

20 19 18



IL CALORE CHE DÀ FORMA ALLE IDEE



BULL

Il primo forno al mondo
in vetro colorato e temperato.

The world's first oven made
with tempered stained glass.

Le premier four au monde
en verre coloré et trempé.

Der erste Ofen auf der Welt aus
farbigem und gehärtetem Glas.

El primer horno en el mundo
de cristal colorado y temperado.

21

BULL

Italforni Pesaro presenta BULL, il forno ad alte prestazioni al top della gamma aziendale.

Italforni Pesaro presents BULL, its top-of-the-range high performance oven.

La société Italforni Pesaro présente BULL, le four à performance élevée, au sommet de la gamme de l'entreprise.

Italforni Pesaro präsentiert BULL, der Hochleistungs- und Spitzenprodukt des Unternehmenssortiments.

Italforni Pesaro presenta BULL, el horno de altos rendimientos que encabeza la gama empresarial.

RED



BLACK



DESIGN

Assemblato in acciaio altamente resistente è rivestito da vetro colorato, temperato, resistente agli urti e alle alte temperature. Di grande effetto estetico, BULL è stato disegnato per esaltare le sue linee forti e rigorose. In alto, una nuova cappa aggiunge carattere e vigore a tutto l'insieme.

Made of highly resistant steel, it is fully coated with shock and high temperature-resistant tempered stained glass. Aesthetically pleasing, BULL has been designed to emphasise its rigorous and clean-cut lines. On top a new range hood adds character and personality to the entire unit.

Assemblage en acier très résistant, revêtement complètement en verre coloré, trempé, résistant aux chocs et aux températures élevées. D'un grand impact esthétique, BULL a été conçu pour exalter ses lignes fortes et rigoureuses. Sur la partie supérieure, une nouvelle hotte ajoute du caractère et de la force à l'ensemble.

Der Ofen ist aus hochfestem Stahl zusammengesetzt und vollständig mit farbigem und gehärtetem Glas verkleidet, das auch Stößen und hohen Temperaturen widersteht. Der ästhetisch anspruchsvolle Ofen BULL wurde entworfen, um seine starken und strengen Linien nachzuzeichnen. Oben fügt die neue Abzugshaube dem Gesamtbild ein Ausdruck von Kraft hinzu.

Está ensamblado en acero altamente resistente, revestido completamente con cristal colorado, temperado, y es resistente a los golpes y a las altas temperaturas. BULL, con su gran efecto estético, ha sido diseñado para exaltar sus líneas fuertes y rigurosas. La nueva campana de la parte superior resalta el carácter y el vigor de todo el conjunto.

**TEMPERED
GLASS**

BULL

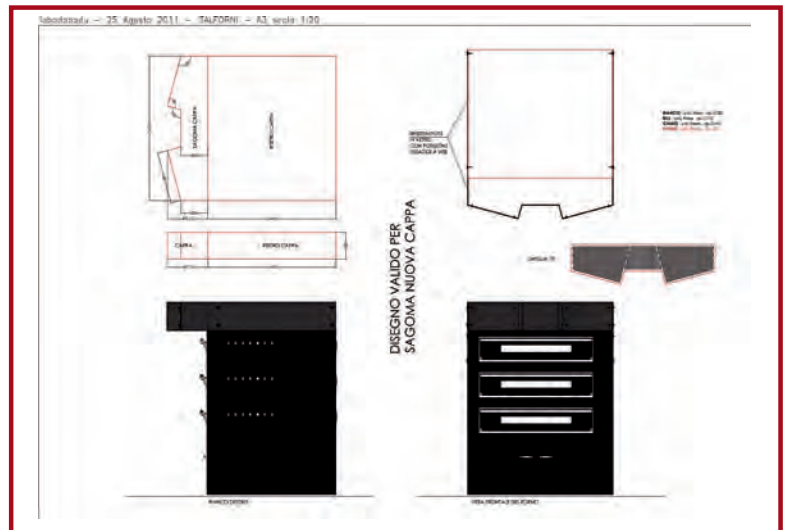
Composto da 1, 2, 3 camere 120 x 110, BULL ha caratteristiche tecniche non comuni per attivarsi in tutte le necessità che il suo impiego richiede. La nuova cappa aspirante motorizzata con il suo disegno e la prominente forma vuole ricordare la postura frontale del toro arcuato in avanti.

Consisting of 1, 2, 3 120 x 110 chambers, BULL has uncommon technical features and adapts to any requirement. The design and prominent shape of the new range hood recall a bull's head-forward stance.

Comprenant 1, 2, 3 chambres de 120 x 110, BULL à des caractéristiques techniques extraordinaires comblant tous les besoins dont son usage nécessite. La nouvelle hotte aspirante motorisée, avec son dessin et sa forme proéminente, rappelle la posture de l'avant du taureau arqué vers l'avant.

Er besteht aus 1, 2, 3 Brennkammern 120 x 110. BULL besitzt nicht allgemein übliche technische Eigenschaften, um in allen erforderlichen Situationen, die seinen Verwendung verlangen, eingesetzt werden zu können. Die neue motorisierte Abzugshaube mit ihrem Design und ihrer hervorragenden Gestalt soll an die nach vorne gebeugte Haltung des Stieres erinnern.

BULL, que puede estar compuesto por 1, 2, 3 cámaras de 120 x 110, tiene características técnicas fuera de lo común que le permiten activarse en todas las necesidades que su uso requiere. La nueva campana de aspiración con su diseño y su forma prominente quiere evocar la postura frontal del toro arqueado hacia adelante.



CAPPA



TOUCH

La nuova scheda di controllo è composta da una serie di controllori digitali studiati per la gestione di forno e cella di lievitazione, con icone di funzione e tasti a sfioramento. L'interfaccia utente si presenta come un'unica superficie di vetro temperato composta da un display personalizzato il cui design e la cui facilità di utilizzo ricoprono un ruolo importante.

The new control board consists of a series of digital controllers designed to manage both the oven and the prover through, function icons and touch-sensitive buttons. The surface of the user interface is made of tempered glass and has a customised display, whose design and ease of use play a primary role.

La nouvelle carte de contrôle comprend une série de contrôle numérique, conçue pour gérer le four et les cellules de levage, avec des icônes de fonction et des touches tactiles. L'interface utilisateur se présente comme une unique surface de verre trempé, comprenant un afficheur personnalisé dont le design et la facilité d'utilisation ont un rôle important.

Die neue Steuerkarte besteht aus eine Reihe von digitalen Reglern, die zur Steuerung des Ofens und der Gärzelle über Funktionstasten und Tipptasten entwickelt wurden. Die Benutzeroberfläche besteht aus einer einzigen Oberfläche aus gehärtetem Glas und wird durch ein personalisiertes Display gebildet, dessen Design und Benutzerfreundlichkeit eine wichtige Aufgabe einnehmen.

La nueva tarjeta de control está compuesta por una serie de controles digitales estudiados para controlar el horno y la celda de levitación, con iconos de función y teclas táctiles. La interfaz de usuario se presenta como una única superficie de cristal temperado, compuesta por una pantalla personalizada en la que el diseño y la facilidad de uso juegan un papel importante.



BULL

Forza d'impatto, linee forti senza incertezze, vetro e colori dal carattere deciso danno a questo progetto un'identità unica, dinamica e moderna.

The clean-cut lines are of great impact and the bold colours give this project a unique, modern and dynamic character.

Le grand impact, les lignes fortes sans incertitudes, la vitre ainsi que les couleurs forts de caractère donnent une identité unique, dynamique et moderne à ce projet.

Die eindrucksvolle Gestaltung, kompromisslose Linienführung, Glas und kräftige Farben geben dem Gegenstand eine unverkennbare, dynamische und moderne Eigenheit.

Este proyecto tiene una identidad única, dinámica y moderna gracias a su fuerza de impacto, a las líneas fuertes sin incertidumbres y a los cristales y colores decididos.

TEMPERED
GLASS

GOOD
ITALIAN
TASTE



TECHNICAL SPECIFICATIONS

Forno 120x110

Dimensioni camera di cottura: L=120 P=110 H=17

Dimensioni est.forno: L=163.5 P=145 H=40

Dimensioni modulo cappa: L=163.5 P=189 H=32

Dimensioni cella di lievitazione: H50 L=163,5 P=145 H=50 + Ruote H=16

Dimensioni cella di lievitazione: H80 L=163,5 P=145 H=80 + Ruote H=16

120x110 Oven

Baking chamber dimensions: L=120 D=110 H=17

External dimensions: L=163.5 D=145 H=40

Range hood dimensions: L=163.5 D=189 H=32

Prover dimensions: H50 L=163.5 D=145 H=50 + Wheels H=16

Prover dimensions: H80 L=163.5 D=145 H=80 + Wheels H=16

Four 120x110

Dimensions de la chambre de cuisson: L=120 P=110 H=17

Dimensions ext. du four: L=163.5 P=145 H=40

Dimensions du module de la hotte: L=163.5 P=189 H=32

Dimensions de la cellule de levage: H50 L=163,5 P=145 H=50 + Ruote H=16

Dimensions de la cellule de levage: H80 L=163,5 P=145 H=80 + Ruote H=16

Ofen 120x110

Abmessungen der Garkammer: L=120 B=110 H=17

Außenabmessungen Ofen: L=163.5 B=145 H=40

Abmessungen Abzugshaube: L=163.5 B=189 H=32

Abmessungen Gärzelle: H50 L=163,5 B=145 H=50 + Ruote H=16

Abmessungen Gärzelle: H80 L=163,5 B=145 H=80 + Ruote H=16

Horno 120x110

Dimensiones de la cámara de cocción: L=120 P=110 H=17

Dimensiones ext. del horno: L=163.5 P=145 H=40

Dimensiones del módulo de la campana: L=163.5 P=189 H=32

Dimensiones de la celda de levitación: H50 L=163,5 P=145 H=50 + Ruote H=16

Dimensiones de la celda de levitación: H80 L=163,5 P=145 H=80 + Ruote H=16

Potenza assorbita: 13kW

Potenza media: 6,5 kW

n° teglie 60x40 = 5

n° pizze Ø30 = 12

n° pizze Ø35 = 9

n° pizze Ø50 = 4

Power consumption: 13kW

Average power: 6,5 kW

number of 60x40 baking tins = 5

number of Ø30 pizzas = 12

number of Ø35 pizzas = 9

number of Ø50 pizzas = 4

Puissance absorbée: 13kW

Puissance moyenne: 6,5 kW

Nbre de plats à four 60x40 = 5

Nbre de plats à pizza Ø30 = 12

Nbre de plats à pizza Ø35 = 9

Nbre de plats à pizza Ø50 = 4

Leistungsaufnahme: 13kW

Mittlere Leistung: 6,5 kW

Anz. Backformen 60x40 = 5

Anz. Pizziformen Ø30 = 12

Anz. Pizziformen Ø35 = 9

Anz. Pizziformen Ø50 = 4

Potencia absorbida: 13kW

Potencia media: 6,5 kW

n° bandejas 60x40 = 5

n° pizzas Ø30 = 12

n° pizzas Ø35 = 9

n° pizzas Ø50 = 4

COMPOSITIONS



1 cam. - 1 cham. - 1 cham. - 1 Kam. - 1 cám.



2 cam. - 2 cham. - 2 cham. - 2 Kam. - 2 cám.



3 cam. - 3 cham. - 3 cham. - 3 Kam. - 3 cám.



CUOCERE NON È MAI STATO COSÌ BELLO

COOKING HAS NEVER BEEN THIS GOOD - CUISINER N'A JAMAIS ETE AUSSI AGREABLE
KOCHEN WAR NOCH NIE SO SCHÖN - NUNCA HA SIDO TAN HERMOSO COCINAR