

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



THREE
DIFFERENT
STYLESVAPOUR
REMOVAL KIT
(OPTIONAL)

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 accessorizzato 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 contrebilancées.
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 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 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 digital separada potencia del suelo y del techo.



Un solido cuore Hi-tech rivestito da un carter avvolgente

EFFICIENCY & TECHNOLOGY

R
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 & 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.

x9
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 Backkammer.
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 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 digital 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 user-friendliness.

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.

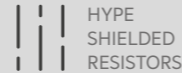
LAVORARE DI PIÙ

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



x9

FAST QUALITY PRODUCTION

Fino a 9 pizze dal diametro di 35 cm per ciascuna camera 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 Pizzeria, 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 parcourent la porte d'ouverture sur toute sa longueur, permettent une vision complète et pratique de toute la chambre de cuisson.

ES. TRABAJAR MEJOR

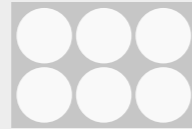
Una cómoda manija resistente al calor hecha de madera y un vidrio templado recorren toda la longitud de la puerta y proporcionan una visión completa y práctica de toda la cámara de cocción.



FRANCO CRISTALDI
REGIA
**FEDERICO FELLINI
AMARCORD**
FRANCO FELLINI - SIMONE BRINA
LE - FELT - FRANCO CRISTALDI - FEDERICO FELLINI
ROMA

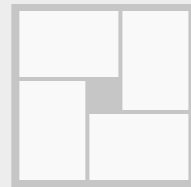
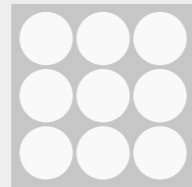
VS70

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



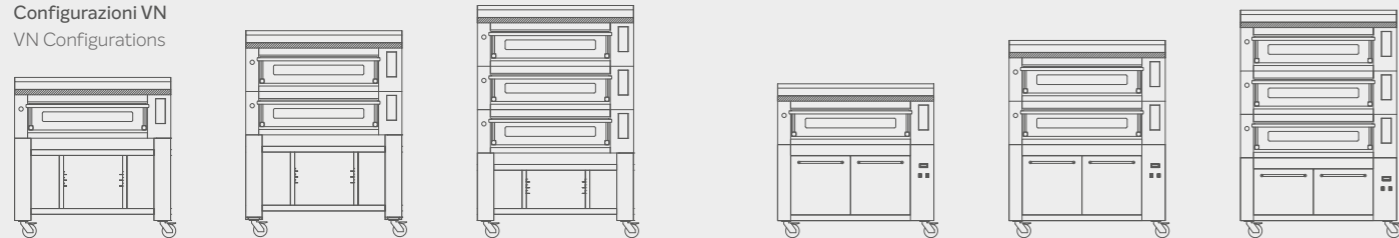
VS105

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

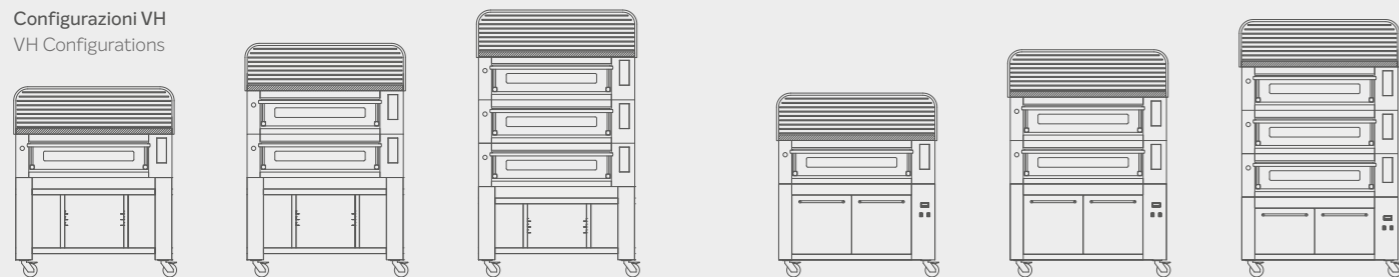


**DIMENSIONI
E VARIANTI
DIMENSIONS
AND VARIATIONS**

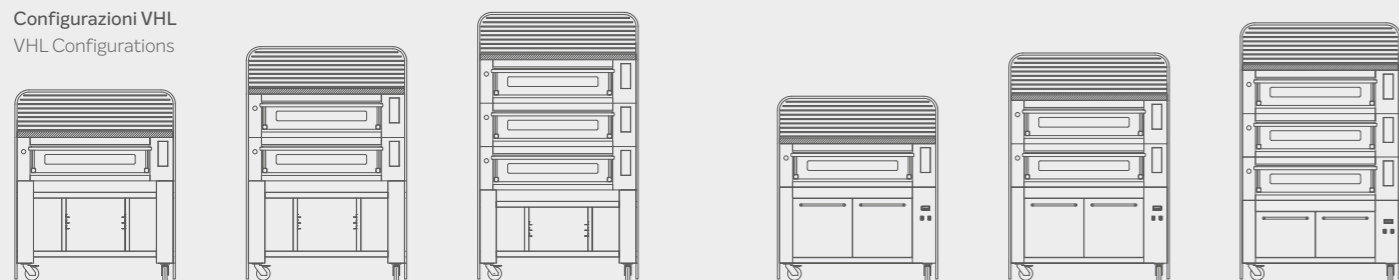
Configurazioni VN
VN Configurations



Configurazioni VH
VH Configurations



Configurazioni VHL
VHL Configurations



| VISOR | Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm) | | | Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm) | | | Peso Weight Kg | Alimentazione Supply V/Ph/Hz | Potenza Power Max Med kW/h | | Assorbimento Absorption Ampere | Temperatura Temperature °C | N° Pizze # Pizze Ø 35 cm | N° Teglie # Baking pans 60x40 cm |
|--------------|---|-----|-----|---|-----|-----|----------------------|------------------------------------|--|-----|--------------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|---|
| | A/H | L/W | P/D | A/H | L/W | P/D | | | Max | Med | | | | |
| 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 |



WAICO
GROUP

ITALFORNI È UN BRAND DI WAICO GROUP

www.italforni.it

Sede operativa Italforni Via dell'Industria, 130 - Pesaro
61122 (PU) Italia - Phone +39 0721 481515 - info@italforni.it

WAICO srl - Sede legale Via Scotte, 1 - Isola Vicentina
36033 (VI) Italia - www.waicogroup.com

AD: Matteo Bernelli • Graphic: E-LEVA


ITALFORNI