



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

Eco Gas

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.



Eco Gas

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

High performance modular gas ovens for pizza and pastry.

Fours a Gaz modulaires pour pizzeria et patisserie à prestations élevées.

Modulargasofen für Pizzeria und Konditoreien und andere Leistungen.

Hornos a gas modulares para pizzeria y pasteleria de altas prestaciones.



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



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



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



Einen Backofen Italforni 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.



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

The cooking chamber of the ECO-GAS oven is in aluminium coated steel plate and refractory floor under which the high performance burners are placed.

La chambre du cuisson du four ECO-GAS est en tôle d'acier aluminée et plan de cuisson en matière réfractaire au - dessous de laquelle sont placés les brûleurs à très hautes performances.

Die Kammer des Ofens ECO-GAS ist aus aluminierter Stahlblech mit Boden aus Schamottestein, unter dem die Brenner mit höchster Leistung positioniert sind.

La cámara del horno ECO-GAS es en chapa de acero aluminado y suelo en refractario, abajo del cual están colocados los quemadores con prestaciones altísimas.



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.



Gli sportelli frontali controbalanciati 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 vetro temperato.

Door with tempered glass window.

Porte avec fenêtre en verre trempé.

Türe mit vorgespanntem Glasfenster.

Puerta con ventana de vidrio templado.



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

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

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

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

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





Il calore che da forma alle idee



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

*Atmospheric burners placed under the surface
Gas supply with safety valves.*

*Brûleurs Atmosphériques situés sous la sole.
Alimentation au gaz avec soupape de sécurité.*

*Atmosphärische Brenner unter dem Boden positioniert.
Gasversorgung mit Sicherheitsventilen.*

*Quemadores atmosféricos ubicados bajo la platea.
Alimentación a gas con válvulas de seguridad.*



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

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

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

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

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



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).



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.

EGA I/R

Dimensioni interne
Internal dimensions
H 15 x L 61 x P 64 cm

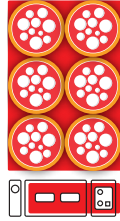
4 Pizze ø 30 cm
1 Teglie 60x40 cm
1 Baking pans 60x40 cm



EGB I/R

Dimensioni interne
Internal dimensions
H 15 x L 61 x P 94 cm

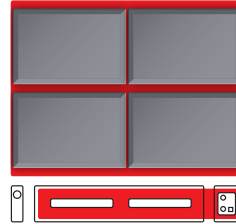
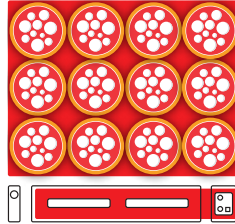
6 Pizze ø 30 cm
2 Teglie 60x40 cm
2 Baking pans 60x40 cm



EGC I/R

Dimensioni interne
Internal dimensions
H 15 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 frontal
de style rustique
/I avec partie frontale
inox

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

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



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



2EGB/I + 1SEGB + 4W



2EGC/R + 1SEGC + 4W



1EGC/R + 1SEGC + 4W



1EGC/I + SEGC + 4W

Composizioni ECO-GAS

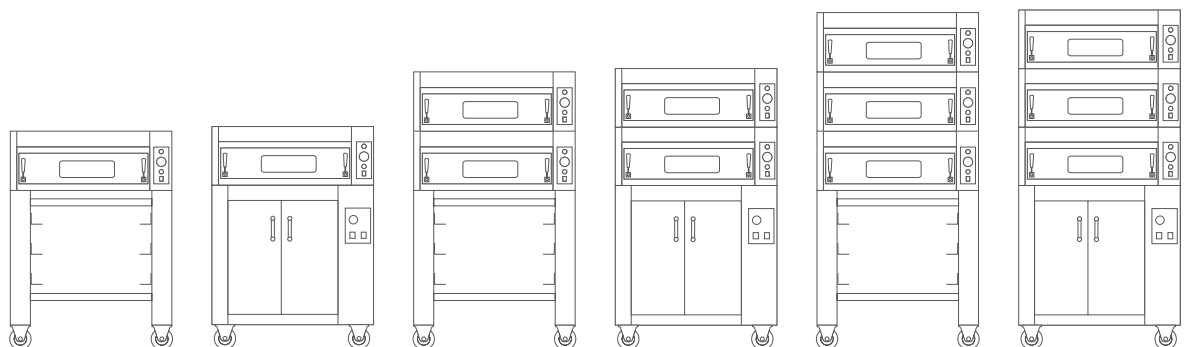
ECO-GAS Compositions

ECO-GAS Compositions

ECO-GAS Varianten

ECO-GAS Composiciones

Eco
Gas





Modello Eco-Gas



Eco Gas	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Peso Weight	Alimenta- zione 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	Kcal	Kcal/h	°C	ø 30 cm	60x40 cm
EGA I/R	15	61	64	52	96	105	140	230/1/50-60	12000	6500	0/450	4	1
EGB I/R	15	61	94	52	96	135	170	230/1/50-60	16300	8500	0/450	6	2
EGC I/R	15	123	93	52	160	142	280	230/1/50-60	24000	12500	0/450	12	4

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

CELLA LIEVITAZIONE/PROVER							Kw	Kw/h		
BGA I/R		70	96	70	60	230/1/50-60	1	0,5		7
BGB I/R		70	96	100	75	230/1/50-60	1	0,5		14
BGC I/R		70	160	100	100	230/1/50-60	1	0,5		28

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

SUPPORTO/STAND									
SEGA		86/70/50	97	74	25/21/15				7/6/3
SEGB		86/70/50	97	104	26/22/16				14/12/6
SEGC		86/70/50	160	104	50/46/40				18/12/6

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