BULL

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

ITALFORNI

ITALFORNI

MIGLIOR PRODOTTO DELL'ANNO
BEST PRODUCT OF THE YEAR
MEILLEUR PRODUIT DELL 'ANNEE
BESTE PRODUKT VON 'JAHR
MEJOR PRODUCTO DEL 'AÑO

ITALFORNI

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 la cappa aspirante motorizzata aggiunge carattere e vigore a tutto l'insieme, e la sua forma prominente vuole ricordare la postura del toro arcuato in avanti. Le quattro dimensioni "XL", "L", "M", "S" rispondono alle diverse necessità di spazio e produzione.

Premiato come miglior prodotto dell'anno 2014

BULL

DESIGN: RAFFAELE GERARDI

EN. COOK HAS NEVER BEEN SO BEAUTIFUL
Impact strength, lines without uncertainties, glass and colors with a strong character give this project a unique, dynamic and modern identity. Great esthetic effect, Bull was designed to enhance its strong and rigorous lines. On the top, the motorized extractor hood adds mettle and vigor to the whole composition, and its prominent shape reminds us of the posture of the bull arched forward. The four sizes "XL", "L", "M", "S" they meet the different needs of space and production.

DE. BACKEN HAT NOCH NIE SO SCHÖN GEWESEN
Eindrucksvoll, klare Linien, Glas und Farben mit starkem Charakter, geben diesem Projekt eine einzigartige, dynamische und moderne Persönlichkeit. Bull hat eine große ästhetische Wirkung und unterstreicht mit seinem Design seine starken und strengen Linien. Oben verleiht die motorisierte Absaughaube dem Gesamteindruck Charakter und Kraft, die mit ihrer markanten Form an die nach vorne gebeugte Haltung eines Stiers erinnern soll. Die vier Abmessungen „XL", „L", „M", „S" berücksichtigen die unterschiedlichen Raum- und Produktionsbedürfnisse.

FR. CUIRE A JAMAIS ÉTÉ AUSSI BELLE
La force d'impact, les lignes sans incertitudes, la vitre et les couleurs au caractère fort donnent à ce projet une identité unique, dynamique et moderne. De grand effet esthétique, Bull a été dessiné pour exalter ses lignes fortes et solides. En haut, la hotte aspirante motorisée ajoute du caractère et de la force à tout l'ensemble, et sa forme proéminente veut rappeler la posture du taureau arqué en avant. Les quatre tailles « XL », « L », « M », « S » répondent aux différents besoins d'espace et de production.

ES. COCINAR NUNCA HA SIDO TAN HERMOSO
Su fuerza de impacto, sus líneas firmes, el vidrio y los colores intensos dan a este producto una identidad única, dinámica y moderna. Bull, de gran efecto estético, ha sido diseñado para resaltar sus líneas fuertes y rigurosas. En la parte superior, la campana de aspiración motorizada añade carácter y fuerza a todo el conjunto, y su forma prominente recuerda la postura de un toro arqueado hacia adelante. Los cuatro tamaños «XL», «L», «M» y «S» cubren las diferentes necesidades de espacio y de producción.

PLUS

Forte personalità estetica e carattere tecnologico

DESIGN & ERGONOMICS

EXTRA GLASS
Rivestimento in vetro temperato colorato.
Coloured tempered glass coating.
Revêtement en verre trempé coloré.
Verkleidung aus farbigem, gehärtetem Glas.
Revestimiento en vidrio templado de colores.

ERGONOMIC OPEN
Sportelli frontali controbilanciati.
Counter-balanced front doors.
Portes frontales contrebalancées.
Vorderen ausgewogenen Türen.
Puertas frontales compensadas.

FULL VIEW INSIDE
Visione completa dell'interno della camera di cottura.
Complete view of the cooking chamber inside.
Vision complète de l'intérieur de la chambre de cuisson.
Vollständige Einsicht der Backkammer.
Visión completa del interior de la cámara de cocción.

TOUCH SCREEN 65K
funzionalità e semplicità in un touch.
Touch screen 65K, functionality and simplicity with a touch.
Touch screen 65K, fonctionnalité et simplicité en un toucher.
Touch screen 65K, funktionalität und Einfachheit mit einem Touch.
Touch screen 65K, funcionalidad y sencillez en un toque.

EFFICIENCY & TECHNOLOGY

DOUBLE GLASS
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.

STRONG ISOLATION
La temperatura esterna del forno rimane sui 30°C.
The external temperature of the oven remains around 30°C.
La température extérieure du four reste à environ 30 °C.
Die Außentemperatur des Ofens bleibt bei 30 °C.
La temperatura exterior del horno permanece sobre los 30 °C.

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

EFFICIENCY & TECHNOLOGY

REFRACTORY
Camera di cottura totalmente rivestita in materiale refrattario.
Cooking chamber fully coated with refractory material.
Chambre de cuisson entièrement recouverte de matériau réfractaire.
Backkammer vollständig mit feuerfestem Material ausgekleidet.
Cámara de cocción totalmente revestida en material refractario.

HYPE HEATING ELEMENTS
Resistenze corazzate Hype inserite nel piano refrattario e resistenze cielo a vista.
Hype shielded resistors inserted in the refractory surface and exposed top resistors.
Résistances blindées Hype insérées dans le plan réfractaire et résistances de la voûte exposées.
Gepanzerte „Hype" Heizelemente in die feuerfeste Fläche eingesetzt und sichtbare Heizelemente für Oberhitze.
Resistencias blindadas Hype introducidas en el plano refractario y resistencias de techo a la vista.

HIGH TEMPERATURE
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.

POWER & WORKPLACE

POWER HOOD
Kit abbattimento vapori e odori (optional).
Vapour and odour removal kit (optional).
Kit de réduction des vapeurs et des odeurs (optional).
Dampf und Gerüchen kombinierbar (optional).
Kit de abatimiento de vapores y olores (optional).

MULTIFUNCTION
3 forni in 1: Pizzeria, Pasticceria, Panetteria.
3 ovens in 1: Pizzeria, Confectionery, Bakery.
3 fours en 1: Pizzeria, Patisserie 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 Ø 35 cm per camera di cottura.
Production up to 9 pizzas Ø 35 cm for each baking chamber.
Production jusqu'à 9 pizzas Ø 35 cm par chambre de cuisson.
Produktion bis zu 9 Pizzen Ø 35 cm für jede Backkammern.
Producción hasta 9 pizzas Ø 35 cm por càmara de cocciòn.

HEATING SPEED
Ultra velocità di riscaldamento.
Ultra fast heating.
Ultra-rapide.
Sehr schnelle Heizgeschwindigkeit.
Ultra Velocidad de calentamiento.

EN. Strong aesthetic personality and technological character

FR. Une forte personnalité esthétique et un caractère technologique

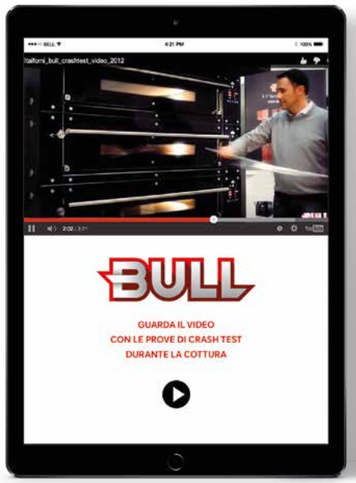
DE. Starke ästhetische Persönlichkeit und technologischer Charakter

ES. Fuerte personalidad estética y carácter tecnológico

ITALFORNI
MARZARIMEN
SPARROW PIT
B.I. WEIZEN

COSTRUITO PER RESISTERE

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



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 VÍDEO CON LAS PRUEBAS DE CRASH TEST DURANTE LA COCCIÓN.

RIVESTITO IN VETRO TEMPERATO COLORATO

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

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

FR. CONSTRUIT POUR RÉSISTER
Le four Bull est assemblé en acier et revêtu en verre teinté, trempé, résistant aux chocs et aux températures élevées.

ES. CONSTRUIDO PARA RESISTIR
El horno Bull está ensamblado en acero y se ha revestido con vidrio coloreado, templado, resistente a los golpes y a las altas temperaturas.

FUNZIONI HI-TECH

Bull è dotato di quadro comandi Touch da 65k, uno strumento semplice da utilizzare che contiene funzionalità ipertecnologiche, adatte a tutte le esigenze di cottura.

EFFICIENCY & TECHNOLOGY

TOUCH SCREEN 65K

FULLY REFRACTORY CHAMBER

HYPER P-HEATING

Regolazione digitale separata potenza cielo e piano di cottura. Controllate ed impostate con facilità dall'operatore, per una cottura impeccabile con ogni tipo di alimento.

Independent digital power 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.

Réglage digital indépendante de la puissance de la voûte et du sole. Contrôlées et réglées aisément par l'opérateur, elles permettent une cuisson impeccable pour tout type d'aliment.

Separate Digital Regulierung der Macht an Decke und Boden. Vom Benutzer sehr einfach zu steuern und einzustellen, ermöglichen diese Öfen eine tadellose Backen jeglicher Nahrungsmittel.

Regulación digitàl separada potencia del suelo y del techo. Controladas y configuradas con facilidad por el operador, permiten una cocción impecable de cualquier tipo de alimento.

SMART EVO

Funzioni ipertecnologiche che rendono il lavoro più semplice, con diversi programmi di cottura e gestione delle attività.

Hyper-technological functions that make work even easier, with different cooking programs and management of the activities.

Des fonctions hyper technologiques qui rendent le travail encore plus simple, avec différents programmes de cuisson et de gestion des activités.

Supertechnologische Funktionen, die die Arbeit mit verschiedenen Kochprogrammen und einer speziellen Aufgabenverwaltung noch einfacher machen.

Funciones supertecnológicas que simplifican aún más el trabajo, con diferentes programas de cocción y gestión dedicada de las actividades.

EN. HI-TECH FUNCTIONS
Bull is equipped with a Touch control panel 65k, easy to use which contains hyper-technological features, suitable for all cooking needs.

DE. HIGH-TECH-FUNKTIONEN
Bull ist mit einem Touch-Bedienfeld von 65k ausgestattet, einem bedienungsfreundlichen Tool mit supertechnologischen Funktionen, das für alle Kochanforderungen geeignet ist.

FR. FONCTIONS HI-TECH
Bull est doté d'un tableau de commande tactile de 65k, un instrument simple à utiliser qui contient des fonctionnalités hyper technologiques, adaptées à toutes les exigences de cuisson.

ES. FUNCIONES HI-TECH
Bull tiene un panel de mandos táctilde 65k,un instrumento fácil de usar con funciones supertecnológicas, adecuadas para todas las necesidades de la cocción.

LAVORARE DI PIÙ

Un unico forno multifunzione dalle grandi performance. Con l'obiettivo di offrire soluzioni che migliorino la produttività, semplificando al tempo stesso gli strumenti di lavoro.

POWER & WORKPLACE

ULTRA FAST HEATING

HYPE SHIELDED RESISTORS

ALCUNE CONFIGURAZIONI BULL
SOME BULL CONFIGURATIONS
EINIGE KONFIGURATIONEN BULL
CERTAINES CONFIGURATIONS BULL
ALGUNAS CONFIGURACIONES BULL

FAST QUALITY PRODUCTION
Fino a 9 pizze dal diametro di 35 cm per ciascuna camere di cottura, oppure 4 teglie da 40x60 cm.

Up to 9 pizzas with a diameter of 35 cm for each baking chamber, or 4 trays 40x60 cm.

Jusqu'à 9 pizzas de 35 cm de diamètre pour chaque chambre de cuisson, ou bien 4 plats de 40x60 cm.

Bis zu 9 Pizzas mit einem Durchmesser von 35 cm pro Backkammer oder 4 Backbleche zu 40x60 cm.

Hasta 9 pizzas de 35 cm de diámetro por cada cámara de cocción, o 4 bandejas de 40x60 cm.

MULTIFUNCTION
Adatto per Pizzerie, ma anche per Pasticcerie e Panetterie con l'aggiunta della vaporiera su ciascun modulo.

Suitable for pizzerias, but also for pastry shops and bakeries with the addition of the steamer on each deck.

Idéal pour les pizzérias, mais aussi pour les pâtisseries et les boulangeries avec l'ajout du cuit-vapeur sur chaque module.

Geeignet für Pizzerien, aber mit der Ergänzung des Dampfgarers auf jedem Modul auch für Konditoreien und Bäckereien.

Es adecuado para pizzerías, pero también para pastelerías y panaderías con la adición de la vaporera en cada módulo.

EN. WORK MORE
A single multifunction oven with great performances. With the aim of offering solutions that improve productivity by simplifying preparation and work.

DE. INTENSIVERES ARBEITEN
Ein einziger multifunktionaler Ofen mit großer Leistung. Mit dem Ziel, Lösungen anzubieten, die die Produktivität optimieren und die Zubereitungen und Arbeitsinstrumente vereinfachen.

FR. TRAVAILLER PLUS
Un seul four multifonction aux grandes performances. Dans l'objectif d'offrir des solutions qui améliorent la productivité, en simplifiant les préparations et les instruments de travail.

ES. TRABAJAR MÁS
Un único horno multifunción de grandes prestaciones. Con el objetivo de ofrecer soluciones que mejoren la productividad, simplificando las preparaciones y los instrumentos de trabajo.

LAVORARE MEGLIO

ITALFORNI

Una comoda maniglia termoresistente ed un vetro temperato che percorrono lo sportello di apertura in tutta la sua lunghezza, permettono una visione completa e pratica di tutta la camera di cottura.

ERGONOMICS

COUNTER BALANCED DOORS

COMPLETE VIEW INSIDE

EN. WORK BETTER
A comfortable heat-resistant handle and a tempered glass that run along the opening door in all its length, allow a complete and practical view of the entire cooking chamber.

DE. BESSERES ARBEITEN
Ein komfortabler hitzebeständiger Griff und gehärtetes Glas, die über die gesamte Länge der Öffnungstür verlaufen, ermöglichen einen vollständigen und praktischen Blick auf die gesamte Backkammer.

FR. TRAVAILLER MIEUX
Une poignée thermorésistante pratique et un verre trempé qui parcourent la porte d'ouverture sur toute sa longueur, permettent une vision complète et pratique de toute la chambre de cuisson.

ES. TRABAJAR MEJOR
Una cómoda manilla resistente al calor y un vidrio templado recorren toda la longitud de la puerta y proporcionan una visión completa y práctica de toda la cámara de cocción.

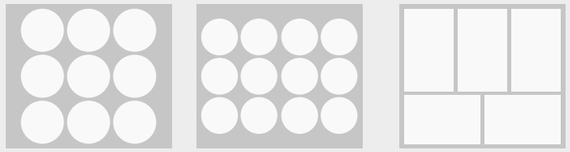
ITALFORNI

BULL

BL “XL”

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 120 x P/D 110 cm

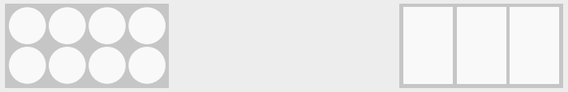
12 pizze Ø 30 cm
9 pizze Ø 35 cm
5 teglie 60x40 cm
5 Baking pans 60x40 cm



BL “L”

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 123 x P/D 63 cm

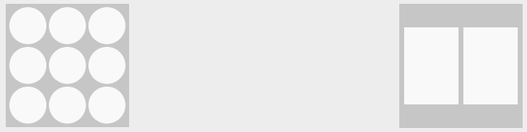
8 Pizze Ø 30 cm
3 Teglie 60x40 cm
3 Baking pans 60x40 cm



BL “M”

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 93 x P/D 93 cm

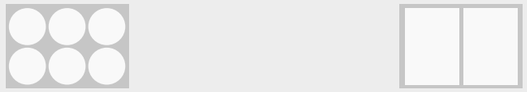
9 Pizze Ø 30 cm
2 Teglie 60x40 cm
2 Baking pans 60x40 cm



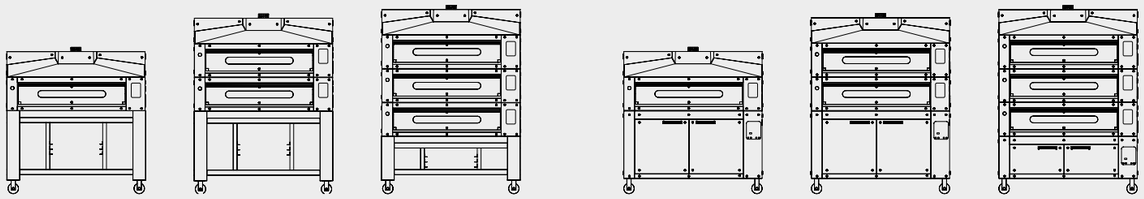
BL “S”

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



DIMENSIONI E VARIANTI
DIMENSIONS AND VARIATIONS



ITALFORNI

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
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	Max. kW/h	Med. kW/h	°C	Ø 30/35 cm	60x40 cm
BL “XL”	17	120	110	40	163,5	145	285	400/3/50-60	13	3,2	0/450	12 / 9	5
BL “L”	17	123	63	40	163,5	96	220	400/3/50-60	8,5	2,5	0/450	8 Ø 30	3
BL “M”	17	93	93	40	133,5	126	260	400/3/50-60	9,5	2,5	0/450	9 Ø 30	2
BL “S”	17	93	63	40	133,5	96	195	400/3/50-60	7,3	2,2	0/450	6 Ø 30	2

CAPPA - HOOD			A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	Max. kW	Med. kW/h			
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			A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	Max. kW	Med. kW/h			60x40 cm
BB66 “XL”			68	163,5	145	100	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			15
BB66 “S”			68	133,5	96	89	230/1/50-60	1	0,5			10
BB96 “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			30
BB96 “S”			98	133,5	96	130	230/1/50-60	1	0,5			20

SUPPORTO - STAND			A/H	L/W	P/D	Kg						60x40 cm
SB66 “XL”			68	164	145,5	65						6
SB66 “L”			68	164	96,5	43						3
SB66 “M”			68	134	126,5	47						9
SB66 “S”			68	134	96,5	35						6
SB96 “XL”			98	164	145,5	80						18
SB96 “L”			98	164	96,5	53						9
SB96 “M”			98	134	126,5	57						27
SB96 “S”			98	134	96,5	45						18

* Peso senza e con kit abbattimento vapori con filtro a carboni attivi
- Colori disponibili: Rosso, Nero. Su richiesta tutti colori RAL
- Supporti e Celle Lievitazione con ruote di serie

* Weight without and with “steam damper kit” with active charcoal filter
- Colors available: Red, Black. By request any RAL color
- Stands and Provers with castors

ITALFORNI

WAICO GROUP

ITALFORNI È UN BRAND DI WAICO GROUP

www.italforni-waico.com

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 Beraldi + Graphic: E-LEVA

ITALFORNI