ITALFORNI

HYBRID

Forno elettrico modulare per pizzeria, pasticceria e panetteria

Modular electric oven for pizza, pastry and bread



HYBRID

CARATTERISTICHE TECNICHE – FORNO NAPOLETANO (SUPERIORE)

TECHNICAL SPECIFICATIONS – NEAPOLITAN OVEN (UPPER)

Camera di cottura rivestita in materiale refrattario, pannelli laterali in acciaio antirottura Baking chamber lined with refractory material, side panels in steel to protect the stone
Piano di cottura in biscotto di Sorrento certificato Baking floor made in certified Sorrento biscuit
Doppia luce interna sostituibile dall'interno o dall'esterno Double internal light replaceable from inside or outside
Mensola ergonomica in Monolite Ipergres® Ergonomic shelf in Monolite Ipergres®
Funzioni ipertecnologiche Hyper-technological functions
Regolazione digitale separata potenza cielo e piano di cottura Independent digital power regulation for baking floor and ceiling
EVCMC 378, funzionalità e semplicità in un touch EVCMC 378, functionality and simplicity with a touch
530°C di temperatura massima di cottura Maximum cooking temperature 530°C

CARATTERISTICHE TECNICHE – FORNO CLASSICO (INFERIORE)

TECHNICAL SPECIFICATIONS – CLASSIC OVEN (LOWER)

Camera di cottura totalmente rivestita in materiale refrattario Cooking chamber fully coated with refractory material
Valvola regolabile per scarico vapori Adjustable steam exhaust valve
Illuminazione camera Chamber lighting
Ultra velocità di riscaldamento Ultra fast heating
Minor dispersione verso l'esterno Less outwards heat dispersion
Resistenze corazzate Hype inserite nel piano refrattario e resistenze cielo a vista Armored heating elements Hype inserted inside the baking floor and ceiling heating elements exposed
EVCMC 378, funzionalità e semplicità in un touch EVCMC 378, functionality and simplicity with a touch
450°C di temperatura massima di cottura Maximum cooking temperature 450°C

ITALFORNI È UN BRAND DI WAICO GROUP

ITALFORNI – Sede operativa
Via dell'Industria, 130 – Loc. Chiusa di Ginestreto
61122 Pesaro (PU) Italia – Tel. +39 0721 481515
italforni@waicogroup.com – www.italforni-waico.com

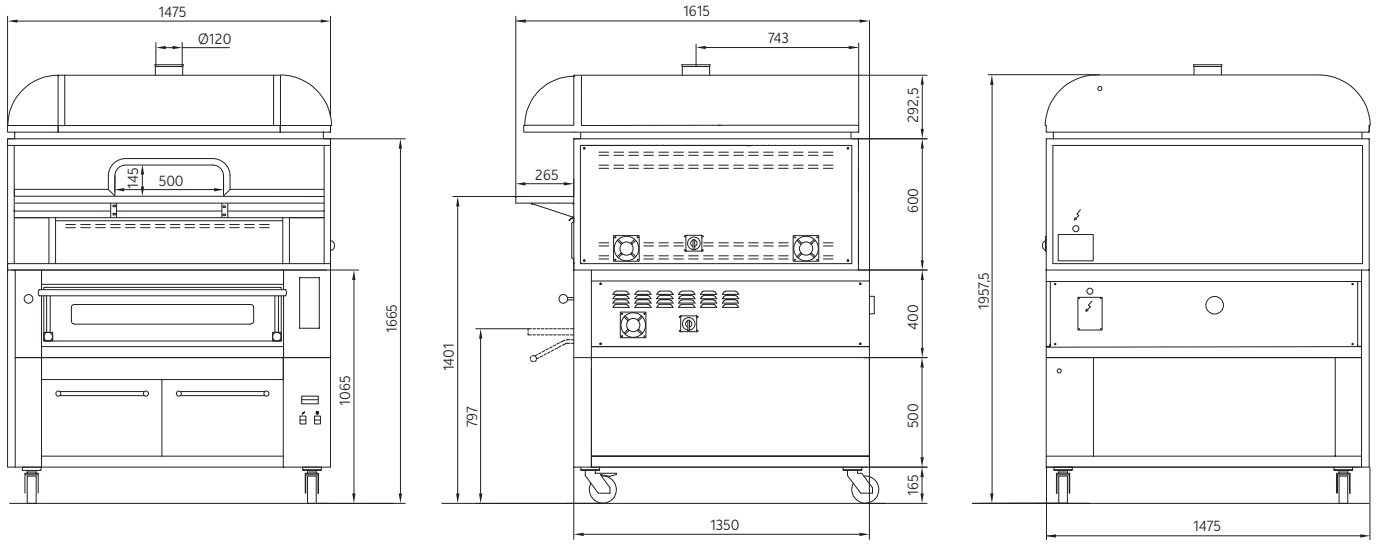
WAICO srl – Sede legale
Via Scotte, 1 – Isola Vicentina
36033 Vicenza (VI) Italia – Tel. +39 0445 1716598
info@waicogroup.com – www.waicogroup.com

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

CA9 + VS105

CAMERA + CAPPA + CELLA

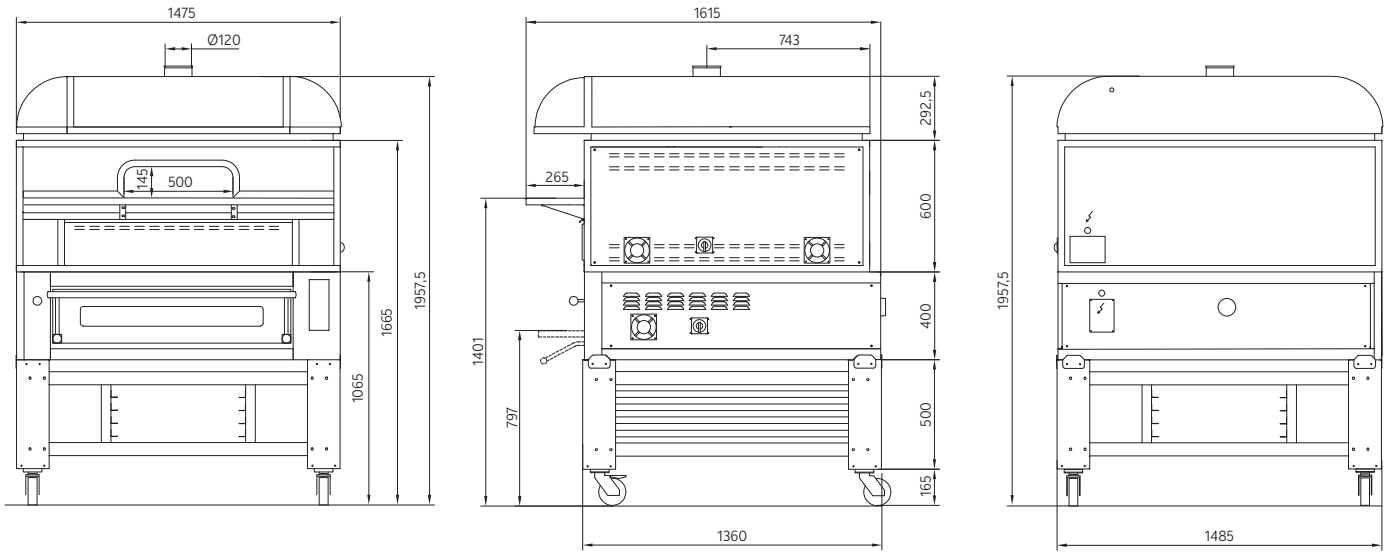
CHAMBER + HOOD + PROVER



CA9 + VS105

CAMERA + CAPPA + SUPPORTO

CHAMBER + HOOD + STAND



ITALFORNI È UN BRAND DI WAICO GROUP

ITALFORNI – Sede operativa
Via dell'Industria, 130 – Loc. Chiusa di Ginestreto
61122 Pesaro (PU) Italia – Tel. +39 0721 481515
italforni@waicogroup.com – www.italforni-waico.com

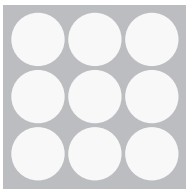
WAICO srl – Sede legale
Via Scotte, 1 – Isola Vicentina
36033 Vicenza (VI) Italia – Tel. +39 0445 1716598
info@waicogroup.com – www.waicogroup.com

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

CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA (SUPERIORE)
LOADING CAPACITY PER CHAMBER (UPPER)

CA9

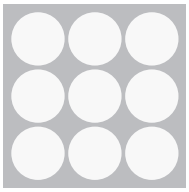
DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 15 x L/W 112,5 x P/D 112,5 cm
9 Pizze Ø 35 cm

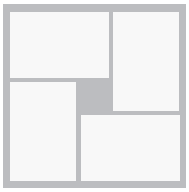


CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA (INFERIORE)
LOADING CAPACITY PER CHAMBER (LOWER)

VS105

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





DATI TECNICI
TECHNICAL CHART

HYBRID	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power		Assorbimento Absorption	Temperatura Temperature	N° Pizze # Pizze	N° Teglie # Baking pans
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	Max kW/h	Med kW/h	Ampere	°C	Ø 35 cm	60x40 cm
CA9	15	112,5	112,5	90	147,5	156,5	380	400/3/50-60	20,5	10,3	32	0-530	9	-
VS105	17	105	105	40	144	135	235	400/3/50-60	11	5,5	16	0-450	9	4

CELLA LIEVITAZIONE PROVER			A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	Max kW/h	Med kW/h				60x40 cm
BVS105			50	144	135	125	230/1/50-60	1	0,5				12

SUPPORTO STAND			A/H	L/W	P/D	Kg							60x40 cm
SVS105			50	145	135	40							9

ITALFORNI È UN BRAND DI WAICO GROUP

ITALFORNI – Sede operativa
Via dell'Industria, 130 – Loc. Chiusa di Ginestreto
61122 Pesaro (PU) Italia – Tel. +39 0721 481515
italforni@waicogroup.com – www.italforni-waico.com

WAICO srl – Sede legale
Via Scotte, 1 – Isola Vicentina
36033 Vicenza (VI) Italia – Tel. +39 0445 1716598
info@waicogroup.com – www.waicogroup.com

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