

DOCUMENTATION TECHNIQUE

Fours à pizza Italforni Diamond

Le four panoramique 360° qui se pose au centre de la salle.

F-DIA

1-DIA

2-DIA

3-DIA

Italforni Diamond

Le four panoramique 360° qui se pose au centre de la salle.



Quel Diamond pour votre établissement ?

F-DIA

9 pizzas Ø 35 cm

Four seul, à intégrer dans votre propre aménagement

Puissance **11 kW**

L x P **190 x 170 cm**

Poids **260 kg**

1-DIA

9 pizzas Ø 35 cm

Une chambre avec hotte et cellule de pousse, prêt à poser

Puissance **12,3 kW**

L x P **190 x 190 cm**

Poids **480 kg**

2-DIA

18 pizzas Ø 35 cm

Deux chambres pour doubler la production

Puissance **23,3 kW**

L x P **190 x 190 cm**

Poids **740 kg**

3-DIA

27 pizzas Ø 35 cm

Trois chambres pour les gros volumes

Puissance **34,3 kW**

L x P **190 x 190 cm**

Poids **1 000 kg**

Commun à toute la gamme

450 °C max.

Chambre entièrement réfractaire

Écran tactile 65K

Design 360° effet diamant

4 coloris d'habillage

Centre de pièce ou contre mur

Pizza, pâtisserie, pain

400 V triphasé

Options pour chaque taille

Composition Four seul ou avec hotte et cellule de pousse (1, 2 ou 3 chambres)

Implantation Centre de pièce (CS, carter arrière) ou contre mur (FM)

Habillage Aluminium recyclable à effet diamant, 4 coloris

Usages 9 pizzas Ø 35 cm ou 4 plaques 60 x 40 cm par chambre

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 Diamond F-DIA

Four seul · 9 pizzas Ø 35 cm



450 °C

température de cuisson max.

9

pizzas Ø 35 cm

11 kW

puissance installée

260 kg

poids (centre de pièce)

Les points forts

- Design panoramique 360° à effet diamant
- Habillage aluminium recyclable en 4 coloris
- Écran tactile 65K
- Chambre entièrement réfractaire, résistances blindées Hype intégrées à la sole
- 3 fours en 1 : pizzeria, pâtisserie, boulangerie
- Portes contrebalancées avec vitre trempée sur toute la longueur

Installation

Alimentation	400 V triphasé + N + T
Composition	four seul
Dimensions ext. (L x P x H)	1 900 x 1 700 x 400 mm
Chambre (L x P x H)	1 050 x 1 050 x 170 mm
Poids	260 kg (centre) / 250 kg (mur)
Consommation moyenne	5,5 kWh

La gamme Diamond

Modèle	F-DIA	1-DIA	2-DIA	3-DIA
Capacité	9 pizzas Ø 35	9 pizzas Ø 35	18 pizzas Ø 35	27 pizzas Ø 35
Puissance	11 kW	12,3 kW	23,3 kW	34,3 kW
Dimensions ext. (L x P)	190 x 170 cm	190 x 190 cm	190 x 190 cm	190 x 190 cm
Poids	260 kg	480 kg	740 kg	1 000 kg

Options :

Hotte

Cellule de pousse

Version CS ou FM

4 coloris



Italforni Diamond 1-DIA

1 chambre + hotte + cellule de pousse · 9 pizzas Ø 35 cm



450 °C

température de cuisson max.

9

pizzas Ø 35 cm

12,3 kW

puissance installée

480 kg

poids (centre de pièce)

Les points forts

- Design panoramique 360° à effet diamant
- Habillage aluminium recyclable en 4 coloris
- Écran tactile 65K
- Chambre entièrement réfractaire, résistances blindées Hype intégrées à la sole
- 3 fours en 1 : pizzeria, pâtisserie, boulangerie
- Portes contrebalancées avec vitre trempée sur toute la longueur

Installation

Alimentation	400 V triphasé + N + T
Composition	1 chambre + hotte + cellule de pousse H700
Dimensions ext. (L x P x H)	1 900 x 1 900 x 1 700 mm
Chambre (L x P x H)	1 050 x 1 050 x 170 mm
Poids	480 kg (centre) / 450 kg (mur)
Consommation moyenne	6,3 kWh

La gamme Diamond

Modèle	F-DIA	1-DIA	2-DIA	3-DIA
Capacité	9 pizzas Ø 35	9 pizzas Ø 35	18 pizzas Ø 35	27 pizzas Ø 35
Puissance	11 kW	12,3 kW	23,3 kW	34,3 kW
Dimensions ext. (L x P)	190 x 170 cm	190 x 190 cm	190 x 190 cm	190 x 190 cm
Poids	260 kg	480 kg	740 kg	1 000 kg

Options :

Hotte

Cellule de pousse

Version CS ou FM

4 coloris



Italforni Diamond 2-DIA

2 chambres + hotte + cellule de pousse · 18 pizzas Ø 35 cm



450 °C

température de cuisson max.

18

pizzas Ø 35 cm

23,3 kW

puissance installée

740 kg

poids (centre de pièce)

Les points forts

- Design panoramique 360° à effet diamant
- Habillage aluminium recyclable en 4 coloris
- Écran tactile 65K
- Chambre entièrement réfractaire, résistances blindées Hype intégrées à la sole
- 3 fours en 1 : pizzeria, pâtisserie, boulangerie
- Portes contrebalancées avec vitre trempée sur toute la longueur

Installation

Alimentation	400 V triphasé + N + T
Composition	2 chambres + hotte + cellule de pousse H700
Dimensions ext. (L x P x H)	1 900 x 1 900 x 2 100 mm
Chambre (L x P x H)	1 050 x 1 050 x 170 mm
Poids	740 kg (centre) / 700 kg (mur)
Consommation moyenne	11,8 kWh

La gamme Diamond

Modèle	F-DIA	1-DIA	2-DIA	3-DIA
Capacité	9 pizzas Ø 35	9 pizzas Ø 35	18 pizzas Ø 35	27 pizzas Ø 35
Puissance	11 kW	12,3 kW	23,3 kW	34,3 kW
Dimensions ext. (L x P)	190 x 170 cm	190 x 190 cm	190 x 190 cm	190 x 190 cm
Poids	260 kg	480 kg	740 kg	1 000 kg

Options :

Hotte

Cellule de pousse

Version CS ou FM

4 coloris



Italforni Diamond 3-DIA

3 chambres + hotte + cellule de pousse · 27 pizzas Ø 35 cm



450 °C

température de cuisson max.

27

pizzas Ø 35 cm

34,3 kW

puissance installée

1 000 kg

poids (centre de pièce)

Les points forts

- Design panoramique 360° à effet diamant
- Habillage aluminium recyclable en 4 coloris
- Écran tactile 65K
- Chambre entièrement réfractaire, résistances blindées Hype intégrées à la sole
- 3 fours en 1 : pizzeria, pâtisserie, boulangerie
- Portes contrebalancées avec vitre trempée sur toute la longueur

Installation

Alimentation	400 V triphasé + N + T
Composition	3 chambres + hotte + cellule de pousse H500
Dimensions ext. (L x P x H)	1 900 x 1 900 x 2 300 mm
Chambre (L x P x H)	1 050 x 1 050 x 170 mm
Poids	1 000 kg (centre) / 950 kg (mur)
Consommation moyenne	17,3 kWh

La gamme Diamond

Modèle	F-DIA	1-DIA	2-DIA	3-DIA
Capacité	9 pizzas Ø 35	9 pizzas Ø 35	18 pizzas Ø 35	27 pizzas Ø 35
Puissance	11 kW	12,3 kW	23,3 kW	34,3 kW
Dimensions ext. (L x P)	190 x 170 cm	190 x 190 cm	190 x 190 cm	190 x 190 cm
Poids	260 kg	480 kg	740 kg	1 000 kg

Options :

Hotte

Cellule de pousse

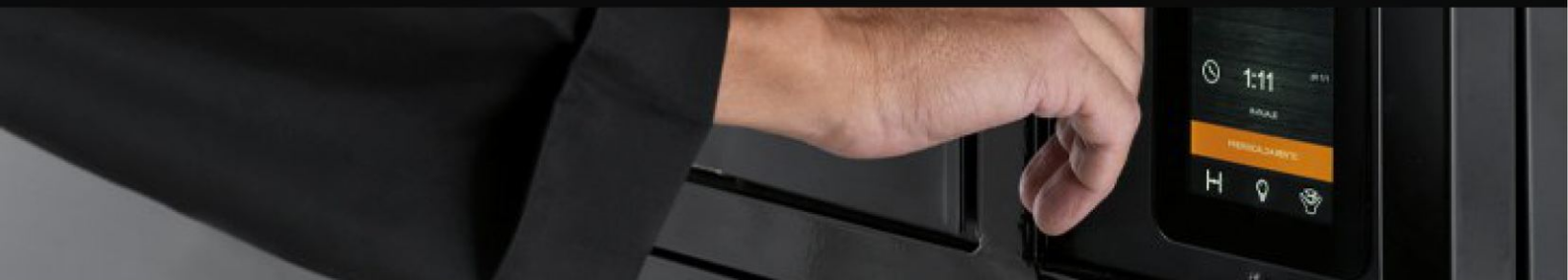
Version CS ou FM

4 coloris



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