VISOR

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

THREE DIFFERENT STYLES

VAPOUR REMOVAL KIT (OPTIONAL)

ITALFORNI

TRE DIFFERENTI STILI IN UN SOLO FORNO

Il forno Visor è estremamente versatile perchè concepito per trasformarsi e adattarsi all'occorrenza. Partendo dal modello base VN può essere accessoriato con cappa e carter laterali.

Stile industriale per un forno tecnologico e performante

DESIGN: LORENZO REMEDI

EN. THREE DIFFERENT STYLES IN ONE OVEN
The Visor oven is extremely versatile as it is designed to be transformed and adapted, as necessary. The basic VN model can be equipped with a hood and side covers.

DE. DREI VERSCHIEDENE STILE IN EINEM EINZIGEN OFEN
Der Ofen Visor ist sehr vielseitig, denn er wurde entwickelt, um sich je nach Bedarf zu ändern und anzupassen. Vom Grundmodell VN ausgehend kann er mit Abzugshaube und seitlichem Gehäuse ausgestattet werden.

FR. TROIS STYLES DIFFÉRENTS EN UN SEUL FOUR
Le four Visor est extrêmement polyvalent car il est conçu pour se transformer et s'adapter au besoin. En partant du modèle de base VN, il peut être accessoirisé avec une hotte et des carters latéraux.

ES. TRES ESTILOS DIFERENTES EN UN SOLO HORNO
El horno Visor es muy versátil porque está pensado para transformarse y adaptarse siempre que sea necesario. Por lo tanto, a partir del modelo base VN puede equiparse con accesorios como campana y cárteres laterales.

PLUS

Progettato per adattarsi
alle esigenze dei professionisti,
grazie alla sua anima industriale.

Un solido cuore Hi-tech rivestito da un carter avvolgente

DESIGN & ERGONOMICS

MULTIDESIGN
Tre differenti stili
in un solo forno.
Three different styles
in one oven.
Trois styles différents
en un seul four.
Drei verschiedene Stile
in einem einzigen Ofen.
Tres estilos diferentes
en un solo horno.

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

EFFICIENCY & TECHNOLOGY

WOOD

WOODEN HANDLE
Maniglia termoresistente
in legno massello.
Heat-resistant handle
in solid-wood.
Poignée thermorésistante.
Hitzebeständiger Griff
aus Massivhollz.
Manija resistente al calor
de madera maciza.

FOLD 3D TECH
Minor dispersione
verso l'esterno.
Less outwards heat dispersion.
Moins de dispersion de
chaleur vers l'extérieur.
Geringerer Wärmeverlust
nach außen.
Menos dispersión de calor
hacia el exterior.

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.

450°

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.

×9

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. Designed to be adapted to the needs of professionals, thanks to its industrial soul.

FR. Conçu pour s'adapter aux exigences des professionnels, grâce à sa vocation industrielle.

DE. Entwickelt, um sich dank seinem industriellen Innenausbau den Anforderungen der Fachleute anzupassen.

ES. Diseñado para adaptarse a las necesidades de los profesionales, gracias a su espíritu industrial.

Potenza, precisione ed efficienza racchiuse in un unico forno: Visor

FUNZIONI HI-TECH

ITALFORNI

L'interfaccia utente si presenta come un'unica superficie composta da un display personalizzato il cui design e facilità di utilizzo ricoprono un ruolo importante.

EFFICIENCY & TECHNOLOGY

STEAM EXHAUST VALVE

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.

TOUCH SCREEN

Controlli digitali studiati per la gestione di forno e cella di lievitazione, con icone di funzione e tasti a sfioramento.

Series of digital controllers designed to manage both the oven and the prover through function icons and touch-sensitive buttons.

Série de contrôleurs numériques conçus pour la gestion du four et de la cellule de levage, avec icônes de fonction et touches tactiles.

Digitalen Kontrollfunktionen, die für die Bedienung des Ofens und der Gärkammer durch Berühren von Ikonen und Funktionstasten entwickelt wurde.

Serie de controladores digitales estudiados para la gestión del horno y de la celda de fermentación, con iconos de función y teclas táctiles.

EN. HI-TECH FUNCTIONS
The user interface is a single surface, with a customised display that stands out especially for its design and userfriendliness.

DE. HIGH-TECH-FUNKTIONEN
Die Bedienoberfläche ist ein entsprechend gestaltetes Display, dessen Design und einfache Bedienung eine wichtige Rollen einnehmen.

FR. FONCTIONS HI-TECH
L'interface utilisateur se présente comme une surface unique et comprend un afficheur personnalisé dont la conception et la facilité d'emploi jouent un rôle important.

ES. FUNCIONES HI-TECH
La interfaz de usuario se presenta como una única superficie compuesta por una pantalla personalizada, cuyo diseño y facilidad de uso desempeñan un papel importante.

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

Composizione VN
NAKED + MODULO CAPPA
NAKED + HOOD MODULE

Composizione VH
NAKED + CAPPA DESIGN
NAKED + DESIGN HOOD

Composizione VHL
NAKED + CAPPA DESIGN + CARTER LATERALI
NAKED + DESIGN HOOD + SIDE CARTERS

×9

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.

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.

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.

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 in legno massello 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 made in wood 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.

FR. TRAVAILLER MIEUX
Une poignée thermorésistante pratique en bois 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.

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

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

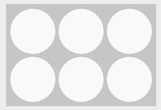
FRANCO CRISTALDI
FEDERICO FELLINI
AMARCORD

VISOR

VS70

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



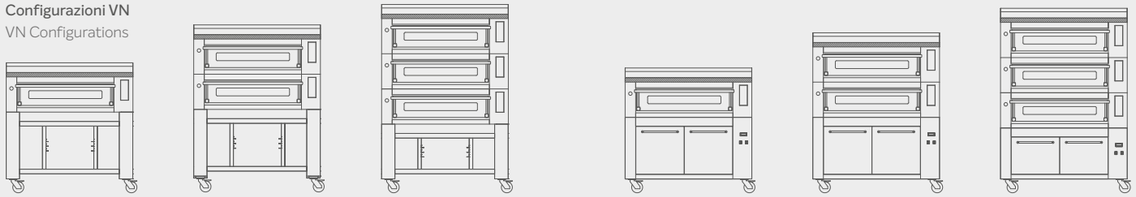
VS105

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 105 x P/D 105 cm

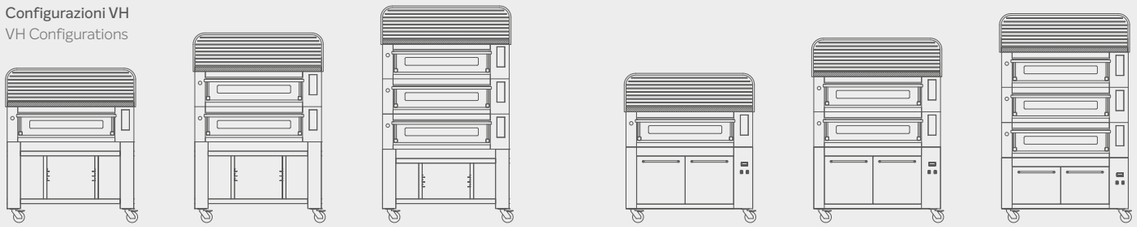
9 Pizze Ø 35 cm
4 Teglie 60x40 cm
4 Baking pans 60x40 cm

DIMENSIONI E VARIANTI
DIMENSIONS AND VARIATIONS

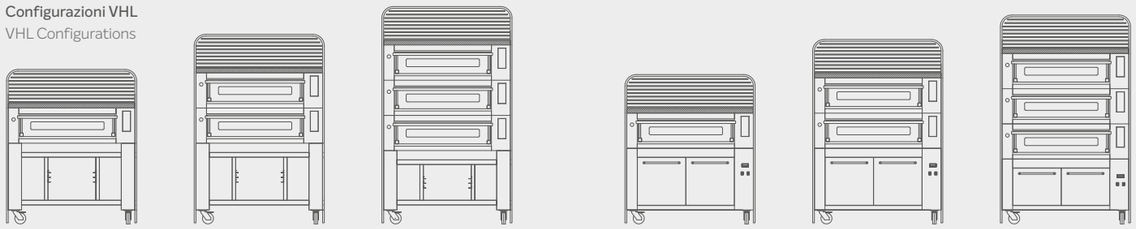
Configurazioni VN
VN Configurations



Configurazioni VH
VH Configurations



Configurazioni VHL
VHL Configurations



ITALFORNI

VISOR	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
VS70	17	105	70	40	144	100	205	400/3/50-60	9	4,5	11	0/450	6	2
VS105	17	105	105	40	144	135	235	400/3/50-60	11	5,5	16	0/450	9	4

CAPPA HOOD				A/H	L/W	P/D	Kg							
KVS70				16	144	100	23							
KVS105				16	144	135	28							

CAPPADESIGN DESIGN HOOD				A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	Max kW/h	Med kW/h				
KDVS70				42	148	145	45	230/1/50-60	0,3	0,3				
KDVS105				42	148	160	56	230/1/50-60	0,3	0,3				

CELLA LIEVITAZIONE PROVER			A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	Max kW/h	Med kW/h				60x40 cm
BVS70			70/50	144	100	100	230/1/50-60	1	0,5				6
BVS105			70/50	144	135	125	230/1/50-60	1	0,5				12

SUPPORTO STAND			A/H	L/W	P/D	Kg							60x40 cm
SVS70			86/70/50	145	100	50/43/36							6
SVS105			86/70/50	145	135	50/48/40							9

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