



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.

Bull

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 aggiunge carattere e vigore a tutto l'insieme e la nuova cappa aspirante motorizzata con il suo disegno e la prominente forma vuole ricordare la postura frontale 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, it adds character and vigour to the entire unit, whereas the design and prominent shape of the new motorised extraction hood recalls a bull's head-forward stance.

From today the BULL family is enriched by new models to satisfy its customer needs. Beside the current model, 3 new versions with the same performances, design and reliability. 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 to a product efficiency improvement.

Cook 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. Il ajoute également caractère et énergie à l'ensemble, et la nouvelle hotte aspirante avec sa ligne et sa forme préminente 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 modèle 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 jusqu'à 50%, obtenue grâce à une amélioration de l'efficacité du produit.

Cook 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. Der obere Teil verleiht der gesamten Struktur Charakter und Kraft und die neue motorbetriebene Abzugshaube erinnert mit ihrem Design und der herausragenden Form 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 von bis zu 50 % dank einer Verbesserung der Produkteffizienz.

Cocinar nunca ha sido tan hermoso.

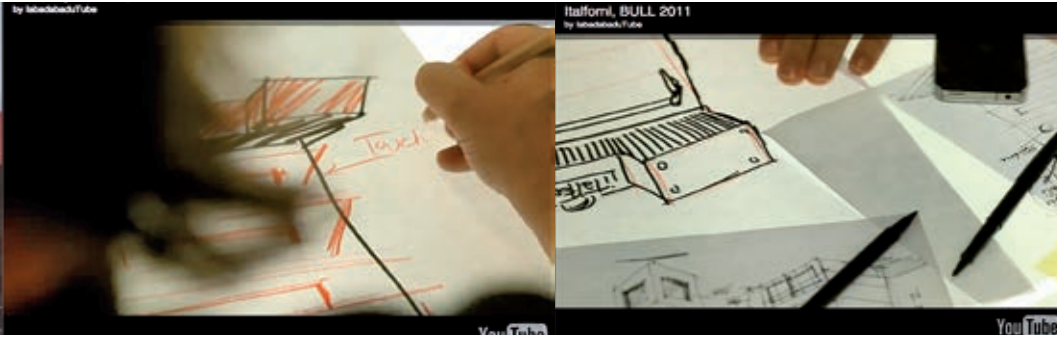
La fuerza de impacto, líneas sin incertidumbres, el vidrio y colores con carácter decidido, dan a este proyecto una identidad única, dinámica y moderna. Con un gran efecto estético, Bull ha sido diseñado para exaltar sus líneas fuertes y rigurosas. Por arriba, añade carácter y vigor a todo el conjunto y la nueva campana aspirante motorizada 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 de hasta el 50 % 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'ANNEE
BESTE PRODUKT VON JAHR
MEJOR PRODUCTO DEL AÑO

BULL



Andrea Ricci,
Titolare 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 large 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 ypensado 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

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

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

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

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

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

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 Simulationmethode 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 estás, 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.

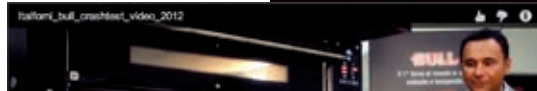
Regardez la vidéo avec les essais de crash test pendant la cuisson.

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.



**TEMPERED
GLASS**



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 zukaufen 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 sono illuminate internamente con lampade protette ad alta resistenza e capacità luminosa.

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

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

Die Kammern sind innen durch geschützte Lampen mit hoher Resistenz und Lichtleistung beleuchtet.

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



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 Heizelements "hy-pe", der in dem höchsten 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.



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 abertura 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 électronique 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 temperatura en el techo y en el suelo. 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.


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.






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

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

La cámara del horno BULL es completamente revestida en material refractario con suelo y techo con prestaciones y resistencia altísimas, dentro del cual 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.

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.



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 Bedienoberfläche ist ein entsprechend gestaltetes Display aus gehärtetem Glas, dessen Design und einfache Bedienung eine wichtige Rollen 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 pratiques.

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.



500 °C di temperatura massima di cottura.

Maximum cooking temperature 500 °C.

Température de cuisson maximum de 500 °C.

500 °C Höchstgartertemperatur.

500 °C de temperatura máxima de cocción.

BULL

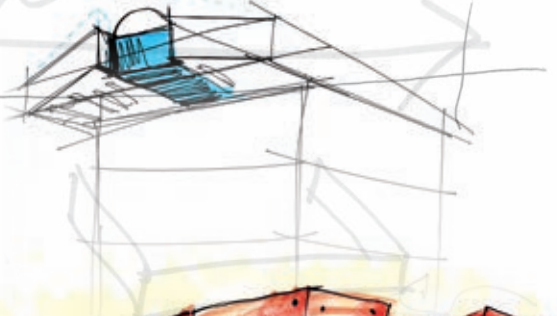


XL

Bull "XL"
"The Original"

cm 145

cm 163



cm 163

Bull "L"

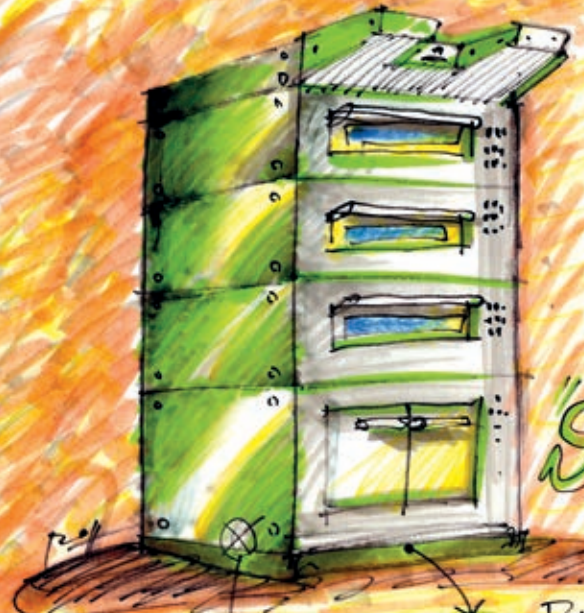
96 cm



Bull "M"

126 cm

133 cm



S

cm 96

133 cm

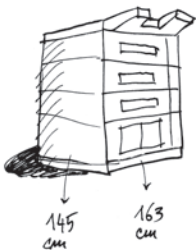
Bull "S"

XL

L

M

S



145 cm

163 cm



96 cm

163 cm



126 cm

133 cm



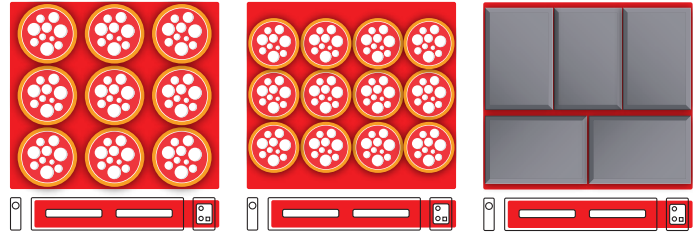
96 cm

133 cm

BL "XL"

Dimensioni interne
Internal dimensions
H 17 x L 120 x P 110 cm

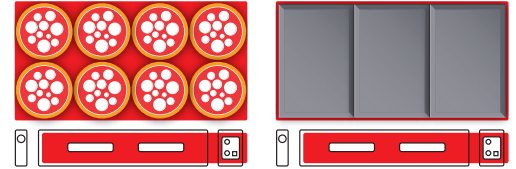
12 pizze ø 30 cm
9 pizze ø 35 cm
5 teglie 60x40 cm
5 Baking pans 60x40 cm



BL "L"

Dimensioni interne
Internal dimensions
H 17 x L 123 x P 63 cm

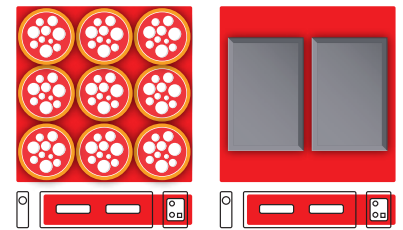
8 Pizze ø 30 cm
3 Teglie 60x40 cm
3 Baking pans 60x40 cm



BL "M"

Dimensioni interne
Internal dimensions
H 17 x L 93 x P 93 cm

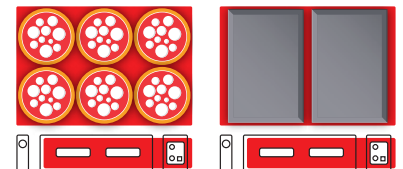
9 Pizze ø 30 cm
2 Teglie 60x40 cm
2 Baking pans 60x40 cm



BL "S"

Dimensioni interne
Internal dimensions
H 17 x L 93 x P 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 coccion, la versatilidad y la tecnologia integrada de los nuevo 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

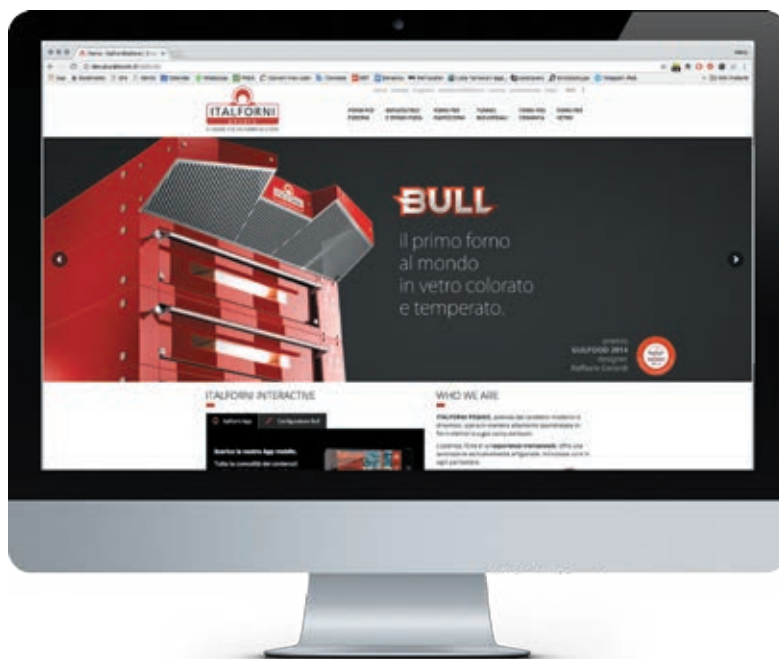
Visitando il sito web di ITALFORNI potrete provare il nostro configuratore, per costruire virtualmente il vostro personalissimo BULL, un vero pezzo unico.

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
	H	L	P	H	L	P	Kg	V/Ph/Hz	kW	kWh	°C	ø 30 cm	60 x 40 cm
BL "XL"	17	120	110	40+32*	163,5	145+45*	285	400/3/50-60	13	3,2	0/500	12	5
BL "L"	17	123	63	40+32*	163,5	96+45*	220	400/3/50-60	8,5	2,5	0/500	8	3
BL "M"	17	93	93	40+32*	133,5	126+45*	260	400/3/50-60	9,5	2,5	0/500	9	2
BL "S"	17	93	63	40+32*	133,5	96+45*	195	400/3/50-60	7,3	2,2	0/500	6	2

CAPPA/HOOD

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

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
BB 96 "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

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

* Sporgenza frontale cappa motorizzata aspirante isolante / Motorized insulating extractor hood front projection

[^] 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 Cella Lievitazione con ruote di serie - Stands and Profers with castors.

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



DIAMOND

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



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.



Panoramic 360° la cottura da spettacolo



ERGONOMICS



ERGONOMIC OPEN Maniglia ergonomica e termoresistente.

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



FULL VIEW INSIDE Una visione completa a tutta larghezza.

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



MODULAR UPKEEP Manutenzione modulare semplificata.

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

POWER & ENVIRONMENT



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

3 ovens in 1. Pizzeria, Confectionery, Bakery.
3 fours en 1. Pizzeria, 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 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.
Chauffage Ultra-rapide.
Sehr schnelle Heizgeschwindigkeit.
Ultra Velocidad de calentamiento.



100% RECYCLABLE Rivestimento in alluminio totalmente riciclabile.

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

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

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

DIAMOND
UN DESIGN CHE
SA ADATTARSI
AD OGNI AMBIENTE

4

DIAMOND





ITALFORNI

DIAMOND | 5

Diamond, a design that adapts to every location.

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

Diamond, ein Design, das sich jeder Umgebung anpasst.

Diamond, un diseño que se adapta a cualquier ambiente.



CENTROSTANZA
Central installation

FINITURE

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



ALLUMINIO
ALUMINIUM
ALUMINIO



OTTONE
BRASS
LAITON
MESSING
LATÓN



BRONZO
BRONZE
BRONCE



PIOMBO
LEAD
PLOMB
BLEI
PLOMO

DESIGN: MATTEO BERALDI

FINISHES

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

FINISH

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

FINITIONS

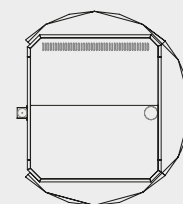
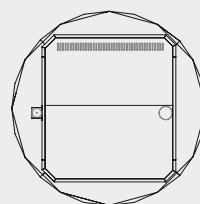
L'extrême polyvalence est donnée par la possibilité de personnalisation de la finition, qui rend le four Diamond approprié à tout type d'aménagement.

ACABADOS

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

DIMENSIONI E VARIANTI

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



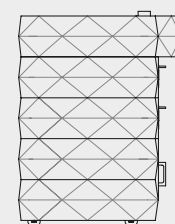
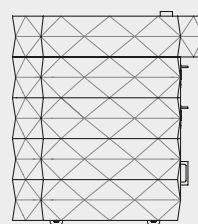
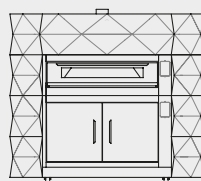
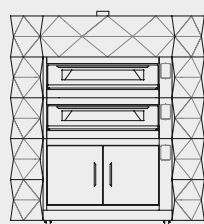
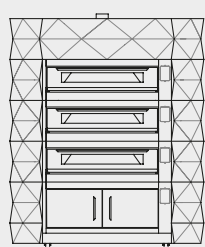
3-DIA
3 CAMERE +
CAPPA +
CELLA H500

2-DIA
2 CAMERE +
CAPPA +
CELLA H700

1-DIA
1 CAMERA +
CAPPA +
CELLA H700

CS
CENTRO STANZA
CENTRAL
INSTALLATION

FM
FILO MURO
WALL
INSTALLATION



3 CHAMBERS +
HOOD +
PROVER H500

2 CHAMBERS +
HOOD +
PROVER H700

1 CHAMBER +
HOOD +
PROVER H700

CON CARTER
POSTERIORI
WITH REAR
CARTERS

SENZA CARTER
POSTERIORI
WITHOUT REAR
CARTERS

DIMENSIONS AND VARIATIONS

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

ABMESSUNGEN UND VARIANTEN

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

DIMENSIONS ET VARIANTES

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

DIMENSIONES Y VARIANTES

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

DIAMOND		Dimensioni interne Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne External Dimensions (cm)			Peso Weight 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	med. KW/h			
F-DIA FORNO OVEN	CS	17	105	105	40	190	170	260	400/3/50-60		11	5,5	0/460	9	4
	FM	17	105	105	40	190	150	250	400/3/50-60		11	5,5	0/460	9	4
1-DIA	CS	17	105	105	170	190	190	480	400/3/50-60	230/1/50-60	12,3	6,3	0/460	9	4
	FM	17	105	105	170	190	170	450	400/3/50-60	230/1/50-60	12,3	6,3	0/460	9	4
2-DIA	CS	17	105	105	210	190	190	740	400/3/50-60	230/1/50-60	23,3	11,8	0/460	18	8
	FM	17	105	105	210	190	170	690	400/3/50-60	230/1/50-60	23,3	11,8	0/460	18	8
3-DIA	CS	17	105	105	230	190	190	990	400/3/50-60	230/1/50-60	34,3	17,3	0/460	27	12
	FM	17	105	105	230	190	170	940	400/3/50-60	230/1/50-60	34,3	17,3	0/460	27	12

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



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

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





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.



**Forni elettrici modulari per pizzeria
e pasticceria ad alte prestazioni.**

High performance
modular electric ovens
for pizza and pastry.

Fours électriques
modulaires
pour pizzeria
et pâtisserie
à prestations élevées.

Modulare Elektroöfen
für Pizzeria
und Konditoreien
und andere
Leistungen.

Hornos eléctricos
modulares
para pizzeria
y pastelerías
de altas prestaciones.

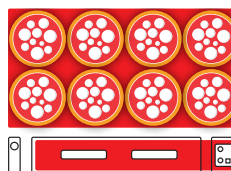


Modello Euro

EC6 I/R
ES6 I/R

Dimensioni interne
Internal dimensions
H 17 x L 123 x P 63 cm

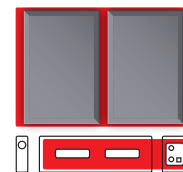
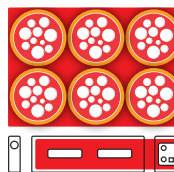
8 Pizze ø 30 cm
3 Teglie 60x40 cm
3 Baking pans 60x40 cm



EC8 I/R

Dimensioni interne
Internal dimensions
H 17 x L 93 x P 63 cm

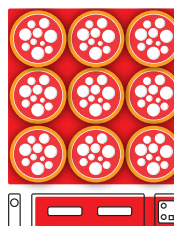
6 Pizze ø 30 cm
2 Teglie 60x40 cm
2 Baking pans 60x40 cm



EC9 I/R
ES9 I/R

Dimensioni interne
Internal dimensions
H 17 x L 93 x P 93 cm

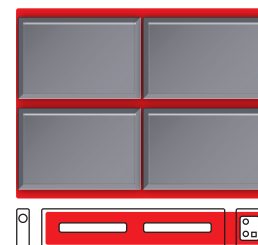
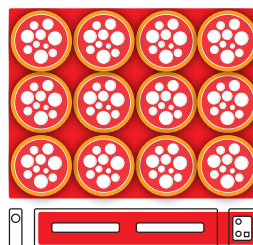
9 Pizze ø 30 cm
2 Teglie 60x40 cm
2 Baking pans 60x40 cm



EC12 I/R
ES12 I/R

Dimensioni interne
Internal dimensions
H 17 x L 123 x P 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 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



EC8 / R



EC9 / I



EC12 / I

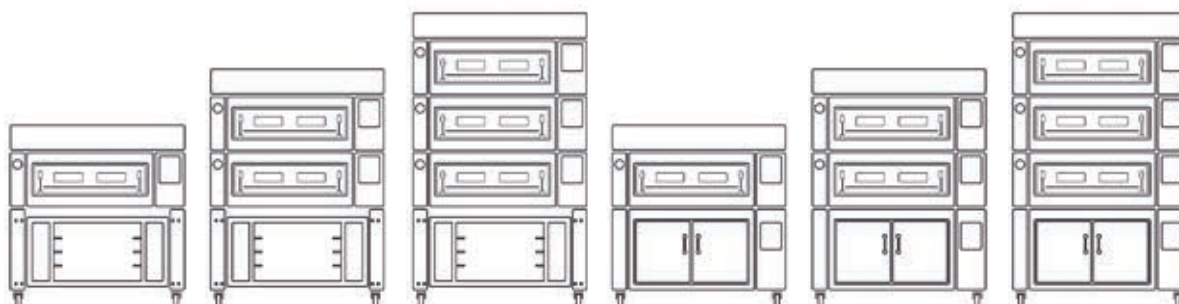
Composizioni EURO

EURO Compositions

EURO Compositions

EURO Varianten

EURO Composiciones





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 zukaufen 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 sono illuminate internamente con lampade protette ad alta resistenza e capacità luminosa.

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

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

Die Kammern sind innen durch geschützte Lampen mit hoher Resistenz und Lichtleistung beleuchtet.

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



Dettaglio 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 ciel (EURO CLASSIC - CL CLASSIC).

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

Los detalles de los elementos calentadores eléctricos blindados "hy-pe" insertados en el interior del refractario con suelo y techo con prestaciones y resistencia altísimas (EURO CLASSIC - CL CLASSIC).



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 abertura y su cierre.



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 réfractaire à haute performances et des résistances blindées (EURO STAND - CL STAND)

Ausschnitt des Ofenboden aus höchste Leistung Schamottstein und des gepanzerten Heizelements (EURO STAND - CL STAND)

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



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 termostatica o 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 EURO / CL ovens have cooking chambers with independent electronic or thermostatic 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 ou thermostatique indépendante de la température de 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 EURO / CL sehen Backkammern mit separater elektronischer oder thermostatischer 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 EURO / CL tienen cámaras de cocción con regulación electrónica o termostático separadas de las temperatura del suelo 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 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).



La camera del forno EURO / CL può essere in acciaio alluminato con piano 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 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 du four EURO / CL peut être en tôle d'acier aluminée avec plan de cuisson en réfractaire (version STAND) ou totalement revêtu 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 Kammer des Ofen EURO / CL kann aus aliminiertem Stahlblech sein , mit Boden aus Schamottstein (Version STAND) oder komplett mit Schamotte Material verkleidete sein mit Decke und Boden mit höchster Festigkeit und Leistung (Version CLASSIC), an denen die elektrische Heizelemente eingesetzt sind.

La cámara del horno EURO / CL puede ser en chapa de acero aluminado con suelo en material refractario (version STAND) o completamente revestida en material refractario con suelo 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.



500 °C di temperatura massima di cottura.

Maximum cooking temperature 500 °C

Température de cuisson maximum de 500 °C

500 °C Höchstgartemperatur

500 °C de temperatura máxima de cocción

LEGENDA PLANCIA COMANDI

CONTROL PANEL KEY

LÉGENDE TABLEAU DE COMMANDE

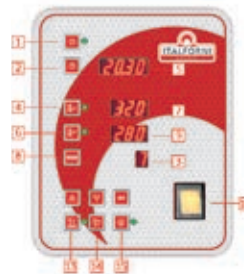
ZEICHENERKLÄRUNG ARMATURENBRETT

LEYENDA PLANCHA DE MANDOS



PANNELLO COMANDI ELETTROMECCANICO ELECTROMECHANIC CONTROL PANEL

- 1 Spia accensione cielo / Ignition warning-light for ceiling
- 2 Regolazione cielo / Ceiling regulation
- 3 Regolazione temperatura camera / Chamber temperature regulation
- 4 Spia accensione platea / Ignition warning-light for floor
- 5 Regolazione platea / Floor regulation
- 6 Interruttore generale / General switch
- 7 Interruttore luce camera / Chamber light switch



PANNELLO COMANDI DIGITALE DIGITAL CONTROL PANEL

- 1 Tasto on/off scheda / On/off key for card
- 2 Tasto timer / Timer key
- 3 Display timer / Timer display
- 4 Tasto regolazione temperatura cielo / Key for ceiling temperature regulating
- 5 Display temperatura cielo / Ceiling temperature display
- 6 Tasto regolazione temperatura platea / Key for floor temperature regulating
- 7 Display temperatura platea / 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 / Key for 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.

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.



Modello CL

LCB I/R
LSB I/R

Dimensioni interne
Internal dimensions
H 17 x L 60 x P 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
H 17 x L 60 x P 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 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



LCB / I



LCC / R



LCB / R

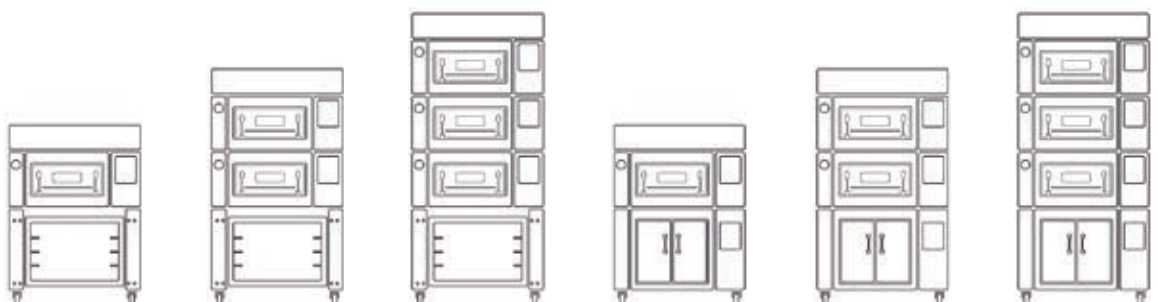
Composizioni CL

CL Compositions

CL Compositions

CL Varianten

CL Composiciones





Euro	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
	H	L	P	H	L	P	Kg	V/Ph/Hz	kW	kW	°C	ø 30 cm	60 x 40 cm
EC6 I/R	17	123	63	40+16*	162	96+17*	220	400/3/50-60	8,5	4	0/500	8	3
EC8 I/R	17	93	63	40+16*	132	96+17*	180	400/3/50-60	7,3	3,8	0/500	6	2
EC9 I/R	17	93	93	40+16*	132	126+17*	200	400/3/50-60	9,5	4,5	0/500	9	2
EC12 I/R	17	123	93	40+16*	162	126+17*	260	400/3/50-60	12,5	6	0/500	12	4
ES6 I/R	17	123	63	40+16*	162	96+17*	220	400/3/50-60	8,5	4	0/500	8	3
ES9 I/R	17	93	93	40+16*	132	126+17*	200	400/3/50-60	9,5	4,5	0/500	9	2
ES12 I/R	17	123	93	40+16*	162	126+17*	260	400/3/50-60	12,5	6	0/500	12	4

*cappa isolante / Isolating Hood

R = Frontale rustico / Country Style Front

I = Frontale Acciaio Inox / Stainless Steel Front

CAPPA/HOOD													
KS6 - KC6				16	162	113	37	230/1/50-60	0,3	0,3			
KC8				16	132	113	30	230/1/50-60	0,3	0,3			
KS9 - KC9				16	132	143	37	230/1/50-60	0,3	0,3			
KS12 - KC12				16	162	143	45	230/1/50-60	0,3	0,3			

CELLA LIEVITAZIONE/PROVER													
BS6 - BC6				50/70	162	96	85/100	230/1/50-60	1	0,5			12/28
BC8				50/70	132	96	75/90	230/1/50-60	1	0,5			6/14
BS9 - BC9				50/70	132	126	95/110	230/1/50-60	1	0,5			6/14
BS12 - BC12				50/70	162	126	105/120	230/1/50-60	1	0,5			12/28

SUPPORTO/STAND													
SES6 - SEC6				50/86	163	96	47/52						6/16
SEC8				50/86	133	96	44/49						6/16
SES9 - SEC9				50/86	133	126	47/52						9/24
SES12 - SEC12				50/86	163	126	51/56						9/24

CL	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power	Potenza Power	Temperatura Temperature	N° Pizze N. Pizze	N° Teglie # Baking pans
	H	L	P	H	L	P	Kg	V/Ph/Hz	kW	kW	°C	ø 30 cm	60 x 40 cm
LCB I/R	17	60	90	40+16*	100	126+17*	190	400/3/50-60	7,2	4	0/500	6	2
LCC I/R	17	60	120	40+16*	100	156+17*	260	400/3/50-60	8,5	4,5	0/500	8	3
LSB I/R	17	60	90	40+16*	100	126+17*	190	400/3/50-60	7,2	4	0/500	6	2
LSC I/R	17	60	120	40+16*	100	156+17*	260	400/3/50-60	8,5	4,5	0/500	8	3

*cappa isolante / Isolating Hood

R = Frontale rustico / Country Style Front

I = Frontale Acciaio Inox / Stainless Steel Front

CAPPA/HOOD													
KCB - KSB				16	100	143	30	230/1/50-60	0,3	0,3			
KCC - KSC				16	100	173	37	230/1/50-60	0,3	0,3			

CELLA LIEVITAZIONE/PROVER													
BCB - BSB				70	100	126	75	230/1/50-60	1	0,5			14
BCC - BSC				70	100	156	85	230/1/50-60	1	0,5			28

SUPPORTO/STAND													
SCCB - SCSB				86	101	126	44						16
SCCC - SCSC				86	101	156	47						16

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