



VISOR

Forno elettrico modulare per
pizzeria, pasticceria e panetteria
Modular electric oven for pizza,
pastry and bread




ITALFORNI

DESIGN & ENVIRONMENT



THREE
DIFFERENT
STYLES



VAPOUR
REMOVAL KIT
(OPTIONAL)



TRE DIFFERENTI STILI IN UN SOLO FORNO

Il forno Visor è estremamente versatile perché 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 accessorisé 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.

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



WOODEN HANDLE

Maniglia termoresistente
in legno massello.

heat-resistant handle
in solid-wood.

Poignée thermorésistante.

Hitzebeständiger Griff
aus Massivholz.

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 HEATING

Regolazione elettronica
separata potenza cielo
e piano di cottura.

Independent electronic
power regulation
for baking floor and ceiling.

Réglage électronique
indépendante de la puissance
de la voûte et du sole.

Separate elektronische
Regulierung der Macht
an Decke und Boden.

Regulación electrónica
separada potencia
del suelo y del techo.



Un solido cuore hi-tec rivestito da un carter avvolgente



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 & ENVIRONMENT



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,
Pâtisserie 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 cámara de cocción.



HEATING SPEED

Ultra velocità di
riscaldamento.

Ultra fast heating.

Ultra-rapide.

Sehr schnelle

Heizgeschwindigkeit.

Ultra Velocidad

de calentamiento.

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



FUNZIONI HI-TECH

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.



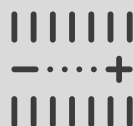
EFFICIENCY & TECHNOLOGY



STEAM
EXHAUST
VALVE



FULLY
REFRACTORY
CHAMBER



HYPER STONE

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

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

Regulación electrónica 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 & ENVIRONMENT



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



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 pizzerías, 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

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.

DE. BESSERES ARBEITEN

Ein komfortabler, hitzebeständiger Griff aus Massivholz 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 en bois et un verre trempé qui parcourt la porte d'ouverture sur toute sa longueur, permettent une vision complète et pratique de toute la chambre de cuisson.

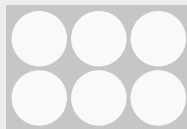
ES. TRABAJAR MEJOR

Una cómoda 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.

VISOR

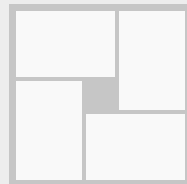
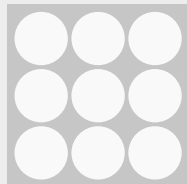
VS70

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



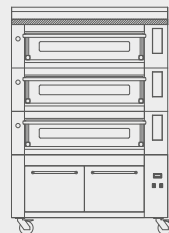
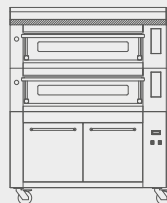
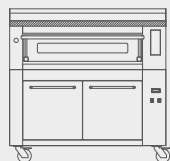
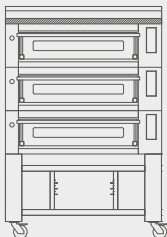
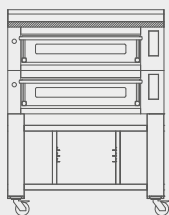
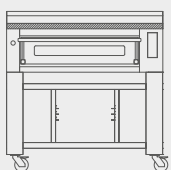
VS105

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

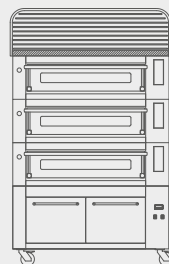
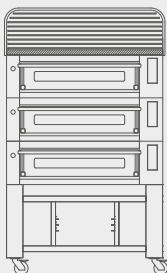
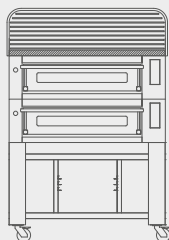
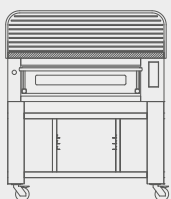


DIMENSIONI E VARIANTI DIMENSIONS AND VARIATIONS

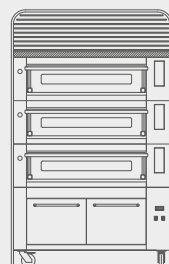
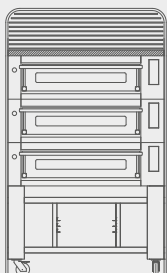
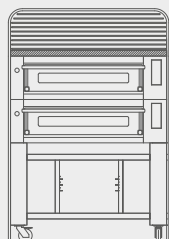
Configurazioni VN VN Configurations



Configurazioni VH VH Configurations



Configurazioni VHL VHL Configurations



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	7,2	3,6	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	Peso Weight							
KVS70				16	144	100	23							
KVS105				16	144	135	28							

CAPPADESIGN DESIGN HOOD				A/H	L/W	P/D	Peso Weight	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	Peso Weight	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	Peso Weight							60x40 cm
SVS70			86/70/50	145	100	50/43/36							6
SVS105			86/70/50	145	135	50/48/40							9



Italforni Pesaro s.r.l.

Via dell'Industria, 130 - Loc. Chiusa di Ginestreto
61122 Pesaro (PU) Italia - Tel +39 0721 481515
info@italforni.it - www.italforni.it

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

