

PRICE LIST
LISTINO PREZZI
2023/1


















ITALFORNI

ELECTRIC AND GAS MODULAR OVENS FOR PIZZA, PASTRY AND BREAD FORNI ELETTRICI E A GAS MODULARI PER PIZZERIA, PASTICCERIA E PANETTERIA	CARUSO	6
	DIAMOND	10
	BULL	14
	VISOR	18
	EURO CLASSIC	24
	EURO STAND	28
	CL CLASSIC	34
	CL STAND	36
	ECO-GAS	40
ELECTRIC COMPACT OVENS WITH ONE OR TWO COOKING CHAMBERS FOR PIZZA AND PASTRY FORNI ELETTRICI COMPATTI CON UNA O DUE CAMERE DI COTTURA PER PIZZERIA E PASTICCERIA	TEKNO 2	44
	TEKNO 1	46
	TK 2	50
	TK 1	52
	EK	56
	FAST	60
ELECTRIC AND GAS CONVEYOR BELT OVENS FORNI ELETTRICI E A GAS CON NASTRO TRASPORTATORE	TUNNEL STONE ELECTRIC	64
	TUNNEL CLASSIC ELECTRIC	66
	TUNNEL STONE GAS	68
ELECTRIC AND GAS OVENS FOR GASTRONOMY, PASTRY AND BREAD FORNI ELETTRICI E A GAS PER GASTRONOMIA, PASTICCERIA E PANETTERIA	PASTFOOD	72
	WINDY-TE	78
	WINDY-TG	80
	WINDY-ME	82
	WINDY-MG	84
	TOTEM	88
SPIRAL DOUGH MIXERS - ROLLER PIZZA MOULDERS IMPASTATRICI A SPIRALE - STENDIPIZZA A RULLI	GM	92
	ROLLY	93
ACCESSORIES FOR OVENS ACCESSORI PER FORNI	ACCESSORIES - GRIDS / ACCESSORI - GRIGLIE	94
	BAKING PANS / TEGLIE	95

CARUSO



	Hyper-technological functions Funzioni ipertecnologiche
	Baking floor made in certified Sorrento biscuit Piano di cottura in biscotto di Sorrento certificato
	Finishes with glossy/matt contrasting colors Finiture con colori a contrasto lucido/opaco
	Touch screen 65K, functionality and simplicity with a touch Touch screen 65K, funzionalità e semplicità in un touch
	Ergonomic shelf in Monolite Ipergres® Mensola ergonomica in Monolite Ipergres®
	Removable support surface in metal mesh Piano di appoggio estraibile in rete metallica
	Independent digital power regulation for baking floor and ceiling Regolazione digitale separata potenza cielo e piano di cottura
	Internal drawer to contain shovel, pole and brush Cassetto interno per contenere pala, palino e spazzola
	Double internal light replaceable from inside or outside Doppia luce internasostituibile dall'interno o dall'esterno
	Dry leavening cell at 50°C with light and thermostat Cella di lievitazione a secco a 50°C con luce e termostato
	Baking chamber lined with refractory material, side panels in steel to protect the stone Camera di cottura rivestita in materiale refrattario, pannelli laterali in acciaio antirottura
	The external temperature of the oven remains around 30°C La temperatura esterna del forno rimane sui 30°C
	* Hood module with optional motor and vapour and odour removal kit * Modulo cappa con motore e kit abbattimento vapori e odori opzionali
	Maximum cooking temperature 530°C 530°C di temperatura massima di cottura
	Ultra fast heating Ultra velocità di riscaldamento

* OPTIONAL

CARUSO®

Forno elettrico
per pizza napoletana
Electric oven
for Neapolitan pizza

DESIGN: LORENZO REMEDI



DIAMOND



	A spectacular design with a shining effect Un design scenografico ad effetto diamante
	Aluminium surface available in 4 colours Superficie alluminio disponibile in 4 colorazioni
	Hidden mechanisms and hardware Meccanismi e ferramenta a scomparsa
	Touch screen 65K, functionality and simplicity with a touch Touch screen 65K, funzionalità e semplicità in un touch
	Hyper-technological functions Funzioni ipertecnologiche
	Less outwards heat dispersion Minor dispersione verso l'esterno
	Independent digital power regulation for baking floor and ceiling Regolazione digitale separata potenza cielo e piano di cottura
	Cooking chamber fully coated with refractory material Camera di cottura totalmente rivestita in materiale refrattario
	Armored heating elements Hype inserted inside the baking floor and ceiling heating elements exposed Resistenze corazzate Hype inserite nel piano refrattario e resistenze cielo a vista
	Maximum cooking temperature 450°C 450°C di temperatura massima di cottura
	Guaranteed thermal insulation Isolamento termico garantito
	The external temperature of the oven remains around 30°C La temperatura esterna del forno rimane sui 30°C
	Counter-balanced front doors Sportelli frontali controbilanciati
	Complete view of the cooking chamber inside Visione completa dell'interno della camera di cottura
	Chamber lighting Illuminazione camera
	Simplified maintenance Manutenzione semplificata
	3 ovens in 1: Pizza, Pastry and Bread 3 forni in 1: Pizzeria, Pasticceria e Panetteria
	Ultra fast heating Ultra velocità di riscaldamento
	Production up to 9 pizzas Ø35 cm for each baking chamber Produzione fino a 9 pizze Ø35 cm per camera di cottura
	Aluminium coating, totally recyclable Rivestimento in alluminio totalmente riciclabile

DIAMOND

Modular electric oven for pizza,
pastry and bread





















Forno elettrico modulare per pizzeria,
pasticceria e panetteria

DESIGN: MATTEO BERALDI



BULL



	Coated with colored tempered glass Rivestimento in vetro temperato colorato
	Functionality and simplicity with a touch Funzionalità e semplicità in un touch
	Less outwards heat dispersion Minor dispersione verso l'esterno
	Independent digital power regulation for baking floor and ceiling Regolazione digitale separata potenza cielo e piano di cottura
	Cooking chamber fully coated with refractory material Camera di cottura totalmente rivestita in materiale refrattario
	Armored heating elements Hype inserted inside the baking floor and ceiling heating elements exposed Resistenze corazzate Hype inserite nel piano refrattario e resistenze cielo a vista
	Maximum cooking temperature 450°C 450°C di temperatura massima di cottura
	Guaranteed thermal insulation Isolamento termico garantito
	The external temperature of the oven remains around 30°C La temperatura esterna del forno rimane sui 30°C
	Door with tempered double-glazed glass window Sportello con finestra in doppio vetro temperato
	Counter-balanced front doors Sportelli frontali controbilanciati
	Complete view of the cooking chamber inside Visione completa dell'interno della camera di cottura
	Chamber lighting Illuminazione camera
	Adjustable steam exhaust valve Valvola regolabile per scarico vapori
	3 ovens in 1: Pizza, Pastry and Bread 3 forni in 1: Pizzeria, Pasticceria e Panetteria
	* Motorised extractor hood that can be paired with vapour and odour removal kit * Cappa aspirante motorizzata abbinabile a kit abbattimento vapori e odori
	Ultra fast heating Ultra velocità di riscaldamento
	Production up to 9 pizzas Ø35 cm for each baking chamber Produzione fino a 9 pizze Ø35 cm per camera di cottura
	Tray holder level support with wheels Supporto piano portateglie con ruote
	Hermetic seal leavening cell with wheels Cella di lievitazione con ruote a chiusura ermetica

* OPTIONAL

BULL

Modular electric oven for pizza,
pastry and bread





















Forno elettrico modulare per pizzeria,
pasticceria e panetteria

DESIGN: RAFFAELE GERARDI



VISOR



	Tre differenti stili in un solo forno Three different styles in one oven
	Maniglia termoresistente in legno massello heat-resistant handle in solid-wood
	Functionality and simplicity with a touch Funzionalità e semplicità in un touch
	Less outwards heat dispersion Minor dispersione verso l'esterno
	Independent digital power regulation for baking floor and ceiling Regolazione digitale separata potenza cielo e piano di cottura
	Cooking chamber fully coated with refractory material Camera di cottura totalmente rivestita in materiale refrattario
	Armored heating elements Hype inserted inside the baking floor and ceiling heating elements exposed Resistenze corazzate Hype inserite nel piano refrattario e resistenze cielo a vista
	Maximum cooking temperature 450°C 450°C di temperatura massima di cottura
	Guaranteed thermal insulation Isolamento termico garantito
	Door with tempered glass window Sportello con finestra in vetro temperato
	Counter-balanced front doors Sportelli frontali controbilanciati
	Complete view of the cooking chamber inside Visione completa dell'interno della camera di cottura
	Chamber lighting Illuminazione camera
	Adjustable steam exhaust valve Valvola regolabile per scarico vapori
	3 ovens in 1: Pizza, Pastry and Bread 3 forni in 1: Pizzeria, Pasticceria e Panetteria
	* Motorised extractor hood that can be paired with vapour and odour removal kit * Cappa aspirante motorizzata abbinabile a kit abbattimento vapori e odori
	Ultra fast heating Ultra velocità di riscaldamento
	Production up to 9 pizzas Ø35 cm for each baking chamber Produzione fino a 9 pizze Ø35 cm per camera di cottura
	Tray holder level support with wheels Supporto piano portateglie con ruote
	Hermetic seal leavening cell with wheels Cella di lievitazione con ruote a chiusura ermetica

* OPTIONAL

VISOR

Modular electric oven for pizza,
pastry and bread

Forno elettrico modulare per pizzeria,
pasticceria e panetteria

DESIGN: LORENZO REMEDI



EURO



	Cooking chamber fully coated with refractory material Camera di cottura totalmente rivestita in materiale refrattario	EURO CLASSIC
	Hype shielded resistors inserted in the refractory material Resistenze corazzate Hype inserite nel materiale refrattario	
	Cooking chamber in aluminium coated steel plate and refractory baking floor Camera in lamiera di acciaio alluminata e piano cottura in refrattario	EURO STAND
	Stainless steel shielded resistors Resistenze corazzate in acciaio Inox	
	Independent digital power regulation for baking floor and ceiling Regolazione digitale separata della potenza cielo e piano di cottura	
	Maximum cooking temperature 450°C 450°C di temperatura massima di cottura	
	Guaranteed thermal insulation Isolamento termico garantito	
	Door with tempered glass window Sportello con finestra in vetro temperato	
	Counter-balanced front doors Sportelli frontali controbilanciati	
	Complete view of the cooking chamber inside Visione completa dell'interno della camera di cottura	
	Chamber lighting Illuminazione camera	
	Adjustable steam exhaust valve Valvola regolabile per scarico vapori	
	3 ovens in 1: Pizza, Pastry and Bread 3 forni in 1: Pizzeria, Pasticceria e Panetteria	
	* Hood module with optional motor and vapour and odour removal kit * Modulo cappa con motore e kit abbattimento vapori e odori opzionali	
	Tray holder level support with wheels Supporto piano portateghe con ruote	
	Hermetic seal leavening cell with wheels Cella di lievitazione con ruote a chiusura ermetica	
	Available with stainless steel front or rustic style front (I or R) Disponibile con frontale inox o con frontale in stile rustico (I o R)	

* OPTIONAL

EURO


















Modular electric oven for pizza,
pastry and bread

Forno elettrico modulare per pizzeria,
pasticceria e panetteria



CL



	Cooking chamber fully coated with refractory material Camera di cottura totalmente rivestita in materiale refrattario	CL CLASSIC	
	Hype shielded resistors inserted in the refractory material Resistenze corazzate Hype inserite nel materiale refrattario		
	Cooking chamber in aluminium coated steel plate and refractory baking floor Camera in lamiera di acciaio alluminata e piano cottura in refrattario	CL STAND	
	Stainless steel shielded resistors Resistenze corazzate in acciaio Inox		
	Independent digital power regulation for baking floor and ceiling Regolazione digitale separata della potenza cielo e piano di cottura	CL CLASSIC	
	Maximum cooking temperature 450°C 450°C di temperatura massima di cottura		
	Guaranteed thermal insulation Isolamento termico garantito		
	Door with tempered glass window Sportello con finestra in vetro temperato		
	Counter-balanced front doors Sportelli frontali controbilanciati		
	Complete view of the cooking chamber inside Visione completa dell'interno della camera di cottura		
	Chamber lighting Illuminazione camera		
	Adjustable steam exhaust valve Valvola regolabile per scarico vapori		
	3 ovens in 1: Pizza, Pastry and Bread 3 forni in 1: Pizzeria, Pasticceria e Panetteria		CL STAND
	* Hood module with optional motor and vapour and odour removal kit * Modulo cappa con motore e kit abbattimento vapori e odori opzionali		
	Tray holder level support with wheels Supporto piano portateghe con ruote		
	Hermetic seal leavening cell with wheels Cella di lievitazione con ruote a chiusura ermetica		
	Available with stainless steel front or rustic style front (I or R) Disponibile con frontale inox o con frontale in stile rustico (I o R)		

* OPTIONAL

CL

Modular electric oven for pizza,
pastry and bread

Forno elettrico modulare per pizzeria,
pasticceria e panetteria



ECO-GAS



	Cooking chamber in aluminium coated steel plate and refractory baking floor Camera in lamiera di acciaio alluminata e piano cottura in refrattario
	Atmospheric burners with safety valves located under the hob Bruciatori atmosferici con valvole di sicurezza posti sotto il piano cottura
	Digital temperature regulation for cooking chamber Regolazione digitale della temperatura della camera di cottura
	Maximum cooking temperature 420°C 420°C di temperatura massima di cottura
	Guaranteed thermal insulation Isolamento termico garantito
	Door with tempered glass window Sportello con finestra in vetro temperato
	Counter-balanced front doors Sportelli frontali controbilanciati
	Complete view of the cooking chamber inside Visione completa dell'interno della camera di cottura
	Chamber lighting Illuminazione camera
	3 ovens in 1: Pizza, Pastry and Bread 3 forni in 1: Pizzeria, Pasticceria e Panetteria
	Tray holder level support with wheels Supporto piano portateglie con ruote
	Hermetic seal leavening cell with wheels Cella di lievitazione con ruote a chiusura ermetica
	Available with stainless steel front or rustic style front (I or R) Disponibile con frontale inox o con frontale in stile rustico (I o R)

ECO-GAS















Gas oven for pizza,
pastry and bread

Forno a gas modulare per pizzeria,
pasticceria e panetteria



TEKNO



	<p>Cooking chamber in aluminium coated steel plate and refractory baking floor Camera in lamiera di acciaio alluminata e piano cottura in refrattario</p>
	<p>Stainless steel shielded resistors Resistenze corazzate in acciaio Inox</p>
	<p>* Independent digital power regulation for baking floor and ceiling * Regolazione digitale separata potenza cielo e piano di cottura</p>
	<p>Independent temperature regulation for baking floor and ceiling Regolazione separata della temperatura cielo e piano di cottura</p>
	<p>Maximum cooking temperature 450°C 450°C di temperatura massima di cottura</p>
	<p>Guaranteed thermal insulation Isolamento termico garantito</p>
	<p>Door with tempered glass window Sportello con finestra in vetro temperato</p>
	<p>Counter-balanced front doors Sportelli frontali controbilanciati</p>
	<p>Complete view of the cooking chamber inside Visione completa dell'interno della camera di cottura</p>
	<p>Chamber lighting Illuminazione camera</p>
	<p>* Hood module with motor and optional vapour and odour removal kit * Modulo cappa con motore e kit abbattimento vapori e odori opzionali</p>
	<p>Tray holder level support with wheels Supporto piano portateglie con ruote</p>
	<p>Hermetic seal leavening cell with wheels Cella di lievitazione con ruote a chiusura ermetica</p>
	<p>Available with stainless steel front or rustic style front (I or R) Disponibile con frontale inox o con frontale in stile rustico (I o R)</p>

* OPTIONAL

TEKNO














Compact electric oven with one or two chambers for pizza and pastry

Forno elettrico compatto ad una o due camere per pizzeria e pasticceria



TK



	Cooking chamber in aluminium coated steel plate and refractory baking floor Camera in lamiera di acciaio alluminata e piano cottura in refrattario
	Stainless steel shielded resistors Resistenze corazzate in acciaio Inox
	* Independent digital power regulation for baking floor and ceiling * Regolazione digitale separata potenza cielo e piano di cottura
	Independent temperature regulation for baking floor and ceiling Regolazione separata della temperatura cielo e piano di cottura
	Maximum cooking temperature 450°C 450°C di temperatura massima di cottura
	Guaranteed thermal insulation Isolamento termico garantito
	Door with tempered glass window Sportello con finestra in vetro temperato
	Counter-balanced front doors Sportelli frontali controbilanciati
	Complete view of the cooking chamber inside Visione completa dell'interno della camera di cottura
	Chamber lighting Illuminazione camera
	* Hood module with motor and optional vapour and odour removal kit * Modulo cappa con motore e kit abbattimento vapori e odori opzionali
	Tray holder level support with wheels Supporto piano portateglie con ruote
	Hermetic seal leavening cell with wheels Cella di lievitazione con ruote a chiusura ermetica
	Available with stainless steel front or rustic style front (I or R) Disponibile con frontale inox o con frontale in stile rustico (I o R)

* OPTIONAL

TK

Compact electric oven with one or two chambers for pizza and pastry

Forno elettrico compatto ad una o due camere per pizzeria e pasticceria












CERTIFICAZIONE ETL LISTED
ETL LISTED certification
Certification ETL LISTED
Zertifizierung ETL LISTED
Certificación ETL LISTED



CERTIFICAZIONE SANITATION LISTED
SANITATION LISTED certification
Certification SANITATION LISTED
Zertifizierung SANITATION LISTED
Certificación SANITATION LISTED

EK



	<p>Cooking chamber in aluminium coated steel plate and refractory baking floor Camera in lamiera di acciaio alluminata e piano cottura in refrattario</p>
	<p>Stainless steel shielded resistors Resistenze corazzate in acciaio Inox</p>
	<p>Independent temperature regulation for baking floor and ceiling Regolazione separata della temperatura cielo e piano di cottura</p>
	<p>Maximum cooking temperature 450°C 450°C di temperatura massima di cottura</p>
	<p>Guaranteed thermal insulation Isolamento termico garantito</p>
	<p>Door with tempered glass window Sportello con finestra in vetro temperato</p>
	<p>Counter-balanced front doors Sportelli frontali controbilanciati</p>
	<p>Complete view of the cooking chamber inside Visione completa dell'interno della camera di cottura</p>
	<p>Chamber lighting Illuminazione camera</p>

EK







Compact electric oven with one or two chambers for pizza

Forno elettrico compatto ad una o due camere per pizzeria



FAST



	<p>Cooking chamber in aluminium coated steel plate and refractory baking floor Camera in lamiera di acciaio alluminata e piano cottura in refrattario</p>
	<p>Stainless steel shielded resistors Resistenze corazzate in acciaio Inox</p>
	<p>3 separate temperature control 3 temperature controllate separatamente</p>
	<p>Maximum cooking temperature 450°C 450°C di temperatura massima di cottura</p>
	<p>Guaranteed thermal insulation Isolamento termico garantito</p>
	<p>Counter-balanced front doors Sportelli frontali controbilanciati</p>

FAST




















Compact electric oven with two chambers for pizza and gastronomy

Forno elettrico compatto a due camere per pizzeria e gastronomia



TUNNEL



	Conveyor belt with refractory stone fillets Nastro trasportatore con listelli in pietra refrattaria	TUNNEL STONE ELECTRIC
	Stainless steel shielded resistors Resistenze corazzate in acciaio Inox	
	Self-lubricated bearings for simplified maintenance Cuscinetti auto lubrificati per una manutenzione semplificata	
	Independent digital temperature regulation for baking floor and ceiling Regolazione digitale separata temperatura cielo e piano di cottura	
 450°	Maximum cooking temperature 450°C 450°C di temperatura massima di cottura	
	Conveyor belt with copper steel mesh Nastro trasportatore con rete in acciaio ramato	TUNNEL CLASSIC ELECTRIC
	Stainless steel shielded resistors Resistenze corazzate in acciaio Inox	
	Independent digital temperature regulation for baking floor and ceiling Regolazione digitale separata temperatura cielo e piano di cottura	
 450°	Maximum cooking temperature 450°C 450°C di temperatura massima di cottura	
	Adjustable conveyor belt speed Velocità nastro trasportatore regolabile	TUNNEL STONE ELECTRIC
	Guaranteed thermal insulation Isolamento termico garantito	
 30°	The external temperature of the oven remains around 30°C La temperatura esterna del forno rimane sui 30°C	TUNNEL CLASSIC ELECTRIC
 +30%	+30% cooking capacity vs convection models +30% di capacità di cottura rispetto ai forni convenzionali	
	Crumb-collecting removable trays for easier cleaning Cassetti raccogli-briciole estraibili che semplificano la pulizia	TUNNEL STONE GAS
	Adjustable inlet and outlet shutters Serrandine regolabili in entrata e uscita	
	Conveyor belt with refractory stone fillets Nastro trasportatore con listelli in pietra refrattaria	
	Atmospheric burners with safety valves located under the hob Bruciatori atmosferici con valvole di sicurezza posti sotto il piano cottura	TUNNEL STONE GAS
	Self-lubricated bearings for simplified maintenance Cuscinetti auto lubrificati per una manutenzione semplificata	
 420°	Maximum cooking temperature 420°C 420°C di temperatura massima di cottura	

TUNNEL

Electric and gas
conveyor belt oven

Forno elettrico e a gas
con nastro trasportatore

BREVETTATO
PATENTED







CERTIFICAZIONE ETL LISTED
ETL LISTED certification
Certification ETL LISTED
Zertifizierung ETL LISTED
Certificación ETL LISTED



CERTIFICAZIONE SANITATION LISTED
SANITATION LISTED certification
Certification SANITATION LISTED
Zertifizierung SANITATION LISTED
Certificación SANITATION LISTED

PASTFOOD



	<p>Independent digital power regulation for baking floor and ceiling Regolazione digitale separata della potenza cielo e piano di cottura</p>
	<p>* Refractory baking floor * Piano cottura in refrattario</p>
	<p>Stainless steel shielded resistors Resistenze corazzate in acciaio Inox</p>
	<p>Maximum cooking temperature 450°C 450°C di temperatura massima di cottura</p>
	<p>Guaranteed thermal insulation Isolamento termico garantito</p>
	<p>Door with tempered glass window Sportello con finestra in vetro temperato</p>
	<p>Counter-balanced front doors Sportelli frontali controbilanciati</p>
	<p>Complete view of the cooking chamber inside Visione completa dell'interno della camera di cottura</p>
	<p>Chamber lighting Illuminazione camera</p>
	<p>Adjustable steam exhaust valve Valvola regolabile per scarico vapori</p>
	<p>* Hood module with motor and optional vapour and odour removal kit * Modulo cappa con motore e kit abbattimento vapori e odori opzionali</p>
	<p>Tray holder level support with wheels Supporto piano portateglie con ruote</p>
	<p>Hermetic seal leavening cell with wheels Cella di lievitazione con ruote a chiusura ermetica</p>

* OPTIONAL

PASTFOOD

Modular electric oven for
pastry, bread and pizza

Forno elettrico modulare per
per pasticceria, panetteria e pizzeria



WINDY-T/M



	Touch screen control Schermo comandi touch		
	Favorites function Funzione favoriti		
	usb connection Connessione usb		
	Self cleaning system Sistema di autolavaggio		
	Pre-heating function Preriscaldamento		WINDY-TE
	Adjustment of humidity Controllo umidità		WINDY-TG
	Multi speed fan Ventilatore Multi velocità		
	Cooking with Δt Cottura con Δt		
	Regeneration Rigenerazione		
	Possibility to save more than 100 receipts Possibilità di salvare più di 100 ricette		
	Direct steam injection Iniezione diretta		
	Gastronomy & pastry Gastronomia e pasticceria		WINDY-TE
	Chamber lighting Illuminazione camera		WINDY-TG
	Fast Cooling Raffreddamento rapido		WINDY-TG
	Humidifier Umidificatore		WINDY-ME
	Bidirectional fan Ventola bidirezionale		WINDY-MG
	Hart probe multi points Sonda al cuore multipunto		
	Door with openable internal glass Porta con vetro interno apribile		

WINDY-T/M

Electric and gas oven for
gastronomy, pastry and bread
Forno elettrico e a gas per
gastronomia, pasticceria e panetteria



TOTEM

Electric oven for gastronomy,
pastry and bread

Forno elettrico per gastronomia,
pasticceria e panetteria



GM

ROLLY

