

DOCUMENTATION TECHNIQUE

Fours à pizza Italforni Visor

Le four modulaire au style industriel, qui évolue avec vous.

VS70

VS105

Italforni Visor

Le four modulaire au style industriel, qui évolue avec vous.



Quel Visor pour votre pizzeria ?

VS70



6 pizzas Ø 35 cm par chambre

Chambre de 70 cm de profondeur, pour les espaces plus compacts

Puissance **9 kW**

Encombrement **144 x 100 cm**

Poids **205 kg**

VS105



9 pizzas Ø 35 cm par chambre

Chambre de 105 cm, 9 pizzas par fournée

Puissance **11 kW**

Encombrement **144 x 135 cm**

Poids **235 kg**

Commun à toute la gamme

450 °C max.

Chambre réfractaire

Résistances blindées Hype

Voûte et sole indépendantes

3 styles : VN, VH, VHL

Modules empilables

Cuiseur vapeur en option

400 V triphasé

Options pour chaque taille

Hotte KVS70 / KVS105, ou hotte design KDVS (230 V)

Carters latéraux Style VHL

Cellule de pousse BVS70 / BVS105 à roulettes, fermeture hermétique

Support SVS70 / SVS105 porte-plaques à roulettes

Autres Kit de réduction des odeurs, cuiseur vapeur par module

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 Visor VS70

1 chambre empilable · 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

- Trois styles en un four : VN, VH, VHL
- Chambre entièrement réfractaire, résistances blindées Hype
- Température maximale 450 °C
- Réglage numérique séparé voûte et sole
- Poignée thermorésistante en bois massif et 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 Visor

Modèle	VS70	VS105
Capacité	6 pizzas Ø 35	9 pizzas Ø 35
Puissance	9 kW	11 kW
Dimensions ext. (L x P)	144 x 100 cm	144 x 135 cm
Poids	205 kg	235 kg

Options :

Hotte design

Carters latéraux

Cellule de pousse

Support porte-plaques



Italforni Visor VS105

1 chambre empilable · 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

- Trois styles en un four : VN, VH, VHL
- Chambre entièrement réfractaire, résistances blindées Hype
- Température maximale 450 °C
- Réglage numérique séparé voûte et sole
- Poignée thermorésistante en bois massif et 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 Visor

Modèle	VS70	VS105
Capacité	6 pizzas Ø 35	9 pizzas Ø 35
Puissance	9 kW	11 kW
Dimensions ext. (L x P)	144 x 100 cm	144 x 135 cm
Poids	205 kg	235 kg

Options :

Hotte design

Carters latéraux

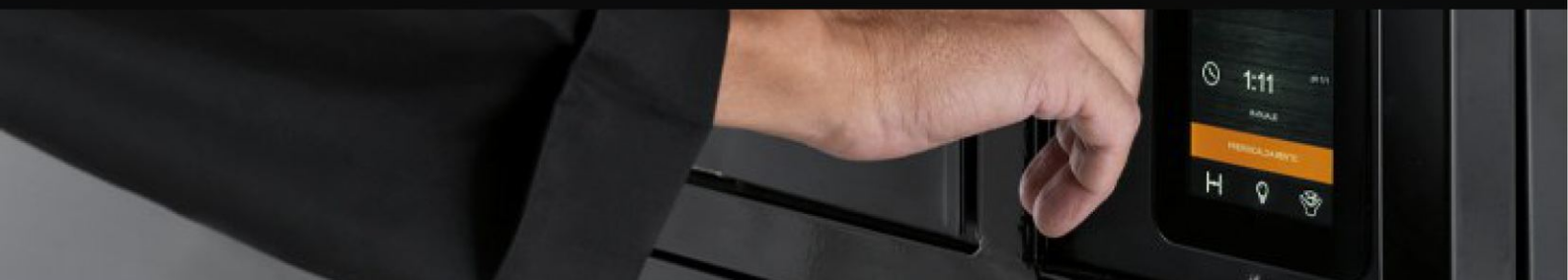
Cellule de pousse

Support porte-plaques



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