



BULL

Forno elettrico modulare per
pizzeria, pasticceria e panetteria

Modular electric oven for pizza,
pastry and bread




ITALFORNI



MIGLIOR PRODOTTO DELL'ANNO
BEST PRODUCT OF THE YEAR
MEILLEUR PRODUIT DELL'ANNEE
BESTE PRODUKT VON 'JAHR
MEJOR PRODUCTO DEL 'AÑO



CUOCERE NON È MAI STATO COSÌ BELLO

Forza d'impatto, linee senza incertezze, vetro e colori dal carattere deciso danno a questo progetto un'identità unica, dinamica e moderna. Di grande effetto estetico, Bull è stato disegnato per esaltare le sue linee forti e rigorose. In alto la cappa aspirante motorizzata aggiunge carattere e vigore a tutto l'insieme, e la sua forma prominente vuole ricordare la postura del toro arcuato in avanti. Le quattro dimensioni "XL", "L", "M", "S" rispondono alle diverse necessità di spazio e produzione.

Premiato come miglior prodotto dell'anno 2014



DESIGN: RAFFAELE GERARDI



1
BULL

EN. COOK HAS NEVER BEEN SO BEAUTIFUL

Impact strength, lines without uncertainties, glass and colors with a strong character give this project a unique, dynamic and modern identity. Great esthetic effect, Bull was designed to enhance its strong and rigorous lines. On the top, the motorized extractor hood adds mettle and vigor to the whole composition, and its prominent shape reminds us of the posture of the bull arched forward. The four sizes "XL", "L", "M", "S" they meet the different needs of space and production.

DE. BACKEN HAT NOCH NIE SO SCHÖN GEWESEN

Eindrucksvoll, klare Linien, Glas und Farben mit starkem Charakter, geben diesem Projekt eine einzigartige, dynamische und moderne Persönlichkeit. Bull hat eine große ästhetische Wirkung und unterstreicht mit seinem Design seine starken und strengen Linien. Oben verleiht die motorisierte Absaughaube dem Gesamteindruck Charakter und Kraft, die mit ihrer markanten Form an die nach vorne gebeugte Haltung eines Stiers erinnern soll. Die vier Abmessungen „XL“, „L“, „M“, „S“ berücksichtigen die unterschiedlichen Raum- und Produktionsbedürfnisse.

FR. CUIRE A JAMAIS ÉTÉ AUSSI BELLE

La force d'impact, les lignes sans incertitudes, la vitre et les couleurs au caractère fort donnent à ce projet une identité unique, dynamique et moderne. De grand effet esthétique, Bull a été dessiné pour exalter ses lignes fortes et solides. En haut, la hotte aspirante motorisée ajoute du caractère et de la force à tout l'ensemble, et sa forme prééminente veut rappeler la posture du taureau arqué en avant. Les quatre tailles « XL », « L », « M », « S » répondent aux différents besoins d'espace et de production.

ES. COCINAR NUNCA HA SIDO TAN HERMOSO

Su fuerza de impacto, sus líneas firmes, el vidrio y los colores intensos dan a este producto una identidad única, dinámica y moderna. Bull, de gran efecto estético, ha sido diseñado para resaltar sus líneas fuertes y rígorosas. En la parte superior, la campana de aspiración motorizada añade carácter y fuerza a todo el conjunto, y su forma prominente recuerda la postura de un toro arqueado hacia adelante. Los cuatro tamaños «XL», «L», «M» y «S» cubren las diferentes necesidades de espacio y de producción.

PLUS

Su tutti i modelli un incredibile riduzione dei consumi ottenuta grazie ad un miglioramento dell'efficienza del prodotto.

DESIGN & ERGONOMICS



EXTRA GLASS
Rivestimento in vetro temperato colorato.

Coloured tempered glass coating.
Revêtement en verre trempé coloré.
Verkleidung aus farbigem, gehärtetem Glas.
Revestimiento en vidrio templado de colores.



ERGONOMIC OPEN
Sportelli frontali controbilanciati.

Counter-balanced front doors.
Portes frontales contrebalaancées.
Vorderen ausgewogenen Türen.
Puertas frontales compensadas.



FULL VIEW INSIDE
Visione completa dell'interno della camera di cottura.

Complete view of the cooking chamber inside.
Vision complète de l'intérieur de la chambre de cuisson.
Vollständige Einsicht der Backkammer.
Visión completa del interior de la cámara de cocción.



TOUCH SCREEN
Funzionalità e semplicità in un touch.

Touch screen, functionality and simplicity with a touch.
Touch screen, fonctionnalité et simplicité en un toucher.
Touch screen, funktionalität und Einfachheit mit einem Touch.
Touch screen, funcionalidad y sencillez en un toque.

EFFICIENCY & TECHNOLOGY



DOUBLE GLASS
Sportello con finestra in doppio vetro temperato.

Door with tempered double-glazed glass window.
Porte avec fenêtre à double vitrage trempé.
Tür mit doppelter Scheibe aus gehärtetem Glas.
Puerta con ventana de doble vidrio templado.



STRONG ISOLATION
La temperatura esterna del forno rimane sui 30°C.

The external temperature of the oven remains around 30°C.
La température extérieure du four reste à environ 30 °C.
Die Außentemperatur des Ofens bleibt bei 30 °C.
La temperatura exterior del horno permanece sobre los 30 °C.



HYPER HEATING
Regolazione elettronica separata temperatura cielo e piano di cottura.

Independent electronic temperature regulation for baking floor and ceiling.
Réglage électronique indépendante de la température de la voûte et du sole.
Separate elektronische Regulierung der Temperatur an Decke und Boden.
Regulación electrónica separada temperaturas del suelo y del techo



Forte personalità estetica e carattere tecnologico



EFFICIENCY & TECHNOLOGY



REFRACTORY

Camera di cottura totalmente rivestita in materiale refrattario.

Cooking chamber fully coated with refractory material.

Chambre de cuisson entièrement recouverte de matériau réfractaire.

Backkammer vollständig mit feuerfestem Material ausgekleidet.

Cámara de cocción totalmente revestida en material refractario.



HYPE HEATING ELEMENTS

Resistenze corazzate Hype inserite nel materiale refrattario.

Hype shielded resistors inserted in the refractory material.

Résistances blindées Hype insérées dans le matériau réfractaire.

Gepanzerte „Hype“

Heizelemente in das feuerfeste Material eingesetzt.

Resistencias acorazadas

HYPE inseradas en

el material refractario.



HIGH TEMPERATURE

450°C di temperatura massima di cottura.

Maximum cooking temperature 450°C.

Température de cuisson maximum de 450°C.

450°C Höchstgartemperatur.

450°C de temperatura

máxima de cocción.

POWER & ENVIRONMENT



POWER HOOD

Kit abbattimento vapori e odori (optional).

Vapour and odour removal kit (optional)

Kit de réduction des vapeurs et des odeurs (optional).

Dampf und Gerüchen kombinierbar (optional).

Kit de abatimiento de vapores y olores (optional).



MULTIFUNCTION

3 forni in 1: Pizzeria, Pasticceria, Panetteria.

3 ovens in 1: Pizzeria, Confectionery, Bakery.

3 fours in 1: Pizzeria, Pâtisserie et Boulangerie.

3 Öfen in 1: Pizzeria, Konditorei und Bäckerei.

3 hornos en 1: Pizzería, panadería, pastelería.



FAST QUALITY PRODUCTION

Produzione fino a 9 pizze Ø 35 cm per camera di cottura.

Production up to 9 pizzas Ø 35 cm for each baking chamber.

Production jusqu'à 9 pizzas Ø 35 cm par chambre de cuisson.

Produktion bis zu 9 Pizzen

Ø 35 cm für jede Backkammern.

Producción hasta 9 pizzas

Ø 35 cm por cámara de cocción.



HEATING SPEED

Ultra velocità di riscaldamento.

Ultra fast heating.

Ultra-rapide.

Sehr schnelle

Heizgeschwindigkeit.

Ultra Velocidad

de calentamiento.

DE. Des Weiteren eine unglaubliche Verringerung des Energieverbrauchs bei allen Modellen dank einer Verbesserung der Produkteffizienz.

ES. Una gran reducción en el consumo en todos los modelos, obtenida gracias a la mejora de la eficiencia del producto.

COSTRUITO PER RESISTERE

Il forno Bull è assemblato in acciaio e rivestito da vetro colorato, temperato, resistente agli urti e alle alte temperature.



GUARDA IL VIDEO CON LE PROVE DI CRASH TEST DURANTE LA COTTURA

WATCH THE VIDEO ON CRASH TESTS PERFORMED DURING COOKING.
REGARDEZ LA VIDÉO AVEC LES ESSAIS DE CRASH TEST PENDANT LA CUISSON.
SEHEN SIE SICH DAS VIDEO ZU DEN CRASH-TESTS WÄHREND DES BACKVORGANGS AN.
MIRA EL VÍDEO CON LAS PRUEBAS DE CRASH TEST DURANTE LA COCCIÓN.



RIVESTITO IN VETRO
TEMPERATO COLORATO



EN. BUILT TO RESIST

The Bull Oven is made of steel and is coated in coloured, tempered glass. It is both shock-resistant and high-temperature resistant.

DE. GEBAUT AUSZUHALTEN

Der Ofen Bull ist aus Stahl hergestellt und mit farbigem, gehärtetem, stoßfestem und hitzebeständigem Glas verkleidet.

FR. CONSTRUIT POUR RÉSISTER

Le four Bull est assemblé en acier et revêtu en verre teinté, trempé, résistant aux chocs et aux températures élevées.

ES. CONSTRUIDO PARA RESISTIR

El horno Bull está ensamblado en acero y se ha revestido con vidrio coloreado, templado, resistente a los golpes y a las altas temperaturas.

FUNZIONI HI-TECH

L'interfaccia utente si presenta come un'unica superficie di vetro temperato composta da un display personalizzato il cui design e facilità di utilizzo ricoprono un ruolo importante.



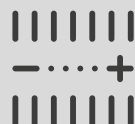
EFFICIENCY & TECHNOLOGY



STEAM
EXHAUST
VALVE



FULLY
REFRACTORY
CHAMBER



HYPER STONE

Regolazione elettronica separata temperatura cielo e piano di cottura. Controllate ed impostate con facilità dall'operatore, per una cottura impeccabile con ogni tipo di alimento.

Independent electronic temperature regulation for baking floor and ceiling. They can easily be controlled and set by the operator and they guarantee excellent cooking results of any sort of food.

Réglage électronique indépendante de la température de la voûte et du sole. Contrôlées et réglées aisément par l'opérateur, elles permettent une cuisson impeccable pour tout type d'aliment

Separate elektronische Regulierung der Temperatur an Decke und Boden. Vom Benutzer sehr einfach zu steuern und einzustellen, ermöglichen diese Öfen eine tadellose Backen jeglicher Nahrungsmittel.

Regulación electrónica separada temperaturas del suelo y del techo. Controladas y configuradas con facilidad por el operador, permiten una cocción impecable de cualquier tipo de alimento.



TOUCH SCREEN

Controlli digitali studiati per la gestione di forno e cella di lievitazione, con icone di funzione e tasti a sfioramento.

Series of digital controllers designed to manage both the oven and the prover through function icons and touch-sensitive buttons.

Série de contrôleurs numériques conçus pour la gestion du four et de la cellule de levage, avec icônes de fonction et touches tactiles.

Digitalen Kontrollfunktionen, die für die Bedienung des Ofens und der Gärkammer durch Berühren von Ikonen und Funktionstasten entwickelt wurde.

Serie de controladores digitales estudiados para la gestión del horno y de la celda de fermentación, con iconos de función y teclas táctiles.

EN. HI-TECH FUNCTIONS

The user interface is a single tempered glass surface, with a customised display that stands out especially for its design and user-friendliness.

DE. HIGH-TECH-FUNKTIONEN

Die Bedienoberfläche ist ein entsprechend gestaltetes Display aus gehärtetem Glas, dessen Design und einfache Bedienung eine wichtige Rollen einnehmen.

FR. FONCTIONS HI-TECH

L'interface utilisateur se présente comme une surface unique en verre trempé et comprend un afficheur personnalisé dont la conception et la facilité d'emploi jouent un rôle important.

ES. FUNCIONES HI-TECH

La interfaz de usuario se presenta como una única superficie de vidrio templado compuesta por una pantalla personalizada, cuyo diseño y facilidad de uso desempeñan un papel importante.

LAVORARE DI PIÙ

Un unico forno multifunzione dalle grandi performance. Con l'obiettivo di offrire soluzioni che migliorino la produttività, semplificando al tempo stesso gli strumenti di lavoro.

POWER & ENVIRONMENT



ULTRA
FAST
HEATING



HYPE
SHIELDED
RESISTORS

ALCUNE CONFIGURAZIONI BULL

SOME BULL CONFIGURATIONS

EINIGE KONFIGURATIONEN BULL

CERTAINES CONFIGURATIONS BULL

ALGUNAS CONFIGURACIONES BULL



FAST QUALITY PRODUCTION

Fino a 9 pizze dal diametro di 35 cm per ciascuna camera di cottura, oppure 4 teglie da 40x60 cm.

Up to 9 pizzas with a diameter of 35 cm for each baking chamber, or 4 trays 40x60 cm.

Jusqu'à 9 pizzas de 35 cm de diamètre pour chaque chambre de cuisson, ou bien 4 plats de 40x60 cm.

Bis zu 9 Pizzas mit einem Durchmesser von 35 cm pro Backkammer oder 4 Backbleche zu 40x60 cm.

Hasta 9 pizzas de 35 cm de diámetro por cada cámara de cocción, o 4 bandejas de 40x60 cm.



MULTIFUNCTION

Adatto per Pizzerie, ma anche per Pasticcerie e Panetterie con l'aggiunta della vaporiera su ciascun modulo.

Suitable for pizzerias, but also for pastry shops and bakeries with the addition of the steamer on each deck.

Idéal pour les pizzerías, mais aussi pour les pâtisseries et les boulangeries avec l'ajout du cuit-vapeur sur chaque module.

Geeignet für Pizzerien, aber mit der Ergänzung des Dampfgarers auf jedem Modul auch für Konditoreien und Bäckereien.

Es adecuado para pizzerías, pero también para pastelerías y panaderías con la adición de la vaporera en cada módulo.

EN. WORK MORE

A single multifunction oven with great performances. With the aim of offering solutions that improve productivity by simplifying preparation and work.

DE. INTENSIVERES ARBEITEN

Ein einziger multifunktionaler Ofen mit großer Leistung. Mit dem Ziel, Lösungen anzubieten, die die Produktivität optimieren und die Zubereitungen und Arbeitsinstrumente vereinfachen.

FR. TRAVAILLER PLUS

Un seul four multifonction aux grandes performances. Dans l'objectif d'offrir des solutions qui améliorent la productivité, en simplifiant les préparations et les instruments de travail.

ES. TRABAJAR MÁS

Un único horno multifunción de grandes prestaciones. Con el objetivo de ofrecer soluciones que mejoren la productividad, simplificando las preparaciones y los instrumentos de trabajo.

LAVORARE MEGLIO

Una comoda maniglia termoresistente ed un vetro temperato che percorrono lo sportello di apertura in tutta la sua lunghezza, permettono una visione completa e pratica di tutta la camera di cottura.

ERGONOMICS



COUNTER
BALANCED
DOORS



COMPLETE
VIEW
INSIDE



EN. WORK BETTER

A comfortable heat-resistant handle and a tempered glass that run along the opening door in all its length, allow a complete and practical view of the entire cooking chamber.

DE. BESSERES ARBEITEN

Ein komfortabler hitzebeständiger Griff und gehärtetes Glas, die über die gesamte Länge der Öffnungstür verlaufen, ermöglichen einen vollständigen und praktischen Blick auf die gesamte Backkammer.

FR. TRAVAILLER MIEUX

Une poignée thermorésistante pratique et un verre trempé qui parcourt la porte d'ouverture sur toute sa longueur, permettent une vision complète et pratique de toute la chambre de cuisson.

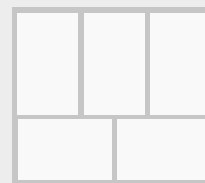
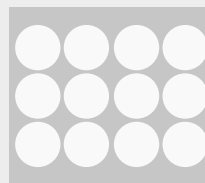
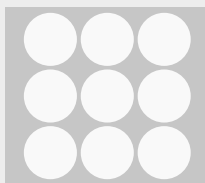
ES. TRABAJAR MEJOR

Una cómoda manilla resistente al calor y un vidrio templado recorren toda la longitud de la puerta y proporcionan una visión completa y práctica de toda la cámara de cocción.

BULL

BL "XL"

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 120 x P/D 110 cm
12 pizze Ø 30 cm
9 pizze Ø 35 cm
5 teglie 60x40 cm
5 Baking pans 60x40 cm



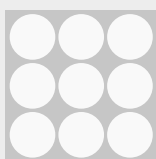
BL "L"

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 123 x P/D 63 cm
8 Pizze Ø 30 cm
3 Teglie 60x40 cm
3 Baking pans 60x40 cm



BL "M"

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 93 x P/D 93 cm
9 Pizze Ø 30 cm
2 Teglie 60x40 cm
2 Baking pans 60x40 cm

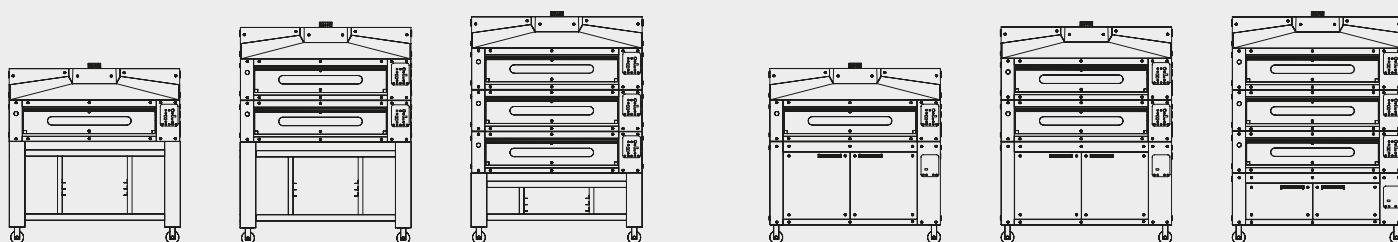


BL "S"

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 93 x P/D 63 cm
6 Pizze Ø 30 cm
2 Teglie 60x40 cm
2 Baking pans 60x40 cm



DIMENSIONI E VARIANTI DIMENSIONS AND VARIATIONS



BULL	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power		Temperatura Temperature	N° Pizze # Pizze	N° Teglie # Baking pans
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	Max. kW/h	Med. kW/h	°C	Ø 30/35 cm	60x40 cm
BL "XL"	17	123	110	40	163,5	145	285	400/3/50-60	13	3,2	0/450	12 / 9	5
BL "L"	17	123	63	40	163,5	96	220	400/3/50-60	8,5	2,5	0/450	8 Ø 30	3
BL "M"	17	93	93	40	133,5	126	260	400/3/50-60	9,5	2,5	0/450	9 Ø 30	2
BL "S"	17	93	63	40	133,5	96	195	400/3/50-60	7,3	2,2	0/450	6 Ø 30	2

CAPPA - HOOD				A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	Max. kW	Med. kW/h			
KB "XL"				32	163,5	190	100/175*	230/1/50-60	0,3	0,3			
KB "L"				32	163,5	141	70/126*	230/1/50-60	0,3	0,3			
KB "M"				32	163,5	171	80/147*	230/1/50-60	0,3	0,3			
KB "S"				32	163,5	141	60/105*	230/1/50-60	0,3	0,3			

CELLA LIEVITAZIONE - PROVER				A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	Max. kW	Med. kW/h			60x40 cm
BB66 "XL"				68	163,5	145	100	230/1/50-60	1	0,5			30
BB66 "L"				68	163,5	96	96	230/1/50-60	1	0,5			20
BB66 "M"				68	133,5	126	102	230/1/50-60	1	0,5			15
BB66 "S"				68	133,5	96	89	230/1/50-60	1	0,5			10
BB96 "XL"				98	163,5	145	160	230/1/50-60	1	0,5			60
BB96 "L"				98	163,5	96	140	230/1/50-60	1	0,5			40
BB96 "M"				98	133,5	126	150	230/1/50-60	1	0,5			30
BB96 "S"				98	133,5	96	130	230/1/50-60	1	0,5			20

SUPPORTO - STAND				A/H	L/W	P/D	Kg						60x40 cm
SB66 "XL"				68	164	145,5	65						6
SB66 "L"				68	164	96,5	43						3
SB66 "M"				68	134	126,5	47						9
SB66 "S"				68	134	96,5	35						6
SB96 "XL"				98	164	145,5	80						18
SB96 "L"				98	164	96,5	53						9
SB96 "M"				98	134	126,5	57						27
SB96 "S"				98	134	96,5	45						18

* Peso senza e con kit abbattimento vapori con filtro a carboni attivi
 - Colori disponibili: Rosso, Nero. Su richiesta tutti colori RAL
 - Supporti e Cella Lievitazione con ruote di serie

* Weight without and with "steam damper kit" with active charcoal filter
 - Colors available: Red, Black. By request any RAL color
 - Stands and Provers with castors



Italforni Pesaro s.r.l.

Via dell'Industria, 130 - Loc. Chiusa di Ginestreto
61122 Pesaro (PU) Italia - Tel +39 0721 481515
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.

