



Un pezzo di Napoli. In ogni forno.

In un panorama di costruzioni sempre più anonime e impersonali siamo riusciti ad affermarci sul mercato mondiale invertendo questa tendenza. I nostri forni, impareggiabili per le performance di cottura, sono "pezzi unici" fatti a mano uno dopo l'altro. Nati a Napoli nel 1951.

A piece of Naples. In every oven.

In a panorama of increasingly anonymous and impersonal constructions, we have succeeded in establishing ourselves on the world market by reversing this trend. Our ovens, unrivalled for their baking performance, are 'unique pieces' handmade one after the other. Born in Naples in 1951.

Un morceau de Naples. Dans chaque four.

Dans un panorama de constructions de plus en plus anonymes et impersonnelles, nous avons réussi à nous imposer sur le marché mondial en inversant cette tendance. Nos fours, inégalés pour leurs performances de cuisson, sont des « pièces uniques » fabriquées à la main l'une après l'autre. Né à Naples en 1951.

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 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 varved by master coppersmiths with relief engravings that personalize the appearance. Precious marble used as a support surface for the baked product, and as 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.



Appearance et matériaux

FR Le devant de nos fours est enrichi de l'utilisation de matériaux nobles. Le cuivre est fait à 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 permicaceé 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.

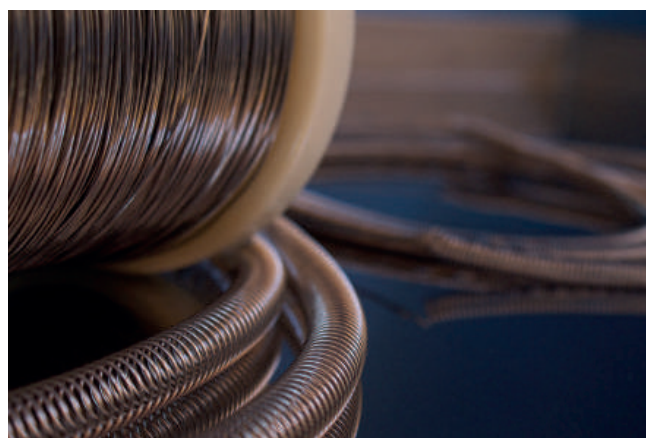
Risparmio energetico e resistenze elettriche

IT Le schede elettroniche sono progettate per essere semplici da utilizzare, affidabili nel tempo e per far risparmiare tanta energia elettrica. Innumerevoli sono le funzioni della scheda standard "JOYSTICK" a cui se ne aggiungono altre nella scheda opzionale "IZ-SMART". Le resistenze vengono arrotolate a spirale e distese a mano, posizionate meticolosamente in ogni punto della camera di cottura per far cuocere il prodotto in modo graduale e non aggressivo.



Electronic data sheet and electric resistance

EN The electronic boards are designed to be easy to use, reliable and above all to save a lot of electricity. There are many functions in the standard 'JOYSTICK' board, to which others are added in the optional 'IZ-SMART' board. The heating elements are coiled and laid out by hand, meticulously positioned at each point in the cooking chamber to cook the product gradually and non-aggressively.



Carte électronique et résistances électriques

FR Les cartes électroniques sont conçues pour être faciles à utiliser, fiables et surtout pour économiser beaucoup d'électricité. La carte standard « JOYSTICK » comporte d'innombrables fonctions, auxquelles s'ajoutent celles de la carte optionnelle « IZ-SMART ». Les éléments chauffants sont enroulés et disposés à la main, minutieusement positionnés en chaque point de la chambre de cuisson pour cuire le produit progressivement et sans agressivité.

Suolo di cottura del tipo " 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. His 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.

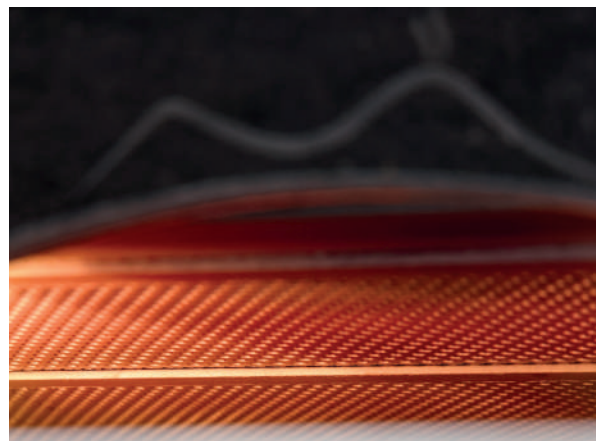


Sol de cuisson

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.

Cielo camera cottura in mattoni scanalati

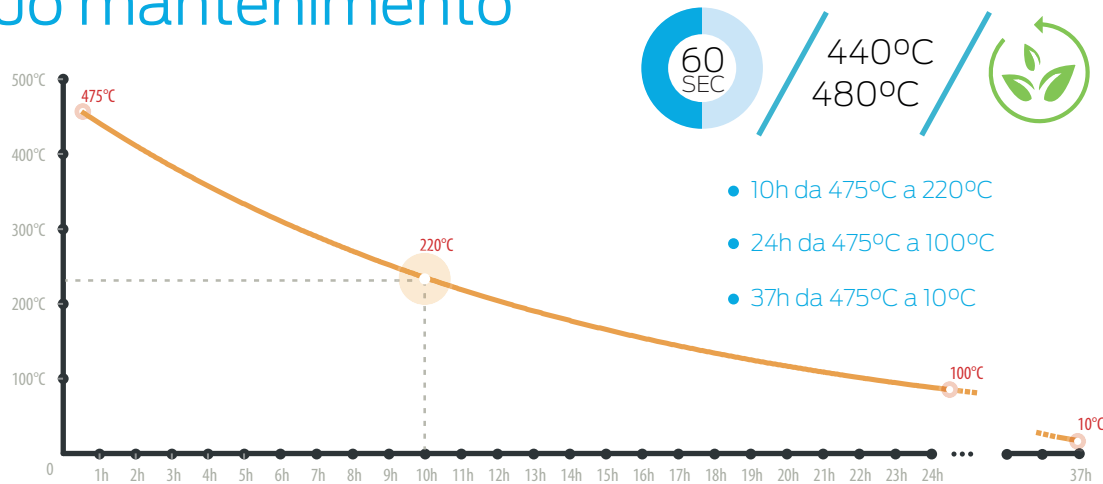
IT L'esecuzione di questi elementi costruttivi è quello che ancor più dà valore al nostro forno. Altri 4 centimetri di mattoni refrattari scanalati, prodotti su nostro disegno esclusivo, raccolgono le spirali di resistenze elettriche stese a mano nei canali e poste ad appena 1,5 cm. l'uno dall'altra. La cottura è perfettamente omogenea e il mantenimento del calore viene ancor più incrementato dalla superficie dei mattoni. Nessun forno elettrico al mondo ha in totale 8 centimetri di mattoni suddivisi tra la parte bassa e la parte alta della camera di cottura.



EN The execution of these construction elements is what gives even more value to our oven. Another 4 centimetres of grooved refractory bricks, manufactured to our exclusive design, collect the spirals of heating elements laid by hand in the channels and placed just 1.5 cm from each other. Baking is perfectly homogenous and heat retention is further enhanced by the surface of the bricks. No electric oven in the world has a total of 8 centimetres of bricks divided between the lower and upper part of the baking chamber.

FR L'exécution de ces éléments de construction donne encore plus de valeur à notre four. Quatre centimètres supplémentaires de briques réfractaires rainurées, fabriquées selon notre conception exclusive, recueillent les spirales des éléments chauffants posés à la main dans les canaux et placés à seulement 1,5 cm les uns des autres. La cuisson est parfaitement homogène et la rétention de la chaleur est encore améliorée par la surface des briques. Aucun four électrique au monde ne dispose d'un total de 8 centimètres de briques réparties entre la partie inférieure et la partie supérieure de la chambre de cuisson.

Temperatura massima e suo mantenimento



IT Nel nostro forno la pizza può cuocere alle diverse temperature: La pizza classica napoletana a oltre 450°C, quella contemporanea sopra i 400°C e ovviamente alle altre temperature che i vari tipi di prodotto richiedono. Il nostro forno ha una tale potenza che lo limitiamo elettronicamente alle temperature superiori a 500°C. Nulla cuoce oltre queste temperature ma, assicuriamo la cosa più importante, ovvero il perfetto mantenimento del calore interno acquisito. Spegnendo a fine serata il nostro impianto, il mattino successivo avrà conservato circa metà di quella temperatura

Cooking time, average temperature and Energy saving

EN In our oven, pizza can be baked at different temperatures: classic Neapolitan pizza at over 450° C, contemporary pizza above 400° C, and of course at the other temperatures that the various types of product require. Our oven is so powerful that we electronically limit it to temperatures above 500°. Nothing bakes beyond these temperatures, but we ensure the most important thing, the perfect maintenance of the internal heat acquired. Switching off our system at the end of the working day, it will have retained about half that temperature the next morning.

Temps de cuisson-températures moyenne-économie d'énergie

FR Dans notre four, la pizza peut cuire à différentes températures : la pizza napolitaine classique à plus de 450° C, la pizza contemporaine à plus de 400° C et, bien entendu, aux autres températures requises par les différents types de produits. Notre four est si puissant que nous le limitons électroniquement à des températures supérieures à 500°. Rien ne cuit au-delà de ces températures, mais nous veillons à l'essentiel, à savoir la parfaite conservation de la chaleur interne acquise. En éteignant notre système à la fin de la nuit, il aura conservé environ la moitié de cette température le lendemain matin.

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.

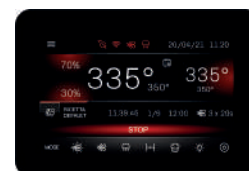


Pannelli comandi / Retractable controls / Panneaux de contrôle

IT Tutti i comandi elettronici sono posizionati nella parte frontale del forno, oltre alla scheda standard di serie " JOYSTICK " a richiesta possono essere installate la scheda IZ-SMART o la scheda IZ-TOUCH.

EN All electronic controls are located at the front of the oven, in addition to the standard 'JOYSTICK' board, the IZ-SMART or IZ-TOUCH board can be installed on request.

FR Toutes les commandes électroniques sont situées à l'avant du four. En plus de la carte standard « JOYSTICK », la carte IZ-SMART ou IZ-TOUCH peut être installée sur demande.



Illuminazione / Lighting / Éclairage

IT Lampade alogene, per le alte temperature, nascoste alla vista nella serie IZZONAPOLETANO, 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.



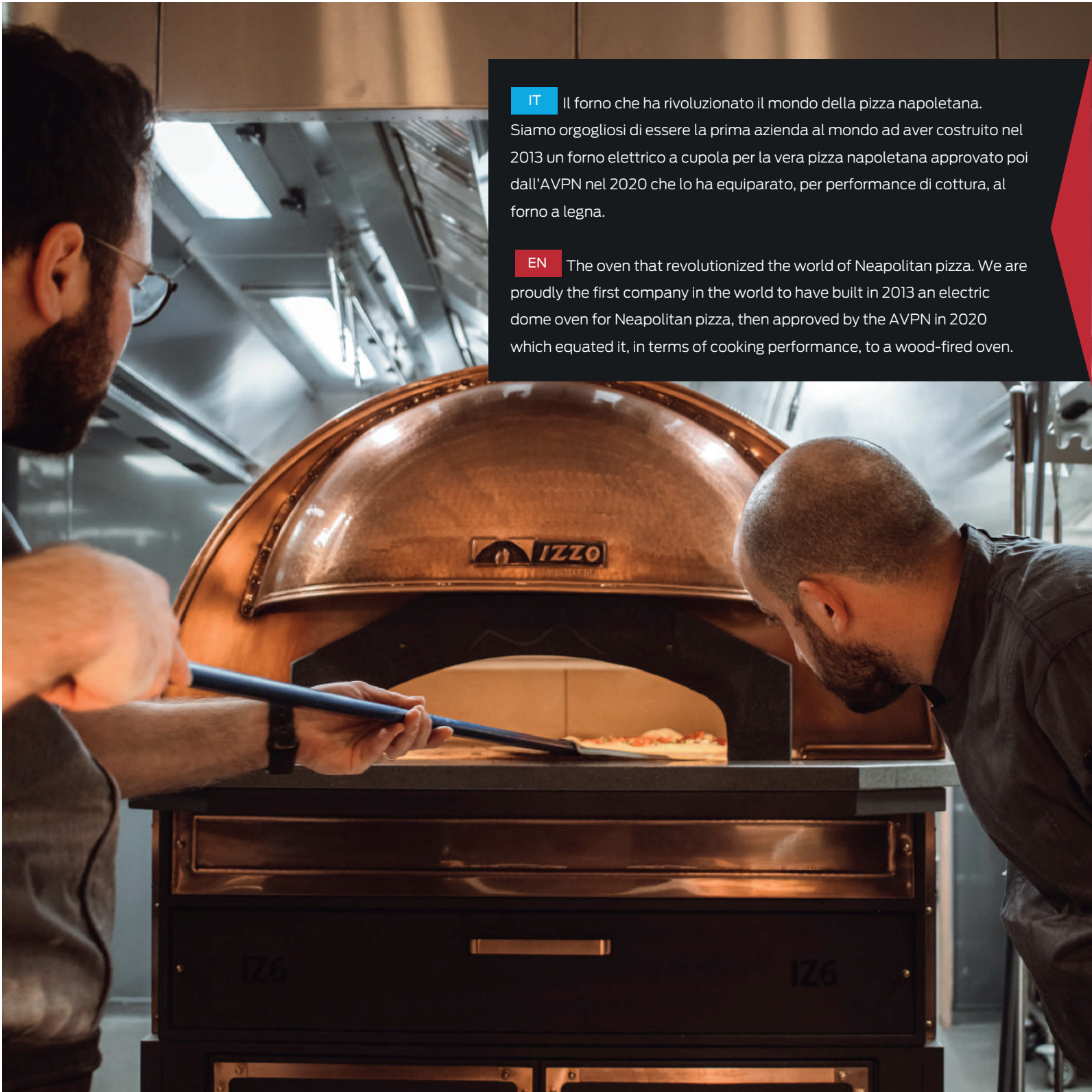
FORNI A CUPOLA

DOME OVENS

FOURS À DÔME



izzonapoletano
Forno elettrico Napoletano per pizza Napoletana



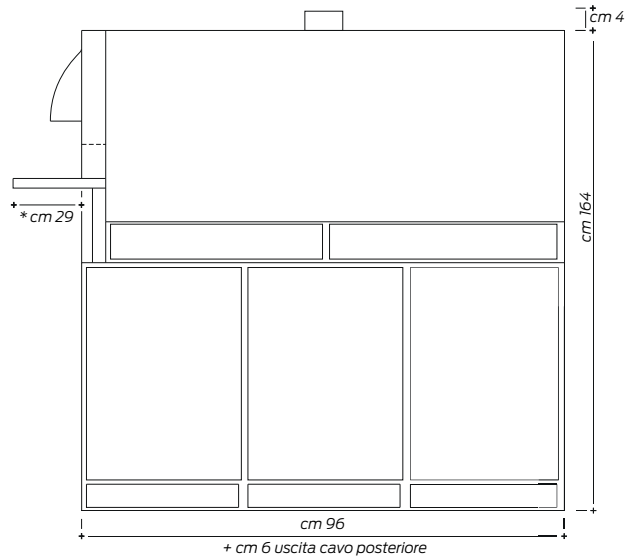
IT Il forno che ha rivoluzionato il mondo della pizza napoletana.

Siamo orgogliosi di essere la prima azienda al mondo ad aver costruito nel 2013 un forno elettrico a cupola per la vera pizza napoletana approvato poi dall'AVPN nel 2020 che lo ha equiparato, per performance di cottura, al forno a legna.

EN The oven that revolutionized the world of Neapolitan pizza. We are

proudly the first company in the world to have built in 2013 an electric dome oven for Neapolitan pizza, then approved by the AVPN in 2020 which equated it, in terms of cooking performance, to a wood-fired oven.

Scheda tecnica IZ2



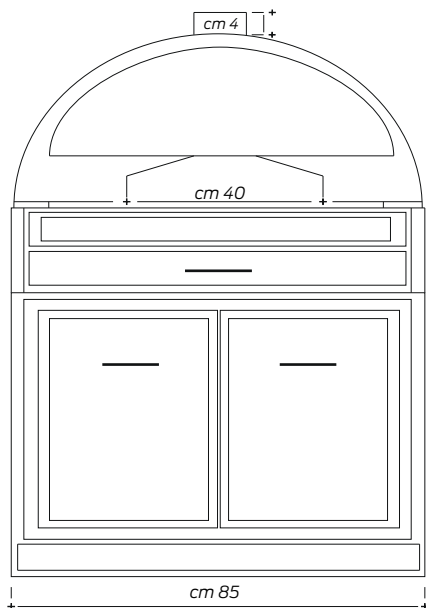
Dimensione camera cottura <i>Cooking chamber dimension</i> <i>Dimension de la chambre de cuisson</i>	Capacità Pizze <i>Pizza capacity</i> <i>Capacité nombre pizza</i>	Ingombro (L P H) <i>External</i> <i>Dimension extérieures</i>	Peso <i>Weight</i> <i>Poids</i>
49 x 75	N° 2 pizze Ø cm 33	85 x 96* x 164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

* +29 cm davanzale in pietra Vesuviana

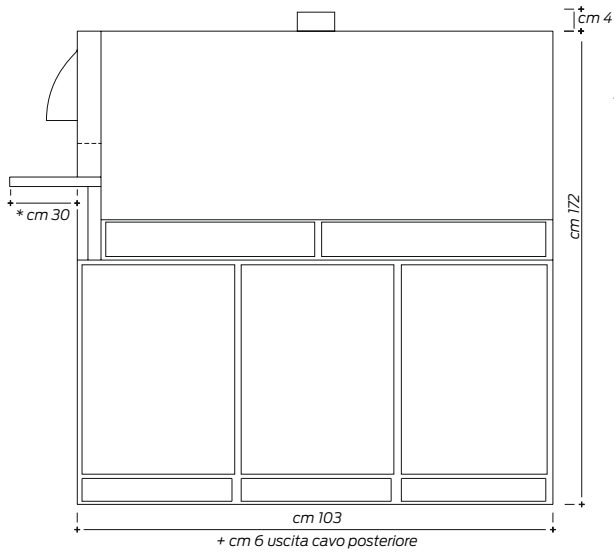
Alimentazione / **Power supply:** 380-415 V3N

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 (LPH) <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

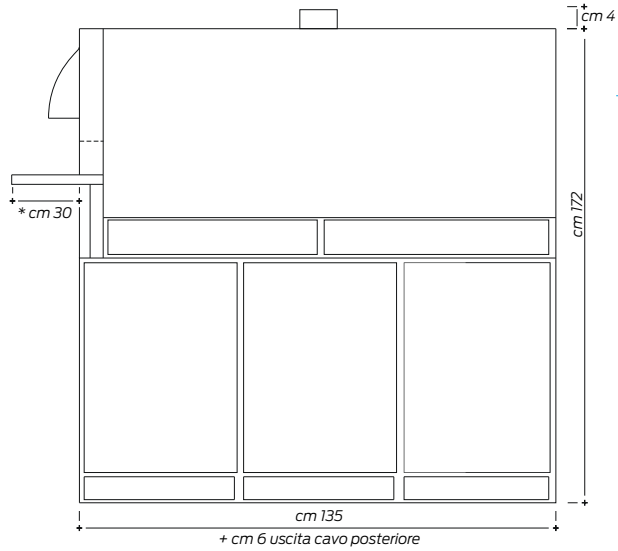
Alimentazione / **Power supply:** 380-415 V3N

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

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



Scheda tecnica IZ6



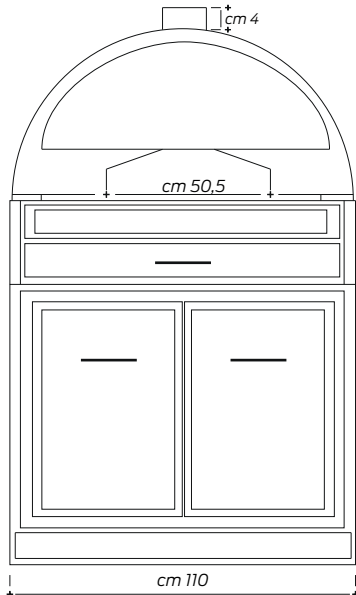
Dimensione camera cottura <i>Cooking chamber dimension</i> <i>Dimension de la chambre de cuisson</i>	Capacità Pizze <i>Pizza capacity</i> <i>Capacité nombre pizza</i>	Ingombro (L P H) <i>External</i> <i>Dimension extérieures</i>	Peso <i>Weight</i> <i>Poids</i>
75 x 113	N° 6 pizze Ø cm 33	110 x 135* x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

* +30 cm avanzale in pietra Etrusca

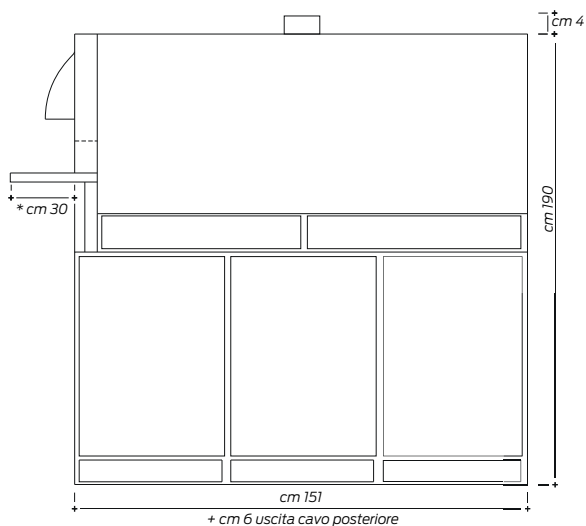
Alimentazione / **Power supply:** 380-415 V3N

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

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



Scheda tecnica IZ9



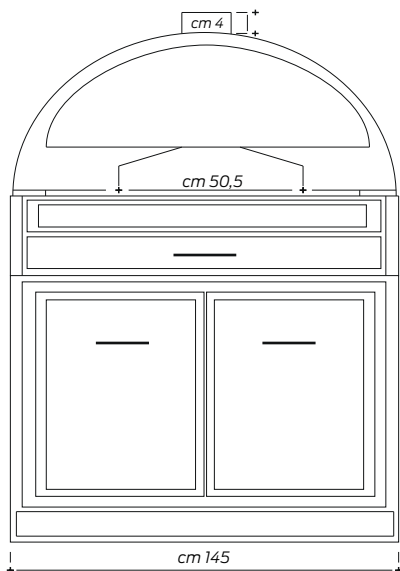
Dimensione camera cottura <i>Cooking chamber dimension</i> <i>Dimension de la chambre de cuisson</i>	Capacità Pizze <i>Pizza capacity</i> <i>Capacité nombre pizza</i>	Ingombro (L P H) <i>External</i> <i>Dimension extérieures</i>	Peso <i>Weight</i> <i>Poids</i>
103 x 113	N° 9 pizze Ø cm 33	145 x 151*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

* +30 cm davanzale in pietra Etrusca

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





IT La nostra produzione storica che ci accompagna dal 1951. Praticamente indistruttibili, garantiscono enorme produttività e affidabilità per decenni di lavoro. La possibilità di creare diversi assetti per le camere di cottura conferisce perfetta resa ad ogni tipologia di prodotto, cotto al suolo o in teglia.

EN Our historical production that has accompanied us since 1951. Virtually indestructible, they guarantee enormous productivity and reliability for decades of work. The possibility of creating different arrangements for the cooking chambers gives perfect performance to every type of product, cooked on the floor or in a pan.

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 35 cm.	146 x 105 x 50
M - Slice PLUS	103 x 113	N° 4 diametro 50 cm. N° 9 diametro 33 cm.	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
B812T3C	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 nel tempo ed è per questo che diamo la possibilità di personalizzarlo nelle rifiniture, nelle colorazioni ed in altri dettagli, per soddisfare e rispettare i diversi gusti estetici dei nostri clienti e far sì che meglio si integri nelle diverse situazioni ambientali in cui sarà inserito.

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.







*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 fierté.
Le faire depuis 1951 dans la patrie de la pizza est notre défi.*



IZZO FORNI srl

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



   VIENI A SCOPRIRE IL NOSTRO MONDO SU WWW.IZZOFORNI.IT