

EURO EVO / CL EVO

Forno elettrico modulare per pizzeria, panetteria e pasticceria
Modular electric oven for pizza, bakery and pastry
Four électrique modulaire pour pizzeria, boulangerie et pâtisserie
Modularer Elektrischer Ofen für Pizzeria, Bäckerei und Konditorei
Horno eléctrico modular para pizzería, panadería y pastelería




ITALFORNI

EURO EVO / CL EVO

Forno elettrico modulare per pizzeria, panetteria e pasticceria. Disponibile in versione CLASSIC e STAND. Possibilità di inserire la "vaporiera" su ogni camera di cottura.



PANNELLO COMANDI DIGITALE DIGITAL CONTROL PANEL

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

EFFICIENCY & TECHNOLOGY

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

ISOLAMENTO TERMICO GARANTITO
Guaranteed thermal insulation
Isolement thermique garanti
Wärmedämmung garantiert
Aislamiento térmico garantizado

VALVOLA REGOLABILE PER SCARICO VAPORI
Adjustable steam exhaust valve
Soupape réglable pour l'échappement de vapeur
Regulierbares Ventil fuer Dampfbluss
Válvula regulable para el escape de vapor

MODULO CAPPA CON MOTORE E KIT ABBATTIMENTO VAPORI E ODORI OPZIONALI
Hood module with optional motor and vapour and odour removal kit
Module hotte avec moteur et kit de réduction des vapeurs et des odeurs en option
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



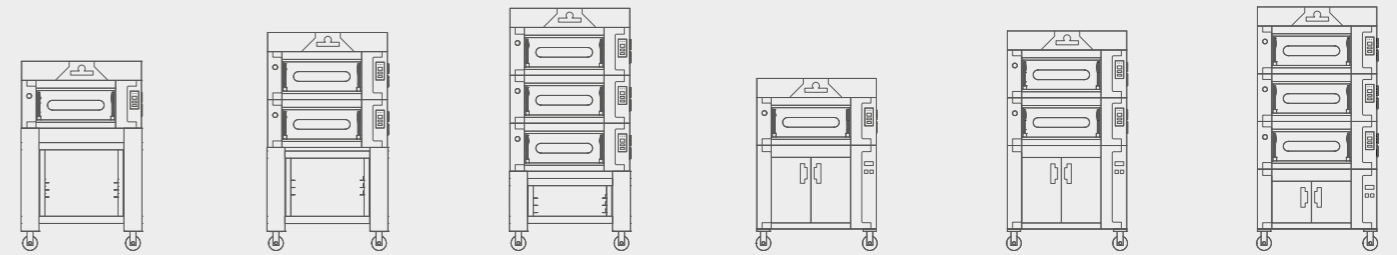
EN. Modular electric ovens for pizza, bakery and pastry. Available in CLASSIC and STAND version. Possibility to insert the "steamer" on each baking chamber.

DE. Modulare Elektroöfen für Pizzeria, Bäckerei und Konditorei. Erhältlich in den Versionen CLASSIC und STAND. Möglichkeit, den "Dampfgarer" in jede Backkammer einzusetzen.

FR. Fours électriques modulaires pour pizzeria, boulangerie et pâtisserie. Disponible en version CLASSIC et STAND. Possibilité d'insérer le "steamer" sur chaque chambre de cuisson.

ES. Hornos eléctricos modulares para pizzería, panadería y pastelería. Disponible en versión CLASSIC y STAND. Posibilidad de insertar el "vaporizador" en cada cámara de cocción.

DIMENSIONI E VARIANTI DIMENSIONS AND VARIATIONS



CL EVO	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 30 cm	N° Teglie # Baking pans 60x40 cm
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D			Max. kW	Med. kW/h				
LVCB	17	60	90	40	100	126	175	400/3/50-60	7,2	4	11	0/450	6	2
LVCC	17	60	120	40	100	156	200	400/3/50-60	8,5	4,5	13	0/450	8	3
LVCB	17	60	90	40	100	126	145	400/3/50-60	7,2	4	11	0/450	6	2
LVSC	17	60	120	40	100	156	165	400/3/50-60	8,5	4,5	13	0/450	8	3

CAPPA - HOOD	A/H	L/W	P/D	Kg
KVCB - KVSB	16	100	143	15
KVCC - KVSC	16	100	173	18

CELLA LIEVITAZIONE - PROVER	A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	kW	kW/h	°C
BVCB - BVSB	70/50	100	126	80/65	230/1/50-60	1	0,5	0/90
BVCC - BVSC	70/50	100	126	90/75	230/1/50-60	1	0,5	0/90

SUPPORTO - STAND	A/H	L/W	P/D	Kg
SCVCB - SCVSB	86/70/50	101	126	49/44/37
SCVCC - SCVSC	86/70/50	101	156	52/47/40

EURO EVO / CL EVO CLASSIC



Camera di cottura totalmente rivestita in materiale refrattario. Resistenze corazzate Hype inserite nel piano refrattario e resistenze cielo a vista.



Cooking chamber fully coated with refractory material. Hype shielded resistors inserted in the refractory surface and exposed top resistors.

Chambre de cuisson entièrement recouverte de matériau réfractaire. Résistances blindées Hype insérées dans le plan réfractaire et résistances de la voûte exposées.

Backkammer vollständig mit feuerfestem Material ausgekleidet. Gepanzerte „Hype“ Heizelemente in die feuerfeste Fläche eingesetzt und sichtbare Heizelemente für Oberhitze.

Cámara de cocción totalmente revestida en material refractario. Resistencias blindadas Hype introducidas en el plano refractario y resistencias de techo a la vista.

EURO EVO / CL EVO STAND



Camera in lamiera di acciaio alluminata e piano cottura in refrattario. Resistenze corazzate in acciaio Inox.



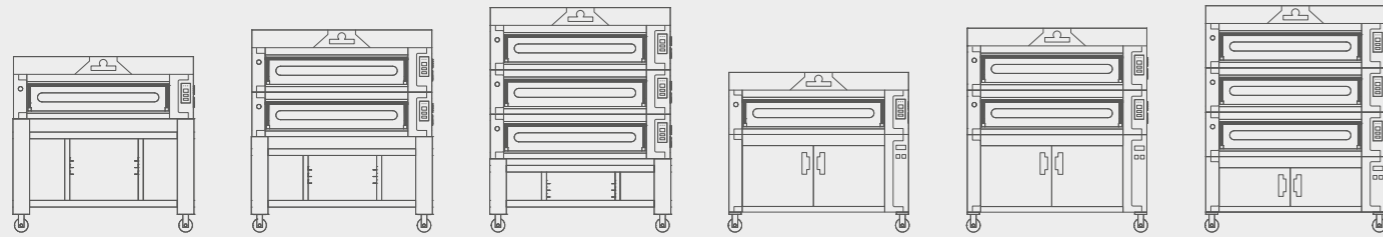
Cooking chamber in aluminium coated steel plate and refractory baking floor. Stainless steel shielded resistors.

Chambre de cuisson en tôle d'acier aluminée et plan de cuisson en matière réfractaire. Gepanzerte Heizelemente aus Edelstahl.

Backkammer aus aluminierter Stahlblech und Kochboden aus Schamottstein. Résistances blindées en acier Inox.

Camara de coccion en chapa de acero aluminizado y suelo de coccion en refractario. Resistencias blindadas de acero inoxidable.

DIMENSIONI E VARIANTI DIMENSIONS AND VARIATIONS



EURO EVO	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Peso Weight Kg	Alimentazione Supply		Potenza Power		Assorbimento Absorption Ampere	Temperatura Temperature °C	N° Pizze # Pizze Ø 30/35 cm	N° Teglie # Baking pans 60x40 cm
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D		V/Ph/Hz	Max. kW	Med. kW/h					
EVC6	17	123	63	40	162	96	200	400/3/50-60	8,5	4	13	0/450	8 Ø 30	3	
EVC8	17	93	63	40	132	96	176	400/3/50-60	7,3	3,8	12	0/450	6 Ø 30	2	
EVC9	17	93	93	40	132	126	200	400/3/50-60	9,5	4,5	15	0/450	9 Ø 30	2	
EVC12	17	123	93	40	162	126	260	400/3/50-60	12,5	6	20	0/450	12 Ø 30	4	
EVC70	17	105	70	40	144	100	205	400/3/50-60	9	4,5	11	0/450	6 Ø 35	2	
EVC105	17	105	105	40	144	135	235	400/3/50-60	11	5,5	16	0/450	9 Ø 35	4	
EVS6	17	123	63	40	162	96	165	400/3/50-60	8,5	4	13	0/450	8 Ø 30	3	
EVS9	17	93	93	40	132	126	165	400/3/50-60	9,5	4,5	15	0/450	9 Ø 30	2	
EVS12	17	123	93	40	162	126	220	400/3/50-60	12,5	6	20	0/450	12 Ø 30	4	

CAPPA - HOOD	A/H	L/W	P/D	Kg
KVC6 - KVS6	16	162	113	18
KVC8	16	132	113	15
KVC9 - KVS9	16	132	143	18
KVC12 - KVS12	16	162	143	23
KVC70	16	144	117	18
KVC105	16	144	152	21

CELLA LIEVITAZIONE - PROVER	A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	kW	kW/h	°C	60x40 cm
BVC6 - BVS6	70/50	162	96	80/65	230/1/50-60	1	0,5	0/90	6
BVC8	70/50	132	96	70/55	230/1/50-60	1	0,5	0/90	6
BVC9 - BVS9	70/50	132	126	110/95	230/1/50-60	1	0,5	0/90	9
BVC12 - BVS12	70/50	162	126	120/105	230/1/50-60	1	0,5	0/90	9
BVC70	70/50	144	100	100	230/1/50-60	1	0,5	0/90	6
BVC105	70/50	144	135	120/105	230/1/50-60	1	0,5	0/90	9

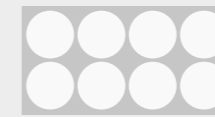
SUPPORTO - STAND	A/H	L/W	P/D	Kg	60x40 cm
SEVC6 - SEVS6	86/70/50	163	96	52/47/40	6
SEVC8	86/70/50	133	96	49/44/37	6
SEVC9 - SEVS9	86/70/50	133	126	52/47/40	9
SEVC12 - SEVS12	86/70/50	163	126	56/51/44	9
SEVC70	86/70/50	145	100	50/43/36	6
SEVC105	86/70/50	145	135	53/48/40	9



EURO EVO

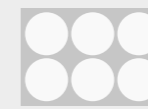
**EVC6
EVS6**

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



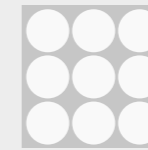
EVC8

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



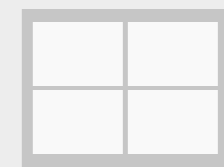
**EVC9
EVS9**

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



**EVC12
EVS12**

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



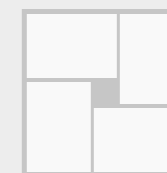
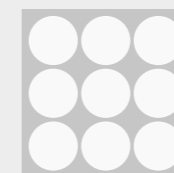
EVC70

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



EVC105

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



CL EVO

**LVCB
LVSB**

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



**LVCC
LVSC**

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



WAICO
GROUP

ITALFORNI È UN BRAND DI WAICO GROUP

www.italforni.it

Sede operativa Italforni Via dell'Industria, 130 - Pesaro 61122 (PU)
Italia - Phone +39 0721 481515 - italforni@waicogroup.com

WAICO srl - Sede legale Via Scotte, 1 - Isola Vicentina
36033 (VI) Italia - www.waicogroup.com

AD: Matteo Baraldi * Graphic: E+LEVA


ITALFORNI