CARUSO®

Forno elettrico per pizza napoletana
Electric oven for Neapolitan pizza
Four électrique pour pizza napolitaine
Elektroofen für neapolitanische Pizza
Horno eléctrico para pizza napolitana

ITALFORNI

ITALFORNI

ITALFORNI

IL FORNO PER LA MIGLIOR COTTURA DELLA VERA PIZZA NAPOLETANA

Caruso® è il primo forno elettrico che offre le medesime performance del tradizionale forno a legna, con una temperatura massima di 530°C. I migliori materiali e componenti garantiscono solidità, resistenza alle alte temperature e massime prestazioni. Cuocere la pizza napoletana non è mai stato così semplice.

DESIGN: LORENZO REMEDI

EN. THE OVEN FOR THE BEST BAKING OF REAL NEAPOLITAN PIZZA. Caruso® is the first electric oven that offers the same performance as the traditional wood-fired oven, with an actual maximum temperature of 530°C. The best materials and components guarantee solidity, resistance to high temperatures and maximum performance. Baking Neapolitan pizza has never been easier.

DE. DER BESTE OFEN FÜR DIE WAHRE NEAPOLITANISCHE PIZZA. Caruso® ist der erste Elektrobackofen, der mit einer maximalen Temperatur von 530°C die gleiche Leistung wie ein traditioneller Holzbackofen bietet. Die besten Materialien und Komponenten garantieren Robustheit, Widerstandsfähigkeit gegen hohe Temperaturen und maximale Leistung. Neapolitanische Pizza zu backen war noch nie so einfach.

FR. LE FOUR POUR LA MEILLEURE CUISSON DE LA VRAIE PIZZA NAPOLITAINE. Caruso® c'est le premier four électrique qui offre les mêmes performances que le four à bois traditionnel, avec une température maximale de 530°C. Les meilleurs matériaux et composants garantissent solidité, résistance aux températures élevées et performances maximales. Cuisiner une pizza napolitaine n'a jamais été si simple.

ES. EL HORNO PARA LA MEJOR COCCIÓN DE LA VERDADERA PIZZA NEAPOLITANA. Caruso® es el primer horno eléctrico que ofrece las mismas prestaciones que el horno de leña tradicional, alcanzando una temperatura máxima de 530°C. Los mejores materiales y componentes garantizan solidez, resistencia a altas temperaturas y máximo rendimiento. Cocinar pizza napolitana nunca ha sido tan fácil.

PLUS

Differenti e molteplici plus di prodotto garantiscono una migliore efficienza e qualità di cottura in fase di massimo utilizzo. Scopri le sue caratteristiche:

Cuocere la pizza napoletana non è mai stato così semplice.

DESIGN & ERGONOMICS

DECOR GRID
Finiture con colori a contrasto lucido/opaco.
Finishes with glossy/matt contrasting colors.
Finitions avec couleurs en contraste brillante/mate.
Ausführungen mit glänzenden/matten Farben.
Acabados con colores contrastantes brillantes/mates.

IPERGRES® SHELF
Mensola ergonomica in Monolite Ipergres®.
Ergonomic shelf in Monolite Ipergres®.
Etagère ergonomique en Monolite Ipergres®.
Ergonomische Ablage aus Monolite Ipergres®.
Estante ergonómico en Monolite Ipergres®.

RESTING PLANE
Piano di appoggio in rete metallica.
Support surface in metal mesh.
Plan d'appui en grillage.
Drahtgitterablage.
Superficie de apoyo en malla metálica.

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.

DESIGN & ERGONOMICS

TAKE AND USE
Cassetto interno per contenere pala, palino e spazzola.
Internal drawer to contain shovel, pole and brush.
Tiroir interne pour contenir pelle, petire pelle et brosse.
Internen Schublade für die Schaufel und die Ofenbürste ausgestattet.
Cajón interno para contener pala, aleta redonda y cepillo.

DOUBLE LIGHTING
Doppia luce interna sostituibile dall'interno o dall'esterno.
Double internal light replaceable from inside or outside.
Double éclairage interne remplaçable de l'intérieur ou de l'extérieur.
Doppeltes Innenlicht, von innen oder außen austauschbar.
Doble luz interna reemplazable desde el interior o desde el exterior.

DRY PROVER
Cella di lievitazione a secco a 50°C con luce e termostato.
Dry leavening cell at 50°C with light and thermostat.
Cellule de levage à sec à 50°C avec éclairage et thermostat.
Gärfach bei 50°C mit Licht und Thermostat.
Celda de levadura seca a 50°C con luz y termostato.

EFFICIENCY & TECHNOLOGY

REFRACTORY STRONGER
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.
Chambre de cuisson revêtue de matériau réfractaire, panneaux latéraux en acier pour protéger la pierre.
Backkammer vollständig mit feuerfestem Material ausgekleidet, Seitenwände aus bruchfestem Stahl.
Cámara de cocción revestida de material refractario, paneles laterales de acero para proteger la piedra.

SORRENTO STONE
Piano di cottura in biscotto di Sorrento certificato.
Baking floor made in certified Sorrento biscuit.
Table de cuisson en biscuit de Sorrente certifié.
Zertifizierte Backfläche aus als Biscotto di Sorrento bezeichneten Stein.
Pizo de cocción en piedra de Sorrento certificada.

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.

POWER & WORKPLACE

HOOD KIT
Modulo cappa con motore e kit abbattimento vapori e odori opzionali (optional).
Hood module with optional motor and vapour and odour removal kit (optional).
Module hotte avec moteur et kit de réduction des vapeurs et des odeurs en option (optional).
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 (optional).

HIGH TEMPERATURE
530°C di temperatura massima di cottura.
Maximum cooking temperature 530°C.
Température de cuisson maximum de 530°C.
530°C Höchstgartemperatur.
530°C de temperatura máxima de cocción.

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.

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

EN. Different and multiple product plus guarantee better efficiency and baking quality during the stage of intensive use.
Baking Neapolitan pizza has never been easier.

FR. Une meilleure efficacité et qualité de cuisson lors de l'utilisation maximale est garantie par différents et multiples plus de produit.
Cuisiner une pizza napolitaine n'a jamais été si simple.

DE. Verschiedene und vielfältige Produktvorteile garantieren bei maximalem Einsatz eine bessere Effizienz und Garqualität.
Neapolitanische Pizza zu backen war noch nie so einfach.

ES. Diferentes y múltiples ventajas del producto garantizan una mejor eficiencia y calidad de cocción en la fase de máximo uso.
Cocinar pizza napolitana nunca ha sido tan fácil.

IL FORNO ELETTRICO CHE OFFRE LE MEDESIME PERFORMANCE DEL TRADIZIONALE FORNO A LEGNA

THE ELECTRIC OVEN THAT OFFERS THE SAME PERFORMANCE OF THE TRADITIONAL WOOD-BURNING OVEN

LE FOUR ÉLECTRIQUE QUI OFFRE LES MÊMES PERFORMANCES DU FOUR À BOIS TRADITIONNEL

DER ELEKTROOFEN, DER DIE GLEICHE LEISTUNG WIE EIN TRADITIONELLER, FÜR HOHE TEMPERATUREN

EL HORNO ELÉCTRICO QUE OFRECE EL MISMO RENDIMIENTO DEL HORNO DE LEÑA TRADICIONAL

COSTRUITO PER ALTE TEMPERATURE

Abbiamo selezionato i migliori materiali e componenti per garantire un forno estremamente solido e resistente alle alte temperature, per raggiungere le massime prestazioni con il minimo consumo.

PERFECT COMBINATION OF TECHNICAL INNOVATION AND MATERIALISTIC TRADITION.

COMBINAISON PARFAITE D'INNOVATION TECHNIQUE ET DE TRADITION MATERIQUE.

PERFEKTE KOMBINATION AUS TECHNISCHER INNOVATION UND HANDWERKLICHER TRADITION.

COMBINACIÓN PERFECTA DE INNOVACIÓN TÉCNICA Y TRADICIÓN MATERIALISTICA.

EN. BUILT FOR HIGH TEMPERATURES
We have selected the best materials and components to guarantee an extremely solid and high temperature resistant oven, to achieve maximum performance with minimum consumption.

FR. CONÇU POUR HAUTE TEMPÉRATURE
Nous avons sélectionné les meilleurs matériaux et composants pour garantir un four extrêmement solide et résistant aux températures élevées, pour obtenir des performances maximales avec une consommation minimale.

ITALFORNI

Connubio perfetto tra innovazione tecnica e tradizione materica.

EFFICIENCY & TECHNOLOGY

530° HIGH TEMPERATURE 530°

R REFRACTORY STRONGER CHAMBER

IPERGRES® SHELF

Mensola ergonomica in Monolite Ipergres®, offre alta resistenza agli shock termici da contatto diretto, resistenza chimica alle sostanze corrosive, resistenza all'abrasione e proprietà antibatteriche.

Ergonomic shelf in Monolith Ipergres®, offers high resistance to thermal shocks from direct contact, chemical resistance to corrosive substances, abrasion resistance and antibacterial properties.

Étagère ergonomique en Monolith Ipergres®, offre résistance élevée aux chocs thermiques dus au contact direct, résistance chimique aux substances corrosives, résistance à l'abrasion et propriétés antibactérien.

Ergonomische Ablage aus Monolite Ipergres® mit hoher Beständigkeit gegen Wärmeschock bei direktem Kontakt, chemischer Beständigkeit gegen korrosive Substanzen, Abriebfestigkeit und antibakteriellen Eigenschaften.

Estante ergonómico en Monolith Ipergres®, ofrece alta resistencia a choques térmicos por contacto directo, resistencia química a sustancias corrosivas, resistencia a la abrasión y propiedades antibacterianas.

SORRENTO STONE

Il piano di cottura in biscotto di Sorrento certificato, grazie all'impasto di argilla e sabbia vulcanica e alla sua struttura porosa, è capace di trattenere le alte temperature e rilasciare calore in maniera costante e uniforme.

The certified Sorrento biscuit hob, thanks to the clay and volcanic sand mixture and its porous structure, is capable of retaining high temperatures and releasing heat in a constant and uniform way.

La plaque de cuisson en biscuits de Sorrento certifié, grâce au mélange d'argile et de sable volcanique et à sa structure poreuse, est capable de garder la haute températures et de libérer cette chaleur de façon constante et uniforme.

Dank der Mischung aus Ton und vulkanischem Sand und ihrer porösen Struktur ist die zertifizierte Backfläche aus dem als "Biscotto di Sorrento" bezeichneten Stein in der Lage, hohe Temperaturen zu halten und die Wärme konstant und gleichmäßig abzugeben.

El pizo de cocciòn de vitrocerámica certificada de Sorrento, gracias a la mezcla de arcilla y arena volcánica y su estructura porosa, es capaz de retener altas temperaturas y liberar calor de manera constante y uniforme.

DE. AUSGELEGTER HOLZBACKOFEN BIETET
Wir haben die besten Materialien und Komponenten ausgewählt, um einen extrem robusten Ofen zu gewährleisten, der hohen Temperaturen standhält und bei minimalem Verbrauch maximale Leistung erzielt.

ES. CONSTRUIDO PARA ALTAS TEMPERATURAS
Hemos seleccionado los mejores materiales y componentes para garantizar un horno extremadamente sólido y resistente a altas temperaturas, para lograr el máximo rendimiento con el mínimo consumo.

LAVORARE MEGLIO

Con Caruso®, l'ergonomia e la funzionalità si traducono in attenzione per i dettagli e ricerca di soluzioni innovative che migliorano il lavoro dei pizzaioli, rendendo questo forno unico nella semplicità d'utilizzo.

ERGONOMICS

DOUBLE ACCESS LIGHTING

REGULATED DRY PROVER

RESTING PLANE
Un piano interno in rete metallica favorisce l'eliminazione della eccessiva umidità nella pizza.

A internal metal mesh top favors the elimination of excessive humidity on the pizza.

Un plan intérieur en maille métallique favorise l'élimination de l'humidité excessive dans la pizza.

Eine Innenfläche aus Drahtgeflecht hilft, übermäßige Feuchtigkeit in der Pizza zu vermeiden.

Una tapa de malla metálica interna favorece la eliminación del exceso de humedad en la pizza.

TAKE AND USE
Il forno si completa con cassetto interno per contenere pala, palino e spazzola.

The oven is completed with an internal drawer to contain shovel, pole and brush.

Le four est complété par un tiroir interne pour contenir pelle, petire pelle et brosse.

Mit einem Halter für einer internen Schublade für die Schaufel und die Ofenbürste ausgestattet.

El horno se completa con un cajón interno para contener pala, aleta redonda y cepillo.

EN. WORK BETTER. With Caruso®, ergonomics and functionality translate into attention to detail and the search for innovative solutions that improve the work of pizza chefs, making this oven unique in its ease of use.

DE. BESSERES ARBEITEN. Ergonomie und Funktionalität gleichbedeutend mit Liebe zum Detail und der Erforschung innovativer Lösungen, die die Arbeit der Pizzabäcker verbessern und diesen Ofen in seiner Benutzerfreundlichkeit einzigartig machen.

FR. TRAVAILLER MIEUX. Avec Caruso®, l'ergonomie et la fonctionnalité se traduisent par l' attention aux détails et par la recherche de solutions innovantes qui améliorent le travail des pizzaïolos, ce qui rend ce four unique dans sa facilité d'utilisation.

ES. TRABAJAR MEJOR. Con Caruso®, la ergonomía y la funcionalidad se traducen en la atención al detalle y la búsqueda de soluciones innovadoras que mejoren el trabajo de los pizzeros, haciendo de este horno único por su facilidad de uso.

FUNZIONI HI-TECH

ITALFORNI

Caruso® 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

ULTRA FAST HEATING

HYPER P-HEATING
Regolazione digitale separata potenza cielo e piano di cottura. Controllate ed impostate con facilità dall'operatore, per una cottura impeccabile anche ad altissime temperature.

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.

Réglage digital indépendante de la puissance de la voûte et du sole, contrôlée et réglée aisément par l'opérateur, qui permet une cuisson impeccable.

Getrennte digitale Einstellung der Leistung von Decke und Backfläche. Einfache Kontrolle und Einstellung durch den Bediener, für einwandfreies Garen.

Regulación digitàl separada potencia del suelo y del techo, controladas y configuradas con facilidad por el operador, permiten una cocción impecable.

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
Caruso® 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
Caruso® ist mit einem Touch-Bedienfeld von 65K ausgestattet, einem bedienungsfreundlichen Tool mit supertechnologischen Funktionen, das für alle Kochanforderungen geeignet ist.

FR. FONCTIONS HI-TECH
Caruso® 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
Caruso® tiene un panel de mandos táctilde 65K,un instrumento fácil de usar con funciones supertecnológicas, adecuadas para todas las necesidades de la cocción.

ITALFORNI
CARUSO
VERA PIZZA

FINITURE

La possibilità di personalizzare le finiture dei pannelli
e del telaio con tinte in contrasto tra lucido e opaco
rende il forno Caruso® adatto a ogni tipo di arredamento.

ALCUNE VARIANTI CROMATICHE
SOME COLOR VARIATIONS
QUELQUES VARIANTES DE COULEURS
EINIGE FARBVARIANTEN
ALGUNAS VARIACIONES DE COLOR

NERO OPACO + NERO LUCIDO
MATT BLACK +
GLOSSY BLACK

NERO OPACO + ROSSO LUCIDO
MATT BLACK +
GLOSSY RED

CARUSO®

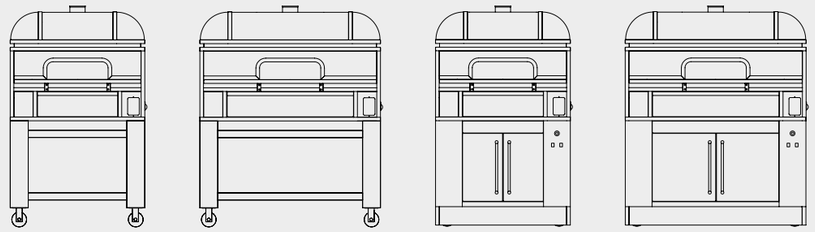
EN. FINISHES
The possibility of customizing the finishes of the panels and frame with contrasting colors between glossy and opaque makes the Caruso® oven suitable for any type of furniture.

DE. FINISH
Dank der Möglichkeit, die Oberflächen der Paneele und des Rahmens mit glänzenden und matten Kontrastfarben individuell zu gestalten, passt der Ofen Caruso® zu jedem Einrichtungsstil.

FR. FINITIONS
La possibilité de personnaliser les finitions des panneaux et du cadre avec des couleurs en contradictoire entre brillant et opaque rend le four Caruso® adapté à tout décors.

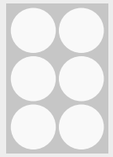
ES. ACABADOS
La posibilidad de personalizar los acabados de los paneles y marco con colores contrastantes entre brillo y opaco hace que el horno Caruso® sea adecuado para cualquier tipo de mobiliario.

DIMENSIONI E VARIANTI
DIMENSIONS AND VARIATIONS

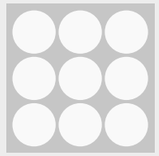


CA4
DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H x L/W x P/D
15 x 75 x 75 cm
4 pizze Ø 35 cm

CA6
DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H x L/W x P/D
15 x 75 x 112,5 cm
6 pizze Ø 35 cm



CA9
DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H x L/W x P/D
15 x 112,5 x 112,5 cm
9 Pizze Ø 35 cm



CARUSO®	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
	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
CA4	15	75	75	60	110	119	190	400/3/50-60	10,5	5,5	16	0/530	4
CA6	15	75	112,5	60	110	156,5	230	400/3/50-60	13,2	6,6	21	0/530	6
CA9	15	112,5	112,5	60	147,5	156,5	320	400/3/50-60	20,5	10,3	32	0/530	9

CAPPA HOOD		A/H	L/W	P/D	Peso Weight	V/Ph/Hz					
KCA4	cappa senza motore hood without motor	30	110	116	38	230/1/50-60					
KCA6	cappa senza motore hood without motor	30	110	153	45	230/1/50-60					
KCA9	cappa senza motore hood without motor	30	147,5	153	55	230/1/50-60					

CELLA LIEVITAZIONE PROVER				A/H	L/W	P/D	Peso Weight	V/Ph/Hz	Max kW/h	Med kW/h			
BCA4				86	110	97	85	230/1/50-60	1	0,5			
BCA6				86	110	135	90	230/1/50-60	1	0,5			
BCA9				86	147,5	135	110	231/1/50-60	1	0,5			

SUPPORTO STAND				A/H	L/W	P/D	Peso Weight						
SCA4				86	111	93	28						
SCA6				86	111	131	30						
SCA9				86	148,5	131	35						

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