



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,
pasticceria e panetteria ad alte prestazioni.**

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

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

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

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

Euro/CL

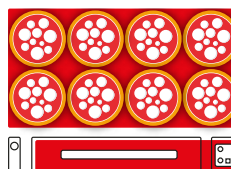


Modello Euro

EC6 I/R
ES6 I/R

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

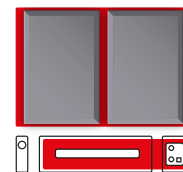
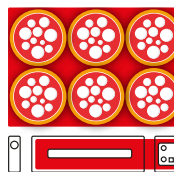
8 Pizze Ø 30 cm
3 Teglie 60x40 cm
3 Baking pans 60x40 cm



EC8 I/R

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

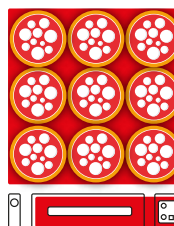
6 Pizze Ø 30 cm
2 Teglie 60x40 cm
2 Baking pans 60x40 cm



EC9 I/R
ES9 I/R

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

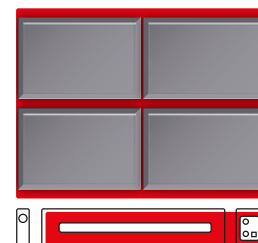
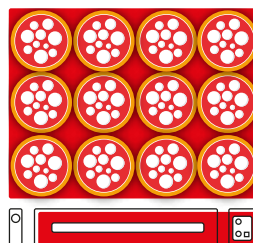
9 Pizze Ø 30 cm
2 Teglie 60x40 cm
2 Baking pans 60x40 cm



EC12 I/R
ES12 I/R

Dimensioni interne
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 123 x P/D 93 cm

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



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

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

Les modèles sont disponibles
dans les versions suivantes:
/R avec partie 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

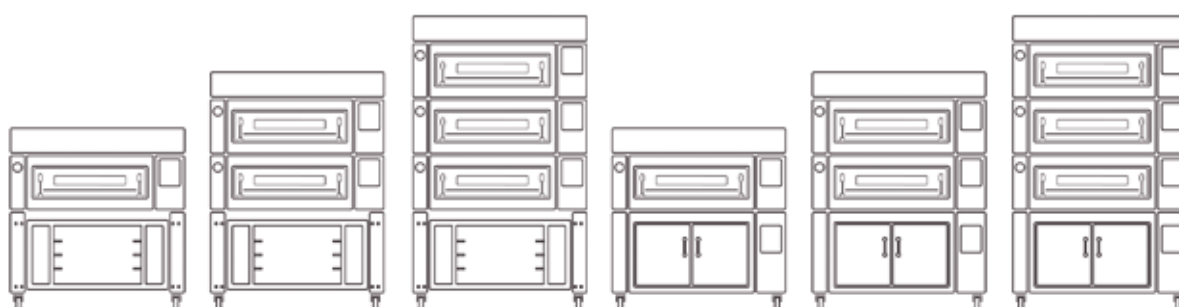
Composizioni EURO

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

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

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

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

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



Gli sportelli frontali controbilanciati migliorano l'apertura e la chiusura

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

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

Die vorderen ausgewogenen Türen bessern der Öffnen und Schließen

Las puertas frontales compensadas mejora su abertura y su cierre.



Valvola regolabile per scarico vapori.

Adjustable steam exhaust valve.

Soupape réglable pour l'échappement de vapeur.

Regulierbares Ventil fuer Dampfablass.

Válvula regulable para el escape de vapor.



Sportello con finestra in vetro temperato.

Door with tempered glass window.

Porte avec fenêtre en verre trempé.

Türe mit vorgespanntem Glasfenster.

Puerta con ventana de vidrio templado.



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

The EURO / CL ovens have cooking chambers with independent electronic temperature regulation for baking floor and ceiling.

They can easily be controlled and set by the operator and they guarantee excellent cooking results of any sort of food.

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

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

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



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 voûte (EURO CLASSIC - CL CLASSIC).

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

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

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

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

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

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

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



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

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

La chambre de cuisson du four EURO / CL peut être en tôle d'acier 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 Backkammer des Ofen EURO / CL kann aus aliminiertem Stahlblech sein, mit Kochboden aus Schamottstein (Version STAND) oder komplett mit Schamotte Material verkleidete sein mit Decke und Kochboden mit höchster Festigkeit und Leistung (Version CLASSIC) an denen die elektrische Heizelemente eingesetzt sind.

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



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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

450°C

450 °C di temperatura massima di cottura.

Maximum cooking temperature 450 °C.

Température de cuisson maximum de 450 °C.

450 °C Höchstgartemperatur.

450 °C de temperatura máxima de cocción.

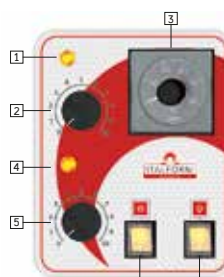
LEGENDA PLANCIA COMANDI

CONTROL PANEL KEY

LÉGENDE TABLEAU DE COMMANDE

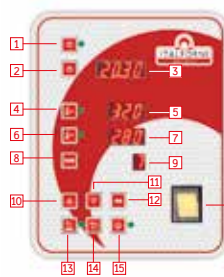
ZEICHENERKLÄRUNG ARMATURENBRETT

LEYENDA PLANCHA DE MANDOS



PANNELLO COMANDI ELETTROMECCANICO ELECTROMECHANIC CONTROL PANEL

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



PANNELLO COMANDI DIGITALE DIGITAL CONTROL PANEL

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

LCB I/R
LSB I/R

Dimensioni interne
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 60 x P/D 90 cm

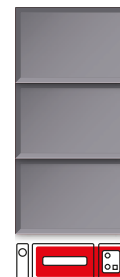
6 Pizze Ø 30 cm
2 Teglie 60x40 cm
2 Baking pans 60x40 cm



LCC I/R
LSC I/R

Dimensioni interne
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 60 x P/D 120 cm

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



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

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

*Les modèles sont
disponibles dans les
versions suivantes:
/R avec partie 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

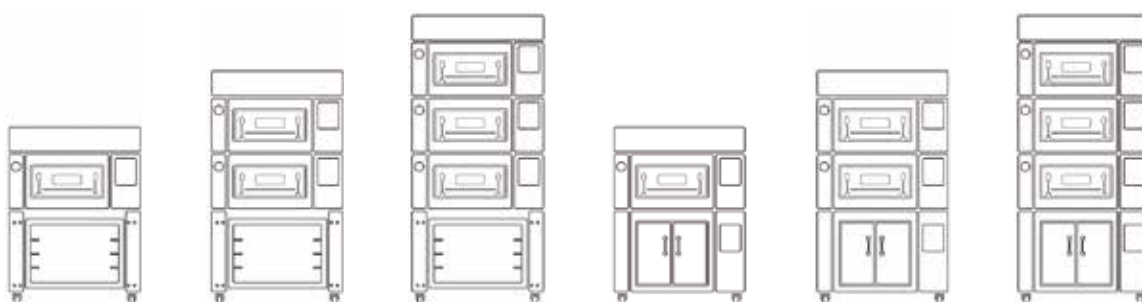
Composizioni CL

CL Compositions

CL Compositions

CL Varianten

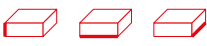













CL Composiciones





Modello CL

















Euro	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power	Potenza Power	Assorb. Absorb.	Temp. Temp.	N° Pizze # Pizze	N° Teglie # Baking pans
														
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	kW	kW/h	Ampere	°C	Ø 30 cm	60x40 cm
EC6 I/R	17	123	63	40	162	96	200	400/3/50-60	8,5	4	13	0/450	8	3
EC8 I/R	17	93	63	40	132	96	176	400/3/50-60	7,3	3,8	12	0/450	6	2
EC9 I/R	17	93	93	40	132	126	200	400/3/50-60	9,5	4,5	15	0/450	9	2
EC12 I/R	17	123	93	40	162	126	260	400/3/50-60	12,5	6	20	0/450	12	4
ES6 I/R	17	123	63	40	162	96	165	400/3/50-60	8,5	4	13	0/450	8	3
ES9 I/R	17	93	93	40	132	126	165	400/3/50-60	9,5	4,5	15	0/450	9	2
ES12 I/R	17	123	93	40	162	126	220	400/3/50-60	12,5	6	20	0/450	12	4

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

CAPPA/HOOD	A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	kW	kW/h	°C	60x40 cm
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	A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	kW	kW/h	°C	60x40 cm
BS6 - BC6	70/50	162	96	80/65	230/1/50-60	1	0,5	0/90	28/12
BC8	70/50	132	96	70/55	230/1/50-60	1	0,5	0/90	14/6
BS9 - BC9	70/50	132	126	110/95	230/1/50-60	1	0,5	0/90	14/6
BS12 - BC12	70/50	162	126	120/105	230/1/50-60	1	0,5	0/90	28/12

SUPPORTO/STAND	A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	kW	kW/h	°C	60x40 cm
SES6 - SEC6	86/70/50	163	96	52/47/40					16/6/6
SEC8	86/70/50	133	96	49/44/37					16/6/6
SES9 - SEC9	86/70/50	133	126	52/47/40					24/9/9
SES12 - SEC12	86/70/50	163	126	56/51/44					24/9/9

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

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

CAPPA/HOOD	A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	kW	kW/h	°C	60x40 cm
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	A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	kW	kW/h	°C	60x40 cm
BCB - BSB	70/50	100	126	80/65	230/1/50-60	1	0,5	0/90	14/6
BCC - BSC	70/50	100	156	90/75	230/1/50-60	1	0,5	0/90	28/12

SUPPORTO/STAND	A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	kW	kW/h	°C	60x40 cm
SCBB - SCSB	86/70/50	101	126	49/44/37					16/6/6
SCCC - SCSC	86/70/50	101	156	52/47/40					16/6/6

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