

DOCUMENTATION TECHNIQUE

Fours à pizza Italforni Caruso

Le four électrique napolitain jusqu'à 530 °C, en trois tailles.

CA4

CA6

CA9

Italforni Caruso

Trois tailles, la même cuisson napolitaine jusqu'à 530 °C sur sole en biscuit de Sorrente.



Quel Caruso pour votre pizzeria ?

CA4



4 pizzas Ø 35 cm

Petits espaces, ouverture ou complément d'un four existant

Puissance **10,5 kW**

Encombrement **110 x 119 cm**

Poids **190 kg**

CA6 Polyvalent



6 pizzas Ø 35 cm

Pizzeria de quartier, le meilleur équilibre capacité / encombrement

Puissance **13,2 kW**

Encombrement **110 x 156,5 cm**

Poids **230 kg**

CA9



9 pizzas Ø 35 cm

Forte affluence, gros services du week-end

Puissance **20,5 kW**

Encombrement **147,5 x 156,5 cm**

Poids **320 kg**

Commun à toute la gamme

530 °C max.

Sole biscuit de Sorrente certifié

Écran tactile 65K

Voûte et sole indépendantes

Cellule de pousse 50 °C

Extérieur ≈ 30 °C

400 V triphasé

Design Lorenzo Remedi

Options pour chaque taille

Hotte KCA4 · KCA6 · KCA9, moteur et kit de réduction des odeurs en option

Cellule de pousse BCA4 · BCA6 · BCA9, 230 V, 1 kW

Support SCA4 · SCA6 · SCA9

Finitions Couleurs en contraste brillant / mat, étagère en Monolite Ipergres

Conseil

Le bon modèle selon votre cadence et votre espace

Installation

Raccordement et mise en service sur site

SAV

Suivi et pièces, en France et à Monaco



Italforni Caruso CA4

Four électrique napolitain · 1 chambre · 4 pizzas Ø 35 cm



530 °C

température de cuisson max.

4

pizzas Ø 35 cm par fournée

10,5 kW

puissance installée

≈ 30 °C

température extérieure du four

Les points forts

- Sole en biscuit de Sorrente certifié : le rendu du four à bois, sans bois ni gaz
- Réglage numérique séparé de la voûte et de la sole
- Écran tactile 65K, simple à prendre en main
- Cellule de pousse à sec intégrée à 50 °C
- Double éclairage interne, remplaçable sans démontage
- Design Lorenzo Remedi, finitions brillant ou mat

Installation

Alimentation	400 V triphasé + N + T
Intensité	16 A
Dimensions ext. (L x P x H)	1 100 x 1 190 x 600 mm
Chambre (L x P x H)	750 x 750 x 150 mm
Poids	190 kg
Consommation moyenne	5,5 kWh

La gamme Caruso

Modèle	CA4	CA6	CA9
Capacité	4 pizzas Ø 35	6 pizzas Ø 35	9 pizzas Ø 35
Puissance	10,5 kW	13,2 kW	20,5 kW
Dimensions ext. (L x P)	110 x 119 cm	110 x 156,5 cm	147,5 x 156,5 cm
Poids	190 kg	230 kg	320 kg

Options :

Hotte KCA4

Moteur et kit anti-odeurs

Cellule de pousse BCA4

Support SCA4



Italforni Caruso CA6

Four électrique napolitain · 1 chambre · 6 pizzas Ø 35 cm



530 °C

température de cuisson max.

6

pizzas Ø 35 cm par fournée

13,2 kW

puissance installée

≈ 30 °C

température extérieure du four

Les points forts

- Sole en biscuit de Sorrente certifié : le rendu du four à bois, sans bois ni gaz
- Réglage numérique séparé de la voûte et de la sole
- Écran tactile 65K, simple à prendre en main
- Cellule de pousse à sec intégrée à 50 °C
- Double éclairage interne, remplaçable sans démontage
- Design Lorenzo Remedi, finitions brillant ou mat

Installation

Alimentation	400 V triphasé + N + T
Intensité	21 A
Dimensions ext. (L x P x H)	1 100 x 1 565 x 600 mm
Chambre (L x P x H)	750 x 1 125 x 150 mm
Poids	230 kg
Consommation moyenne	6,6 kWh

La gamme Caruso

Modèle	CA4	CA6	CA9
Capacité	4 pizzas Ø 35	6 pizzas Ø 35	9 pizzas Ø 35
Puissance	10,5 kW	13,2 kW	20,5 kW
Dimensions ext. (L x P)	110 x 119 cm	110 x 156,5 cm	147,5 x 156,5 cm
Poids	190 kg	230 kg	320 kg

Options :

Hotte KCA6

Moteur et kit anti-odeurs

Cellule de pousse BCA6

Support SCA6



Italforni Caruso CA9

Four électrique napolitain · 1 chambre · 9 pizzas Ø 35 cm



530 °C

température de cuisson max.

9

pizzas Ø 35 cm par fournée

20,5 kW

puissance installée

≈ 30 °C

température extérieure du four

Les points forts

- Sole en biscuit de Sorrente certifié : le rendu du four à bois, sans bois ni gaz
- Réglage numérique séparé de la voûte et de la sole
- Écran tactile 65K, simple à prendre en main
- Cellule de pousse à sec intégrée à 50 °C
- Double éclairage interne, remplaçable sans démontage
- Design Lorenzo Remedi, finitions brillant ou mat

Installation

Alimentation	400 V triphasé + N + T
Intensité	32 A
Dimensions ext. (L x P x H)	1 475 x 1 565 x 600 mm
Chambre (L x P x H)	1 125 x 1 125 x 150 mm
Poids	320 kg
Consommation moyenne	10,3 kWh

La gamme Caruso

Modèle	CA4	CA6	CA9
Capacité	4 pizzas Ø 35	6 pizzas Ø 35	9 pizzas Ø 35
Puissance	10,5 kW	13,2 kW	20,5 kW
Dimensions ext. (L x P)	110 x 119 cm	110 x 156,5 cm	147,5 x 156,5 cm
Poids	190 kg	230 kg	320 kg

Options :

Hotte KCA9

Moteur et kit anti-odeurs

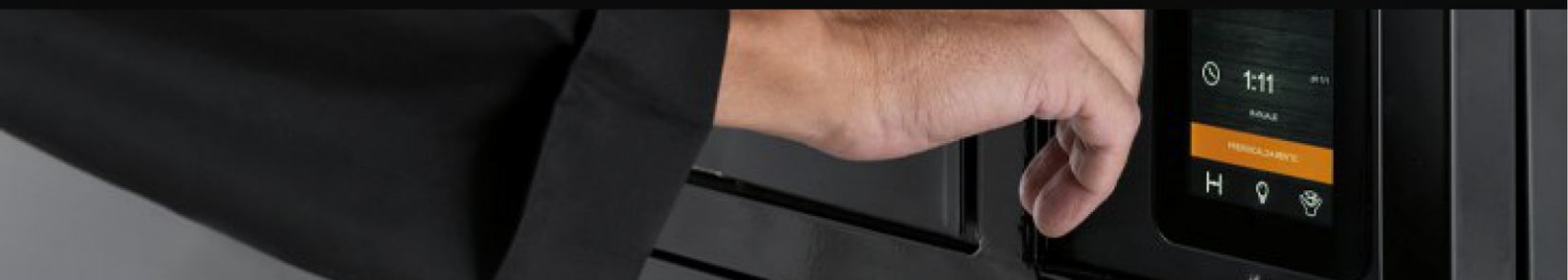
Cellule de pousse BCA9

Support SCA9



SOPRO[®], l'équipement des pros de la pizza, de A à Z

Nous sélectionnons des fabricants italiens et européens reconnus, et nous accompagnons chaque projet du premier conseil jusqu'au service après-vente, en France et à Monaco.



Ce que nous faisons pour vous

01

Conseil

Nous choisissons avec vous le four et les équipements adaptés à votre cadence, votre carte et votre espace.

02

Devis clair

Une offre détaillée : four, options, livraison et installation, sans mauvaise surprise.

03

Installation

Livraison, raccordement et mise en service sur site par nos techniciens.

04

SAV et suivi

Un interlocuteur joignable, des pièces détachées et un suivi dans la durée.

Nos marques

Marana Forni

Italforni

Effeuno

Zanolli

Lilly Codroipo

Brunner Anliker





Parlons de votre projet

FRANCE

06 40 61 81 15

MONACO

+377 97 77 35 64

E-MAIL

contact@sopro-online.com

SITE

sopro-online.com



Scannez pour demander votre devis

Conseil · Installation · SAV en France et à Monaco