





Un pezzo di Napoli. In ogni forno.

In un panorama di costruzioni sempre più anonime e impersonali siamo riusciti ad affermarci sul mercato mondiale invertendo questa tendenza. I nostri forni, impareggiabili per le performance di cottura, sono "pezzi unici " fatti a mano uno dopo l'altro. Nati a Napoli nel 1951.

A piece of Naples. In every oven.

In a panorama of increasingly anonymous and impersonal constructions, we have succeeded in establishing ourselves on the world market by reversing this trend. Our ovens, unrivalled for their baking performance, are 'unique pieces' handmade one after the other. Born in Naples in 1951.

Un morceau de Naples. Dans chaque four.

Dans un panorama de constructions de plus en plus anonymes et impersonnelles, nous avons réussi à nous imposer sur le marché mondial en inversant cette tendance. Nos fours, inégalés pour leurs performances de cuisson, sont des « pièces uniques » fabriquées à la main l'une après l'autre. Né à Naples en 1951.

Tradizione e tecnologia

IT

Granitico e indistruttibile, sovradimensionato in qualsiasi componente. Questa è l'anima del vostro forno. Ciò che tuttavia colpisce ancor più è la sua forma accattivante che cattura simpatia al primo sguardo. Le linee, i materiali, i colori, tutto strizza l'occhio alla tradizione mescolandola sapientemente con l'avanzata tecnologia costruttiva.

Tradition and technology

EN

Made of granite, indestructible and oversized in any component. This is the soul of your oven. However, what strikes even more is its appealing form that catches the eye at first glance. The lines, the materials, the colors, everything is in line with the tradition which is wisely mixed with the advanced technology.



Tradition et technologie

FR

Inébranlable et indestructible, surdimensionné dans n'importe quelle partie. C'est la l'âme de votre four. Mais ce qui frappe davantage c'est sa forme captivante qui capture la sympathie au premier regard. Les lignes, les matériaux, les couleurs, tout cligne de l'œil la tradition en la mélangeant savamment à la technologie de construction la plus avancée.



Aspetto e materiali

IT Il frontale dei nostri forni è impreziosito dall'utilizzo di materiali nobili. Sulla serie Izzonapoletano, il rame è lavorato a mano da maestri ramai con incisioni a rilievo che ne personalizzano l'immagine. Marmi pregiati adoperati come piano d'appoggio del prodotto sfornato e come cornice della bocca del forno. La verniciatura altamente resistente alla corrosione e in perfetta sintonia con le parti lavorate in rame. L'acciaio adoperato nelle versioni inox è del tipo AISI 304.



Appearance and materials

EN The facade of our ovens is enhanced by the use of metals of finest quality. on the Izzonapoletano serie, the copper is varved by master coppersmiths with relief engravings that personalize the appearance. Precious marble used as a support surface for the baked product, and as frame for the oven mouth. The exterior is coated with micaceous iron paint highly resistant to corrosion and perfectly harmonizing with the handcrafted copper parts. The steel used in the stainless steel versions is of the AISI 304 type.



Appearance et matériaux

FR Le devant du nos fours est enrichi de l'utilisation de matériaux nobles. Le cuivre est fait à main par des maîtres chaudronniers avec des gravures à relief qui personnalisent l'image. Marbre précieux utilisé comme surface de support pour le produit cuit, et comme cadre pour la bouche du four. Le vernissage est en permicacé très résistant à la corrosion et en parfait accord avec les parties en cuivre. L'acier utilisé dans les versions en acier inoxydable est du type AISI 304.

Risparmio energetico e resistenze elettriche

IT Le schede elettroniche sono progettate per essere intuitive, affidabili nel tempo e altamente efficienti dal punto di vista energetico. La scheda "JOYSTICK" offre funzioni avanzate, ulteriormente potenziate dalle versioni opzionali "IZ-SMART" e "IZ-TOUCH", per un controllo ancora più evoluto. Le resistenze superiori, arrotolate a spirale e distese manualmente, vengono posizionate con precisione in ogni punto della camera di cottura, garantendo una distribuzione uniforme del calore e una cottura delicata e graduale.



Electronic data sheet and electric resistance

EN Our electronic control boards are designed to be intuitive, long-lasting, and highly energy-efficient. The "JOYSTICK" board offers advanced features, further enhanced by the optional "IZ-SMART" and "IZ-TOUCH" versions for even greater control and customization. The upper heating elements, carefully hand-wound into spirals and manually positioned, are placed with precision throughout the cooking chamber. This ensures even heat distribution and promotes a gentle, gradual cooking process that preserves product quality.



Carte électronique et résistances électriques

FR Nos cartes électroniques sont conçues pour être intuitives, fiables dans le temps et particulièrement économes en énergie. La carte "JOYSTICK" intègre des fonctions avancées, enrichies par les versions optionnelles "IZ-SMART" et "IZ-TOUCH", pour un contrôle encore plus précis et personnalisé. Les résistances supérieures, enroulées en spirale et positionnées manuellement avec soin, sont réparties avec précision dans la chambre de cuisson. Cela garantit une diffusion homogène de la chaleur et une cuisson progressive et douce, respectueuse du produit.

Suolo di cottura del tipo " Biscotto di Sorrento "

IT I mattoni al suolo sono il cuore del vostro forno. Ben 4 cm di spessore sia al suolo che al cielo della camera di cottura per imprigionare tutto il calore prodotto. Il suolo è in mattoni di argilla del tipo "Biscotto di Sorrento". Questo particolare mattone è prodotto da vecchie fornaci, realizzato a mano, asciugato all'aria ed infine essiccato in forni a legna. È adoperato da secoli come suolo dei forni a legna. Ha la grande qualità di diffondere il calore in maniera omogenea e costante conferendo alla pizza il suo tipico aspetto e la bontà che l'hanno resa famosa nel mondo.



Cooking floor

EN The bricks are the heart of your oven: 4 cm depth both at the bottom and at the top of the cooking chamber in order to keep all the heat produced. The floor is made of "Biscotto di Sorrento". This particular brick is hand made by old furnaces, air-dried and afterwards oven-dried. It has been used for centuries for the floor of every wood oven. Its great quality is to evenly and constantly spread the heat, giving the pizza its typical appearance and taste that made it famous throughout the world.

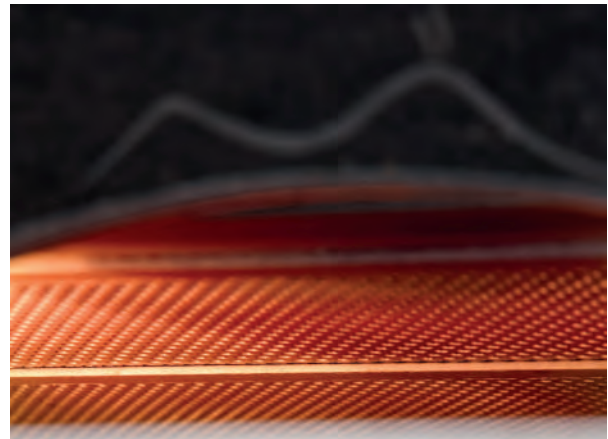


Sol de cuisson

FR Les briques sont le coeur de votre four. 4 cm d'épaisseur soit au sol soit au ciel de la chambre de cuisson emprisonnent toute la chaleur produite. Le sol est en "Biscotto di sorrento". Ce genre de brique est produite par de vieux fours fabriquée à la main, séchée à l'air et enfin séchée dans des fours à bois. Pendant des siècles on l'a employée comme sol de fours à bois. Elle a la grande qualité de répandre la chaleur d'une façon homogène et constante donnant à la pizza son aspect typique et sa bonté qui l'ont rendue célèbre dans le monde entier.

Cielo camera cottura in mattoni scanalati

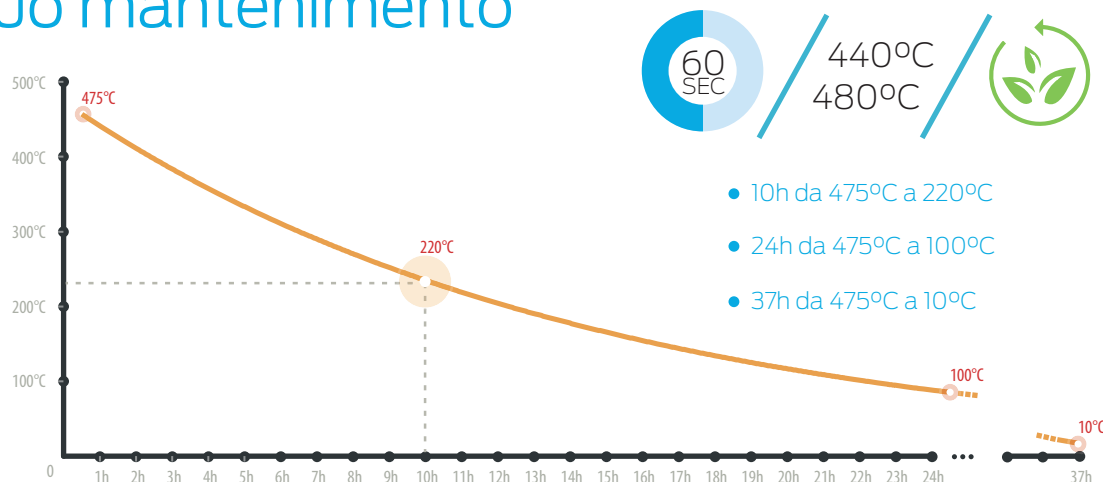
IT La qualità costruttiva è ciò che conferisce al nostro forno un valore distintivo. Ben 4 cm di mattoni refrattari scanalati, realizzati su disegno esclusivo, accolgono le spirali delle resistenze elettriche, stese a mano e posizionate con precisione nei canali, a soli 2 cm di distanza le une dalle altre. Questa configurazione garantisce una cottura perfettamente omogenea, mentre la superficie dei mattoni contribuisce a mantenere il calore in modo ottimale. Con un totale di 8 cm di materiale refrattario, distribuiti tra la parte superiore e inferiore della camera di cottura, nessun altro forno elettrico al mondo raggiunge questo livello di isolamento e performance.



EN The quality of construction is what truly sets our oven apart. A full 4 cm of grooved refractory bricks, crafted from our exclusive design, house the electric heating coils, which are carefully hand-laid into the channels and spaced just 1.5 cm apart. This configuration ensures perfectly even cooking, while the brick surface enhances heat retention to an exceptional degree. With a total of 8 cm of refractory material, distributed between the upper and lower parts of the cooking chamber, no other electric oven in the world offers this level of insulation and performance.

FR Une construction exclusive pour des performances inégalées. La qualité de fabrication est ce qui donne à notre four sa véritable valeur. Pas moins de 4 cm de briques réfractaires rainurées, conçues selon notre design exclusif, accueillent les résistances électriques, soigneusement posées à la main dans les canaux, à seulement 1,5 cm de distance les unes des autres. Cette configuration garantit une cuisson parfaitement homogène, tandis que la surface des briques optimise le maintien de la chaleur. Avec un total de 8 cm de matériau réfractaire, répartis entre la partie supérieure et inférieure de la chambre de cuisson, aucun autre four électrique au monde n'atteint ce niveau d'isolation et de performance.

Temperatura massima e suo mantenimento



IT Nel nostro forno la pizza può cuocere alle diverse temperature: La pizza classica napoletana a oltre 450°C, quella contemporanea sopra i 400°C e ovviamente alle altre temperature che i vari tipi di prodotto richiedono. Il nostro forno ha una tale potenza che lo limitiamo elettronicamente alle temperature superiori a 500°C. Nulla cuoce oltre queste temperature ma, assicuriamo la cosa più importante, ovvero il perfetto mantenimento del calore interno acquisito. Spengendo a fine serata il nostro impianto, il mattino successivo avrà conservato circa metà di quella temperatura

Cooking time, average temperature and Energy saving

EN In our oven, pizza can be baked at different temperatures: classic Neapolitan pizza at over 450° C, contemporary pizza above 400° C, and of course at the other temperatures that the various types of product require. Our oven is so powerful that we electronically limit it to temperatures above 500°. Nothing bakes beyond these temperatures, but we ensure the most important thing, the perfect maintenance of the internal heat acquired. Switching off our system at the end of the working day, it will have retained about half that temperature the next morning.

Temps de cuisson-températures moyenne-économie d'énergie

FR Dans notre four, la pizza peut cuire à différentes températures : la pizza napolitaine classique à plus de 450° C, la pizza contemporaine à plus de 400° C et, bien entendu, aux autres températures requises par les différents types de produits. Notre four est si puissant que nous le limitons électroniquement à des températures supérieures à 500°. Rien ne cuit au-delà de ces températures, mais nous veillons à l'essentiel, à savoir la parfaite conservation de la chaleur interne acquise. En éteignant notre système à la fin de la nuit, il aura conservé environ la moitié de cette température le lendemain matin.

Fumi / Smoke / Fumées

IT Non essendoci combustione alcuna, né di legna, né di gas, la canalizzazione che si va ad apporre serve solo a convogliare calore e l'eventuale fumo prodotto dall'accidentale bruciatura di farina, olio o altro.

EN Since there is no combustion, neither wood nor gas, the pipe that is placed serves only to convey heat and any smoke produced by the accidental burning of flour, oil or other.

FR Puisqu'il n'y a pas de combustion, ni bois ni gaz, le tuyau qui y est placé ne sert qu'à véhiculer la chaleur et toute fumée produite par la combustion accidentelle de farine, d'huile ou autre.



Movimentazione / Handling / Déplacement

IT Il forno è su ruote piroettanti "a scomparsa" dando la sensazione che esso sia aderente al suolo. La loro robustezza consente all'impianto di essere movimentato con estrema facilità.

EN The revolving wheels make this rollaway oven easy to be moved even by a single person.

FR Le four est placé sur des roulettes tournantes qui permettent, même a une seule personne, de le déplacer tres facilement.



Cella / Cell / Chambre

IT L'ambiente sottostante, di grande capacità, con due ampie porte.

EN The room underneath the oven is a large storage space.

FR La chambre, situee au-dessous, de grande capacité peut.



Personalizzazione / Customization / Personnalisation

IT Un'incisione personalizzata battuta a mano sul rame e la possibilità di variare i colori delle parti verniciate sono possibili optional che renderanno unico il vostro forno.

EN The possibility of engraving your name and varying the colors of the painted parts upon request will make your oven simply unique.

FR La gravure, sur la demande, de votre nom et la possibilité de changer les couleurs des parties vernies, rendront votre four unique.

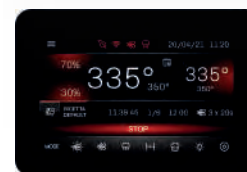


Pannelli comandi / Retractable controls / Panneaux de contrôle

IT Tutti i comandi elettronici sono posizionati nella parte frontale del forno, oltre alla scheda standard di serie " JOYSTICK " a richiesta possono essere installate la scheda IZ-SMART o la scheda IZ-TOUCH.

EN All electronic controls are located at the front of the oven, in addition to the standard 'JOYSTICK' board, the IZ-SMART or IZ-TOUCH board can be installed on request.

FR Toutes les commandes électroniques sont situées à l'avant du four. En plus de la carte standard « JOYSTICK », la carte IZ-SMART ou IZ-TOUCH peut être installée sur demande.



Illuminazione / Lighting / Éclairage

IT Lampade alogene, per le alte temperature, nascoste alla vista nella serie IZZONAPOLETANO, illuminano perfettamente ogni punto della camera di cottura.

EN Every single corner of the cooking chamber is perfectly light up by four hidden halogen lamps.

FR Quatre lampes halogene mise, à disparition éclairent parfaitement chaque point de la chambre de cuisson.



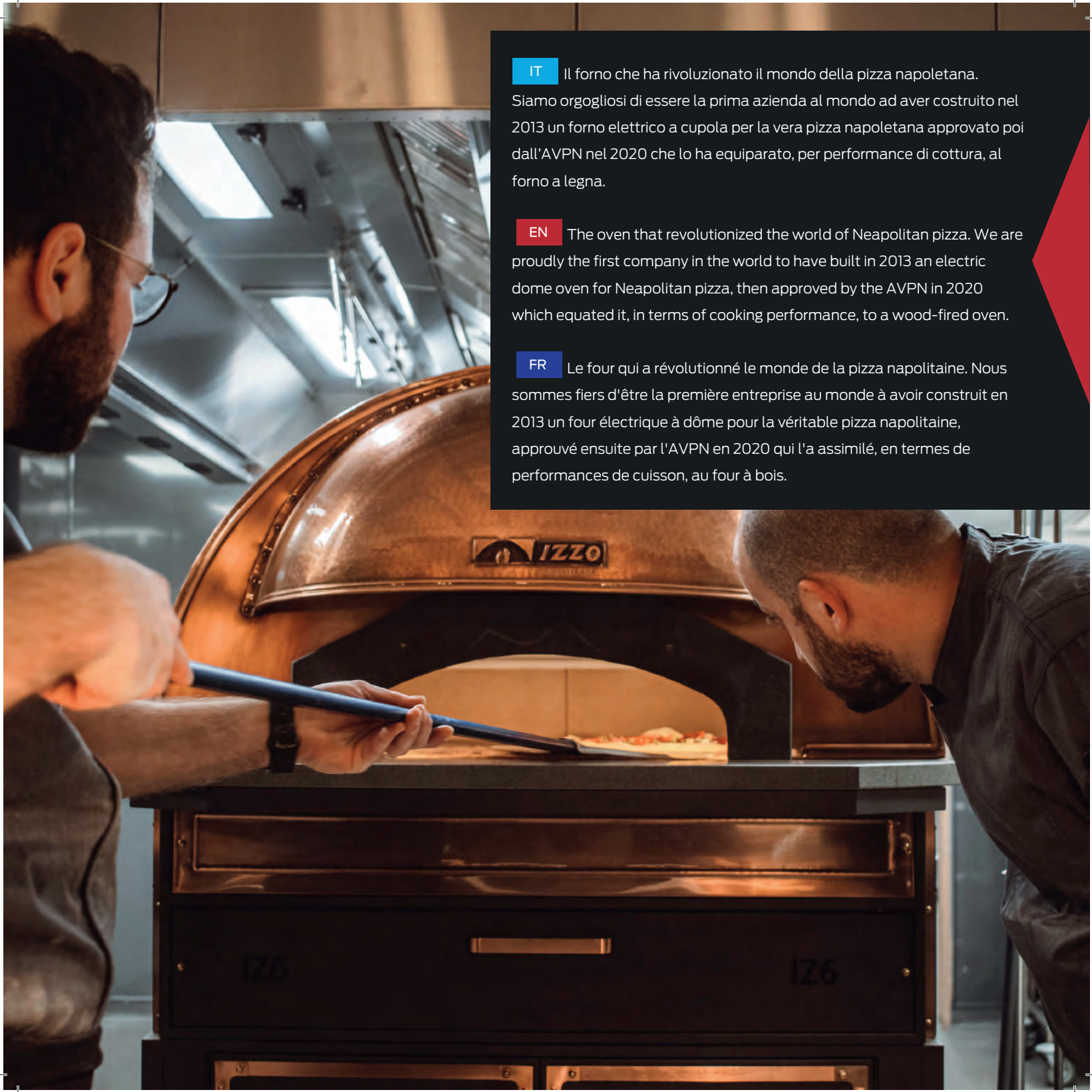
FORNI A CUPOLA

DOME OVENS

FOURS À DÔME



izzonapoletano
Forno elettrico Napoletano per pizza Napoletana



IT

Il forno che ha rivoluzionato il mondo della pizza napoletana. Siamo orgogliosi di essere la prima azienda al mondo ad aver costruito nel 2013 un forno elettrico a cupola per la vera pizza napoletana approvato poi dall'AVPN nel 2020 che lo ha equiparato, per performance di cottura, al forno a legna.

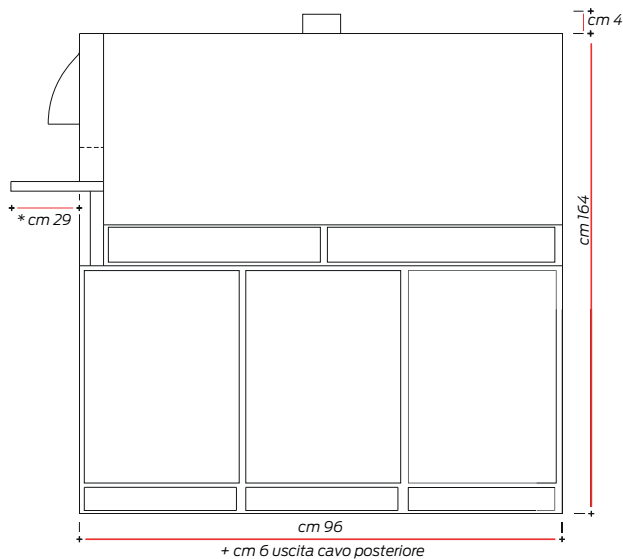
EN

The oven that revolutionized the world of Neapolitan pizza. We are proudly the first company in the world to have built in 2013 an electric dome oven for Neapolitan pizza, then approved by the AVPN in 2020 which equated it, in terms of cooking performance, to a wood-fired oven.

FR

Le four qui a révolutionné le monde de la pizza napolitaine. Nous sommes fiers d'être la première entreprise au monde à avoir construit en 2013 un four électrique à dôme pour la véritable pizza napolitaine, approuvé ensuite par l'AVPN en 2020 qui l'a assimilé, en termes de performances de cuisson, au four à bois.

Scheda tecnica IZ2



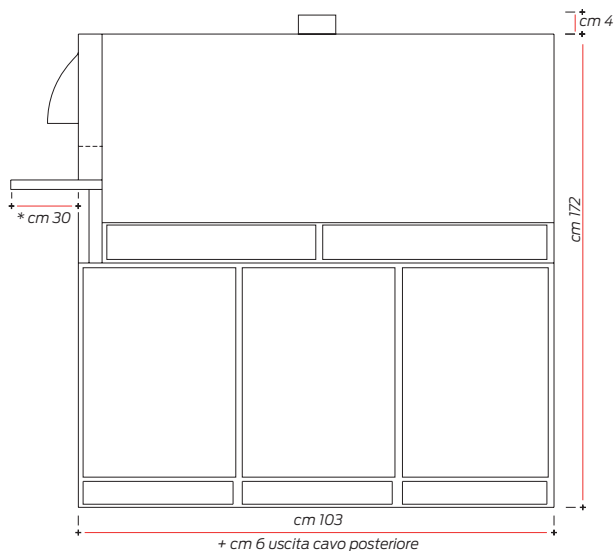
Dimensione camera cottura <i>Cooking chamber dimension</i> <i>Dimension de la chambre de cuisson</i>	Capacità Pizze <i>Pizza capacity</i> <i>Capacité nombre pizza</i>	Ingombro (L P H) <i>External</i> <i>Dimension extérieures</i>	Peso <i>Weight</i> <i>Poids</i>
49 x 75	Nº 2 pizze Ø cm 33	85 x 96* x 164	330 kg

* +29 cm davanzale in pietra Vesuviana

Alimentazione / **Power supply:** 380-415 V3N
Potenza massima / **Maximum power:** 8.500 watt
Consumo medio / **Average operating absorption:** 4,8 kw./h.



Scheda tecnica IZ4



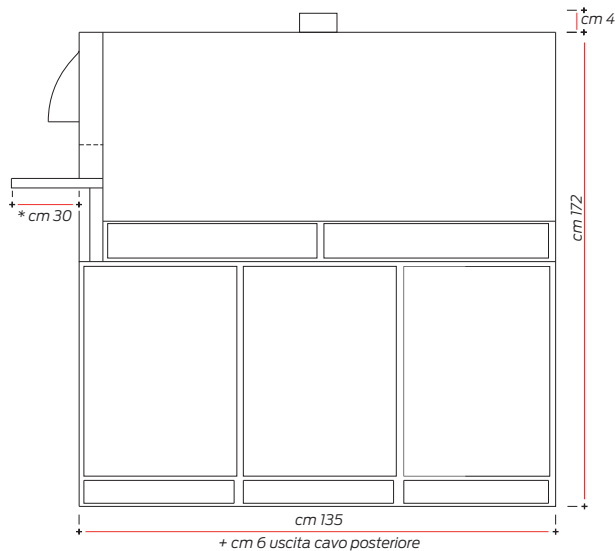
Dimensione camera cottura <i>Cooking chamber dimension</i> <i>Dimension de la chambre de cuisson</i>	Capacità Pizze <i>Pizza capacity</i> <i>Capacité nombre pizza</i>	Ingombro (L P H) <i>External</i> <i>Dimension extérieures</i>	Peso <i>Weight</i> <i>Poids</i>
75 x 77	N° 4 pizze Ø cm 33	110 x 103* x 176	480 kg

* +30 cm davanzale in pietra Etneica

Alimentazione / **Power supply:** 380-415 V3N
Potenza massima / **Maximum power:** 10.800 watt
Consumo medio / **Average operating absorption:** 7,8 kw./h.



Scheda tecnica IZ6



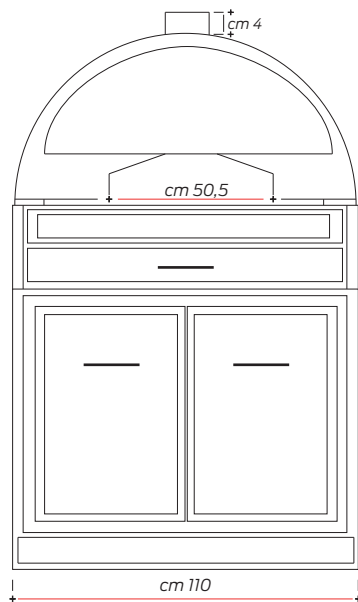
Dimensione camera cottura <i>Cooking chamber dimension</i> <i>Dimension de la chambre de cuisson</i>	Capacità Pizze <i>Pizza capacity</i> <i>Capacité nombre pizza</i>	Ingombro (L P H) <i>External</i> <i>Dimension extérieures</i>	Peso <i>Weight</i> <i>Poids</i>
75 x 113	N° 6 pizze Ø cm 33	110 x 135* x 176	580 kg

* +30 cm d'avanzale in pietra Etnica

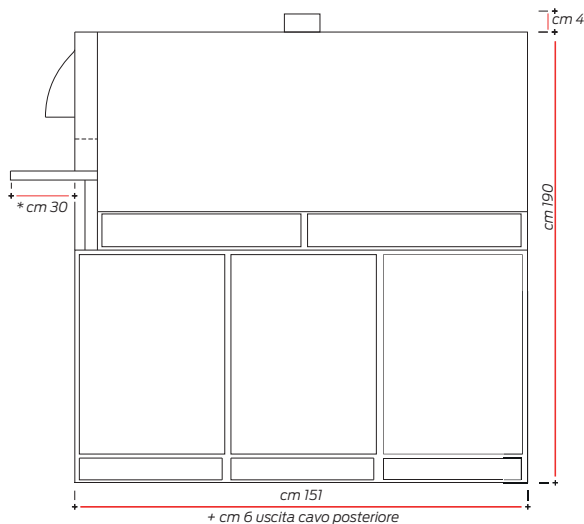
Alimentazione / **Power supply:** 380-415 V3N

Potenza massima / **Maximum power:** 13.900 watt

Consumo medio / **Average operating absorption:** 8,5 kw./h.



Scheda tecnica IZ9



Dimensione camera cottura <i>Cooking chamber dimension</i> <i>Dimension de la chambre de cuisson</i>	Capacità Pizze <i>Pizza capacity</i> <i>Capacité nombre pizza</i>	Ingombro (L P H) <i>External</i> <i>Dimension extérieures</i>	Peso <i>Weight</i> <i>Poids</i>
103 x 113	N° 9 pizze Ø cm 33	145 x 151* x 194	880 kg

* +30 cm davanzale in pietra Etnelca

Alimentazione / **Power supply:** 380-415 V3N
Potenza massima / **Maximum power:** 16.500 watt
Consumo medio / **Average operating absorption:** 10,5 kw./h.







IT SICUREZZA

Se un lato si ferma, l'altro continua a lavorare. La tua produzione non si ferma mai.

VERSATILITÀ

Cuoci due prodotti contemporaneamente, ciascuno alla sua temperatura perfetta e con precisione assoluta.

RISPARMIO

Risparmia energia nei giorni più tranquilli, accendendo solo un lato. Quando il lavoro si intensifica sprigiona tutta la potenza e affronta ogni sfida.

EN SAFETY

If one side stops, the other continues working. Your production never stops.

VERSATILITY

Cook two products at the same time, each at its perfect temperature and with absolute precision.

SAVINGS

When the work intensifies, unleash all your power and take on every challenge.

FR SÉCURITÉ

Si un côté s'arrête, l'autre continue à fonctionner. Votre production ne s'arrête jamais.

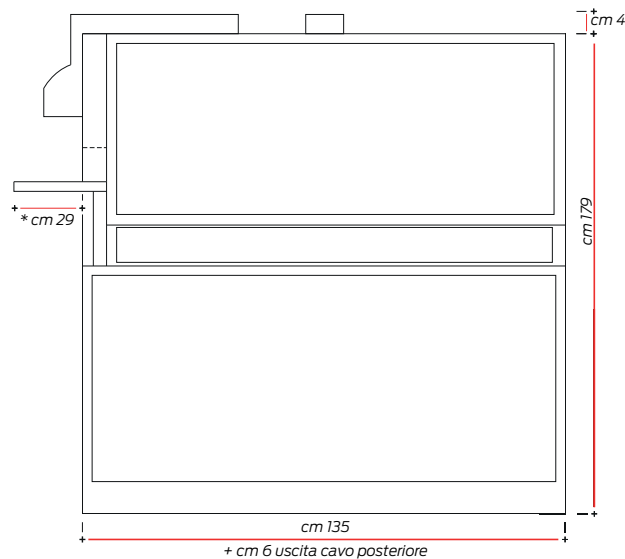
POLYVALENCE

Cuisez deux produits simultanément, chacun à sa température idéale et avec une précision absolue.

ÉCONOMIE

Économisez de l'énergie pendant les journées plus calmes en n'allumant qu'un seul côté. Lorsque le travail s'intensifie, libérez toute la puissance et relevez tous les défis.

Scheda tecnica DUO



Dimensione camera cottura <i>Cooking chamber dimension</i> <i>Dimension de la chambre de cuisson</i>	Capacità Pizze <i>Pizza capacity</i> <i>Capacité nombre pizza</i>	Ingombro (L P H) <i>External</i> <i>Dimension extérieures</i>	Peso <i>Weight</i> <i>Poids</i>
75x113 x2 (camere)	N° 6+6 pizze Ø cm 33	196 x 135* x 183	1030kg

* +29 cm davanzale in pietra Vesuviana

Alimentazione / **Power supply:** **2x** 380-415 V3N
Potenza massima / **Maximum power:** **2x** 13.900watt
Consumo medio / **Average operating absorption:** **2x** 8,5 kw./h.



PREMIUM

— 6 —

LARGE



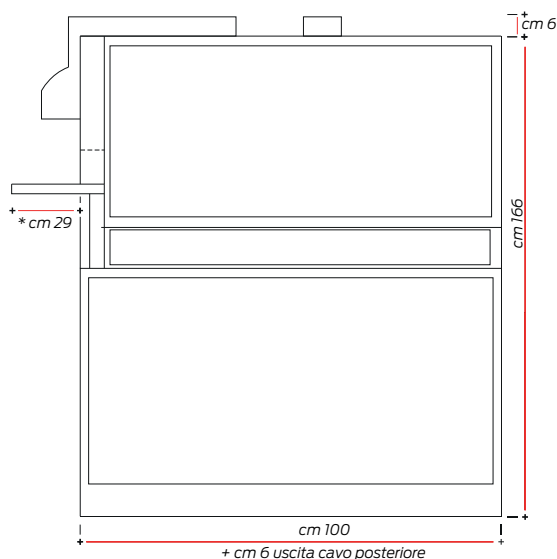
IT Forno compatto e performante, progettato con una capacità di cottura di 6 pizze in camera di cottura in una profondità esterna di soli 100 cm (+30 cm di marmo). Ben 103 cm di larghezza utile interna garantiscono ampio spazio operativo, facilitando l'uso della pala ed il posizionamento della pizza. La larghezza extra assicura maggiore libertà di movimento, migliorando la precisione e riducendo lo stress dell'operatore.

EN Compact, high-performance oven designed with a cooking capacity of 6 pizzas in the cooking chamber and an external depth of just 100 cm (+30 cm of marble). A generous 103 cm of internal width provides ample working space, making it easier to use the peel and position the pizza. The extra width ensures greater freedom of movement, improving precision and reducing operator stress.

FR Four compact et performant, conçu pour cuire 6 pizzas dans la chambre de cuisson avec une profondeur extérieure de seulement 100 cm (+30 cm de marbre). Une largeur utile interne de 103 cm garantit un espace de travail spacieux, facilitant l'utilisation de la pelle et le positionnement de la pizza. La largeur supplémentaire assure une plus grande liberté de mouvement, améliorant la précision et réduisant le stress de l'opérateur.



Scheda tecnica PREMIUM 6 LARGE



Dimensione camera cottura <i>Cooking chamber dimension</i> <i>Dimension de la chambre de cuisson</i>	Capacità Pizze <i>Pizza capacity</i> <i>Capacité nombre pizza</i>	Ingombro (L P H) <i>External</i> <i>Dimension extérieures</i>	Peso <i>Weight</i> <i>Poids</i>
103x82	N° 6 pizze Ø cm 33	138 x 100 x 172	530 kg

* +29 cm davanzale in pietra Vesuviana

Alimentazione / **Power supply:** 380-415 V3N
Potenza massima / **Maximum power:** 13.600 watt
Consumo medio / **Average operating absorption:** 8,5 kw./h.



FORNI A CAMERA

DECK OVENS

FOURS À CHAMBRE





IT La nostra produzione storica che ci accompagna dal 1951. Praticamente indistruttibili, garantiscono enorme produttività e affidabilità per decenni di lavoro. La possibilità di creare diversi assetti per le camere di cottura conferisce perfetta resa ad ogni tipologia di prodotto, cotto al suolo o in teglia.

EN Our historical production that has accompanied us since 1951. Virtually indestructible, they guarantee enormous productivity and reliability for decades of work. The possibility of creating different arrangements for the cooking chambers gives perfect performance to every type of product, cooked on the floor or in a pan.

FR Notre production historique qui nous accompagne depuis 1951. Pratiquement indestructibles, ils garantissent une productivité et une fiabilité exceptionnelles pendant des décennies. La possibilité de créer différentes configurations pour les chambres de cuisson permet d'obtenir un rendement parfait pour chaque type de produit, cuit au sol ou sur plaque.

Compact

- IT

Forni monocamera progettati per rendere possibile, in tempi successivi, la sovrapposizione di altre camere di cottura.
- EN

Single-chamber ovens designed to make it possible, at a later stage, to overlap other cooking chambers.
- FR

Fours à une chambre conçus pour permettre, ultérieurement, de superposer d'autres chambres de cuisson.



Modello Model	Dimensioni camera Internal	Capacità Capacity	Esterno (L P H) External (L P H)
A2	50 x 80 x 17 h. Cm	2 pizzas	91 x 100 x 50 Cm
A4	75 x 77 x 17 h. Cm	4 pizzas	118 x 100 x 50 Cm
A6	75 x 113 x 17 h. Cm	6 pizzas	118 x 135 x 50 Cm
A6 Large	103 x 77x17 h. Cm	6 pizzas	148 x 100 x 50 Cm

Modello Model	Dimensioni camera Internal	Capacità Pizze/Teglie Capacity	Esterno (L P H) External (L P H)
A9	103 x 113 x 17 h. Cm	9 pizzas	148 x 137 x 50
B2T	65 x 95 x 17 h. Cm	N° 2 Teglie cm 40x60 N° 2 Trays cm 40x60	106 x 122 x 50
B3T	125 x 77x 17 h. Cm	N° 3 Teglie cm 40x60 N° 3 Trays cm 40x60	160 x 100 x 50
B4T	85 x 135 x 17 h. Cm	N° 4 Teglie cm 40x60 N° 4 Trasy cm 40x60	126 x 162 x 50

Pizzaiolo

IT Forni monostruttura a 2 oppure 3 camere di cottura. Disponibili con sottostante cella calda o carrello.

EN Monostructure ovens with 2 or 3 cooking chambers. Available with underlying hot cell or trolley.

FR Fours monostructure à 2 ou 3 chambres de cuisson. Disponible avec cellule chaude sous-jacente ou chariot.



2 camere

Modello Model	Interno Internal	Capacità Capacity	Esterno (L P H) External (L P H)
A4/2C	50 x 80	N° 2+2 pizzas 33 cm.	91 x 100 x 185
A8/2C	75 x 77	N° 4+4 pizzas 33 cm.	112 x 100 x 185
A12/2C	75 x 113	N° 6+6 pizzas 33 cm.	112 x 135 x 185
A12/2C Large	103 x 77	N° 6+6 pizzas 33 cm.	148 x 100 x 185
A18/2C	103 x 113	N° 9+9 pizzas 33 cm.	148 x 137 x 185
B4T/2C	65 x 95	N° 2+2 trays cm. 40 x 60	105 x 121 x 185
B6T/2C	125 x 77	N° 3+3 trays cm. 40 x 60	160 x 100 x 185
B8T/2C	85 x 135	N° 4+4 trays cm. 40 x 60	125 x 161 x 185

3 camere

Modello Model	Interno Internal	Capacità Capacity	Esterno (L P H) External (L P H)
A6/3C	50 x 80	N° 2+2+2 pizzas 33 cm.	111 x 100 x 195
A12/3C	75 x 77	N° 4+4+4 pizzas 33 cm.	130 x 100 x 195
A18/3C	75 x 113	N° 6+6+6 pizzas 33 cm.	130 x 137 x 195
A18/3C Large	103 x 77	N° 6+6+6 pizzas 33 cm.	169 x 100 x 195
A27/3C	103 x 113	N° 9+9+9 pizzas 33 cm.	169 x 137 x 195
B6T/3C	65 x 95	N° 2+2+2 trays cm. 40 x 60	126 x 121 x 195
B9T/3C	125 x 77	N° 3+3+3 trays cm. 40 x 60	181 x 100 x 195
B12T/3C	85 x 135	N° 4+4+4 trays cm. 40 x 60	146 x 161 x 195

Pass

IT Forni monostruttura a 2 oppure 3 camere di cottura **passanti**.
L'infornata avviene in laboratorio, la sfornata nel locale vendita tramite la doppia apertura della camera di cottura.

EN Monostructure ovens with 2 or 3 **pass-through** cooking chambers. The introduction of the product takes place in the laboratory, the expulsion takes place on the customer's side through the double opening of the cooking chamber.

FR Fours monostructure à 2 ou 3 chambres de cuisson traversantes. L'introduction du produit se fait au laboratoire, l'expulsion se fait côté client par la double ouverture de la chambre de cuisson.



2 camere

Modello Model	Interno Internal	Capacità Capacity	Esterno (L P H) External (L P H)
P4/2C	50 x 80	N° 2+2 pizzas 33 cm.	90 x 120 x 185
P4T/2C	65 x 95	N° 2+2 trays cm. 40 x 60	105 x 135 x 185
P6T/2C	125 x 77	N° 3+3 trays cm. 40 x 60	160 x 120 x 185
P8/2C	75 x 77	N° 4+4 pizzas 33 cm.	112 x 115 x 185
P8T/2C	85 x 135	N° 4+4 trays cm. 40 x 60	125 x 175 x 185
P12/2C	75 x 113	N° 6+6 pizzas 33 cm.	113 x 150 x 185
P12/2C Large	103 x 77	N° 2+2 pizzas 50 cm.	146 x 115 x 185
P18/2C	103 x 113	N° 9+9 pizzas 33 cm.	146 x 150 x 185

3 camere

Modello Model	Capacità interna Internal	Capacità Teglie Capacity	Ingombro (L P H) External (L P H)
P6/3C	50 x 80	N° 2+2+2 pizzas 33 cm.	90 x 120 x 195
P12/3C	75 x 77	N° 4+4+4 pizzas 33 cm.	112 x 115 x 195
P6T/3C	65 x 95	N° 2+2+2 trays cm. 40 x 60	105 x 135 x 195
P9T/3C	125 x 77	N° 3+3+3 trays cm. 40 x 60	160 x 115 x 195
P12T/3C	85 x 135	N° 4+4+4 trays cm. 40 x 60	125 x 175 x 195
P18/3C	75 x 113	N° 6+6+6 pizzas 33 cm.	112 x 150 x 195
P18/3C large	103 x 77	N° 6+6+6 pizzas 33 cm.	146 x 115 x 195
P27/3C	103 x 113	N° 9+9+9 pizzas 33 cm.	146 x 150 x 195

Cucciolo

IT Forni di dimensioni compatte per uso professionale e semiprofessionale. Tutta la nostra tecnologia concentrata in minimi spazi di ingombro.

EN Compact size ovens for professional and semi-professional use. All our technology concentrated in minimal space.

FR Fours de taille compacte pour un usage professionnel et semi-professionnel. Toute notre technologie concentrée dans un minimum d'espace.



Electronic panel

Modello	Capacità interna	Capacità Pizze/Teglie	Ingombro (L P H)
A	40 x 50	N° 1 diametro 33 cm. N° 1 cm. 35 x 45	60 x 60 x 60
B	45 x 65	N° 1 diametro 40 cm. N° 1 cm. 40 x 60	65 x 75 x 60
Slice	53 x 55	N° 1 diametro 50 cm. N° 1 cm. 35 x 45	70 x 70 x 60
Double	47 x 75	N° 2 diametro 33 cm. N° 1 cm. 40 x 60	70 x 93 x 65

Izzo My Oven

IT Il nostro forno dura nel tempo ed è per questo che diamo la possibilità di personalizzarlo nelle rifiniture, nelle colorazioni ed in altri dettagli, per soddisfare e rispettare i diversi gusti estetici dei nostri clienti e far sì che meglio si integri nelle diverse situazioni ambientali in cui sarà inserito.

EN Our oven lasts a lifetime and for this reason we make it customizable in the colors and finishes according to the customer's taste. Each cooking chamber can be requested for Neapolitan pizza/on the ground - pan pizza - pastry. Custom constructions are accepted.

FR Notre four dure toute une vie et c'est pourquoi nous le rendons personnalisable dans les couleurs et les finitions selon les goûts du client. Chaque chambre de cuisson peut être demandée pour pizza napolitaine/au sol - pan pizza - pâtisserie. Des constructions personnalisées sont réalisées.











IZ6
Golden black

















*Produrre forni apprezzati in tutto il mondo è un orgoglio.
Farlo dal 1951 nella patria della pizza è la nostra sfida.*

*Producing ovens that are appreciated worldwide is a source of pride.
Doing it since 1951 in the home of pizza is our challenge.*

*Produire des fours appréciés dans le monde entier est une fierté.
Le faire depuis 1951 dans la patrie de la pizza est notre défi.*





IZZO FORNI srl

via De Giaxa, 12/a | 80144 | Napoli
Tel. +39 081 780 11 41 | +39 081 780 32 20



YouTube

WWW.IZZOFORNI.IT

INFO@IZZOFORNI.IT

INFO | CONTACT | SHOP



SCAN ME