



DIAMOND

Forno elettrico per pizzeria,
pasticceria e panetteria
Electric oven for pizza, pastry and bread




ITALFORNI

PLUS

Diamond è il primo forno centro stanza (panoramic 360°) estetico e iperfunzionale per pizzeria, pasticceria e panetteria.

DESIGN



360 DIAMOND
Un diamante di luce scenografico.

A diamond of light
Scenographic.
Un diamant de lumière
Scénographique.
Ein Diamant aus Licht
Spektakulär.
Un diamante de luz
Decorativo y escenográfico.



4 COLOURS
In linea con i trends dell'interior design.

In line with the trends of interior design.
Conforme aux tendances du design intérieur.
Im Einklang mit den Trends der Innenarchitektur.
Siguiendo las nuevas tendencias del interior design.



SECRET HARDWARE
Meccanismi e ferramenta a scomparsa.

Hidden mechanisms and hardware.
Mécanismes et ferrures invisibles.
Versteckte Mechanismen Eisenwaren.
Partes mecánicas y metálicas escondidas.



TOUCH SCREEN 65K
Semplicità e bellezza in un touch.

Simplicity and beauty in a touch.
Simplicité et beauté en un toucher.
Einfachheit und Schönheit mit einem Touch.
Simplicidad y belleza en un toque.

EFFICIENCY & TECHNOLOGY



FOLD 3D TECH
Minor dispersione di calore verso l'esterno.

Less outwards heat dispersion.
Moins de dispersion de chaleur vers l'extérieur.
Geringerer Wärmeverlust nach außen.
Menos dispersión de calor hacia el exterior.



SMART EVO
Funzioni ipertecnologiche.

Hyper-technological functions.
Fonctions hyper technologiques.
Hypertechnologische Funktionen.
Funciones super tecnológicas.



HYPER STONE
Cottura perfetta ed esaltazione dei sapori.

Perfect cooking and enhanced flavours.
Cuisson parfaite et exaltation des saveurs.
Perfektes Garen und mehr Geschmack.
Cocción perfecta y exaltación de los sabores.



Panoramic 360° la cottura da spettacolo



ERGONOMICS



ERGONOMIC OPEN Maniglia ergonomica e termoresistente.

Ergonomic and heat-resistant handle.
Poignée ergonomique et résistante à la chaleur.
Ergonomischer und hitzebeständiger Griff.
Manilla ergonómica y resistente al calor.



FULL VIEW INSIDE Una visione completa a tutta larghezza.

A full width complete view.
Une vision complète pleine largeur.
Volle Breite Kompletter Überblick.
Vision completa a todo plano.



MODULAR UPKEEP Manutenzione modulare semplificata.

Simplified modular maintenance.
Entretien modulaire simplifié.
Vereinfachte modulare Wartung.
Mantenimiento modular simplificado.

POWER & ENVIRONMENT



MULTIFUNCTION 3 forni in 1. Pizzeria, Pasticceria, Panetteria.

3 ovens in 1. Pizzeria, Confectionery, Bakery.
3 fours en 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 per camera di cottura.

Production up to 9 pizzas for each baking chamber.
Production jusqu'à 9 pizzas par chambre de cuisson.
Produktion bis zu 9 Pizzen für jede Backkammer.
Producción hasta 9 pizzas por cámara de cocción.



HEATING SPEED Ultra velocità di riscaldamento.

Ultra fast heating.
Chauffage Ultra-rapide.
Sehr schnelle Heizgeschwindigkeit.
Ultra Velocidad de calentamiento.



100% RECYCLABLE Rivestimento in alluminio totalmente riciclabile.

Aluminium coating, totally recyclable.
Revêtement en aluminium, complètement recyclé.
Aluminium Überzug, vollständig recycelbar.
Recubrimiento en aluminio, totalmente reciclable.

Diamond ist der erste Ofen, der in der Mitte des Raumes aufgestellt werden kann (Panoramic 360°), hübsch und und multifunktional für Pizzerias, Konditoreien und Bäckereien. Ein absolutes Kochvergnügen.

Diamond es el primer horno que puede colocarse en el centro de la habitación (panorámico a 360°) estético y super funcional para pizzería, pastelería o panadería. La cocción de lujo.

DIAMOND
UN DESIGN CHE
SA ADATTARSI
AD OGNI AMBIENTE

4

DIAMOND





ITALFORNI

DIAMOND | 5

Diamond, a design
that adapts
to every location.

Diamond, un design qui
a la capacité de s'adapter
à chaque environnement.

Diamond, ein Design,
das sich jeder
Umgebung anpasst.

Diamond, un diseño
que se adapta
a cualquier ambiente.



CENTROSTANZA
Central installation

FINITURE

L'estrema versatilità è data dalla possibilità di personalizzazione della finitura, che rende il forno Diamond adatto a qualsiasi tipo di arredamento.



ALLUMINIO
ALUMINIUM
ALUMINIO



OTTONE
BRASS
LAITON
MESSING
LATÓN



BRONZO
BRONZE
BRONCE



PIOMBO
LEAD
PLOMB
BLEI
PLOMO

DESIGN: MATTEO BERALDI

FINISHES

Extreme versatility is provided by the possibility of customising the finish, which makes the Diamond oven suitable for every type of decor.

FINISH

Extreme Vielseitigkeit dank der Möglichkeit, das Finish individuell zu gestalten. Dadurch sind die Öfen Diamond für jede Art Einrichtung geeignet.

FINITIONS

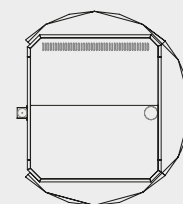
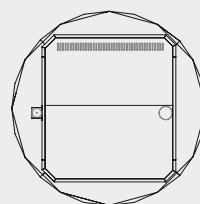
L'extrême polyvalence est donnée par la possibilité de personnalisation de la finition, qui rend le four Diamond approprié à tout type d'aménagement.

ACABADOS

La extrema versatilidad se basa en la posibilidad de personalizar el acabado, que convierte al horno Diamond en apto para cualquier tipo de decoración.

DIMENSIONI E VARIANTI

Il forno Diamond si presta ai diversi ambiti di cottura e offre il miglior risultato possibile grazie anche alla sua modularità: monocamera, bicamera, tricamera.



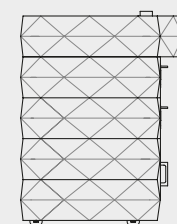
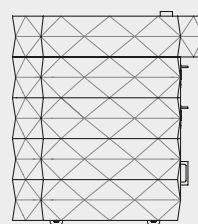
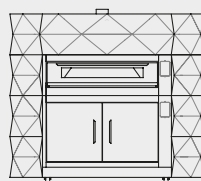
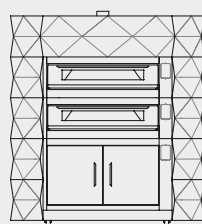
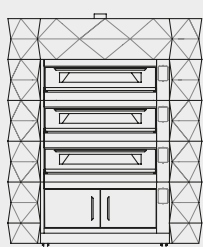
3-DIA
3 CAMERE +
CAPPA +
CELLA H500

2-DIA
2 CAMERE +
CAPPA +
CELLA H700

1-DIA
1 CAMERA +
CAPPA +
CELLA H700

CS
CENTRO STANZA
CENTRAL
INSTALLATION

FM
FILO MURO
WALL
INSTALLATION



3 CHAMBERS +
HOOD +
PROVER H500

2 CHAMBERS +
HOOD +
PROVER H700

1 CHAMBER +
HOOD +
PROVER H700

CON CARTER
POSTERIORI
WITH REAR
CARTERS

SENZA CARTER
POSTERIORI
WITHOUT REAR
CARTERS

DIMENSIONS AND VARIATIONS

The Diamond oven is suited for various types of cooking and offers the best possible result also thanks to its modularity: with one, two or three chambers.

ABMESSUNGEN UND VARIANTEN









Der Ofen Diamond ist für verschiedenen Einsatzumgebungen geeignet und bietet dank seiner Modularität das bestmögliche Ergebnis: Einkammer, Zweikammer, Dreikammer.

DIMENSIONS ET VARIANTES

Le four Diamonds se prête aux différents cadres de cuisson et offre le meilleur résultat possible grâce également à sa modularité : chambre unique, double chambre, triple chambre.

DIMENSIONES Y VARIANTES

El horno Diamond es apto para varios ámbitos de cocción y ofrece sus mejores prestaciones posibles, gracias también al nivel de diseño modular: una sola cámara, dos cámaras o tres cámaras.

DIAMOND		Dimensioni interne Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne External Dimensions (cm)			Peso Weight KG	Alimentazione forno Supply Oven V/Ph/Hz	Alimentazione Cappa e Cella Supply Hood / Prover V/Ph/Hz	Potenza Power		Temperatura Temperature °C	N° Pizze # Pizze Ø 35 cm	N° Teglie # Baking pans 60x40 cm
		A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D				max. KW	med. KW/h			
F-DIA FORNO OVEN	CS 	17	105	105	40	190	170	260	400/3/50-60		11	5,5	0/460	9	4
	FM 	17	105	105	40	190	150	250	400/3/50-60		11	5,5	0/460	9	4
1-DIA	CS 	17	105	105	170	190	190	480	400/3/50-60	230/1/50-60	12,3	6,3	0/460	9	4
	FM 	17	105	105	170	190	170	450	400/3/50-60	230/1/50-60	12,3	6,3	0/460	9	4
2-DIA	CS 	17	105	105	210	190	190	740	400/3/50-60	230/1/50-60	23,3	11,8	0/460	18	8
	FM 	17	105	105	210	190	170	700	400/3/50-60	230/1/50-60	23,3	11,8	0/460	18	8
3-DIA	CS 	17	105	105	230	190	190	1000	400/3/50-60	230/1/50-60	34,3	17,3	0/460	27	12
	FM 	17	105	105	230	190	170	950	400/3/50-60	230/1/50-60	34,3	17,3	0/460	27	12

CS: centro stanza con carter posteriore / central installation with back plate - FM: filo muro senza carter posteriore / wall installation without backplate



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.

