



DIAMANTE

IL TUO FORNO PER SEMPRE
TU HORNO PARA SIEMPRE

ESP



IGF *Fornitalia*
made in Italy for professionals since 1977

DIAMANTE

Diamante è il forno elettrico personalizzabile che fonde tradizione e alta tecnologia.

3 YEARS
WARRANTY

500 C°

Diamante es el horno eléctrico personalizable, que une tradición y alta tecnología.



- La conformazione della bocca e l'ottima coibentazione del forno determinano un perfetto isolamento termico. Queste caratteristiche permettono il mantenimento di temperature costanti (anche in stand-by) ed un cospicuo risparmio energetico.
- Quando il forno è in stand-by, l'eccellente livello di coibentazione permette una rapida ripresa della temperatura ideale per la cottura.
- Il controllo della cottura diversificato per cielo e platea, l'assenza di sbalzi di temperatura e l'illuminazione ottimale rendono la gestione del forno Diamante semplice ed immediata.
- L'elevata produttività consente di sfornare fino a 100 pizze in un'ora con il modello 9 pizze oppure 150 pizze con il modello 12 pizze, con consumi ridotti.
- Cappa fumi incorporata
- Sistema di controllo della temperatura per una cottura più uniforme rispetto ad un forno a legna, attraverso la gestione separata di cielo e platea. Il controllo dell'umidità e l'assenza di particolato combusto all'interno del forno, permettono di sfornare un prodotto più sano.

Con DIAMANTE potrete scegliere o progettare il rivestimento più adatto e integrarlo perfettamente all'interno del Vostro ambiente, conferendo alla struttura l'aspetto di un vero forno a legna.

- La conformación de la boca del horno y el alto espesor del aislamiento determinan una mínima pérdida de calor y permiten el mantenimiento constante de la temperatura (incluso en stand-by) y un considerable ahorro de energía.
- Cuando el horno está en stand-by, el espeso aislamiento permite volver rápidamente a la temperatura adecuada para la cocción.
- El control de la cocción dividido en cielo y platea, la ausencia de cambios bruscos de temperatura y la iluminación optimal rinden simple e inmediato la gestión del horno Diamante.
- Su alta productividad garantiza hornear hasta 100 pizzas en 1 hora con el modelo 9 pizzas o 150 pizzas con el modelo 12 pizzas, con consumos contenidos.
- Campana humos incluida
- Sistema de control de la temperatura para una cocción uniforme con respecto a un horno de leña, a través de la gestión separada de la potencia del cielo y de la platea. El control de la humedad y la ausencia de partículas quemadas al interior del horno, permiten obtener un producto más saludable.

Con DIAMANTE puedes elegir o proyectar el revestimiento más adecuado e integrarlo perfectamente al interior del local, otorgando a la estructura la apariencia de un verdadero horno de leña



QUADRO COMANDI / ENFOQUE PANEL ELECTRÓNICO

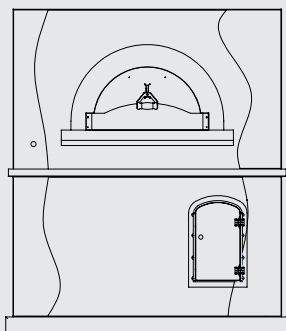


Quadro comandi elettronico con doppio timer accensione

Panel de control electrónico con doble encendido diario

1. **Temperatura camera cottura / Visualizzazione temperatura impostata per cielo e platea**
Temperatura cámara de cocción
Visualización temperatura fijada para cielo y platea
2. **Orologio con controllo automatico di accensione**
Visualizzazione % lavoro: SX CIELO, DX PLATEA
Reloj con control automatico de encendido
Visualización % trabajo: izquierda CIELO, derecha PLATEA
3. **Cielo – accensione / Regolazione potenza cielo**
Cielo – encendido / Ajuste potencia cielo
4. **Platea – accensione / Regolazione potenza platea**
Platea – encendido / Ajuste potencia platea
5. **Indicatori luminosi resistenze cielo e platea ON/OFF**
Luces indicadoras resistencias cielo y platea ON/OFF
6. **Accensione ON/OFF**
Encendido ON/OFF
7. **Tasto ciclo di risparmio / Tasto selezione programmi**
Butón funcionamiento Economy / Butón selección programas
8. **Accensione / Spegnimento lampade interne**
Encendido / Apagado lamparas internas

DIAMANTE LIGHT 9 PIZZE / DIAMANTE LIGHT 9 PIZZAS



XS 105/105

Forno completo di supporto e rivestimento frontale superiore e inferiore (piano di cottura 105 x 105 x 25h)

RIVESTIMENTO FRONTALE

In pietra (paladiana) con varie sfumature di colori ed arco in mattoncini

CARATTERISTICHE

- Apertura porta manuale
- Isolamento standard
- Camera con platea e laterali refrattari

Horno completo con soporte y revestimiento frontal superior e inferior (plan de cocción 105 x 105 x 25h)

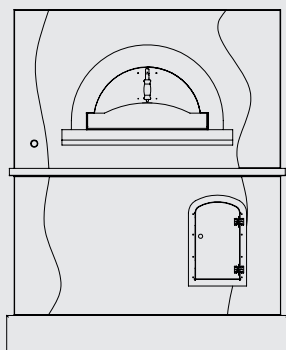
REVESTIMIENTO FRONTAL

Con piedra (paladiana) con varios tonos de colores y arco de ladrillos

CARACTERISTICAS

- Apertura puerta manual
- Aislamiento estándar
- Cámara con plan de cocción y laterales de refractario

DIAMANTE 9 PIZZE / DIAMANTE 9 PIZZAS



XK 105/105

Forno completo di supporto e rivestimento frontale superiore e inferiore (piano di cottura 105 x 105 x 25h)

RIVESTIMENTO FRONTALE

In pietra (paladiana) con varie sfumature di colori ed arco in mattoncini

CARATTERISTICHE

- Apertura porta elettrica
- Elevato isolamento
- Camera completamente refrattaria con resistenze a vista

Horno completo con soporte y revestimiento frontal superior e inferior (plan de cocción 105 x 105 x 25h)

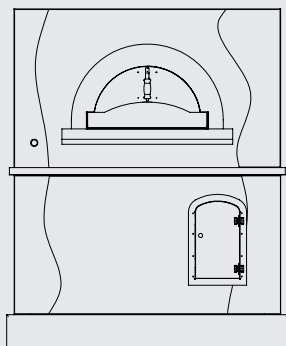
REVESTIMIENTO FRONTAL

Con piedra (paladiana) con varios tonos de colores y arco de ladrillos

CARACTERISTICAS

- Apertura puerta eléctrica
- Aislamiento muy espeso
- Cámara completamente de refractario con resistencias visibles

DIAMANTE PLUS 12 PIZZE / DIAMANTE PLUS 12 PIZZAS



XK 105/140

Forno 12 pizze completo di supporto e rivestimento frontale superiore e inferiore (piano di cottura 102 x 140 x 25h)

RIVESTIMENTO FRONTALE

In pietra (paladiana) con varie sfumature di colori ed arco in mattoncini.

CARATTERISTICHE

- Apertura porta elettrica
- Elevato isolamento
- Camera completamente refrattaria con resistenze a vista

Horno 12 pizzas completo con soporte y revestimiento frontal superior e inferior (plan de cocción 102 x 140 x 25h)

REVESTIMIENTO FRONTAL:

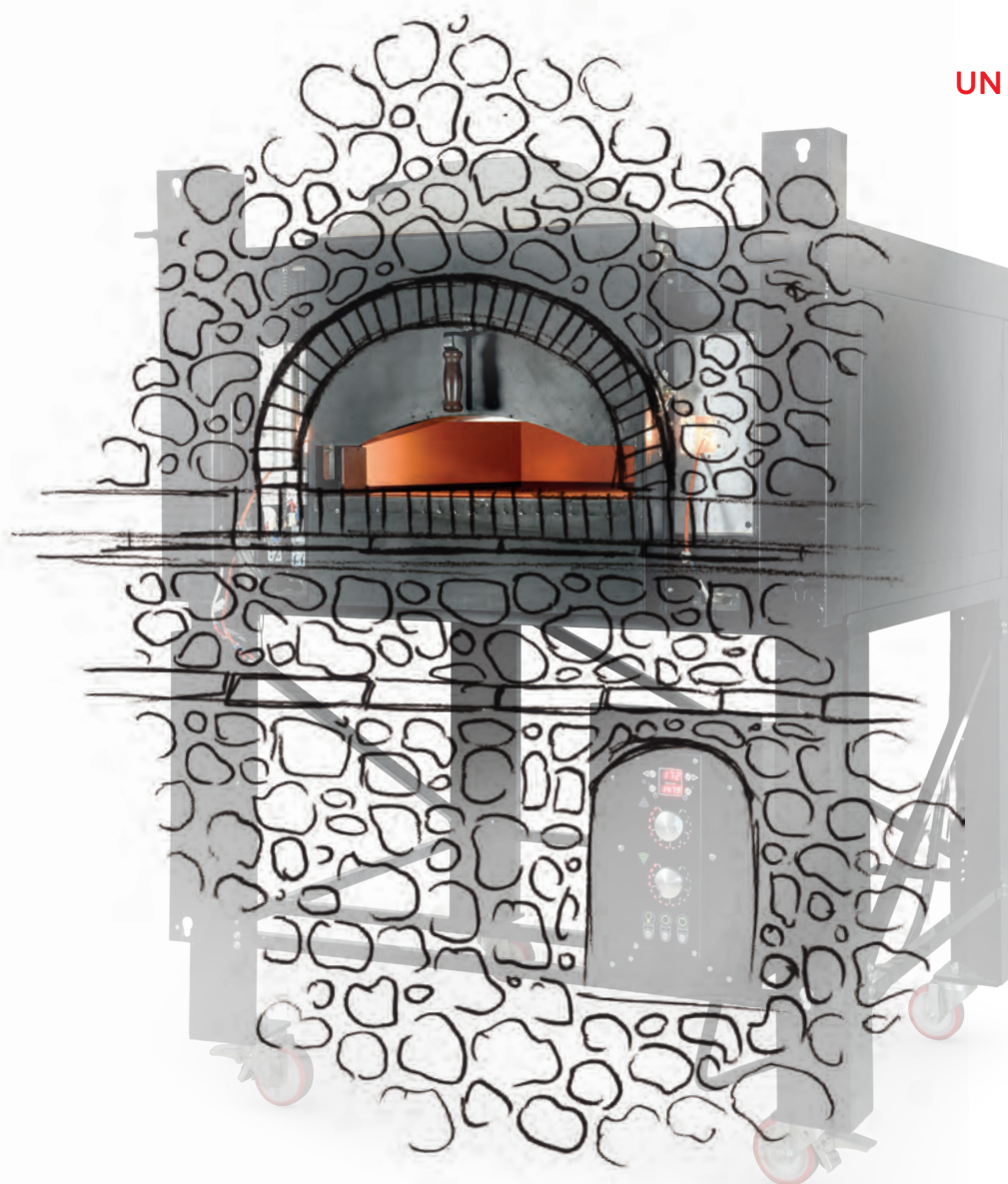
Con piedra (paladiana) con varios tonos de colores y arco de ladrillos

CARACTERISTICAS

- Apertura puerta eléctrica
- Aislamiento muy espeso
- Cámara completamente de refractario con resistencias visibles

**"PROPRIO COME
UN FORNO A LEGNA.."**

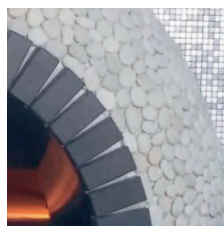
**"AL IGUAL QUE UN
HORNO DE LEÑA"**



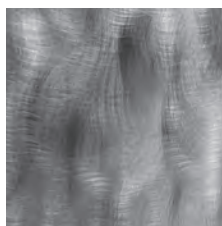
RIVESTIMENTI / REVESTIMIENTOS



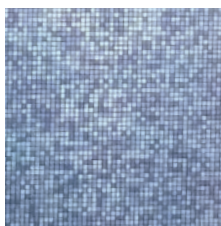
Di serie / de serie



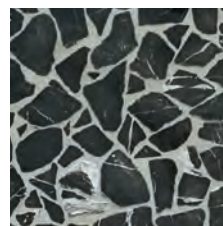
A richiesta / a elección



A richiesta / a elección



A richiesta / a elección



A richiesta / a elección



A richiesta / a elección

	ARTICOLO codice ARTICULO codigo		DESCRIZIONE DESCRIPCION
LIGHT 9 PIZZE / LIGHT 9 PIZZE			
Completo Completo	XS105/105-H103	Forno LIGHT completo con supporto e rivestimento frontale superiore e inferiore (superficie cottura 105x105x25h)	Horno LIGHT completo con soporte y revestimiento frontal superior e inferior (superficie coccion 105x105x25h)
	XS105/105-H116	Rivestimento frontale standard. Altezze disponibili 103 - 116 cm (bocca forno 118 - 131 cm)	Revestimiento frontal estandar. Alturas disponibles 103 - 116 cm (boca horno 118 - 131 cm)
Componenti Componentes	XSC 105/105	Camera di cottura con quadro elettrico di comando e pannello frontale in cartongesso, arco e mensola in mattoncini. Da rivestire in autonomia.	Camara de coccion con panel de control electronico y panel frontal de yeso, arco y estante de ladrillos. A revestir en autonomia.
	XSM 105/105	Camera di cottura con quadro elettrico di comando e pannello frontale con rivestimento standard.	Camara de coccion con panel de control electronico y panel frontal con revestimiento estandar.
	XSKCVP-H103	Supporto in acciaio verniciato nero altezze 103 - 116 cm.	Soporte de acero barnizado negro alturas 103 - 116 cm.
	XSKCVP-H116		
	XSKTN	Pannello di rivestimento frontale inferiore in cartongesso con sportello per quadro comandi. Da rivestire autonomamente.	Panel de revestimiento frontal inferior de yeso con puerta para panel de control. A revestir en autonomia.
	XSKTF	Pannello di rivestimento frontale inferiore completo, con finitura standard e sportello per quadro comandi.	Panel de revestimiento frontal inferior completo, con refinacion estandar y puerta para panel de control.
	XSKTL	Telaio tamponamento destro e sinistro per applicazione di pannelli in cartongesso.	Chasis de apoyo izquierda y derecha para la aplicacion de paneles de yeso.
9 PIZZE / 9 PIZZE			
Completo Completo	XK105/105-H98	Forno 9 pizze completo con supporto e rivestimento frontale superiore e inferiore (superficie cottura 105x105x25h)	Horno 9 pizzas completo con soporte y revestimiento frontal superior e inferior (superficie coccion 105x105x25h)
	XK105/105-H103	Rivestimento frontale standard.	Revestimiento frontal estandar.
	XK105/105-H108	Altezze disponibili 98 - 103 - 108 cm (bocca forno 120 - 125 - 130 cm)	Alturas disponibles 98 - 103 - 108 cm (boca horno 120 - 125 - 130 cm)
Componenti Componentes	XKC 105/105	Camera di cottura con quadro elettrico di comando e pannello frontale in cartongesso, arco e mensola in mattoncini. Da rivestire in autonomia.	Camara de coccion con panel de control electronico y panel frontal de yeso, arco y estante de ladrillos. A revestir en autonomia.
	XKM 105/105	Camera di cottura con quadro elettrico di comando e pannello frontale con rivestimento standard.	Camara de coccion con panel de control electronico y panel frontal con revestimiento estandar.
	XKCVP-H98	Supporto in acciaio verniciato nero altezze 98 - 103 - 108 cm.	Soporte de acero barnizado negro alturas 98 - 103 - 108 cm.
	XKCVP-H103		
	XKCVP-H108		
	XKTN	Pannello di rivestimento frontale inferiore in cartongesso con sportello per quadro comandi. Da rivestire autonomamente.	Panel de revestimiento frontal inferior de yeso con puerta para panel de control. A revestir en autonomia.
	XKTF	Pannello di rivestimento frontale inferiore completo, con finitura standard e sportello per quadro comandi.	Panel de revestimiento frontal inferior completo, con refinacion estandar y puerta para panel de control.
XKTL	Telaio tamponamento destro e sinistro per applicazione di pannelli in cartongesso.	Chasis de apoyo izquierda y derecha para la aplicacion de paneles de yeso.	
12 PIZZE / 12 PIZZE			
Completo Completo	XK105/140-H98	Forno 12 pizze completo con supporto e rivestimento frontale superiore e inferiore (superficie cottura 102x140x25h)	Horno 12 pizzas completo con soporte y revestimiento frontal superior e inferior (superficie coccion 102x140x25h)
	XK105/140-H103	Rivestimento frontale standard.	Revestimiento frontal estandar.
	XK105/140-H108	Altezze disponibili 98 - 103 - 108 cm (bocca forno 120 - 125 - 130 cm)	Alturas disponibles 98 - 103 - 108 cm (boca horno 120 - 125 - 130 cm)
Componenti Componentes	XKC 105/140	Camera di cottura con quadro elettrico di comando e pannello frontale in cartongesso, arco e mensola in mattoncini. Da rivestire in autonomia.	Camara de coccion con panel de control electronico y panel frontal de yeso, arco y estante de ladrillos. A revestir en autonomia.
	XKM 105/140	Camera di cottura con quadro elettrico di comando e pannello frontale con rivestimento standard.	Camara de coccion con panel de control electronico y panel frontal con revestimiento estandar.
	XKCVP140-H98	Supporto in acciaio verniciato nero altezze 98 - 103 - 108 cm.	Soporte de acero barnizado negro alturas 98 - 103 - 108 cm.
	XKCVP140-H103		
	XKCVP140-H108		
	XKTN	Pannello di rivestimento frontale inferiore in cartongesso con sportello per quadro comandi. Da rivestire autonomamente.	Panel de revestimiento frontal inferior de yeso con puerta para panel de control. A revestir en autonomia.
	XKTF	Pannello di rivestimento frontale inferiore completo, con finitura standard e sportello per quadro comandi.	Panel de revestimiento frontal inferior completo, con refinacion estandar y puerta para panel de control.
XKTL 105/140	Telaio tamponamento destro e sinistro per applicazione di pannelli in cartongesso.	Chasis de apoyo izquierda y derecha para la aplicacion de paneles de yeso.	

*Rivestimento frontale di serie:
In pietra (paladiana) con varie sfumature di colori ed arco in mattoncini

*Revestimiento frontal de serie:
De piedra (Palladiana) con varias matices de colores y arco de ladrillos

	ARTICOLO codice <i>ARTICULO codigo</i>	POTENZA MAX <i>POTENCIA</i> Kw	TENSIONE <i>TENSION</i> Volt	FASE <i>FASE</i> F	FREQUENZA <i>FRECUENCIA</i> Hz	 L / W cm	 P / D cm	 A / H cm	 L / W cm	 P / D cm	 A / H cm	PIZZE/H <i>PIZZA/H</i> Nr.	PESO <i>PESO</i> Kg
						DIMENSIONI INTERNE <i>MEDIDAS INTERNAS</i>			DIMENSIONI ESTERNE <i>MEDIDAS EXTERIORES</i>				
LIGHT 9 PIZZE	XS 105/105	16.8	400	3 + N	50	102x104x25			161.5x150x189 161.5x150x196 161.5x150x201			75	420
	POTENZA ASSORBITA <i>CONSUMO ENERGIA</i>		potenza assorbita camera / <i>consumo energia cámara</i>									Kw 9.6/16.8	
			consumo mantenimento temperatura 320 / <i>consumo mantenimiento temperatura 320</i>									Kw/h 2.2	
			consumo orario 50 pizze / <i>consumo horario 50 pizzas</i>									Kw/h 8.5	
			consumo orario 100 pizze / <i>consumo horario 100 pizzas</i>									Kw/h 12	
9 PIZZE	XK 105/105	16.8	400	3 + N	50	102x104x25			161.5x150x191 161.5x150x196 161.5x150x201			100	650
	POTENZA ASSORBITA <i>CONSUMO ENERGIA</i>		potenza assorbita camera / <i>potenza assorbita cámara</i>									Kw 9.6/16.8	
			consumo mantenimento temperatura 320 / <i>consumo mantenimiento temperatura 320</i>									Kw/h 1.1	
			consumo orario 50 pizze / <i>consumo horario 50 pizzas</i>									Kw/h 6.5	
			consumo orario 100 pizze / <i>consumo horario 100 pizzas</i>									Kw/h 9	
PLUS 12 PIZZE	XK 105/140	17.9	400	3 + N	50	102x140x25			161.5x188x191 161.5x188x196 161.5x188x201			150	710
	POTENZA ASSORBITA <i>CONSUMO ENERGIA</i>		potenza assorbita camera / <i>potenza assorbita cámara</i>									Kw 13.4/17.9	
			consumo mantenimento temperatura 320 / <i>consumo mantenimiento temperatura 320</i>									Kw/h 1.43	
			consumo orario 50 pizze / <i>consumo horario 50 pizzas</i>									Kw/h 6.0	
			consumo orario 100 pizze / <i>consumo horario 100 pizzas</i>									Kw/h 10	

	ARTICOLO codice <i>ARTICULO codigo</i>	DESCRIZIONE <i>DESCRIPCION</i>
Imballi <i>Embalajes</i>	XKM01	Imballo forno cassa in legno / <i>Embalaje horno con caja de madera</i>
	XKCV01	Imballo supporto cassa in legno / <i>Embalaje soporte caja de madera</i>
	XKTF01	Imballo frontale cassa in legno / <i>Embalaje frontal caja de madera</i>
	XKTL01	Imballo telaio laterale / <i>Embalaje chasis laterales</i>

DETTAGLI / DETALLES



Refrattario completo interno camera
Refractario completo interno cámara



Arco in mattoncini
Arco de ladrillos



Maniglia ergonomica porta forno
Manilla ergonómica puerta horno

MISSION

La flessibilità produttiva, lo studio accurato di progettazione e l'aggiornamento continuo delle conoscenze tecnologiche sono qualità su cui abbiamo sempre insistito.

Obiettivo: non fermarsi alla massimizzazione delle vendite ma creare una rete di assistenza capace di seguire con cura il cliente in tutte le sue esigenze.

La flexibilidad productiva, el minucioso estudio del diseño y la continua actualización de los conocimientos tecnológicos son calidades sobre las que siempre insistimos mucho.

Objetivo: nunca pararse a la maximización de las ventas sino crear una red de asistencia capaz de seguir con cuidado el cliente en todas sus exigencias.



IGF s.r.l. unipersonale
Sede legale
Sede legal

Via Leontina Loc. Pianacci
47865 Pietracuta di San Leo (RN) - Italia
Partita IVA: 00755930401

FORNITALIA s.r.l.
Sede legale
Sede legal

Via Emilia, 102/E
47921 Rimini (RN) - Italia
Partita IVA: 02313820405

Stabilimento
e amministrazione
Establecimiento y
administración

Via Leontina Loc. Pianacci
47865 Pietracuta di San Leo (RN)
Italia

Tel. +39 0541 923453
Fax +39 0541 923596

info@igffornitalia.com
igffornitalia.com

