

DIAMOND

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 Ofen für Pizzeria, Konditorei und Bäckerei
Horno eléctrico modular para pizzería, pastelería y panadería




ITALFORNI



DESIGN

Innovativo e sofisticato per ambienti di grande prestigio.

Innovative and sophisticated for luxury background.

Innovant et sophistiqué pour des environnements de grand prestige.

Innovativ und raffiniert – für prestigeträchtige Umgebungen.

Innovador y sofisticado para ambientes de gran prestigio.



POWER & ENVIRONMENT

Grande potenza e matericità nel rispetto dell'ambiente.

Great power and materiality respecting the environment.

Grande puissance et matérialité dans le respect de l'environnement.

Starke Leistung und Wesentlichkeit in Sachen Umweltschutz.

Gran potencia, materialidad y respeto por el medio ambiente.



ERGONOMICS

Semplice ed intuitivo nel rispondere alle esigenze dei professionisti.

Simple and intuitive looking to the needs of professionals.

Des réponses simples et intuitives aux exigences des professionnels.

Eine einfache und intuitive Antwort auf die Bedürfnisse der Fachleute.

Sencillo e intuitivo para responder a las necesidades de los profesionales.



EFFICIENCY & TECHNOLOGY

Il miglior risparmio energetico garantito da una tecnologia avanzata.

The best energy saving guaranteed by advanced technology.

La meilleure économie d'énergie garantie par une technologie de pointe.

Die beste Energieeinsparung – garantiert durch eine fortschrittliche Technologie.

El mejor ahorro energético garantizado gracias a la tecnología avanzada.

A MULTIFACETED OVEN

UN FOUR AUX MILLE FACETTES

EIN OFEN MIT VIELEN FACETTEN

UN HORNO MULTIFACÉTICO

Un forno dalle mille sfaccettature

DESIGN: MATTEO BERARDI



Diamond è il primo forno centro stanza (panoramic 360°) estetico e iperfunzionale per pizzeria, pasticceria e panetteria.

DESIGN & ERGONOMICS



360 DIAMOND
Un design scenografico ad effetto diamante.

A spectacular design with a shining effect.
Un design scénographique à effet diamant.
Effektvolles Design in Diamantoptik.
Un diseño escenográfico efecto diamante.



ERGONOMIC OPEN
Sportelli frontali controbilanciati.

Counter-balanced front doors.
Portes frontales contrebalaancées.
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 65K
Funzionalità e semplicità in un touch.

Touch screen 65K, functionality and simplicity with a touch.
Touch screen 65K, fonctionnalité et simplicité en un toucher.
Touch screen 65K, funktionalität und Einfachheit mit einem Touch.
Touch screen 65K, funcionalidad y sencillez en un toque.

EFFICIENCY & TECHNOLOGY



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.



SMART EVO
Funzioni ipertecnologiche.

Hyper-technological functions.
Fonctions hyper technologiques.
Hypertechnologische Funktionen.
Funciones super tecnológicas.



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.



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



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.



100% RECYCLABLE
Rivestimento in alluminio totalmente riciclabile.

Aluminium coating, totally recyclable.
Revêtement en aluminium, complètement recyclé.
Aluminium Überzug, vollständig recycelbar.
Recubrimiento en aluminio, totalmente reciclable.

EN. Diamond is the first oven that can be installed in the centre of the room (panoramic 360°) pleasing to look at and hyper-functional for Pizzeria, Pastry and Bakery. Spectacular cooking.

FR. Diamond est le premier four pouvant être placé au centre de la pièce (panoramic 360°) esthétique et hyper fonctionnel pour pizzeria, pâtisserie et boulangerie. La cuisson spectaculaire.

DE. Diamond ist der erste Ofen, der in der Mitte des Raumes aufgestellt werden kann (Panoramic 360°), hübsch und und multifunktional für Pizzerias, Konditoreien und Bäckereien. Ein absolutes Kochvergnügen.

ES. Diamond es el primer horno que puede colocarse en el centro de la habitación (panorámico a 360°) estético y super funcional para pizzería, pastelería o panadería. La cocción de lujo.

IL FORNO ELETTRICO
HA LA 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.



FUNZIONI HI-TECH

Diamond è dotato di quadro comandi Touch da 65k, uno strumento semplice da utilizzare che contiene funzionalità ipertecnologiche, adatte a tutte le esigenze di cottura.

THE BEST TECHNOLOGY
ENCLOSED IN A TOUCH

LA MEILLEURE TECHNOLOGIE
ENFERMÉE DANS UN ÉCRAN TACTILE

DIE BESTE TECHNOLOGIE,
EINGESCHLOSSEN IN EINEM TOUCH

LA MEJOR TECNOLOGÍA
EN UNA PANTALLA TÁCTIL



La migliore tecnologia racchiusa in un touch

EFFICIENCY & TECHNOLOGY



TOUCH
SCREEN
65K



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.



SMART EVO

Funzioni ipertecnologiche che rendono il lavoro ancora più semplice, con diversi programmi di cottura e gestione dedicata delle attività.

Hyper-technological functions that make work even easier, with different cooking programs and dedicated management of the activities.

Des fonctions hyper technologiques qui rendent le travail encore plus simple, avec différents programmes de cuisson et de gestion dédiée des activités.

Supertecnologische Funktionen, die die Arbeit mit verschiedenen Kochprogrammen und einer speziellen Aufgabenverwaltung noch einfacher machen.

Funciones supertecnológicas que simplifican aún más el trabajo, con diferentes programas de cocción y gestión dedicada de las actividades.

EN. HI-TECH FUNCTIONS

Diamond is equipped with a Touch control panel 65k, easy to use which contains hyper-technological features, suitable for all cooking needs.

FR. FONCTIONS HI-TECH

Diamond est doté d'un tableau de commande tactile de 65k, un instrument simple à utiliser qui contient des fonctionnalités hyper technologiques, adaptées à toutes les exigences de cuisson.

DE. HIGH-TECH-FUNKTIONEN

Diamond ist mit einem Touch-Bedienfeld von 65k ausgestattet, einem bedienungsfreundlichen Tool mit supertecnologischen Funktionen, das für alle Kochanforderungen geeignet ist.

ES. FUNCIONES HI-TECH

Diamond tiene un panel de mandos táctil de 65k, un instrumento fácil de usar con funciones supertecnológicas, adecuadas para todas las necesidades de la cocción.

QUALITÀ NASCOSTE

Diamond è rivestito da una lastra in alluminio riciclabile ad effetto diamante, che consente un maggior controllo del calore, migliorandone quindi l'efficienza, in un'ottica ecosostenibile.



DESIGN



FOLD 3D TECH

Il volume creato tra la copertura e il modulo cottura diventa uno spazio isolante che riduce la dispersione di calore.

The volume created between the cover and the cooking module becomes an insulating space which reduces heat loss.

Le volume créé entre la couverture et le module cuisson devient un espace isolant qui réduit la dispersion de chaleur.

Das zwischen der Abdeckung und dem Kochmodul geschaffene Volumen wird zu einem isolierenden Raum, der den Wärmeverlust verringert.

El volumen que se crea entre la cubierta y el módulo de cocción se convierte en un espacio aislante que reduce la dispersión del calor.



SECRET HARDWARE

L'estetica del forno nasconde gli elementi di montaggio pur mantenendo pratica la manutenzione e ispezione.

The design of the oven hides the assembly elements keeping simple the maintenance and inspection.

L'esthétique du four cache les éléments de montage tout en préservant la praticité de l'entretien et de l'inspection.

Die Ästhetik des Ofens verbirgt die Montageelemente, während die praktische Wartung und Inspektion beibehalten wird.

La estética del horno oculta los elementos de montaje sin afectar la facilidad de mantenimiento e inspección.

EN. HIDDEN QUALITIES

Diamond is covered with a recyclable aluminum sheet with diamond effect, which allows greater heat control, improving efficiency, in an environmentally sustainable perspective.

DE. VERBORGENE QUALITÄTEN

Diamond ist mit einer wiederverwertbaren Aluminiumplatte mit Diamanteffekt verkleidet, die eine bessere Wärmeregulierung und damit, aus umweltverträglicher Sicht, eine höhere Effizienz ermöglicht.

FR. QUALITÉS CACHÉES

Diamond est revêtu d'une plaque en aluminium recyclable à effet diamant, qui permet un plus grand contrôle de la chaleur, en améliorant donc l'efficacité, dans une optique écologique et durable.

ES. CUALIDADES OCULTAS

Diamond está revestido con una placa de aluminio reciclable y con efecto de diamante, que permite un mayor control del calor, lo que mejora su eficiencia desde un punto de vista ecosostenible.

DIAMOND IN LINEA CON I TRENDS DELL'INTERIOR DESIGN

ALIGNED WITH INTERIOR
DESIGN TRENDS

CONFORME AUX TENDANCES
DU DESIGN INTÉRIEUR

IM EINKLANG MIT DEN TRENDS
DER INNENARCHITEKTUR

EN LÍNEA CON LAS TENDENCIAS
DEL DISEÑO DE INTERIORES

LAVORARE MEGLIO

Una comoda maniglia termoresistente 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 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 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 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 manilla resistente al calor y un vidrio templado recorren toda la longitud de la puerta y proporcionan una visión completa y práctica de toda la cámara de cocción.

LAVORARE DI PIÙ

Un unico forno multifunzione dalle grandi performance. Con l'obiettivo di offrire soluzioni che migliorino la produttività, semplificando le preparazioni e gli strumenti di lavoro.

POWER & ENVIRONMENT



ULTRA
FAST
HEATING



HYPE
SHIELDED
RESISTORS



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 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 pizzerias, 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.

DIAMOND
UN DESIGN CHE
SA ADATTARSI
AD OGNI
AMBIENTE

A DESIGN THAT ADAPTS
TO EVERY LOCATION

UN DESIGN QUI A LA CAPACITÉ
DE S'ADAPTER À CHAQUE
ENVIRONNEMENT

EIN DESIGN, DAS SICH JEDER
UMGEBUNG ANPASST

UN DISEÑO QUE SE ADAPTA
A CUALQUIER AMBIENTE



 CENTRO STANZA
Central installation

FINITURE

L'estrema versatilità è data dalla possibilità di personalizzazione della finitura, che rende il forno Diamond adatto a qualsiasi tipo di arredamento.





ALLUMINIO
ALUMINIUM
ALUMINIO





BRONZO
BRONZE
BRONCE





OTTONE
BRASS
LAITON
MESSING
LATÓN

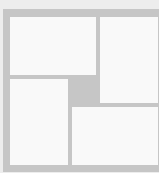
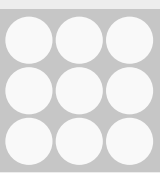




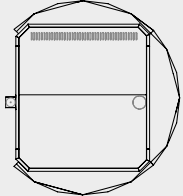
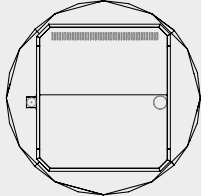
PIOMBO
LEAD
PLOMB
BLEI
PLOMO

DIMENSIONI E VARIANTI

Il forno Diamond si presta ai diversi ambiti di cottura e offre il miglior risultato possibile grazie anche alla sua modularità: monocamera, bicamera, tricamera.



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



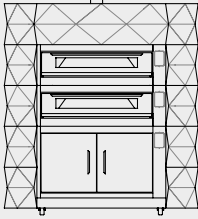
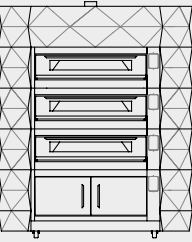
CS
CENTRO STANZA
CENTRAL INSTALLATION

FM
FILO MURO
WALL INSTALLATION

3-DIA
3 CAMERE + CAPPA
+ CELLA H500

2-DIA
2 CAMERE + CAPPA
+ CELLA H700

1-DIA
1 CAMERA + CAPPA
+ CELLA H700



3 CHAMBERS + HOOD + PROVER H500

2 CHAMBERS + HOOD + PROVER H700

1 CHAMBER + HOOD + PROVER H700

CON CARTER POSTERIORI
WITH REAR CARTERS

SENZA CARTER POSTERIORI
WITHOUT REAR CARTERS

DIAMOND		Dimensioni interne Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne External Dimensions (cm)			Peso Weight	Alimentazione forno Supply Oven	Alimentazione Cappa e Cella Supply Hood / Prover	Potenza Power		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	V/Ph/Hz	max. KW/h	med. KW/h	°C	Ø 35 cm	60x40 cm
F-DIA FORNO OVEN	CS	17	105	105	40	190	170	260	400/3/50-60		11	5,5	0/450	9	4
	FM	17	105	105	40	190	150	250	400/3/50-60		11	5,5	0/450	9	4
1-DIA	CS	17	105	105	170	190	190	480	400/3/50-60	230/1/50-60	12,3	6,3	0/450	9	4
	FM	17	105	105	170	190	170	450	400/3/50-60	230/1/50-60	12,3	6,3	0/450	9	4
2-DIA	CS	17	105	105	210	190	190	740	400/3/50-60	230/1/50-60	23,3	11,8	0/450	18	8
	FM	17	105	105	210	190	170	700	400/3/50-60	230/1/50-60	23,3	11,8	0/450	18	8
3-DIA	CS	17	105	105	230	190	190	1000	400/3/50-60	230/1/50-60	34,3	17,3	0/450	27	12
	FM	17	105	105	230	190	170	950	400/3/50-60	230/1/50-60	34,3	17,3	0/450	27	12

CS: centro stanza con carter posteriore / central installation with back plate - FM: filo muro senza carter posteriore / wall installation without backplate

EN. FINISHES
Extreme versatility is provided by the possibility of customising the finish, which makes the Diamond oven suitable for every type of decor.

FR. FINITIONS
L'extrême polyvalence est donnée par la possibilité de personnalisation de la finition, qui rend le four Diamond approprié à tout type d'aménagement.

DE. FINISH
Extreme Vielseitigkeit dank der Möglichkeit, das Finish individuell zu gestalten. Dadurch sind die Öfen Diamond für jede Art Einrichtung geeignet.

ES. ACABADOS
La extrema versatilidad se basa en la posibilidad de personalizar el acabado, que convierte al horno Diamond en apto para cualquier tipo de decoración.

EN. DIMENSIONS AND VARIATIONS
The Diamond oven is suited for various types of cooking and offers the best possible result also thanks to its modularity: with one, two or three chambers.

FR. DIMENSIONS ET VARIANTES
Le four Diamonds se prête aux différents cadres de cuisson et offre le meilleur résultat possible grâce également à sa modularité : chambre unique, double chambre, triple chambre.

DE. ABMESSUNGEN UND VARIANTEN
Der Ofen Diamond ist für verschiedenen Einsatzumgebungen geeignet und bietet dank seiner Modularität das bestmögliche Ergebnis: Einkammer, Zweikammer, Dreikammer.

ES. DIMENSIONES Y VARIANTES
El horno Diamond es apto para varios ámbitos de cocción y ofrece sus mejores prestaciones posibles, gracias también al nivel de diseño modular: una sola cámara, dos cámaras o tres cámaras.

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 - italforni@waicogroup.com

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

AD: Matteo Beraldi • Graphic: E-EVA



ITALFORNI