

DOCUMENTATION TECHNIQUE

Fours à pizza Italforni Euro Classic

Le four modulaire historique d'Italforni, en six tailles.

EVC6

EVC8

EVC9

EVC12

EVC70

EVC105

Italforni Euro Classic

Le four modulaire historique d'Italforni, en six tailles.



Quel Euro Classic pour votre pizzeria ?

EVC6

8 pizzas Ø 30 cm par chambre

Puissance **8,5 kW**

L x P **162 x 96 cm**

Poids **200 kg**

EVC8

6 pizzas Ø 30 cm par chambre

Puissance **7,3 kW**

L x P **132 x 96 cm**

Poids **176 kg**

EVC9

9 pizzas Ø 30 cm par chambre

Puissance **9,5 kW**

L x P **132 x 126 cm**

Poids **200 kg**

EVC12

12 pizzas Ø 30 cm par chambre

Puissance **12,5 kW**

L x P **162 x 126 cm**

Poids **260 kg**

EVC70

6 pizzas Ø 35 cm par chambre

Puissance **9 kW**

L x P **144 x 100 cm**

Poids **205 kg**

EVC105

9 pizzas Ø 35 cm par chambre

Puissance **11 kW**

L x P **144 x 135 cm**

Poids **235 kg**

Commun à toute la gamme

450 °C max.

Chambre entièrement réfractaire

Résistances blindées Hype

Voûte et sole indépendantes

Modules superposables

Façade inox

Cuiseur vapeur en option

400 V triphasé

Options pour chaque taille

Hotte KVC, moteur et kit de réduction des odeurs en option

Cellule de pousse BVC à roulettes, fermeture hermétique, 0 à 90 °C

Support SEVC porte-plaques à roulettes

Autres Cuiseur vapeur par chambre, façade inox



Italforni Euro Classic EVC6

1 chambre superposable · 8 pizzas Ø 30 cm



450 °C

température de cuisson max.

8

pizzas Ø 30 cm par chambre

8,5 kW

puissance installée

200 kg

poids

Les points forts

- Gamme la plus large : 6 tailles de chambre
- Chambre entièrement réfractaire, résistances blindées Hype
- Réglage numérique séparé voûte et sole
- Température maximale 450 °C
- Portes contrebalancées avec vitre trempée
- Clapet réglable d'évacuation des vapeurs

Installation

Alimentation	400 V triphasé + N + T
Intensité	13 A
Dimensions ext. (L x P x H)	1 620 x 960 x 400 mm
Chambre (L x P x H)	1 230 x 630 x 170 mm
Poids	200 kg
Consommation moyenne	4 kWh

La gamme Euro Classic

Modèle	EVC6	EVC8	EVC9	EVC12	EVC70	EVC105
Capacité	8 pizzas Ø 30	6 pizzas Ø 30	9 pizzas Ø 30	12 pizzas Ø 30	6 pizzas Ø 35	9 pizzas Ø 35
Puissance	8,5 kW	7,3 kW	9,5 kW	12,5 kW	9 kW	11 kW
L x P	162 x 96 cm	132 x 96 cm	132 x 126 cm	162 x 126 cm	144 x 100 cm	144 x 135 cm
Poids	200 kg	176 kg	200 kg	260 kg	205 kg	235 kg

Options :

Hotte KVC

Cellule de pousse BVC

Support SEVC

Façade inox



Italforni Euro Classic EVC8

1 chambre superposable · 6 pizzas Ø 30 cm



450 °C

température de cuisson max.

6

pizzas Ø 30 cm par chambre

7,3 kW

puissance installée

176 kg

poids

Les points forts

- Gamme la plus large : 6 tailles de chambre
- Chambre entièrement réfractaire, résistances blindées Hype
- Réglage numérique séparé voûte et sole
- Température maximale 450 °C
- Portes contrebalancées avec vitre trempée
- Clapet réglable d'évacuation des vapeurs

Installation

Alimentation	400 V triphasé + N + T
Intensité	12 A
Dimensions ext. (L x P x H)	1 320 x 960 x 400 mm
Chambre (L x P x H)	930 x 630 x 170 mm
Poids	176 kg
Consommation moyenne	3,8 kWh

La gamme Euro Classic

Modèle	EVC6	EVC8	EVC9	EVC12	EVC70	EVC105
Capacité	8 pizzas Ø 30	6 pizzas Ø 30	9 pizzas Ø 30	12 pizzas Ø 30	6 pizzas Ø 35	9 pizzas Ø 35
Puissance	8,5 kW	7,3 kW	9,5 kW	12,5 kW	9 kW	11 kW
L x P	162 x 96 cm	132 x 96 cm	132 x 126 cm	162 x 126 cm	144 x 100 cm	144 x 135 cm
Poids	200 kg	176 kg	200 kg	260 kg	205 kg	235 kg

Options :

Hotte KVC

Cellule de pousse BVC

Support SEVC

Façade inox



Italforni Euro Classic EVC9

1 chambre superposable · 9 pizzas Ø 30 cm



450 °C

température de cuisson max.

9

pizzas Ø 30 cm par chambre

9,5 kW

puissance installée

200 kg

poids

Les points forts

- Gamme la plus large : 6 tailles de chambre
- Chambre entièrement réfractaire, résistances blindées Hype
- Réglage numérique séparé voûte et sole
- Température maximale 450 °C
- Portes contrebalancées avec vitre trempée
- Clapet réglable d'évacuation des vapeurs

Installation

Alimentation	400 V triphasé + N + T
Intensité	15 A
Dimensions ext. (L x P x H)	1 320 x 1 260 x 400 mm
Chambre (L x P x H)	930 x 930 x 170 mm
Poids	200 kg
Consommation moyenne	4,5 kWh

La gamme Euro Classic

Modèle	EVC6	EVC8	EVC9	EVC12	EVC70	EVC105
Capacité	8 pizzas Ø 30	6 pizzas Ø 30	9 pizzas Ø 30	12 pizzas Ø 30	6 pizzas Ø 35	9 pizzas Ø 35
Puissance	8,5 kW	7,3 kW	9,5 kW	12,5 kW	9 kW	11 kW
L x P	162 x 96 cm	132 x 96 cm	132 x 126 cm	162 x 126 cm	144 x 100 cm	144 x 135 cm
Poids	200 kg	176 kg	200 kg	260 kg	205 kg	235 kg

Options :

Hotte KVC

Cellule de pousse BVC

Support SEVC

Façade inox



Italforni Euro Classic EVC12

1 chambre superposable · 12 pizzas Ø 30 cm



450 °C

température de cuisson max.

12

pizzas Ø 30 cm par chambre

12,5 kW

puissance installée

260 kg

poids

Les points forts

- Gamme la plus large : 6 tailles de chambre
- Chambre entièrement réfractaire, résistances blindées Hype
- Réglage numérique séparé voûte et sole
- Température maximale 450 °C
- Portes contrebalancées avec vitre trempée
- Clapet réglable d'évacuation des vapeurs

Installation

Alimentation	400 V triphasé + N + T
Intensité	20 A
Dimensions ext. (L x P x H)	1 620 x 1 260 x 400 mm
Chambre (L x P x H)	1 230 x 930 x 170 mm
Poids	260 kg
Consommation moyenne	6 kWh

La gamme Euro Classic

Modèle	EVC6	EVC8	EVC9	EVC12	EVC70	EVC105
Capacité	8 pizzas Ø 30	6 pizzas Ø 30	9 pizzas Ø 30	12 pizzas Ø 30	6 pizzas Ø 35	9 pizzas Ø 35
Puissance	8,5 kW	7,3 kW	9,5 kW	12,5 kW	9 kW	11 kW
L x P	162 x 96 cm	132 x 96 cm	132 x 126 cm	162 x 126 cm	144 x 100 cm	144 x 135 cm
Poids	200 kg	176 kg	200 kg	260 kg	205 kg	235 kg

Options :

Hotte KVC

Cellule de pousse BVC

Support SEVC

Façade inox



Italforni Euro Classic EVC70

1 chambre superposable · 6 pizzas Ø 35 cm



450 °C

température de cuisson max.

6

pizzas Ø 35 cm par chambre

9 kW

puissance installée

205 kg

poids

Les points forts

- Gamme la plus large : 6 tailles de chambre
- Chambre entièrement réfractaire, résistances blindées Hype
- Réglage numérique séparé voûte et sole
- Température maximale 450 °C
- Portes contrebalancées avec vitre trempée
- Clapet réglable d'évacuation des vapeurs

Installation

Alimentation	400 V triphasé + N + T
Intensité	11 A
Dimensions ext. (L x P x H)	1 440 x 1 000 x 400 mm
Chambre (L x P x H)	1 050 x 700 x 170 mm
Poids	205 kg
Consommation moyenne	4,5 kWh

La gamme Euro Classic

Modèle	EVC6	EVC8	EVC9	EVC12	EVC70	EVC105
Capacité	8 pizzas Ø 30	6 pizzas Ø 30	9 pizzas Ø 30	12 pizzas Ø 30	6 pizzas Ø 35	9 pizzas Ø 35
Puissance	8,5 kW	7,3 kW	9,5 kW	12,5 kW	9 kW	11 kW
L x P	162 x 96 cm	132 x 96 cm	132 x 126 cm	162 x 126 cm	144 x 100 cm	144 x 135 cm
Poids	200 kg	176 kg	200 kg	260 kg	205 kg	235 kg

Options :

Hotte KVC

Cellule de pousse BVC

Support SEVC

Façade inox



Italforni Euro Classic EVC105

1 chambre superposable · 9 pizzas Ø 35 cm



450 °C

température de cuisson max.

9

pizzas Ø 35 cm par chambre

11 kW

puissance installée

235 kg

poids

Les points forts

- Gamme la plus large : 6 tailles de chambre
- Chambre entièrement réfractaire, résistances blindées Hype
- Réglage numérique séparé voûte et sole
- Température maximale 450 °C
- Portes contrebalancées avec vitre trempée
- Clapet réglable d'évacuation des vapeurs

Installation

Alimentation	400 V triphasé + N + T
Intensité	16 A
Dimensions ext. (L x P x H)	1 440 x 1 350 x 400 mm
Chambre (L x P x H)	1 050 x 1 050 x 170 mm
Poids	235 kg
Consommation moyenne	5,5 kWh

La gamme Euro Classic

Modèle	EVC6	EVC8	EVC9	EVC12	EVC70	EVC105
Capacité	8 pizzas Ø 30	6 pizzas Ø 30	9 pizzas Ø 30	12 pizzas Ø 30	6 pizzas Ø 35	9 pizzas Ø 35
Puissance	8,5 kW	7,3 kW	9,5 kW	12,5 kW	9 kW	11 kW
L x P	162 x 96 cm	132 x 96 cm	132 x 126 cm	162 x 126 cm	144 x 100 cm	144 x 135 cm
Poids	200 kg	176 kg	200 kg	260 kg	205 kg	235 kg

Options :

Hotte KVC

Cellule de pousse BVC

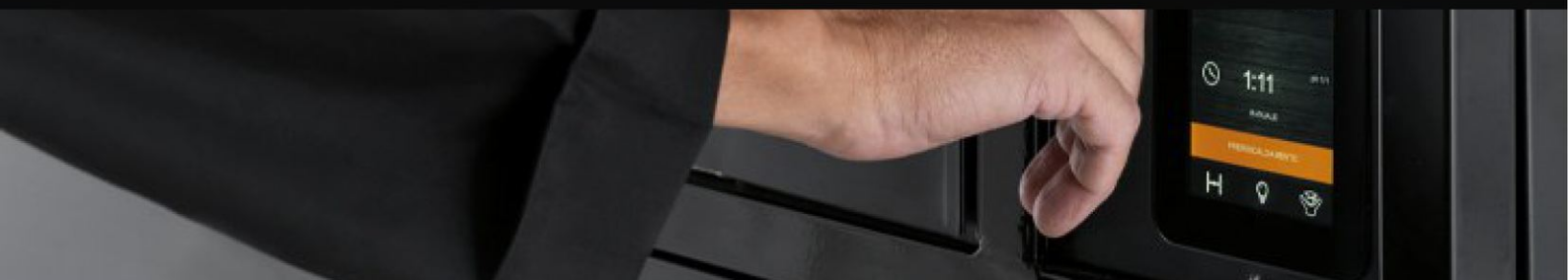
Support SEVC

Façade inox



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