



Il calore che dà forma alle idee

Heat that shapes ideas

La chaleur qui donne forme aux idées

Wärme, die Form zu Ideen gibt

El calor que da forma a las ideas

Fast



Fast

**Forno elettrico compatto per pizzerie
e rosticcerie a due camere**

Compact electric
oven with two
chambers for pizza
and roisserie.

Four électrique
compact pour
pizzeria et rôtisserie
à deux chambres.

Kompakter Elektroofen
für Pizzerien und
Rostbratereien
mit zwei Kammern.

Horno eléctrico
compacto para
pizzerías y asadores
con dos cámaras.



Acquistare un forno Italforni significa valorizzare il proprio lavoro con ingredienti unici nel loro genere:

Prestazioni, Affidabilità, Design.



When you purchase an Italforni oven you can be sure of adding unique ingredients to your work:

Performances, Reliability, Design.



Acheter un four Italforni signifie valoriser son travail grâce à des éléments uniques en leur genre :

Performance, Fiabilité, Design.



Einen Backofen Italforni zukaufen bedeutet, Ihre Arbeit durch einzigartigen Zutaten dieser Art aufzuwerten:

Leistungen, Zuverlässigkeit, Design.



Comprar un horno Italforni significa valorizar el propio trabajo con ingredientes únicos en su género:

Rendimiento, Fiabilidad, Design.



Gli sportelli frontali controbilanciati migliorano l'apertura e la chiusura.

The counter-balanced front doors improve the opening and closing.

Les portes frontales contrebalancées améliorent l'ouverture et la fermeture.

Die vorderen ausgewogenen Türen bessern der Öffnen und Schließen.

Las puertas frontales compensadas mejora su abertura y su cierre.



La camera di cottura del forno FAST è in lamiera di acciaio alluminata con piano cottura in refrattario ed elementi riscaldanti elettrici ad altissime prestazioni.

The cooking chamber of the FAST oven is in aluminium coated steel plate with refractory baking floor and high performance electric heating elements.

La chambre de cuisson du four FAST est en tôle d'acier aluminée avec plan de cuisson en matière réfractaire et éléments électriques chauffants à très hautes prestations.

Die Backkammer des Ofens FAST ist aus aluminierem Stahlblech mit Kochboden aus Schamottstein, mit elektrischen Heizelemente mit höchster Leistung.

La cámara de coccion del horno FAST es en chapa de acero aluminato con suelo de coccion en refractario, y los elementos calentadores eléctricos con prestaciones altísimas.



Isolamento termico garantito dalla scelta dei migliori materiali presenti nel mercato e dall'esperienza ultra trentennale nella progettazione e costruzione di forni ad alta temperatura.

Thermal insulation guaranteed by the best materials available on the market and by over 30 years of experience in the design and manufacture of high temperature ovens.

Isolement thermique garanti par le choix des meilleurs matériaux disponibles sur le marché et une expérience de plus de trente ans dans la conception et la construction de fours à haut température.

Wärmedämmung durch die Wahl der besten Materialien auf dem Markt und durch die mehr als dreißig Jahre Erfahrung in der Entwicklung und Herstellung von Hochtemperatur-Öfen garantiert.

Aislamiento térmico garantizado por la elección de los mejores materiales presentes en el mercado y por la experiencia de más de treinta años en el diseño y la fabricación de hornos de alta temperatura.



450°C di temperatura massima di cottura.

Maximum cooking temperature 450 °C

Température de cuisson maximum de 450 °C

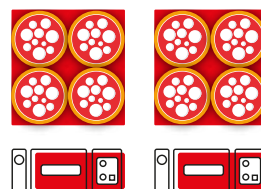
450 °C Höchstgarterperatur

450 °C de temperatura máxima de cocción

FAST 50

Dimensioni interne
Internal dimensions
A/H 10 x L/W 50 x P/D 51 cm

4 + 4 pizze Ø 25 cm



I modelli sono disponibili nelle seguenti versioni:
con frontale inox

*The models are available in the following versions:
with stainless steel front*

*Les modèles sont disponibles dans les versions suivantes :
avec partie frontale inox*

*Die Modelle sind in den folgenden Versionen verfügbar:
Mit Vorderseite aus Edelstahl*

*Los modelos están disponibles en las siguientes versiones:
con frontal inox*



FAST 50

FAST 50 + SF 50

The logo consists of the word "Fast" in a white, bold, sans-serif font, positioned on a red square background with a white shadow effect.

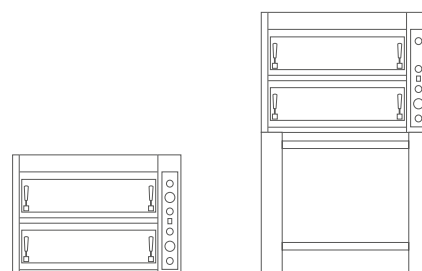
Composizioni FAST

FAST Compositions














FAST Compositions

FAST Varianten

FAST Composiciones





Fast	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power	Potenza Power	Assorb. Absorp.	Temperatura Temperature	N° Pizze # Pizze
													
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	kW	kW/h	Ampere	°C	Ø 25 cm
FAST 50	10 + 10	50	51	53	78	63	60	400/3/50-60	6	3	9	0/450	4+4

SUPPORTO/STAND	A/H	L/W	P/D	Kg						
SF50	88	78,5	60,5	20						

Italforni Pesaro s.r.l.
 Loc. Chiusa di Ginestreto
 Via dell'Industria, 130 • 61122 Pesaro (PU) • Italia
 Tel +39 0721 48 15 15 - Fax +39 0721 48 24 53
 info@italforni.it • www.italforni.it



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. Italforni Pesaro s.r.l. si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

The specifics shown in this document are to be considered not binding. Italforni Pesaro s.r.l. reserves the right to make technical changes at any moment.



MADE IN ITALY