: LORENZO REMEDI

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

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

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

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

# PLUS

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

## DESIGN & ERGONOMICS



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



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



**RESTING PLANE**  
Piano di appoggio in rete metallica.  
Support surface in metal mesh.  
Plan d'appui en grillage.  
Drahtgitterablage.  
Superficie de apoyo en malla metálica.



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

## DESIGN & ERGONOMICS



**TAKE AND USE**  
Cassetto interno per contenere pala, palino e spazzola.  
Internal drawer to contain shovel, pole and brush.  
Tiroir interne pour contenir pelle, petire pelle et brosse.  
Internen Schublade für die Schaufel und die Ofenbürste ausgestattet.  
Cajón interno para contener pala, aleta redonda y cepillo.



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



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



# Cuocere la pizza napoletana non è mai stato così semplice.

## EFFICIENCY & TECHNOLOGY



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



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



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



**HOOD KIT**  
Modulo cappa con motore e kit abbattimento vapori e odori opzionali (optional).  
Hood module with optional motor and vapour and odour removal kit (optional).  
Module hotte avec moteur et kit de réduction des vapeurs et des odeurs en option (optional).  
Abzugshaube mit Motor und Bausatz zur Unterdrückung von Dampf und Gerüchen (optional).  
Módulo campana con motor y kit de abatimiento de vapores y olores opcionales (optional).



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



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



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

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

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

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

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

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

ITALFORNI

CARUSO



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

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

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

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

# COSTRUITO PER ALTE TEMPERATURE

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

PERFECT COMBINATION OF TECHNICAL INNOVATION AND MATERIALISTIC TRADITION.

COMBINAISON PARFAITE D'INNOVATION TECHNIQUE ET DE TRADITION MATERIQUE.

PERFEKTE KOMBINATION AUS TECHNISCHER INNOVATION UND HANDWERKLICHER TRADITION.

COMBINACIÓN PERFECTA DE INNOVACIÓN TÉCNICA Y TRADICIÓN MATERIALÍSTICA.



## EN. BUILT FOR HIGH TEMPERATURES

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


## FR. CONÇU POUR HAUTE TEMPÉRATURE

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

# Connubio perfetto tra innovazione tecnica e tradizione materica.

## EFFICIENCY & TECHNOLOGY

 **530°** HIGH TEMPERATURE 530°

 REFRACTORY STRONGER CHAMBER



## IPERGRES® SHELF

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

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

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

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

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



## SORRENTO STONE

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

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

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

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

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

## DE. AUSGELEGTER HOLZBACKOFEN BIETET

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

## ES. CONSTRUIDO PARA ALTAS TEMPERATURAS

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

# LAVORARE MEGLIO

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

## ERGONOMICS



DOUBLE ACCESS LIGHTING



REGULATED DRY PROVER



### RESTING PLANE

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

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

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

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

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



### TAKE AND USE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

# FUNZIONI HI-TECH

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

## EFFICIENCY & TECHNOLOGY



TOUCH SCREEN 65K



ULTRA FAST HEATING



### HYPER P-HEATING

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

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

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

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

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



### SMART EVO

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

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

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

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

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

### EN. HI-TECH FUNCTIONS

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

### DE. HIGH-TECH-FUNKTIONEN

Caruso® ist mit einem Touch-Bedienfeld von 65K ausgestattet, einem bedienungsfreundlichen Tool mit supertecnologischen Funktionen, das für alle Kochanforderungen geeignet ist.

### FR. FONCTIONS HI-TECH

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

### ES. FUNCIONES HI-TECH

Caruso® tiene un panel de mandos táctil de 65K, un instrumento fácil de usar con funciones supertecnológicas, adecuadas para todas las necesidades de la cocción.





# FINITURE

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

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



**NERO OPACO + NERO LUCIDO**  
MATT BLACK + GLOSSY BLACK

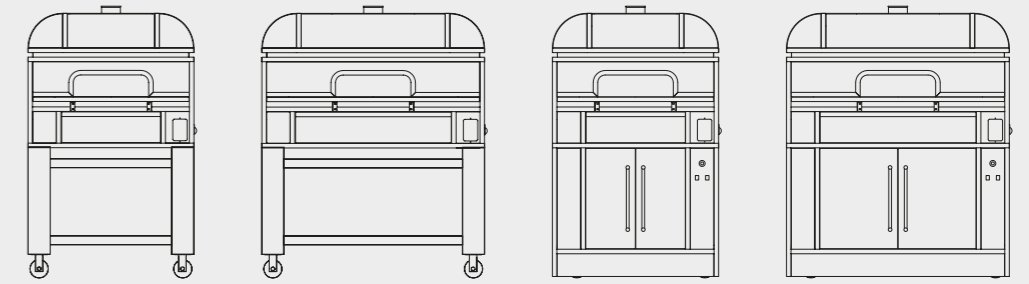


**NERO OPACO + ROSSO LUCIDO**  
MATT BLACK + GLOSSY RED

## CARUSO®



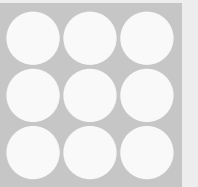
## DIMENSIONI E VARIANTI DIMENSIONS AND VARIATIONS



**CA6** DIMENSIONI INTERNE  
Internal dimensions  
A/H 15 x L/W 75 x P/D 112,5 cm  
6 pizze Ø 35 cm



**CA9** DIMENSIONI INTERNE  
Internal dimensions  
A/H 15 x L/W 112,5 x P/D 112,5 cm  
9 Pizze Ø 35 cm



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

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

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

SUPPORTO STAND	A/H	L/W	P/D	Peso Weight Kg
<b>SCA6</b>	86	111	131	30
<b>SCA9</b>	86	148,5	131	35

### EN. FINISHES

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

### DE. FINISH

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

### FR. FINITIONS

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

### ES. ACABADOS

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





**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.





# BULL

Forno elettrico modulare per  
pizzeria, pasticceria e panetteria

Modular electric oven for pizza,  
pastry and bread



  
**ITALFORNI**



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

# CUOCERE NON È MAI STATO COSÌ BELLO

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

Premiato come miglior prodotto dell'anno 2014



**BULL**

DESIGN: RAFFAELE GERARDI

**EN. COOK HAS NEVER BEEN SO BEAUTIFUL**

Impact strength, lines without uncertainties, glass and colors with a strong character give this project a unique, dynamic and modern identity. Great esthetic effect, Bull was designed to enhance its strong and rigorous lines. On the top, the motorized extractor hood adds mettle and vigor to the whole composition, and its prominent shape reminds us of the posture of the bull arched forward. The four sizes "XL", "L", "M", "S" they meet the different needs of space and production.

**DE. BACKEN HAT NOCH NIE SO SCHÖN GEWESEN**

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

**FR. CUIRE A JAMAIS ÉTÉ AUSSI BELLE**

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

**ES. COCINAR NUNCA HA SIDO TAN HERMOSO**

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

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

## DESIGN & ERGONOMICS

**EXTRA GLASS**  
Rivestimento in vetro temperato colorato.  
Coloured tempered glass coating.  
Revêtement en verre trempé coloré.  
Verkleidung aus farbigem, gehärtetem Glas.  
Revestimiento en vidrio templado de colores.

**ERGONOMIC OPEN**  
Sportelli frontali controbilanciati.  
Counter-balanced front doors.  
Portes frontales contrebilancées.  
Vorderen ausgewogenen Türen.  
Puertas frontales compensadas.

**FULL VIEW INSIDE**  
Visione completa dell'interno della camera di cottura.  
Complete view of the cooking chamber inside.  
Vision complète de l'intérieur de la chambre de cuisson.  
Vollständige Einsicht der Backkammer.  
Visión completa del interior de la cámara de cocción.

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

## EFFICIENCY & TECHNOLOGY

**DOUBLE GLASS**  
Sportello con finestra in doppio vetro temperato.  
Door with tempered double-glazed glass window.  
Porte avec fenêtre à double vitrage trempé.  
Tür mit doppelter Scheibe aus gehärtetem Glas.  
Puerta con ventana de doble vidrio templado.

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

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



# Forte personalità estetica e carattere tecnologico

## EFFICIENCY & TECHNOLOGY

**R REFRACTORY**  
Camera di cottura totalmente rivestita in materiale refrattario.  
Cooking chamber fully coated with refractory material.  
Chambre de cuisson entièrement recouverte de matériau réfractaire.  
Backkammer vollständig mit feuerfestem Material ausgekleidet.  
Cámara de cocción totalmente revestida en material refractario.

**HYPE HEATING ELEMENTS**  
Resistenze corazzate Hype inserite nel piano refrattario e resistenze cielo a vista.  
Hype shielded resistors inserted in the refractory surface and exposed top resistors.  
Résistances blindées Hype insérées dans le plan réfractaire et résistances de la voûte exposées.  
Gepanzerte „Hype“ Heizelemente in die feuerfeste Fläche eingesetzt und sichtbare Heizelemente für Oberhitze.  
Resistencias blindadas Hype introducidas en el plano refractario y resistencias de techo a la vista.

**HIGH TEMPERATURE 450°**  
450°C di temperatura massima di cottura.  
Maximum cooking temperature 450°C.  
Température de cuisson maximum de 450°C.  
450°C Höchstgartemperatur.  
450°C de temperatura máxima de cocción.

## POWER & ENVIRONMENT

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

**MULTIFUNCTION**  
3 forni in 1: Pizzeria, Pasticceria, Panetteria.  
3 ovens in 1: Pizzeria, Confectionery, Bakery.  
3 fours en 1: Pizzeria, Pâtisserie et Boulangerie.  
3 Öfen in 1: Pizzeria, Konditorei und Bäckerei.  
3 hornos en 1: Pizzeria, panadería, pastelería.

**FAST QUALITY PRODUCTION x9**  
Produzione fino a 9 pizze Ø 35 cm per camera di cottura.  
Production up to 9 pizzas Ø 35 cm for each baking chamber.  
Production jusqu'à 9 pizzas Ø 35 cm par chambre de cuisson.  
Produktion bis zu 9 Pizzen Ø 35 cm für jede Backkammern.  
Producción hasta 9 pizzas Ø 35 cm por cámara de cocción.

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

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

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

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

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



# COSTRUITO PER RESISTERE

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



## GUARDA IL VIDEO CON LE PROVE DI CRASH TEST DURANTE LA COTTURA

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



RIVESTITO IN VETRO TEMPERATO COLORATO



## FR. CONSTRUIT POUR RÉSISTER

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

## ES. CONSTRUIDO PARA RESISTIR

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

## EN. BUILT TO RESIST

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

## DE. GEBAUT AUSZUHALTEN

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

# FUNZIONI HI-TECH

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

## EFFICIENCY & TECHNOLOGY



TOUCH SCREEN 65K



FULLY REFRACTORY CHAMBER



## HYPER P-HEATING

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

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

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

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

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



## SMART EVO

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

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

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

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

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



## EN. HI-TECH FUNCTIONS

Bull is equipped with a Touch control panel 65k, easy to use which contains hyper-technological features, suitable for all cooking needs.

## DE. HIGH-TECH-FUNKTIONEN

Bull ist mit einem Touch-Bedienfeld von 65k ausgestattet, einem bedienungsfreundlichen Tool mit supertecnologischen Funktionen, das für alle Kochanforderungen geeignet ist.

## FR. FONCTIONS HI-TECH

Bull est doté d'un tableau de commande tactile de 65k, un instrument simple à utiliser qui contient des fonctionnalités hyper technologiques, adaptées à toutes les exigences de cuisson.

## ES. FUNCIONES HI-TECH

Bull tiene un panel de mandos táctil de 65k, un instrumento fácil de usar con funciones supertecnológicas, adecuadas para todas las necesidades de la cocción.



# LAVORARE DI PIÙ

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

## ALCUNE CONFIGURAZIONI BULL

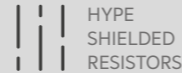
SOME BULL CONFIGURATIONS  
EINIGE KONFIGURATIONEN BULL  
CERTAINES CONFIGURATIONS BULL  
ALGUNAS CONFIGURACIONES BULL



## POWER & ENVIRONMENT



ULTRA  
FAST  
HEATING



HYPE  
SHIELDED  
RESISTORS

## FAST QUALITY PRODUCTION

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

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

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

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

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



## MULTIFUNCTION

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

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

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

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

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

x9

## EN. WORK MORE

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

## DE. INTENSIVERES ARBEITEN

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

## FR. TRAVAILLER PLUS

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

## ES. TRABAJAR MÁS

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

# LAVORARE MEGLIO

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

## ERGONOMICS



COUNTER  
BALANCED  
DOORS



COMPLETE  
VIEW  
INSIDE



## EN. WORK BETTER

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

## DE. BESSERES ARBEITEN

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

## FR. TRAVAILLER MIEUX

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

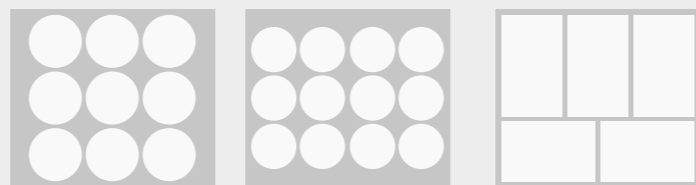
## ES. TRABAJAR MEJOR

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



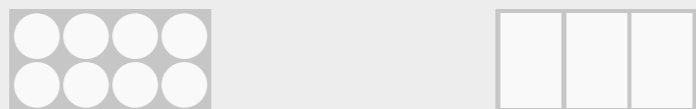
**BL "XL"**

**DIMENSIONI INTERNE**  
Internal dimensions  
A/H 17 x L/W 120 x P/D 110 cm  
12 pizze Ø 30 cm  
9 pizze Ø 35 cm  
5 teglie 60x40 cm  
5 Baking pans 60x40 cm



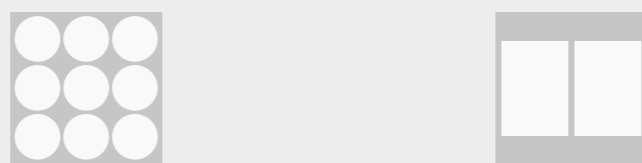
**BL "L"**

**DIMENSIONI INTERNE**  
Internal dimensions  
A/H 17 x L/W 123 x P/D 63 cm  
8 Pizze Ø 30 cm  
3 Teglie 60x40 cm  
3 Baking pans 60x40 cm



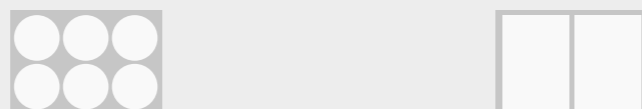
**BL "M"**

**DIMENSIONI INTERNE**  
Internal dimensions  
A/H 17 x L/W 93 x P/D 93 cm  
9 Pizze Ø 30 cm  
2 Teglie 60x40 cm  
2 Baking pans 60x40 cm

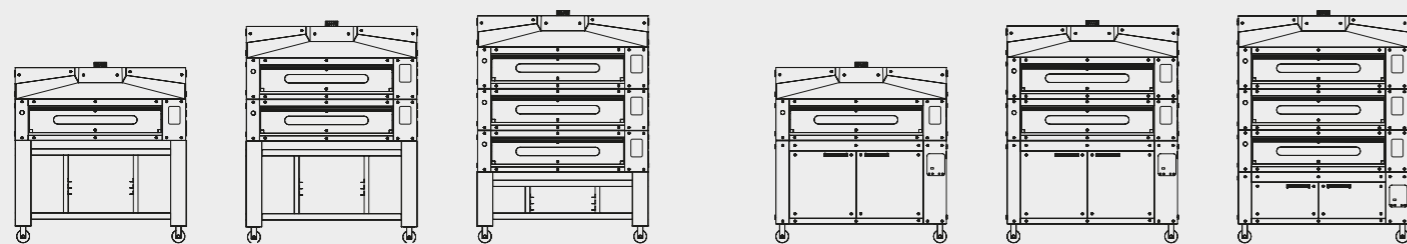


**BL "S"**

**DIMENSIONI INTERNE**  
Internal dimensions  
A/H 17 x L/W 93 x P/D 63 cm  
6 Pizze Ø 30 cm  
2 Teglie 60x40 cm  
2 Baking pans 60x40 cm



**DIMENSIONI  
E VARIANTI**  
DIMENSIONS  
AND VARIATIONS



BULL	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power		Temperatura Temperature	N° Pizze # Pizze	N° Teglie # Baking pans
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	Max. kW/h	Med. kW/h	°C	Ø 30/35 cm	60x40 cm
<b>BL "XL"</b>	17	120	110	40	163,5	145	285	400/3/50-60	13	3,2	0/450	12 / 9	5
<b>BL "L"</b>	17	123	63	40	163,5	96	220	400/3/50-60	8,5	2,5	0/450	8 Ø 30	3
<b>BL "M"</b>	17	93	93	40	133,5	126	260	400/3/50-60	9,5	2,5	0/450	9 Ø 30	2
<b>BL "S"</b>	17	93	63	40	133,5	96	195	400/3/50-60	7,3	2,2	0/450	6 Ø 30	2

CAPPA - HOOD	A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	Max. kW	Med. kW/h	60x40 cm
<b>KB "XL"</b>	32	163,5	190	100/175*	230/1/50-60	0,3	0,3	
<b>KB "L"</b>	32	163,5	141	70/126*	230/1/50-60	0,3	0,3	
<b>KB "M"</b>	32	133,5	171	80/147*	230/1/50-60	0,3	0,3	
<b>KB "S"</b>	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	Max. kW	Med. kW/h	60x40 cm
<b>BB66 "XL"</b>	68	163,5	145	100	230/1/50-60	1	0,5	30
<b>BB66 "L"</b>	68	163,5	96	96	230/1/50-60	1	0,5	20
<b>BB66 "M"</b>	68	133,5	126	102	230/1/50-60	1	0,5	15
<b>BB66 "S"</b>	68	133,5	96	89	230/1/50-60	1	0,5	10
<b>BB96 "XL"</b>	98	163,5	145	160	230/1/50-60	1	0,5	60
<b>BB96 "L"</b>	98	163,5	96	140	230/1/50-60	1	0,5	40
<b>BB96 "M"</b>	98	133,5	126	150	230/1/50-60	1	0,5	30
<b>BB96 "S"</b>	98	133,5	96	130	230/1/50-60	1	0,5	20

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

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

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



**Italforni Pesaro s.r.l.**

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

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





# VISOR

Forno elettrico modulare per  
pizzeria, pasticceria e panetteria  
Modular electric oven for pizza,  
pastry and bread





THREE  
DIFFERENT  
STYLESVAPOUR  
REMOVAL KIT  
(OPTIONAL)

## TRE DIFFERENTI STILI IN UN SOLO FORNO

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

### Stile industriale per un forno tecnologico e performante



DESIGN: LORENZO REMEDI

**EN. THREE DIFFERENT STYLES IN ONE OVEN**

The Visor oven is extremely versatile as it is designed to be transformed and adapted, as necessary. The basic VN model can be equipped with a hood and side covers.

**DE. DREI VERSCHIEDENE STILE IN EINEM EINZIGEN OFEN**

Der Ofen Visor ist sehr vielseitig, denn er wurde entwickelt, um sich je nach Bedarf zu ändern und anzupassen. Vom Grundmodell VN ausgehend kann er mit Abzugshaube und seitlichem Gehäuse ausgestattet werden.

**FR. TROIS STYLES DIFFÉRENTS EN UN SEUL FOUR**

Le four Visor est extrêmement polyvalent car il est conçu pour se transformer et s'adapter au besoin. En partant du modèle de base VN, il peut être accessorisé avec une hotte et des carters latéraux.

**ES. TRES ESTILOS DIFERENTES EN UN SOLO HORNO**

El horno Visor es muy versátil porque está pensado para transformarse y adaptarse siempre que sea necesario. Por lo tanto, a partir del modelo base VN puede equiparse con accesorios como campana y cárteres laterales.

# PLUS

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

## DESIGN & ERGONOMICS

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

**ERGONOMIC OPEN**  
Sportelli frontali controbilanciati.  
Counter-balanced front doors.  
Portes frontales contrebilancées.  
Vorderen ausgewogenen Türen.  
Puertas frontales compensadas.

**FULL VIEW INSIDE**  
Visione completa dell'interno della camera di cottura.  
Complete view of the cooking chamber inside.  
Vision complète de l'intérieur de la chambre de cuisson.  
Vollständige Einsicht der Backkammer.  
Visión completa del interior de la cámara de cocción.

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

## EFFICIENCY & TECHNOLOGY

**WOOD**  
**WOODEN HANDLE**  
Maniglia termoresistente in legno massello.  
heat-resistant handle in solid-wood.  
Poignée thermorésistante.  
Hitzebeständiger Griff aus Massivholz.  
Manija resistente al calor de madera maciza.

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

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



# Un solido cuore Hi-tech rivestito da un carter avvolgente

## EFFICIENCY & TECHNOLOGY

**R**  
**REFRACTORY**  
Camera di cottura totalmente rivestita in materiale refrattario.  
Cooking chamber fully coated with refractory material.  
Chambre de cuisson entièrement recouverte de matériau réfractaire.  
Backkammer vollständig mit feuerfestem Material ausgekleidet.  
Cámara de cocción totalmente revestida en material refractario.

**HYPE HEATING ELEMENTS**  
Resistenze corazzate Hype inserite nel piano refrattario e resistenze cielo a vista.  
Hype shielded resistors inserted in the refractory surface and exposed top resistors.  
Résistances blindées Hype insérées dans le plan réfractaire et résistances de la voûte exposées.  
Gepanzerte „Hype“ Heizelemente in die feuerfeste Fläche eingesetzt und sichtbare Heizelemente für Oberhitze.  
Resistencias blindadas Hype introducidas en el plano refractario y resistencias de techo a la vista.

**450°**  
**HIGH TEMPERATURE**  
450°C di temperatura massima di cottura.  
Maximum cooking temperature 450°C.  
Température de cuisson maximum de 450°C.  
450°C Höchstgartemperatur.  
450°C de temperatura máxima de cocción.

## POWER & ENVIRONMENT

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

**MULTIFUNCTION**  
3 forni in 1: Pizzeria, Pasticceria, Panetteria.  
3 ovens in 1: Pizzeria, Confectionery, Bakery.  
3 fours en 1: Pizzeria, Pâtisserie et Boulangerie.  
3 Öfen in 1: Pizzeria, Konditorei und Bäckerei.  
3 hornos en 1: Pizzería, panadería, pastelería.

**x9**  
**FAST QUALITY PRODUCTION**  
Produzione fino a 9 pizze Ø 35 cm per camera di cottura.  
Production up to 9 pizzas Ø 35 cm for each baking chamber.  
Production jusqu'à 9 pizzas Ø 35 cm par chambre de cuisson.  
Produktion bis zu 9 Pizzen Ø 35 cm für jede Backkammer.  
Producción hasta 9 pizzas Ø 35 cm por cámara de cocción.

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





# Potenza, precisione ed efficienza racchiuse in un unico forno: Visor



## FUNZIONI HI-TECH

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

### EFFICIENCY & TECHNOLOGY



STEAM EXHAUST VALVE



FULLY REFRACTORY CHAMBER



### HYPER P-HEATING

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

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

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

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

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



### TOUCH SCREEN

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

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

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

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

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



### EN. HI-TECH FUNCTIONS

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

### DE. HIGH-TECH-FUNKTIONEN

Die Bedienoberfläche ist ein entsprechend gestaltetes Display, dessen Design und einfache Bedienung eine wichtige Rollen einnehmen.

### FR. FONCTIONS HI-TECH

L'interface utilisateur se présente comme une surface unique et comprend un afficheur personnalisé dont la conception et la facilité d'emploi jouent un rôle important.

### ES. FUNCIONES HI-TECH

La interfaz de usuario se presenta como una única superficie compuesta por una pantalla personalizada, cuyo diseño y facilidad de uso desempeñan un papel importante.

# LAVORARE DI PIÙ

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

## POWER & ENVIRONMENT



ULTRA  
FAST  
HEATING



HYPE  
SHIELDED  
RESISTORS

**Composizione VN**  
NAKED + MODULO CAPPA  
NAKED + HOOD MODULE



**Composizione VH**  
NAKED + CAPPA DESIGN  
NAKED + DESIGN HOOD



**Composizione VHL**  
NAKED + CAPPA DESIGN + CARTER LATERALI  
NAKED + DESIGN HOOD + SIDE CARTERS



x9

### FAST QUALITY PRODUCTION

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

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

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

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

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



### MULTIFUNCTION

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

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

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

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

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

### EN. WORK MORE

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

### DE. INTENSIVERES ARBEITEN

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

### FR. TRAVAILLER PLUS

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

### ES. TRABAJAR MÁS

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

# LAVORARE MEGLIO

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

## ERGONOMICS



COUNTER  
BALANCED  
DOORS



COMPLETE  
VIEW  
INSIDE



### EN. WORK BETTER

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

### DE. BESSERES ARBEITEN

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

### FR. TRAVAILLER MIEUX

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

### ES. TRABAJAR MEJOR

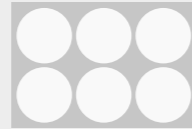
Una cómoda manija resistente al calor hecha de madera y un vidrio templado recorren toda la longitud de la puerta y proporcionan una visión completa y práctica de toda la cámara de cocción.



FRANCO CRISTALDI  
FEDERICO FELLINI  
AMARCORD

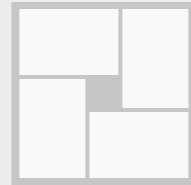
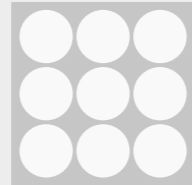
## VS70

**DIMENSIONI INTERNE**  
Internal dimensions  
A/H 17 x L/W 105 x P/D 70 cm  
6 pizze Ø 35 cm  
2 teglie 60x40 cm  
2 Baking pans 60x40 cm



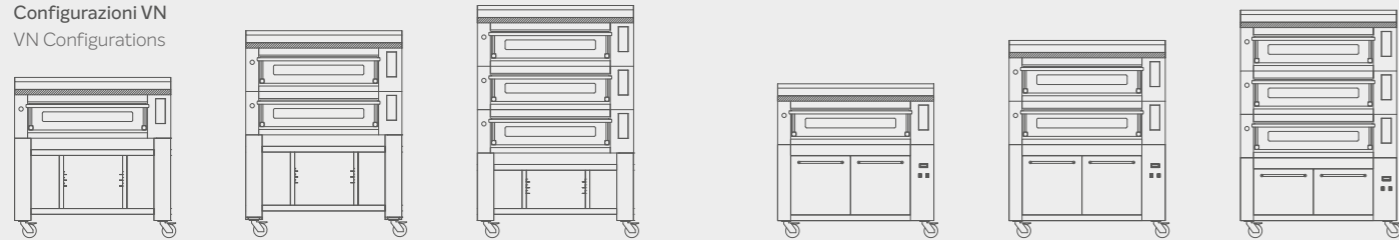
## VS105

**DIMENSIONI INTERNE**  
Internal dimensions  
A/H 17 x L/W 105 x P/D 105 cm  
9 Pizze Ø 35 cm  
4 Teglie 60x40 cm  
4 Baking pans 60x40 cm

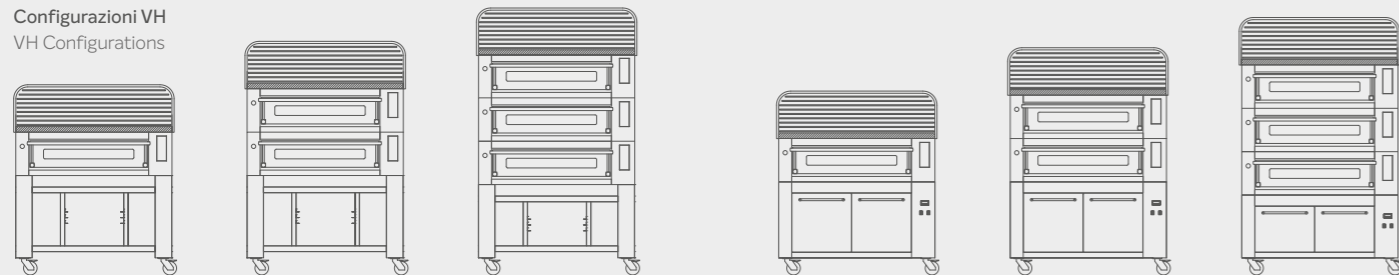


## DIMENSIONI E VARIANTI DIMENSIONS AND VARIATIONS

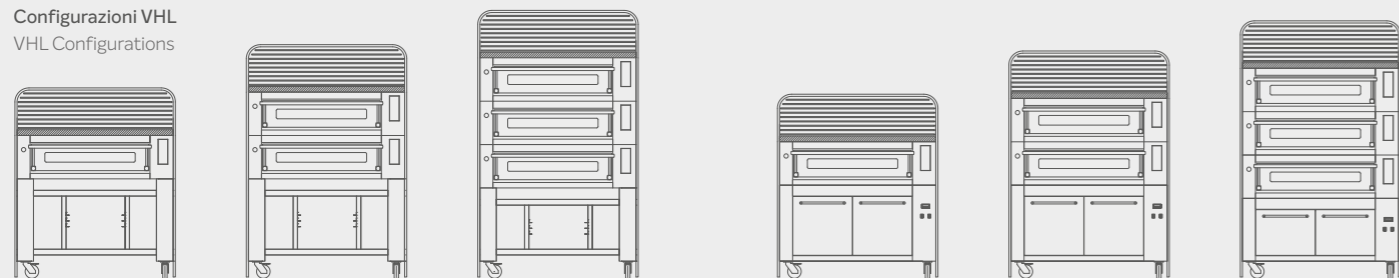
### Configurazioni VN VN Configurations



### Configurazioni VH VH Configurations



### Configurazioni VHL VHL Configurations



VISOR	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Peso Weight Kg	Alimentazione Supply V/Ph/Hz	Potenza Power Max Med kW/h		Assorbimento Absorption Ampere	Temperatura Temperature °C	N° Pizze # Pizze Ø 35 cm	N° Teglie # Baking pans 60x40 cm
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D								
<b>VS70</b>	17	105	70	40	144	100	205	400/3/50-60	9	4,5	11	0/450	6	2
<b>VS105</b>	17	105	105	40	144	135	235	400/3/50-60	11	5,5	16	0/450	9	4

CAPPA HOOD	A/H	L/W	P/D	Peso Weight
<b>KVS70</b>	16	144	100	23
<b>KVS105</b>	16	144	135	28

CAPPADESIGN DESIGN HOOD	A/H	L/W	P/D	Peso Weight	V/Ph/Hz	Max kW/h	Med kW/h
<b>KDVS70</b>	42	148	145	45	230/1/50-60	0,3	0,3
<b>KDVS105</b>	42	148	160	56	230/1/50-60	0,3	0,3

CELLA LIEVITAZIONE PROVER	A/H	L/W	P/D	Peso Weight	V/Ph/Hz	Max kW/h	Med kW/h	60x40 cm
<b>BVS70</b>	70/50	144	100	100	230/1/50-60	1	0,5	6
<b>BVS105</b>	70/50	144	135	125	230/1/50-60	1	0,5	12

SUPPORTO STAND	A/H	L/W	P/D	Peso Weight	60x40 cm
<b>SVS70</b>	86/70/50	145	100	50/43/36	6
<b>SVS105</b>	86/70/50	145	135	50/48/40	9





**Italforni Pesaro s.r.l.**

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

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





# DIAMOND

Forno elettrico modulare per  
pizzeria, pasticceria e panetteria  
Modular electric oven for pizza,  
pastry and bread



  
**ITALFORNI**





## DESIGN

Innovativo e sofisticato per ambienti di grande prestigio.

Innovative and sophisticated for luxury background.

Innovant et sophistiqué pour des environnements de grand prestige.

Innovativ und raffiniert – für prestigeträchtige Umgebungen.

Innovador y sofisticado para ambientes de gran prestigio.



## POWER & ENVIRONMENT

Grande potenza e matericità nel rispetto dell'ambiente.

Great power and materiality respecting the environment.

Grande puissance et matérialité dans le respect de l'environnement.

Starke Leistung und Wesentlichkeit in Sachen Umweltschutz.

Gran potencia, materialidad y respeto por el medio ambiente.



## ERGONOMICS

Semplice ed intuitivo nel rispondere alle esigenze dei professionisti.

Simple and intuitive looking to the needs of professionals.

Des réponses simples et intuitives aux exigences des professionnels.

Eine einfache und intuitive Antwort auf die Bedürfnisse der Fachleute.

Sencillo e intuitivo para responder a las necesidades de los profesionales.



## EFFICIENCY & TECHNOLOGY

Il miglior risparmio energetico garantito da una tecnologia avanzata.

The best energy saving guaranteed by advanced technology.

La meilleure économie d'énergie garantie par une technologie de pointe.

Die beste Energieeinsparung – garantiert durch eine fortschrittliche Technologie.

El mejor ahorro energético garantizado gracias a la tecnología avanzada.

A MULTIFACETED OVEN

UN FOUR AUX MILLE FACETTES

EIN OFEN MIT VIELEN FACETTEN

UN HORNO MULTIFACÉTICO

# Un forno dalle mille sfaccettature

DESIGN: MATTEO BERALDI



# PLUS

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


## DESIGN & ERGONOMICS

 **360 DIAMOND**  
Un design scenografico ad effetto diamante.


A spectacular design with a shining effect.  
Un design scénographique à effet diamant.  
Effektvolles Design in Diamantoptik.  
Un diseño escenográfico efecto diamante.

 **ERGONOMIC OPEN**  
Sportelli frontali controbilanciati.

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


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

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


 **TOUCH SCREEN 65K**  
funzionalità e semplicità in un touch.

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


## EFFICIENCY & TECHNOLOGY

 **FOLD 3D TECH**  
Minor dispersione verso l'esterno.

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

 **SMART EVO**  
Funzioni ipertecnologiche.


Hyper-technological functions.  
Fonctions hyper technologiques.  
Hypertechnologische Funktionen.  
Funciones super tecnológicas.

 **HYPER P-HEATING**  
Regolazione digitale separata potenza cielo e piano di cottura


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




## EFFICIENCY & TECHNOLOGY

 **REFRACTORY**  
Camera di cottura totalmente rivestita in materiale refrattario.

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


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

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


 **HIGH TEMPERATURE**  
460°  
460°C di temperatura massima di cottura.

Maximum cooking temperature 460°C.  
Température de cuisson maximum de 460°C.  
460°C Höchstgartemperatur.  
460°C de temperatura máxima de cocción.

## POWER & ENVIRONMENT

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


3 ovens in 1: Pizzeria, Confectionery, Bakery.  
3 fours en 1: Pizzeria, Pâtisserie 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 Ø 35 cm per camera di cottura.

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

 **HEATING SPEED**  
Ultra velocità di riscaldamento.

Ultra fast heating.  
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 reciclable.

**EN.** 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.

**FR.** 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.

**DE.** 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.

**ES.** 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.



# FUNZIONI HI-TECH

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

THE BEST TECHNOLOGY  
ENCLOSED IN A TOUCH

LA MEILLEURE TECHNOLOGIE  
ENFERMÉE DANS UN ÉCRAN TACTILE

DIE BESTE TECHNOLOGIE,  
EINGESCHLOSSEN IN EINEM TOUCH

LA MEJOR TECNOLOGÍA  
EN UNA PANTALLA TÁCTIL



# La migliore tecnologia racchiusa in un touch

## EFFICIENCY & TECHNOLOGY



TOUCH  
SCREEN  
65K



FULLY  
REFRACTORY  
CHAMBER



### HYPER P-HEATING

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

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

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

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

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



### SMART EVO

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

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

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

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

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

#### EN. HI-TECH FUNCTIONS

Diamond is equipped with a Touch control panel 65k, easy to use which contains hyper-technological features, suitable for all cooking needs.

#### FR. FONCTIONS HI-TECH

Diamond est doté d'un tableau de commande tactile de 65k, un instrument simple à utiliser qui contient des fonctionnalités hyper technologiques, adaptées à toutes les exigences de cuisson.

#### DE. HIGH-TECH-FUNKTIONEN

Diamond ist mit einem Touch-Bedienfeld von 65k ausgestattet, einem bedienungsfreundlichen Tool mit supertecnologischen Funktionen, das für alle Kochanforderungen geeignet ist.

#### ES. FUNCIONES HI-TECH

Diamond tiene un panel de mandos táctil de 65k, un instrumento fácil de usar con funciones supertecnológicas, adecuadas para todas las necesidades de la cocción.

# QUALITÀ NASCOSTE

Diamond è rivestito da una lastra in alluminio riciclabile ad effetto diamante, che consente un maggior controllo del calore, migliorandone quindi l'efficienza, in un'ottica ecosostenibile.



## DESIGN



SHINING  
DIAMOND  
EFFECT



ALUMINIUM  
SURFACE IN  
4 COLOURS



### FOLD 3D TECH

Il volume creato tra la copertura e il modulo cottura diventa uno spazio isolante che riduce la dispersione di calore.

The volume created between the cover and the cooking module becomes an insulating space which reduces heat loss.

Le volume créé entre la couverture et le module cuisson devient un espace isolant qui réduit la dispersion de chaleur.

Das zwischen der Abdeckung und dem Kochmodul geschaffene Volumen wird zu einem isolierenden Raum, der den Wärmeverlust verringert.

El volumen que se crea entre la cubierta y el módulo de cocción se convierte en un espacio aislante que reduce la dispersión del calor.



### SECRET HARDWARE

L'estetica del forno nasconde gli elementi di montaggio pur mantenendo pratica la manutenzione e ispezione.

The design of the oven hides the assembly elements keeping simple the maintenance and inspection.

L'esthétique du four cache les éléments de montage tout en préservant la praticité de l'entretien et de l'inspection.

Die Ästhetik des Ofens verbirgt die Montageelemente, während die praktische Wartung und Inspektion beibehalten wird.

La estética del horno oculta los elementos de montaje sin afectar la facilidad de mantenimiento e inspección.

### EN. HIDDEN QUALITIES

Diamond is covered with a recyclable aluminum sheet with diamond effect, which allows greater heat control, improving efficiency, in an environmentally sustainable perspective.

### DE. VERBORGENE QUALITÄTEN

Diamond ist mit einer wiederverwertbaren Aluminiumplatte mit Diamanteffekt verkleidet, die eine bessere Wärmeregulierung und damit, aus umweltverträglicher Sicht, eine höhere Effizienz ermöglicht.

### FR. QUALITÉS CACHÉES

Diamond est revêtu d'une plaque en aluminium recyclable à effet diamant, qui permet un plus grand contrôle de la chaleur, en améliorant donc l'efficacité, dans une optique écologique et durable.

### ES. CUALIDADES OCULTAS

Diamond está revestido con una placa de aluminio reciclable y con efecto de diamante, que permite un mayor control del calor, lo que mejora su eficiencia desde un punto de vista ecosostenible.

# DIAMOND IN LINEA CON I TRENDS DELL'INTERIOR DESIGN

ALIGNED WITH INTERIOR  
DESIGN TRENDS

CONFORME AUX TENDANCES  
DU DESIGN INTÉRIEUR

IM EINKLANG MIT DEN TRENDS  
DER INNENARCHITEKTUR

EN LÍNEA CON LAS TENDENCIAS  
DEL DISEÑO DE INTERIORES

# LAVORARE MEGLIO

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

## ERGONOMICS



COUNTER  
BALANCED  
DOORS



COMPLETE  
VIEW  
INSIDE



### EN. WORK BETTER

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

### DE. BESSERES ARBEITEN

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

### FR. TRAVAILLER MIEUX

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

### ES. TRABAJAR MEJOR

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

# LAVORARE DI PIÙ

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

## POWER & ENVIRONMENT



ULTRA  
FAST  
HEATING



HYPE  
SHIELDED  
RESISTORS



### FAST QUALITY PRODUCTION

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

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

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

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

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



### MULTIFUNCTION

Adatto per Pizzeria, ma anche per Pasticceria e Panetteria con l'aggiunta della vaporiera su ciascun modulo.

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

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

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

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



### EN. WORK MORE

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

### DE. INTENSIVERES ARBEITEN

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

### FR. TRAVAILLER PLUS

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

### ES. TRABAJAR MÁS

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

DIAMOND  
UN DESIGN CHE  
SA ADATTARSI  
AD OGNI  
AMBIENTE

A DESIGN THAT ADAPTS  
TO EVERY LOCATION


UN DESIGN QUI A LA CAPACITÉ  
DE S'ADAPTER À CHAQUE  
ENVIRONNEMENT

EIN DESIGN, DAS SICH JEDER  
UMGEBUNG ANPASST

UN DISEÑO QUE SE ADAPTA  
A CUALQUIER AMBIENTE

DIAMOND | 12

DIAMOND | 13

 CENTRO STANZA  
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



**BRONZO**  
BRONZE  
BRONCE



**OTTONE**  
BRASS  
LAITON  
MESSING  
LATÓN



**PIOMBO**  
LEAD  
PLOMB  
BLEI  
PLOMO

## EN. FINISHES

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

## DE. FINISH

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

## FR. FINITIONS

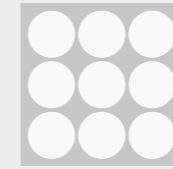
L'extrême polyvalence est donnée par la possibilité de personnalisation de la finition, qui rend le four Diamond approprié à tout type d'aménagement.

## ES. 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

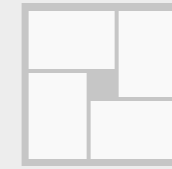
Il forno Diamond si presta ai diversi ambiti di cottura e offre il miglior risultato possibile grazie anche alla sua modularità: monocamera, bicamera, tricamera.



**3-DIA**  
3 CAMERE + CAPP  
+ CELLA H500



3 CHAMBERS +  
HOOD +  
PROVER H500

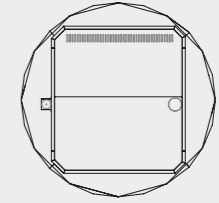


**2-DIA**  
2 CAMERE + CAPP  
+ CELLA H700

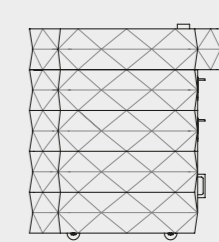


2 CHAMBERS +  
HOOD +  
PROVER H700

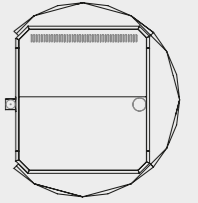
**DIMENSIONI INTERNE**  
Internal dimensions  
A/H 17 x L/W 105 x P/D 105 cm  
9 Pizze Ø 35 cm  
4 Teglie 60x40 cm  
4 Baking pans 60x40 cm



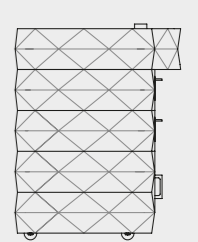
**CS**  
CENTRO STANZA  
CENTRAL INSTALLATION



**CON CARTER**  
**POSTERIORI**  
WITH REAR  
CARTERS



**FM**  
FILO MURO  
WALL INSTALLATION



**SENZA CARTER**  
**POSTERIORI**  
WITHOUT REAR  
CARTERS

DIAMOND		Dimensioni interne Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne External Dimensions (cm)			Peso Weight Kg	Alimentazione forno Supply Oven V/Ph/Hz	Alimentazione Cappa e Cella Supply Hood / Prover V/Ph/Hz	Potenza Power		Temperatura Temperature °C	N° Pizze # Pizze Ø 35 cm	N° Teglie # Baking pans 60x40 cm
		A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D				max. KW/h	med. KW/h			
<b>F-DIA</b> FORNO OVEN	<b>CS</b>	17	105	105	40	190	170	260	400/3/50-60		11	5,5	0/460	9	4
	<b>FM</b>	17	105	105	40	190	150	250	400/3/50-60		11	5,5	0/460	9	4
<b>1-DIA</b>	<b>CS</b>	17	105	105	170	190	190	480	400/3/50-60	230/1/50-60	12,3	6,3	0/460	9	4
	<b>FM</b>	17	105	105	170	190	170	450	400/3/50-60	230/1/50-60	12,3	6,3	0/460	9	4
<b>2-DIA</b>	<b>CS</b>	17	105	105	210	190	190	740	400/3/50-60	230/1/50-60	23,3	11,8	0/460	18	8
	<b>FM</b>	17	105	105	210	190	170	700	400/3/50-60	230/1/50-60	23,3	11,8	0/460	18	8
<b>3-DIA</b>	<b>CS</b>	17	105	105	230	190	190	1000	400/3/50-60	230/1/50-60	34,3	17,3	0/460	27	12
	<b>FM</b>	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

## EN. 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.

## DE. ABMESSUNGEN UND VARIANTEN

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

## FR. DIMENSIONS ET VARIANTES

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

## ES. 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.





**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.

