



# ITALFORNI

pesaro

**Il calore che dà forma alle idee**  
**Heat that gives shape to ideas**







Il calore che dà forma alle idee  
Heat that gives shape to ideas



Made in Italy

Italian creativity  
for cooking  
professional.



Made in Italy

la creatività italiana  
per i professionisti  
del cuocere.



ITALFORNI Pesaro srl, grazie all'esperienza acquisita nel corso degli anni da parte dei soci fondatori nella costruzione ed installazione di forni e impianti industriali di vario tipo, si presenta sul mercato come una azienda specializzata nella realizzazione di diversi tipi di impianti e soluzioni per la produzione e cottura di prodotti da forno e alimentari di piccole, medie e grandi dimensioni.

Un ruolo importante è la funzione di ricerca e sviluppo: un team affiatato di tecnici è impegnato nella progettazione di soluzioni avanzate, nello studio e nell'applicazione di nuovi sistemi.

Siamo presenti sul mercato nazionale ed internazionale attraverso una fitta rete commerciale e di assistenza, che consente alla ITALFORNI Pesaro srl di offrire ai clienti un'ampia gamma di soluzioni, di sviluppare progetti di collaborazione innovativi e di dare vita a stimolanti sinergie.



ITALFORNI Pesaro srl, thanks to the experience of the promoting partners acquired during the years, in the construction and installation of ovens and industrial production facilities of various kinds, introduces itself on the market as a specialized Company in the realization of different kinds of facilities and solutions for the production and cooking of baking and food products of small, medium and large dimensions.

The function of research and development plays a leading role: an harmonious team of technicians is engaged in the design of advanced solutions, in the study and application of new systems.

We are present on the domestic and international market through a deep commercial and assistance system, allowing this to grant to our customer a various range of solutions, to develop innovative projects of collaboration and to create stimulating synergy.



ITALFORNI Pesaro srl, l'expérience acquise au cours des ans de la part des associés fondateur dans la construction et installation de fours et installations industrielles de type différent se présente sur le marché grâce à comme une usine spécialisée dans la réalisation de différents types d'installations et solutions pour la production et cuisson de produit par four et alimentaires de petites, moyennes et grandes dimensions.

Un rôle important est la fonction de recherche et développement: un team homogène de techniciens est engagé dans le projet de solutions avancées, dans l'étude et dans l'application de nouveaux systèmes.

Nous sommes présent sur le marché national et international à travers un réseau commercial épais et d'assistance, qu'il consent au ITALFORNI Pesaro srl d'offrir aux clients une gamme ample de solutions, de développer projets de collaboration innovante et de donner vie aux synergies stimulantes.



ITALFORNI Pesaro srl, gracias a la experiencia adquirida en el curso de los años de parte de los socios fundadores en la construcción e instalación de hornos e instalaciones industriales de vario tipo, se presentan sobre el mercado como una empresa especializada en la realización de muchos tipos de instalaciones y soluciones por la producción y cocción de productos por horno y comestibles de pequeñas, medianas y grandes dimensiones.

Importante es la función de búsqueda y desarrollo: un team armónico de técnicos es empeñado en el planeamiento de soluciones avanzadas, en el estudio y en la aplicación de nuevos sistemas.

Estamos presentes sobre el mercado nacional e internacional por una red comercial y de asistencia, que le permite al ITALFORNI Pesaro srl de ofrecerles a los clientes una amplia gama de soluciones, de desarrollar proyectos de colaboración innovativa y de dar vida a estimulantes sinergias.



ITALFORNI Pesaro srl, danke zur im Laufe die Jahre von den Gründungen Gesellschaftern in der Bau und die Installation von Öfen und industriellen Installationen erworbenen Erfahrung von ich ändere Typ, sich stellen wie eine auf dem Markt in der Herstellung von verschiedenen Typen von Installationen und Lösungen für die Produktion und das Kochen von Produkten spezialisierte Firma von Ofen vor und Nähr von Kleine, Durchschnitten und großen Dimensionen.


Eine wichtige Rolle ist die Funktion von Forschung und Entwicklung: ein vertrauter Team von Technische kern wird in der Planung von fortgeschrittenen Lösungen verpflichtet, ins Lernen und in die Anwendung von neuen Systemen.


Wir sind auf den nationalen und internationalen Markt durch ein dichtes Handels Netz und eine Hilfe, der zum ITALFORNI Pesaro srl den Kunden eine weite Auswahl an Lösungen anzubieten erlaubt, anwesend Pläne von Zusammenarbeit innovativ zu entwickeln und ins Leben anregende Synergie zu rufen.




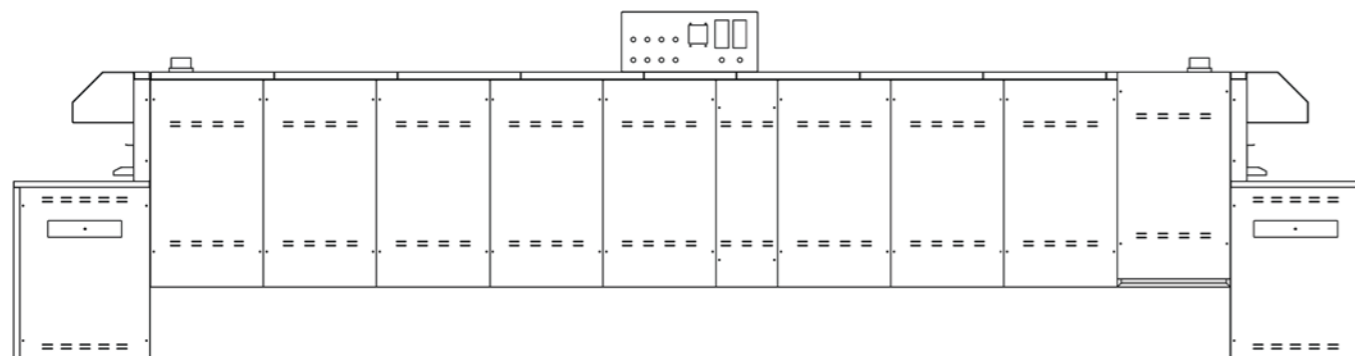
# INDUSTRIAL STONE



 Semplicità d'uso, cottura perfetta a consumi ridottissimi. Il più compatto sul mercato, può essere integrato in qualsiasi linea di produzione automatica. **INDUSTRIAL STONE** è ottimo per cuocere molteplici prodotti, quali pizze, focacce, piadine, bruschette, crostini... **INDUSTRIAL STONE** cottura diretta su pietra refrattaria. Si realizzano (su richiesta) configurazioni speciali di forni a tunnel. 100% in acciaio inox. Velocità nastro regolabile. Regolazione della temperatura separata cielo/platea. Resistenze corazzate in acciaio inox.

 Simple to use, perfect cooking with very low consumption. The most compact oven on the market, it can be incorporated into any automatic production line. **INDUSTRIAL STONE** is excellent for cooking a variety of products, such as pizza, focaccia, piadina, bruschetta, bread, crostini. **INDUSTRIAL STONE** cooking takes place on the refractory cooking surface. Special tunnel oven configurations supplied on request. 100% in stainless steel. Adjustable belt speed. Separate roof/base temperature setting. Armour plated resistances in stainless steel.

 Facilité d'utilisation, parfaite cuisson avec consommation d'électricité très réduite. Le plus compact dans le marché, il peut être intégré dans n'importe quelle ligne de production automatique. **INDUSTRIAL STONE** c'est idéal pour la cuisson de nombreux produits, comme pizza, focacce, piadine, bruschette, crostini. **INDUSTRIAL STONE** la cuisson se réalise sur le plan de cuisson en réfractaire. Sur demande nous pouvons réaliser configurations spéciales de fours à tunnel. 100% en acier inox. Vitesse du tapis réglable. Réglage de la température séparé plafond/base. Résistances renforcées en acier inox.



Sencillez en el uso, cocción perfecta con consumos bajísimos. El más compacto en el mercado, se puede integrar en cualquier línea de producción automática. **INDUSTRIAL STONE** es óptimo para cocinar múltiples productos, como pizzas, bollos, pan tostado, tostas, alas de pollo, carnes, etc. **INDUSTRIAL STONE** la cocción se realiza sobre una plataforma de cocción de refractario. Se fabrican (a petición) con configuraciones especiales de hornos túnel. 100% en acero inoxidable. Velocidad cinta regulable. Regulación de la temperatura separada techo/fondo. Resistencias acorazadas de acero inoxidable.



Einfacher Gebrauch, perfektes Backen bei äusserst geringem Verbrauch. Der auf dem Markt kompakteste Ofen kann in jede automatische Produktionslinie integriert werden. **INDUSTRIAL STONE** ist ideal für die Zubereitung von unterschiedlichsten Produkten wie Pizza, Focacce, Piadine, Bruschette, Crostini. Tunnel stone: das Backen erfolgt direkt auf der Platte aus Schamottstein. Auf Wunsch fertigen wir Spezialkonfigurationen des Tunnelofens. 100% aus Edelstahl. Verstellbare Bandgeschwindigkeit. Getrennte Temperaturregulierung Decke/Boden. Geschützte Widerstände aus Edelstahl.





# BISCUIT



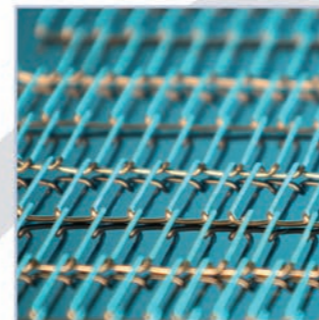
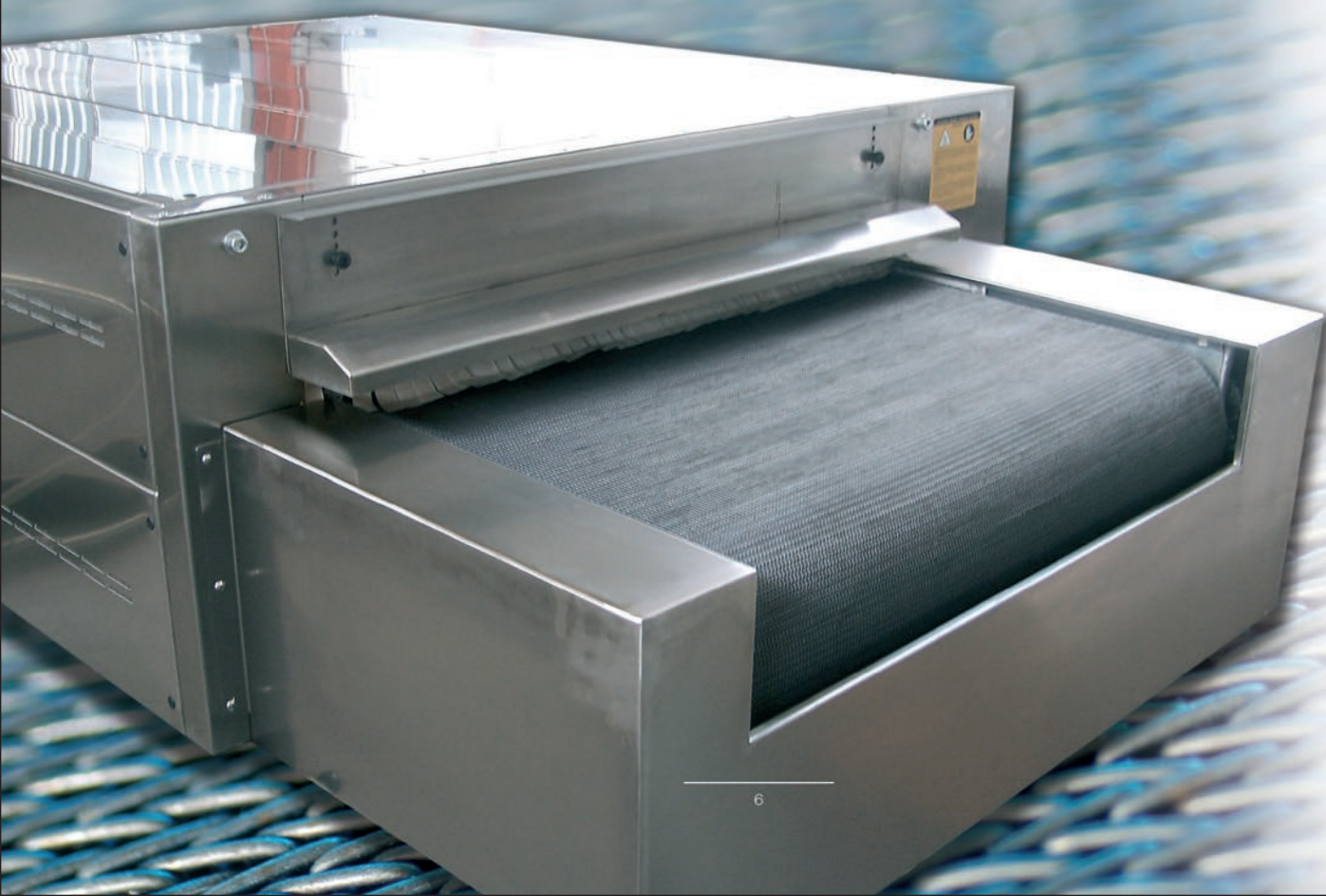
Semplicità d'uso, cottura perfetta a consumi ridottissimi. Il più compatto sul mercato, può essere integrato in qualsiasi linea di produzione automatica. **BISCUIT** è ottimo per cuocere molteplici prodotti, quali biscotti, torte, verdure, carne, ali di pollo. **BISCUIT** la cottura avviene direttamente sul piano in rete in acciaio inox ramata o utilizzando teglie e stampi. Si realizzano (su richiesta) configurazioni speciali di forni a tunnel. Velocità nastro regolabile. Regolazione della temperatura separata cielo/platea. Resistenze corazzate in acciaio inox.



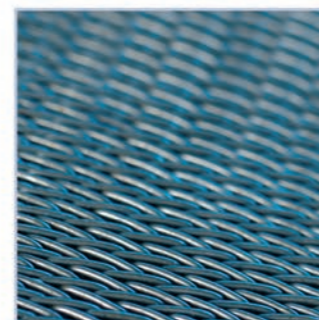
Simple to use, perfect cooking with very low consumption. The most compact oven on the market, it can be incorporated into any automatic production line. **BISCUIT** is excellent for cooking a variety of products, such as cookies, pastries, vegetables, meat, chicken. **BISCUIT** cooking takes place on the mesh belts directly or with pans. **Special tunnel oven configurations supplied on request.** Adjustable belt speed. Separate roof/base temperature setting. Armour plated resistances in stainless steel.



Facilité d'utilisation, parfaite cuisson avec consommation d'électricité très réduite. Le plus compact dans le marché, il peut être intégré dans n'importe quelle ligne de production automatique. **BISCUIT** c'est idéal pour la cuisson de nombreuses produits, comme biscuits, gâteaux, légumes grillades, viande, ailes de poulet. **BISCUIT** la cuisson se réalise direct sur le filet en acier inox cuivré ou par l'aide de moules et plats à fours. **Sur demande nous pouvons réaliser configurations spéciales de fours à tunnel.** Vitesse du tapis réglable. Réglage de la température séparé plafond/base. Résistances renforcées en acier inox.



Rete in acciaio inox a maglia larga  
Large stainless steel mesh  
Filet d'acier inoxydable à maille large  
Red de acero Inox de malla ancha  
Weit Edelstahlnetz



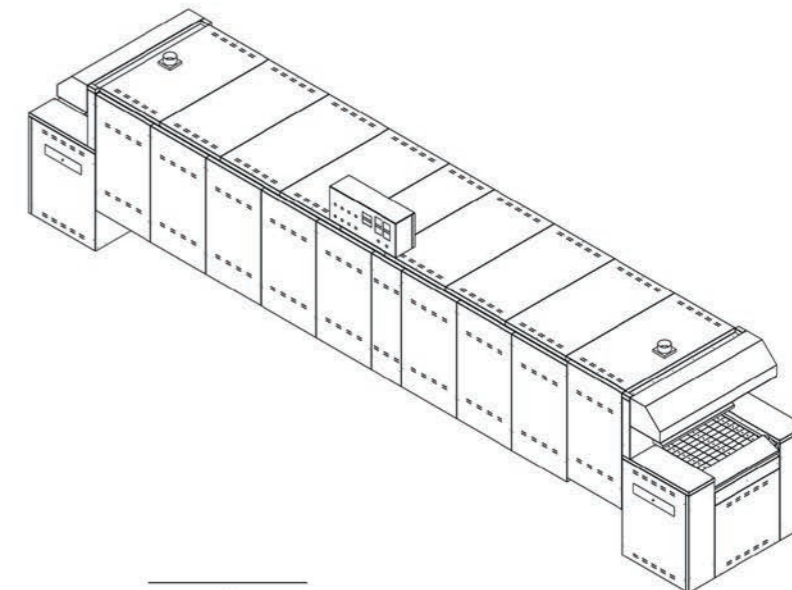
Rete in acciaio inox a maglia fine  
Tight stainless steel mesh  
Filet d'acier inoxydable à maille fine  
Red de acero Inox de malla fina  
Engmaschigem Edelstahlnetz



Sencillez en el uso, cocción perfecta con consumos bajísimos. El más compacto en el mercado, se puede integrar en cualquier línea de producción automática. **BISCUIT** es óptimo para cocinar múltiples productos, como galletas, tartas, verduras, carnes, alas de pollo. **BISCUIT** la cocción se realiza sobre una plataforma de red de acero inoxidable cobrizo y utilizando fuentes y moldes. **Se fabrican (a petición) con configuraciones especiales de hornos túnel.** Velocidad cinta regulable. Regulación de la temperatura separada techo/fondo. Resistencias acorazadas de acero inoxidable.

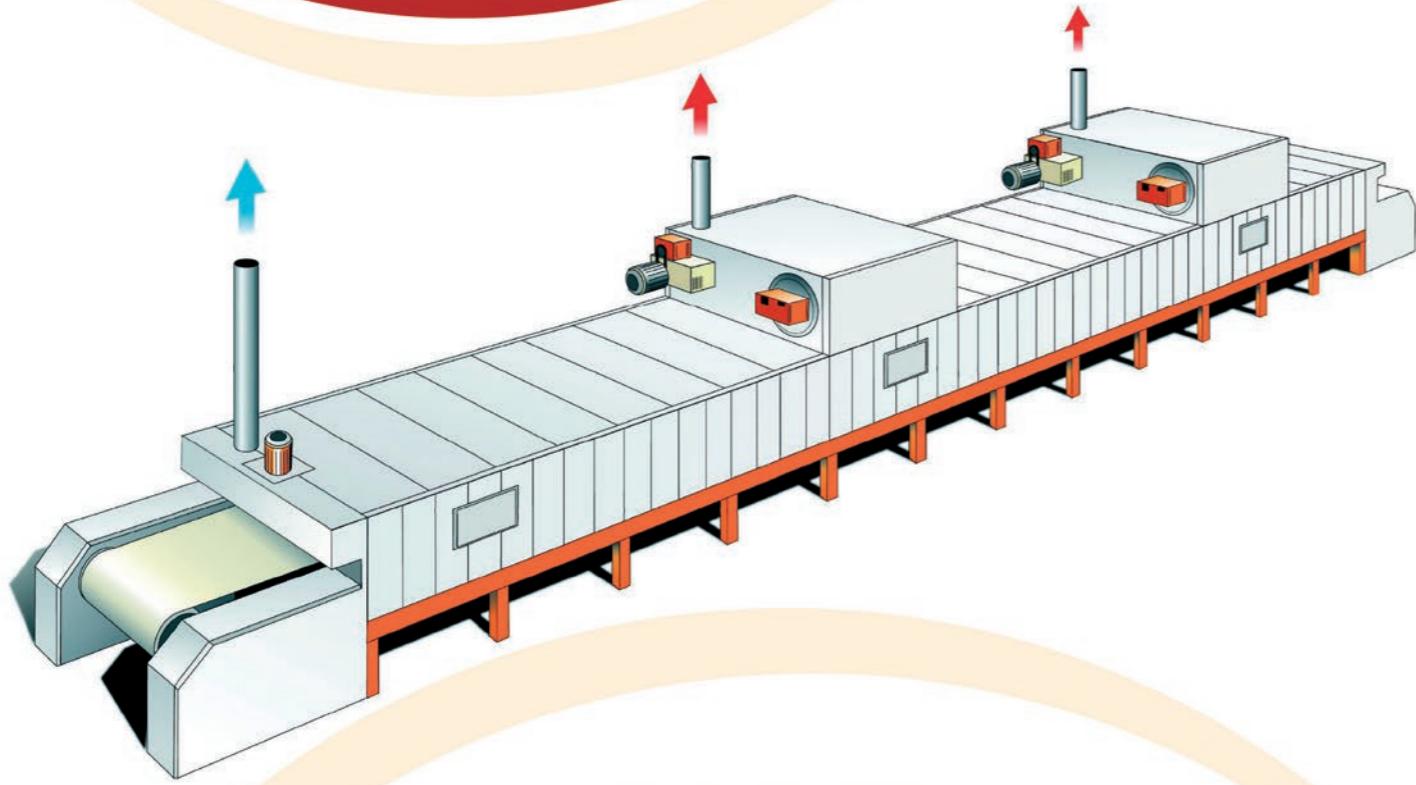


Einfacher Gebrauch, perfektes Backen bei äusserst geringem Verbrauch. Der auf dem Markt kompakteste Ofen kann in jede automatische Produktionslinie integriert werden. **BISCUIT** ist ideal für die Zubereitung von unterschiedlichsten Produkten wie Kekse, Torten, Gemüse, Fleisch, Hühnchenbrüste. **BISCUIT** das Backen erfolgt auf verkupferter Edelstahlplatte mit Backblechen und Formen. **Auf Wunsch fertigen wir Spezialkonfigurationen des Tunnelofens.** Verstellbare Bandgeschwindigkeit. Getrennte Temperaturregulierung Decke/Boden. Geschützte Widerstände aus Edelstahl.





WIND



Forno a tunnel automatico



Automatic tunnelovens at combustions



Four a tunnel automatique à combustion



Horno de cinta automatico a combustion

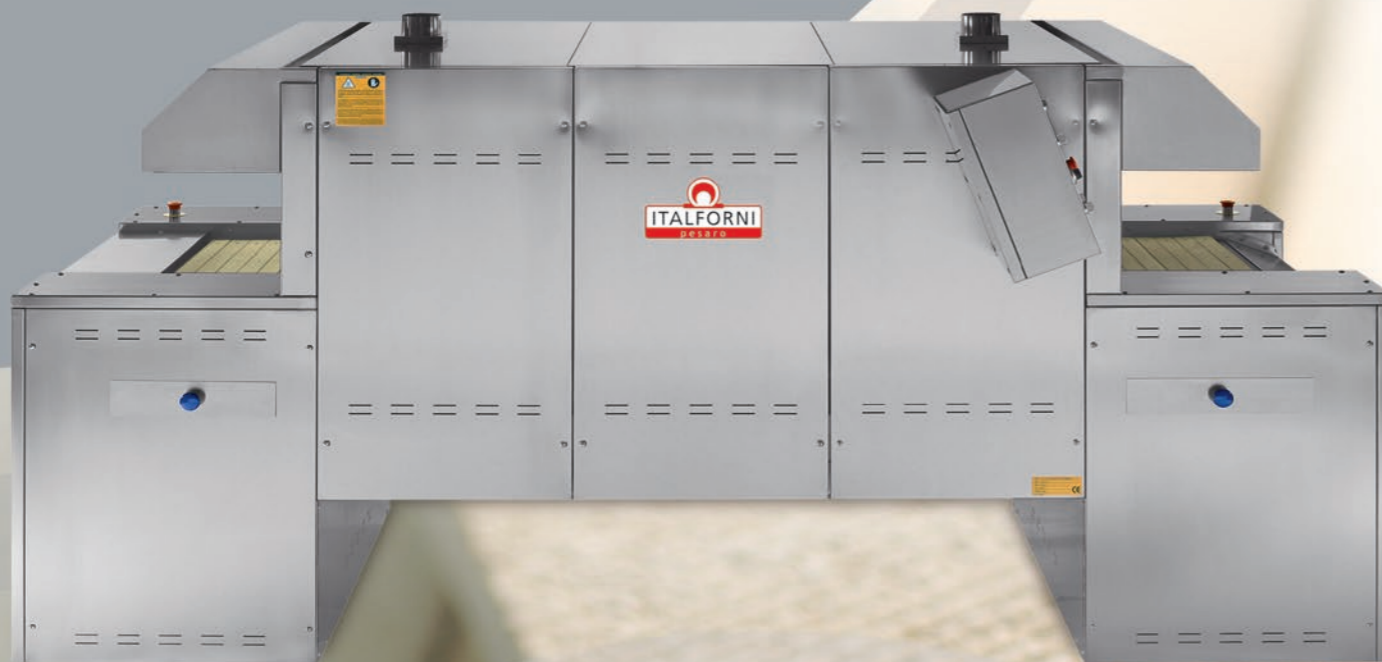


Verbrennung automatische tunnel ofen





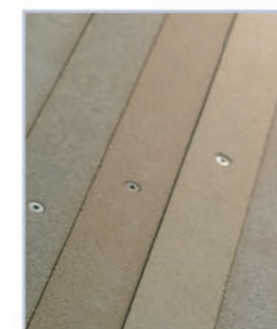
DESERT



Semplicità d'uso, cottura perfetta a consumi ridottissimi. Il più compatto sul mercato, può essere integrato in qualsiasi linea di produzione automatica. **DESERT** è ottimo per cuocere molteplici prodotti, quali pane comune, pane carasau, pistocchu, spianata sarda, pane arabo, pane azimo. **DESERT** cottura diretta su pietra refrattaria. Si realizzano (su richiesta) configurazioni speciali di forni a tunnel. 100% in acciaio inox. Velocità nastro regolabile. Regolazione della temperatura separata cielo/platea. Resistenze corazzate in acciaio inox.



Simple to use, perfect cooking with very low consumption. The most compact oven on the market, it can be incorporated into any automatic production line. **DESERT** is excellent for cooking a variety of products, such as bread, arabic bread, pita bread, nan bread, tortillas. **DESERT** cooking takes place on the refractory cooking surface. Special tunnel oven configurations supplied on request. 100% in stainless steel. Adjustable belt speed. Separate roof/base temperature setting. Armour plated resistances in stainless steel.



Pietra refrattaria  
Refractory stone  
Pierre en Réfractaire  
Piedra refractaria  
Schamottestein



Facilité d'utilisation, parfaite cuisson avec consommation d'électricité très réduite. Le plus compact dans le marché, il peut être intégré dans n'importe quelle ligne de production automatique. **DESERT** c'est idéal pour la cuisson de nombreux produits, comme pain arabe, bread, pita bread, nan bread, tortillas. **DESERT** la cuisson se réalise sur le plan de cuisson en réfractaire. Sur demande nous pouvons réaliser configurations spéciales de fours à tunnel. 100% en acier inox. Vitesse du tapis réglable. Réglage de la température séparé plafond/base. Résistances renforcées en acier inox.



Sencillez en el uso, cocción perfecta con consumos bajísimos. El más compacto en el mercado, se puede integrar en cualquier línea de producción automática. **DESERT** es óptimo para cocinar múltiples productos, como pan, arabic bread, pita bread, nan bread, tortillas. **DESERT** la cocción se realiza sobre una plataforma de cocción de refractario. Se fabrican (a petición) con configuraciones especiales de hornos túnel. 100% en acero inoxidable. Velocidad cinta regulable. Regulación de la temperatura separada techo/fondo. Resistencias acorazadas de acero inoxidable.

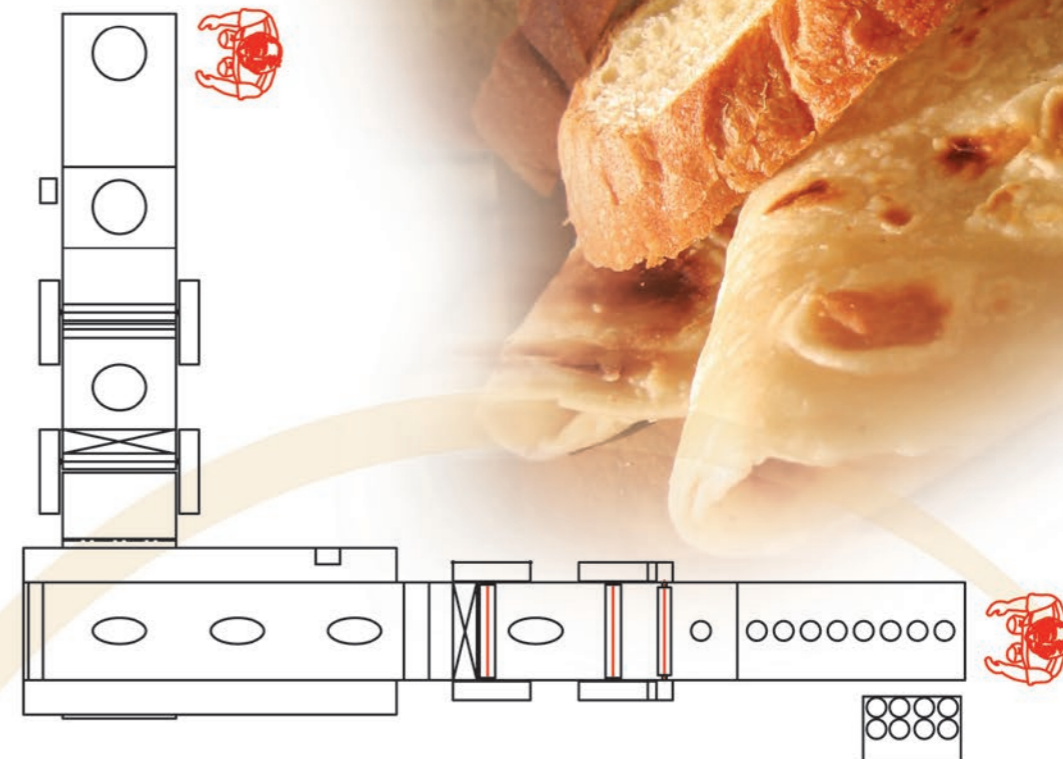


Einfacher Gebrauch, perfektes Backen bei äusserst geringem Verbrauch. Der auf dem Markt kompakteste Ofen kann in jede automatische Produktionslinie integriert werden. **DESERT** ist ideal für die Zubereitung von unterschiedlichsten Produkten wie arabic bread, pita bread, nan bread, tortillas. Tunnel stone: das Backen erfolgt direkt auf der Platte aus Schamottstein. Auf Wunsch fertigen wir Spezialkonfigurationen des Tunnelofens. 100% aus Edelstahl. Verstellbare Bandgeschwindigkeit. Getrennte Temperaturregulierung Decke/Boden. Geschützte Widerstände aus Edelstahl.



# LINEA DI LAMINAZIONE

AUTOMATIC LAMINATOR LINE  
LIGNE DE LAMINAGE  
LÍNEA DE LAMINACIÓN  
AUTOMATISCHE WALZEN

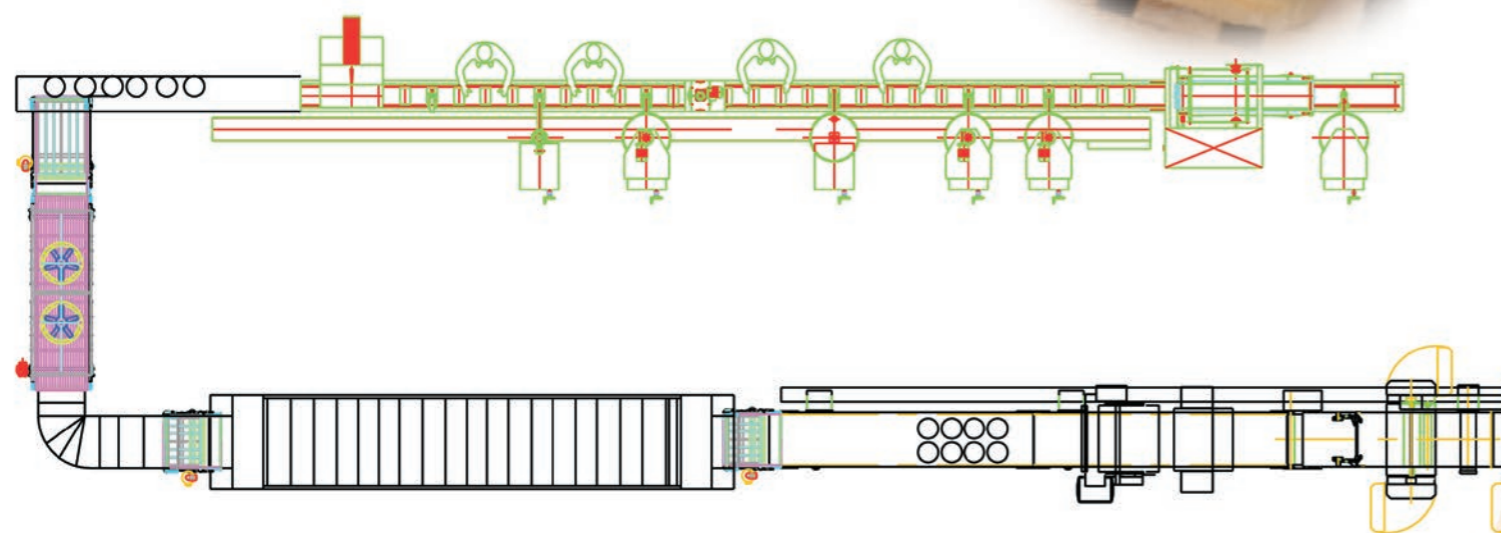




# LINEA AUTOMATICA

per basi, pizza, focaccia, piadina, panzerotto

PIZZA PRODUCTION LINES  
LIGNE DE PRODUCTION DE PIZZAS  
LÌNEA AUTOMÀTICA POR PIZZAS  
AUTOMATISCHE LINIE FÜR PIZZA



Il calore che dà forma alle idee  
Heat that gives shape to ideas



## Made in Italy

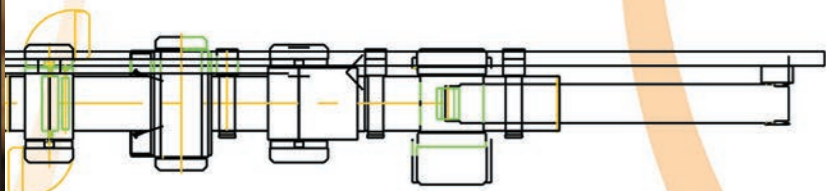
Italian creativity  
for cooking  
professional.








## Made in Italy

la creatività italiana  
per i professionisti  
del cuocere.





-  Capacità produttiva da 300 a 2.800 pezzi/ora
-  With a capacity of 300 to 2.800 pcs/hour
-  D'une capacité de 300 à 2800 pièces/heure
-  Capacidad productiva de 300 a 2.800 pcs/Hora
-  Produktionsfähigkeit: von 300 bis 2.800 Stücke/Stunde





**ITALFORNI Pesaro srl**

Via dell'Industria, 130  
Loc. Chiusa di Ginestreto - 61122 Pesaro - Italia  
Tel. 0721 481515 (5 linee)  
Fax 0721 482549 (Amministrazione e Acquisti)  
Fax 0721 482453 (Commerciale)

[www.italforni.it](http://www.italforni.it)  
[info@italforni.it](mailto:info@italforni.it)

**CE**

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 specifications 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.

Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Firma Italforni Pesaro s.r.l. behält sich das Recht vor wu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.

Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. Italforni Pesaro s.r.l. se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment.

Los datos técnicos indicados en el presente catalogo no son vinculantes. Italforni Pesaro s.r.l. se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.