





*Le nuove tecnologie sono valido supporto per il progetto di un nuovo impianto.  
Componenti e materiali di prima scelta lo rendono affidabile e duraturo nel tempo.*

*Tuttavia, non si può prescindere da un fattore determinante: **l'uomo, il suo intuito, la sua creatività, le sue tradizioni.***

*Nel rispetto di queste convinzioni nascono **i nostri forni.***

*New technologies validly sustain any new installation project. Both components and first-class materials render it reliable and durable.*

*However, one can not ignore one determining element: **the human factor, its intuition, creativity and traditions.***

*Our ovens are born from these convictions.*

*Les nouvelles technologies sont un support efficace pour toute nouvelle installation.  
Composantes et matériaux de première qualité le rendent fiable et durable.*

*On ne peut toutefois faire abstraction d'un facteur fondamental: **l'être humain, son intuition, créativité et traditions.***

*Dans le respect de ces convictions est né **nos fours.***



# Tradizione e tecnologia

**IT** Granitico e indistruttibile, sovradimensionato in qualsiasi componente. Questa è l'anima del vostro forno. Ciò che tuttavia colpisce ancor più è la sua forma accattivante che cattura simpatia al primo sguardo. Le linee, i materiali, i colori, tutto strizza l'occhio alla tradizione mescolandola sapientemente con l'avanzata tecnologia costruttiva.

## Tradition and technology

**EN** Made of granite, indestructible and oversized in any component. This is the soul of your oven. However, what strikes even more is its appealing form that catches the eye at first glance. The lines, the materials, the colors, everything is in line with the tradition which is wisely mixed with the advanced technology.



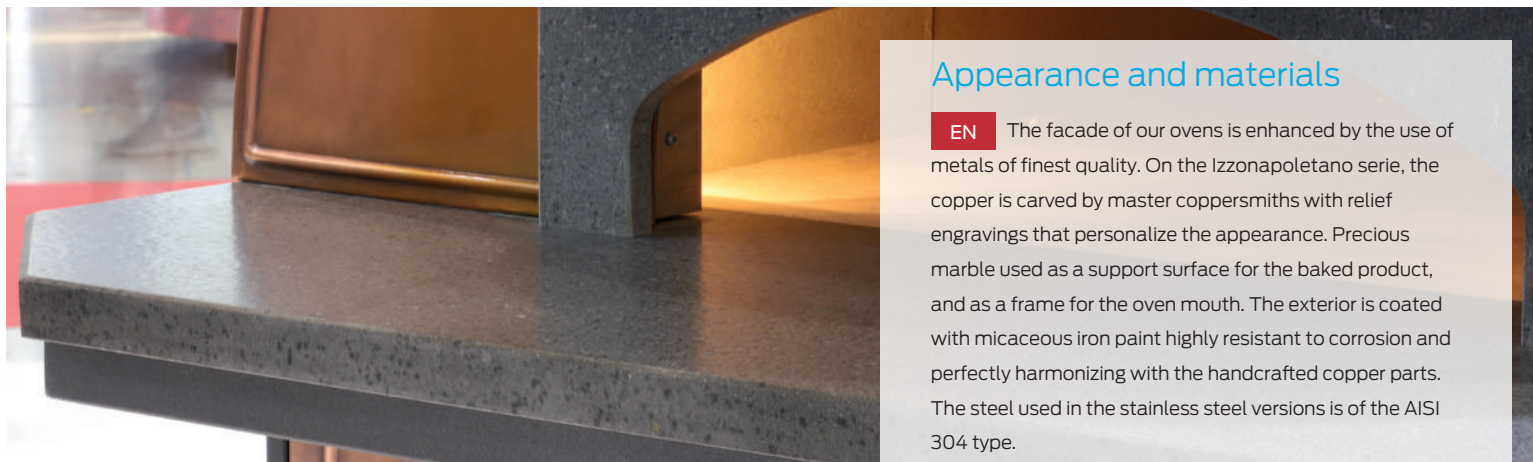
## Tradition et technologie

**FR** Inébranlable et indestructible, surdimensionné dans n'importe quelle partie. C'est la l'âme de votre four. Mais ce qui frappe davantage c'est sa forme captivante qui capture la sympathie au premier regard. Les lignes, les matériaux, les couleurs, tout cligne de l'œil à la tradition en la mélangeant savamment à la technologie de construction la plus avancée.



# Aspetto e materiali

**IT** Il frontale dei nostri forni è impreziosito dall'utilizzo di materiali nobili. Sulla serie Izzonapoletano, il rame è lavorato a mano da maestri ramai con incisioni a rilievo che ne personalizzano l'immagine. Marmi pregiati adoperati come piano d'appoggio del prodotto sfornato e come cornice della bocca del forno. La verniciatura è in ferromicaceo, altamente resistente alla corrosione e in perfetta sintonia con le parti lavorate in rame. L'acciaio adoperato nelle versioni inox è del tipo AISI 304.



## Appearance and materials

**EN** The facade of our ovens is enhanced by the use of metals of finest quality. On the Izzonapoletano serie, the copper is carved by master coppersmiths with relief engravings that personalize the appearance. Precious marble used as a support surface for the baked product, and as a frame for the oven mouth. The exterior is coated with micaceous iron paint highly resistant to corrosion and perfectly harmonizing with the handcrafted copper parts. The steel used in the stainless steel versions is of the AISI 304 type.



## Apparence et matériaux

**FR** Le devant de nos fours est enrichi de l'utilisation de matériaux nobles. Le cuivre est fait à la main par des maîtres chaudronniers avec des gravures à relief qui personnalisent l'image. Marbre précieux utilisé comme surface de support pour le produit cuit, et comme cadre pour la bouche du four. Le vernissage est en permicaceo très résistant à la corrosion et en parfait accord avec les parties en cuivre. L'acier utilisé dans les versions en acier inoxydable est du type AISI 304.

# Scheda elettronica e resistenze elettriche

**IT** Il pannello comandi è digitale e molto semplice da utilizzare. Permette al vostro forno di lavorare con minimi consumi di energia, di predisporre l'accensione automatica dell'impianto e, azionando indipendentemente il suolo e il cielo della camera, la cottura di qualsiasi prodotto. Le resistenze sono in NichelCromo nudo e sapientemente distese a mano. Coprono ogni punto della camera di cottura consentendo che la pizza venga cotta in egual maniera ovunque collocata.



## Electronic data sheet and electric resistance

**EN** The digital panel is very simple to use. Thanks to it, your oven works with minimum energy consumption, the system can be automatically powered on and the bottom and the top of the room can be operated independently. Most importantly, all this allows any product besides the pizza to be cooked with this oven. The resistors are in naked Nickel Chrome and expertly hand-stretched. Since they cover each and every point of the cooking chamber the pizza is cooked in the same way wherever it is placed.

## Carte électronique et résistances électriques

**FR** Le panneau numérique est très simple à utiliser et permet à votre four fonctionne avec une consommation d'énergie minimale, pour atteindre le système d'allumage automatique et, en opérant indépendentemete le sol et le ciel de la chambre, la cuisine de tout produit. Les résistances sont en Nickel Chrome nu et savamment tendu la main. couvrir tous les points de la chambre de cuisson, puis la pizza est cuite de la même manière partout où il est placé.

# Suolo di cottura “Biscotto di Sorrento”

**IT** I mattoni al suolo sono il cuore del vostro forno. Ben 4 cm di spessore sia al suolo che al cielo della camera di cottura per imprigionare tutto il calore prodotto. Il suolo è in mattoni di argilla del tipo “Biscotto di Sorrento”.

Questo particolare mattone è prodotto da vecchie fornaci, realizzato a mano, asciugato all'aria ed infine essiccato in forni a legna. È adoperato da secoli come suolo dei forni a legna. Ha la grande qualità di diffondere il calore in maniera omogenea e costante, conferendo alla pizza il suo tipico aspetto e la bontà che l'hanno resa famosa nel mondo.



## Cooking floor

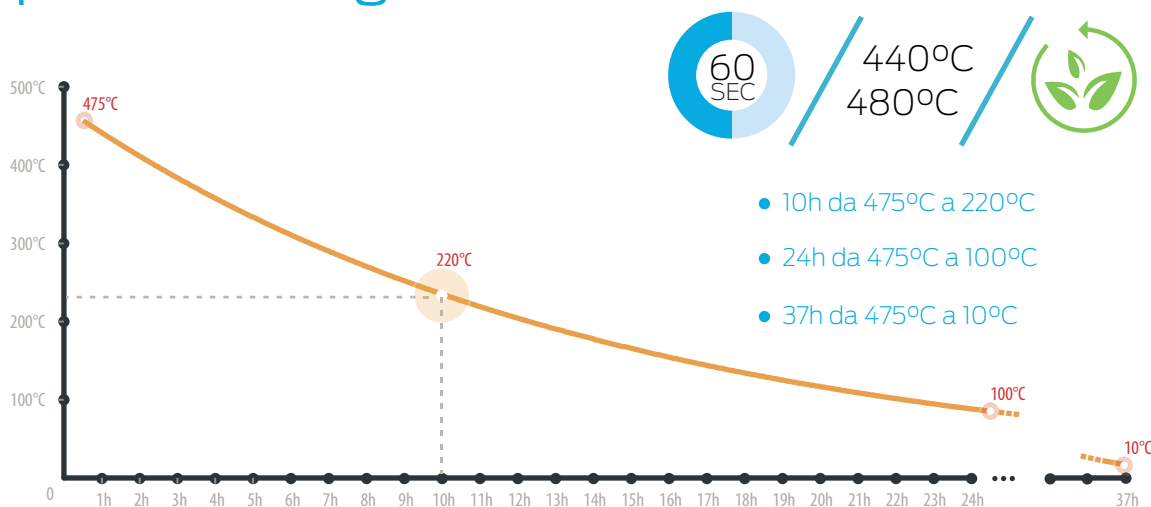
**EN** The bricks are the heart of your oven: 4 cm depth both at the bottom and at the top of the cooking chamber in order to keep all the heat produced. The floor is made of “Biscotto di Sorrento”. This particular brick is hand made by old furnaces, air-dried and afterwards oven-dried. It has been used for centuries for the floor of every wood oven. Its great quality is to evenly and constantly spread the heat, giving the pizza its typical appearance and taste that made it famous throughout the world.



## Sol de cuisson

**FR** Les briques sont le coeur de votre four. 4 cm d'épaisseur soit au sol soit au ciel de la chambre de cuisson emprisonnent toute la chaleur produite. Le sol est en “Biscotto di sorrento”. Ce genre de brique est produite par de vieux fours fabriquée à la main, séchée à l'air et enfin séchée dans des fours a bois. Pendant des siècles on l'a employée comme sol de fours à bois. Elle a la grande qualité de répandre la chaleur d'une façon homogène et constante donnant à la pizza son aspect typique es sa bonté qui l'ont rendue celebre dans le monde entier.

# Tempo di cottura, temperatura media e massima e risparmio energetico



**IT** La vera pizza napoletana cuoce in 60 secondi circa, a temperature intorno ai 450°C. La forte struttura dell'impianto e il perfetto isolamento termico concorrono a mantenerle anche con lavoro intenso e continuativo. A temperature inferiori trovano perfetta cottura altre tipologie di prodotti e pizze.

Il grafico indica il decremento della temperatura che si registra dopo lo spegnimento dell'impianto. Trascorse 10 ore, il forno sarà ancora a 220°C e pertanto, alla sua successiva accensione, il riscaldamento che avrà inizio già da una temperatura elevata, consentirà un risparmio energetico notevole.

## Cooking time, average temperature and Energy saving

**EN** The cooking time for a pizza is about 60 seconds, as in a traditional wood oven. Your oven bakes constantly at 450°C and higher. The strong system together with the thermal insulation keeps the high temperature even when coping with continuous and intense work. The graph shows the decrease in temperature after the system has been switched off: after 10 hours the oven will still be at 220°C. When the oven will be switched on the next time it will heat up starting already from a very high temperature, allowing a remarkable energy saving.

## Temps de cuisson-températures moyenne-économie d'énergie

**FR** Votre four cuit constamment à des températures au-dessus de 450°C. La forte structure de l'installation et l'isolation thermique concourent à les garder même avec un travail intense et continu.

La graphique montre la baisse de la température après qu'on a éteint l'installation. Après 10 heures, la température du four sera encore de 220°C.

A l'allumage successif son chauffage commencera déjà avec une température élevée, cela vous permettra une considérable économie d'énergie.



## Fumi / Smoke / Fumées

**IT** Non essendoci combustione alcuna, né di legna, né di gas, la canalizzazione che si va ad apporre serve solo a convogliare calore e l'eventuale fumo prodotto dall'accidentale bruciatura di farina, olio o altro.

**EN** Since there is no combustion, neither wood nor gas, the pipe that is placed serves only to convey heat and any smoke produced by the accidental burning of flour, oil or other.

**FR** Puisqu'il n'y a pas de combustion, ni bois ni gaz, le tuyau qui y est placé ne sert qu'à véhiculer la chaleur et toute fumée produite par la combustion accidentelle de farine, d'huile ou autre.

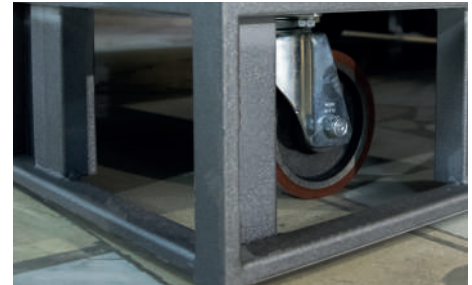


## Movimentazione / Handling / Déplacement

**IT** Il forno è su ruote piroettanti "a scomparsa" dando la sensazione che esso sia aderente al suolo. La loro robustezza consente all'impianto di essere movimentato con estrema facilità.

**EN** The revolving wheels make this rollaway oven easy to be moved even by a single person.

**FR** Le four est placé sur des roulettes tournantes qui permettent, même a une seule personne, de le déplacer tres facilement.

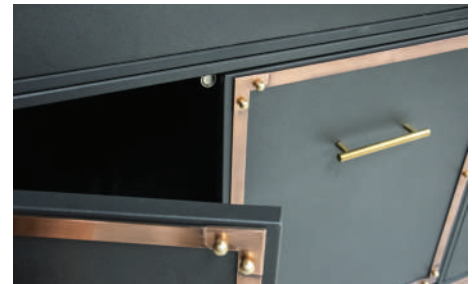


## Cella / Cell / Chambre

**IT** L'ambiente sottostante, di grande capacità, con due ampie porte.

**EN** The room underneath the oven is a large storage space.

**FR** La chambre, située au-dessous, de grande capacité peut.



## Personalizzazione / Customization / Personnalisation

**IT** Un'incisione personalizzata battuta a mano sul rame e la possibilità di variare i colori delle parti verniciate sono possibili optional che renderanno unico il vostro forno.

**EN** The possibility of engraving your name and varying the colors of the painted parts upon request will make your oven simply unique.

**FR** La gravure, sur la demande, de votre nom et la possibilité de changer les couleurs des parties vernies, rendront votre four unique.

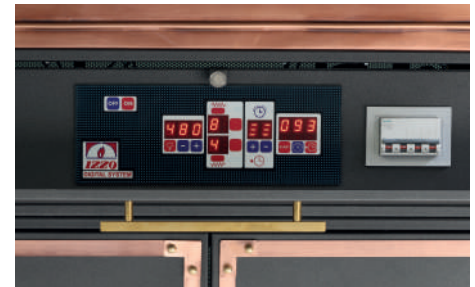


## Pannello comandi / Retractable controls / Panneaux de contrôle

**IT** Tutti i comandi elettronici sono posizionati sulla parte frontale. Sulla serie Izzonapoletano sono "a scomparsa".

**EN** All electronic controls are positioned on the front. On the Izzonapoletano series they are hidden.

**FR** Toutes les commandes électroniques sont positionnées à l'avant. Sur la série Izzonapoletano, ils sont cachés.



## Illuminazione / Lighting / Éclairage

**IT** Quattro lampade alogene, nascoste alla vista, illuminano perfettamente ogni punto della camera di cottura.

**EN** Every single corner of the cooking chamber is perfectly light up by four hidden halogen lamps.

**FR** Quatre lampes halogene mise, à disparition éclairent parfaitement chaque point de la chambre de cuisson.



*FORNI A CUPOLA*

*DOME OVENS*

*FOURS À DÔME*



**izzonapoletano**  
*Forno elettrico Napoletano per pizza Napoletana*

# izzonapoletano

*Forno elettrico Napoletano per pizza Napoletana*

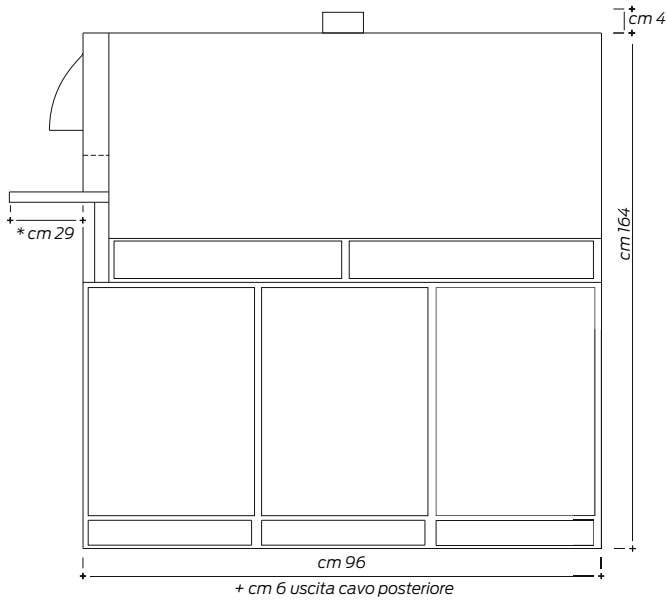


Produrre forni apprezzati in tutto il mondo è un orgoglio.  
Farlo dal 1951 nella patria della pizza è la nostra sfida.

Producing ovens that are appreciated worldwide is a source of pride.  
Doing it since 1951 in the home of pizza is our challenge.

Produire des fours appréciés dans le monde entier est une source de fierté.  
Le faire depuis 1951 dans la patrie de la pizza est notre défi.

# Scheda tecnica IZ2



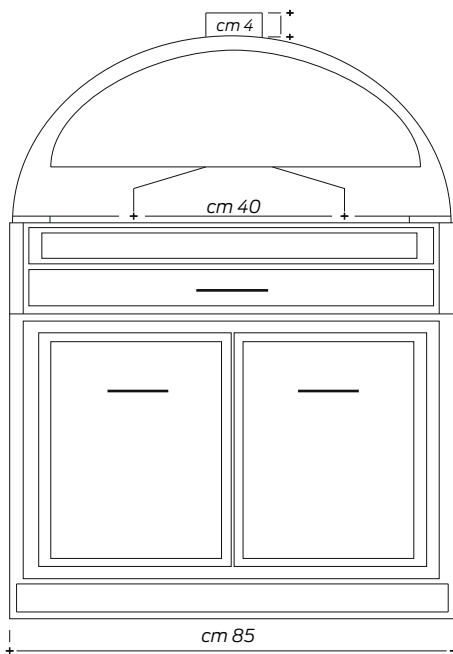
Dimensione camera cottura <i>Cooking chamber dimension</i> <i>Dimension de la chambre de cuisson</i>	Capacità Pizze <i>Pizza capacity</i> <i>Capacité nombre pizza</i>	Ingombro (L P H) <i>External</i> <i>Dimension extérieures</i>	Peso <i>Weight</i> <i>Poids</i>
49 x 75	N° 2 pizze Ø cm 33	85 x 96* x 164	330 kg

\* +29 cm davanzale in pietra Vesuviana

Alimentazione / **Power supply:** 380-415 V3N

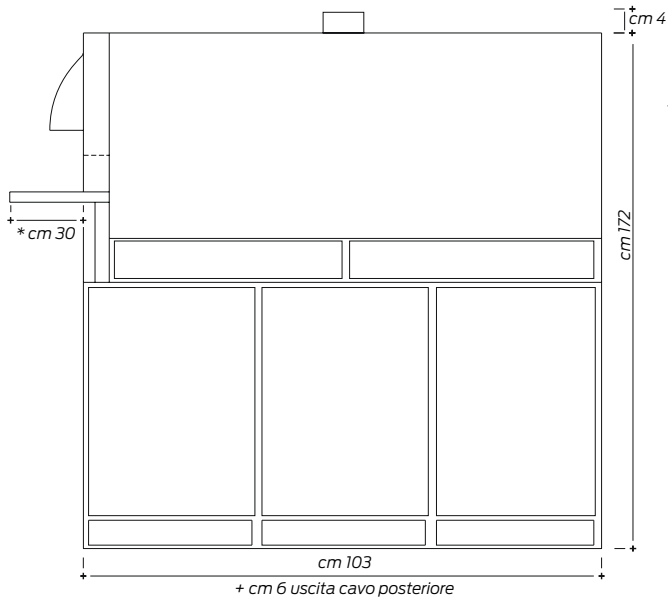
Potenza massima / **Maximum power:** 8.500 watt

Consumo medio / **Average operating absorption:** 4,8 kw./h.





# Scheda tecnica IZ4



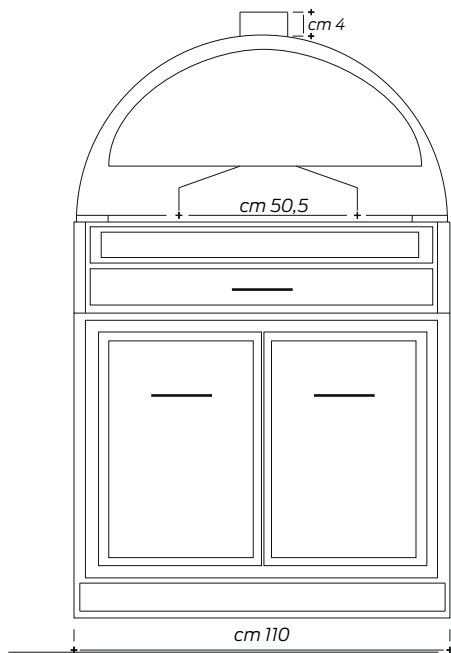
Dimensione camera cottura <i>Cooking chamber dimension</i> <i>Dimension de la chambre de cuisson</i>	Capacità Pizze <i>Pizza capacity</i> <i>Capacité nombre pizza</i>	Ingombro (L P H) <i>External</i> <i>Dimension extérieures</i>	Peso <i>Weight</i> <i>Poids</i>
75 x 77	N° 4 pizze Ø cm 33	110 x 103* x 176	480 kg

\* +30 cm davanzale in pietra Etnaica

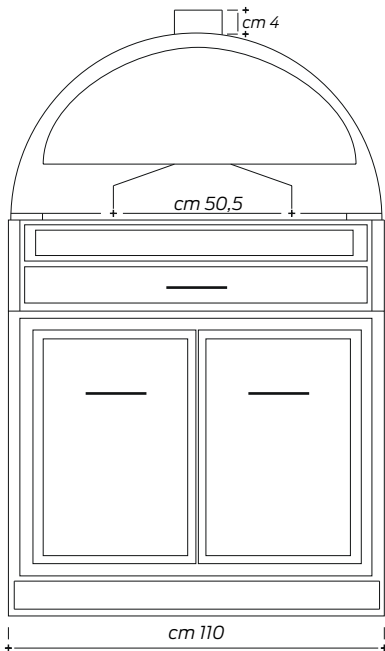
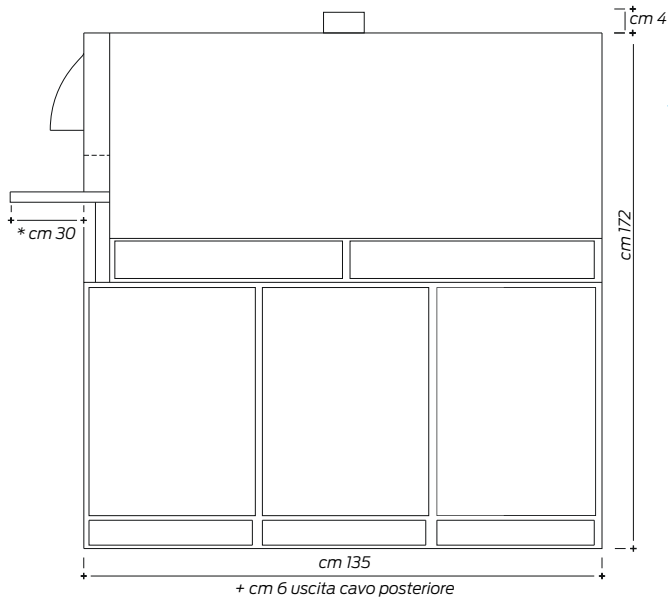
Alimentazione / **Power supply:** 380-415 V3N

Potenza massima / **Maximum power:** 11.700 watt

Consumo medio / **Average operating absorption:** 7,8 kw./h.



# Scheda tecnica IZ6



Dimensione camera cottura <i>Cooking chamber dimension</i> <i>Dimension de la chambre de cuisson</i>	Capacità Pizze <i>Pizza capacity</i> <i>Capacité nombre pizza</i>	Ingombro (L P H) <i>External</i> <i>Dimension extérieures</i>	Peso <i>Weight</i> <i>Poids</i>
75 x 113	N° 6 pizze Ø cm 33	110 x 135* x 176	580 kg

\* +30 cm davanzale in pietra Etrusca

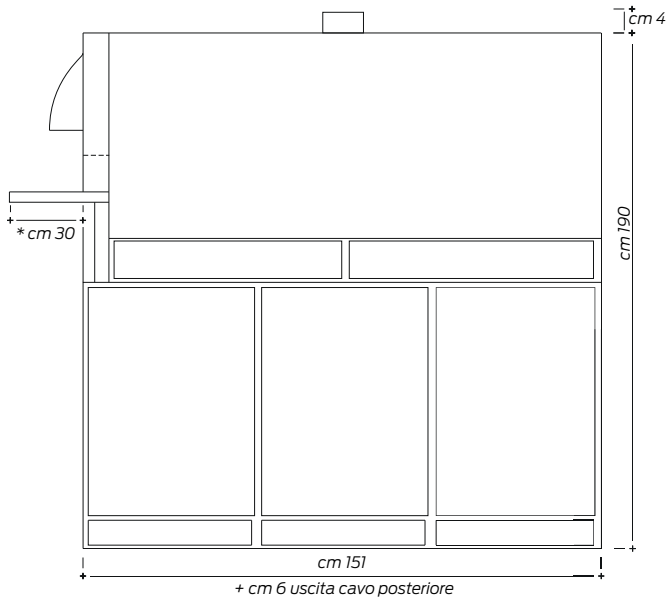
Alimentazione / **Power supply:** 380-415 V3N

Potenza massima / **Maximum power:** 13.200 watt

Consumo medio / **Average operating absorption:** 8,5 kw./h.



# Scheda tecnica IZ9



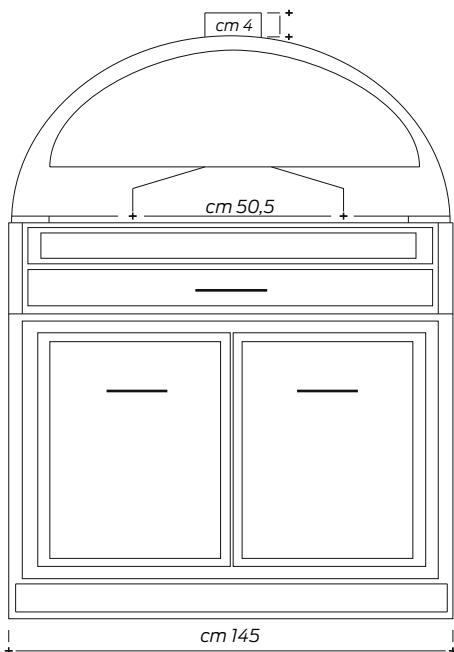
Dimensione camera cottura <i>Cooking chamber dimension</i> <i>Dimension de la chambre de cuisson</i>	Capacità Pizze <i>Pizza capacity</i> <i>Capacité nombre pizza</i>	Ingombro (L P H) <i>External</i> <i>Dimension extérieures</i>	Peso <i>Weight</i> <i>Poids</i>
103 x 113	N° 9 pizze Ø cm 33	145 x 151* x 194	880 kg

\* +30 cm davanzale in pietra Etneca

Alimentazione / **Power supply:** 380-415 V3N

Potenza massima / **Maximum power:** 16.500 watt

Consumo medio / **Average operating absorption:** 10,5 kw./h.





*FORNI A CAMERA*

*DECK OVENS*

*FOURS À CHAMBRE*

CUCCIOLO



COMPACT



PIZZAIOLO



PASS



# Compact

**IT** Forni monocamera progettati per rendere possibile, in tempi successivi, la sovrapposizione di altre camere di cottura.

**EN** Single-chamber ovens designed to make it possible, at a later stage, to overlap other cooking chambers.

**FR** Fours à une chambre conçus pour permettre, ultérieurement, de superposer d'autres chambres de cuisson.



Modello	Dimensioni camera	Capacità Pizze/Teglie	Ingombro (L P H)
A2	50 x 80	N° 2 diametro 33 cm. N° 2 cm. 35x45	91 x 109 x 50
A4	75 x 75	N° 4 diametro 33 cm. N° 2 cm. 35x45	118 x 105 x 50
A6	75 x 113	N° 6 diametro 33 cm. N° 4 cm. 35x45	118 x 137 x 50
B27	65 x 95	N° 2 diametro 33 cm. N° 2 cm. 40x60	106 x 122 x 50

Modello	Dimensioni camera	Capacità Pizze/Teglie	Ingombro (L P H)
B3T	125 x 75	N° 6 diametro 33 cm. N° 3 cm. 40x60	160 x 105 x 50
B4T	85 x 135	N° 6 diametro 33 cm. N° 4 cm. 40x60	126 x 162 x 50
M - Slice	103 x 75	N° 2 diametro 50 cm. N° 6 diametro 35cm.	146 x 105 x 50
M - Slice PLUS	103 x 113	N° 4 diametro 50 cm. N° 9 diametro 33cm.	146 x 137 x 50

# Pizzaiolo

**IT** Forni monostruttura a 2 oppure 3 camere di cottura. Disponibili con sottostante cella calda o carrello.

**EN** Monostructure ovens with 2 or 3 cooking chambers. Available with underlying hot cell or trolley.

**FR** Fours monostructure à 2 ou 3 chambres de cuisson. Disponible avec cellule chaude sous-jacente ou chariot.



INOX



Izzo My Oven

## 2 camere

Modello	Capacità interna	Capacità Pizze/Teglie	Ingombro (L P H)
A4/2C	50 x 80	N° 2+2 diametro 33 cm. N° 2+2 cm. 35 x 45	90 x 106 x 180
A8/2C	75 x 77	N° 4+4 diametro 33 cm. N° 2+2 cm. 35 x 45	112 x 100 x 185
A12/2C	75 x 110	N° 6+6 diametro 33 cm. N° 4+4 cm. 35 x 45	112 x 137 x 185
B4T2C	65 x 95	N° 2+2 diametro 33 cm. N° 2+2 cm. 40 x 60	105 x 121 x 185
B6T 2C	125 x 77	N° 6+6 diametro 33 cm. N° 3+3 cm. 40 x 60	160 x 100 x 185
B8T 2C	85 x 135	N° 6+6 diametro 33 cm. N° 4+4 cm. 40 x 60	125 x 161 x 185
Slice	103 x 77	N° 6+6 diametro 33 cm. N° 2+2 diametro 50 cm.	148 x 100 x 185
Slice PLUS	103 x 113	N° 9+9 diametro 33 cm. N° 4+4 diametro 50 cm.	148 x 137 x 185

## 3 camere

Modello	Capacità interna	Capacità Pizze/Teglie	Ingombro (L P H)
A6/3C	50 x 80	N° 2+2+2 diametro 33 cm. N° 2+2+2 cm. 35 x 45	90 x 106 x 195
A12/3C	75 x 77	N° 4+4+4 diametro 33 cm. N° 2+2+2 cm. 35 x 45	112 x 100 x 195
A18/3C	75 x 110	N° 6+6+6 diametro 33 cm. N° 4+4+4 cm. 35 x 45	112 x 137 x 195
B6T3C	65 x 95	N° 2+2+2 diametro 33 cm. N° 2+2+2 cm. 40 x 60	105 x 121 x 195
B6T 3C	125 x 77	N° 6+6+6 diametro 33 cm. N° 3+3+3 cm. 40 x 60	160 x 100 x 195
B8I2T3C	85 x 135	N° 6+6+6 diametro 33 cm. N° 4+4+4 cm. 40 x 60	125 x 161 x 195
Slice 3C	103 x 77	N° 6+6+6 diametro 33 cm. N° 2+2+2 diametro 50 cm.	148 x 100 x 195
Slice PLUS	103 x 113	N° 9+9+9 diametro 33 cm. N° 4+4+4 diametro 50 cm.	148 x 137 x 195

# Pass

**IT** Forni monostruttura a 2 oppure 3 camere di cottura **passanti**.  
L'infornata avviene in laboratorio, la sfornata nel locale vendita tramite la doppia apertura della camera di cottura.

**EN** Monostructure ovens with 2 or 3 **pass-through** cooking chambers. The introduction of the product takes place in the laboratory, the expulsion takes place on the customer's side through the double opening of the cooking chamber.

**FR** Fours monostructure à 2 ou 3 chambres de cuisson traversantes. L'introduction du produit se fait au laboratoire, l'expulsion se fait côté client par la double ouverture de la chambre de cuisson.



## 2 camere

Modello	Capacità interna	Capacità Pizze/Teglie	Ingombro (L P H)
P4/2C	50 x 80	N° 2+2 diametro 33 cm. N° 2+2 cm. 35 x 45	90 x 120 x 185
P8/2C	75 x 77	N° 4+4 diametro 33 cm. N° 2+2 cm. 35 x 45	112 x 115 x 185
P4T2C	65 x 95	N° 2+2 diametro 33 cm. N° 2+2 cm. 40 x 60	105 x 135 x 185
P12/2C	75 x 110	N° 6+6 diametro 33 cm. N° 4+4 cm. 35 x 45	113 x 150 x 185
P6T2C	125 x 77	N° 6+6 diametro 33 cm. N° 3+3 cm. 40 x 60	160 x 120 x 185
P8T2C	85 x 135	N° 6+6 diametro 33 cm. N° 4+4 cm. 40 x 60	125 x 175 x 185
P8SLICE	103 x 77	N° 2+2 diametro 50 cm. N° 4+4 diametro 33 cm.	146 x 115 x 185
PSLICE Plus	103 x 110	N° 4+4 diametro 50 cm. N° 9+9 diametro 33 cm.	146 x 150 x 185

## 3 camere

Modello	Capacità interna	Capacità Teglie	Ingombro (L P H)
P63C	50 x 80	N° 2+2+2 diametro 33 cm. N° 2+2+2 cm. 35 x 45	90 x 120 x 195
P123C	75 x 77	N° 4+4+4 diametro 33 cm. N° 2+2+2 cm. 35 x 45	112 x 115 x 195
P183C	75 x 110	N° 6+6+6 diametro 33 cm. N° 4+4+4 cm. 35 x 45	112 x 150 x 195
PS6T 3C	65 x 95	N° 2+2+2 diametro 33 cm. N° 2+2+2 cm. 40 x 60	105 x 135 x 195
PS9T 3C	125 x 77	N° 6+6+6 diametro 33 cm. N° 3+3+3 cm. 40 x 60	160 x 115 x 195
PS12T 3C	85 x 135	N° 6+6+6 diametro 33 cm. N° 4+4+4 cm. 40 x 60	125 x 175 x 195
PSLICE 3C	103 x 77	N° 6+6+6 diametro 33 cm. N° 2+2+2 diametro 50 cm.	146 x 115 x 195
PSLICE Plus	103 x 110	N° 9+9+9 diametro 33 cm. N° 4+4+4 diametro 50 cm.	146 x 150 x 195

# Cucciolo

**IT** Forni di dimensioni compatte per uso professionale e semiprofessionale. Tutta la nostra tecnologia concentrata in minimi spazi di ingombro.

**EN** Compact size ovens for professional and semi-professional use. All our technology concentrated in minimal space.

**FR** Fours de taille compacte pour un usage professionnel et semi-professionnel. Toute notre technologie concentrée dans un minimum d'espace.



Electronic panel



Mechanical panel

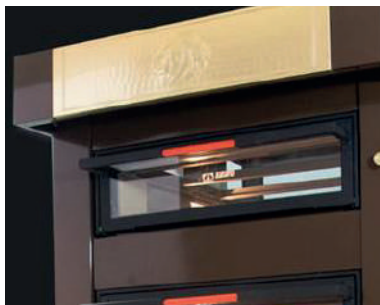
Modello	Capacità interna	Capacità Pizze/Teglie	Ingombro (L P H)
A	40 x 50	N° 1 diametro 33 cm. N° 1 cm. 35 x 45	60 x 60 x 60
B	45 x 65	N° 1 diametro 40 cm. N° 1 cm. 40 x 60	65 x 75 x 60
Slice	53 x 55	N° 1 diametro 50 cm. N° 1 cm. 35 x 45	70 x 70 x 60
Double	47 x 75	N° 2 diametro 33 cm. N° 1 cm. 40 x 60	70 x 93 x 65

# Izzo My Oven

**IT** Il nostro forno dura una vita e per questo lo rendiamo personalizzabile nelle colorazioni e nelle rifiniture secondo i gusti del cliente. Ogni camera di cottura può essere richiesta per pizza napoletana/ suolo - pizza in teglia - pasticceria. Si eseguono costruzioni su misura.

**EN** Our oven lasts a lifetime and for this reason we make it customizable in the colors and finishes according to the customer's taste. Each cooking chamber can be requested for Neapolitan pizza/on the ground - pan pizza - pastry. Custom constructions are accepted.

**FR** Notre four dure toute une vie et c'est pourquoi nous le rendons personnalisable dans les couleurs et les finitions selon les goûts du client. Chaque chambre de cuisson peut être demandée pour pizza napolitaine/au sol - pan pizza - pâtisserie. Des constructions personnalisées sont réalisées.





**IZZO FORNI srl**

via De Giaxa, 12/a | 80144 | Napoli  
Tel. +39 081 780 11 41 | +39 081 780 32 20



Oficjalny dystrybutor i serwis w Polsce:  
Nativito Sp. z o.o.  
ul. Niedziałkowskiego 28  
61-578 Poznań  
info@nativito.com  
Tel. +48 603 705 406 [www.nativito.com](http://www.nativito.com)

   VIENI A SCOPRIRE IL NOSTRO MONDO SU [WWW.IZZOFORNI.IT](http://WWW.IZZOFORNI.IT)